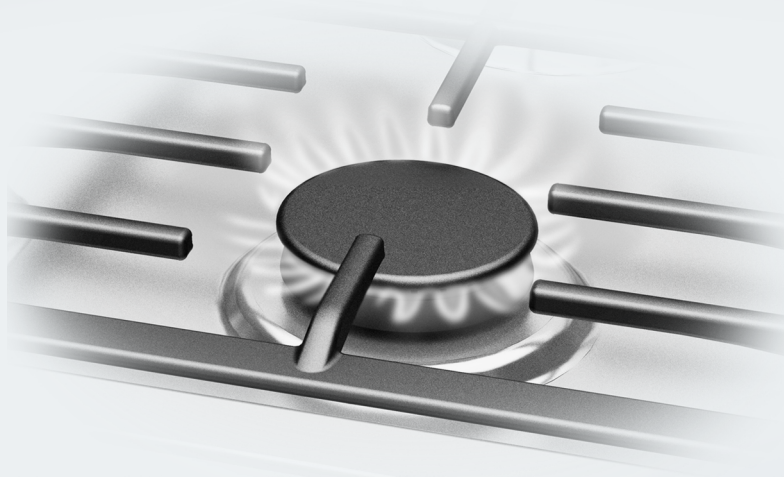


Instruções de utilização e montagem Placas a gás



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

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

A placa também é homologada para a utilização noutros países destinatários, além daqueles referidos no aparelho. O modelo específico do país e o tipo de ligação da placa exercem um impacto significativo no funcionamento perfeito e seguro.

Para o funcionamento noutro país destinatário além do país destinatário indicado no aparelho, contacte o serviço de assistência técnica aprovado para o país em causa.

Medidas de segurança e precauções	5
O seu contributo para proteção do ambiente	16
Descrição	17
Placa.....	17
KM 3034-1.....	17
KM 3054-1.....	18
Botão seletor	19
Queimador.....	20
Elementos de comando/Indicações do temporizador	21
Acessórios fornecidos.....	22
O primeiro funcionamento	23
Primeira limpeza da placa	23
O primeiro funcionamento.....	23
Louça	24
Recomendações para economizar energia	26
Utilização	27
Sistema de ignição rápida.....	27
Ligar.....	27
Regular a chama	28
Desligar	29
Indicadores de funcionamento/de calor residual	29
Temporizador	30
Tempo curto	30
Atribuir um tempo curto a uma zona de cozinhar	31
Bloqueio do funcionamento do temporizador.....	31
Dispositivos de segurança	32
Limpeza e manutenção	33
Superfície de vitrocerâmica.....	34
Grelhas	35
Botão seletor	35
Queimador.....	36
Que fazer quando	38
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	41

Índice

Serviço de assistência técnica	42
Contacto no caso de avarias	42
Placa de características	42
Garantia	42
Instalação	43
Indicações de segurança para encastrar	43
Distâncias de segurança	44
Indicações para encastrar	47
Dimensões para encastrar	48
KM 3034-1	48
KM 3054-1	49
Montagem	50
Ligação de gás	52
Potência do queimador	54
Ligação elétrica	55
Mudança para outro tipo de gás	57
Tabelas de bicos	57
Substituição dos bicos	58
Substituir os bicos principais	58
Substituir os bicos da posição menor	59
Verificar a função	60
Ficha técnica do produto	61

Medidas de segurança e precauções

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

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

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

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

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

Medidas de segurança e precauções

Uso adequado

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

Crianças em casa

- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas da placa, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar a placa sem serem vigiadas se lhes tiver sido explicada a forma como a podem utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ As crianças não podem efetuar a limpeza da placa sem serem vigiadas.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto da placa. Não permita que as crianças brinquem com a placa.
- ▶ A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Mantenha as crianças afastadas da placa até que arrefeça, excluindo, assim, o risco de queimaduras.
- ▶ Risco de queimaduras. Não guarde objetos em compartimentos sobre ou atrás da placa que possam despertar o interesse das crianças. Caso contrário, as crianças podem tentar subir para o aparelho.
- ▶ 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.

Medidas de segurança e precauções

Segurança técnica

- ▶ Instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.
- ▶ Os danos na placa podem comprometer a sua segurança. Controle a placa, verificando se está danificada. Nunca coloque uma placa danificada em funcionamento.
- ▶ O funcionamento fiável e seguro da placa só está garantido se for ligada à rede pública de eletricidade.
- ▶ A segurança elétrica da placa só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida, contacte um electricista e mande rever a instalação elétrica.
- ▶ Os dados sobre a ligação elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de características da placa devem corresponder com a tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias na placa. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de prolongamento não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não utilize estes dispositivos para ligar a placa à corrente elétrica.
- ▶ Utilize a placa só após estar montada, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ Esta placa não pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/barcos).
- ▶ Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas pode possivelmente provocar avarias no funcionamento da placa.
Não desmonte nunca o revestimento exterior da placa.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Perde o direito à garantia se a placa não for reparada pelo serviço de assistência técnica Miele ou por um técnico autorizado Miele.
- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.
- ▶ A placa não se destina a ser utilizada com um timer externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ A ligação de gás deve ser realizada por um técnico de gás (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação de gás»). Caso a ficha seja retirada do cabo de ligação ou se o cabo de ligação não estiver equipado com uma ficha, a placa deve ser ligada à corrente elétrica por um técnico eletricista (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- ▶ Se o cabo de ligação estiver danificado, este deve ser substituído pelo técnico eletricista por um cabo de ligação específico (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- ▶ A placa deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção, assim como de reparação. A alimentação de gás deve estar fechada. Assegure-se sempre de que esta está fechada ao:
 - desligar os disjuntores do quadro elétrico; ou
 - desparafusar completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica; ou
 - desligar a ficha (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas pela ficha, para desligar o aparelho da corrente;
 - fechar a alimentação de gás.
- ▶ 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 e da alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.

Medidas de segurança e precauções

► Se a placa foi encastrada por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca a feche enquanto estiver a utilizar a placa. Por trás da frente do móvel fechada acumulam-se calor e humidade. Como resultado, a placa, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a frente do móvel somente quando os indicadores de calor residual se apagarem.

Utilização adequada

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

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Se a placa for ligada inadvertidamente ou se ainda existir calor residual, há o risco de as peças metálicas colocadas em cima da placa aquecerem. Outros materiais podem derreter ou incendiar-se. Não utilize a placa como superfície de apoio.
- ▶ Pode queimar-se na placa quente. Proteja as mãos em todos os trabalhos que realizar no aparelho quente com luvas de cozinha ou panos. Utilize apenas luvas ou panos secos. Os têxteis molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor. Tenha cuidado para que estes têxteis não caiam próximo da chama. Para isso, não utilize panos de cozinha, panos da louça ou outros panos similares muito grandes.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (uma batedeira por exemplo) e o ligar a uma tomada situada perto da placa, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contacto com zonas quentes da placa. O isolamento do cabo elétrico pode ficar danificado.
- ▶ 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.
- ▶ A louça de plástico ou a folha de alumínio derrete com temperaturas elevadas. Não utilize louça de plástico ou folha de alumínio.
- ▶ Quando pressiona o botão seletor, é gerada uma faísca no eletrodo de ignição. Não pressione o botão seletor, quando limpa ou toca na placa ou no queimador na zona do eletrodo de ignição.
- ▶ Um exaustor colocado sobre a placa pode ser danificado ou incendiado devido à forte exposição ao calor das chamas. Nunca deixe as zonas de cozinhar a gás sem louça colocada sobre as mesmas.
- ▶ Acenda a zona de cozinhar a gás apenas quando todas as peças do queimador estiverem montadas corretamente.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Utilize apenas louça cujo diâmetro não seja superior nem inferior às medidas indicadas (consulte o capítulo «Louça»). Se o diâmetro for demasiado pequeno, a louça não fica suficientemente segura. Se o diâmetro for demasiado grande, os gases de escape quentes que circulam sob o solo para o exterior podem danificar o tampo ou, por exemplo, uma parede revestida com painéis não resistente ao calor, bem como as peças da placa. A Miele não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes desse tipo.
- ▶ Assegure-se de que a chama do queimador não ultrapassa a base do recipiente e que fica à tona do exterior da louça.
- ▶ Não utilize louça com um fundo demasiado fino. No caso de incumprimento, a placa pode ficar danificada.
- ▶ Utilize sempre as grelhas fornecidas. A louça não deve ser colocada diretamente sobre o queimador.
- ▶ Instale a grelha na vertical, por forma a evitar arranhões.
- ▶ Não guarde objetos de fácil combustão junto da placa.
- ▶ Os salpicos de gordura e outros resíduos (alimentícios) combustíveis na placa podem inflamar-se. Remova-os o mais rapidamente possível.
- ▶ A utilização da placa leva à produção de calor, humidade e produtos de combustão no local de instalação. Em particular quando a placa estiver em funcionamento, é necessário assegurar uma boa ventilação do local de instalação: os orifícios de ventilação natural têm de ser mantidos abertos ou tem de ser utilizado um dispositivo de ventilação mecânico (por exemplo, um exaustor).
- ▶ A utilização intensiva e prolongada da placa pode tornar necessária uma ventilação complementar como, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, o funcionamento do dispositivo de ventilação mecânico disponível no nível de potência máximo.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Não utilize assadeiras, frigideiras ou pedras de grelhar cuja dimensão cubra vários queimadores. A acumulação de calor daí resultante pode danificar a placa.
- ▶ Caso a placa não tenha sido utilizada excepcionalmente por um longo período de tempo, deve ser submetida a uma limpeza profunda antes de ser novamente utilizada e inspecionada por um técnico autorizado relativamente ao seu funcionamento correto.

