

# Instruções de utilização e montagem

## Placa de cerâmica de vidro com aquecimento por indução



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

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

# Índice

---

<b>Medidas de segurança e precauções .....</b>	<b>5</b>
<b>O seu contributo para proteção do ambiente .....</b>	<b>16</b>
<b>Descrição .....</b>	<b>17</b>
Placa.....	17
KM 6629 / KM 6639 / KM 6839.....	17
KM 6669 / KM 6679 / KM 6879.....	18
KM 6699.....	19
Elementos de comando/Indicações.....	20
Dados relativos às zonas de cozinhar.....	22
<b>O primeiro funcionamento.....</b>	<b>25</b>
Primeira limpeza da placa .....	25
O primeiro funcionamento.....	25
<b>Indução.....</b>	<b>26</b>
Modo de funcionamento .....	26
Ruídos .....	27
Recipientes para cozinhar.....	28
<b>Recomendações para economizar energia .....</b>	<b>29</b>
<b>Regulação .....</b>	<b>30</b>
<b>Utilização.....</b>	<b>31</b>
Princípio de utilização .....	31
Ligar a placa.....	32
Selecionar o nível de potência .....	32
Desligar .....	32
Indicação de calor residual .....	32
TempControl.....	33
Selecionar o nível de potência - intervalo de regulação alargado .....	35
Área de cozinhar PowerFlex.....	35
Sistema automático.....	36
Booster.....	37
Manter quente / aquecer.....	38
<b>Temporizador .....</b>	<b>39</b>
Tempo curto .....	39
Desligar a zona de cozinhar automaticamente .....	40
<b>Funções adicionais.....</b>	<b>41</b>
Stop&Go.....	41
Recall.....	41

Proteção para limpeza.....	42
Verificar dados sobre a placa.....	42
<b>Dispositivos de segurança .....</b>	<b>43</b>
Bloqueio de funcionamento/Bloqueio .....	43
Desligar de segurança.....	45
Proteção de sobreaquecimento .....	46
<b>Programação .....</b>	<b>47</b>
<b>Limpeza e manutenção.....</b>	<b>52</b>
<b>O que fazer quando ...? .....</b>	<b>54</b>
<b>Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente .....</b>	<b>58</b>
<b>Mielehome/Con@ctivity .....</b>	<b>59</b>
Ativar a programação .....	59
<b>Indicações de segurança para encastrar.....</b>	<b>60</b>
<b>Distâncias de segurança .....</b>	<b>61</b>
<b>Placa com moldura / moldura facetada .....</b>	<b>65</b>
Indicações para encastrar .....	65
Dimensões para encastrar .....	66
KM 6629 .....	66
KM 6669 .....	67
KM 6699 .....	68
Montagem .....	69
<b>Placa montada à face do tampo .....</b>	<b>70</b>
Indicações para encastrar .....	70
Dimensões para encastrar .....	71
KM 6639 / KM 6839 .....	71
KM 6679 / KM 6879 .....	72
Montagem .....	73
KM 6679 / KM 6879 .....	73
<b>Ligação elétrica .....</b>	<b>75</b>
<b>Serviço de assistência técnica .....</b>	<b>78</b>
Contato no caso de anomalias .....	78
Placa de características .....	78
Garantia.....	78

# Índice

---

Ficha técnica do produto.....	79
Declaração de conformidade .....	83

## Medidas de segurança e precauções

---

Esta placa cumpre as normas de segurança em vigor. A utilização inadequada pode ter consequências graves para o utilizador e aparelho.

Leia as instruções de utilização e de montagem antes de colocar a placa a funcionar. As instruções contêm informações importantes sobre instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma não só se protege como evita anomalias no aparelho. A Miele não pode ser responsabilizada por danos ocorridos devido à inobservância destas indicações.

Guarde o livro de instruções e de montagem para que o possa consultar sempre que necessário.

## Medidas de segurança e precauções

---

### Uso adequado

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

### Crianças em casa

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

## Medidas de segurança e precauções

---

- Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que o aparelho possa ser ligado por crianças ou inadvertidamente. Ao utilizar a placa active o bloqueio de funcionamento para impedir que crianças possam alterar a regulação seleccionada.



## Segurança técnica

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

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ Perde o direito à garantia se a placa não for reparada pelo serviço de assistência técnica Miele ou por um técnico autorizado Miele.
- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.
- ▶ A placa não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ A placa deve ser ligada à corrente por um técnico (consulte o capítulo "Ligação elétrica).
- ▶ Um cabo de ligação danificado só pode ser substituído por um técnico utilizando um cabo de ligação especial (consulte o capítulo «Ligação elétrica»).
- ▶ A placa deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção assim como de reparação. Controle esta situação:
  - desligando os disjuntores do quadro elétrico; ou
  - desparafusando completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica, ou
  - desligando a ficha (caso exista) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico mas sim pela ficha para desligar o aparelho da corrente.
- ▶ 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.
- ▶ O azeite ou a gordura ao aquecer demasiado pode incendiar-se. Quando estiver a utilizar gordura ou azeite mantenha o aparelho sob vigilância. Nunca apague um incêndio provocado por óleo ou gorduras utilizando água.  
Desligue o aparelho e sufoque a chama com cuidado utilizando, por exemplo, uma tampa.
- ▶ Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento. Supervisione os processos de confeção curtos.
- ▶ As chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Não flamejar sob o exaustor.
- ▶ Se os aerossóis líquidos inflamáveis ou materiais combustíveis forem aquecidos, podem inflamar-se. O suporte para talheres eventualmente existente deve ser de material resistente ao calor. Não guarde objetos de inflamação fácil numa gaveta situada diretamente por baixo da placa.
- ▶ Nunca aqueça os recipientes sem conteúdo.
- ▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem aquecidas e podem rebentar. Não utilize a placa para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.
- ▶ Se ligar o aparelho inadvertidamente ou no caso de calor residual, as peças colocadas em cima podem aquecer, pegar fogo ou derreter. Nunca tape a placa utilizando, por exemplo, um pano, uma folha ou outro tipo de material.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ Se a placa estiver ligada ou se for ligada inadvertidamente ou ainda no caso de calor residual, as peças metálicas colocadas em cima da placa podem aquecer. Outros materiais podem derreter ou incendiarem-se. As tampas molhadas dos recipientes podem ficar agarradas. Não utilize a placa como zona de descanso. No final da utilização desligue as zonas de cozinhar.
- ▶ Poder queimar-se na placa quente. Para proteger as mãos durante os trabalhos, caso o aparelho esteja quente utilize luvas ou pegas de proteção. Utilize somente luvas ou pegas secas. Tecidos molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem provocar queimaduras devido ao vapor.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (uma batedeira por exemplo) e o ligar a uma tomada situada perto da placa, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contato 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.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ Quando açúcar, alimentos com açúcar, plástico ou folha de alumínio caem sobre a placa quente e derretem, os resíduos depois de arrefecerem causarão danos na placa de vitrocerâmica. Desligue imediatamente o aparelho e raspe-os de imediato e muito bem com um raspador de vidro. Para tal, use luvas de proteção. Depois, efetue a limpeza da placa de vitrocerâmica com um produto de limpeza para vitrocerâmica, assim que a placa tenha arrefecido.
- ▶ Os recipientes aquecidos sem conteúdo podem danificar o vidro da placa. Mantenha o aparelho sob vigilância sempre que esteja em funcionamento.
- ▶ Os recipientes com bases rugosas podem danificar a superfície da placa. Utilize somente recipientes com bases planas.
- ▶ Levante o recipientes quando o deslocar na placa. Para evitar estrias e arranhões.
- ▶ Devido à elevada velocidade de aquecimento da indução, a temperatura na base do recipiente pode, em determinadas circunstâncias, atingir rapidamente a temperatura de auto-ignição de óleos ou gorduras. Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento!
- ▶ Azeite e gordura só devem ser aquecidos no máximo durante um minuto e não deve ativar o Booster.
- ▶ Só para pessoas com um Pacemaker: quando a placa estiver ligada forma-se um campo electromagnético, na zona envolvente. No entanto será improvável que o Pacemaker seja afectado. Em caso de dúvida consulte o fabricante do Pacemaker ou o seu médico.
- ▶ O campo electromagnético da placa ligada pode prejudicar a função dos objetos magnetizáveis. Cartões de crédito, CDs, disquetes, calculadoras, não devem estar colocados perto da placa quando esta estiver ligada.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ Objetos metálicos que estejam guardados numa gaveta situada por baixo da placa podem aquecer demasiadamente ao fim de um longo período de tempo de funcionamento da placa. Não guarde objetos metálicos numa gaveta situada diretamente por baixo da placa.
- ▶ A placa está equipada com um ventilador de arrefecimento. Se, por baixo da placa, existir eventualmente uma gaveta, é necessário manter uma distância adequada entre o conteúdo da gaveta e a parte de baixo da placa, de modo a garantir a passagem de ar de arrefecimento para a placa. Não coloque objetos cortantes ou pequenos, nem papel na gaveta, porque podem passar através dos orifícios de ventilação, ou até serem sugados, e, assim, causar danos no ventilador de ar de arrefecimento ou impedir o arrefecimento.
- ▶ Nunca coloque 2 recipientes em simultâneo sobre uma zona de cozinhar, uma zona alargada ou sobre uma área PowerFlex.
- ▶ Se o recipiente estiver parcialmente colocado sobre a zona de cozinhar, as pegas podem aquecer demasiadamente. Coloque sempre os recipientes no meio da zona de cozinhar.

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

# O seu contributo para proteção do ambiente

---

## Eliminação da embalagem de transporte

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

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

## Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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

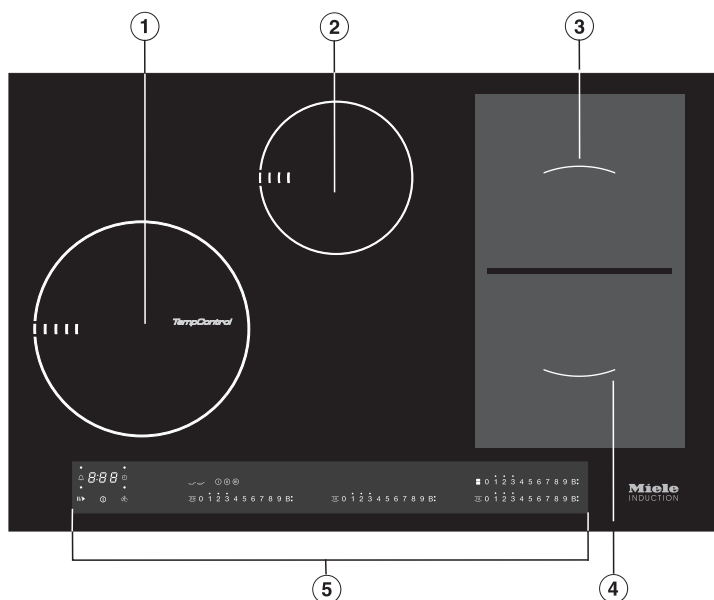


Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, dos Agentes Miele ou da Miele. Para apagar eventuais dados pessoais no aparelho antigo, este processo é legalmente da sua responsabilidade. Mantenha os aparelhos até serem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



