

# Instruções de utilização e montagem

## Placas de indução



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

# Índice

|                                                                             |           |                                                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Indicações de segurança e avisos</b>                                     | <b>6</b>  | Instalar a placa sobre a bancada para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado .....                               | 41 |
| <b>Sustentabilidade e proteção do ambiente</b> .....                        | <b>16</b> | Preparar a bancada de trabalho para instalação sobre a bancada para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado ..... | 41 |
| <b>Instalar</b> .....                                                       | <b>18</b> | Colocar a placa sobre a bancada para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado .....                                | 41 |
| Indicações de segurança para instalação .....                               | 18        | Instalar a placa sobre a bancada com Plug & Play .....                                                                                    | 42 |
| Indicações de segurança adicionais para funcionamento por saída de ar ..... | 19        | Preparar a bancada de trabalho para a instalação sobre a bancada com Plug & Play .....                                                    | 42 |
| Indicações de segurança adicionais para funcionamento Plug & Play .....     | 20        | Colocar placa sobre a bancada com Plug & Play .....                                                                                       | 43 |
| Indicações de segurança adicionais para a instalação sobre a bancada .....  | 22        | Instalar a placa à face para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado .....                                        | 44 |
| Indicações de segurança adicionais para a instalação à face .....           | 22        | Preparar a bancada de trabalho para instalação à face para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado .....          | 44 |
| Distâncias de segurança .....                                               | 23        | Coloque a placa à face para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado .....                                         | 44 |
| Possibilidades de funcionamento ...                                         | 26        | Instalar a placa à face com Plug & Play .....                                                                                             | 45 |
| Exemplos de instalação .....                                                | 26        | Preparar a bancada para a instalação à face com Plug & Play .....                                                                         | 45 |
| Dimensões do adaptador Plug & Play .....                                    | 28        | Colocar placa à face com Plug & Play .....                                                                                                | 46 |
| Dimensões de instalação para instalação sobre a bancada .....               | 29        |                                                                                                                                           |    |
| KMDA 5649 FR .....                                                          | 29        |                                                                                                                                           |    |
| KMDA 5649 FL, KM-DA 5649 FL MattFinish .....                                | 30        |                                                                                                                                           |    |
| Funcionamento por saída de ar e por circulação de ar guiado .....           | 31        |                                                                                                                                           |    |
| Funcionamento Plug&Play .....                                               | 33        |                                                                                                                                           |    |
| Dimensões de instalação para montagem à face .....                          | 35        |                                                                                                                                           |    |
| KMDA 5649 FL, KM-DA 5649 FL MattFinish .....                                | 35        |                                                                                                                                           |    |
| Funcionamento por saída de ar e por circulação de ar guiado .....           | 37        |                                                                                                                                           |    |
| Funcionamento Plug&Play .....                                               | 38        |                                                                                                                                           |    |
| Ligação a contacto de janela, se necessário .....                           | 39        |                                                                                                                                           |    |

|                                                                                                                                                                                                                |           |                                                       |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------|-----------|
| Recorte do painel traseiro sem matriz de perfuração .....                                                                                                                                                      | 48        | Funções especiais.....                                | 59        |
| Criar um recorte na parede posterior para instalação sobre a bancada e uma distância de instalação (vertical) entre a parte superior do aparelho e o ponto mais baixo do adaptador Plug & Play de 200 mm ..... | 48        | Reconhecimento de recipientes permanente .....        | 59        |
| Criar um recorte na parede posterior para uma instalação à face e uma distância de instalação (vertical) entre a parte superior do aparelho e o ponto mais baixo do adaptador Plug & Play de 200 mm .....      | 49        | Reconhecimento do tamanho do recipiente .....         | 59        |
| Ligação elétrica .....                                                                                                                                                                                         | 50        | Área de cozinhar Flex .....                           | 59        |
| <b>Conhecer melhor.....</b>                                                                                                                                                                                    | <b>52</b> | Níveis de potência da placa .....                     | 59        |
| A sua placa .....                                                                                                                                                                                              | 52        | Booster da placa .....                                | 59        |
| Equipamento .....                                                                                                                                                                                              | 53        | Stop&Go.....                                          | 59        |
| Acessórios fornecidos.....                                                                                                                                                                                     | 53        | Sistema automático .....                              | 59        |
| Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente .....                                                                                                                                                       | 54        | Timer .....                                           | 60        |
| Elementos de comando e indicação .....                                                                                                                                                                         | 55        | Bloqueio de funcionamento.....                        | 60        |
| Dados relativos às zonas de cozinhar.....                                                                                                                                                                      | 57        | Bloqueio.....                                         | 60        |
| Gestão de energia .....                                                                                                                                                                                        | 58        | Função Recall.....                                    | 60        |
| Princípio de utilização.....                                                                                                                                                                                   | 58        | Manter quente .....                                   | 60        |
| Componentes .....                                                                                                                                                                                              | 59        | Proteção para limpeza .....                           | 60        |
| Filtro de gorduras.....                                                                                                                                                                                        | 59        | Con@ctivity .....                                     | 60        |
| Filtro contra odores .....                                                                                                                                                                                     | 59        | Funcionamento por recirculação de ar guiado.....      | 60        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Modo Plug & Play.....                                 | 60        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Níveis de potência do exaustor ..                     | 60        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Booster do exaustor.....                              | 61        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Função de Funcionamento continuado .....              | 61        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Contador de horas de funcionamento .....              | 61        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Regulações .....                                      | 61        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Modo de exposição.....                                | 61        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Indicação de calor residual .....                     | 61        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Desativação de segurança .....                        | 61        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Proteção contra sobreaquecimento .....                | 62        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Versão de software .....                              | 62        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | <b>Colocar em funcionamento .....</b>                 | <b>63</b> |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Desembalar a placa .....                              | 63        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Primeira limpeza da placa .....                       | 63        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Primeira colocação em funcionamento da placa .....    | 63        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Primeira colocação em funcionamento do exaustor ..... | 63        |
|                                                                                                                                                                                                                |           | <b>Utilizar .....</b>                                 | <b>64</b> |
|                                                                                                                                                                                                                |           | Indicações de segurança para a utilização .....       | 64        |

# Índice

|                                                                                |    |                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ligar a placa.....                                                             | 64 | Ativar a função Recall .....                                             | 70        |
| Posicionar o recipiente para cozi-<br>nhar.....                                | 64 | Ativar/desativar a função Manter<br>quente.....                          | 70        |
| Interligar/separar manualmente zo-<br>nas de cozinhar Flex.....                | 65 | Proteção para limpeza .....                                              | 71        |
| Níveis de potência da placa.....                                               | 65 | Ativar proteção para limpeza .....                                       | 71        |
| Regular o nível de potência .....                                              | 65 | Desativar proteção para limpeza .....                                    | 71        |
| Regular nível de potência - Ní-<br>veis intermédios.....                       | 66 | Exaustor.....                                                            | 71        |
| Alterar o nível de potência .....                                              | 66 | Regular manualmente o nível de<br>potência do exaustor .....             | 71        |
| Booster .....                                                                  | 66 | Desligar manualmente o exaus-<br>tor.....                                | 71        |
| Ativar Booster.....                                                            | 66 | Ativar Booster .....                                                     | 71        |
| Desativar Booster .....                                                        | 66 | Desativar o Booster .....                                                | 71        |
| Ativar/Desativar Stop&Go .....                                                 | 66 | Desativar a Con@ctivity tempo-<br>rariamente .....                       | 71        |
| Transferência de energia.....                                                  | 67 | Funcionamento continuado .....                                           | 71        |
| Sistema automático .....                                                       | 67 | Ativar/desativar modo de exposi-<br>ção.....                             | 72        |
| Ativar o sistema automático .....                                              | 67 | <b>Intervalos de regulação dos níveis<br/>de potência da placa .....</b> | <b>73</b> |
| Desativar sistema automático ...                                               | 67 | <b>É bom saber .....</b>                                                 | <b>75</b> |
| Timer .....                                                                    | 67 | A sua placa.....                                                         | 75        |
| Regular o tempo.....                                                           | 67 | Modo de funcionamento das<br>placas de indução.....                      | 75        |
| Definir o timer .....                                                          | 68 | Ruídos .....                                                             | 75        |
| Alterar o timer .....                                                          | 68 | Recipientes para cozinhar .....                                          | 75        |
| Eliminar o timer.....                                                          | 68 | O seu exaustor.....                                                      | 77        |
| Definir tempo de desativação....                                               | 68 | Modo de funcionamento do<br>exaustor .....                               | 77        |
| Alterar hora de desativação de<br>um processo de confeção .....                | 68 | Dicas para a remoção de ar .....                                         | 77        |
| Eliminar a hora de desativação<br>de um processo de confeção....               | 69 | <b>Alterar as regulações .....</b>                                       | <b>79</b> |
| Definir um tempo de desativa-<br>ção para outros processos de<br>confeção..... | 69 | Apresentar versão do software .....                                      | 82        |
| Apresentar a hora de desativa-<br>ção de um processo de confe-<br>ção .....    | 69 | <b>Limpeza e manutenção.....</b>                                         | <b>83</b> |
| Utilizar as funções de tempo<br>em simultâneo.....                             | 69 | Superfícies .....                                                        | 83        |
| Bloqueio de funcionamento.....                                                 | 69 |                                                                          |           |
| Ativar bloqueio de funciona-<br>mento .....                                    | 69 |                                                                          |           |
| Desativar bloqueio de funciona-<br>mento .....                                 | 70 |                                                                          |           |
| Bloqueio.....                                                                  | 70 |                                                                          |           |
| Ativar o bloqueio .....                                                        | 70 |                                                                          |           |
| Desativar o bloqueio .....                                                     | 70 |                                                                          |           |

|                                                                                   |    |                                                                                                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Limpar a placa de vitrocerâmica:<br>KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL ..                 | 83 | Filtro contra odores (apenas no<br>funcionamento por recirculação de<br>ar guiada ou Plug & Play) .....                                                                 | 88        |
| Indicação de segurança para<br>limpeza e manutenção .....                         | 83 | Substituir o filtro contra odores<br>(apenas no funcionamento por<br>recirculação de ar guiada ou<br>Plug & Play) .....                                                 | 88        |
| Intervalo de limpeza .....                                                        | 84 | Repor a zeros o contador de ho-<br>ras de funcionamento do filtro<br>contra odores (apenas no fun-<br>cionamento por recirculação de<br>ar guiada ou Plug & Play) ..... | 89        |
| Limpar superfícies vitrocerâmi-<br>cas .....                                      | 84 | Limpar tabuleiro de recolha do<br>exaustor .....                                                                                                                        | 89        |
| Produtos de limpeza inadequa-<br>dos .....                                        | 84 | Limpe o interior da caixa do exaus-<br>tor .....                                                                                                                        | 89        |
| Limpar a placa de vitrocerâmica<br>MattFinish: KMDA 5649 FL Matt-<br>Finish ..... | 84 | <b>Resolver problemas</b> .....                                                                                                                                         | <b>90</b> |
| Indicação de segurança para<br>limpeza e manutenção .....                         | 85 | Mensagens nos indicadores/no vi-<br>sor .....                                                                                                                           | 90        |
| Intervalo de limpeza .....                                                        | 85 | Comportamento inesperado .....                                                                                                                                          | 91        |
| Limpar superfícies de vitrocerâ-<br>mica MattFinish .....                         | 86 | Resultado não satisfatório .....                                                                                                                                        | 92        |
| Produtos de limpeza inadequa-<br>dos .....                                        | 86 | Problemas gerais ou anomalias<br>técnicas .....                                                                                                                         | 93        |
| Peças adequadas para máquinas<br>de lavar louça .....                             | 86 | <b>Serviço de assistência técnica</b> .....                                                                                                                             | <b>95</b> |
| Grelha de cobertura .....                                                         | 87 | Contacto no caso de avarias .....                                                                                                                                       | 95        |
| Retirar a grelha de cobertura .....                                               | 87 | Placa de características .....                                                                                                                                          | 95        |
| Limpar a grelha de cobertura à<br>mão .....                                       | 87 | Garantia .....                                                                                                                                                          | 95        |
| Limpar a grelha de cobertura na<br>máquina de lavar louça .....                   | 87 | <b>Caraterísticas técnicas</b> .....                                                                                                                                    | <b>96</b> |
| Filtro de gorduras .....                                                          | 87 | Ficha técnica do produto .....                                                                                                                                          | 96        |
| Retirar o filtro de gorduras .....                                                | 87 | Direitos de autor e licenças .....                                                                                                                                      | 97        |
| Lavar o filtro de gordura à mão ..                                                | 87 |                                                                                                                                                                         |           |
| Lavar o filtro de gorduras na má-<br>quina de lavar louça .....                   | 88 |                                                                                                                                                                         |           |
| Montar o filtro de gorduras .....                                                 | 88 |                                                                                                                                                                         |           |
| Trocar o filtro de gorduras .....                                                 | 88 |                                                                                                                                                                         |           |
| Reiniciar o contador de horas<br>de funcionamento do filtro de<br>gorduras .....  | 88 |                                                                                                                                                                         |           |

## Indicações de segurança e avisos

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

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

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

### Uso adequado

- ▶ 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. Nunca permita que 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.

### Segurança técnica

- ▶ Os trabalhos de instalação e manutenção ou as reparações inadequados podem apresentar perigos consideráveis para o utilizador, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade. Os trabalhos de instalação e manutenção ou as reparações só podem ser efetuados por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.
- ▶ Os danos na placa podem comprometer a sua segurança. Controle a placa, verificando se está danificada. Nunca coloque uma placa danificada em funcionamento.

## Indicações de segurança e avisos

---

- ▶ 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, solicite a um eletricista qualificado a verificação da instalação elétrica.
- ▶ Os dados de ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de características da placa devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias na placa. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um eletricista 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.
- ▶ Utilize a placa só após estar montada, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ Esta placa não deve ser operada em locais de instalação não estacionários (p. ex., navios/barcos).
- ▶ Se eventualmente tocar em alguma peça condutora de eletricidade ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento da placa. Nunca abra o revestimento exterior da placa.
- ▶ Perde-se o direito à garantia se a placa não for reparada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.
- ▶ No caso de substituição de componentes de segurança defeituosos, a Miele garante apenas que as peças de substituição originais da Miele cumprem integralmente os requisitos de segurança.
- ▶ 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 eletricista qualificado (ver capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).

► Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo de alimentação especial por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

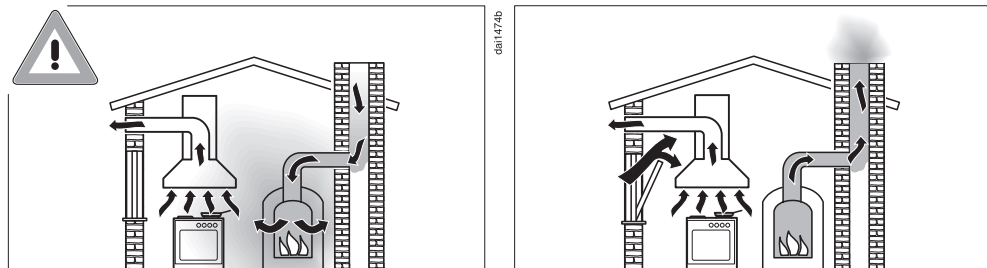
► A placa deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção assim como de reparação. Controle esta situação:

- desligando os disjuntores do quadro elétrico; ou
- desaparafusando completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica, ou
- desligando a ficha (caso exista) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico mas sim pela ficha para desligar o aparelho da corrente.

► Perigo de choque elétrico. Se a placa apresentar algum dano visível como, por exemplo, cortes ou rachas no vidro, não inicie o funcionamento e desligue-a de imediato. Desligue a placa da rede elétrica. Solicite a intervenção de um técnico qualificado ou do serviço de assistência técnica da Miele.

► 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.

### Funcionamento em simultâneo com outros aparelhos de combustão aberta



## Indicações de segurança e avisos

---

 Perigo de intoxicação por gases de combustão!

Em caso de utilização simultânea do extrator com um aparelho de combustão aberta no mesmo espaço ou com ventilação interligada deve ter-se o máximo de cuidado.

Os aparelhos de combustão aberta extraem o ar de combustão do espaço de instalação e conduzem os gases de escape, através de um sistema de escape (por exemplo, chaminé), para o exterior. Estes podem ser, por exemplo, aparelhos de aquecimento de funcionamento a gás, óleo, madeira ou carvão, esquentadores, caldeiras, fogões ou fornos.

O extrator extrai o ar ambiente da cozinha e dos espaços adjacentes. Isto aplica-se aos seguintes modos de funcionamento:

- modo de funcionamento por saída de ar;
- modo de funcionamento por recirculação de ar com caixa de ar recirculado disposta exteriormente.

A insuficiência de fornecimento de ar causa um vácuo. O ar necessário para a combustão é insuficiente. A combustão é prejudicada. Os gases de combustão nocivos da chaminé ou da conduta de extração podem ser puxados de volta para o espaço de habitação. Isso pode ser fatal!

O funcionamento seguro é possível quando, durante o funcionamento simultâneo do extrator e do aparelho de combustão aberta no mesmo espaço ou com ventilação interligada, é conseguido um vácuo de, no máximo, 4 Pa (0,04 mbar), evitando-se, assim, a sucção dos gases de escape do aparelho de volta para o interior.

Isto pode ser alcançado se o ar necessário para a combustão conseguir entrar através de aberturas que podem ser fechadas, por exemplo, em portas ou janelas. Neste caso, deve assegurar-se a existência de uma área de passagem suficiente da abertura de entrada de ar. Geralmente, uma caixa de entrada/extração por si só não é suficiente para garantir uma ventilação segura.

Ao efetuar a avaliação deve considerar-se sempre todo o sistema de ventilação da habitação. Para tal, procure aconselhamento junto de um limpa-chaminés competente.

Se o extrator for utilizado no modo de funcionamento por recirculação de ar, no qual o ar é devolvido para o espaço de instalação, então é seguro o funcionamento simultâneo com um aparelho de combustão aberta.

### Utilização adequada

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

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

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

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

► Risco de incêndio devido a chamas abertas.

É proibido flambar. O exaustor ligado puxa as chamas para dentro do filtro. A gordura acumulada na cozinha pode incendiar-se.

## Indicações de segurança e avisos

---

- ▶ 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.
- ▶ 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 incendiar-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.
- ▶ O extrator pode ficar muito quente durante a cozedura, devido aos vapores quentes.  
Toque no revestimento e no filtro de gordura só quando o extrator tiver arrefecido.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (p. ex., uma batedeira) e o ligar a uma tomada situada perto da placa, tome cuidado e verifique se o cabo de alimentação não entra em contacto com as zonas quentes da placa. O isolamento do cabo de alimentação 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 eletrônica situada por baixo. Não coloque nunca recipientes quentes sobre as teclas sensoras e indicações.
- ▶ 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.
- ▶ As panelas vazias podem danificar a placa de vitrocerâmica e/ou o recipiente para cozinhar. Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento.
- ▶ Os recipientes com bases rugosas podem danificar a superfície da placa. Utilize somente recipientes com bases planas.
- ▶ Levante o recipiente quando o deslocar na placa para evitar riscos e arranhões.
- ▶ Devido à elevada velocidade de aquecimento da indução, a temperatura na base do recipiente pode, em determinadas circunstâncias, atingir rapidamente a temperatura de auto-ignição de óleos ou gorduras. Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento!
- ▶ Azeite e gordura só devem ser aquecidos no máximo durante um minuto e não deve ativar o Booster.
- ▶ Só para pessoas com um pacemaker: na proximidade imediata de uma placa ligada, forma-se um campo eletromagnético. No entanto, será improvável que o pacemaker seja afetado. Em caso de dúvidas, contacte o fabricante do pacemaker ou consulte o seu médico.
- ▶ O campo eletromagnético da placa ligada pode prejudicar a função dos objetos magnetizáveis. Cartões de crédito, unidades de armazenamento, calculadoras, etc. não devem estar na proximidade imediata da placa ligada.
- ▶ Objetos metálicos guardados numa gaveta situada por baixo da placa podem aquecer demasiadamente ao fim de um longo período de funcionamento da placa.