Limpeza e manutenção

▶ O vapor que se forma pelo aparelho de limpeza a vapor pode atingir os componentes elétricos e provocar um curto-circuito. Para efetuar a limpeza da placa não utilize nunca um aparelho de limpeza a vapor.

O seu contributo para proteção do ambiente

Eliminação da embalagem de transporte

A embalagem protege o aparelho contra danos de transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e compatibilidade com o meio ambiente e por isso é reciclável.

A devolução das embalagens ao ciclo de reciclagem contribui para economia de matérias primas e redução de resíduos.

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

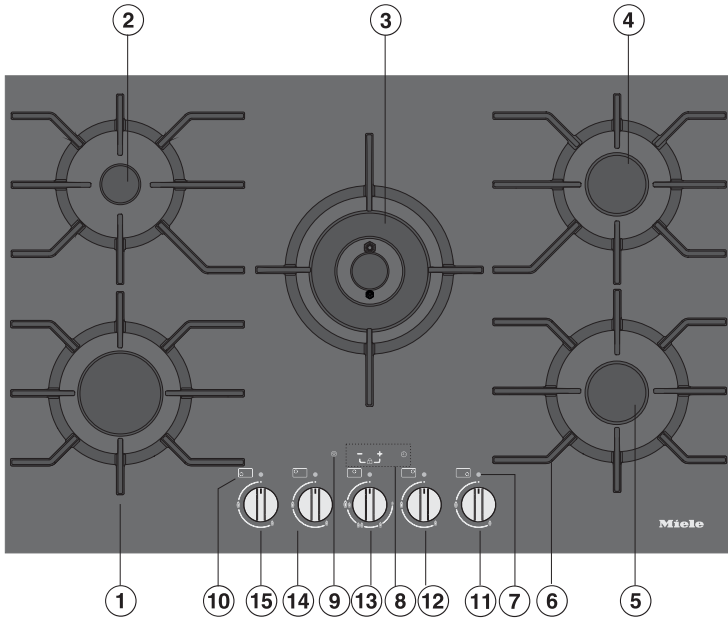
Os aparelhos elétricos e eletrónicos contêm muitas vezes diversos materiais valiosos. Mas também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes que foram necessários para o seu funcionamento e segurança. Se estes materiais forem depositados no contentor de lixo doméstico, ou se forem tratados de forma errada, podem ser prejudiciais à saúde e ao ambiente. Não deposite o seu aparelho fora de uso junto do contentor do lixo normal.



Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, dos Agentes Miele ou da Miele. Para apagar eventuais dados pessoais no aparelho antigo, este processo é legalmente da sua responsabilidade. Mantenha os aparelhos até serem transportados fora do alcance das crianças.

Placa

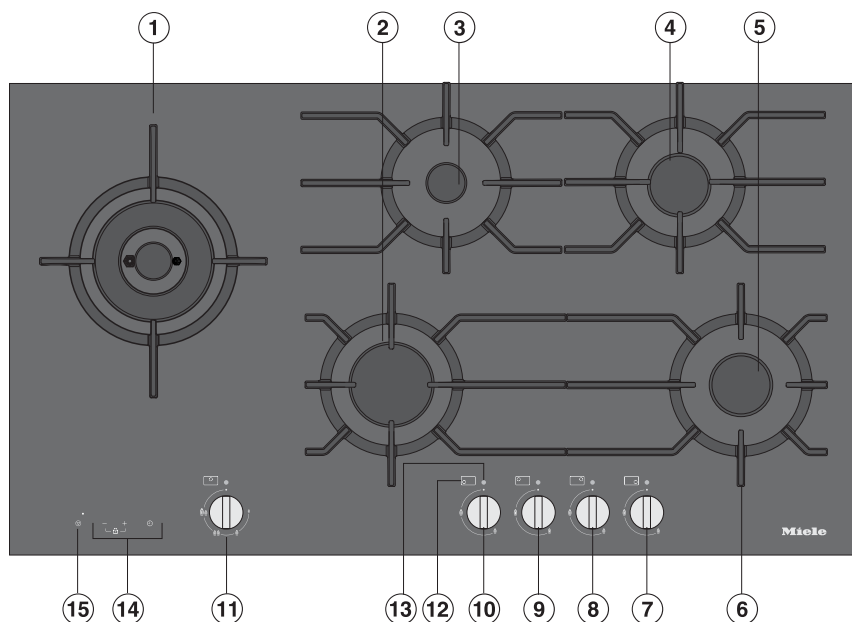
KM 3034-1



- ① Queimador forte
 - ② Queimador económico
 - ③ Queimador Wok
 - ④ Queimador normal
 - ⑤ Queimador normal
 - ⑥ Grelha (para cada queimador)
 - ⑦ Indicação de funcionamento/calor residual
 - ⑧ Temporizador
 - ⑨ Eliminar os tempos curtos
 - ⑩ Símbolo para a atribuição de zonas de cozinhar
- Botões seletores das zonas de cozinhar:
- ⑪ À frente à direita
 - ⑫ Atrás à direita
 - ⑬ Ao centro
 - ⑭ Atrás à esquerda
 - ⑮ À frente à esquerda

Descrição

KM 3054-1

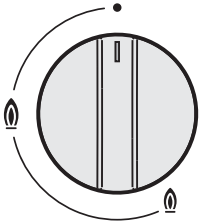


- ① Queimador Wok
- ② Queimador forte
- ③ Queimador económico
- ④ Queimador normal
- ⑤ Queimador normal
- ⑥ Grelha (para cada queimador)
- ⑦ À frente à direita
- ⑧ Atrás à direita
- ⑨ Atrás ao centro
- ⑩ À frente ao centro
- ⑪ À esquerda
- ⑫ Símbolos para a atribuição de zonas de cozinhar
- ⑬ Indicação de funcionamento/calor residual
- ⑭ Elementos de comando/Indicações do temporizador
- ⑮ Eliminar os tempos curtos

Botões seletores das zonas de cozinhar:

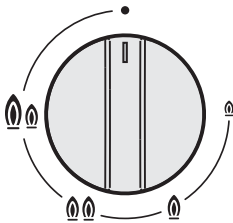
Botão seletor

Queimador económico/normal/intenso



Símbolo	Descrição
•	Queimador desligado, a alimentação de gás está bloqueada
	Chama muito forte
	Chama muito fraca

Queimador Wok

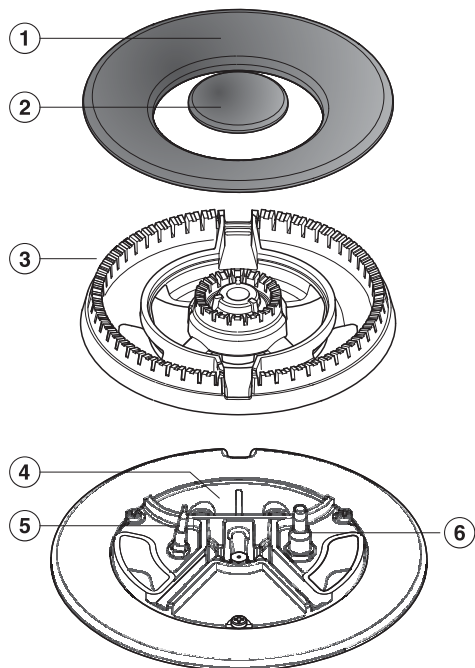


Símbolo	Descrição
•	Queimador desligado, a alimentação de gás está bloqueada
	Chama muito forte: os queimadores interiores e exteriores queimam na potência máxima.
	Chama forte: queimadores exteriores na potência mais baixa, queimadores interiores na potência máxima.
	Chama fraca: queimadores exteriores desligados, queimadores interiores na potência máxima.
	Chama muito fraca: queimadores exteriores desligados, queimadores interiores na potência mínima.

