

# Instruções de utilização e montagem

## Placas elétricas



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>
<b>Sustentabilidade e proteção do ambiente .....</b>	<b>13</b>
<b>Instalar.....</b>	<b>14</b>
Indicações de segurança para instalação .....	14
Indicações de segurança adicionais para instalação sobre a bancada.....	14
Indicações de segurança adicionais para instalação à face .....	15
Distâncias de segurança .....	16
Dimensões de instalação para instalação sobre a bancada .....	20
KM 6520 FR.....	20
KM 6521 FR.....	21
KM 6522 FR.....	22
KM 6527 FR .....	23
Dimensões de instalação para montagem à face.....	24
KM 6520 FL .....	24
KM 6523 FL.....	25
Instalar a placa sobre a bancada.....	26
Preparar bancada de trabalho para instalação sobre a bancada .....	26
Colocar a placa sobre a bancada.....	26
Instalar a placa à face .....	27
Preparar a bancada de trabalho para montagem à face .....	27
Colocar placa à face .....	27
Ligação elétrica.....	28
<b>Conhecer melhor.....</b>	<b>30</b>
A sua placa .....	30
KM 6520 FR, KM 6520 FL .....	30
KM 6521 FR.....	31
KM 6522 FR.....	32
KM 6523 FL.....	33
KM 6527 FR .....	34
Elementos de comando e indicação.....	34
Dados relativos às zonas de cozinhar .....	35
Princípio de utilização.....	37

Funções especiais .....	37
Ampliação da zona de cozinhar .....	37
Stop&Go .....	37
Sistema automático .....	37
Timer .....	38
Bloqueio de funcionamento .....	38
Bloqueio .....	38
Função Recall .....	38
Regulações .....	38
Modo de demonstração .....	38
Indicação de calor residual .....	38
Desativação de segurança .....	38
Proteção contra sobreaquecimento .....	39
Dados da placa .....	39
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente .....	39
<b>Colocar em funcionamento .....</b>	<b>40</b>
Desembalar a placa .....	40
Primeira limpeza da placa .....	40
Primeira colocação em funcionamento da placa .....	40
<b>Utilizar .....</b>	<b>41</b>
Indicações de segurança para a utilização .....	41
Ligar a placa .....	41
Desligar placa/zona de cozinhar .....	41
Níveis de potência da placa .....	42
Regular o nível de potência .....	42
Regular nível de potência - Níveis intermédios .....	42
Alterar o nível de potência .....	42
Ampliação da zona de cozinhar .....	42
Ativar Ampliação da zona de cozinhar .....	42
Desativar Ampliação da zona de cozinhar .....	42
Ativar/Desativar Stop&Go .....	43
Sistema automático .....	43
Ativar o sistema automático .....	44
Desativar o sistema automático .....	44

# Índice

---

Timer .....	44
Regular timer .....	44
Regular o tempo curto .....	44
Alterar o tempo curto .....	44
Apagar o tempo curto .....	44
Definir o tempo de desativação .....	44
Alterar o tempo para desligar .....	45
Eliminar o tempo para desligar .....	45
Definir vários tempos de desativação .....	45
Exibir tempos de desativação .....	45
Utilizar as funções do timer em simultâneo .....	45
Bloqueio de funcionamento .....	46
Ativar o bloqueio de funcionamento .....	46
Desativar o bloqueio de funcionamento .....	46
Bloqueio .....	47
Ativar o bloqueio .....	47
Desativar o bloqueio .....	47
Ativar a função Recall .....	47
Dados da placa .....	47
Apresentar designação do modelo/número de série .....	47
Indicar a versão do software .....	47
Ativar/Desativar o modo de demonstração .....	48
<b>Intervalo de regulação .....</b>	<b>49</b>
Indicação para laboratórios de ensaios .....	49
<b>É bom saber .....</b>	<b>50</b>
Como funcionam as placas elétricas .....	50
Recipientes para cozinhar .....	50
<b>Alterar as regulações .....</b>	<b>52</b>
<b>Limpeza e manutenção .....</b>	<b>55</b>
Indicação de segurança para limpeza e manutenção .....	55
Intervalo de limpeza .....	55
Limpar superfícies vitrocerâmicas .....	55
Produtos de limpeza inadequados .....	56
<b>Resolver problemas .....</b>	<b>57</b>
Mensagens nos indicadores/no visor .....	57
Comportamento inesperado .....	58
Resultado não satisfatório .....	58
Problemas gerais ou anomalias técnicas .....	59
<b>Serviço de assistência técnica .....</b>	<b>60</b>
Contacto no caso de avarias .....	60

---

Placa de caraterísticas .....	60
Garantia .....	60
<b>Caraterísticas técnicas .....</b>	<b>61</b>
Caraterísticas técnicas .....	61
Ficha técnica do produto.....	61

## 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 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 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. Não permita que as crianças brinquem com a placa.
- ▶ A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Mantenha as crianças afastadas da placa até que arrefeça, excluindo, assim, o risco de queimaduras.
- ▶ Risco de queimaduras. Não guarde objetos em compartimentos sobre ou atrás da placa que possam despertar o interesse das crianças. Caso contrário, as crianças podem tentar subir para a placa.
- ▶ Perigo de queimaduras e escaldadelas. Coloque as pegas dos tachos e frigideiras para o lado sobre a área de trabalho, de modo a que as crianças não as puxem e possam queimar-se.
- ▶ Risco de asfixia. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que o aparelho possa ser ligado por crianças ou inadvertidamente. Ao utilizar a placa ative o bloqueio de funcionamento para impedir que crianças possam alterar a regulação selecionada.

### 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.

## 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, contacte um eletricista 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 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 pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/barcos).

► Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas pode possivelmente provocar avarias no funcionamento da placa.

Não desmonte nunca o revestimento exterior da placa.

► Perde o direito à garantia se a placa não for reparada pelo serviço de assistência técnica Miele ou por um técnico autorizado Miele.

► Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.

► A placa não se destina a ser utilizada com um timer externo ou com um sistema de controlo remoto separado.



- ▶ A placa deve ser ligada à rede elétrica por um eletricista qualificado (ver 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. 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 corrente elétrica. Contacte o serviço de assistência técnica.
- ▶ Se a placa foi encastrada por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca a feche enquanto estiver a utilizar a placa. Por trás da frente do móvel fechada acumulam-se calor e humidade. Como resultado, a placa, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a frente do móvel somente quando os indicadores de calor residual se apagarem.

### Utilização adequada

- ▶ A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Só quando os indicadores de calor residual se apagarem é que deixa de existir risco de queimaduras.
- ▶ Os objetos de inflamação fácil que estejam perto da placa podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Não utilize a placa como aquecedor de espaços.
- ▶ O azeite ou a gordura ao aquecer demasiado pode incendiar-se. Quando estiver a utilizar gordura ou azeite mantenha o aparelho sob vigilância. Nunca apague um incêndio provocado por óleo ou gorduras utilizando água. Desligue o aparelho e sufoque a chama com cuidado utilizando, por exemplo, uma tampa.

## Indicações de segurança e avisos

---

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (uma batedeira por exemplo) e o ligar a uma tomada situada perto da placa, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contacto com zonas quentes da placa. O isolamento do cabo elétrico pode ficar danificado.
- ▶ Sal, açúcar ou grãos de areia provenientes dos legumes, por exemplo, podem provocar riscos na placa se ficarem debaixo dos recipientes. Verifique se a placa e a base do recipiente estão limpos antes de colocar o recipiente sobre a placa.
- ▶ Mesmo objetos leves (um saleiro por ex.) podem provocar danos no vidro da placa. Preste atenção para que objetos ou louça não caiam sobre a placa.

