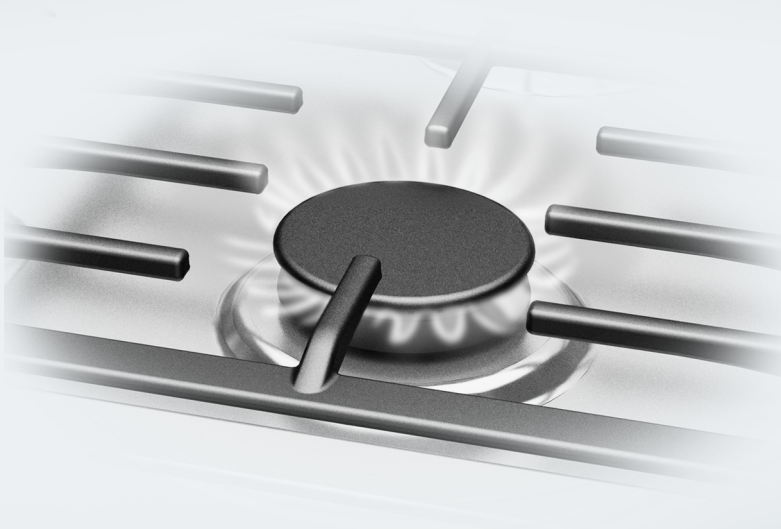


Instruções de Instalação e Uso Range Tops



Antes da montagem, instalação e uso, é **imprescindível** realizar a leitura de todas as instruções fornecidas. Desta forma, você não somente se protege, como também evita danos.

Índice

Instruções de Segurança e Advertências	4
Visão Geral do Range Top	11
KMR 1134-3	11
KMR 1136-3	12
KMR 1356-3	13
Controles	14
Botão das bocas	14
Indicações sobre o uso	14
Reignição automática	14
Ligar em caso de falha de energia	14
Primeiro uso	15
Efetuar a primeira limpeza do Range Top	15
Queimar a Chapa	15
Utilização das bocas	16
Ligar	16
Ligar em caso de falha de energia	16
Controle da chama	17
Desligar	17
Panelas	19
Dicas para economizar energia	20
Utilização da Grade	21
Ligar a Chapa	21
Configurações	21
Recomendações para assar	21
Limpeza e manutenção	22
Range Top	23
Efetuar a limpeza das grelhas	23
Seletor das bocas em cor de aço inoxidável	23
Queimador normal/intenso	23
Limpar a Chapa	24
O que fazer quando	25
Instruções de instalação	27
Distância até o exaustor	27
Proteção de Parede RBGDF	27
Pesos	28
Dimensões	29
Range Tops KMR 1134-3, KMR 1136-3, KMR 1356-3	30
Conexão elétrica	33

Conexão de gás	34
Capacidade do Queimador	36
KMR 1134-3	36
KMR 1136-3	36
KMR 1356-3	36
Serviço de assistência ao cliente	37
Assistência técnica	37
Garantia	37
Placa de identificação.....	37
A sua colaboração para proteger o meio-ambiente	38

Instruções de Segurança e Advertências

Este Range Top cumpre as normas de segurança atualmente em vigor. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em ferimentos pessoais e danos materiais.

Leia as instruções de instalação e uso atentamente antes de colocar o Range Top em funcionamento. Elas contêm indicações importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Através dessas você protege e evita danos no Range Top. A Miele não se responsabiliza por quaisquer danos causados pelo não cumprimento dessas instruções..

Guarde as instruções de instalação e uso para que elas possam ser utilizadas por um eventual futuro proprietário.

Utilização adequada

- ▶ O Range Top destina-se ao uso doméstico e instalação em ambientes domésticos.
- ▶ O Range Top não se destina para ser utilizado em áreas externas.
- ▶ O Range Top se destina somente ao uso doméstico, para preparar e manter os alimentos quentes. Qualquer outro tipo de utilização não é permitida.
- ▶ Pessoas que, devido a restrições de capacidades físicas, sensoriais, mentais, falta de experiência ou conhecimentos, não são capazes de operar o Range Top com segurança, devem ser supervisionadas durante a sua operação. Estas pessoas somente podem utilizar o Range Top sem supervisão, caso seu funcionamento seja explicado de tal forma que permita sua utilização segura. Essas pessoas devem ainda ter capacidade para reconhecer e entender os riscos potenciais de uma utilização incorreta do produto.

Crianças em casa

- ▶ Crianças menores de oito anos devem manter uma distância segura do Range Top, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ Crianças a partir dos oito anos de idade somente podem utilizar o Range Top sem supervisão, se o seu funcionamento seja explicado de forma que permita a sua utilização segura. As crianças devem ter a capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ As crianças não devem efetuar a limpeza do Range Top sem supervisão.
- ▶ Supervisione as crianças que estejam próximas ao Range Top. Nunca permita que as crianças brinquem com o Range Top.
- ▶ Risco de asfixia. Ao brincar com o material da embalagem (sacos plásticos), crianças podem entrar no interior da embalagem e envolver a cabeça com a mesma, sofrendo asfixia. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ O Range Top se aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Mantenha as crianças afastadas do Range Top até que este se resfrie, afastando, assim, o risco de queimaduras.
- ▶ Risco de queimaduras!
Não armazene objetos que possam ser de interesse para crianças em áreas de armazenamento em cima do Range Top. Caso contrário, as crianças podem tentar utilizar o Range Top para subir e pegar o objeto.
- ▶ Perigo de queimaduras e escaldamento. Coloque as alças dos tachos e frigideiras do lado, sobre a área de trabalho, de modo que as crianças não as puxem e corram risco de queimaduras.

Segurança técnica

- ▶ Trabalhos de instalação, manutenção ou reparo executados indevidamente podem ter consequências graves para o usuário. Instalação e manutenção ou reparos somente devem ser realizados por especialistas autorizados da Miele.
- ▶ Danos ao Range Top podem comprometer a sua segurança. Verifique se há danos visíveis. Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento.

Instruções de Segurança e Advertências

► É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da VDE AR E 2510-2.

► A segurança elétrica do Range Top só está garantida se este estiver conectado a um disjuntor de proteção instalado de acordo com as normas. Este requisito fundamental de segurança deve sempre ser seguido. Em caso de dúvidas, solicite a verificação da instalação elétrica por um eletricista.

► Utilize o Range Top somente após a finalização da instalação, para garantir o seu correto funcionamento.

► Os dados sobre a conexão elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de identificação do Range Top devem corresponder à tensão e frequência da rede elétrica, para que sejam evitados danos ao Range Top.

Compare esses dados antes de efetuar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricista.

► A instalação e manutenção da conexão de gás deve ser realizada por instaladores qualificados, fornecedores de serviços ou empresas fornecedoras de gás.