Descrição

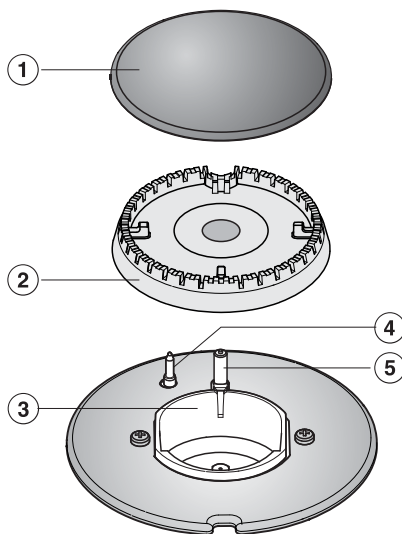
Queimador

Queimador Wok



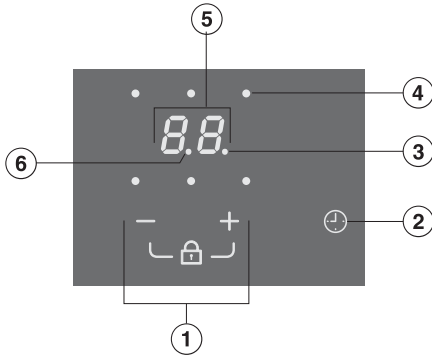
- ① Tampo exterior do queimador
- ② Tampo interior do queimador
- ③ Cabeça do queimador
- ④ Peça inferior do queimador
- ⑤ Termopar
- ⑥ Eléctrodo de ignição

Queimador económico/intenso/nor- mal



- ① Tampo do queimador
- ② Cabeça do queimador
- ③ Peça inferior do queimador
- ④ Termopar
- ⑤ Eléctrodo de ignição

Elementos de comando/Indicações do temporizador



- ① Ativar o bloqueio de funcionamento
- ② Temporizador
 - Ligar/Desligar
 - Alternar entre as funções
 - Seleção de uma zona de cozinhar

Luzes de indicação

- ③ Tempo curto
- ④ Atribuição de zonas de cozinhar, por exemplo zona de cozinhar atrás à direita
- ⑥ Meia hora se o tempo curto for superior a 99 minutos
- ⑤ Indicação de tempo

00 até *99* Tempo em minutos

0.h até *6.h* Tempo em horas

Descrição

Acessórios fornecidos

Se pretender, pode encomendar diversos acessórios (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos»).

Anel do Wok



O anel do Wok fornecido assegura uma estabilidade adicional da louça. É particularmente apropriado para Woks com base redonda.

Encaixe combinado



Se gostaria de utilizar louça mais pequena do que a indicada na tabela no capítulo «Louça», deve utilizar o encaixe combinado fornecido.

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

Primeira limpeza da placa

- Antes da primeira utilização limpe a placa com um pano húmido e seque de seguida com um pano seco.
- Efetue a limpeza das peças do queimador removíveis com uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça manualmente e água quente. Seque as peças de seguida e monte novamente os queimadores (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).

O primeiro funcionamento

As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando o aparelho entra em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente uma névoa. Também o material da bobina de indução deixa temporariamente um odor no ar.

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

Louça

Diâmetro mínimo das bases dos recipientes	
Queimador	Ø cm
Queimador económico	10
Queimador normal	12
Queimador intenso	14
Queimador Wok	14

Diâmetro superior máximo dos recipientes	
Queimador	Ø cm
Queimador económico	20
Queimador normal	22
Queimador intenso	24
Queimador Wok	26

- Escolha louça adequada para uso em queimadores:
diâmetro grande = queimador grande
diâmetro pequeno = queimador pequeno.

- Respeite as dimensões indicadas na tabela. A utilização de panelas demasiado grandes pode causar a propagação das chamas e causar danos no espaço de trabalho circundante ou noutros aparelhos. O tamanho adequado da panela melhora a eficiência.

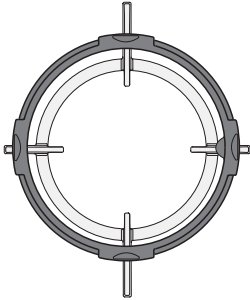
As panelas cujos diâmetros sejam inferiores aos diâmetros das grelhas e as panelas que não fiquem colocadas em segurança sobre as grelhas (sem sacudir) representam um perigo e não devem ser utilizadas.

- Ao contrário das panelas utilizadas numa placa elétrica, os fundos das panelas utilizadas em placas a gás não devem ser planas, por forma a obter bons resultados.
- Quando comprar panelas e frigideiras tenha em consideração o facto de que geralmente não é indicado o diâmetro da base, mas sim o diâmetro superior.
- Pode utilizar qualquer louça resistente ao calor.
- Dê preferência a louça com base espessa, porque compensa bem o calor. No caso das bases com revestimento fino existe o perigo de os alimentos queimarem pontualmente. Por isso, mexa algumas vezes.
- Coloque a louça sempre sobre as grelhas fornecidas. A louça não deve ser colocada diretamente sobre o queimador.
- Coloque a louça sobre as grelhas por forma a não virar. Não é possível excluir completamente uma mínima inclinação.
- Não utilize panelas ou frigideiras com base de apoio lateral.



Anel do Wok

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



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

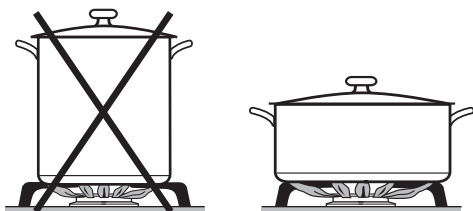
A frigideira Wok apresenta uma particularidade que a distingue de outros recipientes. Possui um diâmetro da base pequeno e um diâmetro superior grande (por norma 35 - 40 cm). Para a frigideira Wok, o queimador Wok é especialmente adequado.

Encaixe combinado

Se gostaria de utilizar recipientes com um diâmetro de base inferior ao indicado na tabela, deve utilizar o encaixe combinado fornecido.

Recomendações para economizar energia

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



- Escolha panelas largas e planas em vez de panelas estreitas e altas. Estas aquecem melhor.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Regule uma chama mais fraca logo após a fervura ou cozedura dos alimentos.
- O tempo de cozinhar pode ser reduzido consideravelmente utilizando uma panela de pressão.



Risco de incêndio devido a alimentos sobreaquecidos.

Um alimento sem vigilância pode sobreaquecer e incendiar-se.

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

Sistema de ignição rápida

A placa está equipada com um sistema de ignição rápida com as seguintes características:

- A ignição rápida sem manter premido o botão.
- Reignição automática
Caso a chama se apague devido à corrente de ar, etc., o queimador acende de novo automaticamente. Se a reignição não for bem-sucedida, a alimentação de gás é automaticamente bloqueada (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Equipamento de falha de chama»).

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

Ligar

- Pressione o botão seletor e rode-o para a esquerda para o símbolo de chama maior.
- Pressione ligeiramente o botão seletor para abrir a entrada de gás e solte-o lentamente.

O eléctrodo de ignição faz um «clique» e o gás acende.

Ao acionar um botão seletor, é automaticamente produzida uma faísca em todas as zonas de cozinhar. Isto é normal e não indica qualquer defeito do aparelho.

- Se o queimador não acendeu, rode o botão seletor para a posição •. Ventile o local ou aguarde no mínimo 1 minuto para tentar acender o queimador novamente.
- Se o queimador também não acender numa segunda tentativa de ignição, rode o botão seletor para «•» e consulte o capítulo «O que fazer quando...?».

Durante a ligação, pode ocorrer uma pequena reignição (clique 1–2 x), p. ex., no caso de corrente de ar.

Utilização

Ligar em caso de falha elétrica

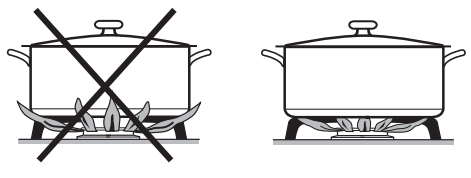
Em caso de uma falha elétrica, pode acender a chama manualmente, por exemplo, com um fósforo.