## Placa

KM 6629 / KM 6639 / KM 6839

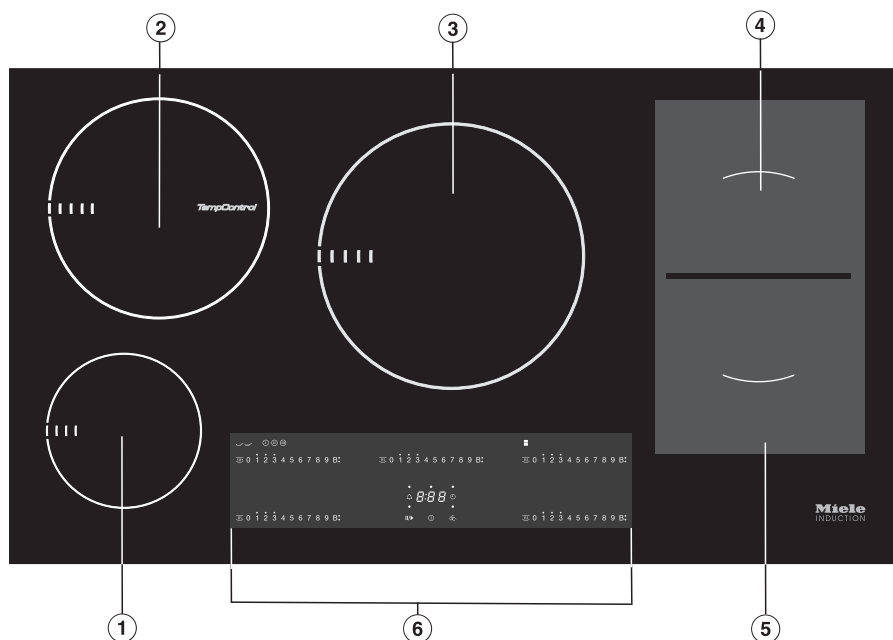


- ① Zona de cozinhar com TempControl\* e TwinBooster
- ② Zona de cozinhar com TwinBooster
- ③ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ④ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ③ ④ em conjunto formam a área de cozinhar PowerFlex
- ⑤ Elementos de comando/Indicações

\* o vidro da placa Ceran em algumas placas com zona de cozinhar com TempControl é transparente ao centro e a sonda de temperatura está visível.

# Descrição

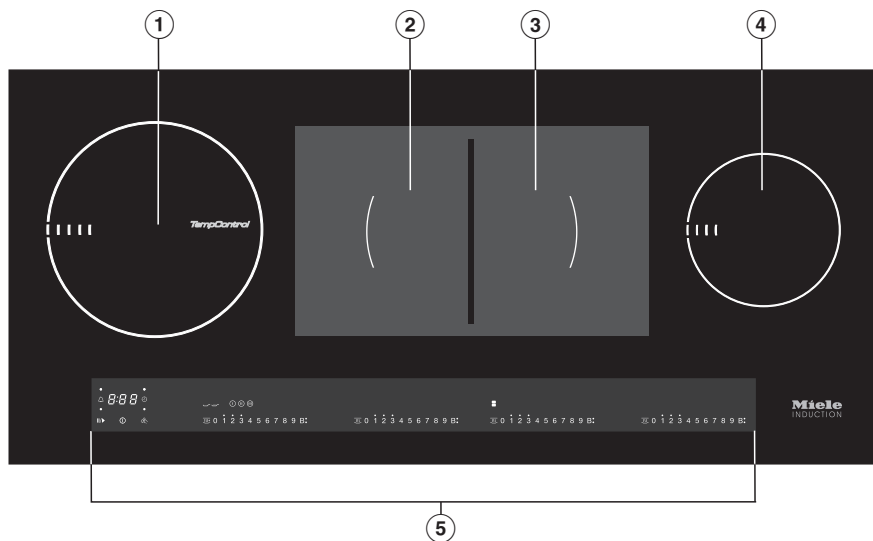
KM 6669 / KM 6679 / KM 6879



- ① Zona de cozinhar com TwinBooster
- ② Zona de cozinhar com TempControl\* e TwinBooster
- ③ Zona de cozinhar com TwinBooster
- ④ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ⑤ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ④⑤ em conjunto formam a área de cozinhar PowerFlex
- ⑥ Elementos de comando/Indicações

\* o vidro da placa Ceran em algumas placas com zona de cozinhar com TempControl é transparente ao centro e a sonda de temperatura está visível.

## KM 6699



- ① Zona de cozinhar com TempControl\* e TwinBooster
- ② Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ③ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ②③ em conjunto formam a área de cozinhar PowerFlex
- ④ Zona de cozinhar com TwinBooster
- ⑤ Elementos de comando/Indicações











\* o vidro da placa Ceran em algumas placas com zona de cozinhar com TempControl é transparente ao centro e a sonda de temperatura está visível.

# Descrição


---

## Elementos de comando/Indicações

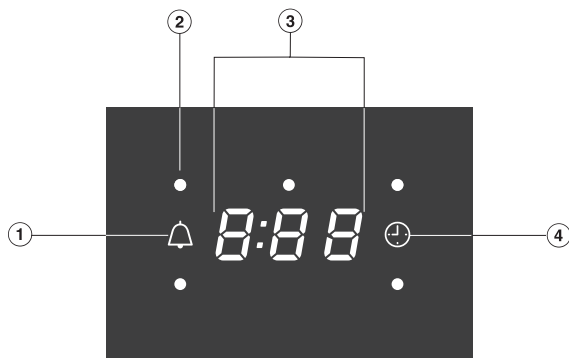
### Teclas sensoras

	Ligar e desligar a placa
1, 2, 3 .... 9, B	Escala de utilização - Selecionar o nível de potência: 1–9 = nível de potência B = Booster - Selecionar o tempo curto - Selecionar o tempo de desligar
	Proteção de limpeza
	Stop&Go
	Nível de fritar I TempControl
	Nível de fritar II TempControl
	Nível de fritar III TempControl
	Função Simmer TempControl
	Área de cozinhar PowerFlex Ligar/Desligar
	Ligar e desligar o nível de manter quente
	Ligar e desligar o nível de manter quente Plus

### Lâmpadas indicadoras

	Zona de cozinhar com TempControl
B.	TwinBooster Nível 1
B:	TwinBooster Nível 2
1	Indicação de tempo restante
1 2	
1 2 3	

## Temporizador



① Tecla sensora tempo curto

② Lâmpada indicadora ordenar zonas de cozinhar

③ Indicações do temporizador

*0:00* até      Tempo

*9:59*

*LOC*              Bloqueio de funcionamento/Bloqueio ativado

*dE* alter-      O modo de demonstração está ativado.  
nando com

*On*

④ Desligar automaticamente a tecla sensora seleção da zona de cozinhar

# Descrição

## Dados relativos às zonas de cozinhar

Zona de cozi- nhar	KM 6629 / KM 6639 / KM 6839	
	Ø em cm*	Potência em Watt a 230 V**
①	16–23	Normal 2300 TwinBooster, nível 1 3000 TwinBooster, nível 2 3650
②	10–16	Normal 1400 TwinBooster, nível 1 1750 TwinBooster, nível 2 2200
③	15–23	Normal 2100 TwinBooster, nível 1 3000 TwinBooster, nível 2 3650
④	15–23	Normal 2100 TwinBooster, nível 1 3000 TwinBooster, nível 2 3650
③ + ④	22–23 / 15x23–23x39	Normal 3400 TwinBooster, nível 1 4800 TwinBooster, nível 2 7300
		Total 7300

\* Dentro dos limites indicados podem ser utilizados recipientes com um diâmetro de base à escolha.

\*\* A potência indicada pode variar de acordo com o tamanho e material de que é composto o recipiente.

Zona de cozi- nhar	KM 6669 / KM 6679 / KM 6879		
	Ø em cm*	Potência em Watt a 230 V**	
①	10–16	Normal	1400
		TwinBooster, nível 1	1750
		TwinBooster, nível 2	2200
②	16–23	Normal	2300
		TwinBooster, nível 1	3000
		TwinBooster, nível 2	3650
③	18–28	Normal	2600
		TwinBooster, nível 1	3000
		TwinBooster, nível 2	3650
④	15–23	Normal	2100
		TwinBooster, nível 1	3000
		TwinBooster, nível 2	3650
⑤	15–23	Normal	2100
		TwinBooster, nível 1	3000
		TwinBooster, nível 2	3650
④ + ⑤	22–23 / 15x23–23x39	Normal	3400
		TwinBooster, nível 1	4800
		TwinBooster, nível 2	7300
Total			11000

\* Dentro dos limites indicados podem ser utilizados recipientes com um diâmetro de base à escolha.

\*\* A potência indicada pode variar de acordo com o tamanho e material de que é composto o recipiente.

## Descrição

Zona de cozi- nhar	KM 6699		
	Ø em cm*	Potência em Watt a 230 V**	
①	16–23	Normal	2300
		TwinBooster, nível 1	3000
		TwinBooster, nível 2	3650
②	15–23	Normal	2100
		TwinBooster, nível 1	3000
		TwinBooster, nível 2	3650
③	15–23	Normal	2100
		TwinBooster, nível 1	3000
		TwinBooster, nível 2	3650
④	10–16	Normal	1400
		TwinBooster, nível 1	1750
		TwinBooster, nível 2	2200
② + ③	22–23 / 15x23–23x39	Normal	3400
		TwinBooster, nível 1	4800
		TwinBooster, nível 2	7300
		Total	7300

\* Dentro dos limites indicados podem ser utilizados recipientes com um diâmetro de base à escolha.

\*\* A potência indicada pode variar de acordo com o tamanho e material de que é composto o recipiente.



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

### Primeira limpeza da placa

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

### O primeiro funcionamento

As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando o aparelho entra em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente uma névoa. Também o aquecimento da bobina de indução deixa temporariamente um odor no ar. Nas utilizações seguintes o odor será menos intenso até que irá desaparecer por completo.

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

Preste atenção pois os tempos de aquecimento nas placas de indução são muito mais curtos do que nas placas convencionais.

# Indução

## Modo de funcionamento

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

A indução funciona apenas com recipientes que tenham uma base magnetizável (consulte o capítulo «Recipientes para cozinhar»). O tamanho do recipiente colocado sobre a zona de cozinhar é detetado automaticamente.

Na escala numérica da zona de cozinhar, o nível de potência selecionado fica a piscar nos seguintes casos:

- a zona de cozinhar é ligada sem que esteja um recipiente em cima ou se for utilizado um recipiente inadequado (com base não magnetizável),
- o diâmetro do recipiente é muito pequeno,
- o recipiente é retirado de cima de uma zona de cozinhar ligada.

Se, no prazo de 3 minutos, colocar um recipiente adequado sobre a zona de cozinhar, o nível de potência deixa de estar a piscar e pode continuar o processo.

Se não for colocado um recipiente sobre a zona de cozinhar ou se o recipiente for inadequado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente ao fim de 3 minutos.



Risco de queimaduras com recipientes quentes.

Com a placa ligada ou quando ligada inadvertidamente ou no caso de calor residual, existe a possibilidade de as peças metálicas colocadas em cima da placa poderem aquecer.

Não utilize a placa como superfície de apoio.

Desligue a placa com a tecla sensora

① após a utilização.

## Ruídos

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

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

O crepitar da louça pode acontecer se a base do recipiente for constituída por diferentes materiais.

Pode ouvir um assobio se as zonas de cozinhar ligadas entre si (consulte o capítulo «Função Booster») estiverem a funcionar em simultâneo e, sobre elas, estiverem recipientes com bases constituídas por diferentes materiais,

Também podem ser ouvidos cliques quando o sistema eletrónico faz comutações, em especial quando está selecionada uma potência baixa,

Sussurrar, quando o ventilador de arrefecimento ligar. Este liga para proteger o sistema eletrónico quando a placa é utilizada intensivamente. O ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar após desligar a placa.