## Indicações de segurança e avisos

---

- ▶ A placa está equipada com um ventilador de arrefecimento. Se, por baixo da placa, existir eventualmente uma gaveta, é necessário manter uma distância adequada entre o conteúdo da gaveta e a parte de baixo da placa, de modo a garantir a passagem de ar de arrefecimento para a placa.
- ▶ Se houver uma gaveta sob a placa, não guarde na mesma objetos pontiagudos ou pequenos, papel, guardanapos, etc. Esses objetos podem passar através dos orifícios de ventilação ou até serem sugados e assim causar danos no ventilador de ar de arrefecimento ou até impedir o arrefecimento.
- ▶ Se o recipiente estiver parcialmente colocado sobre a zona de cozinhar, as pegadas podem aquecer demasiadamente. Coloque sempre os recipientes no meio da zona de cozinhar.
- ▶ As acumulações de gordura e sujidade prejudicam o funcionamento do extrator. Nunca utilize o extrator sem filtro de gordura, para assegurar a limpeza dos fumos formados durante o processo de cozinhar.
- ▶ Existe risco de incêndio se a limpeza não for efetuada de acordo com o indicado no livro de instruções.
- ▶ Não tape a grelha de cobertura do exaustor durante o funcionamento.
- ▶ Não coloque recipientes para cozinhar quentes sobre a grelha de cobertura do exaustor. O funcionamento do exaustor será afetado e a grelha de cobertura pode sofrer danos.
- ▶ Caso entrem líquidos no seu interior, isso pode danificar o extrator. Mantenha os líquidos afastados do extrator.
- ▶ Os objetos leves podem ser sugados pelo extrator e prejudicar o seu funcionamento. Não coloque objetos leves (por exemplo, panos, papel) perto do extrator.
- ▶ 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.

## Limpeza e manutenção

- ▶ O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.

► Se a placa estiver encastrada por cima de um forno com sistema pirolítico, não ligue a placa durante o funcionamento pirolítico porque a proteção de sobreaquecimento da placa pode atuar (consulte o capítulo correspondente).

► Cosméticos, especialmente protetor solar, bem como desinfetantes para as mãos podem causar manchas permanentes nas superfícies de vidro mate. Se houver cosméticos na superfície de vidro mate, remova os resíduos imediatamente com água quente, detergente para lavar a louça à mão e um pano de microfibras limpo.

### **Acessórios**

► Recomendamos a utilização de acessórios originais da Miele. Se forem montadas ou ligadas outras peças, pode ficar excluído o direito à garantia e/ou a responsabilidade pelo produto.

► As peças de substituição originais da Miele são mantidas por, pelo menos, 10 anos e até 15 anos após o final de produção da sua placa.

# Sustentabilidade e proteção do ambiente

## Recomendações para poupar energia ao cozinhar

- Sempre que possível, cozinhe em recipientes tapados. Assim, impede a fuga desnecessária do calor.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Mude para um nível de potência mais baixo logo após a fervura ou cozedura dos alimentos.
- O tempo de confecção pode ser reduzido consideravelmente utilizando uma panela de pressão.

## Conselhos para poupar energia ao operar o exaustor

- Ao cozinhar, providencie uma boa ventilação da cozinha. Se não entrar ar suficiente para a cozinha durante o modo de funcionamento por saída de ar, o exaustor não funciona com eficiência e os ruídos de funcionamento aumentam.
- Selecione a potência mais baixa para cozinhar. Menos fumos e vapores significam que pode selecionar um nível de potência mais baixo no exaustor e, assim, gastar menos energia.
- Verifique no exaustor o nível de potência selecionado. Na maioria das vezes, é suficiente um baixo nível de potência. Utilize o nível Booster apenas se for necessário.
- Caso haja uma elevada formação de vapores, mude atempadamente para um nível de potência mais alto. Isso é mais eficiente do que tentar eliminar o vapor acumulado na cozinha deixando o exaustor a funcionar por um tempo prolongado.

- Depois de cozinhar, desligue o exaustor.
- Efetue regularmente a limpeza ou substituição dos filtros. Filtros muito sujos reduzem a potência, aumentam o perigo de incêndio e significam um risco para a higiene.

## Eliminação da embalagem

A embalagem é utilizada para o manuseamento e protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte.

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 eletrônicos 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 eletrônicos da sua junta de fre-

guesia, 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.

# Instalar

## Indicações de segurança para instalação

 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 eletricista qualificado.

 Danos causados por objetos 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.

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 reinstalação.

► A placa não pode ser montada sobre um frigorífico, máquina de lavar louça, máquina de lavar roupa e secador de roupa.

► Esta placa só pode ser instalada sobre um forno que esteja equipado com um sistema de arrefecimento de vapores.

► Não deve ser instalado nenhuma placa a gás junto à placa.

► Certifique-se de que após a instalação da placa, o cabo de alimentação não pode ser tocado.

► Depois da instalação da placa, o cabo de alimentação não pode ficar em contacto com peças móveis da cozinha (p. ex., uma gaveta) nem ficar submetido a desgaste mecânico.

► Se o tampo de trabalho for fofoado, 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.

► Para a instalação, os suportes transversais da área superior do painel traseiro devem ser retirados.

► A placa deve ser instalada de modo a que o tabuleiro de recolha e a tampa de limpeza sejam facilmente acessíveis e possam ser removidos para efetuar a limpeza.

► O canal de ar é colocado atrás do painel traseiro do armário para encastrar. O painel traseiro deve poder ser removido para fins de manutenção.

► A altura mínima do rodapé é:

- no funcionamento por saída de ar: não é necessária uma altura mínima do rodapé;
- no funcionamento por recirculação de ar guiado: 100 mm;
- no funcionamento Plug & Play: 25 mm.

► O ar de saída aspirado apenas pode ser reconduzido para o espaço através do móvel inferior em funcionamento Plug&Play. No funcionamento por saída de ar e no funcionamento por circulação de ar guiado, o ar de saída tem de ser conduzido para fora através de um tubo de saída de ar (funcionamento por saída de ar) ou através da caixa de circulação de ar (funcionamento por circulação de ar guiado).

► Mantenha as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»).

## **Indicações de segurança adicionais para funcionamento por saída de ar**

► O tubo de evacuação do ar não deve ser conduzido para uma chaminé por onde sejam evacuados fumos ou gases.

► Se o ar for conduzido através de uma chaminé, de evacuação de fumos ou gases fora de serviço, devem ser seguidas as normas em vigor.

► Só devem ser utilizados tubos de evacuação do ar de material não inflamável. Em lojas da especialidade ou nos serviços Miele pode obter tubos de saída de ar adequados.

# Instalar

## Indicações de segurança adicionais para funcionamento Plug & Play

### Valor U

É possível um funcionamento Plug&Play em edifícios mais recentes e com saneamento. Quando a parede adjacente ou o piso tocam no solo ou no ar externo, estes devem apresentar um coeficiente de transmissão de calor (valor U) de:  $\leq 0,5 \text{ W/(m}^2\text{K)}$ .

| Material                                                                                                                                                              | Espessura do material | Valor U <small>(a partir de 1995)</small> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------|
| Parede maciça<br><small>(tijolos perfurados, blocos de betão celular ou materiais porosos ou altamente perfurados comparáveis)</small>                                | $\geq 30 \text{ cm}$  | 0,5                                       |
| Parede maciça de madeira<br><small>(p. ex. cabana de madeira/casa pré-fabricada). Estrutura de madeira ou parede de painel de madeira com enchimento isolante</small> | —                     | 0,4                                       |
| Casa passiva<br><small>(KfW 55, 40, 40 Plus)</small>                                                                                                                  | —                     | 0,15–0,2                                  |

Pode encontrar valores U para outros materiais consultando um especialista em construção ou um conselheiro em matéria de energia, que ajudarão caso tenha questões relativas ao seu edifício.

► A secção transversal da abertura de ventilação deve ser de, pelo menos,  $425 \text{ cm}^2$ .

Se pretender instalar uma grelha nas aberturas de ventilação, a abertura de ventilação deve ter um tamanho superior a  $425 \text{ cm}^2$ . A passagem livre de  $425 \text{ cm}^2$  é obtida a partir da soma das secções transversais de abertura da grelha.

As secções transversais de arejamento e ventilação não podem ser tapadas ou obstruídas. Além disso, devem ser limpas com regularidade para eliminar o pó.

► Para a utilização da placa em funcionamento Plug&Play é necessário o adaptador Plug&Play fornecido.

► Para a instalação da placa é necessário uma matriz.

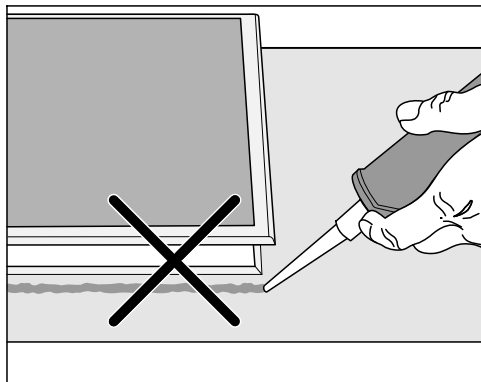
 Risco de danos devido a vapores no aparelho de frio.

Os vapores da placa atrás do aparelho de frio podem danificar o dito aparelho.

Não pode ser montado nenhum aparelho extrator de ar ou vapores diretamente atrás do aparelho de frio. Providencie uma condução de ar separada ou instale uma parede divisória entre os aparelhos.

# Instalar

## Indicações de segurança adicionais para a instalação sobre a bancada

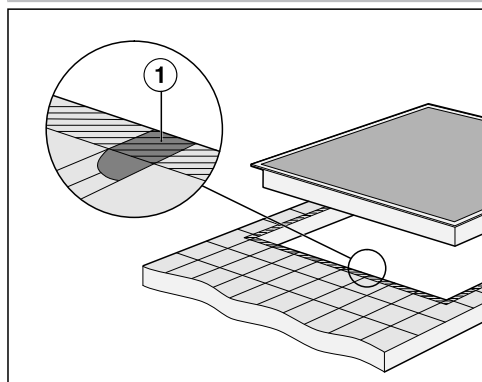


⚠ Danos devido à instalação incorreta.

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.

A junta por baixo do rebordo da placa garante a vedação adequada da bancada.



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

## Indicações de segurança adicionais para a instalação à face

⚠ Danos devido a produto 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 resistente a altas temperaturas (no mín. 160 °C) adequado para estes materiais. Siga as indicações do fabricante.

► A largura útil do armário inferior deve ser pelo menos igual ao recorte interior da bancada (consulte o capítulo «Instalação», secção «Dimensões para instalação à face»), para que a placa fique livremente acessível após a instalação e a caixa inferior possa ser removida para efeitos de 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.

► Uma placa instalada à face é adequada apenas para instalação em pedra natural (granito, mármore), madeira maciça e bancadas em azulejo. No caso de bancadas de outros materiais, consulte o respetivo fabricante para saber se estes materiais são indicados para a instalação de uma placa à face.

- Bancadas em pedra natural: a placa é inserida diretamente no entalhe.
- Madeira maciça, bancadas em azulejo: a placa é fixada no recorte com réguas de madeira. Estas réguas não fazem parte dos acessórios fornecidos e devem ser disponibilizadas no local de instalação.

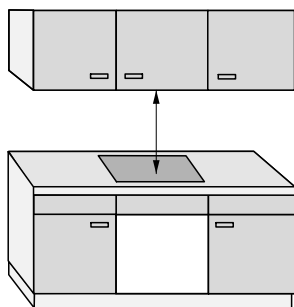
Entre a placa e o exaustor montado por cima é necessário:

- manter a distância de segurança indicada pelo fabricante do exaustor;
- manter a distância de segurança máxima necessária se vários aparelhos estiverem instalados por baixo de um exaustor, para os quais sejam indicadas distâncias de segurança diferentes.

Se estiverem instalados materiais facilmente inflamáveis (p. ex., uma prateleira suspensa) por cima da placa, deve deixar uma distância de segurança de pelo menos 500 mm.

## Distâncias de segurança

**Distância de segurança acima da placa**



# Instalar

## Distância de segurança traseira e lateral da placa

Relativamente a um armário alto ou a uma parede divisória devem ser respeitadas as seguintes distâncias mínimas:

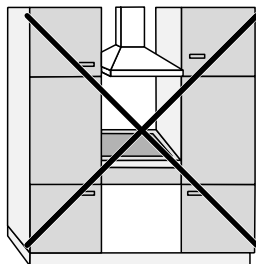
- **atrás** ① do recorte da bancada até ao canto traseiro da bancada: 50 mm

e

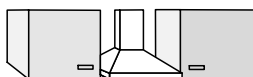
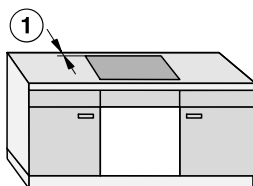
- **à direita** ② do recorte da bancada até ao móvel adjacente (p. ex., armário alto) ou até uma parede divisória: 50 mm e no lado oposto uma distância mínima de 200 mm

ou

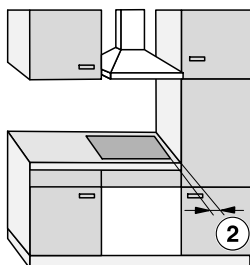
- **à esquerda** ③ do recorte da bancada até ao móvel adjacente (p. ex., armário alto) ou até uma parede divisória: 50 mm e no lado oposto uma distância mínima de 200 mm



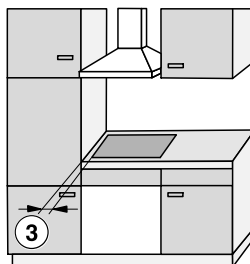
Não permitido



Altamente recomendado



Não recomendado

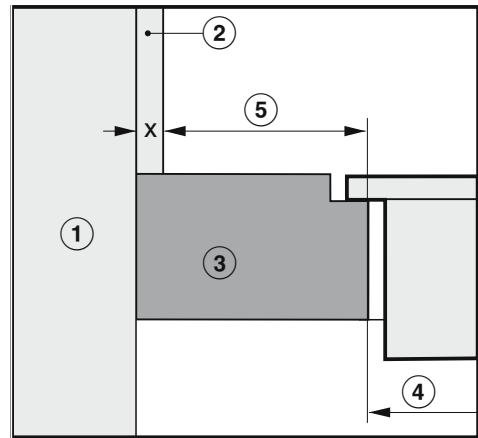


Não recomendado

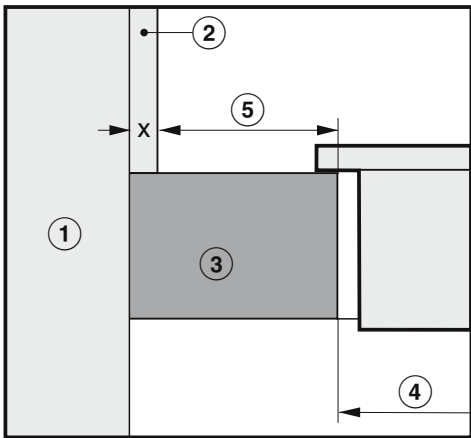
Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

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

Instalação à face



Instalação sobre a bancada



- ① Parede
- ② 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** (p. ex., madeira),  
**não inflamáveis** (p. ex., metal, pedra natural, azulejos)

|                 | Lado       |                    | Lado oposto |                          |
|-----------------|------------|--------------------|-------------|--------------------------|
| Material        | Inflamável | Não inflamável     | Inflamável  | Não inflamável           |
| Atrás           | 50 mm      | 50 mm - Dimensão x | —           | —                        |
| À direita       | 50 mm      | 50 mm - Dimensão x | 200 mm      | 200 mm - Dimen-<br>são x |
| À esquer-<br>da | 50 mm      | 50 mm - Dimensão x | 200 mm      | 200 mm - Dimen-<br>são x |

ver capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»  
Exemplo: espessura do revestimento do nicho não inflamável 15 mm  
50 mm – 15 mm = distância mínima de 35 mm

# Instalar

## Possibilidades de funcionamento

Todos os modelos de placas KMDA abrangidos por estas instruções de utilização estão equipados com os modos de funcionamento apresentados na tabela seguinte.

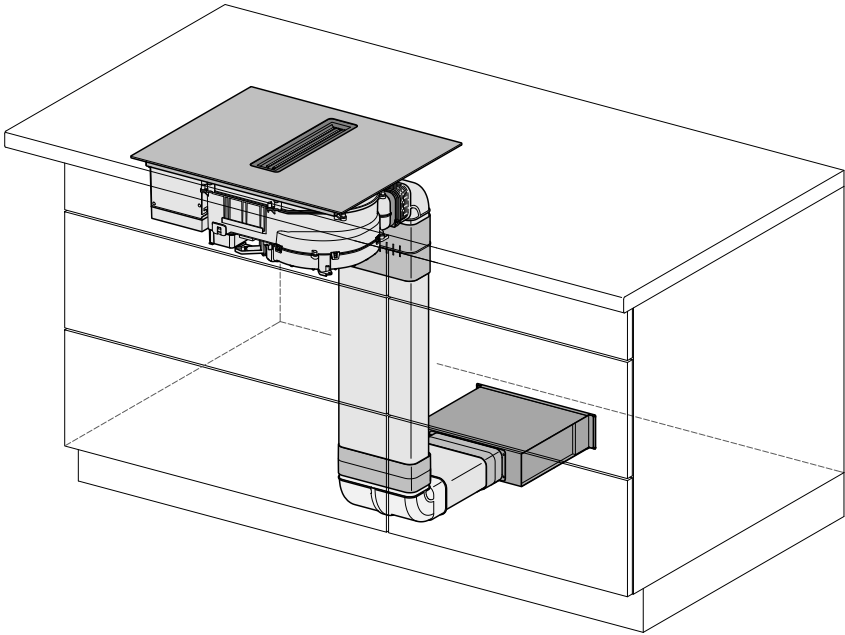
Consoante o modo de funcionamento e a situação de instalação, poderão ser necessários acessórios adicionais e uma alteração das regulações de fábrica.

| Modo de funcionamento                       | Outros acessórios | Alterar as regulações de fábrica |
|---------------------------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Funcionamento por saída de ar               | ✓                 | ✓                                |
| Funcionamento por recirculação de ar guiado | ✓                 | ●                                |
| Modo Plug & Play                            | ●                 | ●                                |

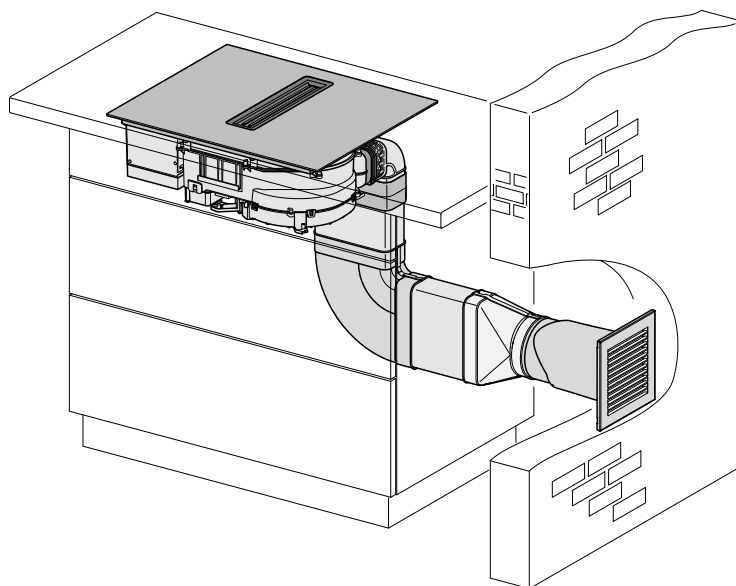
- ✓ Necessário
- Não é necessário

## Exemplos de instalação

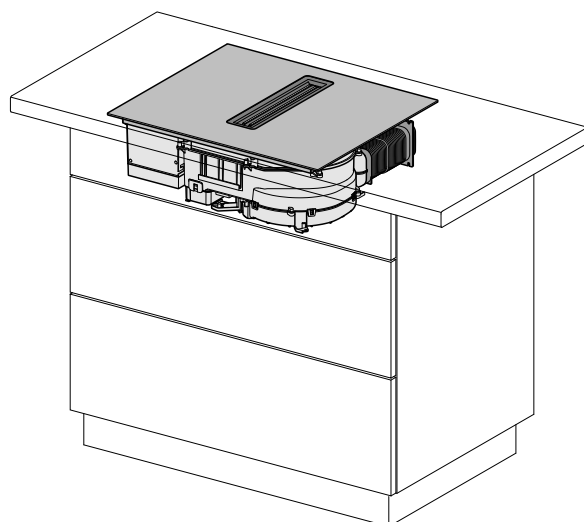
Funcionamento por recirculação de ar guiado