- ▶ Objetos quentes colocados sobre as teclas sensoras podem danificar a placa 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.
- ▶ Os recipientes de plástico ou a folha de alumínio derretem com temperaturas elevadas. Não utilize recipientes de plástico ou folha de alumínio.
- ▶ A moldura da placa, nas placas de painel, a extremidade da placa e os elementos de comando podem aquecer devido aos seguintes fatores: tempo de operação, níveis de alta potência, utensílios de cozinha de grande dimensão e número de zonas de cozinhar em funcionamento.
- ▶ Os recipientes de alumínio ou com base em alumínio podem causar manchas com brilho metálico. Estas manchas podem ser removidas com o produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Limpar as superfícies vitrocerâmicas»).
- ▶ Se a sujidade ficar acumulada durante muito tempo, poderá queimar-se e possivelmente não poderá ser eliminada. Elimine a sujidade o mais rapidamente possível e, ao colocar recipientes sobre a placa, certifique-se de que o fundo do recipiente está limpo, seco e sem gordura.
- ▶ Nunca prepare comida diretamente na superfície vitrocerâmica. Use sempre um recipiente adequado.

## Indicações de segurança e avisos

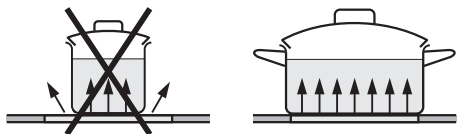
---

### Limpeza e manutenção

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

## Recomendações para poupar energia ao cozinhar

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



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

## Eliminação da embalagem

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

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

## Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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

# 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 electricista 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.

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

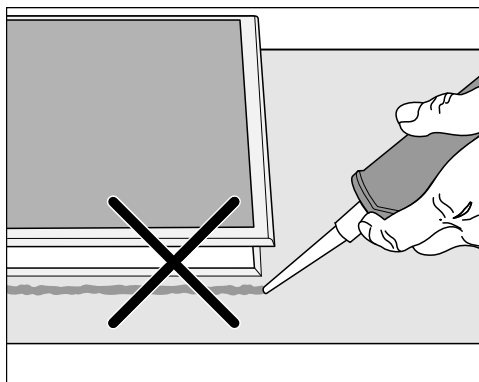
► Após encastrar a placa verifique se o cabo elétrico está montado corretamente e não fica encostado à placa.

► Depois da montagem o cabo elétrico não pode ficar em contacto com peças móveis da cozinha (por ex. uma gaveta) nem ficar submetido a desgaste mecânico.

► Se o tampo de trabalho for folheado, a folha deve estar colada com cola resistente a temperaturas elevadas (100 °C) para evitar que se solte ou deforme. As réguas de acabamento também devem ser resistentes a temperaturas elevadas.

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

## Indicações de segurança adicionais para instalação sobre a bancada

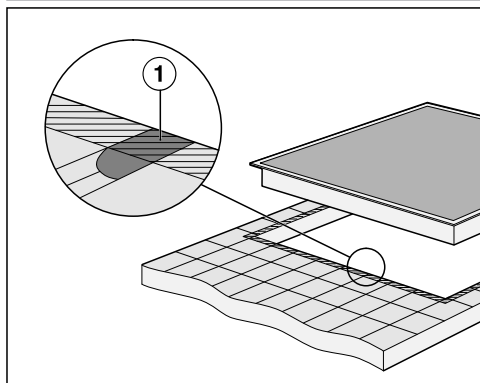


⚠ Danos devido à instalação incorreta.

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.

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.

## Indicações de segurança adicionais para 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.

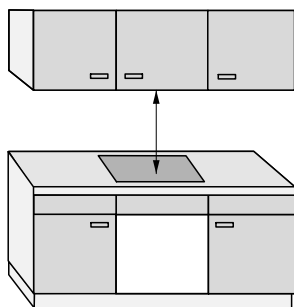
# Instalar

► 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.

## Distâncias de segurança

### Distância de segurança acima da placa



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.

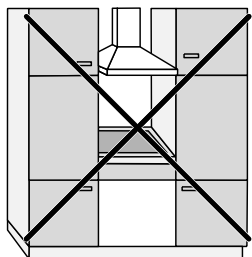
Se estiverem instalados materiais facilmente inflamáveis (p. ex., uma prateleira suspensa) por cima da placa, deve deixar uma distância de segurança de pelo menos 600 mm.

### Distância de segurança traseira e lateral da placa

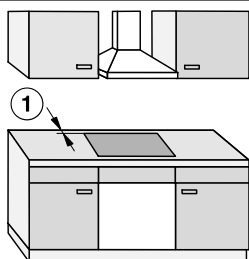
Relativamente a um armário alto ou a uma parede divisória devem ser respeitadas as seguintes distâncias mínimas:

- **atrás** ① do recorte da bancada até ao canto traseiro da bancada:  
50 mm  
e
- **à direita** ② do recorte da bancada até a um móvel adjacente (p. ex., armário alto) ou até uma parede divisória:  
50 mm  
(KM 6521/6522/6523/6527) /  
70 mm (KM 6520) e no lado oposto  
uma distância mínima de 300 mm  
ou
- **à esquerda** ③ do recorte da bancada até a um móvel adjacente (p. ex., armário alto) ou até uma parede divisória:  
50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm  
(KM 6527) / 100 mm  
(KM 6521/6523) e no lado oposto  
uma distância mínima de 300 mm

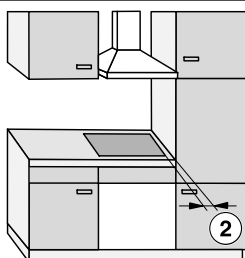




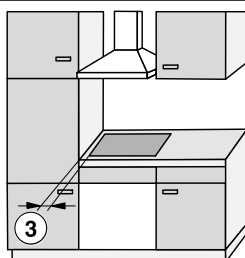
Não permitido



Altamente recomendado



Não recomendado



Não recomendado

## Prateleira separadora

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

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

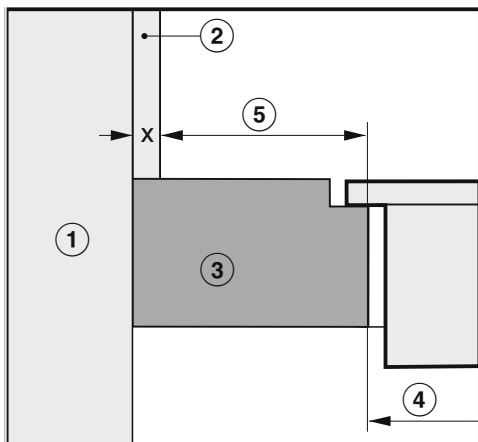
Para passar o cabo elétrico, é necessário que exista na zona posterior um espaço de 10 mm. Se a placa possuir uma caixa externa de ligação à rede elétrica, o espaço deve ser de, pelo menos, 30 mm.

# Instalar

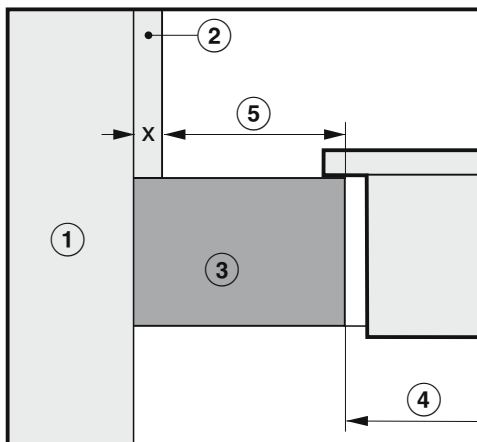
## Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

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 (KM 6521/ 6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520)	50 mm (KM 6521/6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520) - Dimen- são x	300 mm	300 mm - Dimensão x
À esquerda	50 mm (KM 6520/ 6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/ 6523)	50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) - Dimensão x	300 mm	300 mm - Dimensão x

ver capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»