# Indução

## Recipientes para cozinhar

Os recipientes **adequados** são feitos de:

- aço inoxidável com base magnetizável;
- aço esmaltado;
- ferro fundido.

Os recipientes **não adequados** são feitos de:

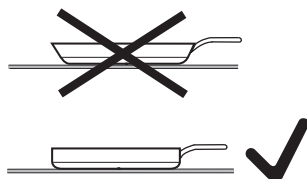
- aço inoxidável com base não magnetizável;
- alumínio ou cobre;
- vidro, cerâmica ou barro.

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

Se não utilizar um recipiente adequado, na escala numérica da zona de cozinhar o nível de potência selecionado fica a piscar.

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

- Para utilizar a zona de cozinhar de forma optimizada, escolha recipientes com um diâmetro de base correspondente à zona de cozinhar (consulte o capítulo «Dados sobre a zona de cozinhar»). Se o recipiente for demasiado pequeno, não será detectado e, na escala numérica da zona de cozinhar, o nível de potência seleccionado fica a piscar.
- Utilize apenas recipientes com base lisa. As bases rugosas riscam a superfície da placa de vitrocerâmica.
- Levante o recipiente quando o deslocar na placa. Assim, evitará riscar e danificar a superfície.
- Ao adquirir os recipientes, tenha em atenção que muitas vezes só é indicado o diâmetro máximo ou superior. Contudo, o importante é o diâmetro da base (geralmente inferior).



- Se possível, use recipientes com rebordo recto. Com recipientes com rebordo inclinado, existe um efeito de indução também no rebordo do recipiente. O rebordo do recipiente pode ficar descolorado ou existir uma descamação do revestimento.

## Recomendações para economizar energia

---

- Sempre que possível cozinhe em recipiente tapado. Assim impede um consumo desnecessário de energia.
- Escolha um recipiente pequeno se cozinhar pouca quantidade de alimentos. Um recipiente pequeno consome menos energia do que um recipiente grande pouco cheio.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Comute para um nível de aquecimento mais baixo logo que o alimento tenha levantado fervura.
- O tempo de cozinhar pode ser reduzido consideravelmente utilizando uma panela de pressão.

## Regulação

De fábrica a placa está equipada com 9 níveis de potência. Se pretender outro nível de potência pode alargar para 17 níveis (consulte «Programação»).

	Regulação	
	de fábrica (9 níveis)	alargada (17 níveis)
Derreter manteiga Dissolver gelatina Derreter chocolate	1–2	1–2.
Fazer arroz doce	2	2–2.
Aquecer pouca quantidade de líquidos	3	3–3.
Descongelar legumes em bloco	3	2.–3
Demolhar cereais	3	2.–3.
Aquecer líquidos e alimentos meio sólidos Fazer omeletas e fritar ovos sem crosta Cozer fruta	4	4–4.
Massas	4	4–5.
Estufar legumes, peixe	5	5
Descongelar e aquecer alimentos congelados	5	5–5.
Fritar ovos lentamente (sem aquecer a gordura demasiadamente)	6	5.–6.
Cozinhar muita quantidade, sopa por ex. Fazer cremes e molhos	6–7	6.–7
Fritar lentamente peixe, bifos, salsichas (sem aquecer a gordura demasiadamente)	6–7	6.–7.
Fritar panquecas, cogumelos	7	6.–7
Guisados	8	8–8.
Ferver grande quantidade de água.	9	9


Os valores são de carácter orientativo. A potência da bobine de indução varia de acordo com o tamanho e o material de que é composta a base do recipiente. Por este motivo é possível que, para a louça que está a utilizar a potência seja um pouco diferente. Com a prática irá determinar a regulação mais adequada para os seus recipientes. Para peças de louça novas, cujas características de utilização são desconhecidas, seleccione a potência mais baixa. As regulações para fritar com TempControl encontra no capítulo «TempControl».

## Princípio de utilização

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

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

Ao desligar a placa, fica visível apenas o símbolo impresso da tecla sensora para ligar/desligar ①. Ao ligar a placa acendem outras teclas sensoras.

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

As teclas sensoras não reagem ou até podem provocar a ativação ou desativação automática da placa (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desativação de segurança»). A colocação de recipientes quentes sobre as teclas sensoras/indicações pode danificar a placa eletrónica.

Mantenha as teclas sensoras e as indicações sempre limpas.

Não permita a presença de objetos nas teclas sensoras e nos visores.

Não permita a presença de recipientes quentes em cima das teclas sensoras e nas indicações.

# Utilização



Risco de incêndio devido a alimentos sobreaquecidos.

Um alimento sem vigilância pode sobreaquecer e incendiar-se.

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

Preste atenção pois os tempos de aquecimento nas placas de indução são muito mais curtos do que nas placas convencionais.

## Ligar a placa

- Toque na tecla sensora ①.

Mais teclas sensoras ficam iluminadas. Se não efetuar qualquer escolha, a placa irá desligar por motivos de segurança, ao fim de alguns segundos.

## Selecionar o nível de potência

De fábrica o reconhecimento do recipiente está ativado permanentemente (consulte o capítulo «Programação»). Quando a placa estiver ligada e colocar um recipiente em cima de uma zona de cozinhar, todas as teclas sensoras da escala de utilização acendem.

- Coloque o recipiente em cima da zona de cozinhar pretendida.
- Toque na tecla sensora correspondente ao nível de potência pretendido.

## Desligar

- Para desligar uma zona de cozinhar, toque na tecla sensora ① na escala da zona de cozinhar pretendida.
- Para desligar a placa e assim todas as zonas de cozinhar, toque na tecla sensora ①.

## Indicação de calor residual

Quando uma zona de cozinhar estiver quente, ao ser desligada acende o indicador de calor residual. Dependendo da temperatura aparece um ponto por cima dos níveis 1, 2 e 3.

Os pontos do indicador de calor restante vão-se apagando uma após outro conforme a zona de cozinhar for arrefecendo. O último ponto só se apaga quando a zona de cozinhar atingir uma temperatura suportável ao toque.



Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.

Após a confeção, as zonas de confeção ficam quentes.

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




## TempControl

TempControl controle e regula a temperatura nos processos de fritar:

- a gordura não aquece demasiadamente,
- os níveis de potência não necessitam de ser regulados manualmente,
- não é necessário virar os alimentos.

Dependendo do modelo da placa o sensor ao centro da zona de cozinhar fica visível.


Existem à disposição 3 níveis de fritar e um nível de manter a temperatura baixa constante/função Simmer.

Logo que a temperatura pré-selecionada para fritar seja alcançada, aparece a tecla sensora função Simmer . Esta função serve para fazer molhos. Sendo ativada ao tocar na tecla sensora.

TempControl não é adequado para fritar e cozinhar!

Utilize esta função só para fritar.

## Indicações de utilização

- Verifique se o vidro da placa Ceran está limpo, especialmente na zona do sensor ao centro da zona de cozinhar.
- Utilize frigideiras com distribuição uniforme de calor.
- Ao fritar utilizando manteiga utilize o nível de fritar .
- Coloque o alimento na frigideira só depois da temperatura pré-selecionada ter sido alcançada.
- Pode alterar de um nível de fritar para outro.
- Se alterar de um nível de fritar para um nível com potência o TempControl é desativado.
- Pode efetuar vários processos de fritar seguidos. A zona de cozinhar não tem de arrefecer.
- Para que o processo de manter a temperatura baixa constante decorra de forma fiável, e necessário adicionar pelo menos 250 ml de líquido não muito espesso.
- Pode comutar da função Simmer novamente para um nível de fritar.


# Utilização

## Ativar TempControl

- Coloque uma frigideira na zona de cozinhar e adicione a gordura.
- Toque na tecla sensora ①, ②, ③ correspondente ao nível de fritar pretendido.


A tecla sensora, do nível de fritar selecionado, fica intermitente.

Logo que a temperatura pré-selecionada para o processo de fritar seja alcançada, soa um sinal e a tecla sensora fica com luz fixa.

A tecla sensora da função Simmer  liga.

- Coloque o alimento na frigideira.

## Função Simmer

- Toque na tecla sensora  e junte pelo menos 250 ml de líquido.

## Tabela assistente de fritar

Nível de fritar ①
Ovos estrelados, ovos mexidos
Carne congelada por ex. Cordon Blue
Peito de frango
Rolinhos primavera ultracongelados
Douradinhos ultracongelados
Filetes de peixe / peixe inteiro
Espetadas
Legumes em manteiga (cogumelos, alho)
Schupfnudel em manteiga
Hambúrguer
Bacon

Nível de fritar ②
Crepes
Batatas fritas de batatas cruas
Leberkäse
Steaks
Bifes
Tortilha
Langos (pão húngaro)
Pipocas
Alimentos ultracongelados
Fritar sem gordura
Gambas
Salsichas
Caramelo
Strogonoff

Nível de fritar ③
Cozinhar na WOK
Panquecas
Batatas fritas a partir de batatas cozidas
Fritar carne para estufados (por ex. Gulasch)
Fritar quantidade de carne maior

### Selecionar o nível de potência - intervalo de regulação alargado

- Toque na escala numérica entre as teclas sensoras.

As teclas sensoras antes e depois do nível intermédio acendem num tom mais claro do que as restantes teclas.

Exemplo:



Se seleccionou o nível de potência 7., os números 7 e 8 ficam com uma luz mais clara do que as restantes teclas sensoras.

### Área de cozinhar PowerFlex

As zonas de cozinhar PowerFlex são ligadas automaticamente em conjunto, formando uma área de cozinhar PowerFlex, caso tenha de utilizar um recipiente grande (consulte o capítulo «Visão geral da placa», secção «Placa»). As regulações para a área de cozinhar são efetuadas através da zona de cozinhar PowerFlex à frente ou à esquerda (dependendo do modelo). Também pode ligar ou desligar conjuntamente as zonas de cozinhar PowerFlex de modo manual.

Coloque o recipiente sempre no meio da área de cozinhar PowerFlex.

**Ligar/Desligar conjuntamente as zonas de cozinhar PowerFlex de forma manual.**

- Toque na tecla sensora  ou .

# Utilização

## Sistema automático

Quando o sistema automático estiver ativado, a placa inicia o funcionamento com a potência máxima, reduzindo automaticamente para a potência correspondente à posição selecionada (para continuar o processo). O tempo de funcionamento com a potência máxima, depende da posição selecionada para continuar o processo (consulte a tabela).

### Ativar

- Toque na tecla sensora correspondente ao nível pretendido para continuar o processo até que soe um sinal e a tecla sensora fique intermitente.

Durante o tempo de levantar fervura (consulte a tabela) o nível de continuar o processo fica a piscar.

Ao alargar o nível de potência (consulte o capítulo «Programação») e estando um nível intermédio selecionado as teclas sensoras ficam intermitentes antes e depois do nível intermédio.

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

### Desativar

- Toque na tecla sensora do nível selecionado para continuar o processo.

ou

- Seleccione um nível de potência diferente.