## Funcionamento por saída de ar

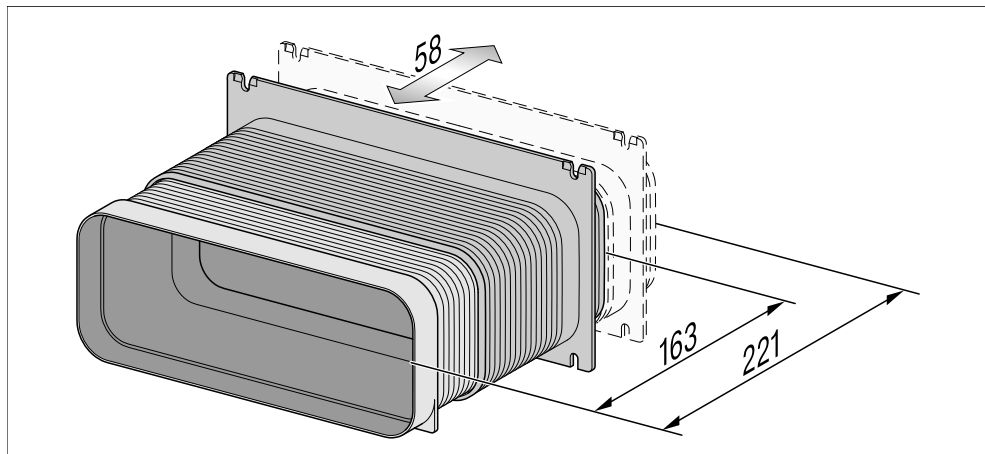


## Modo Plug & Play



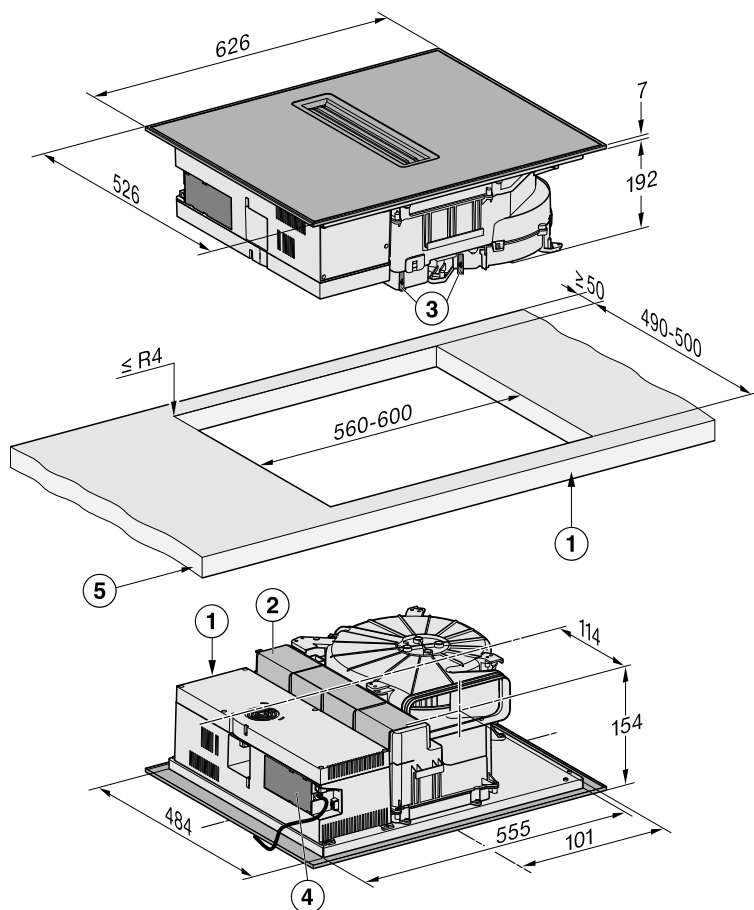
# Instalar

## Dimensões do adaptador Plug & Play



## Dimensões de instalação para instalação sobre a bancada

KMDA 5649 FR

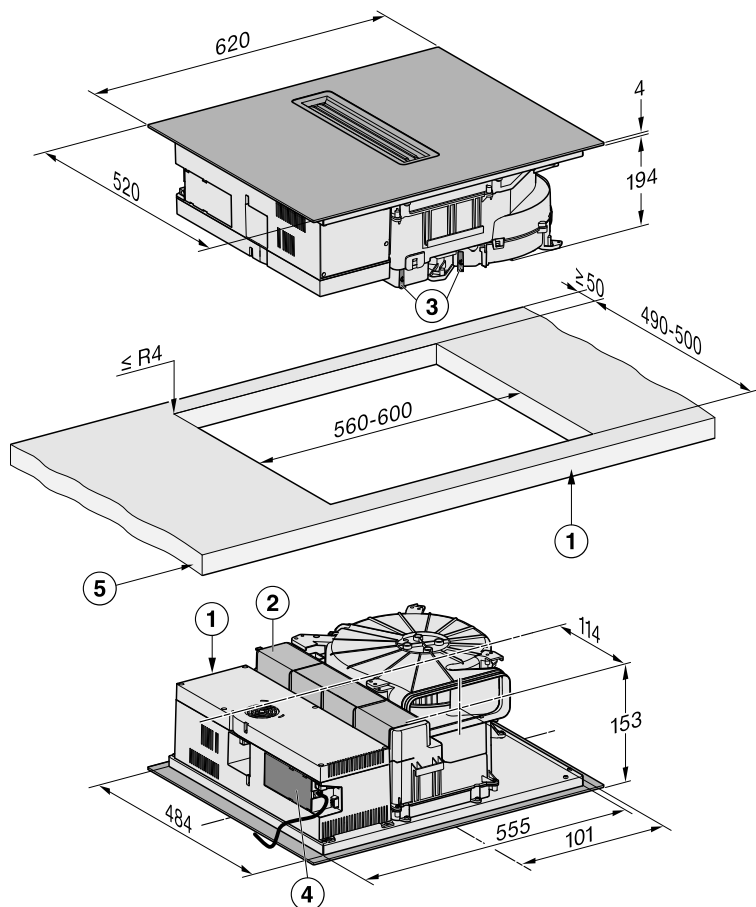


Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① À frente
- ② Tabuleiro de recolha removível
- ③ Tapa de limpeza
- ④ Caixa de ligação à rede elétrica com cabo elétrico  
Comprimento do cabo de ligação à rede = 1.080 mm
- ⑤ Espessura da bancada de trabalho  
Funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado:  $\geq 10$  mm  
Funcionamento Plug&Play:  $\geq 10$  mm— $\leq 40$  mm

# Instalar

## KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



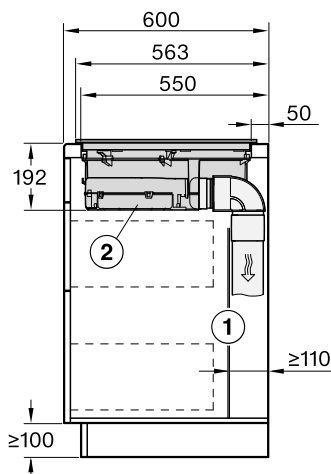
Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① À frente
- ② Tabuleiro de recolha removível
- ③ Tampa de limpeza
- ④ Caixa de ligação à rede elétrica com cabo elétrico  
Comprimento do cabo de ligação à rede = 1.080 mm
- ⑤ Espessura da bancada de trabalho  
Funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado:  $\geq 10$  mm  
Funcionamento Plug&Play:  $\geq 10$  mm— $\leq 40$  mm

## Funcionamento por saída de ar e por circulação de ar guiado

Profundidade da bancada 600 mm

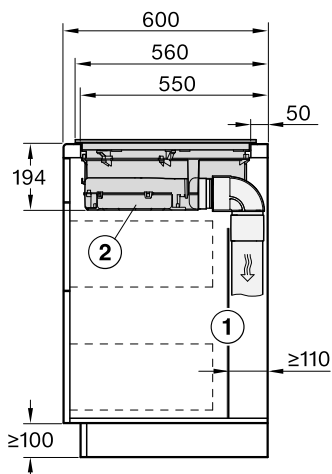
### KMDA 5649 FR



Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① O painel traseiro deve ser removível para fins de manutenção. Para conduzir o canal de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 110 mm.
- ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.

## KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



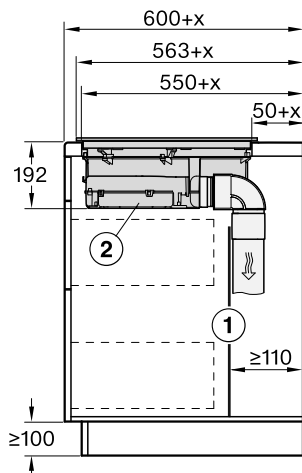
Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① O painel traseiro deve ser removível para fins de manutenção. Para conduzir o canal de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 110 mm.
- ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.

# Instalar

**Profundidade da bancada superior a 600 mm**

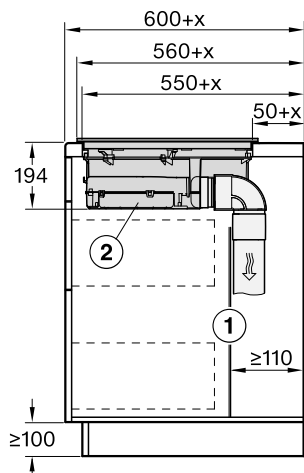
## KMDA 5649 FR



Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① O painel traseiro deve ser removível para fins de manutenção. Para conduzir o canal de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 110 mm.
  - ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.
- x Medida que excede a profundidade da bancada de 600 mm.

**KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish**



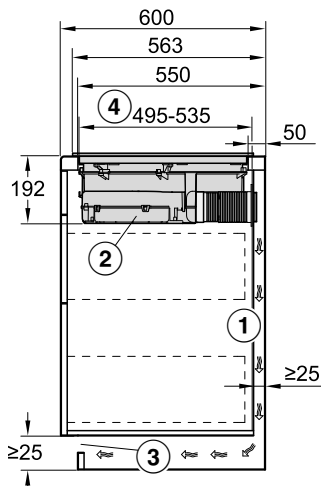
Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① O painel traseiro deve ser removível para fins de manutenção. Para conduzir o canal de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 110 mm.
  - ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.
- x Medida que excede a profundidade da bancada de 600 mm.

## Funcionamento Plug&Play

### Profundidade da bancada 600 mm

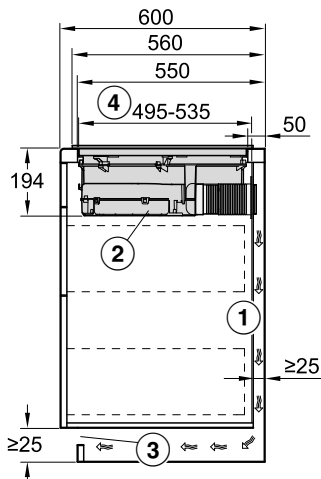
**KMDA 5649 FR**



Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① Para conduzir a saída de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 25 mm.
- ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.
- ③ A secção transversal da abertura de ventilação deve ser de, pelo menos, 425 cm<sup>2</sup>.
- ④ Distância da frente da caixa inferior até à extremidade do adaptador Plug & Play

**KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish**



Todas as dimensões são indicadas em mm.

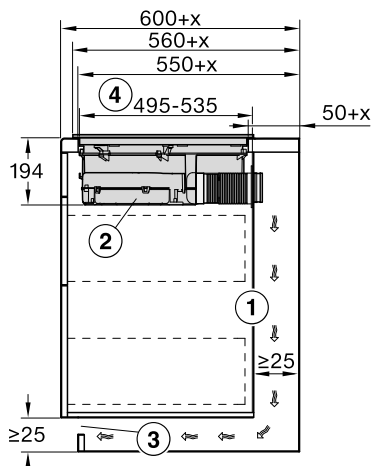
- ① Para conduzir a saída de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 25 mm.
- ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.
- ③ A secção transversal da abertura de ventilação deve ser de, pelo menos, 425 cm<sup>2</sup>.
- ④ Distância da frente da caixa inferior até à extremidade do adaptador Plug & Play

# Instalar

## Profundidade da bancada superior a 600 mm

x Medida que excede a profundidade da bancada de 600 mm.

## KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① Para conduzir a saída de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 25 mm.  
Se o painel traseiro estiver a uma distância de > 555 mm da frente da bancada de trabalho, o adaptador Plug&Play deve ser acrescido de um conjunto complementar da Miele.
- ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.
- ③ A secção transversal da abertura de ventilação deve ser de, pelo menos, 425 cm<sup>2</sup>.
- ④ Distância da frente da caixa inferior até à extremidade do adaptador Plug & Play



## Instalar

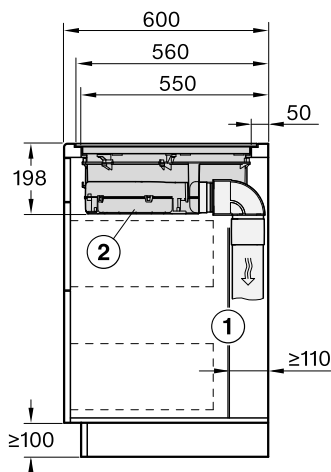
---

- ⑦ Espessura da bancada de trabalho
  - Funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado:  $\geq 10$  mm
  - Funcionamento Plug&Play:  $\geq 10$  mm— $\leq 40$  mm

## Funcionamento por saída de ar e por circulação de ar guiado

Profundidade da bancada 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish

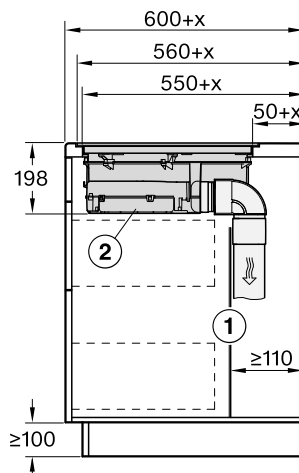


Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① O painel traseiro deve ser removível para fins de manutenção. Para conduzir o canal de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 110 mm.
- ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.

## Profundidade da bancada superior a 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Todas as dimensões são indicadas em mm.

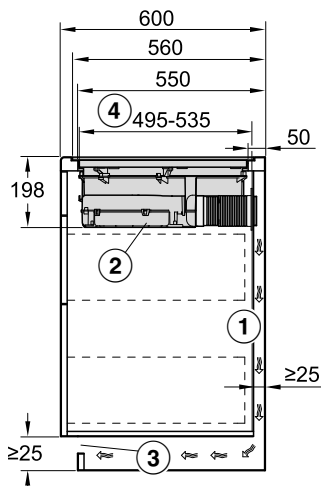
- ① O painel traseiro deve ser removível para fins de manutenção. Para conduzir o canal de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 110 mm.
  - ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.
- x Medida que excede a profundidade da bancada de 600 mm.

# Instalar

## Funcionamento Plug&Play

### Profundidade da bancada 600 mm

#### KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish

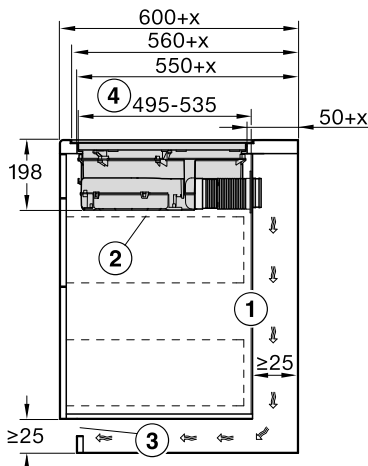


Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① Para conduzir a saída de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 25 mm.
- ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.
- ③ A secção transversal da abertura de ventilação deve ser de, pelo menos, 425 cm<sup>2</sup>.
- ④ Distância da frente da caixa inferior até à extremidade do adaptador Plug & Play

### Profundidade da bancada superior a 600 mm

#### KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① Para conduzir a saída de ar entre o painel traseiro e uma parede complementar ou um móvel adjacente deve ser cumprida uma distância mínima de 25 mm.  
Se o painel traseiro estiver a uma distância de > 555 mm da frente da bancada de trabalho, o adaptador Plug&Play deve ser acrescido de um conjunto complementar da Miele.
- ② O tabuleiro de recolha removível e a tampa de limpeza/as tampas de limpeza devem estar acessíveis depois da instalação.
- ③ A secção transversal da abertura de ventilação deve ser de, pelo menos, 425 cm<sup>2</sup>.
- ④ Distância da frente da caixa inferior até à extremidade do adaptador Plug & Play

- x Medida que excede a profundidade da bancada de 600 mm.

## Ligação a contacto de janela, se necessário

⚠ O contacto de janela está ligado à tensão de rede.

Lesões corporais devido a choque elétrico.

Desligue a placa da corrente elétrica, antes de ligar o sistema de comutação.

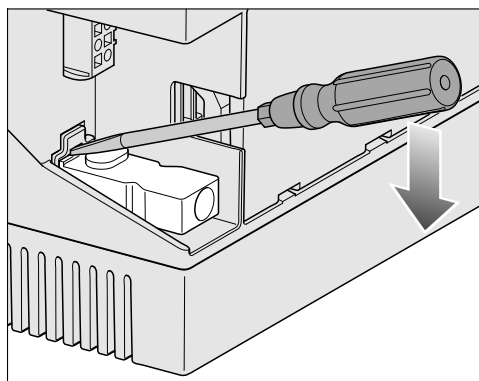
O cabo de alimentação do sistema de comutação apenas pode ser ligado por um electricista qualificado.

O cabo de alimentação do sistema de comutação deve corresponder ao modelo H03VV-F 2 x 0,75 mm<sup>2</sup> e deve ter no máximo 2,0 m de comprimento.

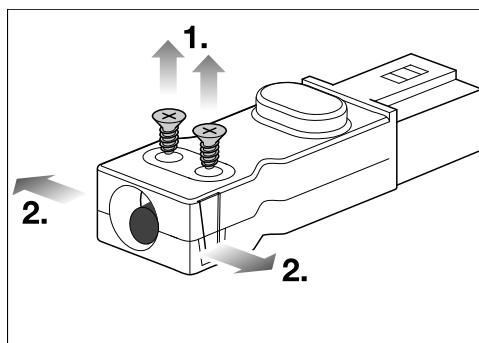
O sistema de comutação deve estar equipado com um contacto de fecho livre de potencial, adequado para 230 V, 1 A. No estado de comutação aberto, o exaustor está fora de funcionamento.

Utilize apenas sistemas de comutação remotos autorizados (p. ex., interruptor de contacto de janela, interruptor de baixa pressão) e solicite a sua aprovação por parte de pessoal especializado autorizado (limpa-chaminés autorizado).

Precisa dos documentos pertinentes do sistema de comutação externo para efetuar a ligação e o funcionamento em segurança.



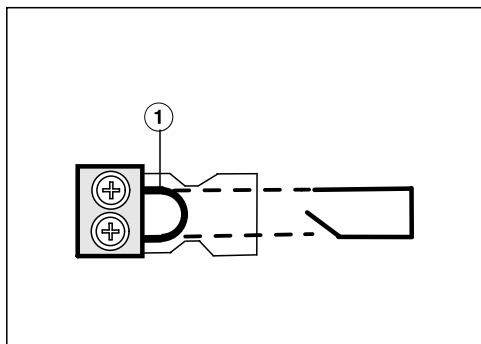
- Solte o elemento de fixação e remova a ficha.



- Solte os parafusos ① do alívio de tração e desbloqueie a caixa de ambos os lados ②.
- Abra o revestimento exterior.
- Retire o tampão.

## Instalar

---



- Substitua a ponte ① pelo cabo de alimentação do sistema de comutação.
- Feche o revestimento exterior.
- Enrosque novamente o parafuso do alívio de tração.
- Volte a inserir a ficha.

## Instalar a placa sobre a bancada para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado

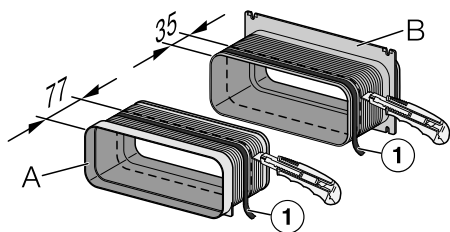
### Preparar a bancada de trabalho para instalação sobre a bancada para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado

- Respeite as distâncias de segurança.
- Efetue o recorte na bancada de trabalho.
- Bancadas de madeira: isole as superfícies cortadas com verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição, para evitar a dilatação devido a humidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

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

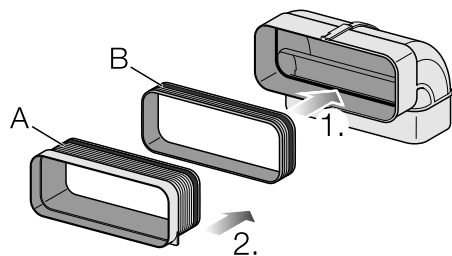
### Colocar a placa sobre a bancada para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado

- Cole a tira de vedação fornecida por baixo do rebordo da placa. Não cole a tira de vedação sob tração.
- Passe o cabo de alimentação da placa para baixo através do recorte da bancada de trabalho.
- Coloque a placa centrada sobre o recorte. Certifique-se de que a junta fica assente sobre a bancada, para que fique garantida a vedação em relação à bancada.
- Se a junta não ficar corretamente assente nos cantos sobre a bancada, pode corrigir, com cuidado, os raios de curvatura ( $\leq R4$ ) utilizando um serrote de ponta.