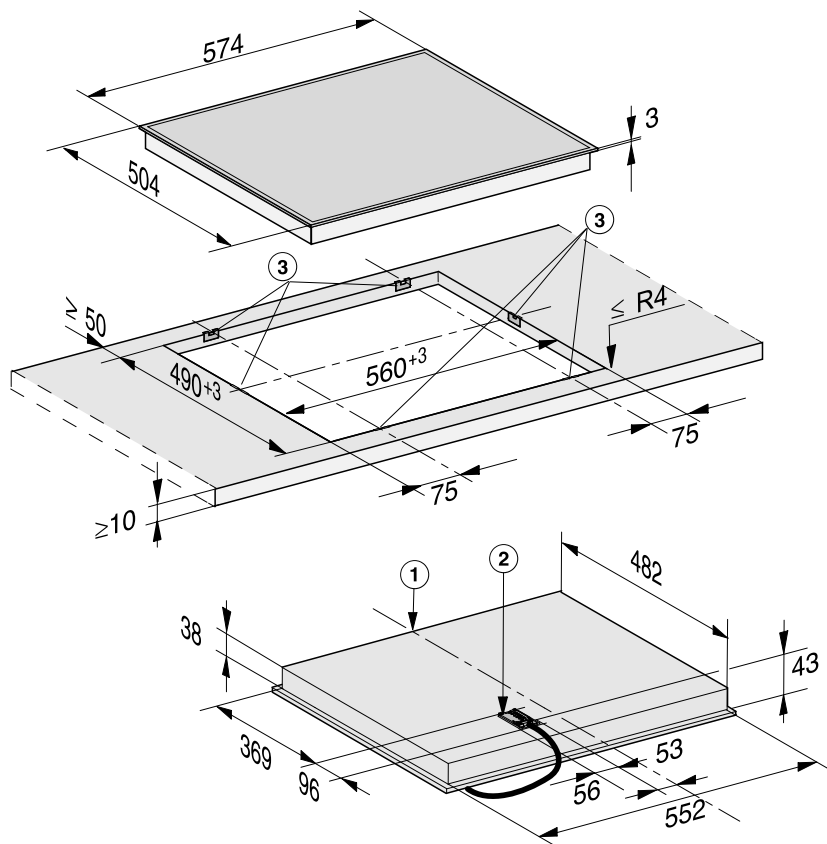
Exemplo: espessura do revestimento do nicho não inflamável de 15 mm

50 mm - 15 mm = distância mínima de 35 mm

# Instalar

## Dimensões de instalação para instalação sobre a bancada

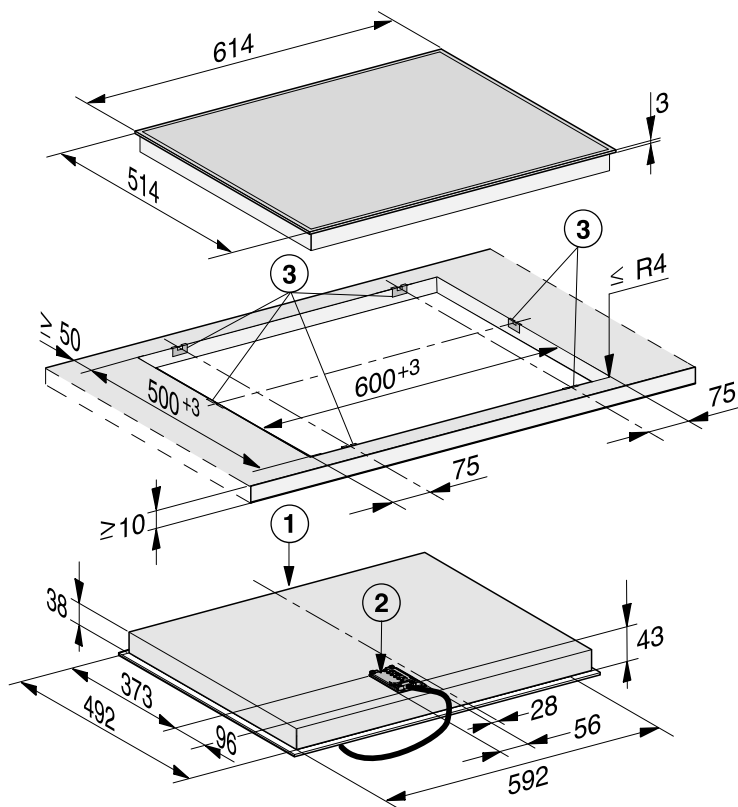
KM 6520 FR



Todas as medidas são indicadas em mm.

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

## KM 6521 FR

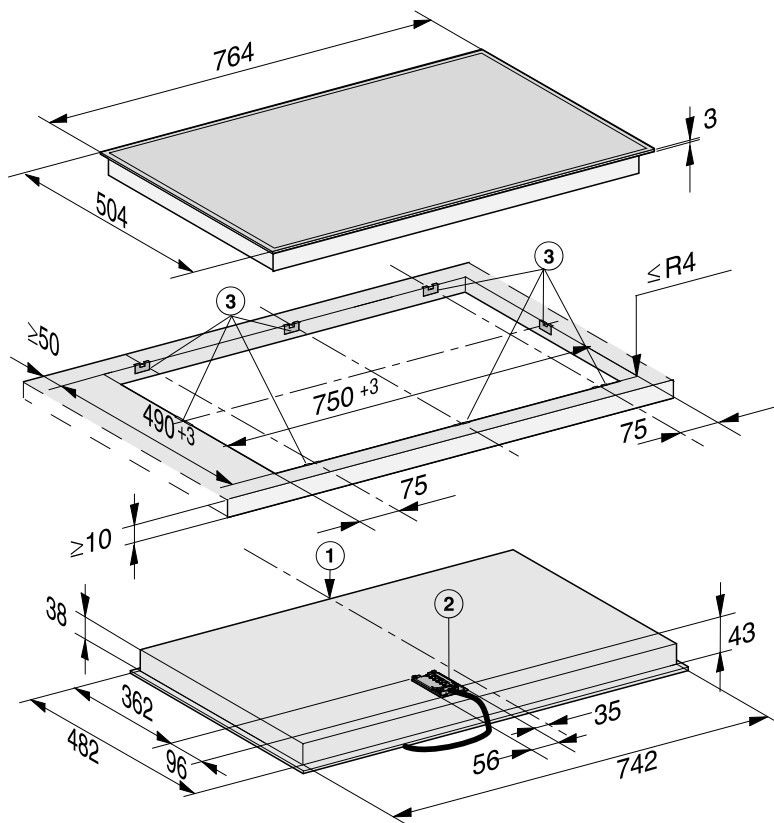


Todas as medidas são indicadas em mm.

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

# Instalar

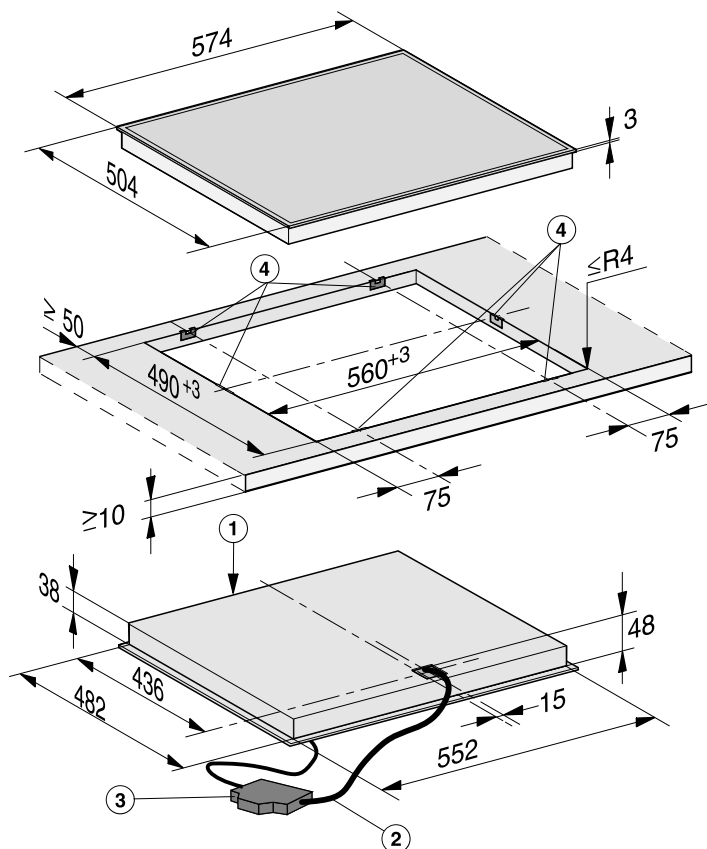
## KM 6522 FR



Todas as medidas são indicadas em mm.