► O Range Top deve ser desligado da rede elétrica sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação e manutenção. A conexão de gás deve estar fechada. Assegure-se sempre de que a energia esteja desligada,

- desativando os disjuntores individuais do quadro elétrico; ou
- desativando os disjuntores principais do quadro elétrico; ou
- desligando o plugue da tomada (se for o caso) . Não puxe pelo cabo elétrico, mas pelo plugue.
- Feche o fornecimento de gás e, se necessário, desconecte o Range Top do fornecimento de gás. A instalação e manutenção da conexão de gás deve ser realizada por instaladores qualificados, fornecedores de serviços ou empresas fornecedoras de gás.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Entradas para múltiplas tomadas ou cabos de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o Range Top à rede elétrica através de múltiplas tomadas ou cabos de extensão.
- ▶ O Range Top não pode ser utilizado em aplicações móveis (p. ex., navios/barcos).
- ▶ O contato com ligações elétricas, assim como as alterações da estrutura elétrica ou mecânica, pode colocá-lo em perigo ou eventualmente causar danos ao funcionamento do Range Top. Nunca abra o gabinete do Range Top.
- ▶ Haverá perda da garantia, se o Range Top não for reparado pelo serviço de Assistência Técnica Autorizada Miele.
- ▶ A Miele garante o cumprimento das exigências de segurança somente quando utilizadas peças de reposição originais. Os componentes com defeito somente devem ser substituídos por peças originais.
- ▶ Risco de choque elétrico!
Não coloque em o funcionamento se o Range Top apresentar algum dano visível e desligue-o imediatamente da rede elétrica. Desligue-o da rede elétrica e da conexão de gás. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
- ▶ Se o Range Top foi instalado por trás de uma frente de móvel (por exemplo, uma porta), nunca a feche enquanto estiver utilizando o Range Top. Atrás da parte frontal do móvel, acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o Range Top, o móvel e a base podem ser danificados. Feche a porta do móvel somente quando o Range Top estiver completamente frio.
- ▶ Nenhum armário de cozinha deve ser colocado acima do Range Top, pois o calor produzido pelo Range Top pode danificar o móvel. Se os armários de cozinha precisarem ser instalados, o risco de danos por queima pode ser reduzido usando-se um exaustor que se estenda pelo menos 12 cm acima do armário de cozinha.

Uso adequado

- ▶ O aquecimento de óleo ou gordura pode causar incêndios. Quando cozinhar com óleo ou gordura, tome sempre muito cuidado com o Range Top. Nunca utilize água para apagar incêndios provocados por óleo ou gordura. Desligue o Range Top. Apague a chama com cuidado utilizando uma tampa ou um cobertor.
- ▶ Chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Nunca flambe sob o exaustor.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Nunca aqueça panelas sem conteúdo.
- ▶ As latas fechadas, a fervura e o aquecimento forma uma sobrepressão que pode causar uma explosão. Não utilize o Range Top aquecer ou cozinhar alimentos em latas fechadas.
- ▶ Se o Range Top estiver coberto e for ligado acidentalmente, ou se ainda existir calor residual, existe o risco de queima, quebra ou derretimento do material usado para cobrir o Range Top. Nunca cubra o Range Top utilizando, por exemplo, um pano, uma folha ou outro tipo de material.
- ▶ Ao utilizar um eletrodoméstico (p. ex., uma batedeira) ligado a uma tomada próxima ao Range Top, tome cuidado e verifique se o cabo de energia do aparelho não entre em contato com as partes quentes do Range Top. O isolamento do cabo elétrico pode ser danificado.
- ▶ Utensílios de plástico ou folhas de alumínio derretem ao serem submetidas a temperaturas elevadas. Não utilize utensílios de plástico ou folhas de alumínio.
- ▶ O Range Top é aquecido durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Não toque no Range Top enquanto houver possibilidade deste ainda estar quente.
- ▶ Ao tocar em um Range Top quente, você corre o risco de queimaduras. Proteja as mãos com luvas de cozinha ou panos em todos os trabalhos que realizar enquanto o aparelho estiver quente. Utilize apenas luvas ou panos secos. Os tecidos molhados ou úmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor. Tenha cuidado para que estes tecidos não entrem em contato com a chama. Não utilize panos de cozinha, ou similares muito grandes.
- ▶ No caso de ligação acidental ou se ainda existir calor residual, há o risco de aquecimento de peças metálicas colocadas em cima do Range Top. Outros materiais podem derreter ou pegar fogo. Nunca utilize o Range Top como superfície de apoio.
- ▶ Um exaustor colocado sobre o Range Top pode ficar danificado ou incendiar-se devido à forte exposição ao calor das chamas. Nunca deixe as bocas ligadas sem que haja uma panela sobre elas.
- ▶ Os objetos de fácil combustão que estejam perto do Range Top podem pegar fogo se expostos a temperaturas elevadas. Nunca utilize o Range Top como aquecedor.
- ▶ Acenda o queimador apenas quando todas as suas peças estiverem montadas corretamente.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Se o diâmetro da panela for muito pequeno, a panela não ficará suficientemente segura. Se o diâmetro for demasiadamente grande, os gases de escape quentes podem fluir para a parte externa, danificando tampas e cabos e entrar em contato com revestimento de proteção, além de danificar as peças do Range Top.
- ▶ Assegure-se de que a chama do queimador não ultrapasse a base do recipiente e ultrapasse o limite externo da panela.
- ▶ Não utilize panela com um fundo muito fino. Caso isso não seja observado, podem ocorrer danos ao Range Top.
- ▶ Utilize sempre use as grelhas fornecidas com o seu cooktop. A panela não deve ser colocada diretamente sobre o queimador.
- ▶ Instale a grade do queimador na vertical, para evitar arranhões.
- ▶ Os respingos de gordura e outros resíduos (alimentos) combustíveis no Range Top podem inflamar-se. Remova o mais rápido possível.
- ▶ Não guarde objetos de fácil combustão junto ao seu cooktop.
- ▶ Não utilize assadeiras, frigideiras ou pedras de grelhar cuja dimensão cubra vários queimadores. A acumulação de calor daí resultante pode danificar o tampo de seu Range Top.
- ▶ Caso o Range Top não tenha sido utilizado por um longo período, deve ser submetido a uma limpeza profunda antes de ser utilizado novamente e ter seu funcionamento correto inspecionado por um técnico autorizado.
- ▶ A utilização do Range Top leva à produção de calor, umidade e produtos de combustão no local de instalação. Em particular quando o aparelho estiver em funcionamento, é necessário assegurar uma boa ventilação do local de instalação: os orifícios de ventilação natural devem ser mantidos abertos ou deve ser utilizado um aparelho de ventilação mecânico (p. ex., um exaustor).
- ▶ A utilização intensiva e prolongada do Range Top pode fazer com que seja necessária uma ventilação complementar como, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, o funcionamento do aparelho de ventilação mecânico (exaustor) disponível no nível de potência máximo.
- ▶ Líquidos ou alimentos salgados podem causar corrosão no aço inoxidável. Remova imediatamente os líquidos ou alimentos que contenham sal.