Continuar o processo	Tempo em aquecimento rápido [min : seg]
1	aprox. 0:15
1.	aprox. 0:15
2	aprox. 0:15
2.	aprox. 0:15
3	aprox. 0:25
3.	aprox. 0:25
4	aprox. 0:50
4.	aprox. 0:50
5	aprox. 2:00
5.	aprox. 5:50
6	aprox. 5:50
6.	aprox. 2:50
7	aprox. 2:50
7.	aprox. 2:50
8	aprox. 2:50
8.	aprox. 2:50
9	—

\* As posições para continuar o processo, marcadas com um ponto, só existem se o nível de potência foi alargado (consulte o capítulo «Programação»).

## Booster

As zonas de cozinhar estão equipadas com um TwinBooster.

O Booster reforça a potência, para aquecer rapidamente grandes quantidades de água, por exemplo, para cozinhar esparguete. Este reforço de potência está ativo durante 15 minutos no máximo.

O Booster pode ser utilizado no máximo em 2 zonas de cozinhar simultaneamente.

Ao ativar o Booster, se:


- não estiver selecionado qualquer nível de potência, no final do tempo de Booster ou caso desligue antes do final do tempo o aparelho volta automaticamente para o nível de potência 9.
- estiver selecionado um nível de potência, no final do tempo de Booster ou caso desligue antes do final do tempo o aparelho volta automaticamente para o nível de potência pré-selecionado.

Estão sempre ligadas 2 zonas de cozinhar em conjunto, para que a potência para o Booster possa estar disponível. Durante o tempo de funcionamento do Booster, é retirada uma parte da potência à zona de cozinhar associada. Isso tem os seguintes efeitos:

- O funcionamento com a potência máxima é desativado.
- O nível de potência é reduzido.
- A zona de cozinhar associada é desligada.


## Ativar o TwinBooster, nível 1

- Coloque o recipiente em cima da zona de cozinhar pretendida.
- Se necessário, seleccione um nível de potência.
- Toque na tecla sensora **B**.

A luz de indicação  do nível 1 do TwinBooster acende.

## Ativar o TwinBooster, nível 2

- Coloque o recipiente em cima da zona de cozinhar pretendida.
- Se necessário, seleccione um nível de potência.
- Toque 2 vezes na tecla sensora **B**.

A luz de indicação  do nível 2 do TwinBooster acende.


## Desativar o TwinBooster


- Toque na tecla sensora **B** as vezes que forem necessárias até que as luzes de indicação apaguem, ou
- Seleccione um nível de potência diferente.



# Utilização

---

## Manter quente / aquecer



O nível de manter quente  não serve para aquecer alimentos que tenham arrefecido, mas sim para manter alimentos quente imediatamente após a sua preparação.

O nível de manter quente Plus  é para manter quente e aquecer alimentos. Sendo igualmente adequado para derreter chocolate.

Se seleccionou um nível de manter quente , a zona de cozinhar permanece ligada no máximo durante 2 horas. No nível de manter quente Plus  o tempo máximo de funcionamento depende do nível de segurança seleccionado (consulte o capítulo «Dispositivo de segurança - Desligar de segurança - no caso de um longo período de funcionamento»).

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

## Ligar/desligar o nível de manter quente

- Toque na tecla sensora  ou .

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

Podem ser selecionados tempos de 1 minuto (0:01) até 9 horas e 59 minutos (9:59).

Os tempos até 59 minutos são indicados em minutos (0:59), os tempos a partir de 60 minutos são indicados em horas e minutos. Os tempos são introduzidos nesta ordem: horas, dezenas dos minutos, unidades dos minutos.

Exemplo:


59 minutos = 0:59, introdução: 5-9




80 minutos = 1:20, introdução: 1-2-0

Após introduzir o primeiro número, o indicador do temporizador acende-se continuamente, ao introduzir o segundo número, o primeiro número salta para a esquerda, ao introduzir o terceiro número, o primeiro número e o segundo saltam para a esquerda.

O temporizador pode ser utilizado para 2 funções:

- para selecionar um tempo curto
- para desligar automaticamente uma zona de cozinhar.

As funções podem ser utilizadas em simultâneo. É sempre indicado o tempo curto e a tecla sensora  (tempo curto), ou a luz de indicação da desativação automática fica a piscar.

Toque na tecla sensora  ou  se pretender ver o tempo restante a decorrer em segundo plano. Se estiver programada uma hora de desligar para várias zonas de cozinhar, toque na tecla sensora  as vezes que forem necessárias até que a luz de indicação da zona de cozinhar pretendida fique a piscar.

## Tempo curto

O tempo curto é selecionado através da escala numérica da zona de cozinhar esquerda (à frente).


### Selecionar tempo curto

- Toque na tecla sensora .


A indicação do temporizador começa a piscar.

- Selecione o tempo pretendido.

### Alterar o tempo curto

- Toque na tecla sensora .
- Selecione o tempo pretendido.

### Apagar o tempo curto

- Toque na tecla sensora  as vezes que forem necessárias até que apareça na indicação do temporizador 0:00.

# Temporizador

## Desligar a zona de cozinhar automaticamente

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

O tempo para desligar é seleccionado na escala numérica da zona de cozinhar correspondente, que irá desligar automaticamente.

A zona de cozinhar desliga automaticamente com a desativação de segurança se o tempo programado for superior ao tempo de funcionamento máximo permitido (ver o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desligar de segurança»).

- Selecione o nível de potência para a zona de cozinhar pretendida.
- Toque na tecla sensora ⌚.

A lâmpada de indicação começa a piscar.

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

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

- Toque na tecla sensora ⌚ as vezes necessárias até que a luz de indicação da zona de cozinhar pretendida

fique a piscar se pretender ver o tempo restante a decorrer em segundo plano.

## Alterar 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 piscar.
- Selecione o tempo pretendido.

## 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 piscar.
- Toque no 0 na escala numérica.



### Stop&Go

Ao ativar Stop&Go a potência de funcionamento, de todas as zonas de cozinhar ligadas, é reduzida para o nível 1. Não é possível alterar os níveis de potência das zonas de cozinhar e a regulação do temporizador, só é possível desligar a placa. O tempo curto, a hora de desligar e os tempos para aumento de potência continuam a decorrer.

Ao desativar, as zonas de cozinhar continuam a funcionar com a potência / nível selecionado pela última vez.

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

### Ativar / Desativar

- Toque na tecla sensora II/►.

### Recall

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

- Volte a ligar a placa.

A potência ou o nível selecionado antes fica a piscar.

- Toque de imediato numa potência ou num nível a piscar.

Todas as zonas de cozinhar e o temporizador continuam a funcionar com a regulação efetuada antes.

# Funções adicionais

## Proteção para limpeza


Pode bloquear as teclas sensoras da placa durante 20 segundos para, por exemplo, remover sujidades. A tecla sensora ① não é bloqueada.

### Ativar

- Toque na tecla sensora .

No indicador do temporizador é indicado o tempo a ser descontado.

### Desativar

- Toque na tecla sensora  até que a indicação no temporizador se apague.

## Verificar dados sobre a placa

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

### Designação do modelo

- Ligue a placa.
- Toque na tecla sensora 0 numa escala numérica aleatória.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 4.

Na indicação do temporizador, ficam a piscar 2 números alternadamente:

Exemplo: 12 pisca alternadamente com 34 = KM 1234

### Versão de software

- Ligue a placa.
- Toque na tecla sensora 0 numa escala numérica aleatória.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 3.

Na indicação do temporizador, aparecem números:

Exemplo: 2:00 = versão de software 2.00

### Bloqueio de funcionamento/ Bloqueio

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

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

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

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

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

#### Ativar o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla sensora ① durante 6 segundos.

No indicador do temporizador aparece o tempo a ser descontado. No final, aparece *LOC*. O bloqueio de funcionamento está ativado.

#### Desativar o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla sensora ① durante 6 segundos.

No indicador do temporizador aparece por breves instantes *LOC*, depois o tempo começa a ser descontado. No final o bloqueio de funcionamento está desativado.

#### Ativar o bloqueio



- Toque em simultâneo nas teclas sensoras ② e II/► e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

No indicador do temporizador aparece o tempo a ser descontado. No final aparece *LOC*. O bloqueio está ativado.

# Dispositivos de segurança

---

## Desativar o bloqueio

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

No indicador do temporizador aparece por breves instantes *LOC*, depois o tempo começa a ser descontado. No final o bloqueio está desativado.

## Desligar de segurança

### As teclas sensoras são cobertas

A placa desliga automaticamente se uma ou várias teclas sensoras estiverem tapadas durante aprox. mais de 10 segundos, por exemplo através de contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou se estiverem colocados objetos em cima. Por cima da tecla sensora ①, pisca brevemente  $\mathcal{E}$  e ouve-se um sinal. Se retirar os objetos ou a sujidade, a indicação  $\mathcal{E}$  apaga-se e a placa volta a estar pronta a funcionar.

### O tempo de funcionamento foi muito longo.

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

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

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

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

\*\* regulação de fábrica

# Dispositivos de segurança

---

## Proteção de sobreaquecimento

Todas as bobinas de indução e as resistências de arrefecimento da placa electrónica estão equipadas com uma proteção de sobreaquecimento. Antes do sobreaquecimento das bobinas de indução, a proteção de sobreaquecimento inicia uma das seguintes medidas:

### Bobinas de indução

- Uma função Booster ativada será interrompida.
- O nível de potência selecionado será reduzido.
- Uma zona de cozinhar desliga automaticamente. Na indicação do temporizador pisca *Err*.

Pode voltar a ligar a placa como é habitual, logo que a indicação de avaria tenha desaparecido.

### Resistência de arrefecimento

- Uma função Booster ativada será interrompida.
- O nível de potência selecionado será reduzido.
- As zonas de cozinhar desligam automaticamente.


Logo que a zona de cozinhar tenha arrefecido o suficiente, pode voltar a ser ligada.

A proteção de sobreaquecimento pode ser acionada nas seguintes situações:



- o recipiente aquece sem conteúdo.
- aquecer gordura ou azeite com um nível de potência elevado.
- a base do aparelho não for suficientemente ventilada,
- uma zona de cozinhar quente for ligada após ter havido um corte de energia.

Se a proteção de sobreaquecimento voltar a ser acionada, apesar de ter eliminado as causas, contacte o serviço de assistência técnica.


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

Após ativar a programação aparece o símbolo  e no visor do temporizador *PC*. Ao fim de alguns segundos aparece alternadamente no visor do temporizador *P:01* (programa 01) e *C:01* (código).

## Ativar a programação


- Com a placa desligada toque **simultaneamente** nas teclas sensoras  e *II/▶* até que o símbolo  e a indicação no visor do temporizador *PC* apareçam.

## Selecionar o programa


- Toque na tecla sensora  as vezes que forem necessárias, até que o número do programa pretendido apareça no visor, ou toque no número correspondente na escala de utilização.

Se o número do programa tiver dois dígitos tem de selecionar primeiro as dezenas na escala.

## Selecionar o código

- Toque na tecla sensora  as vezes que forem necessárias até que o número do código pretendido apareça no visor, ou toque no número correspondente na escala.

## Memorizar as regulações efetuadas

- Enquanto o programa estiver a ser indicado (por ex. *P:01*) toque na tecla sensora  até que as indicações se apaguem.

## Não memorizar as regulações

- Toque na tecla sensora *II/▶* até que as indicações se apaguem.