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

## KM 6527 FR



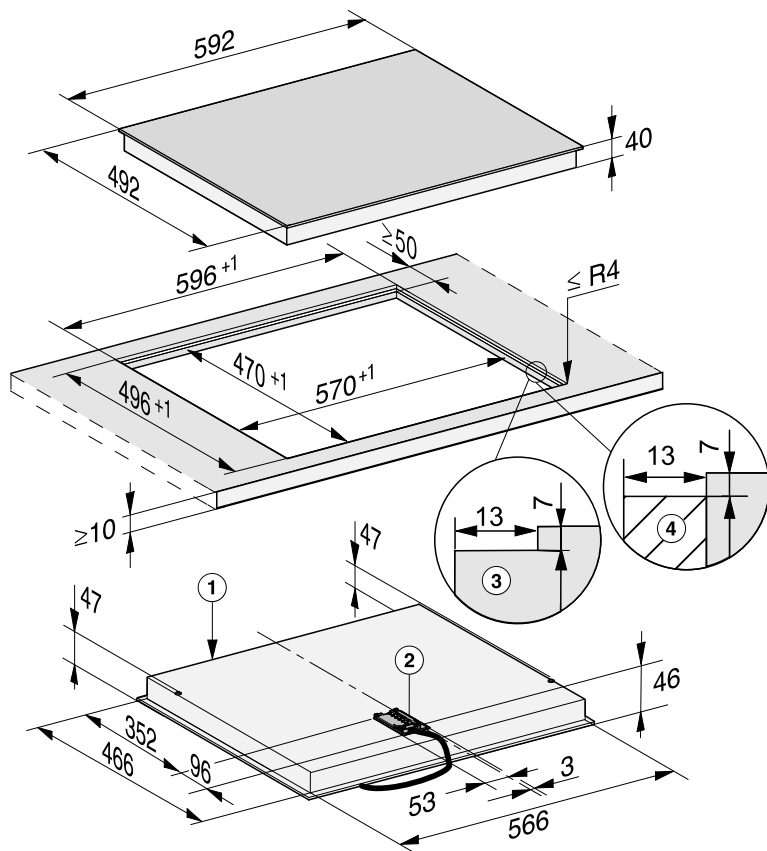
Todas as medidas são indicadas em mm.

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

# Instalar

## Dimensões de instalação para montagem à face

KM 6520 FL

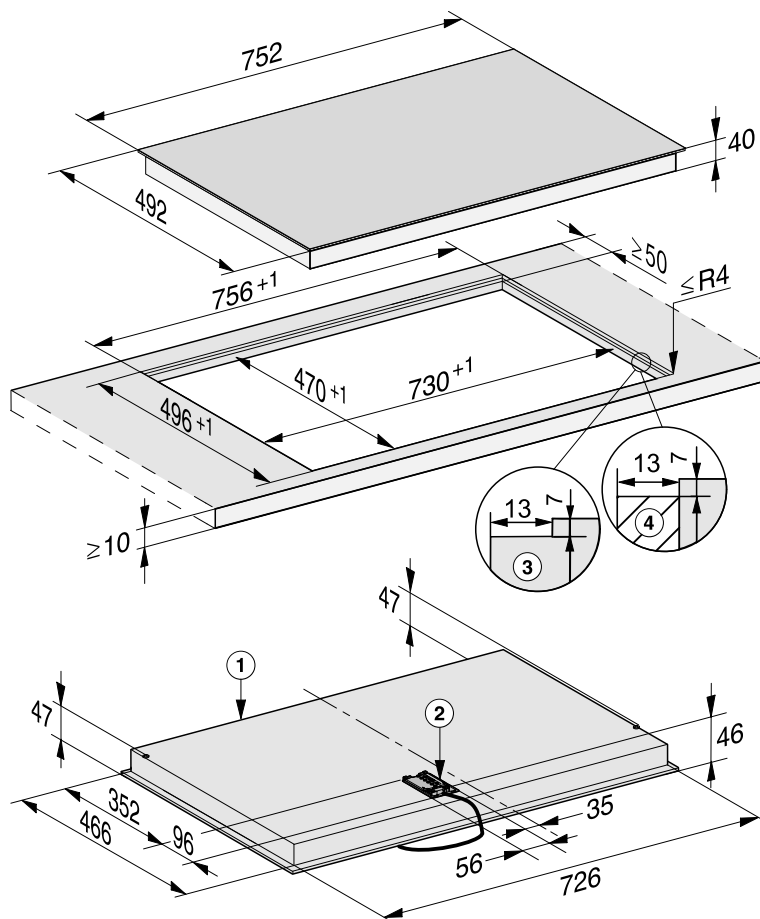


Todas as medidas são indicadas em mm.

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



## KM 6523 FL



Todas as medidas são indicadas em mm.

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

# Instalar

## Instalar a placa sobre a bancada

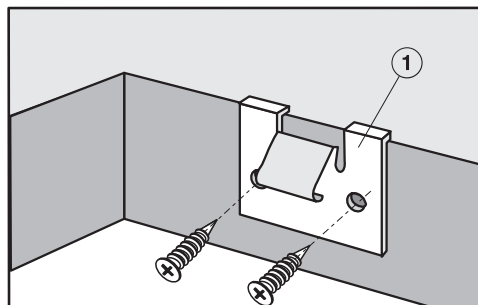
### Preparar bancada de trabalho para instalação sobre a bancada

- Observe as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»).
- Efetue o recorte na bancada de trabalho.
- Bancadas de madeira: isolar 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.

### Fixar molas de fixação em bancadas de madeira

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

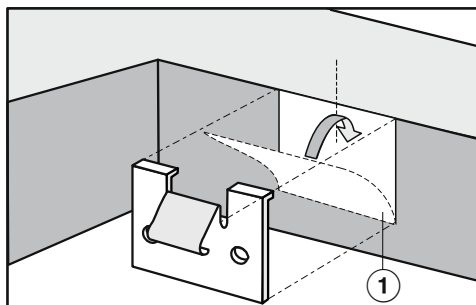


- Coloque as molas de fixação ① nas posições assinaladas na imagem da placa no rebordo superior da zona recortada.
- Fixe as molas de fixação ① com os parafusos para madeira de 3,5 x 25 mm fornecidos.

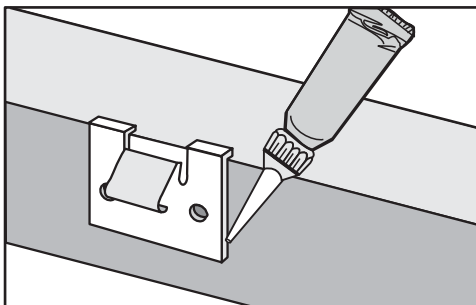
### Fixar molas de fixação em bancadas de pedra natural

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

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



- Cole a fita adesiva de dupla face ① nas posições assinaladas na figura da placa, no bordo superior do recorte.
- Coloque as molas de fixação no rebordo da zona recortada e pressione até aderirem.



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

### Colocar a placa sobre a bancada

Após a instalação, a placa só pode ser levantada para fora com uma ferramenta especial.

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

- 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.
- Pressione a placa uniformemente no rebordo com as duas mãos até esta encaixar perceptivelmente no lugar. Certifique-se de que a junta fica assente sobre a bancada após o encaixe, para que fique garantida a vedação da bancada.
- Ligue a placa à rede elétrica (ver o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- Verifique o funcionamento da placa.

## Instalar a placa à face

### Preparar a bancada de trabalho para montagem à face

- Observe as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»).
- Efetue o recorte na bancada de trabalho.
- Bancadas de madeira maciça/bancadas em azulejo:  
fixe as réguas de madeira 7 mm abaixo do canto superior da bancada (consulte o capítulo «Instalação», secção «Dimensões para instalação à face»).

### Colocar placa à face

- Passe o cabo de alimentação da placa para baixo através do recorte da bancada.


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

# 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.

## 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 (isolado a PVC) com um corte transversal adequado. No Serviço técnico ou junto do fabricante, pode obter o cabo de ligação.