Instruções de Segurança e Advertências

Para superfícies em aço inoxidável:

- ▶ Utilizando substâncias adesivas o revestimento da porta em aço inoxidável fica danificado e perde o efeito protetor contra a sujeira. Não cole autocolantes, fita adesiva ou outra substância adesiva na superfície em aço inoxidável.
- ▶ Ímãs podem provocar riscos. Não coloque ímãs na superfície em inox.

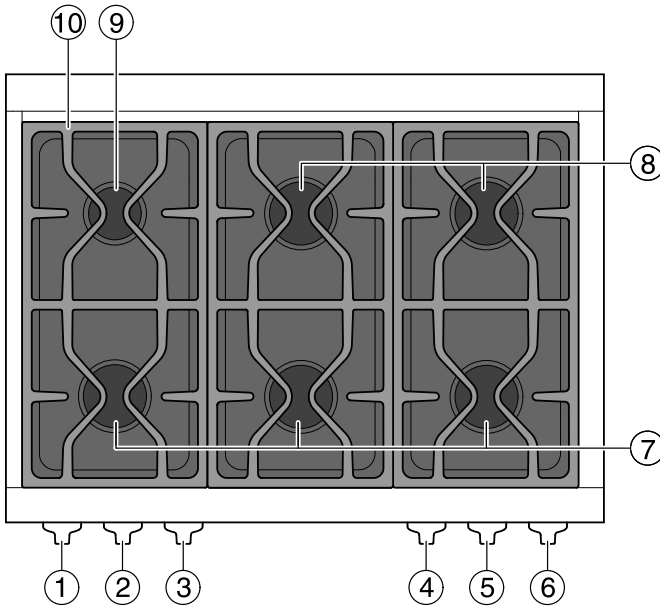
Limpeza e manutenção

- ▶ O vapor a alta temperatura produzido por um limpador a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito.

Nunca utilize um limpador a vapor para limpar o Range Top.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO E LEIA-AS PERIODICAMENTE.

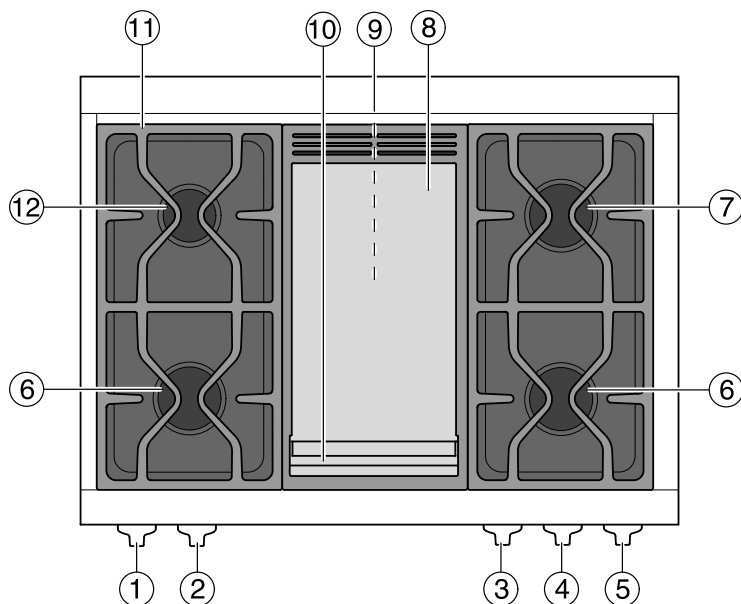
KMR 1134-3



- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| ① Botão da boca traseira esquerda | ⑥ Botão da boca traseira direita |
| ② Botão da boca dianteira esquerda | ⑦ Queimador intenso frontal |
| ③ Botão da boca dianteira central | ⑧ Queimador intenso traseiro |
| ④ Botão da boca traseira central | ⑨ Queimador normal |
| ⑤ Botão da boca dianteira direita | ⑩ Grelhas |

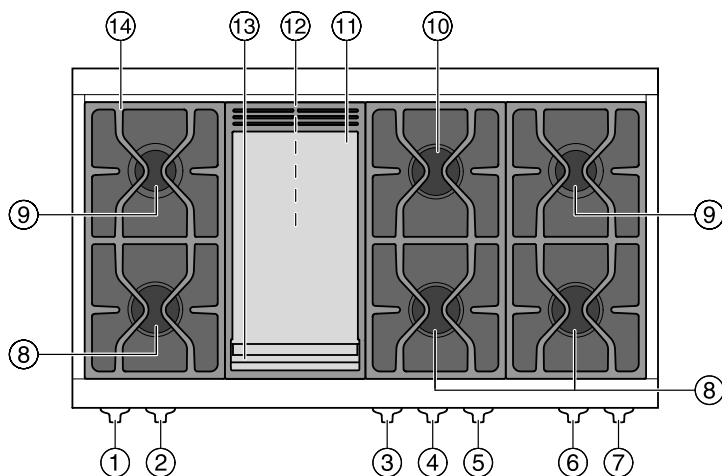
Visão Geral do Range Top

KMR 1136-3



- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| ① Botão da boca traseira esquerda | ⑦ Queimador intenso traseiro |
| ② Botão da boca dianteira esquerda | ⑧ Chapa |
| ③ Seletor da Chapa | ⑨ Queimador de superfície |
| ④ Botão da boca dianteira direita | ⑩ Coletor de gordura |
| ⑤ Botão da boca traseira direita | ⑪ Grelhas |
| ⑥ Queimador intenso frontal | ⑫ Queimador normal |

KMR 1356-3



- | | |
|--|------------------------------|
| ① Botão com anel luminoso para a boca traseira esquerda | ⑧ Queimador intenso frontal |
| ② Botão com anel luminoso para a boca dianteira esquerda | ⑨ Queimador normal |
| ③ Botão de controle com anel luminoso para a superfície de cozimento | ⑩ Queimador intenso traseiro |
| ④ Botão com anel luminoso para a boca dianteira central | ⑪ Chapa |
| ⑤ Botão com anel luminoso para a boca traseira central | ⑫ Queimador de superfície |
| ⑥ Botão com anel luminoso para a boca dianteira direita | ⑬ Coletor de gordura |
| ⑦ Botão com anel luminoso para a boca traseira direita | ⑭ Grelhas |

Controles

Botão das bocas

Com o botão das bocas, é possível acender o queimador e regular a intensidade da chama. Os queimadores podem ser ajustados continuamente com uma chama mais forte, até uma chama mais fraca.

Dependendo do modelo, os botões seletores das bocas estão equipados com um anel luminoso.