# Programação


Programa <sup>1)</sup>		Código <sup>2)</sup>	Regulações
<b>P:01</b>	Modo de demonstração	<b>C:00</b>	Modo de demonstração desligado
		C:01	Modo de demonstração ligado <sup>3)</sup>
<b>P:03</b>	Regulação de fábrica	<b>C:00</b>	Não restabelecer as regulações de fábrica
		C:01	Restabelecer as regulações de fábrica
<b>P:04</b>	Âmbito dos níveis de potência	<b>C:00</b>	9 níveis de potência
		C:01	17 níveis de potência <sup>4)</sup>
<b>P:06</b>	Sinal de aceitação ao acionar o sensor	C:00	desligado <sup>5)</sup>
		C:01	baixo
		C:02	média
		<b>C:03</b>	elevado
<b>P:07</b>	Sinal do temporizador	C:00	desligado <sup>5)</sup>
		C:01	baixo
		C:02	média
		<b>C:03</b>	elevado
<b>P:08</b>	Bloqueio de funcionamento	<b>C:00</b>	Só ativação manual do bloqueio de funcionamento
		C:01	Ativação automática do bloqueio de funcionamento
<b>P:09</b>	Tempo máximo de funcionamento	<b>C:00</b>	Nível de segurança 0
		C:01	Nível de segurança 1
		C:02	Nível de segurança 2
<b>P:10</b>	Miele@home/Con@ctivity	<b>C:00</b>	não atual
		C:01	saída do registo
		C:02	registado
<b>P:12</b>	Velocidade de reação das teclas sensoras	C:00	lento
		<b>C:01</b>	normal
		C:02	rápido



Programa <sup>1)</sup>		Código <sup>2)</sup>	Regulações
<b>P:15</b>	Reconhecimento automático permanente do recipiente	C:00	Não ativo
		<b>C:01</b>	Ativo
<b>P:16</b>	Temperatura máxima da louça ao fritar e ferver manualmente	C:00	160 °C
		C:01	170 °C
		C:02	180 °C
		C:03	190 °C
		C:04	200 °C
		C:05	210 °C
		C:06	220 °C
		C:07	230 °C
		C:08	240 °C
		<b>C:09</b>	250 °C
<b>P:17</b>	Controle de temperatura temperatura máxima da louça	C:00	desligado
		<b>C:01</b>	ligado
<b>P:18</b>	Proteção cozinhar em vazio cozinhar e fritar manualmente	C:00	desligado
		<b>C:01</b>	ligado
<b>P:19</b>	Temperatura nível de fritar ①	C:00	140 °C
		C:01	145 °C
		C:02	150 °C
		C:03	155 °C
		<b>C:04</b>	160 °C
		C:05	165 °C
		C:06	170 °C
		C:07	175 °C
		C:08	180 °C

# Programação

Programa <sup>1)</sup>		Código <sup>2)</sup>	Regulações
<b>P:20</b>	Temperatura nível de fritar ②	C:00	180 °C
		C:01	185 °C
		C:02	190 °C
		C:03	195 °C
		<b>C:04</b>	200 °C
		C:05	205 °C
		C:06	210 °C
		C:07	215 °C
		C:08	220 °
<b>P:21</b>	Temperatura nível de fritar ③	C:00	200 °C
		C:01	205 °C
		C:02	210 °C
		C:03	215 °C
		<b>C:04</b>	220 °C
		C:05	225 °C
		C:06	230 °C
		C:07	235 °C
		C:08	240 °C

Programa <sup>1)</sup>		Código <sup>2)</sup>	Regulações
<b>P:25</b>	Temperatura nível de manter quente Plus 	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		<b>C:07</b>	85 °C
		C:08	90 °C

<sup>1)</sup> Programas não indicados não estão ocupados.

<sup>2)</sup> O código regulada de fábrica está marcada em negrito.

<sup>3)</sup> Após ligar a placa aparece *dE* durante alguns segundos no visor do temporizador .

<sup>4)</sup> No texto e nas tabelas, os níveis de potência prolongados são mostrados para maior clareza com um ponto após o número.

<sup>5)</sup> Confirmação acústica tecla sensora ligar/desligar não pode ser desativada.

## Limpeza e manutenção



Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.

Após a confeção, as zonas de confeção ficam quentes.

Desligue a placa.

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



Danos devido a humidade que entre

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

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

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

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Não use produtos de limpeza abrasivos.


- Efetue a limpeza da placa no final de cada utilização.
- Seque a placa sempre que efetuar a limpeza a húmido; dessa forma evita resíduos de calcário.

### Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza

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

### Limpar a superfície de vitrocerâmica

 Danos causados por objectos pontiagudos.

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

Não utilize objetos afiados ou pontiagudos para limpeza.

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


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

- Elimine a sujidade maior com um pano húmido e, para a sujidade que tenha ficado agarrada, utilize um raspador de vidro.
- A seguir, efetue a limpeza da superfície de vitrocerâmica com o produto especial da Miele para limpar vitrocerâmica e aço inoxidável (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos») ou com um produto especial para a limpeza de placas de vitrocerâmica e com papel de cozinha ou um pano limpo. Não aplique o produto em superfícies de vitrocerâmica que estejam quentes, porque isso pode provocar manchas. Observe os dados do fabricante do detergente.

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

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

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

 Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.

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

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

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

## O que fazer quando ...?

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

Os quadros indicados a seguir podem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.

Problema	Causa e solução
<b>A placa e/ou a zona de cozinhar não ligam.</b>	A placa não está ligada. ■ Verifique se os fusíveis da instalação elétrica dispararam. Contacte um electricista ou o serviço de assistência técnica Miele (consulte a placa de características para saber qual o fusível mínimo).
	Talvez tenha existido uma anomalia técnica. ■ Desligue o aparelho da corrente elétrica durante aproximadamente 1 minuto, desligando – o disjuntor do fusível correspondente e/ou removendo completamente o fusível de segurança, ou – desligar o interruptor de corrente diferencial residual. ■ Se, depois de voltar a ligar/enroscar os fusíveis, a placa continuar a não funcionar, contacte um electricista e/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. Também o material das bobinas de indução produz odores nas primeiras horas de funcionamento. Nas utilizações seguintes, o odor será menos intenso até desaparecer por completo. O odor e a névoa eventualmente formada não significam a existência de uma anomalia ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.
<b>O nível de potência selecionado fica a piscar.</b>	Sobre a zona de cozinhar não existe qualquer recipiente ou existe um recipiente não adequado. ■ Utilize um recipiente adequado (consulte o capítulo «Indução», secção «Louça»).

## O que fazer quando ...?

Problema	Causa e solução
Após ligar a placa tocar numa tecla sensora, aparece durante alguns segundos na indicação do temporizador <i>LOC</i> .	<p>O bloqueio de funcionamento ou o bloqueio está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desative o bloqueio de funcionamento/bloqueio (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Bloqueio de funcionamento/Bloqueio»).</li> </ul>
A placa desligou-se automaticamente. Ao voltar a ligar, por cima da tecla sensora para ligar/desligar ① surge um <i>ζ</i> .	<p>Uma ou várias teclas sensoras estão tapadas, por exemplo, através de contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou se estiverem colocados objetos em cima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Elimine a sujidade ou retire os objetos (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desligar de segurança»).</li> </ul>
Após ligar a placa, aparece <i>dE</i> durante alguns segundos no indicador do temporizador. As zonas de cozinhar não aquecem.	<p>A placa está no modo de demonstração.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toque em simultâneo nas teclas sensoras <i>D</i> e <i>2</i> até que no indicador do temporizador apareça <i>dE</i> alternadamente com <i>OFF</i>.</li> </ul>
Uma zona de cozinhar desliga automaticamente.	<p>O tempo de funcionamento foi muito longo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Volte a ligar a zona de cozinhar (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desligar de segurança»).</li> </ul>
Uma zona de cozinhar ou o aparelho desliga por completo automaticamente.	<p>A proteção de sobreaquecimento disparou.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Proteção de sobreaquecimento».</li> </ul>
O nível Booster será interrompido automaticamente.	<p>A proteção de sobreaquecimento disparou.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Proteção de sobreaquecimento».</li> </ul>
A zona de cozinhar não está a funcionar na potência selecionada, como é habitual.	<p>A proteção de sobreaquecimento disparou.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Proteção de sobreaquecimento».</li> </ul>

## O que fazer quando ...?

Problema	Causa e solução
O nível de potência 9 é automaticamente reduzido, quando regular também o nível de potência 9 para a zona de cozinhar associada.	Em funcionamento simultâneo no nível de potência 9, a potência total possível foi ultrapassada. ■ Utilize outra zona de cozinhar.
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.
Após desligar o aparelho, ouve-se um ruído de funcionamento.	O ventilador de arrefecimento permanece em funcionamento até que a placa arrefeça e, no final, desliga automaticamente.
No indicador do temporizador, <i>Err</i> fica a piscar alternadamente com 30 e ouve-se um sinal.	A placa não está ligada corretamente. ■ Desligue a placa da corrente elétrica. ■ Contacte o serviço de assistência técnica. A placa tem de ser ligada de acordo com o esquema de ligação.
No visor do temporizador fica 1 número a piscar, por ex. 1-0, alterando com um número de 3 dígitos.	Erro na zona de cozinhar ■ Corte o fornecimento de energia elétrica à placa durante aprox. 1 minuto. ■ Se o problema continuar após o fornecimento de energia elétrica ter sido restabelecido, contacte o serviço de assistência técnica



## O que fazer quando ...?

Problema	Causa e solução
Na indicação do temporizador, pisca <i>Err</i> .	<i>Err44</i> A proteção de sobreaquecimento disparou. ■ Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Proteção de sobreaquecimento».
	<i>Err47, Err48 ou Err49</i> O ventilador está bloqueado ou avariado. ■ Verifique se o ventilador está bloqueado por um objeto, p. ex., um garfo, e, se esse for o caso, retire o objeto. ■ Se a indicação de avaria voltar a aparecer, contacte o serviço de assistência técnica.
	<i>Err</i> e outros números Ocorreu uma avaria no sistema eletrónico. ■ Corte o fornecimento de energia elétrica à placa durante aprox. 1 minuto. ■ Se o problema continuar após o fornecimento de energia elétrica ter sido restabelecido, contacte o serviço de assistência técnica.

## Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

---

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

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele

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

### Louça

Na Miele encontra uma vasta gama de louça. Esta adapta-se perfeitamente às dimensões e às funções dos aparelhos Miele. Consulte a Miele para obter informações mais detalhadas.

- Recipientes de vários tamanhos
- Recipiente em ferro fundido com tampa
- Frigideira antiaderente
- Recipiente Wok
- Assadeira

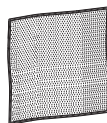
### Produtos de limpeza e tratamento

**Produto para limpeza de placas vitro-cerâmicas e para limpeza de aço inox 250 ml**



Elimina sujidade intensa, manchas de calcário e de alumínio

### Pano em microfibras



Para eliminar dedadas e pouca sujidade

Se pretender registar a placa em

- **Miele@home**, prepare em primeiro lugar o processo de registo do aparelho indicador.
- **Con@ctivity**, primeiro tem de registar o exaustor.

## Ativar a programação

- **Com a placa desligada toque simultaneamente** nas teclas sensoras ① e II/► até que o símbolo ☺ e a indicação no visor do temporizador PC apareçam.

Ao fim de alguns segundos P:01 fica a piscar no visor do temporizador alternando com L:01 (Programa 01) e (código).

## Registar a placa

- Enquanto P:01 estiver indicado no visor toque na tecla sensora ☺ as vezes que forem necessárias até que apareça no visor P:10 (programa P:10).

No visor aparece L:01

- Toque na tecla sensora ☺ as vezes que forem necessárias até que apareça no visor L:02.