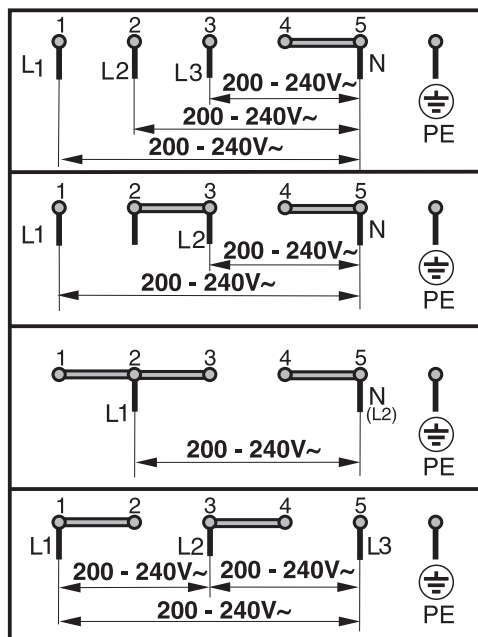
## Esquema de ligação

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.

A carga máxima por condutor externo ligado é de 3.650 W.

Os 3 condutores externos são necessários para a ligação da placa. Não podem ser ligados quaisquer outros eletrodos aos condutores exteriores.

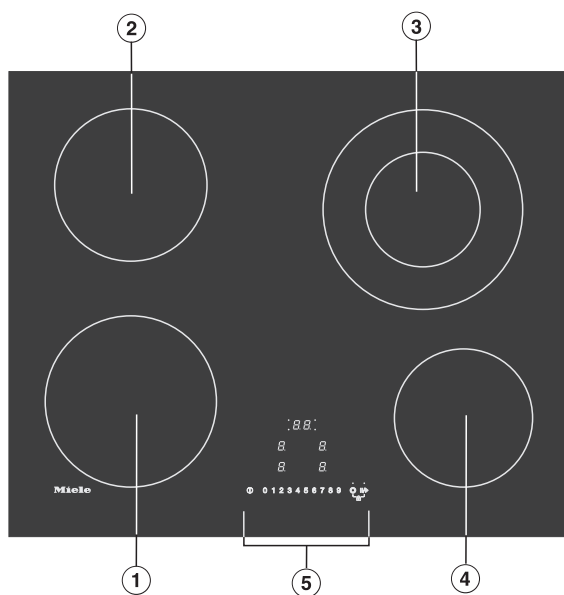


# Conhecer melhor

---

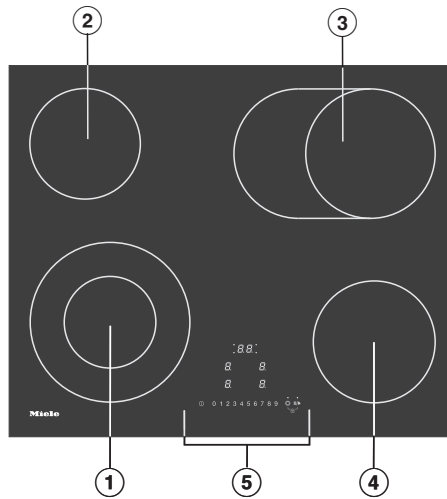
## A sua placa

KM 6520 FR, KM 6520 FL



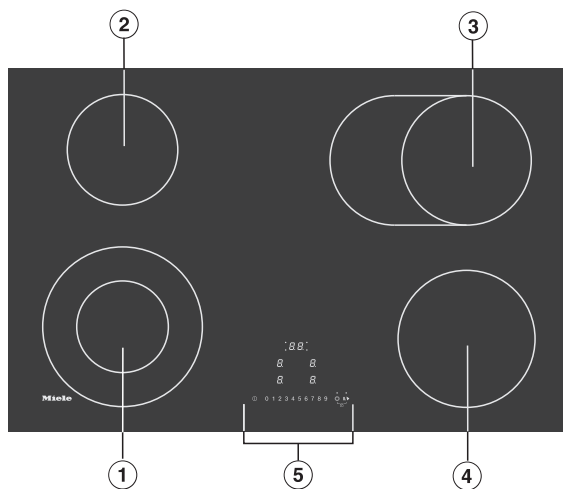
- ① Zona de cozinhar de circuito único
- ② Zona de cozinhar de circuito único
- ③ Zona de cozinhar de circuito duplo
- ④ Zona de cozinhar de circuito único
- ⑤ Elementos de comando e indicação

## KM 6521 FR



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

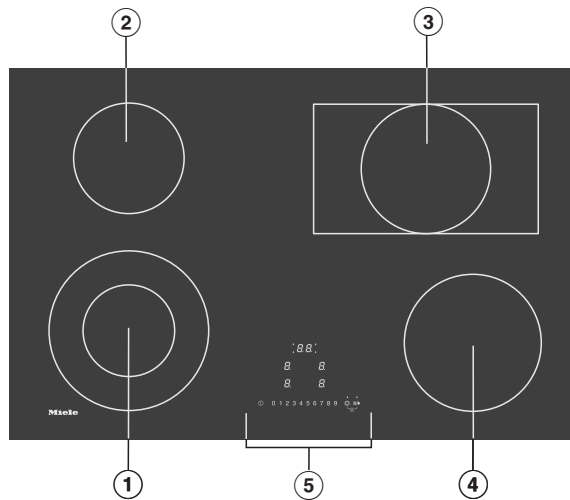
## KM 6522 FR



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

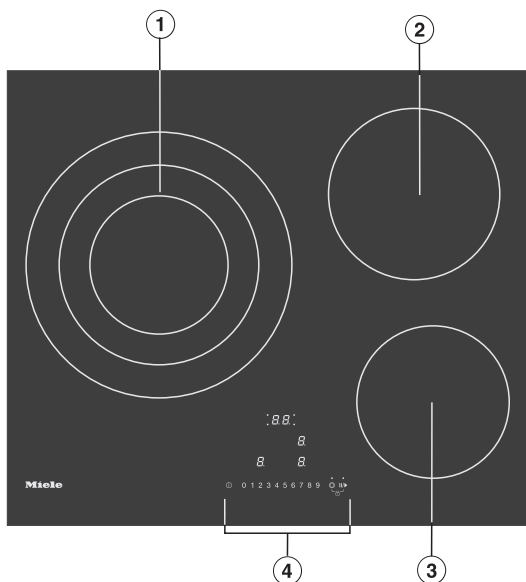


## KM 6523 FL



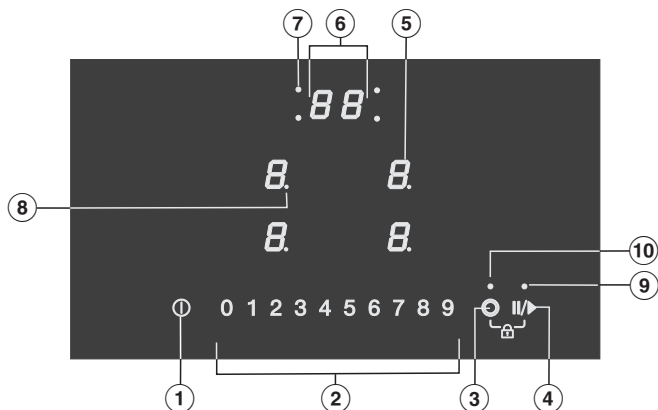
- ① Zona de cozinhar de circuito duplo
- ② Zona de cozinhar de circuito único
- ③ Zona de cozinhar de circuito único/Zona de cozinhar oval/retangular
- ④ Zona de cozinhar de circuito único
- ⑤ Elementos de comando e indicação

## KM 6527 FR



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

## Elementos de comando e indicação



- ① Tecla sensora Ligar/Desligar placa
- ② Teclas sensoras da escala numérica
  - Para ajustar o nível de potência
  - Para ajuste dos tempos
- ③ Tecla sensora Ampliação da zona de cozinhar
- ④ Tecla sensora Stop&Go
  - Para parar/iniciar um processo de confeção
- ⑤ Tecla sensora Seleção e indicação da zona de cozinhar
  - Zona de cozinhar está operacional
  - Nível de potência
  - Calor residual
  - Sistema automático
- ⑥ Indicador do timer
  - Tempo em minutos
  - Bloqueio de funcionamento/Bloqueio está ativado
  - Modo de demonstração está ativado
- ⑦ Luz de indicação de desligar automático da atribuição de zonas de cozinhar
  - O desligar automático para a zona de cozinhar está ativado
- ⑧ Indicação do nível de potência - Níveis intermédios
- ⑨ Indicação Stop&Go
  - Função Stop & Go está ativada
- ⑩ Luz de controlo Ampliação da zona de cozinhar
  - A ampliação da zona de cozinhar está ativa.