- Pressione o botão seletor e rode-o para a esquerda para o símbolo de chama maior.
- Mantenha o botão seletor pressionado e, com um fósforo, acenda a mistura de gás e ar.
- Mantenha o botão seletor pressionado por mais 5-10 segundos e depois solte-o.

Regular a chama

Os queimadores podem ser regulados continuamente entre a chama mais forte e a chama mais fraca.

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



- Regule a chama de forma que não ultrapasse nunca a panela.

Queimador Wok

Dependendo da versão do botão seletor, entre a posição maior e a posição menor encontra-se um bloqueio às 6 horas.

- Pressione ligeiramente o botão seletor para suspender este bloqueio.

Desligar


- Rode o botão seletor para a direita para «●».

A alimentação de gás é interrompida, a chama apaga-se.

Indicadores de funcionamento/ de calor residual

O indicador de funcionamento/de calor residual acende quando acende uma zona de cozinhar. Esta apaga se desligar a placa. Se uma zona de cozinhar estiver quente, o indicador acende-se enquanto existir calor residual.

Se os indicadores de calor residual ficarem intermitentes, ocorreu um erro (consulte o capítulo «O que fazer quando ...?»)

 Risco de queimaduras através de superfícies quentes.

Após o processo de confeção, os recipientes e a placa estão quentes.

Não toque nas grelhas, nas zonas de cozinhar e na placa enquanto os indicadores de calor residual estiverem acesos.

Temporizador

Podem ser seleccionados tempos de 1 minuto (01) até 6 horas (6.h).

Com a tecla sensora - reduz o tempo de 6.h a 00, com a tecla sensora + aumenta o tempo de 00 a 6.h. Com 2.h ou 99 ocorre uma paragem. Para continuar a regulação, retire brevemente o dedo da tecla sensora e toque-a novamente. Para um tempo superior a 99 minutos, a regulação acontece em passos de meia hora. As meias horas são representadas por um ponto antes do número.

Tempo curto

Regular

- Toque na tecla sensora ⌚.

Na indicação do temporizador 00 fica a piscar e a lâmpada indicadora do tempo curto.

- Selecciono o tempo pretendido através da tecla sensora - ou +.

Alterar

- Toque na tecla sensora ⌚.
- Selecciono o tempo pretendido através da tecla sensora - ou +.

Eliminar

- Toque na tecla sensora ⌚.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras - e + até que 00 apareça no visor do temporizador.

Atribuir um tempo curto a uma zona de cozinhar

Pode atribuir um tempo curto a cada zona de cozinhar ligada. A função pode ser utilizada simultaneamente para todas as zonas de cozinhar.

- Ligue a zona de cozinhar pretendida.
- Toque na tecla sensora ⏸ as vezes que forem necessárias até que a luz de indicação dessa zona de cozinhar fique a piscar.

As luzes de indicação ficam a piscar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, começando pela direita, se estiverem várias zonas de cozinhar ligadas.

- Selecione o tempo pretendido.
- Se pretender selecionar um tempo curto para outra zona de cozinhar, proceda como indicado antes.

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

- Toque na tecla sensora ⏸ as vezes necessárias até que a luz de indicação pretendida fique a piscar se pretender ver o tempo restante a decorrer em segundo plano.

Desativação conforto

- Toque na tecla sensora ⏸, se tiver atribuído um tempo curto a várias placas e pretender eliminar todos os tempos curtos.

Bloqueio do funcionamento do temporizador

O bloqueio de funcionamento só pode ser ativado se não estiver regulado qualquer tempo curto. Pode usar o bloqueio de funcionamento para não definir acidentalmente um tempo curto durante a limpeza.

Se tocar num botão seletor ou numa tecla sensora com o bloqueio de funcionamento ativado, a luz de indicação aparece e na indicação das horas é apresentado LL.

Ativar

- Toque em simultâneo nas teclas sensoras + e - até que apareça LL na indicação das horas e seja emitido um sinal sonoro.

Após um curto período de tempo, a indicação LL apaga-se.

Desativar


- Toque em simultâneo nas teclas sensoras + e - até que LL se apague na indicação das horas e seja emitido um sinal sonoro.

Dispositivos de segurança

Equipamento de falha de chama


A sua placa está equipada com um equipamento de falha de chama. Se a chama de gás apagar, por exemplo, devido ao transbordo de alimentos ou a uma corrente de ar, e se a tentativa de acender novamente a chama falhar, a alimentação de gás é bloqueada. É evitada uma fuga de gás. Se rodar o botão seletor para a posição ●, a placa fica novamente operacional.

O equipamento de falha de chama funciona de forma independente da alimentação de corrente, ou seja, permanece, então, ativo mesmo quando a placa é operada em caso de falha de energia.

 Risco de queimaduras através de superfícies quentes.

Após a confeção, as superfícies ficam quentes.

Deixe a placa arrefecer, antes de a limpar.

 Danos devido a humidade que entre.

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.

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

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize nenhum produto de limpeza abrasivo ou agressivo.

Os alimentos ressequidos podem causar manchas nas peças do queimador.

Elimine de imediato a sujidade e salpicos de sal ou açúcar.

Quando pressiona o botão seletor, é gerada uma faísca no eléctrodo de ignição. Não pressione o botão seletor, quando limpa ou toca na placa ou no queimador na zona do eléctrodo de ignição.

Produtos de limpeza inadequados


Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza

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

Limpeza e manutenção

- Efetue a limpeza da placa completa no final de cada utilização.
- Humedeça previamente a sujidade fortemente entranhada.
- Seque a placa sempre que efetuar a limpeza a húmido; dessa forma evita resíduos de calcário.

Superfície de vitrocerâmica

 Danos causados por objetos afiados.

A tira vedante entre a placa e bancada pode ficar danificada.
A tira vedante entre a vitrocerâmica e a estrutura pode ficar danificada.
Não utilize objetos afiados ou pontiagudos para limpeza.

Com um detergente de lavar a louça manualmente, nem toda a sujidade e resíduos serão eliminados por completo. Forma-se uma película invisível que provoca manchas no vidro. Não é possível eliminar essas manchas.

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

- Elimine a sujidade maior com um pano húmido e, para a sujidade que tenha ficado agarrada, utilize um raspador de vidro.
- A seguir, efetue a limpeza da superfície de vitrocerâmica com o produto especial da Miele para limpar vitrocerâmica e aço inoxidável (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos») ou com um produto especial para a limpeza de placas de vi-

trocerâmica e com papel de cozinha ou um pano limpo. Não aplique o produto sobre uma placa que esteja quente, porque isso pode provocar manchas. Observe os dados do fabricante do detergente.

- Elimine as **manchas** de calcário ou água com um produto para limpar placas de vitrocerâmica.
- Limpe bem com um pano húmido, para eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.

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

- Seque a superfície de vitrocerâmica com um pano limpo e macio.

Grelhas

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

Botão seletor

Os botões seletores não são adequados para serem lavados na máquina de lavar louça.

Limpe os botões apenas manualmente.

A cor dos botões seletores pode mudar se não forem limpos regularmente.

Efetue a limpeza do botão seletor no final de cada utilização.

- Efetue a limpeza dos botões com uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça manualmente e água quente.

Limpeza e manutenção

Queimador

Não deve, em caso algum, lavar as peças do queimador na máquina de lavar louça.

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

- Retire todas as peças soltas do queimador e limpe apenas à mão com uma esponja, um pouco de detergente de lavar louça e água quente.
- Limpe a sujidade de todas as aberturas da chama.

 Perigo de explosão.

Com as aberturas da chama trancadas, o gás não queimado pode ficar acumulado e bloqueado na caixa inferior. Isto pode provocar danos no aparelho e causar ferimentos.

Certifique-se de que as aberturas da chama se encontram sempre limpas de sujidade.

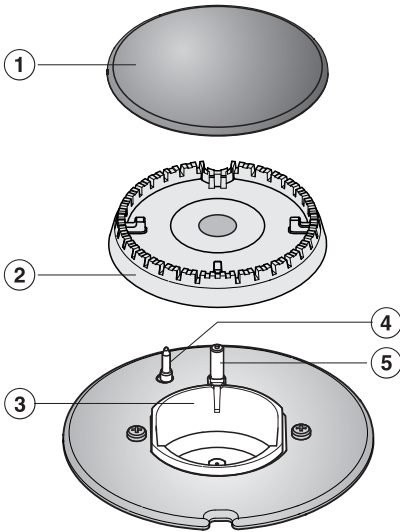
- Com um pano húmido, limpe as peças do queimador que não podem ser removidas.
- Limpe cuidadosamente o eletrodo de ignição e o termopar com um pano bem humedecido.