O processo de registo inicia-se e no visor aparece uma «barra a correr». O processo de registo demora alguns minutos. Logo que tenha sido concluído com sucesso, aparece no visor L:02 com luz fixa.

Se o registo falhou, repita o processo.

- Enquanto P:10 está indicado no visor, toque na tecla sensora ① até que as indicações se apaguem, para memorizar as definições
- Conclua o registo do exaustor/aparelho indicador (consulte as instruções correspondentes).

## Sair do registo da placa

Se pretender sair do registo da placa no sistema Miele@home, prepare primeiro o processo de saída do registo no aparelho indicador.

- Enquanto P:01 está indicado no visor, toque na tecla sensora ☺ até que as indicações P:10 se apaguem (Programa P:10).

No visor aparece L:02

- Toque na tecla sensora ☺ as vezes que forem necessárias até que apareça no visor L:01.

O processo de registo inicia-se e no visor aparece uma «barra a correr». O processo de registo demora alguns minutos. Logo que tenha sido concluído com sucesso, aparece no visor L:01 com luz fixa.

Se o registo falhou, repita o processo.

- Enquanto P:10 está indicado no visor, toque na tecla sensora ① até que as indicações se apaguem, para memorizar as definições

## Indicações de segurança para encastrar



Danos devido a instalação incorreta.

A placa pode ficar danificada com uma instalação incorreta.

A placa deve apenas ser instalada por um técnico qualificado.



Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

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

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



Danos causados por objectos leves que possam cair.

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

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

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

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

► Esta placa só pode ser encastrada sobre um fogão ou forno que esteja equipado com um sistema de arrefecimento.

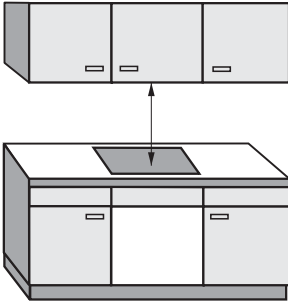
► Após encastrar a placa verifique se o cabo elétrico está montado corretamente e não fica encostado à placa.

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

► Mantenha as distâncias de segurança indicadas nas páginas seguintes.

As dimensões indicadas são em mm.

### Distância de segurança sob o aparelho



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

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

## Distâncias de segurança

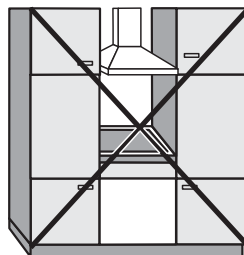
### Distâncias de segurança laterais / atrás

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

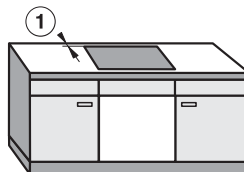
① Distância mínima **atrás** desde o recorte do tampo até ao canto posterior do tampo de trabalho:  
50 mm

② Distância mínima desde o recorte do tampo até ao móvel **à direita** ou até à parede traseira:  
50mm.

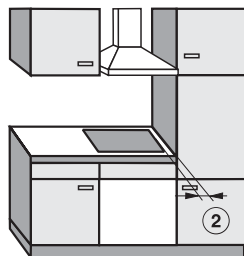
③ Distância mínima **à esquerda** desde o recorte do tampo até ao móvel alto situado ao lado ou até à parede:  
50 mm.



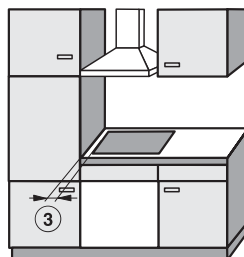
Não permitido



Recomendado



Não recomendável



Não recomendável

### Distância mínima em baixo

Para garantir a ventilação do aparelho é necessário que exista uma distância de segurança mínima entre a zona inferior do aparelho e um forno ou uma prateleira ou uma gaveta eventualmente existente por baixo.

A distância mínima desde o canto inferior da placa até

- ao canto superior do **forno** deve ser de **15 mm**.
- ao canto superior da **prateleira** deve ser de **15 mm**.
- a base da **gaveta** deve ser de **75 mm**.

### Prateleira separadora

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

Para passar o cabo elétrico é necessário que exista na zona posterior um espaço de arejamento de 10 mm. Para um arejamento melhorado recomendamos um espaço livre de 20 mm.

# Distâncias de segurança

## Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

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

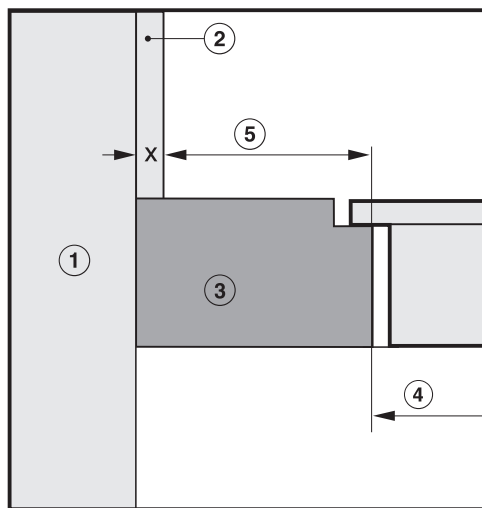
Caso o revestimento seja de material inflamável (por ex. madeira) a distância mínima ⑤ entre o recorte do tampo de trabalho e o revestimento do nicho terá de ser 50 mm.

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

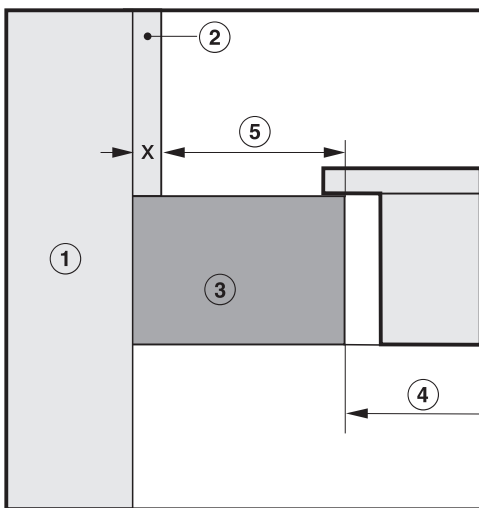
Exemplo: Espessura do revestimento do nicho 15 mm

$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{Distância mínima } 35 \text{ mm}$

Placa montada à face do tampo



Placa com moldura facetada



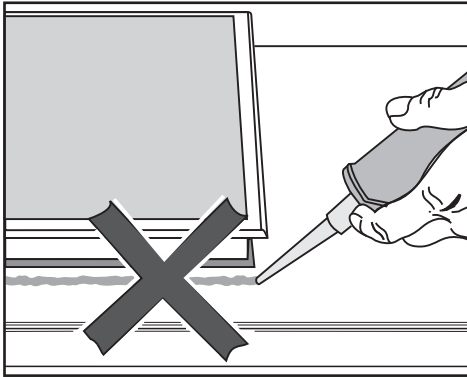
- ① Parede
- ② Revestimento do nicho Dimensão x = Espessura do revestimento do nicho
- ③ Tampo de trabalho
- ④ Recorte no tampo
- ⑤ Distância mínima no caso de materiais  
**inflamáveis** 50 mm  
**materiais não inflamáveis** 50 mm - dimensão x



## Placa com moldura / moldura facetada

### Indicações para encastrar

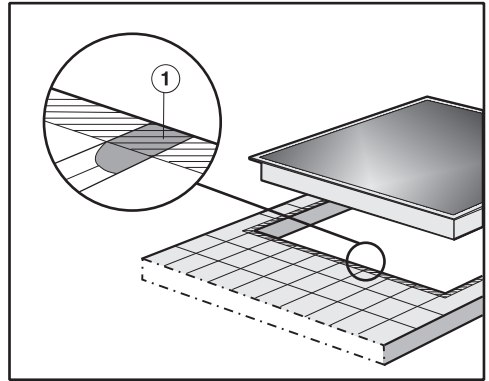
**Vedante entre a placa e o tampo de trabalho**



Caso seja necessário desmontar a placa, tanto a placa como o tampo de trabalho podem ficar danificados, se aplicou produto vedante em volta da placa. Não aplique produto vedante entre a placa e o tampo de trabalho.

A cinta vedante, por baixo do rebordo do aparelho, garanta vedação adequada do tampo de trabalho.