Indicações sobre o uso

 Perigo de incêndio devido ao aquecimento excessivo de alimentos. Um alimento deixado sem vigilância pode sobreaquecer e pegar fogo. Mantenha o seu Cooktop sob supervisão sempre que ele esteja em funcionamento.

Não gire o botão para a direita além de *Off* (Desl.)

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

Por exemplo, em caso de corrente de ar, pode ocorrer reinição (aperte de 1–2 vezes) .

Reinição automática

O tampo de seu a de fogão gás está equipado com um dispositivo de ignição automático. Se a chama se apagar, por exemplo, ao derramar alimentos ou com uma corrente de ar, a chama é automaticamente reacendida.

Ligar em caso de falha de energia

 A reinição automática não funciona em caso de falta de energia. Utilize o seu Range Top apenas sob supervisão. Se o queimador não acendeu ou a chama apagou, gire o botão para *Off* (desligado).

Efetuar a primeira limpeza do Range Top

- Retire as películas protetoras e os adesivos que possam existir.
- Realize a limpeza das peças removíveis do queimador com uma esponja, um pouco de detergente e água quente. Em seguida, seque as peças e monte novamente os queimadores (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- Retire a grelha e lave-a com uma esponja, um pouco de detergente líquido e água quente. Seque em seguida.
- A Chapa deve ser untada para evitar a corrosão. Limpe a Chapa com uma esponja, um pouco de detergente e água quente, e seque-a em seguida.
- Antes da primeira utilização limpe o Range Top com um pano úmido e seque em seguida com um pano seco.

As peças metálicas estão protegidas com uma camada de produto protetivo. Quando o aparelho entra em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente uma névoa.

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

Queimar a Chapa

As grelhas, queimadores e tampo deve ser aquecidos antes de ser usado para preparar alimentos. Essa queima evita que os alimentos fiquem grudados e protege a superfície contra a umidade.

- Aqueça a Chapa durante 30 minutos na posição *High* (Alto).
- Desligue a Chapa após 30 minutos e deixe-a resfriar.

Durante o aquecimento a Chapa se descolore permanentemente. Essa descoloração pode se intensificar com o passar do tempo. Isso não afeta as propriedades de funcionamento.

- Derrame 1 colher de chá de óleo vegetal no centro da Chapa fria e espalhe com um pedaço de papel toalha. Não aplique nos cantos.

Não use óleo em excesso. O óleo em excesso cria uma goma que deve ser removida.

- Elimine o excesso de óleo com um pedaço de papel toalha.
- Aqueça a Chapa no nível *High* (alto) até ela começar a soltar fumaça.
- Desligue a Chapa.
- Quando a Chapa resfriar para a temperatura ambiente, limpe o óleo restante.
- Repita o processo quando a Chapa resfriar totalmente.

Utilização das bocas

 Perigo de incêndio devido ao aquecimento excessivo de alimentos. Um alimento deixado sem vigilância pode sobreaquecer e pegar fogo. Mantenha o seu Cooktop sob supervisão sempre que ele esteja em funcionamento.

Ligar

Não gire o botão para a direita além da posição *Off* (desligado).

Ao acionar um botão, é automaticamente produzida uma faísca em todas as bocas. Isto é normal e não indica um defeito do aparelho.

Durante a conexão, pode ocorrer uma pequena re-ignição (clique 1–2 x), p. ex., no caso de corrente de ar.

- Para acender o queimador, pressione o botão correspondente e gire-o para a esquerda até a posição *High* (alto). O eletrodo de ignição faz um «clique» e o gás se inflama.
- Se o queimador não acendeu, gire o botão para *Off* (desligado). Ventile o local ou aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.
- Se o queimador também não acender numa segunda tentativa de ignição, gire o botão para *Off* (desligado) e consulte o capítulo «O que fazer quando ...».

Ligar em caso de falha de energia

 A reignição automática não funciona em caso de falta de energia. Utilize o seu Range Top apenas sob supervisão. Se o queimador não acendeu ou a chama apagou, gire o botão para *Off* (desligado).

Queimador normal e intenso

Em caso de falha de energia, é possível acender a chama manualmente, por exemplo, com um fósforo.

- Pressione o botão e gire-o para a esquerda até a posição *High* (Alto).
- Acenda com um fósforo.

Chapa

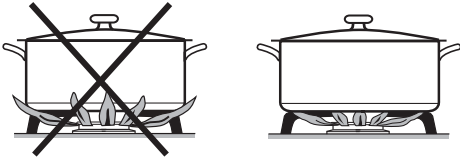
A Chapa não pode ser usada em caso de queda de energia.

- Gire o seletor da Chapa para a posição *Off* (desligado).

Controle da chama

Os queimadores podem ser ajustados continuamente com uma chama mais forte, até uma chama mais fraca.

Dado que a parte externa 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 projetados para fora da base irradiam calor desnecessário para o ar, podem danificar os cabos das panelas e aumentam o risco de queimaduras.



- Controle a chama de forma a que ela não ultrapasse nunca o diâmetro da panela.

Características visuais das chamas de gás

	Chamas amarelas Informe o serviço de assistência técnica!
	Pontas amarelas no cone externo Normal em gás LP
	Chamas azuis suaves eventualmente, uma ponta amarela no cone interno Normal em gás natural

Desligar

Não gire o botão para a direita além de *Off* (Desl.)

- Gire o botão para a direita para *Off* (Desl.)

A conexão de gás é interrompida, a chama apaga.

Utilização das bocas

Boca com queimador normal/intenso

Impressão no botão	Descrição
Off (desligado)	suprimento de gás bloqueado: boca desligada
High (alta)	chama mais forte: Potência máxima da base inferior e superior da chama
Simmer (cozinhar em fogo brando)	chama mais fraca: Base superior da chama desligada Potência mínima da base inferior da chama

Chapa: boca com queimador de superfície

Dependendo do modelo, o Range Cooker possui uma Chapa.