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

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

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

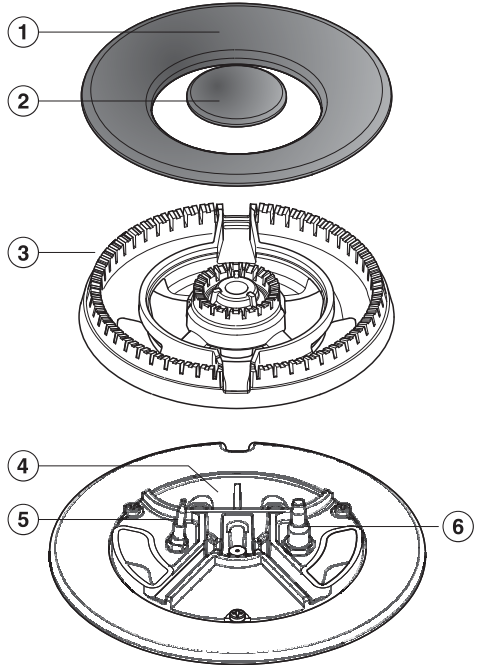
Montar o queimador económico, normal, intenso



- Coloque a cabeça do queimador ② sobre a peça inferior do queimador ③, de modo que o termopar ④ e o eletrodo de ignição ⑤ passem através dos furos da cabeça do queimador. A cabeça do queimador deve ser encaixada corretamente.
- Coloque o tampo do queimador ① de forma plana sobre a cabeça do queimador ②. Não é possível deslizar o tampo do queimador se estiver na posição correta.

Assegure-se de que as peças do queimador são montadas na sequência correta.

Montar o queimador Wok



- Coloque a cabeça do queimador ③ sobre a peça inferior do queimador ④, de modo que o termopar ⑤ e o eletrodo de ignição ⑥ passem através do furo da cabeça do queimador. A cabeça do queimador deve ser encaixada corretamente.
- Coloque o tampo do queimador ① e ②.

Assegure-se de que as peças do queimador são montadas na sequência correta.

Que fazer quando ...

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

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

Problema	Causa e solução
No caso da primeira colocação em funcionamento ou após um período de imobilização prolongado, o queimador não acende.	Eventualmente existe ar na conduta de gás. ■ Repita o processo de ignição, se necessário, várias vezes.
O queimador não acende após diversas tentativas.	Existe uma avaria técnica. ■ Rode o botão seletor para a direita para • e interrompa a alimentação de corrente elétrica da placa durante alguns segundos.
	O queimador não está montado corretamente. ■ Monte o queimador corretamente.
	A válvula de fecho do gás não está aberta. ■ Abra a válvula de fecho do gás.
	O queimador está molhado e/ou sujo. ■ Limpe e seque o queimador.
	As aberturas de chama estão obstruídas e/ou molhadas. ■ Limpe e seque as aberturas de chama.
A chama do gás apaga-se após a ignição.	As chamas não tocam no termopar, não ficando suficientemente quente: As peças do queimador não estão corretamente colocadas. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
	O termopar está sujo. ■ Elimine de imediato a sujidade.

Problema	Causa e solução
A chama do gás muda.	<p>As peças do queimador não estão colocadas corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque as peças do queimador corretamente. <p>A cabeça do queimador ou os furos do tampo do queimador estão sujos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Elimine de imediato a sujidade.
A chama do gás apaga-se durante o funcionamento.	<p>As peças do queimador não estão colocadas corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
O dispositivo de ignição elétrico do queimador não funciona.	<p>Os disjuntores do quadro elétrico da sua habitação dispararam.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Solicite a intervenção de um electricista ou do Serviço Técnico. <p>Encontram-se restos de alimentos entre o eléctrodo de ignição e o tampo do queimador. O termopar está sujo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Elimine de imediato a sujidade (consulte o capítulo «Limpeza e Manutenção»).
O indicador de funcionamento/de calor residual de uma zona de cozinhar fica intermitente.	<p>A energia elétrica falhou.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rode o botão seletor para a direita para «•». Se a alimentação de corrente elétrica for novamente produzida, pode operar a placa conforme o habitual.

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
Na indicação do temporizador surgem letras.	<i>LC</i> O bloqueio de funcionamento está ativado. <ul style="list-style-type: none">■ Desative o bloqueio de funcionamento (consulte o capítulo «Temporizar»).
	<i>FL</i> Ocorreu um erro no sensor. <ul style="list-style-type: none">■ Providencie, em primeiro lugar, que não haja incidência direta de luz (sol ou luz artificial) sobre a placa e que a zona em volta da placa não esteja muito escura.■ Certifique-se de que nem as teclas sensoras nem a placa estão tapadas. Retire qualquer peça de louça que possa estar sobre a placa e, se for o caso, limpe os resíduos existentes na placa.■ Corte o fornecimento de energia elétrica à placa durante aprox. 1 minuto.■ Se o problema continuar após o fornecimento de energia elétrica ter sido restabelecido, contacte o serviço de assistência técnica.
As indicações de funcionamento/calor residual piscam e na indicação do temporizador surgem letras e números.	<i>F2</i> A proteção de sobreaquecimento disparou. <ul style="list-style-type: none">■ Rode o botão seletor para a direita para «•». Pode voltar a colocar a zona de cozinhar em funcionamento logo que <i>F2</i> tenha desaparecido.
	Todas as outras mensagens de erro Apareceu um erro no sistema eletrónico. <ul style="list-style-type: none">■ Corte o fornecimento de energia elétrica à placa durante aprox. 1 minuto.■ Se o problema continuar após o fornecimento de energia elétrica ter sido restabelecido, contacte o serviço de assistência técnica.

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

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

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

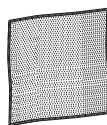
Estes produtos também podem ser adquiridos através dos serviços Miele (consulte as páginas finais destas instruções) ou através dos Agentes Miele.

Produto para limpeza de placas vitrocerâmicas e para limpeza de aço inox 250 ml



Elimina sujidade intensa, manchas de calcário e de alumínio

Pano em microfibras



Para eliminar dedadas e pouca sujidade

Serviço de assistência técnica

Contacto no caso de avarias

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

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.

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

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

Placa de características

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

Garantia

O período de garantia é de 2 anos.

Para mais informações, consulte as condições de garantia.

Indicações de segurança para encastrar



Danos devido a instalação incorreta.

A placa pode ficar danificada com uma instalação incorreta.

A placa deve apenas ser instalada por um técnico qualificado.



Danos causados por objectos leves que possam cair.

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

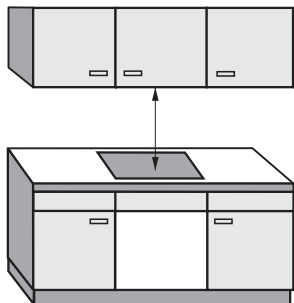
Instale a placa apenas após os móveis superiores e o exaustor serem montados.

- ▶ Para o local de instalação da placa, é necessário respeitar as especificações e diretrizes aplicáveis do país destinatário.
- ▶ Se o tampo de trabalho for folheado, a folha deve estar colada com cola resistente a temperaturas elevadas (100 °C) para evitar que se solte ou deforme. As régua de acabamento também devem ser resistentes a temperaturas elevadas.
- ▶ A placa não pode ser montada sobre um frigorífico, máquina de lavar louça, máquina de lavar roupa e secador de roupa.
- ▶ Devido a uma eventual propagação de chamas, uma placa a gás não deve ser instalada diretamente ao lado de uma fritadeira. Entre a placa e uma fritadeira deve ser mantida uma distância mínima de 300 mm.
- ▶ Após a montagem da placa, a mangueira do gás e o cabo elétrico não podem ficar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- ▶ Após a montagem da placa, o cabo elétrico e uma mangueira do gás flexível não podem ficar em contacto com as peças móveis dos elementos da cozinha (por exemplo, uma gaveta) nem ficar submetidos a desgaste mecânico.
- ▶ Mantenha as distâncias de segurança indicadas nas páginas seguintes.

Instalação

Distâncias de segurança

Distância de segurança sob o aparelho



Entre a placa e o exaustor, que possa estar montado por cima, deve existir a distância de segurança indicada pelo fabricante do exaustor. Caso não exista qualquer referência e, no caso de materiais de inflamação fácil, deve deixar pelo menos 760 mm de distância.