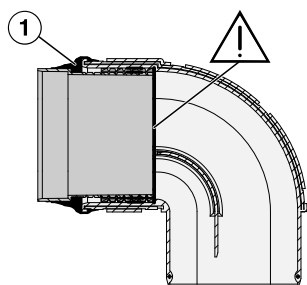


- Corte 77 mm da parte traseira do adaptador A e 35 mm da parte dianteira do adaptador B.
- Cole fita de vedação (①) à volta da extremidade da parte dianteira do adaptador A e da parte cortada do adaptador B.

# Instalar



- 1. Encaixe a parte cortada do adaptador B na conduta de entrada de ar.
- 2. Encaixe o adaptador A na parte cortada do adaptador B.



- Cole fita de vedação (①) à volta da extremidade da conduta.
- Instale a conduta na placa.
- Ligue a placa à rede elétrica.
- Verifique o funcionamento da placa.

## Instalar a placa sobre a bancada com Plug & Play

### Preparar a bancada de trabalho para a instalação sobre a bancada com Plug & Play

- Respeite as distâncias de segurança.
- Efetue o recorte na bancada de trabalho.
- Reduza a matriz de perfuração na parte superior à medida da espessura da sua bancada de trabalho. Coloque a matriz de perfuração n.º 2 na parte superior do painel traseiro. Crie um recorte para o adaptador Plug & Play de acordo com a matriz de perfuração.

- Se a matriz de perfuração não estiver disponível, consulte o capítulo «Instalar», secção «Recorte da parede posterior sem matriz de perfuração».
- Bancadas de madeira:  
isole as superfícies cortadas com verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição, para evitar a dilatação devido a humidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

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

## Colocar placa sobre a bancada com Plug & Play

- Cole a tira de vedação fornecida por baixo do rebordo da placa. Não cole a tira de vedação sob tração.

O adaptador Plug & Play pode quebrar.

Pouse a placa sobre a bancada de trabalho de forma a que o adaptador Plug & Play não fique sobre a mesma.

- Instale o adaptador Plug & Play na placa e ajuste a posição do adaptador.
- Passe o cabo de alimentação da placa para baixo através do recorte da bancada de trabalho.
- Solte a película de proteção da fita adesiva na extremidade do adaptador Plug & Play.
- Coloque a placa centrada sobre o recorte. Certifique-se de que a junta fica assente sobre a bancada, para que fique garantida a vedação em relação à bancada.
- Se a junta não ficar corretamente assente nos cantos sobre a bancada, pode corrigir, com cuidado, os raios de curvatura ( $\leq R4$ ) utilizando um serrote de ponta.
- Alinhe adequadamente o adaptador Plug & Play com o orifício previamente perfurado. Pressione o adaptador na parede posterior até este colar.
- Ligue a placa à rede elétrica.
- Verifique o funcionamento da placa.

# Instalar

## Instalar a placa à face para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado

### Preparar a bancada de trabalho para instalação à face para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado

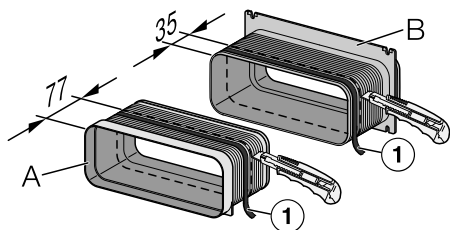
- Respeite as distâncias de segurança.
- Efetue o recorte na bancada de trabalho.
- Bancadas de madeira maciça/ladrilhadas:  
Fixe as réguas de madeira 5,5 mm por baixo do rebordo superior da bancada.

### Coloque a placa à face para o funcionamento por saída de ar e por recirculação de ar guiado

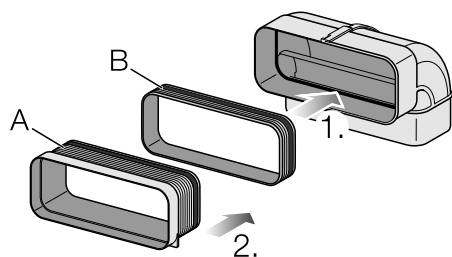
- Cole a tira de vedação fornecida por baixo do rebordo da placa. Não cole a tira de vedação sob tração.
- Passe o cabo de alimentação da placa para baixo através do recorte da bancada de trabalho.

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

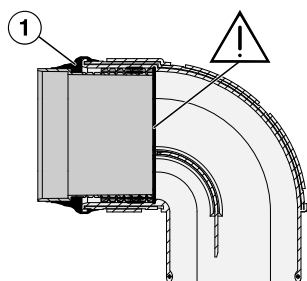
- Coloque a placa no recorte e centre-a.



- Corte 77 mm da parte traseira do adaptador A e 35 mm da parte dianteira do adaptador B.
- Cole fita de vedação (1) à volta da extremidade da parte dianteira do adaptador A e da parte cortada do adaptador B.



- 1. Encaixe a parte cortada do adaptador B na conduta de entrada de ar.
- 2. Encaixe o adaptador A na parte cortada do adaptador B.



- Cole fita de vedação (①) à volta da extremidade da conduta.
- Instale a conduta na placa.
- Ligue a placa à rede elétrica.
- Verifique o 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.

## Instalar a placa à face com Plug & Play

### Preparar a bancada para a instalação à face com Plug & Play

- Respeite as distâncias de segurança.
- Efetue o recorte na bancada de trabalho.
- Reduza a matriz de perfuração na parte superior à medida da espessura da sua bancada de trabalho. Coloque a matriz de perfuração 1 na parte superior do painel traseiro. Crie um recorte para o adaptador Plug & Play de acordo com a matriz de perfuração.

# Instalar

---

- Se a matriz de perfuração não estiver disponível, consulte o capítulo «Instalar», secção «Recorte da parede posterior sem matriz de perfuração».
- Bancadas de madeira maciça/ladrilhadas:  
fixe as réguas de madeira 5,5 mm por baixo do rebordo superior da bancada.

## Colocar placa à face com Plug & Play

- Cole a tira de vedação fornecida por baixo do rebordo da placa. Não cole a tira de vedação sob tração.

O adaptador Plug & Play pode quebrar.

Pouse a placa sobre a bancada de trabalho de forma a que o adaptador Plug & Play não fique sobre a mesma.

- Instale o adaptador Plug & Play na placa e ajuste a posição do adaptador.
- Passe o cabo de alimentação da placa para baixo através do recorte da bancada de trabalho.
- Funcionamento Plug & Play: solte a película de proteção da fita adesiva na extremidade do adaptador Plug & Play.
- Coloque a placa no 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.

- Alinhe adequadamente o adaptador Plug & Play com o orifício previamente perfurado. Pressione o adaptador na parede posterior até este colar.
- Ligue a placa à rede elétrica.
- Verifique o 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.

## Instalar tubo de saída de ar

**⚠** Se o exaustor funcionar em simultâneo com outros aparelhos que estejam instalados no mesmo espaço e que na sua combustão consomem ar do espaço onde estão instalados, poderá existir risco de intoxicação!

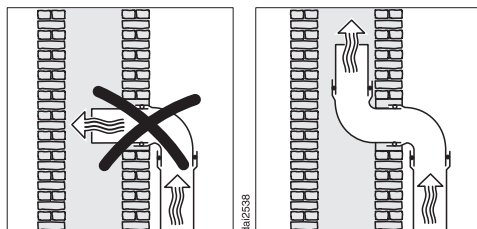
Consulte o capítulo «Indicações de segurança e avisos».

Em caso de dúvida, contacte um técnico especialista, limpa-chaminés por exemplo, para confirmar o funcionamento isento de perigos.

Tenha em conta que cada limitação do débito de ar reduz a potência de exaustão e aumenta o ruído de funcionamento.

O exaustor dispõe de um canhão de saída de ar com as medidas: 222 x 88 mm.

- Como tubo de saída de ar, utilize somente tubos flexíveis ou lisos de material não inflamável.
- Para atingir uma potência de exaustão máxima e o mínimo de ruído, tome nota do seguinte:
  - A secção transversal do tubo de saída de ar não pode ser menor do que a secção transversal do canhão de saída de ar (consulte as dimensões do aparelho).
  - O tubo de saída de ar deve ser o mais curto possível e montado em linha recta.
  - Utilize somente cotovelos com um raio grande.
  - O tubo de saída de ar não pode ser dobrado ou comprimido.
  - Verifique se todas as ligações estão corretas e se não existem fugas.

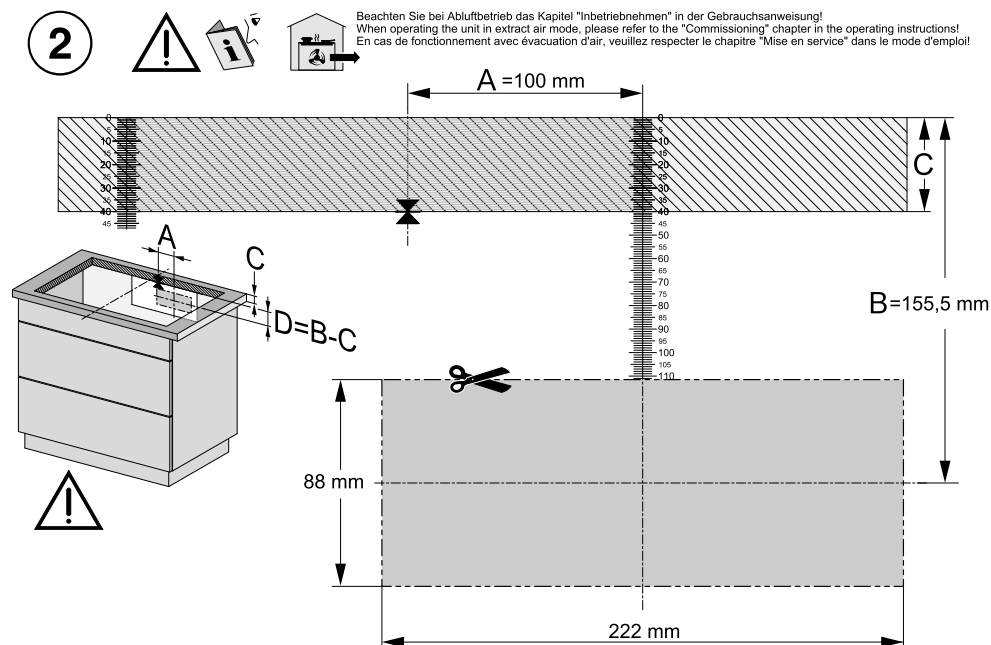


- Quando o ar de saída é evacuado através de uma chaminé, o bocal de saída do tubo deve ser orientado no sentido do fluxo.
- Se o tubo de saída de ar for montado em posição horizontal, deverá ser mantida uma inclinação. Assim, será impedido que a eventual formação de água condensada possa entrar para o ventilador.
- Se o tubo de saída de ar for conduzido através de dependências frias, (sótão, etc), poderão existir variações bruscas de temperaturas. Por este motivo, poderá haver formação de água condensada no tubo. Isso torna necessário o isolamento do tubo de saída de ar.

## Recorte do painel traseiro sem matriz de perfuração

**Criar um recorte na parede posterior para instalação sobre a bancada e uma distância de instalação (vertical) entre a parte superior do aparelho e o ponto mais baixo do adaptador Plug & Play de 200 mm**

Preferencialmente, utilize a matriz de perfuração fornecida. Utilize o seguinte manual apenas se a matriz de perfuração não estiver disponível.

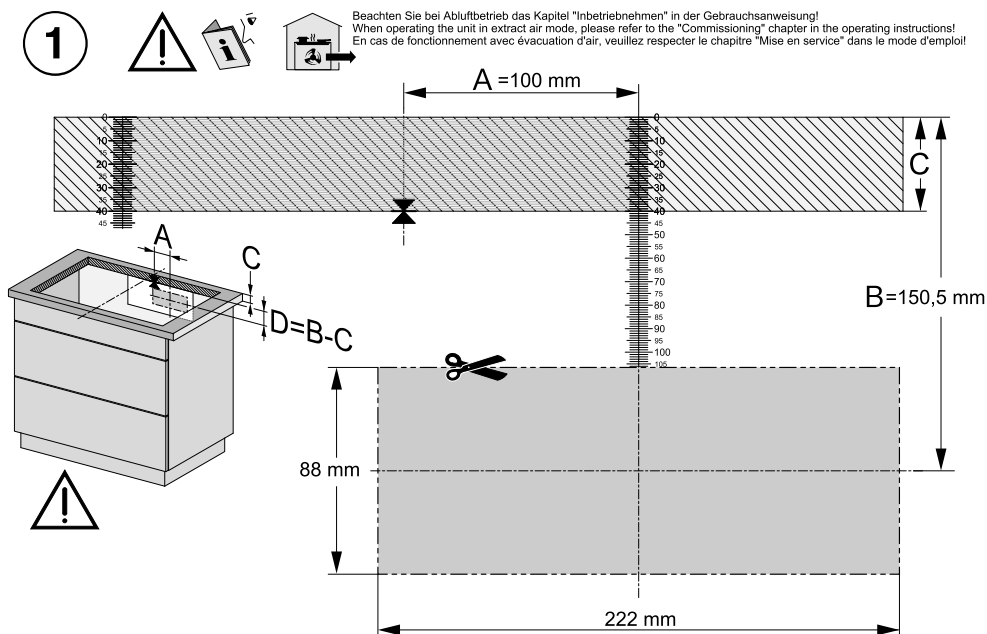


Vista da matriz de perfuração na página 2. A figura não está à escala.

- Meça a espessura da sua bancada de trabalho (C).
- Determine o centro do lado longitudinal do recorte.
- Marque o ponto do centro que se encontra 100 mm (A) à sua direita.
- Marque o ponto (D) que se encontra (B [155,5 mm] – C [espessura da bancada de trabalho]) por baixo da extremidade direita do troço A.
- Serre um recorte com as seguintes dimensões à volta do ponto: 222 x 88.
- Apenas funcionamento Plug & Play: encaixe o adaptador Plug & Play na posição 2.

**Criar um recorte na parede posterior para uma instalação à face e uma distância de instalação (vertical) entre a parte superior do aparelho e o ponto mais baixo do adaptador Plug & Play de 200 mm**

Preferencialmente, utilize a matriz de perfuração fornecida. Utilize o seguinte manual apenas se a matriz de perfuração não estiver disponível.



13116750

Vista da matriz de perfuração na página 1. A figura não está à escala.

- Meça a espessura da sua bancada de trabalho (C).
- Determine o centro do lado longitudinal do recorte.
- Marque o ponto do centro que se encontra 100 mm (A) à sua direita.
- Marque o ponto (D) que se encontra (B [150,5 mm] – C [espessura da bancada de trabalho]) por baixo da extremidade direita do troço A.
- Serre um recorte com as seguintes dimensões à volta do ponto: 222 x 88.
- Apenas funcionamento Plug & Play: encaixe o adaptador Plug & Play na posição 1.

# Instalar

## 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 resultantes de trabalhos de instalação, manutenção ou reparação efetuados incorretamente ou devido a falta ou interrupção do condutor de proteção no lado da instalação (por exemplo, choque elétrico).

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

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

A proteção contra acesso de peças isoladas operacionalmente deve ser assegurada 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 à tensão de rede.

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

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

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

## Fusíveis

- Retire totalmente os elementos fusíveis das tampas roscadas.

## Disjuntores automáticos de enroscar

- Pressione o botão de teste (vermelho) até que o botão ao centro (preto) fique saliente.

## Disjuntores de encaixar

- (Disjuntor, no mínimo tipo B ou C): mover a alavanca basculante de 1 (ligado) para 0 (desligado).

## Disjuntor de corrente residual

- (Disjuntor de corrente residual): comute o interruptor principal de 1 (ligado) para 0 (desligado) ou prima o botão de teste.

## Cabo de ligação de rede

A placa tem de ser ligada com um cabo de ligação de rede do tipo H 05 VV-F (isolado a PVC), de secção transversal adequada, e de acordo com o esquema de ligação.

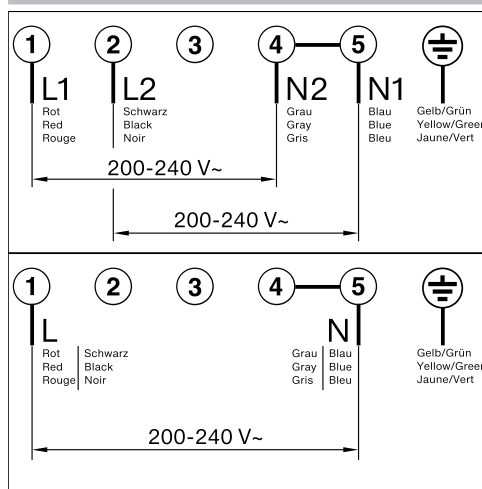
Consulte as possibilidades de ligação no esquema de ligação.

Pode obter a tensão de ligação permitida para a sua placa e a correspondente potência de ligação na placa de características.

## Esquema de ligação

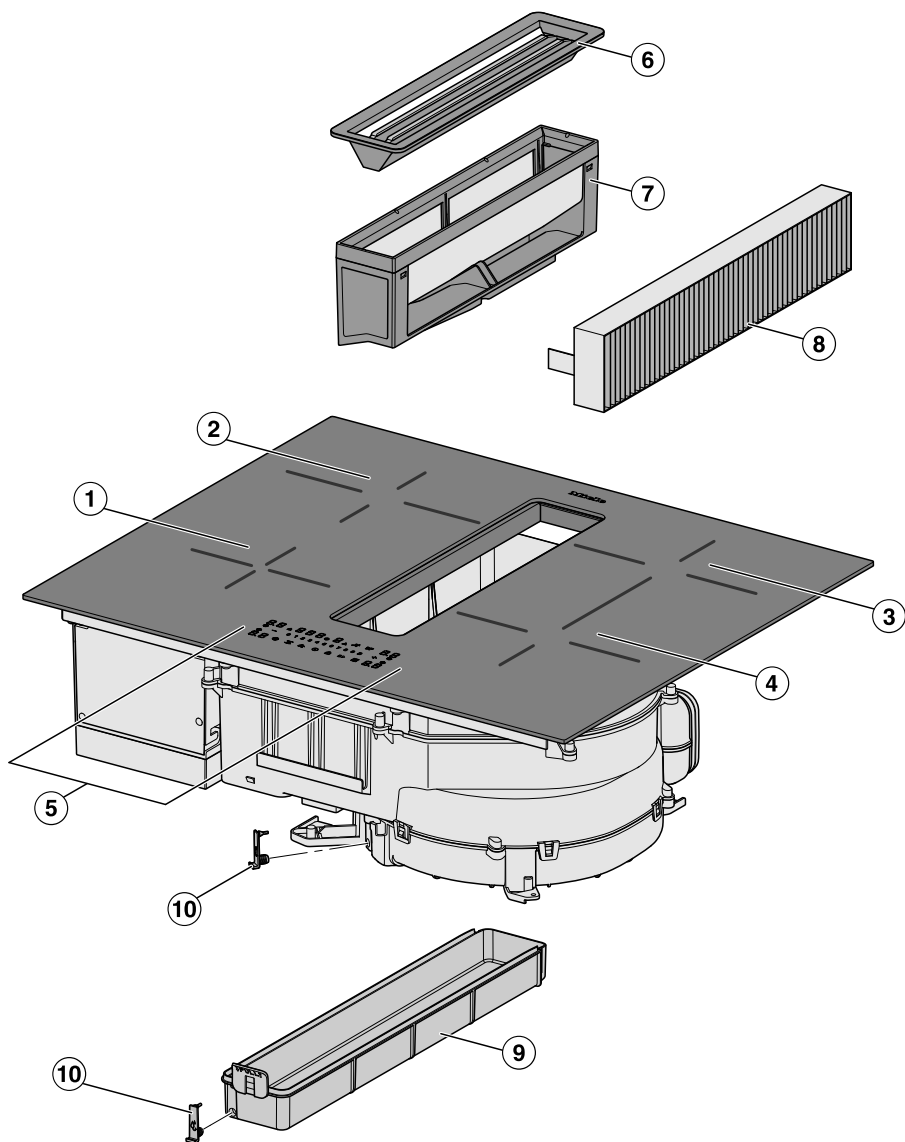
Nem todas as possibilidades de instalação são permitidas no local de instalação.