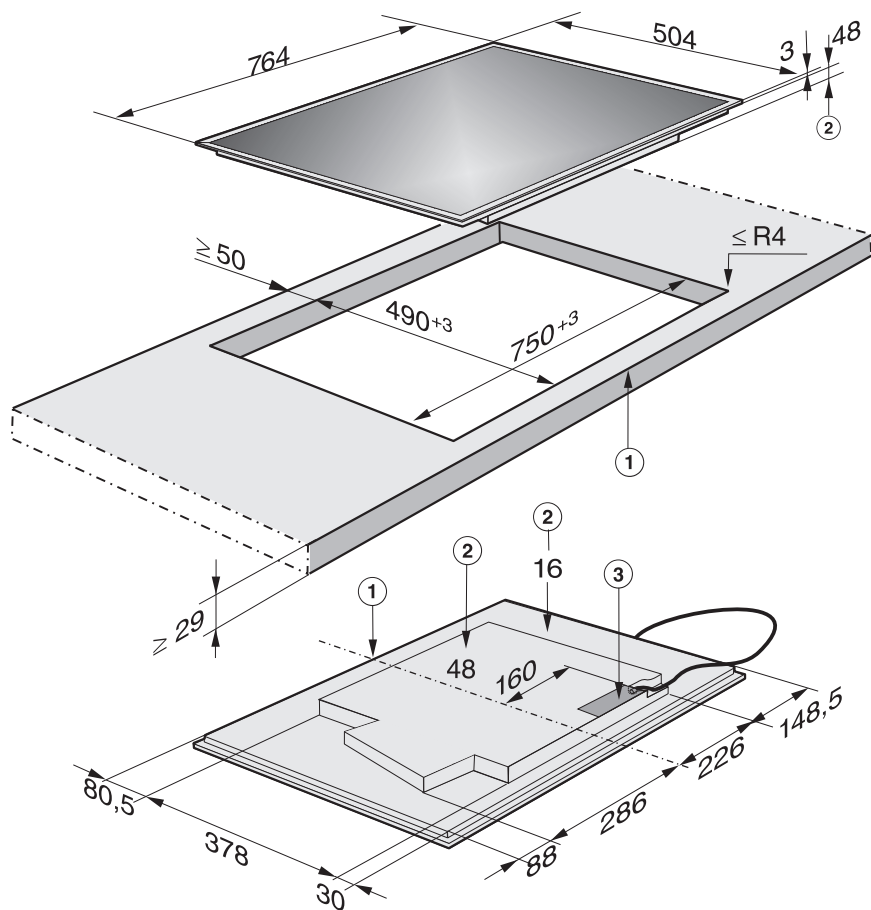
### Tampo de trabalho em azulejos



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

## Placa com moldura / moldura facetada

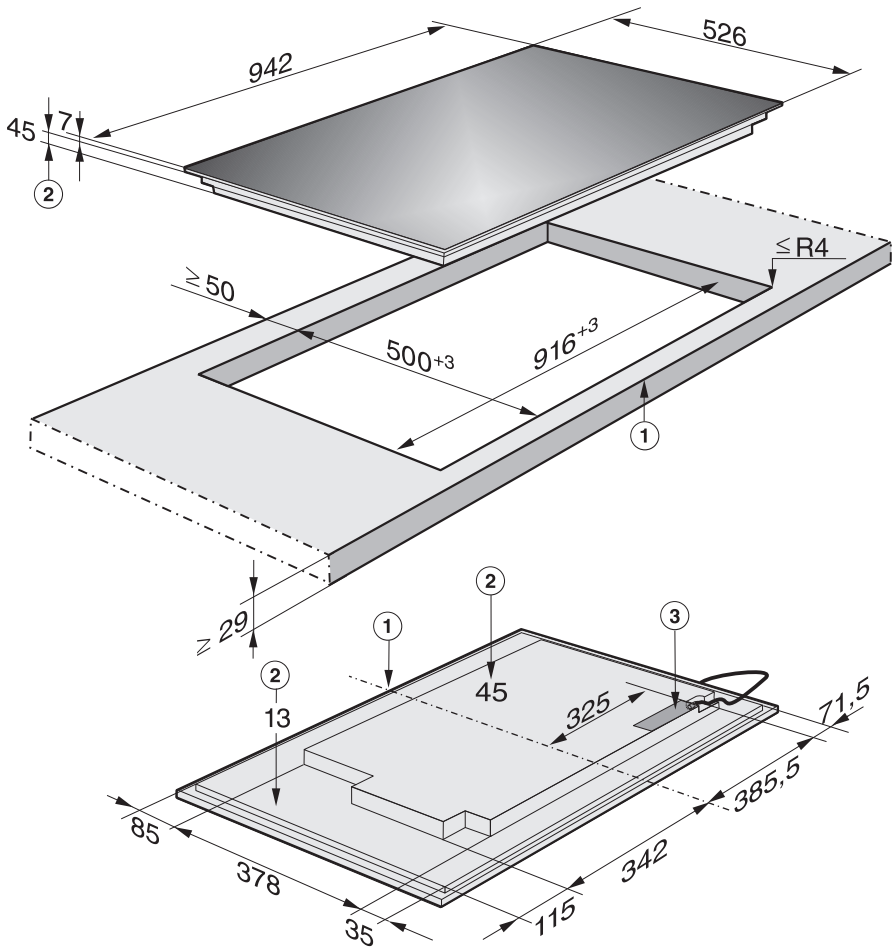
## Dimensões para encastrar

**KM 6629**

- ① Frente
- ② Altura para encastrar
- ③ Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo de ligação ( $c=1440$  mm) é fornecido solto.

### Placa com moldura / moldura facetada

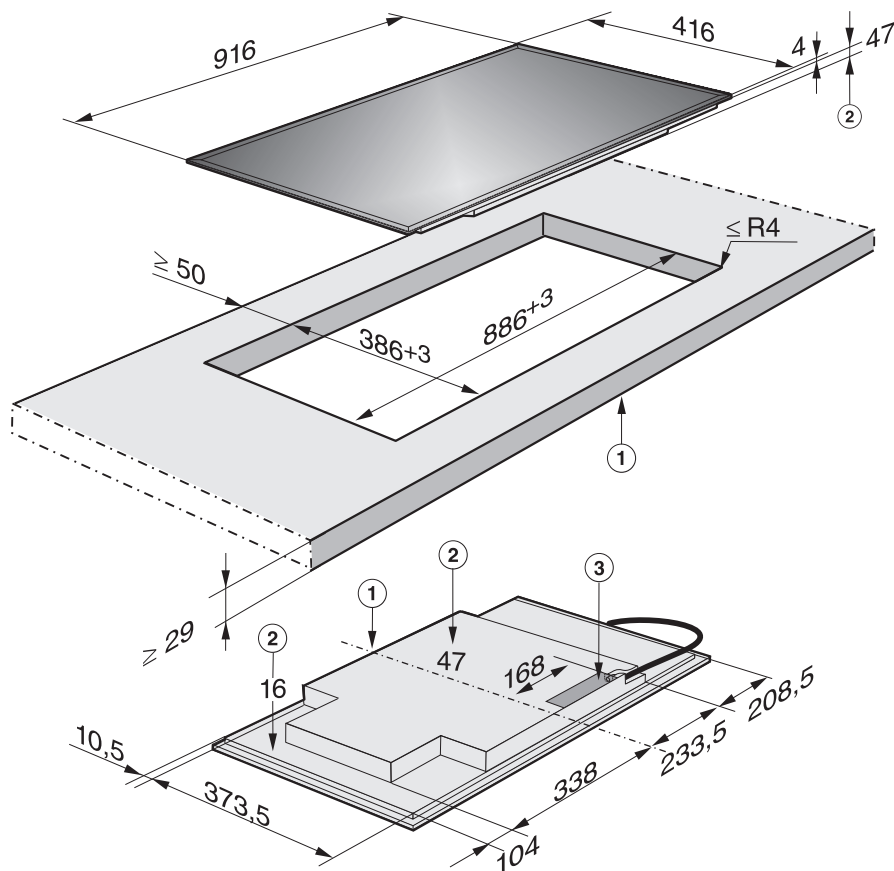
**KM 6669**

- ① Frente
- ② Altura para encastrar
- ③ Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo de ligação (c=1440 mm) é fornecido solto.

# Placa com moldura / moldura facetada

KM 6699



① Frente

② Altura para encastrar

③ Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo de ligação (c=1440 mm) é fornecido solto.

## Montagem

### Preparar a bancada

- Efectue o recorte na bancada como indicado na figura da placa. Preste atenção às distâncias de segurança (consulte o capítulo «Distâncias de segurança»).
- Em bancadas de madeira deve isolar a zona recortada com verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição, para evitar danos devido a infiltrações de humidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

Tome as devidas precauções para que estes produtos não entrem em contacto com a superfície da bancada.

A cinta vedante evita que a placa se desloque no entalhe depois de montada. A ranhura entre a moldura e a bancada irá ficar cada vez mais pequena com o decorrer do tempo.

### Ligar o cabo eléctrico à placa

O cabo eléctrico só pode ser ligado ao aparelho por um técnico especializado.

- Ligue o cabo eléctrico ao aparelho de acordo com o esquema de ligação (consulte o capítulo «Ligação eléctrica - esquema de ligação»).

### Encastrar a placa na bancada

- Passe o cabo eléctrico da placa para baixo através do recorte da bancada.
- Coloque a placa centrada sobre o recorte. Certifique-se de que o vedante fica assente sobre a bancada, para que fique garantida a vedação da bancada.

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

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

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

# Placa montada à face do tampo

---

## Indicações para encastrar

A placa de montagem à face do tampo, só é adequada para ser encastrada em tampos de granito/mármore, tampos em madeira maciça e tampos forrados com azulejos. No capítulo “Dimensões para encastrar” encontra placas com uma indicação para poderem ser montadas em tampos de vidro. No caso de tampos de outro material consulte o respectivo fabricante para saber se será adequado para encastrar a placa à face.

A largura interior do móvel inferior tem de ser no mínimo igual ao recorte interior efetuado no tampo de trabalho (consulte o capítulo «Dimensões para encastrar», para que o acesso à placa pela zona inferior fique facilitado, caso seja necessário efetuar trabalhos de manutenção. Caso o acesso à zona inferior da placa não seja possível depois da placa estar encastrada, será necessário retirar o produto vedante para que a placa possa ser desmontada.

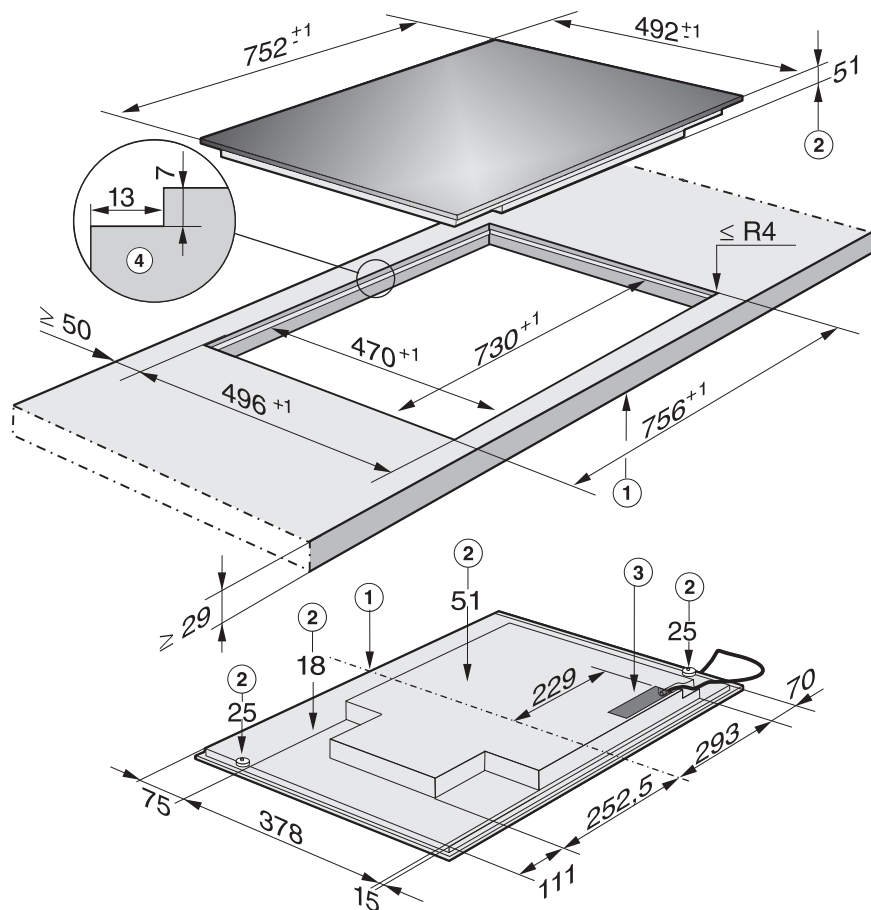
## A placa é

- montada diretamente no tampo de granito/mármore, cujo recorte tenha sido efetuado de acordo com o indicado.
- fixa com réguas de madeira ao recorte efetuado em tampos de madeira maciça, revestidos com azulejos e tampos em vidro. Estas réguas não fazem parte do fornecimento da placa.