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

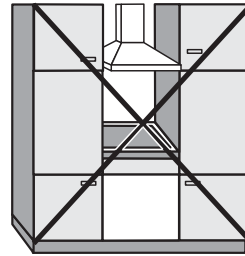
Distâncias de segurança laterais / atrás

A placa não pode ser montada entre dois móveis altos ou duas paredes (à direita **ou** à esquerda). Um dos laterais da placa tem de ficar sempre livre (consulte a figura).

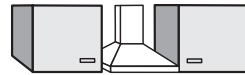
① Distância mínima **atrás** desde o recorte do tampo até ao canto posterior do tampo de trabalho:
50 mm

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

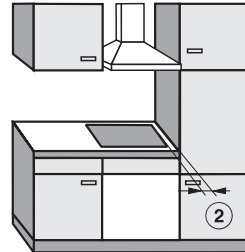
③ Distância mínima **à esquerda** desde o recorte do tampo até ao móvel alto situado ao lado ou até à parede:
150 mm.



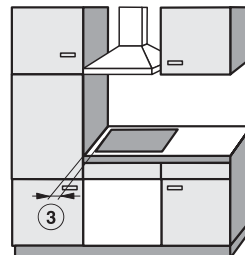
Não permitido



Recomendado



Não recomendável



Não recomendável

Instalação

Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

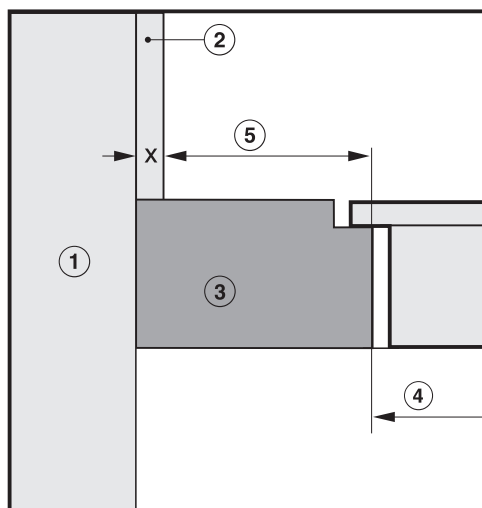
Caso o nicho seja revestido, será necessário manter uma distância mínima entre o recorte do tampo de trabalho e o revestimento porque as temperaturas elevadas alteram ou danificam os materiais.

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

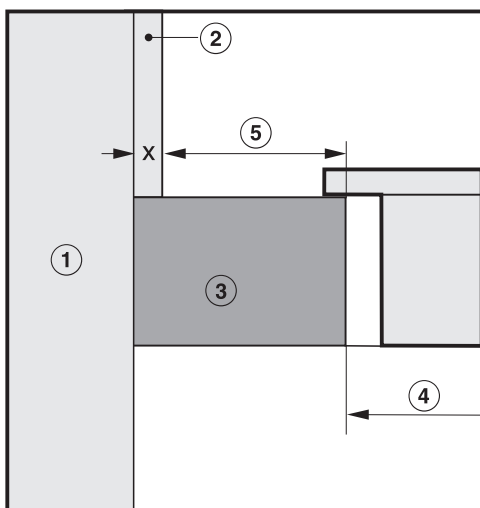
Caso o revestimento seja de material não inflamável (por ex. metal, azulejos, mármore) a distância mínima ⑤ entre o recorte do tampo de trabalho e o revestimento do nicho é de 50 mm, menos a espessura do revestimento.

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

Placa montada à face do tampo



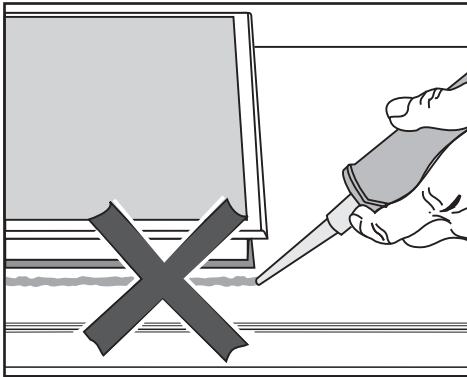
Placa com moldura facetada




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

Indicações para encastrar

Vedante entre a placa e a bancada



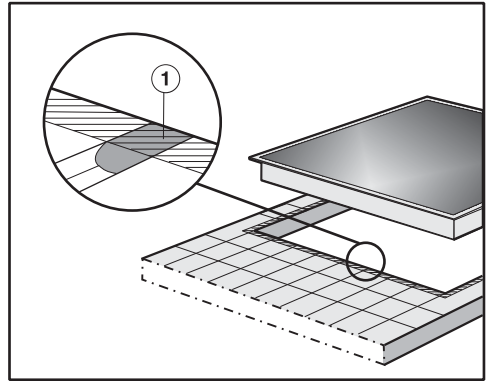
 Danos devido à instalação incorreta.

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

Não use produto vedante entre a placa e a bancada.

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

Bancadas em azulejo



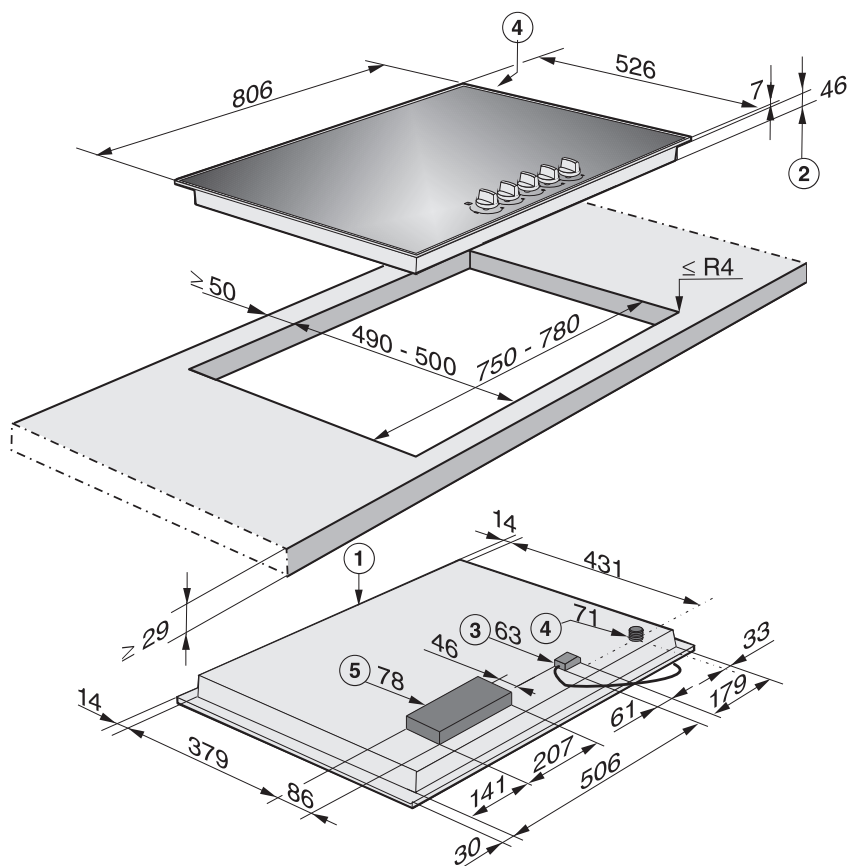
As ranhuras ① e a zona tracejada situada por baixo da superfície de apoio da moldura da placa devem estar lisas e planas, para que a placa fique uniformemente assente e o vedante por baixo do rebordo do aparelho garanta a vedação adequada da bancada.