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



# Conhecer melhor

## A sua placa



① Zona de cozinhar com Booster

② Zona de cozinhar com Booster

- ③ Zona de cozinhar Flex com Booster combinável com zona de cozinhar Flex ④ para área de cozinhar Flex
- ④ Zona de cozinhar Flex com Booster combinável com zona de cozinhar Flex ③ para área de cozinhar Flex
- ⑤ Elementos de comando e indicação
- ⑥ Grelha de cobertura
- ⑦ Filtro de gorduras
- ⑧ Filtro contra odores  
Apenas necessário no funcionamento por recirculação de ar guiado ou Plug & Play
- ⑨ Tabuleiro de recolha removível
- ⑩ Tampa de limpeza

### Equipamento

O equipamento depende do modelo.

#### Acessórios fornecidos

- Matriz de perfuração
- Filtro contra odores
- Adaptador Plug & Play
- Instruções de utilização e montagem
- Cabo de alimentação
- outros acessórios (dependendo do modelo)

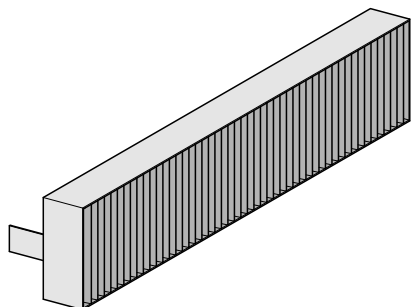
#### Matriz de perfuração

Matriz de perfuração impressa em ambos os lados para criar o recorte para o adaptador Plug & Play com uma distância de instalação (vertical) entre a parte superior do aparelho e o ponto mais baixo do adaptador Plug & Play de 200 mm.

# Conhecer melhor

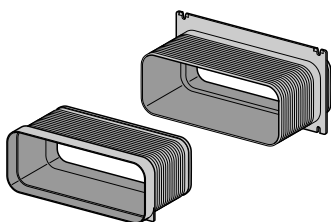
---

## Filtro contra odores



O filtro contra odores DKF 37-P é fornecido 1 com o KMDA.

## Adaptador Plug & Play



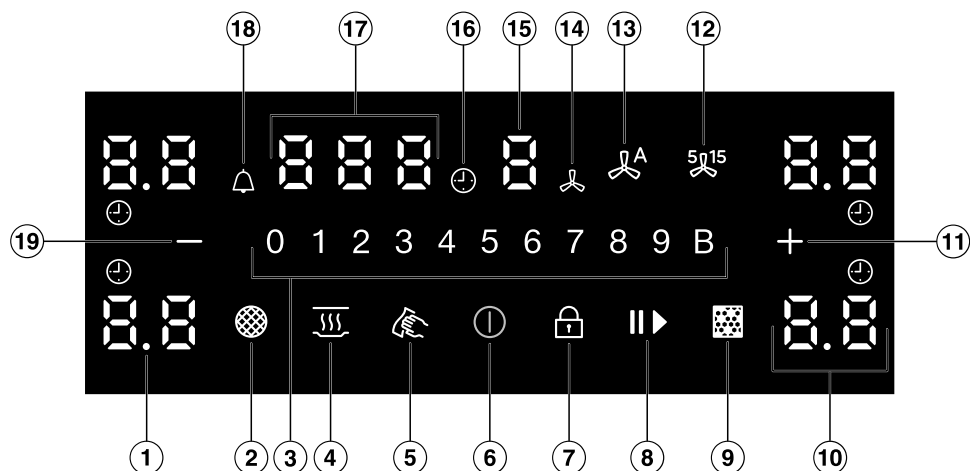
## Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Na loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou nos distribuidores Miele, pode comprar produtos especialmente concebidos para a placa como, p. ex., recipientes para cozinhar e detergentes.

Pode aceder à loja online Miele através do seguinte código QR:



## Elementos de comando e indicação



- ① Indicação do separador  
Indicação dos níveis intermédios para os níveis de potência
- ② *Indicação do filtro de gorduras*   
Filtro de gorduras deve ser limpo
- ③ Escala numérica  
- Para regular o nível de potência  
- Para regular os tempos
- ④ Tecla *Manter quente*   
Para ativar/desativar a função especial Manter quente
- ⑤ Tecla *Proteção para limpeza*   
Para bloquear os elementos de comando e indicação durante 20 segundos
- ⑥ Tecla *Ligar/desligar* 
- ⑦ Tecla *Bloqueio de funcionamento/Bloqueio*   
Para bloquear os elementos de comando e indicação
- ⑧ Tecla *Stop&Go*   
Para parar/iniciar um processo de confeção
- ⑨ *Indicação do filtro contra odores*   
Filtro(s) contra odores deve(m) ser trocado(s)

## Conhecer melhor

---

### ⑩ Indicação da zona de cozinhar

|                                                                                   |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|  | Zona de cozinhar está operacional               |
|  | Nível de potência                               |
|  | Calor residual                                  |
|  | Sistema automático                              |
|  | Recipiente para cozinhar em falta ou inadequado |
|  | Booster                                         |
|  | Manter quente                                   |

### ⑪ Tecla *Mais* +

- Para alterar os níveis de potência - Níveis intermédios
- Para adaptar os tempos
- Para alterar as regulações

### ⑫ Tecla *Funcionamento continuado 5 ou 15 minutos* <sup>5g15</sup>

### ⑬ Tecla *Con@ctivity* <sup>A</sup>

Para ativar/desativar a função Con@ctivity do exaustor integrado

### ⑭ *Exaustor*

### ⑮ Indicação do exaustor

|                                                                                   |                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Exaustor está operacional                               |
|  | Nível de potência                                       |
|  | Booster está ativado                                    |
|  | A função Con@ctivity do exaustor integrado está ativada |

### ⑯ *Desligar automático*

Indica que foi definido um tempo de desativação para as zonas ou zona de cozinhar.

### ⑰ Indicação do timer

|                                                                                     |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|  | Tempo em minutos                                |
|  | Bloqueio de funcionamento/Bloqueio está ativado |
|  | Modo de exposição está ativado                  |

### ⑱ *Temporizador*

### ⑲ Tecla *Menos* —

- Para alterar os níveis de potência - Níveis intermédios
- Para adaptar os tempos

## Dados relativos às zonas de cozinhar

| Zona de cozinhar | Tamanho em cm <sup>1</sup> |                                                                                   | Potência máx. em watts com 230 V <sup>2</sup> |                | Zona de cozinhar interligada <sup>3</sup> |
|------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|
|                  | Ø                          |  |                                               |                |                                           |
| ①                | 12–16                      | —                                                                                 | normal<br>Booster                             | 1.200<br>1.500 | ②                                         |
| ②                | 14–21                      | —                                                                                 | normal<br>Booster                             | 2.000<br>2.600 | ①                                         |
| ③                | 14–21                      | 14 x 14<br>—<br>21 x 19                                                           | normal<br>Booster                             | 2.100<br>3.000 | ④                                         |
| ④                | 14–21                      | 14 x 14<br>—<br>21 x 19                                                           | normal<br>Booster                             | 2.300<br>2.600 | ③                                         |
| ③ + ④            | 18–21                      | 18 x 18<br>—<br>21 x 39                                                           | normal<br>Booster                             | 3.000<br>3.600 | —                                         |
| Total            |                            |                                                                                   |                                               | 7.360          |                                           |

<sup>1</sup> Dentro dos limites indicados, podem ser utilizados recipientes para cozinhar com bases de todos os diâmetros ou todas as áreas (largura x profundidade) à escolha.

<sup>2</sup> A potência indicada pode variar conforme o tamanho e material do recipiente para cozinhar.

<sup>3</sup> A zona de cozinhar está interligada eletricamente a esta zona de cozinhar para permitir o aumento da potência.

# Conhecer melhor

---

## Gestão de energia

### Potência total

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

Quanto mais elevada a potência total da placa, mais níveis de potência/funções especiais podem ser utilizadas simultaneamente em todas as zonas de cozinhar.

Quando os níveis de potência/funções especiais requererem mais potência do que pode ser disponibilizada pela potência total, a placa irá distribuir a potência disponível pelas zonas de cozinhar.

### Efeitos da distribuição da potência

Quando uma zona de cozinhar emite potência, isso pode ter os seguintes efeitos sobre a zona de cozinhar em questão:

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

Quando uma zona de cozinhar já não estiver a fornecer potência a outra, o nível de potência pode ser novamente aumentado.

**Dica:** Se pretender preparar grandes quantidades de alimentos numa zona de cozinhar, mude as outras zonas de cozinhar a níveis de potência mais baixos.

## Princípio de utilização

### Placa desligada

Com a placa desligada, fica visível apenas o símbolo impresso da tecla para ① *Ligar/desligar*. Ao ligar a placa, acendem-se outras teclas.

### Selecionar zona de cozinhar

Se pretender efetuar regulações numa zona de cozinhar, é necessário selecionar a mesma. Para selecionar uma zona de cozinhar, basta tocar na indicação da zona de cozinhar correspondente. Depois de tocar na indicação da zona de cozinhar, esta ilumina-se. Enquanto a indicação da zona de cozinhar estiver a iluminada, a zona de cozinhar está selecionada e é possível efetuar regulações na zona de cozinhar. Se forem detetados recipientes para cozinhar nas outras zonas de cozinhar, as outras indicações da zona de cozinhar brilham com menos intensidade. **Exceção:** se só estiver uma zona de cozinhar a funcionar, é possível efetuar regulações sem selecionar.

### Ventilação da cozinha

Garanta que a cozinha está bem ventilada durante a utilização do exaustor.

No funcionamento por saída de ar, a eficiência do exaustor melhora graças ao ar que entra.

No funcionamento por recirculação de ar, a humidade produzida durante o processo de cozinhar permanece na cozinha. A ventilação ajuda a dissipar a humidade.

## Componentes

### Filtro de gorduras

Os filtros de gorduras metálicos reutilizáveis no aparelho retêm as partículas sólidas dos vapores (gordura, pó, etc.) e impedem que o exaustor se suje.

### Filtro contra odores

Em funcionamento por recirculação de ar e funcionamento por recirculação de ar Plug & Play, além dos filtros de gorduras, tem de ser utilizado um filtro contra odores. Este elimina os odores formados durante o processo de cozinhar.

Um filtro contra odores (DKF 37-P) é fornecido de fábrica.

Os filtros contra odores estão disponíveis como acessórios opcionais.

## Funções especiais

### Reconhecimento de recipientes permanente

Ao colocar recipientes para cozinhar numa zona de cozinhar, a escala numérica da zona de cozinhar é automaticamente ativada.

### Reconhecimento do tamanho do recipiente

O tamanho do recipiente para cozinhar é reconhecido dentro de uma zona de cozinhar. A produção de energia é ajustada ao tamanho do recipiente.

### Área de cozinhar Flex

Dependendo do modelo, a sua placa pode não ter uma área de cozinhar Flex.

Numa área de cozinhar Flex são interligadas 2 zonas de cozinhar Flex. Deste modo, podem ser utilizados recipientes para cozinhar maiores.

As zonas de cozinhar Flex são automaticamente interligadas, formando uma área de cozinhar Flex, caso coloque um recipiente suficientemente grande. Também pode interligar manualmente as zonas de cozinhar Flex.

### Níveis de potência da placa

É possível regular a potência com que o recipiente para cozinhar é aquecido para os níveis 1 a 9.

Se pretender uma regulação mais precisa dos níveis de potência, pode ativar níveis intermédios através das regulações.

### Booster da placa

O Booster reforça a potência para aquecer rapidamente grandes quantidades, p. ex., de água para cozinhar massa.

### Stop&Go

Ao ativar o Stop&Go, todos os níveis de potência são reduzidos para 1.

Com a desativação, é novamente ligado o último nível de potência selecionado.

**Dica:** Utilize a função especial se houver o risco de transbordar.

### Sistema automático

Quando o sistema automático é ativado, a placa inicia automaticamente o funcionamento com a potência máxima (reforço), reduzindo depois para o nível de potência selecionado (nível de manutenção de fervura).

# Conhecer melhor

---

## 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.

## Temporizador

É possível programar um alarme para procedimentos independentes da placa.

## 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.

## Bloqueio de funcionamento

Se o bloqueio de funcionamento estiver ativado, já não é possível ligar a placa.

## Bloqueio

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

## Função Recall

Se a placa for desligada acidentalmente durante o funcionamento, esta função permite restaurar todas as regulações. A placa deve voltar a ser ligada 10 segundos após ter sido desligada.

## Manter quente

A função especial permite que os alimentos permaneçam quentes imediatamente após a sua preparação.

O tempo máximo para manter quente é de 2 horas.

## Proteção para limpeza

Pode bloquear as teclas da placa durante 20 segundos para, p. ex., remover sujidades. ① *Ligar/desligar* não é bloqueado.

## Con@ctivity

O exaustor é ligado automaticamente quando está um recipiente sobre a zona de cozinhar e se seleciona um nível de potência para a zona de cozinhar. O nível de potência do exaustor depende do nível de potência da zona de cozinhar. Depois de desligar as zonas de cozinhar, o exaustor é gradualmente reduzido e, por fim, desligado.

Pode desativar a Con@ctivity de forma temporária ou permanente.

## Funcionamento por saída de ar

O ar aspirado é purificado pelo filtro de gordura e conduzido para fora do edifício.

## Funcionamento por recirculação de ar guiado

O ar aspirado passa pelo filtro de gorduras. Depois disso, o ar é purificado adicionalmente por um filtro contra odores. Depois, o ar é reconduzido para a cozinha através de uma conduta de ar.

## Modo Plug & Play

O ar flui sem conduta de ar para o armário inferior e de volta para a cozinha através de aberturas. Para o efeito, observe o capítulo «Instalação».

## Níveis de potência do exaustor

Para uma produção fraca até forte de vapores, de odores ou de calor tem disponíveis os níveis de potência **1 a 3**.

Aumente o nível de potência com o aumento da produção de vapores, odores ou calor.

## Booster do exaustor

Para uma formação temporária e muito intensa de vapores, odores ou calor, p. ex., ao fritar, tem à sua disposição o Booster **B**.

## Função de Funcionamento continuado

A função de funcionamento continuado garante que exaustor se desliga automaticamente após um período de tempo pré-selecionado.

Após cozinhar, o ar da cozinha fica limpo de vapores e odores remanescentes. São, assim, evitados resíduos no exaustor e os odores daí resultantes.

## Contador de horas de funcionamento

O exaustor armazena o tempo em que está em funcionamento.

Quando a tecla  *Indicação do filtro de gorduras* se acende, deve limpar o filtro de gorduras.

Quando a tecla  *Indicação do filtro contra odores* se acende, deve substituir ou regenerar o filtro contra odores, caso seja adequado para tal.

Pode adaptar os intervalos do contador de horas de funcionamento aos seus hábitos de cozinhar.

O contador de horas de funcionamento do filtro contra odores está desativado no funcionamento por saída de ar.

## Regulações

Pode adaptar as regulações da placa às aos seus requisitos.

## Modo de exposição

Esta função especial permite a um distribuidor apresentar o funcionamento da placa sem aquecimento.

## Indicação de calor residual

Quando uma zona de cozinhar estiver quente, a indicação de calor residual acende-se após a desativação de todas as zonas de cozinhar.

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.

## Desativação de segurança

### As teclas estão cobertas

A sua placa desliga automaticamente se uma ou várias teclas estiverem cobertas durante aprox. mais de 10 segundos, p. ex., através de contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou se estiverem colocados objetos em cima. A indicação do timer exibe *Er* alternadamente com *03* e ouve-se um sinal. Se retirar os objetos e/ou a sujidade, a indicação *Er-03* apaga-se e a placa volta a estar pronta a funcionar.

### O tempo de funcionamento é muito longo

Caso uma zona de cozinhar se mantenha quente durante um período excepcionalmente longo, a desativação de segurança é automaticamente acionada. Este período depende do nível de potência selecionado. Se o tempo for excedido, a zona de cozinhar desliga-se e a placa mostra a indicação de calor resi-

## Conhecer melhor

dual. Se desligar e ligar a zona de cozinhar, esta volta a ficar novamente operacional.

| Nível de potência <sup>1</sup> | Tempo de funcionamento máximo [h] |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Manter quente                  | 10                                |
| 1.0                            | 10                                |
| 1.5                            | 10                                |
| 2.0/2.5                        | 5                                 |
| 3.0/3.5                        | 5                                 |
| 4.0/4.5                        | 4                                 |
| 5.0/5.5                        | 4                                 |
| 6.0/6.5                        | 4                                 |
| 7.0/7.5                        | 4                                 |
| 8.0                            | 4                                 |
| 8.5                            | 4                                 |
| 9.0                            | 1                                 |

<sup>1</sup> Os níveis de potência com ponto são níveis intermédios.

### Proteção contra sobreaquecimento

Para prevenir danos na placa de cozinhar devido a temperaturas excessivas, a proteção contra sobreaquecimento inicia uma das seguintes operações:

### Medidas da proteção contra sobreaquecimento

- Um Booster ligado é cancelado.
- O nível de potência regulado é reduzido.

- Uma zona de cozinhar desliga-se. Na indicação do timer, **E** fica a piscar alternadamente com **1**.
- Todas as zonas de cozinhar desligam-se.

### Causas da ativação da proteção contra sobreaquecimento

A proteção contra sobreaquecimento pode ser acionada nas seguintes situações:

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

### Versão de software

A sua placa pode apresentar a versão do software da mesma.

### Desembalar a placa

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

### Primeira limpeza da placa

- Antes da primeira utilização limpe a placa com um pano húmido.
- Seque a placa.

### Primeira colocação em funcionamento da placa

As peças metálicas estão protegidas com um produto de manutenção. Quando a placa 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. Nas utilizações seguintes, o odor será menos intenso até desaparecer por completo.

O odor e a névoa eventualmente formada não significam a existência de uma anomalia ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.

### Primeira colocação em funcionamento do exaustor

Funcionamento por saída de ar:

O filtro contra odores não é necessário para o funcionamento por saída de ar.

- Mude o modo de funcionamento do exaustor integrado (P.17) para funcionamento por saída de ar (C.07).

Funcionamento por recirculação de ar guiada ou Plug & Play:

- Coloque o filtro contra odores.

# Utilizar

## Indicações de segurança para a utilização

 Perigo de incêndio devido a alimento sobreaquecido.

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

Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento.

 Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.

Após a confeção, as zonas de cozinhar ficam quentes.

Não toque nas zonas de cozinhar enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

 Risco de queimaduras devido a objetos quentes.

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

Não utilize a placa como superfície de apoio.

Desligue a placa com a tecla sensora ① após a utilização.

 A colocação de recipientes para cozinhar quentes sobre as teclas sensoras e indicadores pode danificar o sistema eletrónico por baixo.

As teclas sensoras não reagem.

Surgem processos de comutação involuntários.

A placa desliga-se autonomamente (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Desativação de segurança»).

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

## Ligar a placa

■ Toque em ① *Ligar/desligar.*

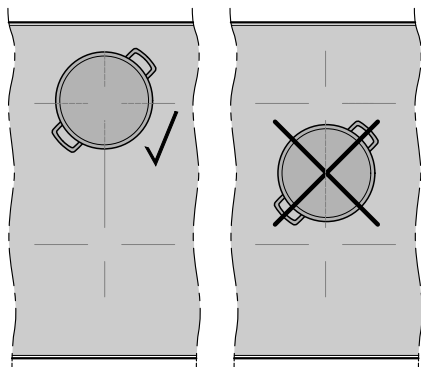
Outras teclas acendem-se.

Se não efetuar qualquer seleção, a placa desliga-se ao fim de poucos segundos, por motivos de segurança.

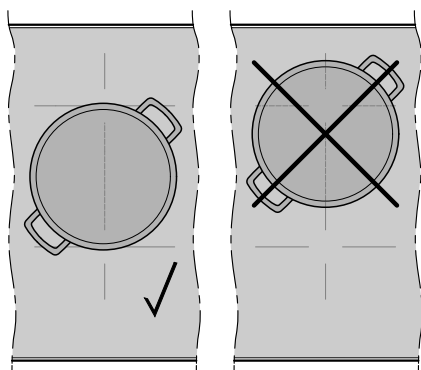
## Posicionar o recipiente para cozinhar

Consulte os dados relativos às zonas de cozinhar do modelo da sua placa para saber a atribuição do tamanho do recipiente e posição (ver capítulo «Conhecer melhor», secção «Dados relativos às zonas de cozinhar»).