## Dados relativos às zonas de cozinhar

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

# Conhecer melhor

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

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

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

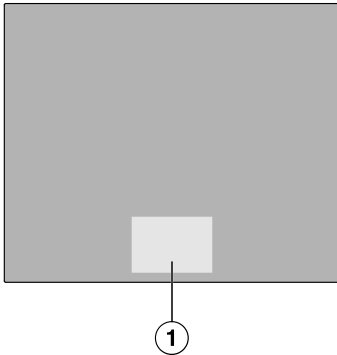
KM 6527 FR		
Zona de cozinhar	Ø em cm	Potência em watts a 230 V
①	14,5/21,0/27,0	1.200/2.300/3.400
②	18,0	1.800
③	16,0	1.500
		Total: 6.700

## Princípio de utilização

### Placa desligada

Quando a placa estiver desligada, só estão visíveis os símbolos impressos das teclas sensoras e a escala numérica. Ao ligar a placa acendem outras teclas sensoras.

### Comando



- ① Área das teclas sensoras e indicações

A sua placa de vitrocerâmica está equipada com teclas sensoras que reagem ao contacto dos dedos.

Cada reacção das teclas sensoras é confirmada com um sinal sonoro.

Por motivos de segurança, tem de manter o dedo sobre a tecla sensora para ligar/desligar ① durante um pouco mais de tempo do que nas outras teclas ao ligar.

### Selecionar zona de cozinhar

Se pretender efetuar regulações numa zona de cozinhar, é necessário seleccionar a mesma.

Para ativar uma zona de cozinhar, basta tocar na indicação correspondente a uma zona de cozinhar. Depois de tocar no visor correspondente a uma zona de

cozinhar, esta começa a piscar.

Enquanto a indicação da zona de cozinhar estiver a piscar, ela está seleccionada e pode efetuar regulações na zona de cozinhar.

**Exceção:** se só estiver uma zona de cozinhar a funcionar, é possível efetuar regulações sem seleccionar.

## Funções especiais

### Ampliação da zona de cozinhar

Se ligar uma zona de cozinhar dupla ou tripla, é sempre ligado automaticamente o segundo circuito de aquecimento. O segundo circuito de aquecimento de uma zona de cozinhar única/zona de cozinhar oval/retangular e o terceiro circuito de aquecimento de uma zona de cozinhar tripla devem ser ligados manualmente.

### Stop&Go

Ao ativar o Stop&Go, o nível de potência de todas as zonas de cozinhar ligadas é reduzido para 1. Ao desativar, as zonas de cozinhar continuam a funcionar com o último nível de potência definido.

**Dica:** Utilize a função especial se for necessário eliminar rapidamente sujidade dos elementos de comando ou 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 seleccionado (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.

## Regulações

Pode adaptar as regulações da placa às aos seus requisitos.

## Modo de demonstração

Esta função possibilita a demonstração de funcionamento da placa pelo distribuidor 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 sensoras estão cobertas

A placa desliga-se automaticamente se uma ou várias teclas sensoras 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. Na indicação do timer surge  $F$  durante alguns segundos. Se a tecla sensora ① for afetada,  $F$  acende até que os objetos ou sujidade sejam removidos.

Se retirar os objetos ou a sujidade, a indicação  $F$  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 excessionalmente longo, a desativação de segurança é automaticamente acionada. Este período de tempo depende do nível de potência selecionado. Se for excedido, a zona de cozinhar desliga-se e

surge a indicação de calor residual. Se desligar e ligar a zona de cozinhar, esta volta a ficar novamente operacional.

É possível ajustar a desativação de segurança ao alterar o nível de segurança (consulte o capítulo «Alterar as regulações»).

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

<sup>1</sup> Os níveis de potência com um ponto são níveis intermédios (ver capítulo «Intervalos de regulação»).

<sup>2</sup> Regulação de fábrica

## Proteção contra sobreaquecimento

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

## Causas da ativação da proteção contra sobreaquecimento

A proteção contra sobreaquecimento pode ser acionada nas seguintes situações:

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

## Dados da placa

Pode encontrar a designação do modelo, o número de série e a versão do software da sua placa.

## Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

### Recipientes para cozinhar

A Miele oferece uma vasta gama de recipientes para cozinhar. Estes são perfeitamente compatíveis com os aparelhos Miele no que diz respeito ao respetivo funcionamento e dimensões. Pode encontrar informações detalhadas no website da Miele.

### Produtos de limpeza e tratamento

#### Produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável de 250 ml

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

#### Pano em microfibras

Elimina dedadas e sujidade ligeira.

## Colocar em funcionamento

---

### 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.




### Indicações de segurança para a utilização

 Perigo de incêndio devido a alimentos a confeccionar sobreaquecidos.


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.

 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 na tecla sensora ①.

As outras teclas sensoras acendem.

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

### Desligar placa/zona de cozinhar

#### Desligar a placa

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

# Utilizar

## Desligar a zona de cozinhar

- Para desativar uma zona de cozinhar basta tocar na indicação correspondente a uma zona de cozinhar.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Toque na tecla sensora 0 na escala numérica.

## Níveis de potência da placa

### Regular o nível de potência

- Coloque o recipiente para cozinhar em cima da zona de cozinhar pretendida.
- Toque na indicação da zona de cozinhar correspondente.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

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

O nível de potência selecionado pisca na indicação da zona de cozinhar durante alguns segundos e depois permanece com luz fixa.

### Regular nível de potência - Níveis intermédios

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

- Toque na escala numérica entre as teclas sensoras.

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

## Alterar o nível de potência

- Toque na indicação da zona de cozinhar correspondente.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.




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

## Ampliação da zona de cozinhar

### Ativar Ampliação da zona de cozinhar

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

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Enquanto a indicação da zona de cozinhar estiver a piscar, toque na tecla sensora ,  ou  (dependendo do modelo).




A luz de indicação da ampliação da zona de cozinhar acende-se.

- Configure o nível de potência pretendido.

### Desativar Ampliação da zona de cozinhar

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

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Enquanto a indicação da zona de cozinhar está a piscar, toque na tecla sensora ,  ou  (dependendo do modelo) as vezes que forem necessárias até que a luz de indicação da ampliação da zona de cozinhar se apague.

## Ativar/Desativar Stop&Go

Não é possível alterar os níveis de potência nem regular o timer, só é possível desligar a placa. O tempo curto, os tempos para desligar, os tempos do Booster e os tempos para funcionamento com potência máxima continuam.

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

■ Toque na tecla sensora II/►.

## Sistema automático

O tempo de fervura depende do nível de manutenção de fervura regulado:

Nível de manutenção de fervura <sup>1</sup>	Tempo de fervura [min:s]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

<sup>1</sup> Os níveis de potência com um ponto são níveis intermédios (ver capítulo «Intervalos de regulação»).

# Utilizar

---

## Ativar o sistema automático

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

Durante a fase de aquecimento (ver tabela), *R* pisca, alternando com o nível de potência selecionado na indicação da zona de cozinhar.

## Desativar o sistema automático

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

ou

- Selecione um nível de potência diferente.

## Timer

### Regular timer

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

São introduzidos os tempos com a escala numérica.

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

## Regular o tempo curto

- Toque no indicador do timer.
- O indicador do timer pisca.
- Defina o tempo desejado (consulte o capítulo «Timer», secção «Regular timer»).

O tempo curto inicia se aguardar 10 segundos.

## Alterar o tempo curto

- Toque no indicador do timer.
- O indicador do timer pisca.
- Defina o tempo desejado (consulte o capítulo «Timer», secção «Regular timer»).

O tempo curto inicia se aguardar 10 segundos.

## Apagar o tempo curto

- Toque no indicador do timer.
- Toque em 0 na escala numérica.

## Definir o tempo de desativação

Quando o tempo de funcionamento máximo tiver sido alcançado é desligada uma zona de cozinhar. Independente de um tempo de desativação definido (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Desativação de segurança»).