Instalação

Dimensões para encastrar

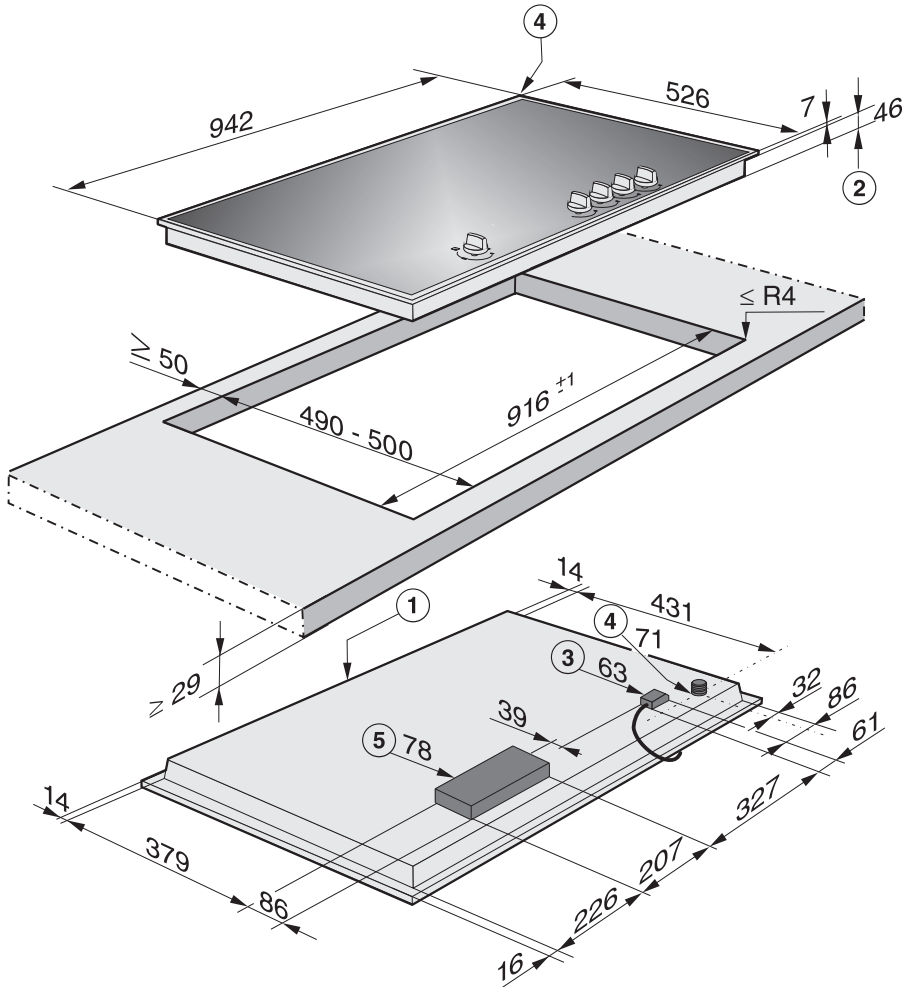
As dimensões indicadas são em mm.

KM 3034-1



- ① À frente
- ② Altura de montagem
- ③ Caixa de ligação à rede elétrica com cabo de ligação, C = 2.000 mm
- ④ Ligação de gás R $1\frac{1}{2}$ - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ⑤ Caixa do sistema eletrónico - altura máxima de montagem 78 mm

KM 3054-1



- ① À frente
- ② Altura de montagem
- ③ Caixa de ligação à rede elétrica com cabo de ligação, C = 2.000 mm
- ④ Ligação de gás R $\frac{1}{2}$ - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ⑤ Caixa do sistema eletrónico - altura máxima de montagem 78 mm

Instalação

Montagem

Preparar a bancada

- Efetue o recorte na bancada como indicado na figura da placa. Respeite as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»).
- Em bancadas de madeira com pintura especial, borracha de silicone ou resina fundida, isole a superfície cortada para evitar danos devido a infiltrações de humidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

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

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

Encastrar a placa

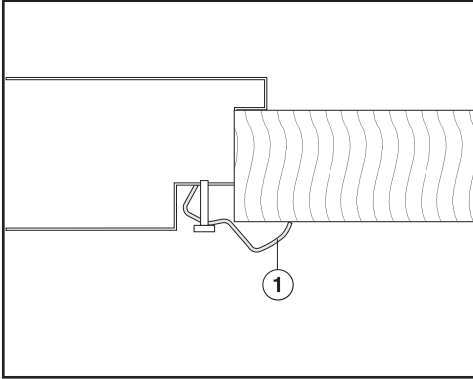
- Cole a tira de vedação fornecida por baixo do rebordo da placa.
- Passe o cabo de alimentação da placa para baixo através do recorte da bancada.
- Coloque a placa solta no recorte. Certifique-se de que a junta fica assente sobre a bancada, para que fique garantida a vedação em relação à bancada.

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

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

- Ligue a placa à corrente (ver o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- Ligue a placa à alimentação de gás (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação de gás»).

Fixar a placa




- Fixe a placa com as peças angulares fornecidas ①.

Verificar o funcionamento

- Após a montagem, inspecione o comportamento de queima colocando todos os queimadores em funcionamento:
 - Na posição menor, a chama do gás não pode apagar-se, mesmo se o botão seletor for rodado rapidamente da posição maior para a posição menor.
 - Na posição maior, a chama do gás deve queimar com um núcleo claramente visível.


Instalação

Ligação de gás

 Risco de explosão devido a ligação incorreta de gás.

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

A ligação do gás, bem como a mudança para outro tipo de gás, apenas deve ser realizada por um instalador autorizado de uma empresa de fornecimento de gás homologada. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação.

 Risco de explosão devido a ligação incorreta.

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

A ligação do gás, bem como a mudança para outro tipo de gás, apenas deve ser realizada por um instalador autorizado de uma empresa de fornecimento de gás homologada. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação.

A ligação do gás deve estar organizada por forma a ser possível realizar a ligação dentro ou fora do móvel de cozinha. A torneira de alimentação deve, se necessário, estar acessível e visível após a abertura da porta do móvel.


Solicite a informação sobre o tipo de gás junto da empresa de fornecimento de gás homologada e compare estes dados com os dados constantes na placa de características.

A placa não é ligada a uma conduta de saída de gás.

Respeite as condições de instalação aplicáveis aquando da instalação e ligação, em particular as medidas de ventilação adequadas.

A ligação do gás tem de ser realizada em conformidade com as especificações e diretrizes aplicáveis.

Observe as condições específicas da empresa de fornecimento de gás local, bem como das autoridades de fiscalização de obras públicas têm de ser também tidas em consideração.

 Danos por aquecimento.

As ligações do gás, a mangueira do gás e o cabo elétrico podem ficar danificados devido ao aquecimento durante o funcionamento da placa.

Assegure-se de que a mangueira do gás e o cabo elétrico não tocam em zonas quentes na placa e que a mangueira do gás e as válvulas de ligação na placa não são tocadas por gases de escape quentes.

 Perigo de explosão devido a cabos de ligação danificados.

Cabos de ligação flexíveis danificados podem vazar gás.

Instale os cabos de ligação flexíveis por forma a não tocarem em peças móveis dos elementos da cozinha (por exemplo, um gaveta) nem ficarem submetidos a desgaste mecânico.

Ajuste a placa quanto a condições do gás local. A ligação do gás deve ser inspecionada relativamente à sua estanqueidade.

A placa corresponde à classe de aparelhos 3 e é adequada para funcionar com gás natural e gás liquefeito (GPL).

Categoria de acordo com a norma EN 30

Portugal

II2H3+ 20, 28–30/37


A placa foi desenvolvida para gás natural ou gás liquefeito (GPL) consoante a construção em cada país (consulte a etiqueta afixada no aparelho).

Para efetuar a mudança para outro tipo de gás, é fornecido o conjunto de bicos relevante para cada construção local. Caso o conjunto de bicos necessário para o seu caso de instalação não tenha sido fornecido, contacte o seu distribuidor ou o Serviço técnico da Miele. A mudança para outro tipo de gás é descrita no capítulo «Mudança para outro tipo de gás».

Ligação à placa

A ligação do gás da placa encontra-se equipada com uma rosca cónica de $1/2''$. Existem duas possibilidades de ligação:

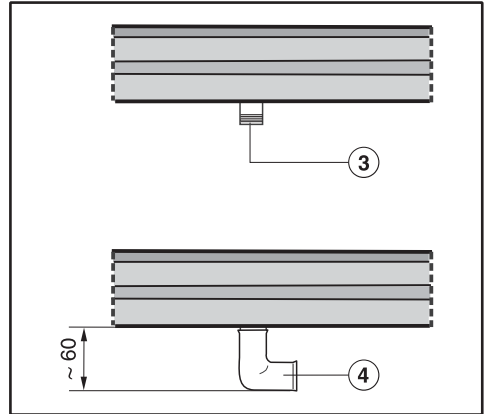
- ligação fixa;
- ligação flexível de acordo com a norma DIN 3383 Parte 1, comprimento máximo 2 000 mm.

 Perigo de explosão devido a vazamento de gás.

Os vedantes inadequados não garantem a estanqueidade necessária da ligação.

Utilize vedantes apropriados.

Utilização de uma curva de 90°



③ Ligação de gás R $1/2''$ - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Curva de 90°

A altura para encastrar na zona de ligação ao gás aumenta em aprox. 60 mm

Instalação

Potência do queimador

Carga nominal

Queimador	Tipo de gás	Posição maior		Posição menor
		kW	g/h	kW
Queimador económico	Gás natural H	1,0	–	0,25
	GPL	0,95	69	0,2
Queimador normal	Gás natural H	1,7	–	0,3
	GPL	1,7	124	0,35
Queimador intenso	Gás natural H	2,7	–	0,5
	GPL	2,55	186	0,6
Wok	Gás natural H	4,7	–	0,3
	GPL	4,6	335	0,25
Total	Gás natural H	11,8	–	
	GPL	11,5	837	

Ligação elétrica

Recomendamos a ligação da placa à rede elétrica através de uma tomada. Desta forma fica facilitada qualquer intervenção técnica. A tomada deve estar facilmente acessível após a montagem da placa.