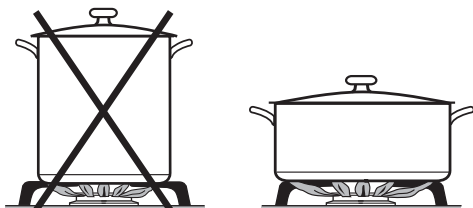
Impressão no botão	Descrição
Off (desligado)	suprimento de gás bloqueado: Chapa desligado
Low (baixa)	potência mínima
Medium (média)	potência média
High (alta)	potência máxima

- Escolha panelas adequadas, de acordo com o tamanho do queimador: diâmetro grande = queimador grande diâmetro pequeno = queimador pequeno.
- A utilização de panelas muito grandes pode causar a propagação das chamas, espalhando-se para áreas próximas e outros aparelhos. Utilizar panelas de tamanho adequado, aumenta a eficiência do cozimento.
- As panelas cujos diâmetros sejam inferiores aos diâmetros das grades e as panelas que não possam ser colocadas em segurança sobre as grades (sem balançar) representam um perigo e não devem ser utilizadas.
- Para que sejam obtidos bons resultados, não devem ser utilizadas panelas de fundo reto no Range Top, ao contrário do que é indicado para fogões elétricos.
- Quando comprar panelas e frigideiras não considere as indicações gerais de diâmetro da base, mas sim o diâmetro superior.
- Pode utilizar qualquer panela resistente ao calor.
- Dê preferência a panela com base espessa, porque compensa bem o calor. No caso das bases com revestimento fino há o risco de queima pontual dos alimentos. Por isso, mexa o alimento algumas vezes durante o preparo.
- Coloque a panela sempre sobre as grades do queimador. A panela não deve ser colocada diretamente sobre o queimador.
- Coloque a panela sobre as grades do queimador de forma que ela não possa virar. Não é possível excluir completamente uma inclinação mínima.
- Não utilize panelas ou frigideiras com base de apoio lateral.



Dicas para economizar energia

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



- Em vez de panelas estreitas e altas, escolha panelas largas e planas. O calor proporcionado por essas é maior.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Mantenha uma chama mais fraca logo após a fervura ou cozimento dos alimentos.
- O tempo de cozimento pode ser reduzido consideravelmente com o uso de uma panela de pressão.

A Chapa é equipado com um termostato que mantém a temperatura uniforme. Para que os alimentos não fiquem grudados, é preciso primeiro «queimar» a Chapa (consulte o capítulo «Primeiro funcionamento – Queimar a Chapa»). Ajuste contínuo para *Low* (baixa), *Medium* (média) e *High* (alta).

No caso de Range Top com gás GLP é possível escutar um zumbido durante a fase de aquecimento. Isso não representa nenhum perigo.

Ligar a Chapa

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar do ANVISA.

- Pressione o seletor da Chapa e gire-o para a esquerda para a posição *Low* (baixa).
- Se o queimador não acendeu, gire o botão para *Off* (desligado). Ventile o local ou aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.
- Se o queimador também não acender numa segunda tentativa de ignição, gire o botão para *Off* (desligado) e consulte o capítulo «O que fazer quando ...».
- Pré-aqueça a Chapa por cerca de 20 minutos.
- Selecione o nível de potência desejado.

Ligar em caso de falta de energia

A Chapa não pode ser usada em caso de queda de energia.

- Gire o seletor da chapa para a posição «Desligado».

Configurações

Configurações	Alimentos
<i>Low</i> (baixa)	Cozinhar o molho em fogo brando
	Manter aquecido
<i>Medium</i> (média)	Ovos
	Bacon
	Torrada
<i>Medium</i> (média) até <i>High</i> (alta)	Peixe
	Panquecas
	Salsichas
	Rösti
	Legumes
<i>High</i> (alta)	Hambúrguer
	Bifes
	Picadinhos

Recomendações para assar

Antes de utilizar a Chapa, limpe-a com um pano úmido para eliminar partículas de pó e outros resíduos.

- Pré-aqueça a Chapa durante 8–10 minutos. Para isso, selecione a configuração com a qual deseja cozinhar a seguir.
- Seque os alimentos úmidos com papel toalha para evitar respingos.
- Tempere a carne com sal somente depois assá-la, caso contrário, ela ficará seca.
- Para cozinhar sobre a Chapa, é necessário apenas um pouco de gordura. No caso de marinadas não é necessária a utilização de gordura. Se utilizar gordura, coloque-a na Chapa apenas quando esta estiver quente.
- Utilize somente gorduras ou óleos que suportem temperaturas elevadas.
- Recomendamos que os alimentos sejam marinados. Os alimentos marinados são particularmente aromáticos.

Limpeza e manutenção

 Risco de queimaduras devido a temperatura das bocas.

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

Desligue o Cooktop.

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

 Danos devido à entrada de umidade.

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

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

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

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

Efetue a limpeza do Range Top ao final de cada utilização. Deixe esfriar.

Para evitar danos na superfície não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham soda cáustica, amoníaco, ácido ou cloro;
- produtos de limpeza com caucário
- produtos para eliminar manchas e ferrugem;
- produtos abrasivos, como, (p. ex., pós para arear, agentes de polimento, limpadores de cerâmica),
- produtos de limpeza que contenham solventes,
- detergentes de máquinas de lavar louça,
- sprays para limpeza de grelhas e fornos,
- limpa-vidros,
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (por ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com resíduos de produtos abrasivos),
- objetos pontiagudos (de modo que as vedações entre a placa de cerâmica e a estrutura ou entre a estrutura e a chapa não sejam danificadas).

Range Top

As superfícies das peças do queimador e das grades do queimador de painéis ficam um pouco mais foscas com o decorrer do tempo. Isso é perfeitamente normal e não representa qualquer prejuízo para o material.

- Efetue a limpeza do Range Top após cada utilização com uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça e água quente.
- Deixe de molho os resíduos fortemente entranhados.
- Seque o Range Top sempre que efetuar a limpeza a úmido, evitando o acúmulo de resíduos de calcário.

Dica: Os alimentos secos sobre o Range Top quente podem causar manchas nas peças do queimador. Elimine de imediato as sujeiras e respingos de sal ou açúcar!

Efetuar a limpeza das grelhas

- Retire as grelhas.
- Efetue a limpeza das grelhas com uma esponja, um pouco de detergente para lavar a louça à mão e água quente.
- Se necessário, é possível utilizar o lado abrasivo de uma esponja de lavar louça.

Seletor das bocas em cor de aço inoxidável

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

Não limpe o botão das bocas na máquina de lavar louça ou com detergente para aço inoxidável.

Limpe os botões das bocas com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.

Queimador normal/intenso

O tampo do queimador não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

Assegure-se de que as saídas de chama também se encontrem completamente secas após a limpeza.

- Retire o tampo do queimador.
- Realize a limpeza do tampo do queimador com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
- Com um pano úmido, limpe as peças do queimador que não podem ser removidas.

Eletrodo de ignição

Se o eletrodo de ignição estiver úmido ou sujo, a faísca de ignição permanecerá.

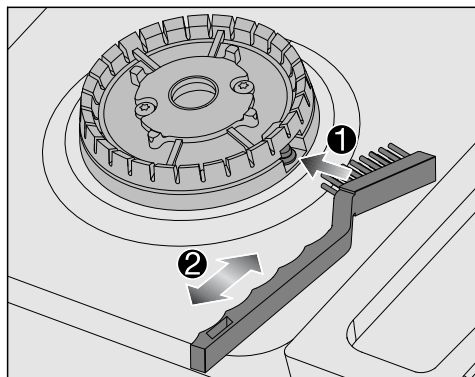
O queimador não acende.

Remova a sujidade úmida com um pano seco.