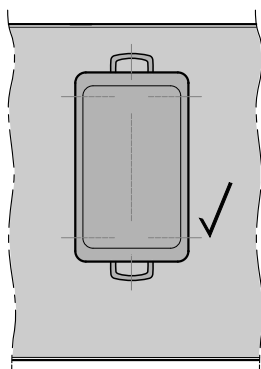
■ Posicione os recipientes para cozinhar tal como descrito abaixo:



Zona de cozinhar Flex



Área de cozinhar Flex



Área de cozinhar Flex

## Interligar/separar manualmente zonas de cozinhar Flex

- Caso pretenda interligar ou separar manualmente as zonas de cozinhar Flex, toque simultaneamente nas duas indicações correspondentes das zonas de cozinhar até que ambas acendam com brilho intenso. As outras teclas acendem-se com menos intensidade.

Quando as zonas de cozinhar Flex estão interligadas, ambas as indicações das zonas de cozinhar mostram o nível de potência regulado.

## Níveis de potência da placa

### Regular o nível de potência

O reconhecimento de recipientes permanente está ativado de fábrica. Quando a placa está ligada e coloca um recipiente para cozinhar numa zona de cozinhar, a indicação dessa zona acende-se com mais intensidade. As restantes teclas acendem-se com intensidade reduzida.

- Coloque o recipiente para cozinhar em cima da zona de cozinhar pretendida.
- Na escala numérica, toque na tecla correspondente ao nível de potência pretendido.

# Utilizar

## Regular nível de potência - Níveis intermédios

Os níveis intermédios estão ativados (consulte o capítulo «Alterar as regulações»).

- Toque em + *Mais* ou — *Menos*

O nível de potência é apresentado na indicação da zona de cozinhar correspondente.

### Alterar o nível de potência

- Toque na indicação da zona de cozinhar correspondente.

A indicação da zona de cozinhar brilha com mais intensidade. As outras teclas brilham com menos intensidade.

- Na escala numérica, toque na tecla correspondente ao nível de potência pretendido.

## Booster

### Ativar Booster

Quando o Booster é ativado, a regulação da zona de cozinhar interligada pode alterar-se.

Pode utilizar a função Booster:

- numa zona de cozinhar por cada lado  
ou
- na área de cozinhar Flex

O Booster está ativo, no máximo, durante 5 minutos.

- Coloque o recipiente para cozinhar em cima da zona de cozinhar pretendida.
- Se necessário, defina um nível de potência.
- Toque em B *Booster*.

A indicação da zona de cozinhar mostra b.

### Desativar Booster

- Selecione um nível de potência diferente.

Se desativar o Booster ou no final do tempo do Booster, o aparelho volta automaticamente para o nível de potência 9 no final do tempo do Booster.

## Ativar/Desativar Stop&Go

Todas as funções de tempo, tempos do Booster e tempos para funcionamento com potência máxima continuam. As regulações do timer não podem ser alteradas. A placa só pode ser desligada.

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

- Toque em II ► *Stop&Go*.

As zonas de cozinhar ativas são reduzidas do nível de potência definido ou da função Manter quente para o nível de potência 1 ou são repostas.

## Transferência de energia

Se a nova zona de cozinhar tiver uma potência inferior à da zona anterior, o nível de potência será reduzido.

- Mantenha premida (> 2 segundos) a indicação da zona de cozinhar cuja potência pretende transferir.

Todas as indicações das zonas de cozinhar piscam.

- Toque na indicação da zona de cozinhar para a qual pretende transferir a potência e, imediatamente a seguir, na indicação da zona de cozinhar cuja potência pretende transferir.

A potência é transferida.

## Sistema automático

O tempo até à fervura depende do nível de manutenção de fervura selecionado para continuar o processo:

| Nível de manutenção de fervura | Tempo de fervura [min:s] |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1                              | aprox. 0:45              |
| 2                              | aprox. 2:20              |
| 3                              | aprox. 3:45              |
| 4                              | aprox. 5:15              |
| 5                              | aprox. 6:45              |
| 6                              | aprox. 2:00              |
| 7                              | aprox. 2:45              |
| 8                              | aprox. 3:40              |
| 9                              | —                        |

## Ativar o sistema automático

Durante o tempo de fervura não é possível regular funções de tempo.

- Toque na indicação da zona de cozinhar pretendida.
- Toque na tecla correspondente ao nível de manutenção de fervura para continuar o processo até soar um sinal e a indicação da zona de cozinhar mostrar *H*.

O nível de potência pisca alternadamente com *H* enquanto o funcionamento com a potência máxima (nível de potência 9) está ativo.

## Desativar sistema automático

- Toque na indicação da zona de cozinhar pretendida.
- Selecione um nível de potência diferente.

## Timer

### Regular o tempo

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

O tempo é introduzido com a escala numérica e pode ser ajustado com + *Mais* e — *Menos*.

- Introduza os tempos pela ordem Minutos, dígito das dezenas; Minutos, dígito das unidades.

Exemplo:

59 minutos = introdução: 5—9

80 minutos = introdução: 8—0

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

# Utilizar

## Definir o timer

Não foi selecionada nenhuma zona de cozinhar.

🔔 *Temporizador* acende-se.

- Toque na indicação do timer.

A indicação do timer acende com mais intensidade. As outras teclas acendem com menos intensidade.

- Defina o tempo pretendido.

Quando toca na indicação do timer ou aguarda 5 segundos, inicia o timer.

## Alterar o timer

Não foi selecionada nenhuma zona de cozinhar.

🔔 *Temporizador* acende-se.

- Toque na indicação do timer.

A indicação do timer acende com mais intensidade. As outras teclas acendem com menos intensidade.

- Defina o tempo pretendido.

Quando toca na indicação do timer ou aguarda 5 segundos, inicia o timer.

## Eliminar o timer

Não foi selecionada nenhuma zona de cozinhar.

🔔 *Temporizador* acende-se.

- Toque na indicação do timer.
- Toque no 0 na escala numérica.

## Definir tempo de desativação

Quando o tempo máximo de funcionamento for alcançado, uma zona de cozinhar é desligada. Independentemente do tempo de desativação definido.

- Escolha uma zona de cozinhar e defina um nível de potência.

- Toque na indicação do timer.

A indicação do timer acende com mais intensidade. As outras teclas acendem com menos intensidade.

⌚ *Desligar automático* acende ao lado da indicação do timer.

- Defina o tempo pretendido.

Quando toca na indicação do timer ou aguarda 5 segundos, inicia o tempo de desativação.

O tempo de desativação de um processo de confeção está a terminar e

⌚ *Desligar automático* ao lado da zona de cozinhar acende.

Após cerca de 10 segundos, a zona de cozinhar é desativada automaticamente e o tempo de desativação do processo de confeção deixa de ser apresentado na indicação do temporizador.

## Alterar hora de desativação de um processo de confeção

- Toque na indicação da zona de cozinhar pretendida.

- Toque na indicação do timer.

A indicação do timer acende com mais intensidade. As outras teclas acendem com menos intensidade.

⌚ *Desligar automático* acende ao lado da indicação do timer.

■ Defina o tempo pretendido.

Quando toca na indicação do timer ou aguarda 5 segundos, inicia o tempo de desativação.

O tempo de desativação de um processo de confeção está a terminar e

⌚ *Desligar automático* ao lado da zona de cozinhar acende.

Após cerca de 10 segundos, a zona de cozinhar é desativada automaticamente e o tempo de desativação do processo de confeção deixa de ser apresentado na indicação do temporizador.

## Eliminar a hora de desativação de um processo de confeção

■ Toque na indicação da zona de cozinhar pretendida.

■ Toque na indicação do timer.

A indicação do timer acende com mais intensidade. As outras teclas acendem com menos intensidade.

⌚ *Desligar automático* acende ao lado da indicação do timer.

■ Toque no 0 na escala numérica.

## Definir um tempo de desativação para outros processos de confeção

■ Para definir o tempo de desativação de outro processo de confeção, proceda como descrito na secção «Definir duração de um processo de confeção» do capítulo «Utilizar».

Se estiver definido um tempo de desativação para outros processos de confeção, é indicado o tempo restante da zona de cozinhar respetivamente selecionada. O ⌚ *Desligar automático* ao lado

da indicação da zona de cozinhar brilha com mais intensidade. As outras teclas brilham com menos intensidade.

## Apresentar a hora de desativação de um processo de confeção

■ Para visualizar os tempos restantes a decorrer em segundo plano, toque na indicação da zona de confeção correspondente.

⌚ *Desligar automático* acende ao lado da indicação do timer.

O tempo restante **arredondado** é exibido para a zona de cozinhar desejada.

## Utilizar as funções de tempo em simultâneo

Caso utilize as duas funções em simultâneo, é sempre exibido o tempo da última função selecionada.

■ Toque na indicação do timer ou na indicação da zona de cozinhar correspondente e depois na indicação do timer para poder ver o tempo restante a decorrer em segundo plano.

## Bloqueio de funcionamento

### Ativar bloqueio de funcionamento

Todas as teclas são bloqueadas. Um timer definido continua a decorrer.

Não está definido nenhum nível de potência em nenhuma zona de cozinhar.

■ Toque em  *Bloqueio de funcionamento/Bloqueio* até a indicação do timer exibir **LDC**.

O bloqueio de funcionamento está ativado.

# Utilizar

Se o bloqueio de funcionamento estiver ativado e tocar numa tecla não permitida, a indicação do timer mostra *LDC* durante alguns segundos e soa um sinal.

As regulações podem ser adaptadas para que o bloqueio de funcionamento seja automaticamente ativado 5 minutos após desligar a placa.

## Desativar bloqueio de funcionamento

- Toque em  *Bloqueio de funcionamento/Bloqueio* até que a indicação do timer deixe de exibir *LDC*.

O bloqueio de funcionamento está desativado.

## Bloqueio

### Ativar o bloqueio

Quando o bloqueio está ativado, só é possível desligar a placa.

- Toque em  *Bloqueio de funcionamento/Bloqueio*.

A indicação do timer exibe *LDC*.

Se o bloqueio estiver ativado e tocar numa tecla não permitida, a indicação do timer mostra *LDC* durante alguns segundos e soa um sinal.

### Desativar o bloqueio

- Toque em  *Bloqueio de funcionamento/Bloqueio*.

O visor do timer já não mostra *LDC*.

O bloqueio está desativado.

## Ativar a função Recall

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

Todas as regulações são restauradas.

## Ativar/desativar a função Manter quente

A função Manter Quente não pode ser utilizada para reaquecer alimentos que tenham arrefecido.

- Toque na indicação da zona de cozinhar pretendida.

A indicação da zona de cozinhar brilha com mais intensidade. As outras teclas brilham com menos intensidade.

- Toque em  *Manter quente*.

A indicação da zona de cozinhar correspondente mostra *h*.

## Dicas sobre o Manter Quente

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

## Proteção para limpeza

### Ativar proteção para limpeza

- Toque em  *Proteção para limpeza*.

 *Proteção para limpeza* pisca durante cerca de 20 segundos.

### Desativar proteção para limpeza

- Toque em  *Proteção para limpeza* até que a indicação  *Proteção para limpeza* fique apenas acesa e deixe de piscar.

## Exaustor

### Regular manualmente o nível de potência do exaustor

Se o exaustor começar com o nível de potência 1, a potência é automaticamente aumentada para o nível 2 durante 5 segundos.

O aumento de potência é necessário para assegurar que a aba se abre no funcionamento por saída de ar. Se utilizar o exaustor no funcionamento por recirculação de ar, pode desativar o modo automático.

- Toque na indicação do exaustor.
- Toque na tecla correspondente para regular um nível de potência.

### Desligar manualmente o exaustor

- Toque na indicação do exaustor.
- Toque no **0** na escala numérica.

### Ativar Booster

O Booster está ativo, no máximo, durante 5 minutos.

- Toque na indicação do exaustor.
- Toque em **B** *Booster*.

### Desativar o Booster

- Toque na indicação do exaustor.
- Selecione um nível de potência diferente.

### Desativar a Con@ctivity temporariamente

- Se pretende desativar a Con@ctivity tem várias opções:
  - Toque em  *Con@ctivity*
  - Toque no **0** na escala numérica
  - Escolha um nível de potência diferente
- Configure o nível de potência pretendido.

Se desligar e ligar novamente a placa, a Con@ctivity é novamente ativada.

### Funcionamento continuado

Se estiver regulado o funcionamento por recirculação de ar, o exaustor opera em funcionamento continuado no nível 1.

Dependendo do último nível de potência ativo, o funcionamento continuado demora entre 2 e 30 minutos.

Não interrompa prematuramente o funcionamento continuado. Especialmente no modo Plug & Play, o funcionamento continuado garante a secagem do armário inferior.

Ative manualmente o funcionamento continuado no funcionamento por saída de ar sem Con@ctivity.

### Ativar manualmente o funcionamento continuado

- Depois de cozinhar, com o exaustor ligado, toque em  *Funcionamento continuado 5 ou 15 minutos*:

## Utilizar

---

- 1 vez: o exaustor desliga-se após 5 minutos.
- 2 vezes: o exaustor desliga-se após 15 minutos.

A indicação do timer exibe o período de funcionamento continuado.

 *Funcionamento continuado 5 ou 15 minutos* acende com maior intensidade. As outras teclas acendem com menos intensidade.

### Ativar/desativar modo de exposição

- Aceda às regulações.
- Selecione *P.01* em *C.01*.

Na indicação do timer, pisca durante alguns segundos:

- *dE* em alternância com *On* (modo de exposição ativado)  
ou
- *dE* em alternância com *OFF* (modo de exposição desativado)

# Intervalos de regulação dos níveis de potência da placa

A placa está programada de fábrica com 9 níveis de potência com níveis intermédios. Se preferir utilizar apenas níveis inteiros de potência, pode desativar os níveis intermédios nas regulações da placa.

|                                                                                                         | Recipiente para cozinhar recomendado <sup>1</sup>                   | Intervalo de regulação <sup>2</sup><br>de fábrica<br>9 níveis<br>com<br>níveis inter-<br>médios | valores inte-<br>iros<br>9 níveis<br>sem<br>níveis inter-<br>médios |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Derreter manteiga                                                                                       | Recipiente                                                          | 1                                                                                               | 1                                                                   |
| Derreter chocolate                                                                                      |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Dissolver gelatina                                                                                      |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Manter quentes os pratos que aderem ao fun-<br>do com facilidade                                        |                                                                     | 1–1.                                                                                            | 1–2                                                                 |
| Aquecer pouca quantidade de líquidos                                                                    |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Cozinhar arroz                                                                                          |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Descongelar legumes congelados em bloco                                                                 |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Fazer papas                                                                                             |                                                                     | 1.–3                                                                                            | 2–3                                                                 |
| Aquecer líquidos ou alimentos meio sólidos                                                              |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Cozer fruta a vapor                                                                                     |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Continuação da cozedura de batatas                                                                      | Frigideira                                                          | 2.–4.                                                                                           | 3                                                                   |
| Derreter bacon                                                                                          |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Fazer panquecas finas, omeletes, ovos estre-<br>lados sem crosta, etc.                                  | Recipiente                                                          | 2–4.                                                                                            | 2–3                                                                 |
| Estufar peixe                                                                                           |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Estufar legumes                                                                                         | ver instruções do fabrican-<br>te                                   |                                                                                                 |                                                                     |
| Cozinhar massas e leguminosas                                                                           |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Engrossar molhos e cremes, p. ex., espuma de<br>vinho ou molho holandês                                 | Frigideira com base tipo<br>sandwich e revestimento<br>antiaderente | 3–4.                                                                                            | 3                                                                   |
| Descongelar e aquecer alimentos congelados                                                              |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Fritar lentamente (p. ex., peixe inteiro)                                                               | Frigideira                                                          |                                                                                                 |                                                                     |
| Fritar lentamente (p. ex., almôndegas, peito<br>de frango)                                              |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Fritar (p. ex., filete de peixe, costeleta panada,<br>ovos estrelados)                                  |                                                                     | 5.–6.                                                                                           | 5–7                                                                 |
| Alourar bem (p. ex., bife, pequenas quantida-<br>des de carne, batatas assadas, panquecas de<br>batata) |                                                                     |                                                                                                 |                                                                     |
| Fritar, p. ex., batatas fritas                                                                          | Panela com borda alta                                               | 7.–9                                                                                            | 9                                                                   |
| Alourar grandes quantidades de carne                                                                    | Panela com borda alta ou<br>assadeira                               |                                                                                                 |                                                                     |

# Intervalos de regulação dos níveis de potência da placa

|                     | Recipiente para cozinhar recomendado <sup>1</sup> | Intervalo de regulação <sup>2</sup>                      |                                                                    |
|---------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                     |                                                   | de fábrica<br>9 níveis<br>com<br>níveis inter-<br>médios | valores inte-<br>ros<br>9 níveis<br>sem<br>níveis inter-<br>médios |
| Levar água a ferver | Recipiente                                        | Booster                                                  | Booster                                                            |

<sup>1</sup> Sempre que possível, cozinhe em recipientes tapados. Assim, impede a fuga desnecessária do calor.

<sup>2</sup> Os valores indicados são valores de referência. A potência da bobina de indução varia dependendo do tamanho e do material da base do recipiente para cozinhar. Portanto, é possível que, para o seu recipiente para cozinhar, os níveis de potência sejam um pouco diferentes. Com a prática irá determinar a regulação adequada para o seu recipiente para cozinhar. No caso de recipientes para cozinhar novos, cujas caraterísticas de utilização ainda não conhece, selecione o nível de potência abaixo do nível indicado.

## A sua placa

### Modo de funcionamento das placas de indução

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

A indução funciona apenas com recipientes que tenham uma base magnetizável. A placa tem automaticamente em conta o tamanho dos recipientes para cozinhar nela colocados.

### Ruídos

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

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

O crepitar dos recipientes para cozinhar pode ocorrer se a base do recipiente for constituída de materiais diferentes (p. ex., base tipo sandwich).

Um assobio pode ocorrer caso as zonas de cozinhar estejam interligadas, a funcionar em simultâneo e, sobre elas, estiverem recipientes com bases de materiais diferentes (p. ex., base tipo sandwich).

Também podem ser ouvidos cliques quando o sistema eletrónico faz comutações, em especial quando está selecionado um nível de potência baixo.

Soa um zumbido quando o ventilador de arrefecimento liga. Este liga para proteger o sistema eletrónico quando a placa

é utilizada intensivamente. O ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar mesmo após desligar a placa.

### Recipientes para cozinhar

#### Recipientes para cozinhar adequados

- Aço inoxidável com base magnetizável
- Aço esmaltado
- Ferro fundido

A qualidade da base do recipiente pode afetar a uniformidade do resultado de cozinhar (p. ex., a cor das panquecas). A base do recipiente deve distribuir o calor uniformemente. Bastante adequados são recipientes para cozinhar com uma base num material de múltiplas camadas (base sandwich ou cápsula).

#### Recipiente não adequado

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

#### Verificar recipientes para cozinhar

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

# É bom saber

---

## Dicas sobre recipientes para cozinhar

- Posicione o recipiente para cozinhar na respetiva zona de cozinhar/área de cozinhar tão centralmente quanto possível.
- Para utilizar a zona de cozinhar de forma otimizada, escolha recipientes com um diâmetro de base correspondente à zona de cozinhar. Se o recipiente for muito pequeno, não será reconhecido.
- Utilize apenas recipientes com base lisa. As bases rugosas dos recipientes riscam a superfície da placa de vidro-cerâmica.
- Em zonas de cozinhar interligadas, recomendamos a utilização de um recipiente para cozinhar que cubra a maior parte da área de cozinhar (p. ex., uma assadeira).
- Levante o recipiente para cozinhar quando o deslocar. Assim, evitará marcas devido a abrasão e arranhões. Arranhões que ocorrem quando os recipientes para cozinhar são empurrados para frente e para trás não afetam o funcionamento da placa. Esses arranhões são sinais normais de uso e não há motivo para reclamação.
- Ao adquirir frigideiras e panelas, tenha em atenção que muitas vezes só é indicado o diâmetro máximo ou o diâmetro do rebordo superior. Contudo, o importante é o diâmetro da base (geralmente inferior).