Risco de lesões!

Os trabalhos de instalação e manutenção realizados inadequadamente podem ter consequências graves para o aparelho e para o utilizador, pelas quais a Miele não assume qualquer responsabilidade.

A Miele não pode ser responsabilizada por danos (p. ex., choque elétrico) causados devido à falta ou à interrupção do fio de ligação à terra no lado da instalação.

Caso a ficha de ligação seja retirada do cabo elétrico ou se o cabo elétrico não estiver equipado com uma ficha, a placa deve ser ligada à corrente por um electricista.

Se a tomada não tiver acesso facilitado após a montagem, ou estiver prevista uma ligação fixa, deve existir no lado da instalação um dispositivo separador para cada pino. Como dispositivo separador podem ser utilizados interruptores com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm. Por exemplo, minidisjuntores, fusíveis e contactores. Os dados necessários para a ligação estão indicados na placa de características. Estes dados devem corresponder aos da rede.

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

Potência total

Consulte a placa de características

Dados de ligação


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

Disjuntor diferencial

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

Instalação

Desligar da rede elétrica

 Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

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

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

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

Fusíveis

- Retire os fusíveis do quadro.

Chaves de fenda dos fusíveis

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


Disjuntores da instalação

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

Interruptor de corrente diferencial

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

Substituição do cabo elétrico


 Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

A ligação incorreta pode resultar em choque elétrico.

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

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

Mudança para outro tipo de gás

 Risco de explosão devido a ligação incorreta.

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

A ligação do gás, bem como a mudança para outro tipo de gás, apenas deve ser realizada por um instalador autorizado de uma empresa de fornecimento de gás homologada. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação.

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

Tabelas de bicos

As marcações dos bicos referem-se a um diâmetro de perfuração de $1/100$ mm.

	Ø	
	Bico principal	Bico da posição menor
Gás natural H		
Queimador económico	0,76	0,39
Queimador normal	0,94	0,42
Queimador intenso	1,20	0,54
Queimador Wok	2x 1,07/0,72	0,42
GPL		
Queimador económico	0,52	0,23
Queimador normal	0,66	0,36
Queimador intenso	0,81	0,42
Queimador Wok	2x 0,70/0,46	0,25

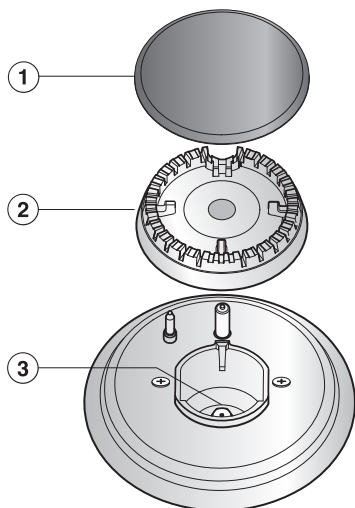
Mudança para outro tipo de gás

Substituição dos bicos

- Desligue a placa da rede elétrica e feche a alimentação do gás.

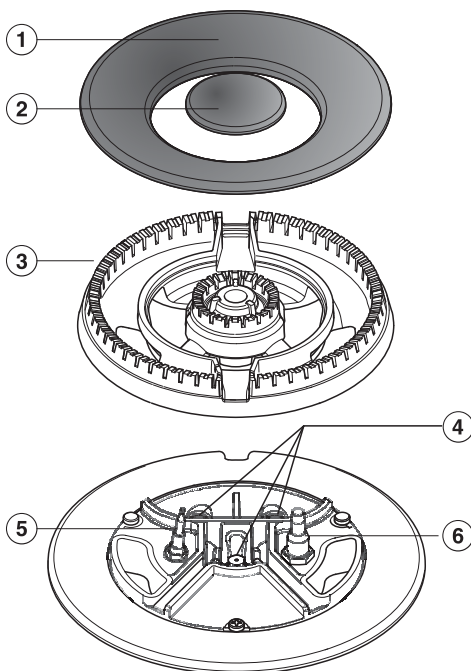
Substituir os bicos principais

Queimador económico, normal, intenso



- Retire a grelha, o tampo do queimador ① e a cabeça do queimador ②.
- Desparafuse o bico principal ③ com uma chave de soquete (M7).
- Insira o bico visível na tabela de bicos e aperte-o.
- Proteja o bico com lacre para que não se desaperte acidentalmente.

Queimador Wok



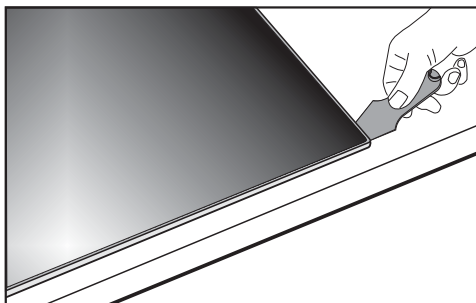
- Retire o tampo do queimador ① ② e a cabeça do queimador ③.
- Desparafuse os bicos principais ④ com uma chave de soquete (M7).
- Insira os novos bicos visíveis na tabela de bicos e aperte-os.
- Proteja os bicos com lacre para que não se desapertem acidentalmente.

Mudança para outro tipo de gás

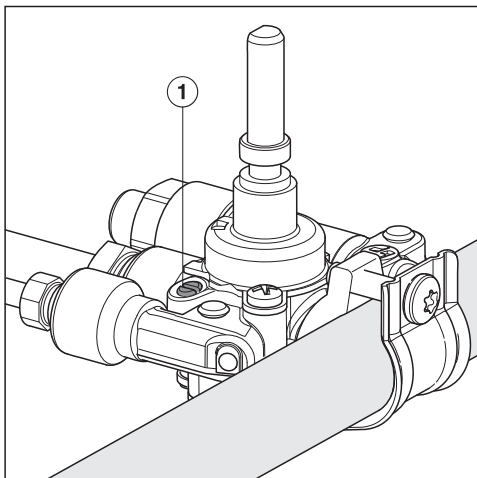
Substituir os bicos da posição menor

Para substituir os bicos da posição menor, os parafusos de fixação do queimador devem ser desapertados e a parte superior do aparelho deve ser retirada.

- Retire os botões seletores puxando-os para cima.
- Retire as peças do queimador.



- Retire a parte superior do aparelho (veja a figura).



- Com uma chave de fendas pequena desaperte o bico da posição menor ① na válvula de gás.

- Puxe o bico com um alicate de pontas.
- Insira o novo bico (consulte a tabela de bicos) e aperte-o.
- Proteja os bicos com lacre para que não se desapertem acidentalmente.

Mudança para outro tipo de gás

Verificar a função

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás relativamente à sua estanqueidade.
- Monte a placa novamente.
- Inspeccione o comportamento de queima, colocando todos os queimadores em funcionamento:
 - Na posição menor, a chama do gás não pode apagar-se, também no caso em que o botão seletor foi rodado rapidamente da posição maior para a posição menor.
 - Na posição maior, a chama do gás deve queimar com um núcleo claramente visível.
- Cole o autocolante fornecido juntamente com o conjunto de bicos, sobre o autocolante antigo com o tipo de gás especificado.

Ficha técnica do produto

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

Informações relativas a placas a gás domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 3034-1
Número de queimadores a gás	
Eficiência energética por queimador a gás ($EE_{\text{queimador a gás}}$)	1. = 55,6 3. = 54,3 4. = 57,1 5. = 60,1
Eficiência energética da placa a gás ($EE_{\text{placa a gás}}$)	56,8

Informações relativas a placas a gás domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 3054-1
Número de queimadores a gás	
Eficiência energética por queimador a gás ($EE_{\text{queimador a gás}}$)	1. = 54,3 3. = 57,1 4. = 60,0 5. = 55,6
Eficiência energética da placa a gás ($EE_{\text{placa a gás}}$)	56,8

Miele Portuguesa, Lda.

Lisboa:

MIELE Experience Center

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 21 4248 100

Fax: 21 4248 109

Assistência técnica 808 200 687

E-Mail: info@miele.pt

Website: www.miele.pt

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

KM 3034-1, KM 3054-1

pt-PT

M.-Nr. 11 185 740 / 02