Remova a sujidade endurecida do eletrodo de ignição com a escova de arame fornecida.

- Seque o queimador com um pano.

Limpeza e manutenção



- Coloque a escova de arame no lado direito do queimador (1.) e escova a sujidade endurecida do eletrodo de ignição (2.).

Dica: Geralmente pode utilizar a escova de arame para limpar o queimador.

Limpar a Chapa

⚠ Risco de queimaduras!

Deixe a Chapa resfriar antes de limpá-la.

⚠ Risco de incêndio!

Limpe o coletor de gordura após cada utilização da Chapa.

- Elimine a sujeira mais pesada imediatamente utilizando uma espátula e raspe a gordura e os resíduos no coletor de gordura.
- Elimine a gordura excessiva com um pedaço de papel toalha.
- Aplique um pouco de água quente com detergente na Chapa fria e deixe a sujeira amolecer.
- Remova a sujeira e a água com um pano esponja.

A limpeza da sujeira mais renitente pode ser efetuada com o lado áspero de uma esponja de lavar louça e algumas gotas de detergente para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele (consulte o capítulo «Acessórios opcionais»).

- Retire o coletor de gordura e o esvazie.
- Limpe o coletor de gordura com uma esponja, um pouco de detergente e água quente. Em seguida, seque o recipiente.
- Por fim, limpe a Chapa com um pano úmido e seque-a com um pano limpo.
- Após cada limpeza, aplique um pouco de óleo vegetal na Chapa.
- Volte a inserir o coletor de gordura.

A maioria das falhas e dos erros que podem ocorrer na utilização diária podem ser solucionados por você. Em muitos casos, pode-se economizar tempo e custos, pois não há necessidade de recorrer ao serviço de assistência técnica.

Em www.miele.com/service você pode obter informações relativas à resolução autônoma de anomalias.

As tabelas apresentadas a seguir podem ajudá-lo a encontrar as causas de uma falha ou de um erro e a solucioná-los.

Problema	Causa e solução
No caso do primeiro funcionamento ou após um período de inatividade prolongado, o queimador não acende.	Eventualmente, podem existir resíduos de gás nos dutos. ■ Repita o processo de ignição, se necessário, várias vezes.
O queimador não acende após diversas tentativas.	O queimador não está montado corretamente. ■ Monte o queimador corretamente.
	A válvula de corte do gás não está aberta. ■ Abra a válvula de corte do gás.
	O queimador está molhado e/ou sujo. ■ Limpe e seque o queimador.
	As saídas de chama estão obstruídas e/ou molhadas. ■ Limpe e seque as saídas de chama.
A chapa não pode ser ligada novamente imediatamente após ser desligada	O aparelho realiza um teste de segurança antes que o eletrodo de ignição acenda. Não se trata de uma avaria. Após alguns segundos, o eletrodo de ignição faz um «clique» e acende o gás. ■ Pressione o botão seletor da chapa e gire-o para a esquerda para <i>High</i> (Alta) até o queimador acender.
A chama se apaga após a ignição.	As peças do queimador não estão colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
	Os eletrodos de ignição estão sujos. ■ Elimine a sujeira.
A chama do gás muda.	As peças do queimador não estão colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
	A cabeça do queimador ou os furos do tampo do queimador estão sujos. ■ Elimine a sujeira.

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
A chama se apaga durante o funcionamento.	As peças do queimador não estão colocadas corretamente. ■ Coloque as peças do queimador corretamente.
O dispositivo elétrico de ignição do queimador não funciona.	Os disjuntores elétricos foram acionados. ■ Solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço de assistência técnica.
	Existem restos de alimentos entre o eletrodo de ignição e o tampo do queimador. ■ Elimine a sujeira. (Leias as indicações fornecidas no capítulo «Limpeza e manutenção»).
No caso de placas com gás GLP, escuta-se um zumbido durante a fase de aquecimento da Chapa.	Não se trata de uma avaria. O ruído para após alguns segundos.

Distância até o exaustor

Deve-se obedecer a distância mínima de segurança indicada pelo fabricante entre o aparelho e o exaustor de montagem superior.

Ao instalar diferentes aparelhos abaixo de um exaustor, para os quais sejam indicadas distâncias de segurança diferentes, a distância a ser considerada será a maior indicada.

Proteção de Parede RBGDF

Dependendo do modelo, você pode substituir a canaleta existente de seu aparelho por um protetor de parede maior. O Protetor de Parede está disponível nos tamanhos de 305 mm e 510 mm.

Montagem do Protetor de Parede

A parte traseira do Range Top deve estar acessível.

Monte o protetor de parede antes de conectar o Range Top.

- Solte os parafusos da canaleta.
- Puxe a canaleta ligeiramente para trás até que possa ser removida.

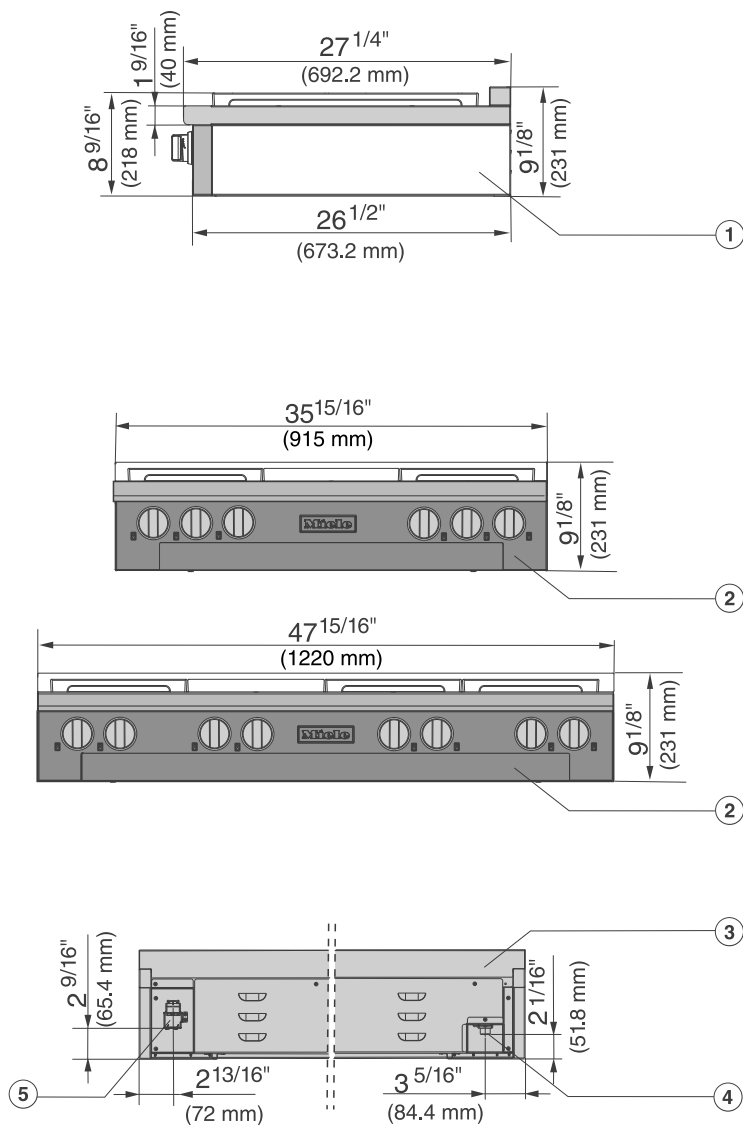
A **montagem** da Proteção de Parede é feita pela ordem inversa.