# Placa montada à face do tampo

## Dimensões para encastrar

KM 6639 / KM 6839



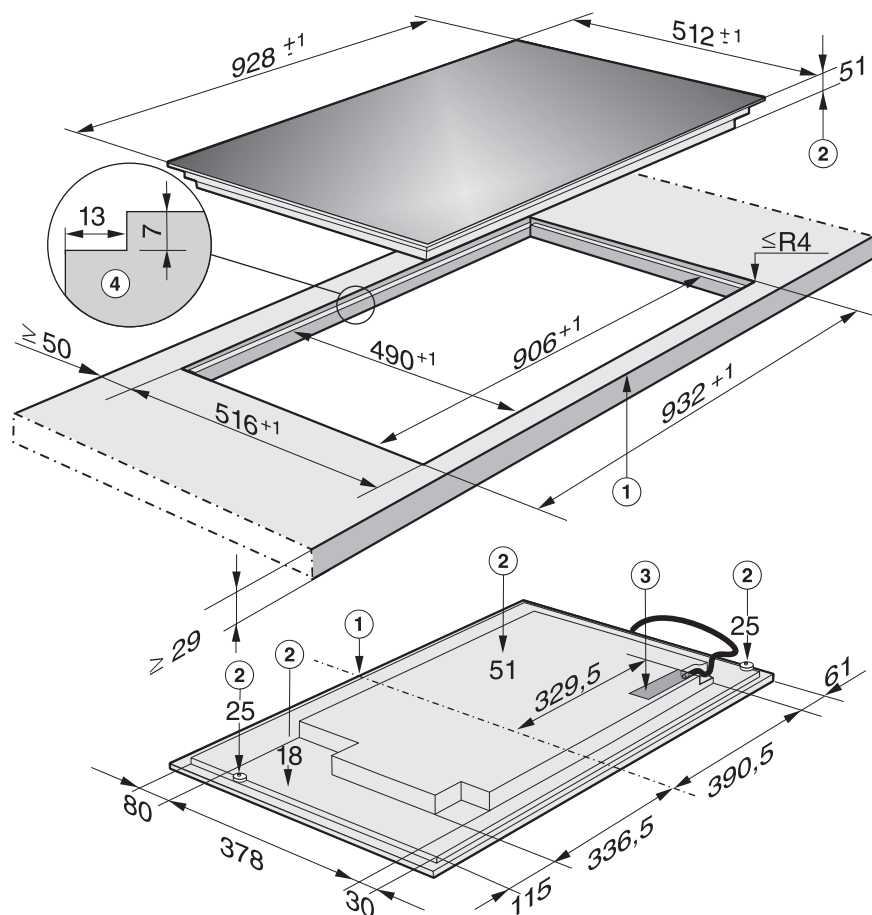
- ① Frente
- ② Altura do aparelho
- ③ Caixa de ligação à rede elétrica
- ④ Facetado escalonado

O cabo de ligação (c=1440 mm) é fornecido solto.

**Consulte o croquis com as dimensões do corte para tampo em granito/mármore.**

# Placa montada à face do tampo

KM 6679 / KM 6879



- ① Frente
- ② Altura do aparelho
- ③ Caixa de ligação à rede elétrica
- ④ Facetado escalonado

O cabo de ligação (c=1440 mm) é fornecido solto.

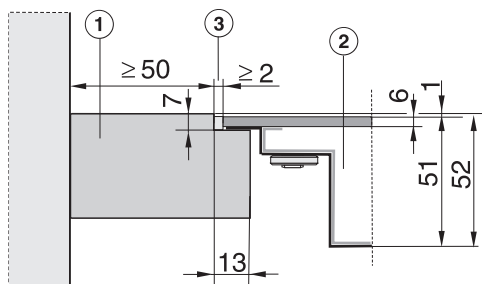
**Consulte o croquis com as dimensões do corte para tampos em granito/mármore.**



# Placa montada à face do tampo

## Montagem

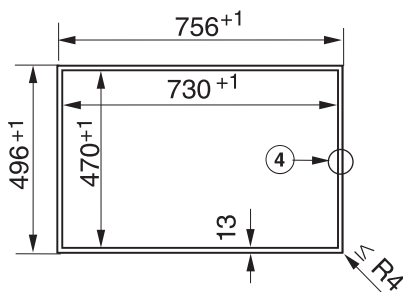
### Tampos em granito/mármore



- ① Tampo de trabalho
- ② Placa vitrocerâmica
- ③ Ranhura

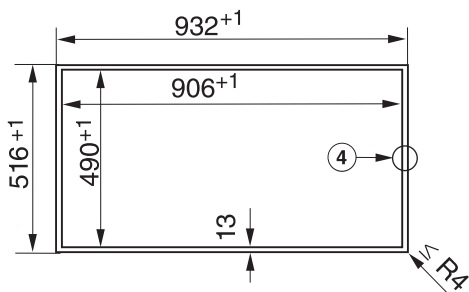
Como o vidro Ceran e o recorte do tampo têm uma determinada tolerância, a largura da ranhura ③ pode variar (min. 2 mm).

### KM 6639 / KM 6839



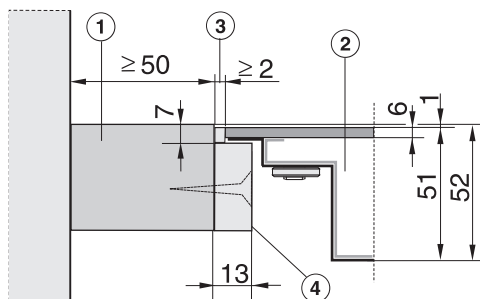
- ④ Facetado escalonado

### KM 6679 / KM 6879



- ④ Facetado escalonado

### Tampo em madeira maciça / tampo revestido com azulejos / tampo em vidro



- ① Tampo de trabalho
- ② Placa vitrocerâmica
- ③ Ranhura
- ④ Réguas de madeira (13 mm) (não fazem parte do fornecimento)

Como o vidro Ceran e o recorte do tampo têm uma determinada tolerância, a largura da ranhura ③ pode variar (min. 2 mm).

# Placa montada à face do tampo

---

## Preparação do tampo

- Efectue o recorte no tampo de acordo com a figura. Preste atenção à distância de segurança (consulte o capítulo «Indicações de segurança para encastrar»).
- Tamos de madeira maciça / forrados a azulejos / tamos em vidro:  
Fixar as réguas de madeira ④ 7 mm por baixo do canto superior do tampo de trabalho (ver figura).

## Ligar o cabo elétrico à placa

O cabo elétrico só pode ser ligado ao aparelho por um técnico especializado.

- Ligue o cabo elétrico ao aparelho de acordo com o esquema de ligação (consulte o capítulo «Ligação elétrica - esquema de ligação»).

## Encastrar a placa no tampo

- Passe o cabo elétrico voltando-o para baixo, através do orifício do tampo.
- Coloque a placa sobre o recorte e centre-a.
- Ligue a placa à corrente.
- Efectue um teste de funcionamento.
- Tape a ranhura ③ existente aplicando um produto vedante resistente a temperaturas elevadas (pelo menos 160 °C).

Para tamos em azulejos ou pedra natural utilize somente produto vedante adequado para estes materiais.

Siga as indicações do fabricante do produto vedante de Silicone.



Danos devido a ligação incorreta.

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

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

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

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

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

## Ligação

AC 230 V / 50 Hz

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

Consulte o esquema elétrico.

## 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 contato mínima de 3 mm. Os dispositivos separadores são dispositivos de proteção de sobrecorrente e disjuntores.

# Ligação elétrica

## Desligar da rede elétrica

 Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

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

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

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

### Fusíveis

- Retire os fusíveis do quadro.

### Chaves de fenda dos fusíveis

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

### Disjuntores da instalação

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

### Interruptor de corrente diferencial

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


## Cabo elétrico

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


Consulte o esquema elétrico.

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

## Substituição do cabo elétrico

 Lesões corporais devido a choque elétrico.

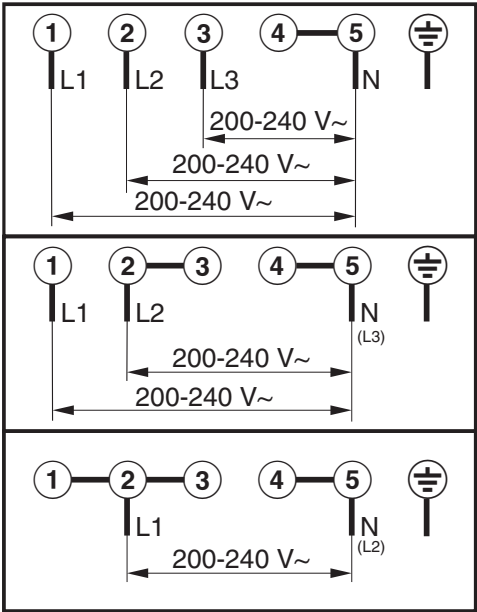
A substituição do cabo de ligação à rede só pode ser efetuada por um técnico, que conheça e respeite as normas em vigor.

O cabo de ligação à terra deve ser aparafusado na zona assinalada com .

Um cabo de ligação danificado só pode ser substituído por um cabo de ligação especial modelo H 05 VV-F (isolado a PVC), que pode ser obtido nos serviços Miele.

Os dados necessários para a ligação estão indicados na placa de características.

Esquema de ligação



## Serviço de assistência técnica

---

### Contato no caso de anomalias

Contacte o seu Agente Miele ou o serviço de assistência técnica Miele quando não conseguir solucionar as anomalias.

O número de telefone do serviço de assistência técnica Miele encontra-se no final do presente documento.

Indique o modelo e o número de fabrico do aparelho. Estas duas indicações encontram-se na placa de características.

### Placa de características

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

### Garantia

O prazo de garantia é 2 anos.

Para mais informações, consulte as condições de garantia.

## 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) nº 66/2014

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6629
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 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ( $CE_{\text{cozedura elétrica}}$ )	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,8 Wh/kg 3. = 182,8 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ( $CE_{\text{placa elétrica}}$ )	174,8 Wh/kg

### Informações relativas a placas elétricas domésticas

de acordo com o Regulamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6639
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 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ( $CE_{\text{cozedura elétrica}}$ )	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,8 Wh/kg 3. = 182,8 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ( $CE_{\text{placa elétrica}}$ )	174,8 Wh/kg

# Ficha técnica do produto

## Informações relativas a placas elétricas domésticas

de acordo com o Regulamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6669
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	5
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 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ( $CE_{\text{cozedura elétrica}}$ )	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,9 Wh/kg 3. = 166,2 Wh/kg 4. = 181,3 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ( $CE_{\text{placa elétrica}}$ )	172,3 Wh/kg

## Informações relativas a placas elétricas domésticas

de acordo com o Regulamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6679
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	5
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 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ( $CE_{\text{cozedura elétrica}}$ )	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,9 Wh/kg 3. = 166,2 Wh/kg 4. = 181,3 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ( $CE_{\text{placa elétrica}}$ )	172,3 Wh/kg



## Informações relativas a placas elétricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6699
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 160-230 mm 2. = 230x390 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ( $CE_{\text{cozedura elétrica}}$ )	1. = 172,5 Wh/kg 2. = 178,6 Wh/kg 3. = 170,7 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ( $CE_{\text{placa elétrica}}$ )	173,9 Wh/kg

## Informações relativas a placas elétricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6839
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 160-230 mm 2. = Ø 100-160 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ( $CE_{\text{cozedura elétrica}}$ )	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,8 Wh/kg 3. = 182,8 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ( $CE_{\text{placa elétrica}}$ )	174,8 Wh/kg

# Ficha técnica do produto

## Informações relativas a placas elétricas domésticas

de acordo com o Regulamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificação do modelo	KM 6879
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	5
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 100-160 mm 2. = Ø 160-230 mm 3. = Ø 180-280 mm 4. = 230x390 mm 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ( $CE_{\text{cozedura elétrica}}$ )	1. = 171,8 Wh/kg 2. = 169,9 Wh/kg 3. = 166,2 Wh/kg 4. = 181,3 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ( $CE_{\text{placa elétrica}}$ )	172,3 Wh/kg

## Declaração de conformidade

---

A Miele declara que as placas indicados na capa estão em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes da Directiva 1999/5/CE.

A declaração de conformidade completa está disponível no endereço indicado na contra-capa.









**Miele Portuguesa, Lda.**

**Lisboa:**

**MIELE Center**

Av. do Forte, 5  
2790-073 Carnaxide

**Contactos:**

**Telf.: 21 4248 100**

**Fax: 21 4248 109**

**Assistência técnica 808 200 687**

**E-Mail: [info@miele.pt](mailto:info@miele.pt)**

**Website: [www.miele.pt](http://www.miele.pt)**

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

KM 6629 / KM 6639 / KM 6669 / KM 6679 / KM 6699 /  
KM 6839 / KM 6879