Na zona de cozinhar desejada é definido um nível de potência.

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

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

A luz de indicação Desligar automático da atribuição de zona de cozinhar da zona de cozinhar pretendida pisca.

- Defina o tempo pretendido.

O tempo para desligar inicia se aguardar 10 segundos.

A luz de indicação da zona de cozinhar acende estaticamente.

## Alterar o tempo para desligar

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


O indicador do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

O tempo para desligar inicia se aguardar 10 segundos.

A luz de indicação da zona de cozinhar acende estaticamente.

## Eliminar o tempo para desligar

- Toque na tecla sensora  as vezes que forem necessárias até que a luz de indicação da zona de cozinhar pretendida fique a pulsar.

O indicador do timer pisca.

- Toque em  na escala numérica.

## Definir vários tempos de desativação

- Para definir um tempo de desativação para uma outra zona de cozinhar, proceda como indicado no capítulo «Utilização», secção «Definir tempo de desativação».

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

## Exibir tempos de desativação


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

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

## Utilizar as funções do timer em simultâneo

### Definir timer para além dos tempos de desativação

Estão definidos um ou vários tempos de desativação.

- Toque no indicador do timer as vezes que forem necessárias até que as luzes de indicação das zonas de cozinhar programadas fiquem fixas e no indicador do timer  pisque.
- Regule o tempo, proceda como descrito no capítulo «Utilização», secção «Definir timer».

# Utilizar

## Definir tempos de desativação para além de um timer

Está definido um timer.

- Toque no indicador do timer as vezes que forem necessárias até que a luz de indicação da zona de cozinhar pretendida pisque.
- Regule o tempo, proceda como descrito no capítulo «Utilização», secção «Definir tempo de desativação».

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

### Fazer com que sejam indicados os tempos restantes a decorrer em segundo plano

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

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

## Bloqueio de funcionamento

### Ativar o bloqueio de funcionamento

Todas as teclas sensoras são bloqueadas. Um tempo curto definido continua a decorrer.

- Toque na tecla sensora ① durante 6 segundos.

Os segundos são descontados no indicador do timer. Após decurso do tempo  $LL$  aparece no indicador do timer. O bloqueio de funcionamento está ativado.

Se o bloqueio de funcionamento estiver ativado e tocar numa tecla sensora não permitida,  $LL$  aparece durante alguns segundos no indicador do timer e é emitido um sinal acústico.

As regulações podem ser adaptadas para que o bloqueio de funcionamento seja automaticamente ativado 5 minutos após desligar a placa (consulte o capítulo «Alterar as regulações»).

### Desativar o bloqueio de funcionamento



- Toque na tecla sensora ① durante 6 segundos.


No indicador do timer surge brevemente  $LL$  e depois são indicados os segundos a serem descontados. Quando o tempo acabar, o bloqueio de funcionamento fica desativado.


## Bloqueio

### Ativar o bloqueio



Quando o bloqueio está ativado:


- as zonas de cozinhar e a placa só podem ser desligadas
- um tempo curto definido pode ser alterado
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras  e  e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

Os segundos são descontados no indicador do timer. Após decurso do tempo  aparece no indicador do timer. O bloqueio está ativado.

Se o bloqueio estiver ativado e tocar numa tecla sensora não permitida, aparece  durante alguns segundos no indicador do timer e é emitido um sinal acústico.

### Desativar o bloqueio

- Toque em simultâneo nas teclas sensoras  e  e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

No indicador do timer surge brevemente  e depois são indicados os segundos a serem descontados. Quando o tempo acabar, o bloqueio fica desativado.

### Ativar a função Recall

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

Todas as regulações anteriores são restauradas.

## Dados da placa

### Apresentar designação do modelo/número de série

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

- Ligue a placa.
- Na escala numérica, toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 4 durante 6 segundos.

No indicador do timer, aparecem números consecutivos separados por um traço.

*12 34 1 23 45 67 89* Exemplo: (designação do modelo KM 1234) - (número de série)

### Indicar a versão do software

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

- Ligue a placa.
- Na escala numérica, toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 3 durante 6 segundos.

No indicador do timer piscam alternadamente números:

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

### Ativar/Desativar o modo de demonstração

- Ligue a placa.
- Na escala numérica, toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 2 durante 6 segundos.

No indicador do timer pisca durante alguns segundos:

- $dE$  alternando com  $On$  (modo de demonstração ativado)  
ou
- $dE$  alternando com  $Off$  (modo de demonstração desativado)



## Intervalo de regulação

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

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

Estas informações são valores de referência. Referem-se a porções normais para 4 pessoas. No caso de panelas altas, ao cozinhar sem tampa e para grandes quantidades, é necessário um intervalo de regulação maior. Se forem preparadas quantidades menores, deve ser selecionado um intervalo de regulação mais baixo.

## Indicação para laboratórios de ensaios

### Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-2

Estão programados de fábrica 9 níveis de potência sem níveis intermédios.

Para testes em conformidade com a norma, regule 9 níveis de potência com níveis intermédios (consulte o capítulo «Alterar as regulações»).

Alimentos a testar	Ø Fundo do recipiente para cozinhar (mm)	Tampa	Intervalo de regulação	
			Pré-aquecimento	Cozinhar
Aquecimento de óleo	150	não	—	1–2
Panquecas	180 (Base lisa)	não	9	5.–7.
Fritar batatas fritas ultra-congeladas	em conformidade com a norma	não	9	9

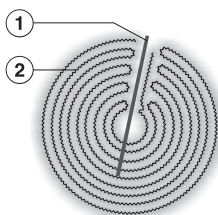
## Como funcionam as placas elétricas

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

Quando é regulado um nível de potência, o aquecimento liga-se. A fita de aquecimento fica visível através da placa de vitrocerâmica. A potência de aquecimento das zonas de cozinhar depende do nível de potência ajustado e é regulada eletronicamente. A regulação eletrónica da potência de aquecimento leva a que o aquecimento seja ligado e desligado de modo a manter uma potência de aquecimento constante. Este comportamento é designado por "comutação".

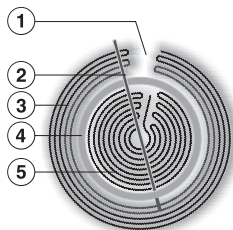
Cada zona de cozinhar dispõe de uma proteção contra sobreaquecimento que impede um sobreaquecimento da placa de vitrocerâmica, consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Proteção contra sobreaquecimento».

### Zona de cozinhar única



- ① Proteção contra sobreaquecimento
- ② Fita de aquecimento

### Zona de cozinhar de circuito duplo



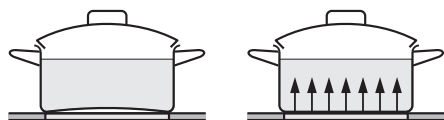
- ① Por razões técnicas; não é um defeito
- ② Proteção contra sobreaquecimento
- ③ Fita de aquecimento externa
- ④ Anel de isolamento
- ⑤ Fita de aquecimento interna

## Recipientes para cozinhar

### Recipiente para cozinhar mais adequado

As panelas e frigideiras de metal com uma base grossa são as mais adequadas. Quando fria, a base está ligeiramente curvada para dentro.

Quando o recipiente para cozinhar é aquecido, a base expande-se e o recipiente assenta de forma plana na zona de cozinhar. Desta forma, o calor é conduzido de forma ideal.



frio

quente

### Recipientes para cozinhar menos adequados

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

### Recipiente para cozinhar não adequado

Os recipientes para cozinhar de plástico ou folha de alumínio são inadequados. O material funde-se a altas temperaturas.

### Dicas sobre recipientes para cozinhar

- Para utilizar a zona de cozinhar de forma ideal, escolha um recipiente para cozinhar com um diâmetro de base adequado, consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Dados relativos às zonas de cozinhar».
- Utilize apenas panelas e frigideiras com base lisa. Panelas e frigideiras com bases rugosas riscam a superfície da placa de vitrocerâmica.