Instruções de instalação

Pesos

Peso líquido do Range Top incluindo acessórios:

Tipo de aparelho	Largura	Peso líquido incluindo grades e bocas do queimador
KMR 1134-3 KMR 1136-3	35 ¹⁵ / ₁₆ " (915 mm)	aprox. 120 lbs/55 kg aprox. 151 lbs/68.5 kg
KMR 1356-3	47 ¹⁵ / ₁₆ " (1220 mm)	aprox. 170 lbs/78 kg



① Visão lateral

② Visão frontal

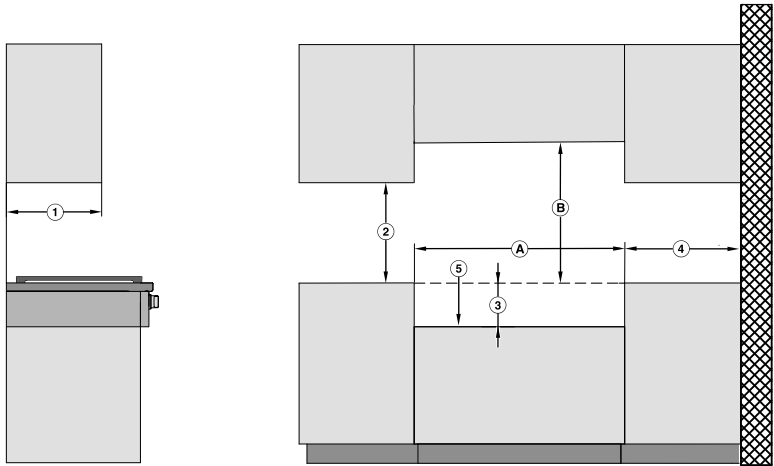
③ Visão traseira

④ Conexão de gás

⑤ Conexão elétrica

Dimensões

Range Tops KMR 1134-3, KMR 1136-3, KMR 1356-3



Posição	Dimensões	Descrição
①	13" (330 mm)	Profundidade máxima do gabinete superior
②	18" (457 mm)	Distância mínima relativa à lateral inferior do gabinete superior
③	7 ¹ / ₂ " (190.5 mm)	Distância entre o topo da bancada e o topo da base de suporte
④	10" (254 mm)	Distância mínima das superfícies inflamáveis
⑤		Base de suporte ¹⁾

1) A base de suporte deve ter uma espessura mínima de 3/4" (19.05 mm).
Na base de suporte traseira direita, deve ser previsto um recorte de 130 mm x 80 mm (conexão de gás) e, na traseira esquerda, um recorte de 120 mm x 40 mm (conexão elétrica).

KMR 1134-3

Posição	Dimensões	Descrição
Ⓐ	min. 36" (915 mm)	Largura do nicho
Ⓑ	37" (940 mm)	Distância mínima entre o lado superior do fogão e o lado inferior de uma superfície inflamável não protegida.
	36" (915 mm)	Distância mínima entre o lado superior do fogão e o lado inferior do exaustor Miele (modelo DAR com ventilador DRxB XL ou DRxB XXL).
	30" (762 mm)	Distância mínima entre o lado superior do fogão e o lado inferior do exaustor Miele (modelo DAR com ventilador DRxB XXL).
	Consulte o manual de instalação do exaustor Miele, capítulo sobre as dimensões do aparelho (distância entre a placa e o exaustor (S)). Para todos os outros exaustores, aplica-se o seguinte: oriente-se pelas medidas necessárias conforme as indicações do fabricante relativas ao exaustor.	

Observe que deve ser mantida uma distância mínima de segurança de pelo menos 12" (305 mm) das superfícies inflamáveis traseiras. Quando a proteção de parede da Miele está instalada, ela garante a proteção contra incêndios das superfícies inflamáveis traseiras e, por isso, não é necessário manter uma distância mínima. A proteção de parede da Miele está disponível nos tamanhos de 12" (305 mm) ou 20" (508 mm).

Dimensões

KMR 1136-3

Posição	Dimensões	Descrição
Ⓐ	min. 36"(915 mm)	Largura do nicho
Ⓑ	37" (940 mm)	Distância mínima entre o lado superior do fogão e o lado inferior de uma superfície inflamável não protegida.
	30" (762 mm)	Distância mínima entre a parte superior do fogão e a parte inferior do exaustor Miele (modelo DAR com ventilador DRxB XL ou DRxB XXL).
	Consulte o manual de instalação do exaustor Miele, capítulo sobre as dimensões do aparelho (distância entre a placa e o exaustor (S)). Para todos os outros exaustores, aplica-se o seguinte: oriente-se pelas medidas necessárias conforme as indicações do fabricante relativas ao exaustor.	

Observe que deve ser mantida uma distância mínima de segurança de pelo menos 12" (305 mm) das superfícies inflamáveis traseiras. Quando a proteção de parede da Miele está instalada, ela garante a proteção contra incêndios das superfícies inflamáveis traseiras e, por isso, não é necessário manter uma distância mínima. A proteção de parede da Miele está disponível nos tamanhos de 12" (305 mm) ou 20" (508 mm).

KMR 1356-3

Posição	Dimensões	Descrição
Ⓐ	min. 48"(1220 mm)	Largura do nicho
Ⓑ	37" (940 mm)	Distância mínima entre o lado superior do fogão e o lado inferior de uma superfície inflamável não protegida.
	30" (762 mm)	Distância mínima entre o lado superior do fogão e o lado inferior do exaustor Miele (modelo DAR com ventilador DRxB XXL).
	Consulte o manual de instalação do exaustor Miele, capítulo sobre as dimensões do aparelho (distância entre a placa e o exaustor (S)). Para todos os outros exaustores, aplica-se o seguinte: oriente-se pelas medidas necessárias conforme as indicações do fabricante relativas ao exaustor.	

Observe que deve ser mantida uma distância mínima de segurança de pelo menos 12" (305 mm) das superfícies inflamáveis traseiras. Quando a proteção de parede da Miele está instalada, ela garante a proteção contra incêndios das superfícies inflamáveis traseiras e, por isso, não é necessário manter uma distância mínima. A proteção de parede da Miele está disponível nos tamanhos de 12" (305 mm) ou 20" (508 mm).