- Preferencialmente, utilize recipientes com rebordo reto. Nos recipientes com rebordo inclinado, existe um efeito de indução também no rebordo do recipiente. O rebordo do recipiente pode ficar descolorado ou ocorrer uma descamação do revestimento.

## O seu exaustor

### Modo de funcionamento do exaustor

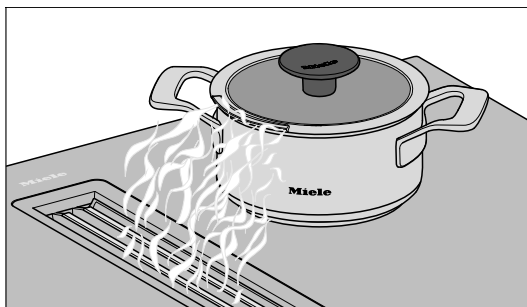
Consoante a possibilidade de funcionamento seleccionada, a condução de ar após a extração é diferente:

| Condução do ar                              | Filtro de gorduras | Canal | Filtro contra odores | Para o exterior | De volta à cozinha |
|---------------------------------------------|--------------------|-------|----------------------|-----------------|--------------------|
| Funcionamento por saída de ar               | x                  | x     | -                    | x               | -                  |
| Funcionamento por recirculação de ar guiado | x                  | x     | x                    | -               | x                  |
| Modo Plug & Play                            | x                  | -     | x                    | -               | x                  |

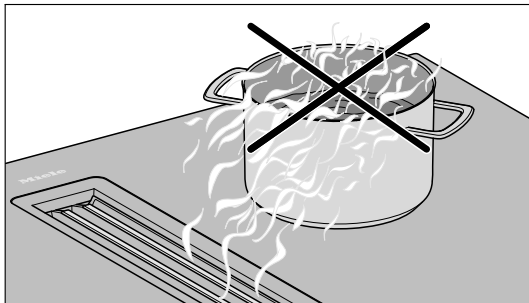
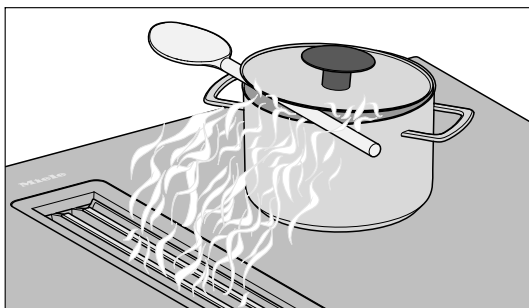
Para uma classificação das possibilidades de funcionamento relativas às variantes das KMDA, consulte o capítulo «Instalação», secção «Possibilidades de funcionamento».

### Dicas para a remoção de ar

**Dica:** Para vapores e odores de intensidade fraca até forte, selecione o nível de potência **1 a 3** (3 no caso regulações alteradas dos níveis de potência do exaustor), para vapores e odores temporários de intensidade forte, p. ex., ao fritar, selecione o Booster **B**.



**Dica:** No capítulo «Conhecer melhor», secção «Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente», pode encontrar recipientes para cozinhar com uma saída própria para os vapores.



**Dica:** Caso não estejam disponíveis recipientes com uma saída própria para os vapores, pode colocar uma colher de pau entre a tampa e o recipiente para permitir que o ar saia no caso de recipientes com mais de 15 cm de altura.

### Aceder às regulações

A placa está desligada.

- Toque em ① *Ligar/desligar* até a indicação do timer exibir *PC*.

### Definir um parâmetro

A indicação de parâmetro e código alterna a cada 5 segundos.

- Enquanto o *PC* ou um parâmetro (p. ex., *P.01*) estiver a ser apresentado, toque em *+ Mais* as vezes que forem necessárias até que a indicação do timer mostre o número do parâmetro pretendido.

### Definir um código

A indicação de parâmetro e código alterna a cada 5 segundos.

- Enquanto um código (p. ex., *C.00*) estiver a ser apresentado, toque em *+ Mais* as vezes que forem necessárias até que a indicação do timer mostre o número do código pretendido.

### Guardar regulações

- Enquanto *PC* é apresentado, toque em ① *Ligar/desligar* até que as indicações se apaguem.

### Não guardar regulações

- Enquanto um parâmetro (p. ex., *P.01*) ou um código (p. ex., *C.00*) é apresentado, toque em ① *Ligar/desligar* até que as indicações se apaguem.

# Alterar as regulações

| Parâmetro <sup>1</sup> |                                                        | Código | Regulações <sup>2</sup>                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------|
| P.01                   | Modo de exposição                                      | C.00   | <b>Modo de exposição desligado</b>                           |
|                        |                                                        | C.01   | Modo de exposição ligado <sup>3</sup>                        |
| P.02                   | Gestão de energia <sup>4</sup>                         | C.00   | <b>desligada</b>                                             |
|                        |                                                        | C.01   | 5.700 W                                                      |
|                        |                                                        | C.02   | 4.500 W                                                      |
|                        |                                                        | C.03   | 3.300 W                                                      |
|                        |                                                        | C.04   | 2.800 W                                                      |
|                        |                                                        | C.05   | 1.500 W                                                      |
| P.03                   | Regulação de fábrica                                   | C.00   | <b>Não restabelecimento das regulações de fábrica</b>        |
|                        |                                                        | C.01   | Restabelecimento das regulações de fábrica                   |
| P.04                   | Intervalo de regulação dos níveis de potência da placa | C.00   | 9 níveis de potência sem níveis intermédios + Booster        |
|                        |                                                        | C.01   | <b>9 níveis de potência com níveis intermédios + Booster</b> |
| P.07                   | Sinal sonoro do timer                                  | C.00   | Desligado                                                    |
|                        |                                                        | C.04   | <b>Ligado</b>                                                |
| P.08                   | Bloqueio de funcionamento                              | C.00   | <b>Só ativação manual do bloqueio de funcionamento</b>       |
|                        |                                                        | C.01   | Ativação automática do bloqueio de funcionamento             |
| P.15                   | Reconhecimento de recipientes permanente               | C.00   | Reconhecimento de recipientes permanente desligado           |
|                        |                                                        | C.01   | <b>Reconhecimento de recipientes permanente ligado</b>       |
| P.17                   | Modo de funcionamento do exaustor integrado            | C.00   | <b>Funcionamento por recirculação de ar</b>                  |
|                        |                                                        | C.01   | Funcionamento por saída de ar                                |
| P.20                   | Apagar a memória de erros <sup>5</sup>                 | C.00   | <b>Desligado</b>                                             |
|                        |                                                        | C.01   | Apagar a memória de erros                                    |

<sup>1</sup> Os programas não indicados não estão ocupados.

<sup>2</sup> O código regulado de fábrica está marcado a negrito.

- <sup>3</sup> Após ligar a placa, a indicação do timer mostra durante alguns segundos  $dE$
- <sup>4</sup> A potência total da placa pode ser reduzida para cumprir as exigências do fornecedor de rede local.
- <sup>5</sup> *P.20* destina-se exclusivamente à assistência técnica.

## Alterar as regulações

---

### Apresentar versão do software

- Ligue a placa.
- Toque simultaneamente na indicação do timer e na indicação da zona de cozinhar inferior esquerda até ouvir um sinal.
- No espaço de 10 segundos, toque simultaneamente na indicação do timer e na indicação da zona de cozinhar inferior direita até ouvir um sinal sonoro

Os números indicados podem ser analisados em conjunto com o serviço de assistência técnica.

### Superfícies

Os modelos de placa com o sufixo MattFinish estão equipados com uma vitrocerâmica em preto mate. As placas de vitrocerâmica MattFinish distinguem-se das placas de vitrocerâmica normais devido à sua estrutura mais rugosa e a menos reflexos de luz. Devido às características especiais da vitrocerâmica MattFinish, devem ser respeitadas indicações especiais de limpeza.

### Limpar a placa de vitrocerâmica: KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL

A limpeza de vitrocerâmica MattFinish é descrita no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Limpeza da placa de vitrocerâmica MattFinish».

### Indicação de segurança para limpeza e manutenção

⚠ Se limpar vitrocerâmicas normais da mesma forma que limpar vitrocerâmicas MattFinish,

as vitrocerâmicas normais podem ser danificadas.

Limpe as vitrocerâmicas normais conforme as instruções de limpeza para placas de vitrocerâmica normal.

⚠ Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

Após a confeção, todas as partes da placa podem estar quentes.

Desligue a placa.

Deixe a placa arrefecer, antes de a limpar.

Todas as superfícies podem descolorir ou alterar-se, se utilizar produtos de limpeza inadequados ou se os resíduos de produtos de limpeza adequados forem aquecidos na placa. As superfícies são sensíveis a riscos.

Deixe a superfície arrefecer antes de limpar a placa.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

Caso se efetue a limpeza com um detergente para lavar a louça à mão, nem todas as sujidades e resíduos serão removidos por completo. Forma-se uma película invisível que provoca manchas na vitrocerâmica. Não é possível eliminar essas manchas.

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

# Limpeza e manutenção

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

▶ Não utilize objetos afiados para a limpeza.

## Intervalo de limpeza

- Antes de cada utilização: limpe toda a placa e a base dos recipientes para cozinhar.
- No final de cada utilização: limpe a placa completa.
- Uma vez por semana: para evitar a queima de resíduos de produtos de limpeza, limpe a superfície de vitrocerâmica com o produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele ou com um produto de limpeza para vitrocerâmica disponível no mercado. Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.

## Limpar superfícies vitrocerâmicas

### Remover sujidade leve

- Limpe toda a superfície de vitrocerâmica com um pano húmido e macio e detergente de lavar a louça diluído. Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.

### Remover sujidade difícil

- Elimine a sujidade maior com um pano húmido e utilize um raspador de vidro para a sujidade que tenha ficado agarrada.
- Limpe a superfície de vitrocerâmica com o produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele, um produto de limpeza para vitrocerâ-

mica disponível no mercado. Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.

## Concluir a limpeza

- Remover todos os resíduos de produtos de limpeza com um pano húmido.
- Seque a superfície de vitrocerâmica sempre que efetuar a limpeza a húmido.

## Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham soda, alcali, amoníaco, ácido ou cloro;
- produtos para eliminar nódoas e ferrugem;
- produtos de limpeza abrasivos, p. ex. pó abrasivo, creme de limpeza abrasivo, esfregões;
- produtos de limpeza que contenham dissolventes;
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça;
- sprays para limpeza de grelhadores e fornos;
- escovas abrasivas duras;
- esponjas mágicas;
- esponjas.

## Limpar a placa de vitrocerâmica MattFinish: KMDA 5649 FL MattFinish

A limpeza de placas de vitrocerâmica normais é descrita no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Limpeza da placa de vitrocerâmica».

### Indicação de segurança para limpeza e manutenção

Se limpar as vitrocerâmicas MattFinish da mesma forma que as vitrocerâmicas normais, as vitrocerâmicas MattFinish poderão eventualmente não ficar limpas.

Limpe as vitrocerâmicas MattFinish conforme as instruções de limpeza para placas de vitrocerâmica MattFinish.

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

Após a confecção, todas as partes da placa podem estar quentes.

Desligue a placa.

Deixe a placa arrefecer, antes de a limpar.

Todas as superfícies podem descolorir ou alterar-se, se utilizar produtos de limpeza inadequados ou se os resíduos de produtos de limpeza adequados forem aquecidos na placa.

Deixe a superfície arrefecer antes de limpar a placa.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

 Cuidado ao manusear produtos químicos de limpeza! Trata-se de substâncias em parte corrosivas e irritantes.

Os regulamentos de segurança em vigor e as fichas de dados de segurança do fabricante dos produtos químicos de limpeza devem ser observados!

Usar luvas!

Os cosméticos, especialmente o protetor solar, bem como os desinfetantes para as mãos podem causar manchas permanentes nas superfícies de vidro mate.

Se houver cosméticos na superfície de vidro mate, remova a sujidade imediatamente com água quente, detergente para lavar a louça à mão e um pano de microfibras limpo.

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

► Não utilize objetos afiados para a limpeza.

### Intervalo de limpeza

- Antes de cada utilização: limpe toda a placa e a base dos recipientes para cozinhar.
- No final de cada utilização: limpe a placa completa.
- Uma vez por semana: para evitar a queima de resíduos de produtos de limpeza, limpe a superfície de vitrocerâmica com o produto

# Limpeza e manutenção

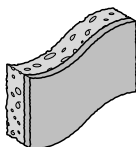
de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele ou com um produto de limpeza para vitrocerâmica disponível no mercado. Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.

## Limpar superfícies de vitrocerâmica MattFinish

### Remover sujidade leve

- Limpe toda a superfície de vitrocerâmica com um pano húmido e macio e detergente de lavar a louça diluído. Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.

### Remover sujidade difícil



1. Exemplo de uma esponja de limpeza com lado abrasivo macio.

- Elimine a sujidade maior com um pano húmido e utilize um raspador de vidro para a sujidade que tenha ficado agarrada.
- Limpe a superfície de vitrocerâmica com o produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele, um produto de limpeza para vitrocerâmica disponível no mercado ou um creme de limpeza abrasivo. Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.
- Amoleça as áreas muito sujas com creme de limpeza abrasivo durante 15 minutos.

- Limpe as áreas afetadas com o lado abrasivo macio de uma esponja de limpeza (1) durante 2 a 5 minutos.
- Se ainda existirem resíduos, repita o processo até 3 vezes.

### Remover sujidade incrustada

- Em caso de sujidades extremas, utilize um produto altamente alcalino para limpeza de fornos ou produtos de limpeza para grelhadores adequados para placas. Deixe o produto de limpeza atuar durante, pelo menos, 30 minutos.

### Concluir a limpeza

- Remover todos os resíduos de produtos de limpeza com um pano húmido.
- Seque a superfície de vitrocerâmica sempre que efetuar a limpeza a húmido.

### Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácidos ou cloro;
- produtos para eliminar nódoas e ferrugem;
- pós abrasivos e pedras de limpeza;
- produtos de limpeza que contenham solventes;
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça;
- escovas abrasivas duras;
- esponjas mágicas.

### Peças adequadas para máquinas de lavar louça

Pode limpar as partes removíveis da placa da seguinte forma:

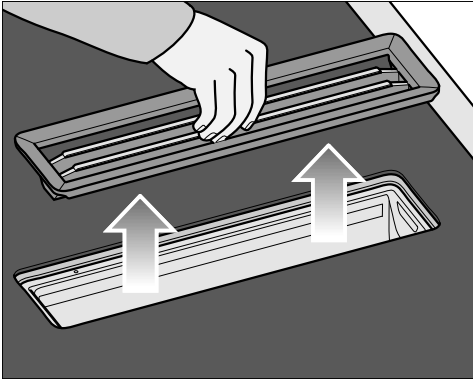
|                      | À máquina | À mão |
|----------------------|-----------|-------|
| Grelha de cobertura  | X         | X     |
| Filtro de gorduras   | X         | X     |
| Tabuleiro de recolha | X         | X     |
| Tampa de limpeza     | X         | X     |

## Grelha de cobertura

### Retirar a grelha de cobertura

A grelha de cobertura pode ser danificada.

Retire a grelha de cobertura da KM-DA verticalmente e para cima.



- Segure a grelha de cobertura pelo meio das hastes.
- Retire a grelha de cobertura verticalmente e para cima.

### Limpar a grelha de cobertura à mão

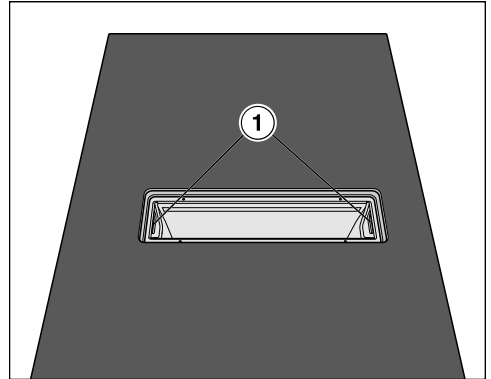
- Limpar a grelha de cobertura utilizando uma escova e água quente, à qual deve adicionar detergente suave de lavar a louça. Utilize um detergente de lavar louça não concentrado.

## Limpar a grelha de cobertura na máquina de lavar louça

- Coloque a grelha de cobertura numa posição o mais vertical possível no cesto inferior.
- Utilize detergente para lavar louça doméstico.
- Selecione um programa com uma temperatura de lavagem máxima de 55 °C.

## Filtro de gorduras

### Retirar o filtro de gorduras



- Retire a grelha de cobertura.
- Retire cuidadosamente o filtro de gorduras com o auxílio das zonas cônicas do puxador (1). Certifique-se de que o filtro de gorduras não cai.
- Despeje o líquido que tenha ficado acumulado na base do filtro de gorduras.

### Lavar o filtro de gordura à mão

- Limpar o filtro de gorduras utilizando uma escova e água quente, à qual deve adicionar detergente suave de lavar a louça. Utilize um detergente de lavar louça não concentrado.

# Limpeza e manutenção

## Indicações relativas à lavagem na máquina de lavar louça

O filtro de gorduras pode tornar-se inutilizável devido a temperaturas excessivas, p. ex., devido a deformação. Selecione um programa que não exceda a temperatura recomendada.

Observe também as indicações nas instruções de utilização da máquina de lavar louça.

Dependendo do detergente, pode ocorrer uma descoloração permanente das superfícies internas do filtro. Esta situação não tem qualquer influência no funcionamento do filtro de gorduras.

## Lavar o filtro de gorduras na máquina de lavar louça

- Coloque o filtro de gorduras com a base voltada para cima no cesto inferior. Certifique-se de que o braço de lavagem pode se movimentar livremente.
- Utilize detergente para lavar louça doméstico.
- Selecione um programa com uma temperatura de lavagem máxima de 65 °C.

## Montar o filtro de gorduras

O filtro de gorduras e o compartimento do filtro de gorduras foram concebidos de forma a impedir que a posição de encaixe seja confundida. Não tente encaixar o filtro de gorduras à força.

- Coloque o filtro de gorduras de forma a que este fique completamente inserido no compartimento do filtro de gorduras.

## Trocar o filtro de gorduras

A utilização e limpeza regulares podem provocar o desgaste das superfícies dos filtros.

Se notar qualquer dano, substitua os filtros de gordura.

Os filtros de gorduras podem ser obtidos através do serviço de assistência técnica da Miele (consulte o final destas instruções de utilização) ou através do seu distribuidor Miele.

## Reiniciar o contador de horas de funcionamento do filtro de gorduras

Reponha a zeros o contador de horas de funcionamento do filtro após efetuar a limpeza.

- Toque no  *Indicação do filtro de gorduras* durante 3 segundos.

A tecla apaga-se.

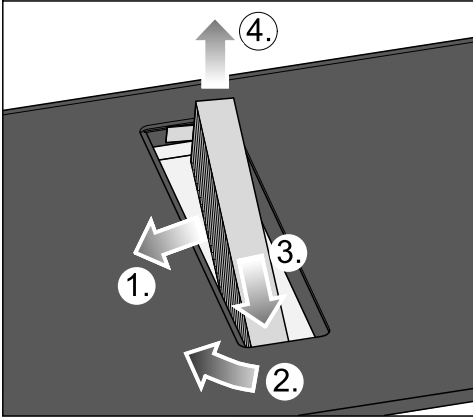
## Filtro contra odores (apenas no funcionamento por recirculação de ar guiada ou Plug & Play)

### Substituir o filtro contra odores (apenas no funcionamento por recirculação de ar guiada ou Plug & Play)

Os filtros contra odores devem ser substituídos após 120 horas de funcionamento.  *Indicação do filtro contra odores* está iluminada.

Os filtros contra odores adequados para as variantes KMDA destas instruções de utilização são: DKF 37-P.

- Retire a grelha de cobertura.
- Retire o filtro de gorduras.



- Retire o filtro contra odores.

### Repor a zeros o contador de horas de funcionamento do filtro contra odores (apenas no funcionamento por recirculação de ar guiada ou Plug & Play)

Nas instruções de utilização e montagem da caixa de recirculação de ar está indicado que o contador de horas de funcionamento tem de ser ativado para o filtro contra odores. Neste caso, não é necessário.

*Indicação do filtro contra odores* também está iluminado quando o exaustor funciona no modo de funcionamento por saída de ar.

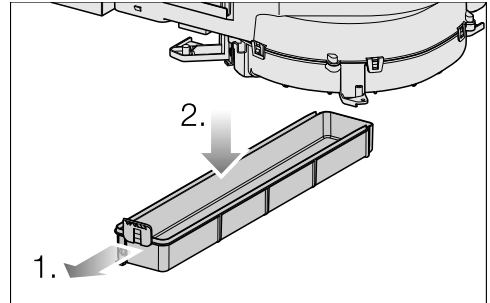
- Toque no *Indicação do filtro contra odores* durante 3 segundos.