- Para deslocar o recipiente para cozinhar sobre a placa, levante-o. 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 tachos, 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).
- A qualidade da base do recipiente pode afetar a uniformidade do resultado de cozinhar (p. ex., a cor das panquecas).
- Os recipientes para cozinhar de alumínio ou com base de alumínio podem causar nódoas com brilho metálico. Essas nódoas podem ser removidas com o produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável, consulte o capítulo «Limpeza e manutenção».

# Alterar as regulações

## Aceder às regulações

A placa está desligada.

- Toque nas teclas sensoras ① e II/► até aparecer no indicador do timer *PC* e acenderem 2 indicações da zona de cozinhar.

No indicador do timer surgem *P* (programa) e *C* (código) e 2 indicações da zona de cozinhar.

Na indicação da zona de cozinhar esquerda surge o programa, na indicação da zona de cozinhar direita aparece o código.

## Regular parâmetros

- Toque primeiro na indicação da zona de cozinhar **à esquerda** e, em seguida, no número correspondente na escala numérica.

Um ponto começa a piscar ao lado do número.

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

## Definir o código

A partir do passo de programa 10, os números são exibidos alternadamente: 7 pisca alternadamente com 0.

- Toque na indicação da zona de cozinhar **à direita** e, em seguida, no número correspondente na escala numérica.

Um ponto começa a piscar ao lado do número.

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

## Guardar regulações

- Toque na tecla sensora ① até que as indicações se apaguem.

## Alterar as regulações

Parâmetro <sup>1</sup>		Código	Regulações <sup>2</sup>
1	Modo de demonstração	0	Modo de demonstração desligado
		1	Modo de demonstração ligado <sup>3</sup>
3	Regulação de fábrica	0	Não restabelecimento das regulações de fábrica
		1	Restabelecimento das regulações de fábrica
4	Intervalo de regulação dos níveis de potência da placa	0	9 níveis de potência sem níveis intermédios + Booster
		1	9 níveis de potência com níveis intermédios + Booster <sup>4</sup>
6	Sinal acústico de confirmação ao tocar numa tecla sensora	0	desligado <sup>5</sup>
		1	silencioso
		2	médio
		3	elevado
7	Sinal acústico do timer	0	desligado
		1	silencioso
		2	médio
		3	elevado
8	Bloqueio de funcionamento	0	<b>Só ativação manual do bloqueio de funcionamento</b>
		1	Ativação automática do bloqueio de funcionamento
9	Tempo máximo de funcionamento	0	Nível de segurança 0
		1	Nível de segurança 1
		2	Nível de segurança 2

Parâmetro <sup>1</sup>		Código	Regulações <sup>2</sup>
12	Velocidade de reação das teclas sensoras	0	lenta
		1	normal
		2	rápida

<sup>1</sup> 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, aparece durante alguns segundos no indicador do Timer dE.

## Alterar as regulações

---

- <sup>4</sup> No texto e nas tabelas, para maior clareza, os níveis intermédios são indicados com um ponto a seguir ao número.
- <sup>5</sup> O som da tecla sensora Ligar/Desligar não pode ser desativado.

### Indicação de segurança para limpeza e manutenção

 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.

► 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.
- 1 vez por semana: para evitar a aderência de resíduos de produtos de limpeza, limpe a superfície de vitrocerâmica com o produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente», secção «Produtos de limpeza e de manutenção») ou com um produto de limpeza de vitrocerâmica convencional. Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.

### Limpar superfícies vitrocerâmicas

#### Remover resíduos de açúcar, plástico ou folha de alumínio

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

#### Remover contaminação leve

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

# Limpeza e manutenção

---

## Remover contaminação intensa

- Elimine contaminação maior com um pano húmido e, para contaminação que tenha ficado agarrada, utilize um raspador de vidro.
- Efetue a limpeza da superfície de vitrocerâmica com o produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente», secção «Produtos de limpeza e de manutenção») ou com um produto convencional para a limpeza de vitrocerâmica. Observe os dados do fabricante do produto de limpeza.

- esponjas mágicas;
- esponjas.

## 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, alcáli, 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;



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, aparece <i>LL</i> durante alguns segundos no indicador do timer.</b>	O bloqueio de funcionamento está ativado. ■ Desative o bloqueio de funcionamento (consulte o capítulo «Utilização», secção «Desativar bloqueio de funcionamento»).
	O bloqueio está ativado. ■ Desative o bloqueio (consulte o capítulo «Utilização», secção «Desativar bloqueio»).
<b>Após ligar a placa, aparece brevemente no indicador do timer <i>dE</i>. As zonas de cozinhar não aquecem.</b>	A placa está no modo de demonstração. ■ Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 2 até que no indicador do timer <i>dE</i> pisque alternadamente com <i>DF</i> .
<b>Na indicação do timer, <i>F</i> pisca e a placa desliga-se automaticamente.</b>	Uma ou várias teclas sensoras estão cobertas, p. ex., através de contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou objetos colocados por cima. ■ Elimine a sujidade ou retire os objetos (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Desativação de segurança»).

# Resolver problemas

## Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
O aquecimento de uma zona de cozinhar liga-se e desliga-se.	Esta "comutação" do aquecimento é normal. A comutação resulta da regulação eletrónica da potência de aquecimento, consulte o capítulo «É bom saber», secção «Modo de funcionamento». Se o aquecimento comutar no nível de potência máximo, isso sucede porque a proteção contra sobreaquecimento disparou, consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Proteção contra sobreaquecimento».
Uma zona de cozinhar ou a placa desliga por completo automaticamente.	O tempo de funcionamento foi muito longo. ■ Volte a ligar a placa ou a zona de cozinhar (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Desativação de segurança»).
	A proteção contra sobreaquecimento disparou. ■ Deixe a placa arrefecer. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte «Conhecer melhor», secção «Proteção contra sobreaquecimento»).
	■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica.
Um ou vários indicadores de calor residual estão intermitentes.	Faltou energia elétrica durante o funcionamento ou enquanto ainda existia calor residual.

## Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
O sistema automático está ativado mas o conteúdo do recipiente não ferve.	Está a aquecer muita quantidade de alimentos. ■ Inicie o funcionamento com o nível de potência mais elevado e reduza depois a potência manualmente.
	O recipiente não é um bom condutor de calor. ■ Utilize outro recipiente que conduza melhor o calor.

Problema	Causa e solução
<b>O conteúdo do recipiente para cozinhar não levanta fervura, ou dificilmente o faz.</b>	O recipiente para cozinhar não é um bom condutor de calor. ■ Utilize outro recipiente para cozinhar que conduza melhor o calor.
	O recipiente é muito grande em relação à zona de cozinhar. ■ Use um recipiente mais pequeno.
	A ampliação da zona de cozinhar não está ativada. ■ Ativar a ampliação da zona de cozinhar.

## Problemas gerais ou anomalias técnicas

Problema	Causa e solução
<b>A placa ou as zonas de cozinhar não ligam.</b>	A placa não tem energia. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Contacte um eletricista qualificado ou o serviço de assistência técnica da Miele (consulte a placa de características para saber qual a proteção mínima do fusível).
	Talvez tenha ocorrido uma anomalia técnica. ■ Desligue a placa da corrente elétrica durante aproximadamente 1 minuto das seguintes formas:: – desligar o disjuntor do fusível correspondente ou remover completamente o fusível de segurança rodando, ou – desligar o disjuntor de corrente diferencial residual. ■ Se, depois de voltar a ligar/enroscar o fusível ou o disjuntor diferencial, a placa continuar a não funcionar, contacte um eletricista qualificado ou o serviço de assistência técnica.
<b>Ao ligar a placa pela primeira vez, irá detetar um odor ou formação de névoa.</b>	As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando a placa entra em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente uma névoa. O odor e a névoa eventualmente formada não significam a existência de uma anomalia ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.

## 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

Consumo de energia no modo desligado	$\leq 0,5 \text{ W}$
Tempo até à mudança automática para o modo desligado	10 Min.

### Ficha técnica do produto

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

### Informações relativas a placas elétricas domésticas

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

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

### Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

## Caraterísticas técnicas

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

### Informações relativas a placas elétricas domésticas

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

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

### Informações relativas a placas elétricas domésticas

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

## Caraterísticas técnicas

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

### Informações relativas a placas elétricas domésticas

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

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









**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

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