ATENÇÃO:

Nos trabalhos de instalação, manutenção e reparos, desconecte completamente o Range Top da rede elétrica, desligando os disjuntores individuais, desligando os disjuntores principais da instalação elétrica ou desconectando o plugue da tomada. Não puxe pelo cabo de energia, mas pelo plugue.

Não corte o plugue do cabo de energia. Se o plugue não encaixar na tomada, solicite a um técnico qualificado que instale uma tomada adequada.

A tomada deve estar facilmente acessível após a instalação do Range Top.

A instalação, manutenção e reparo realizados inadequadamente podem ter consequências graves para o usuário, sobre as quais a Miele não assume qualquer responsabilidade. Instalação, manutenção e reparo só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.

Os dados sobre a conexão elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de identificação do Range Top devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitados danos no Range Top. Considere essas informações antes de realizar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricista.

Use o Range Cooker apenas após sua instalação, para garantir seu funcionamento correto.

O plugue deve ser conectado a uma tomada elétrica adequada que esteja instalada e aterrada de acordo com os regulamentos locais.

ATENÇÃO: ESTE APARELHO DEVE SER ATERRADO

Instalador: repasse este manual ao cliente.

Conexão elétrica

O Range Top é equipado com um cabo de alimentação de aproximadamente 1,8 mts de comprimento com plugue e está pronto para conexão a uma rede elétrica com:

- 127 V, 10 A, 60 Hz

É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex., microrredes e sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade como as normas vigentes no país ou com as especificações descritas na EN 50160 ou similar.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.

Guarde essas instruções de uso e montagem para consulta posterior pelo técnico.

Este Range Top deve ser aterrado de acordo com os regulamentos locais ou nacionais.

A instalação, manutenção e reparo somente devem ser executados por técnicos autorizados pela Miele, seguindo os regulamentos locais.

Conexão de gás

 A conexão de gás deve ser realizada apenas por um instalador autorizado por empresa de fornecimento de gás homologada. Ele é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação.

O Range Top deve estar ligado ao seu próprio registro.

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

A conexão de gás do Range Top se destina ao uso de gás natural ou GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).

Solicite informações sobre o tipo de gás junto à empresa de fornecimento de gás homologada e compare estes dados com os dados que constam na placa de identificação.

A conexão de gás deve ser realizada em conformidade com as especificações e diretrizes aplicáveis.

As disposições específicas da empresa local de fornecimento de gás, bem como das autoridades de fiscalização de obras públicas devem ser observadas.

O Range Top não estiver conectado a um duto de saída de gás de combustão.

Respeite as condições de instalação aplicáveis na instalação e conexão do Range Top, em particular as medidas referentes a ventilação.

Os cabos de ligação flexíveis podem ser danificados devido a instalação incorreta.

Instale os cabos flexíveis de forma que estes não encostem nas peças móveis dos móveis da cozinha (por exemplo, uma gaveta) nem sejam submetidos a atritos mecânicos.

As conexões de gás, a mangueira de gás e o conector à rede devem ser organizados de forma que não sejam aquecidos e danificados pela operação do Range Top.

Certifique-se de que a mangueira de gás e o conector à rede não entrem em contato com nenhum ponto quente no Range Top e. A mangueira de gás e as válvulas de ligação no Range Top não devem entrar em contacto com gases quentes de escape.

O Range Top deve ser ajustado às condições locais de instalação de gás. A conexão de gás deve ser inspecionada quanto à sua estanqueidade.

O Range Top e o registro devem ser desligados do fornecimento de gás durante um teste de pressão de gás. Desconecte o Range Top e o registro de fornecimento de gás antes de realizar um teste de estanqueidade do gás em pressões superiores a 3,5 kPa (1/2 psi). Feche o registro de fornecimento de gás antes de realizar um teste de pressão do gás com uma pressão inferior ou igual a 3,5 kPa (1/2 psi).

Note que a conexão de gás se trata de uma rosca NPT de 1/2". Tubulações de gás vedadas incorretamente podem levar a um vazamento de gás e, portanto, a explosões.

Vede todas as Tubulações de gás com um vedante de roscas adequado.

Os testes de vazamento no Range Top devem ser realizados de acordo com as instruções do fabricante.

A conexão de gás somente pode ser realizada por especialistas autorizados da Miele, de acordo com os regulamentos locais.

A pressão do gás não deve ficar abaixo ou exceder determinados valores. Certifique-se de que a pressão máxima de gás antes da passagem pelo regulador de pressão não seja superior a 3,5 kPa (1/2 psi).

Certifique-se de que a pressão mínima do gás natural seja 2,734 kPa (279mmca ou 11inH₂O).

Capacidade do Queimador

KMR 1134-3

Gás liquefeito LP	Btu/hr	kW
Queimador normal	12.500	3,7
Queimador intenso traseiro	13.000	3,8
Queimador intenso frontal	19.500	5,7
Potência total da placa	97.000	28,4

KMR 1136-3

Gás liquefeito LP	Btu/hr	kW
Queimador normal	12.500	3,7
Queimador intenso traseiro	13.000	3,8
Queimador intenso frontal	19.500	5,7
Chapa	13.000	3,8
Potência total da placa	77.500	22,7

KMR 1356-3

Gás liquefeito LP	Btu/hr	kW
Queimador normal	10.000	2,9
Queimador intenso traseiro	13.000	3,8
Queimador intenso frontal	19.500	5,7
Chapa	13.000	3,8
Potência total da placa	104.500	30,6

Em www.miele.com/service você pode obter informações relativas à resolução autônoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

Assistência técnica

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

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

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

Ao acionar o serviço de assistência técnica tenha em mãos o Modelo (Nº modelo) e o Número de Série (N/S) do aparelho . Estas duas informações se encontram na placa de identificação.

Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

Para mais informações consulte as condições de garantia fornecidas em anexo.

Placa de identificação

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

A sua colaboração para proteger o meio-ambiente

Descarte dos materiais de embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e em compatibilidade com o meio ambiente e, por isso, são recicláveis.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas e para a redução de resíduos. O seu agente autorizado aceita a embalagem de volta.

Descarte de aparelho antigo

Os equipamentos elétricos e eletrônicos contêm diversos materiais valiosos. Eles também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes que foram necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no meio ambiente. Por isso, não coloque o seu aparelho usado, em circunstância alguma, no lixo doméstico.



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

Miele do Brasil

Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819

Sao Paulo – SP – CEP 01441 000

Fone: (11) 3061-0430

Brasil

www.mielebrasil.com.br

Endereço do fabricante:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemanha

KMR 1134-3 G, KMR 1134-3 LP, KMR 1136-3 G,
KMR 1136-3 LP, KMR 1356-3 G, KMR 1356-3 LP