A tecla apaga-se.

### Limpar tabuleiro de recolha do exaustor

O tabuleiro de recolha deve ser limpo imediatamente caso, durante o processo de cozinhar, tenham entrado líquidos no interior do exaustor.

- Retire e efetue a limpeza do filtro de gorduras tal como indicado no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Filtro de gorduras».



- Pressione a haste para a esquerda (1) até ser possível retirar o tabuleiro de recolha para baixo (2).
- Despeje o líquido acumulado.
- Limpe e seque o tabuleiro de recolha.
- Efetue igualmente a limpeza das partes interiores do exaustor que estiverem acessíveis e seque-as em seguida.
- Volte a encaixar o tabuleiro de recolha de líquidos na estrutura.
- Volte a encaixar o filtro de gorduras e a grelha de cobertura.

### Limpe o interior da caixa do exaustor

- Retire o filtro de gorduras.
- Limpe as partes acessíveis de gorduras acumuladas.

## Resolver problemas

A maior parte das anomalias e erros podem ser solucionados por si. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de contactar o serviço de assistência técnica.

Em [www.miele.pt/support/customer-assistance](http://www.miele.pt/support/customer-assistance) pode obter informações adicionais sobre a resolução autónoma de erros.



### Mensagens nos indicadores/no visor

| Problema                                                                                                         | Causa e solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Após ligar a placa ou tocar numa tecla, a indicação do timer mostra <i>L0C</i> durante alguns segundos.</b>   | <p>O bloqueio de funcionamento está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desative o bloqueio de funcionamento.</li></ul> <p>O bloqueio está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desative o bloqueio.</li></ul>                                                                                                   |
| <b>Após ligar a placa, a indicação do timer mostra brevemente <i>dE</i>. As zonas de cozinhar não aquecem.</b>   | <p>A placa está no modo de exposição.</p> <p>Na placa encontra-se um recipiente para cozinhar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ligue a placa</li><li>■ Desligue o modo de exposição.</li></ul>                                                                                                                                        |
| <b>Na indicação do timer, <i>E</i> fica a piscar alternadamente com <i>l</i>.</b>                                | <p>A proteção contra sobreaquecimento disparou.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deixe a placa arrefecer.</li><li>■ Elimine as causas do sobreaquecimento.</li><li>■ Verifique o funcionamento da placa.</li><li>■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer na indicação do timer, contacte o serviço de assistência técnica.</li></ul> |
| <b>A indicação do timer exibe <i>E</i> alternadamente com <i>z</i>.</b>                                          | <p>O ventilador está bloqueado ou avariado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verifique se o ventilador está bloqueado por um objeto.</li><li>■ Retire esse objeto.</li><li>■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer na indicação do timer, contacte o serviço de assistência técnica.</li></ul>                                       |
| <b>A placa desligou-se automaticamente. Ao ligar novamente, a placa exibe <i>Er03</i> na indicação do timer.</b> | <p>Uma ou várias teclas estão tapadas, p. ex., por dedos, por alimentos que tenham transbordado ou por objetos colocados por cima.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Remova a sujidade e/ou os objetos.</li></ul>                                                                                                                       |

| Problema                                                                  | Causa e solução                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A indicação do timer exibe E alternadamente com 4 ou 5.</b>            | <p>A placa tem a tensão errada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desligue a placa da rede elétrica.</li> <li>■ Contacte o serviço de assistência técnica.</li> </ul>                                                                                                                   |
| <b>A indicação do timer mostra uma mensagem não listada nesta tabela.</b> | <p>Ocorreu um erro no sistema eletrônico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Corte a alimentação elétrica da placa durante aprox. 1 minuto.</li> <li>■ Se o problema continuar após a alimentação elétrica ter sido restabelecida, contacte o serviço de assistência técnica.</li> </ul> |

### Comportamento inesperado

| Problema                                                                                                                        | Causa e solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>O nível de potência 9 é automaticamente reduzido, se na zona de cozinhar associada também ajustar o nível de potência 9.</b> | <p>Com um funcionamento simultâneo no nível de potência 9, a potência total possível será excedida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilize outra zona de cozinhar.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Uma zona de cozinhar ou a placa desliga por completo automaticamente.</b>                                                    | <p>O tempo de funcionamento foi muito longo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Volte a ligar a placa ou a zona de cozinhar.</li> </ul> <p>A proteção contra sobreaquecimento disparou.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deixe a placa arrefecer.</li> <li>■ Elimine as causas do sobreaquecimento.</li> <li>■ Verifique o funcionamento da placa.</li> <li>■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica.</li> </ul> |
| <b>A zona de cozinhar não está a funcionar no nível de potência selecionado, como é habitual.</b>                               | <p>A proteção contra sobreaquecimento disparou.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deixe a placa arrefecer.</li> <li>■ Elimine as causas do sobreaquecimento.</li> <li>■ Verifique o funcionamento da placa.</li> <li>■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica.</li> </ul>                                                                                                                                                   |

## Resolver problemas

| Problema                                                                  | Causa e solução                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>O nível Booster será interrompido automaticamente, antes do tempo.</b> | <p>A proteção contra sobreaquecimento disparou.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deixe a placa arrefecer.</li><li>■ Elimine as causas do sobreaquecimento.</li><li>■ Verifique o funcionamento da placa.</li><li>■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica.</li></ul> |

## Resultado não satisfatório

| Problema                                                                         | Causa e solução                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>O sistema automático está ativado mas o conteúdo do recipiente não ferve.</b> | <p>Está a aquecer muita quantidade de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Inicie o funcionamento com o nível de potência mais elevado e reduza depois a potência manualmente.</li></ul>                  |
|                                                                                  | <p>O recipiente não é um bom condutor de calor.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Utilize outro recipiente que conduza melhor o calor.</li></ul>                                                                  |
| <b>A potência de remoção do ar do exaustor é baixa.</b>                          | <p>O modo de funcionamento por recirculação de ar está regulado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mude o modo de funcionamento do exaustor integrado (P.17) para funcionamento por saída de ar (C.01).</li></ul> |

## Problemas gerais ou anomalias técnicas

| Problema                                                                                 | Causa e solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A placa ou as zonas de cozinhar não ligam.</b>                                        | <p>A placa não tem energia.</p> <p>■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Contacte um electricista qualificado ou o serviço de assistência técnica da Miele (consulte a placa de características para saber qual a proteção mínima do fusível).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                          | <p>Talvez tenha ocorrido uma anomalia técnica.</p> <p>■ Desligue a placa da corrente elétrica durante aproximadamente 1 minuto das seguintes formas::</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– desligar o disjuntor do fusível correspondente ou remover completamente o fusível de segurança rodando, ou</li> <li>– desligar o disjuntor de corrente diferencial residual.</li> </ul> <p>■ Se, depois de voltar a ligar/enroscar o fusível ou o disjuntor diferencial, a placa continuar a não funcionar, contacte um electricista qualificado ou o serviço de assistência técnica.</p> |
| <b>Ao ligar a placa pela primeira vez, irá detetar um odor ou formação de fumo leve.</b> | <p>As peças metálicas estão protegidas com um produto de manutenção. Quando a placa entra em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e, possivelmente, fumo leve. Também o material das bobinas de indução produz odores nas primeiras horas de funcionamento. Nas utilizações seguintes, o odor será menos intenso até desaparecer por completo. A formação de odores ou fumo leve não significa a existência de uma anomalia ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.</p>                                                                                             |
| <b>Após desligar a placa, ouve-se um ruído de funcionamento.</b>                         | <p>O ventilador de arrefecimento permanece em funcionamento até que a placa arrefeça e, no final, desliga automaticamente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Resolver problemas

| Problema                                                                                                                           | Causa e solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Entrou líquido para o interior do exaustor.</b>                                                                                 | <p>Entrou líquido para o exaustor através da grelha de cobertura devido a transbordamento ou derramamento. Neste caso, a base do filtro de gordura tem capacidade para aprox. 250 ml de líquido. Além disso, o tabuleiro de recolha de líquidos por baixo do extrator tem capacidade para mais 900 ml de líquido.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desligue o exaustor.</li><li>■ Efetue a limpeza do filtro de gorduras, do tabuleiro de recolha e do interior do extrator.</li></ul> |
| <b>A potência de sucção deteriorou-se. O ruído de funcionamento aumentou.</b>                                                      | <p>Foram aspirados objetos para o interior do exaustor (p. ex., um pano de limpeza).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desligue o exaustor.</li><li>■ Retire o filtro de gorduras.</li><li>■ Remova os objetos do filtro de gorduras.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                         |
|  <b>Indicação do filtro contra odores acende-se</b> | <p>O filtro contra odores deve ser substituído.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Substitua o filtro contra odores.</li><li>■ Reinicie o contador de horas de funcionamento.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  <b>Indicação do filtro de gorduras acende-se</b>   | <p>O filtro de gorduras deve ser limpo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Limpe o filtro de gorduras.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Serviço de assistência técnica

Em [miele.pt/service](http://miele.pt/service) pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

### Contacto no caso de avarias

Contacte, p. 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](http://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 precisa da designação do modelo e número de série (SN). Ambas as indicações encontram-se na placa de características ou no capítulo «Utilizar», secção «Dados da placa».

### Placa de características

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

### Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei n.º 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

# Caraterísticas técnicas

## 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                                                                                                                                                                                                                                           | KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KM-DA 5649 FL MattFinish      |
| Tipo de placa                                                                                                                                                                                                                                                     | embutido                                                  |
| 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<br>Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L | 1. = Ø 120-160 mm<br>2. = Ø 140-210 mm<br>3. = 210x380 mm |
| Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ( $CE_{\text{cozedura eléctrica}}$ )                                                                                                                                                            | 1. = 177,7 Wh/kg<br>2. = 206,7 Wh/kg<br>3. = 192,5 Wh/kg  |
| Consumo de energia da placa calculado por kg ( $CE_{\text{placa eléctrica}}$ )                                                                                                                                                                                    | 192,3 Wh/kg                                               |
| - Zona Vario / frente à esquerda / Indução                                                                                                                                                                                                                        |                                                           |
| - Zona Vario / atrás à esquerda / Indução                                                                                                                                                                                                                         |                                                           |
| - Área de cozinhar Flex / à direita / Indução                                                                                                                                                                                                                     |                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                           |

## Ficha de produto para exaustores domésticos

de acordo com o Regulamento Delegado (UE) n.º 65/2014 e Regulamento (UE) n.º 66/2014

| MIELE                                                          |                                                       |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Identificação do modelo                                        | KMDA 5649 FR, KM-DA 5649 FL, KM-DA 5649 FL MattFinish |
| Consumo anual de energia ( $CAE_{\text{exaustor}}$ )           | 48,7 kWh/ano                                          |
| Classe de eficiência energética                                | A                                                     |
| Índice de eficiência energética ( $IEE_{\text{exaustor}}$ )    | 45,5                                                  |
| Eficiência da dinâmica dos fluidos ( $EDF_{\text{exaustor}}$ ) | 33,8                                                  |
| Classe de eficiência dinâmica dos fluidos                      |                                                       |
| A (a mais eficiente) até G (a menos eficiente)                 | A                                                     |
| Eficiência de iluminação ( $EI_{\text{exaustor}}$ )            | 0,0 lx/W                                              |
| Classe de eficiência de iluminação                             |                                                       |
| A (a mais eficiente) até G (a menos eficiente)                 | NA                                                    |

## Caraterísticas técnicas

|                                                                                 |            |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Eficiência de filtragem de gorduras                                             | 91,0%      |
| Classe de eficiência de filtragem de gorduras                                   |            |
| A (a mais eficiente) até G (a menos eficiente)                                  | B          |
| Débito de ar medido no ponto de maior eficiência                                | 335,8 m³/h |
| Fluxo de ar (regulação de velocidade mínima)                                    | 230 m³/h   |
| Fluxo de ar (regulação de velocidade máxima)                                    | 495 m³/h   |
| Fluxo de ar (no modo intensivo ou boost)                                        | 635 m³/h   |
| Fluxo de ar máx. ( $Q_{\text{máx}}$ )                                           | 635,9 m³/h |
| Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência                               | 605 Pa     |
| Nível de potência sonora com ponderação A (regulação de velocidade mínima)      | 48 dB      |
| Nível de potência sonora com ponderação A (regulação de velocidade máxima)      | 66 dB      |
| Nível de potência sonora com ponderação A (no modo intensivo ou boost)          | 71 dB      |
| Potência eléctrica medida no ponto de maior eficiência                          | 166,8 W    |
| Consumo de energia no modo de espera ( $P_s$ )                                  | 0,30 W     |
| Potência nominal do sistema de iluminação                                       | W          |
| Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura | lx         |
| Fator de aumento de tempo                                                       | 0,8        |

## Direitos de autor e licenças

Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd All rights reserved.

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

1. Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.
2. Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.
3. Neither the name of Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd nor the names of its contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS "AS IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT HOLDER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILITY

# Caraterísticas técnicas

---

TY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

Copyright 2024 - Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd

Apache License

Version 2.0, January 2004

<http://www.apache.org/licenses/>

TERMS AND CONDITIONS FOR USE, REPRODUCTION, AND DISTRIBUTION

## 1. Definitions.

"Contributor" shall mean Licensor and any individual or Legal Entity on behalf of whom a Contribution has been received by Licensor and subsequently incorporated within the Work.

"License" shall mean the terms and conditions for use, reproduction, and distribution as defined by Sections 1 through 9 of this document.

"Licensor" shall mean the copyright owner or entity authorized by the copyright owner that is granting the License.

"Legal Entity" shall mean the union of the acting entity and all other entities that control, are controlled by, or are under common control with that entity. For the purposes of this definition, "control" means (i) the power, direct or indirect, to cause the direction or management of such entity, whether by contract or otherwise, or (ii) ownership of fifty percent (50%) or more of the outstanding shares, or (iii) beneficial ownership of such entity.

"You" (or "Your") shall mean an individual or Legal Entity exercising permissions granted by this License.

"Source" form shall mean the preferred form for making modifications, including but not limited to software source code, documentation source, and configuration files.

"Object" form shall mean any form resulting from mechanical transformation or translation of a Source form, including but not limited to compiled object code, generated documentation, and conversions to other media types.

"Work" shall mean the work of authorship, whether in Source or Object form, made available under the License, as indicated by a copyright notice that is included in or attached to the work (an example is provided in the Appendix below).

"Derivative Works" shall mean any work, whether in Source or Object form, that is based on (or derived from) the Work and for which the editorial revisions, annotations, elaborations, or other modifications represent, as a whole, an original

work of authorship. For the purposes of this License, Derivative Works shall not include works that remain separable from, or merely link (or bind by name) to the interfaces of, the Work and Derivative Works thereof.

"Contribution" shall mean any work of authorship, including the original version of the Work and any modifications or additions to that Work or Derivative Works thereof, that is intentionally submitted to Licensor for inclusion in the Work by the copyright owner or by an individual or Legal Entity authorized to submit on behalf of the copyright owner. For the purposes of this definition, "submitted" means any form of electronic, verbal, or written communication sent to the Licensor or its representatives, including but not limited to communication on electronic mailing lists, source code control systems, and issue tracking systems that are managed by, or on behalf of, the Licensor for the purpose of discussing and improving the Work, but excluding communication that is conspicuously marked or otherwise designated in writing by the copyright owner as "Not a Contribution."

2. **Grant of Copyright License.** Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable copyright license to reproduce, prepare Derivative Works of, publicly display, publicly perform, sublicense, and distribute the Work and such Derivative Works in Source or Object form.
3. **Grant of Patent License.** Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable (except as stated in this section) patent license to make, have made, use, offer to sell, sell, import, and otherwise transfer the Work, where such license applies only to those patent claims licensable by such Contributor that are necessarily infringed by their Contribution(s) alone or by combination of their Contribution(s) with the Work to which such Contribution(s) was submitted. If You institute patent litigation against any entity (including a cross-claim or counterclaim in a lawsuit) alleging that the Work or a Contribution incorporated within the Work constitutes direct or contributory patent infringement, then any patent licenses granted to You under this License for that Work shall terminate as of the date such litigation is filed.
4. **Redistribution.** You may reproduce and distribute copies of the Work or Derivative Works thereof in any medium, with or without modifications, and in Source or Object form, provided that You meet the following conditions:

You may add Your own copyright statement to Your modifications and may provide additional or different license terms and conditions for use, reproduction, or distribution of Your modifications, or for any such Derivative Works as a whole, provided Your use, reproduction, and distribution of the Work otherwise complies with the conditions stated in this License.

- You must give any other recipients of the Work or Derivative Works a copy of this License; and

## Caraterísticas técnicas

---

- You must cause any modified files to carry prominent notices stating that You changed the files; and
  - You must retain, in the Source form of any Derivative Works that You distribute, all copyright, patent, trademark, and attribution notices from the Source form of the Work, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works; and
  - If the Work includes a "NOTICE" text file as part of its distribution, then any Derivative Works that You distribute must include a readable copy of the attribution notices contained within such NOTICE file, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works, in at least one of the following places: within a NOTICE text file distributed as part of the Derivative Works; within the Source form or documentation, if provided along with the Derivative Works; or, within a display generated by the Derivative Works, if and wherever such third-party notices normally appear. The contents of the NOTICE file are for informational purposes only and do not modify the License. You may add Your own attribution notices within Derivative Works that You distribute, alongside or as an addendum to the NOTICE text from the Work, provided that such additional attribution notices cannot be construed as modifying the License.
5. Submission of Contributions. Unless You explicitly state otherwise, any Contribution intentionally submitted for inclusion in the Work by You to the Licensor shall be under the terms and conditions of this License, without any additional terms or conditions. Notwithstanding the above, nothing herein shall supersede or modify the terms of any separate license agreement you may have executed with Licensor regarding such Contributions.
  6. Trademarks. This License does not grant permission to use the trade names, trademarks, service marks, or product names of the Licensor, except as required for reasonable and customary use in describing the origin of the Work and reproducing the content of the NOTICE file.
  7. Disclaimer of Warranty. Unless required by applicable law or agreed to in writing, Licensor provides the Work (and each Contributor provides its Contributions) on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied, including, without limitation, any warranties or conditions of TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. You are solely responsible for determining the appropriateness of using or redistributing the Work and assume any risks associated with Your exercise of permissions under this License.
  8. Limitation of Liability. In no event and under no legal theory, whether in tort (including negligence), contract, or otherwise, unless required by applicable law (such as deliberate and grossly negligent acts) or agreed to in writing, shall any Contributor be liable to You for damages, including any direct, indirect, special, incidental, or consequential damages of any character arising as a result of this License or out of the use or inability to use the Work (including but not limited to

damages for loss of goodwill, work stoppage, computer failure or malfunction, or any and all other commercial damages or losses), even if such Contributor has been advised of the possibility of such damages

9. **Accepting Warranty or Additional Liability.** While redistributing the Work or Derivative Works thereof, You may choose to offer, and charge a fee for, acceptance of support, warranty, indemnity, or other liability obligations and/or rights consistent with this License. However, in accepting such obligations, You may act only on Your own behalf and on Your sole responsibility, not on behalf of any other Contributor, and only if You agree to indemnify, defend, and hold each Contributor harmless for any liability incurred by, or claims asserted against, such Contributor by reason of your accepting any such warranty or additional liability.

### END OF TERMS AND CONDITIONS

**APPENDIX:** How to apply the Apache License to your work.

To apply the Apache License to your work, attach the following boilerplate notice, with the fields enclosed by brackets "[]" replaced with your own identifying information. (Don't include the brackets!) The text should be enclosed in the appropriate comment syntax for the file format. We also recommend that a file or class name and description of purpose be included on the same "printed page" as the copyright notice for easier identification within third-party archives.

Licensed under the Apache License, Version 2.0 (the "License"); you may not use this file except in compliance with the License. You may obtain a copy of the License at

<http://www.apache.org/licenses/LICENSE-2.0>

Unless required by applicable law or agreed to in writing, software distributed under the License is distributed on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied. See the License for the specific language governing permissions and limitations under the License.



**Miele Portuguesa, Lda.**

Av. do Forte, 5  
2790-073 Carnaxide

**Contactos:**

Telf.: 214248100

**Apoio ao cliente**

[info@miele.pt](mailto:info@miele.pt)

**Serviço técnico**

[miele.pt/service](http://miele.pt/service)

**Website**

[miele.pt](http://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

KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL,  
KMDA 5649 FL MattFinish