

Instruções de utilização e montagem

Placas de indução



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

Índice

Indicações de segurança e avisos	5	Conhecer melhor	39
Sustentabilidade e proteção do ambiente	12	A sua placa	39
Instalar	13	KM 7564 FR, KM 7564 FL	39
Indicações de segurança para instalação	13	KM 7574 FR, KM 7574 FL	40
Indicações de segurança adicionais para a instalação sobre a bancada	14	KM 7575 FR, KM 7575 FL	41
Indicações de segurança adicionais para a instalação à face	14	KM 7594 FR, KM 7594 FL	42
Distâncias de segurança	15	KM 7684 FL	43
Dimensões de instalação para instalação sobre a bancada	21	Elementos de comando e indicação	43
KM 7564 FR	21	Dados relativos às zonas de cozinhar	45
KM 7564 FL	22	Gestão de energia	50
KM 7574 FR	23	Princípio de utilização	50
KM 7574 FL	24	Ligar à rede	51
KM 7575 FR	25	Ligar a uma rede	51
KM 7575 FL	26	Ligação apenas com o exaustor	51
KM 7594 FR	27	Funções especiais	51
KM 7594 FL	28	Con@ctivity 3.0	51
KM 7684 FL	29	Reconhecimento de recipientes permanente	51
Dimensões de instalação para montagem à face	30	Reconhecimento do tamanho do recipiente	52
KM 7564 FL	30	Área de cozinhar PowerFlex	52
KM 7574 FL	31	Booster da placa	52
KM 7575 FL	32	Stop&Go	52
KM 7594 FL	33	Sistema automático	52
KM 7684 FL	34	Timer	52
Instalar a placa sobre a bancada	35	Bloqueio de funcionamento	52
Preparar bancada de trabalho para instalação sobre a bancada	35	Bloqueio	52
Colocar a placa sobre a bancada	35	Função Recall	52
Instalar a placa à face	35	Manter quente	52
Preparar a bancada de trabalho para montagem à face	35	Proteção para limpeza	53
Colocar placa à face	36	Regulações	53
Ligação elétrica	36	Modo de demonstração	53
		Indicação de calor residual	53
		Desativação de segurança	53
		Proteção contra sobreaquecimento	54
		Dados da placa	54
		Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	54
		Colocar em funcionamento	55
		Desembalar a placa	55

Primeira limpeza da placa	55	Bloqueio	63
Primeira colocação em funciona- mento da placa	55	Ativar o bloqueio	63
Ligar à rede	55	Desativar o bloqueio	63
Ligar a uma rede através da app	55	Ativar a função Recall	63
Utilizar	58	Manter quente	63
Indicações de segurança para a uti- lização	58	Ativar/desativar a função Man- ter quente	63
Ligar a placa.....	58	Temperaturas para manter quente para diferentes aplica- ções	63
Desligar placa/zona de cozinhar	58	Dicas sobre o Manter Quente	64
Níveis de potência da placa	59	Proteção para limpeza.....	64
Regular o nível de potência	59	Ativar a proteção para limpeza ...	64
Regular o nível de potência: in- tervalo de regulação alargado	59	Desativar a proteção para lim- peza	64
Alterar o nível de potência	59	Dados da placa.....	64
Interligar/separar as zonas de cozi- nhar PowerFlex de forma manual....	59	Exibir designação do modelo/ Número de série	64
Booster	59	Exibir a versão do software	64
Desativar o Booster.....	59	Ativar/Desativar o modo de de- monstração	65
Ativar/Desativar Stop&Go	59	Intervalos de regulação	66
Sistema automático	60	Indicação para laboratórios de en- saaios	66
Ativar o sistema automático	60	É bom saber	68
Desativar o sistema automático	60	Modo de funcionamento das pla- cas de indução.....	68
Timer	60	Ruídos	68
Regular timer	60	Recipientes para cozinhar.....	68
Regular o tempo curto	61	Alterar as regulações	70
Alterar o tempo curto	61	Limpeza e manutenção.....	74
Apagar o tempo curto	61	Indicação de segurança para lim- peza e manutenção.....	74
Definir o tempo de desativação.	61	Intervalo de limpeza.....	74
Alterar o tempo de desativação.	61	Limpar superfícies vitrocerâmicas...	74
Apagar o tempo de desativação	62	Produtos de limpeza inadequados ..	75
Exibir vários tempos de desati- vação.....	62	Resolver problemas	76
Exibir tempos de desativação	62	Mensagens nos indicadores/no vi- sor.....	76
Utilizar as funções do timer em simultâneo	62	Comportamento inesperado	77
Bloqueio de funcionamento.....	62	Resultado não satisfatório	78
Ativar o bloqueio de funciona- mento	62		
Desativar o bloqueio de funcio- namento	63		

Índice

Problemas gerais ou anomalias técnicas.....	79
Serviço de assistência técnica.....	80
Contacto no caso de avarias	80
Placa de características.....	80
Garantia	80
Caraterísticas técnicas	81
Caraterísticas técnicas	81
Ficha técnica do produto.....	81
Declaração de Conformidade	83

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

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

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

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

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

Uso adequado

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

Crianças em casa

- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas da placa, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.

Indicações de segurança e avisos

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

Segurança técnica

- ▶ 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.

- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ A segurança elétrica da placa só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida, solicite a um eletricista qualificado a verificação da instalação elétrica.
- ▶ Os dados de ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de características da placa devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias na placa. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um eletricista qualificado.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de prolongamento não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não utilize estes dispositivos para ligar a placa à corrente elétrica.
- ▶ Utilize a placa só após estar montada, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ Esta placa não deve ser operada em locais de instalação não estacionários (p. ex., navios/barcos).
- ▶ Se eventualmente tocar em alguma peça condutora de eletricidade ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento da placa. Nunca abra o revestimento exterior da placa.
- ▶ Perde o direito à garantia se a placa não for reparada pelo serviço de assistência técnica Miele ou por um técnico autorizado Miele.
- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.
- ▶ A placa não se destina a ser utilizada com um timer externo ou com um sistema de controlo remoto separado.

Indicações de segurança e avisos

- ▶ A placa deve ser ligada à rede elétrica por um eletricista qualificado (ver capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- ▶ Se o cabo de ligação estiver danificado, este deve ser substituído pelo técnico eletricista por um cabo de ligação específico (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- ▶ A placa deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção assim como de reparação. Controle esta situação:
 - desligando os disjuntores do quadro elétrico; ou
 - desaparafusando completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica, ou
 - desligando a ficha (caso exista) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico mas sim pela ficha para desligar o aparelho da corrente.
- ▶ Perigo de choque elétrico. Se a placa apresentar algum dano visível como, por exemplo, cortes ou rachas no vidro, não inicie o funcionamento e desligue-a de imediato. Desligue a placa da corrente elétrica. Contacte o serviço de assistência técnica.
- ▶ Se a placa foi encastrada por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca a feche enquanto estiver a utilizar a placa. Por trás da frente do móvel fechada acumulam-se calor e humidade. Como resultado, a placa, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a frente do móvel somente quando os indicadores de calor residual se apagarem.

Utilização adequada

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

Indicações de segurança e avisos

- ▶ As chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Não flamejar sob o exaustor.
- ▶ Se os aerossóis líquidos inflamáveis ou materiais combustíveis forem aquecidos, podem inflamar-se. O suporte para talheres eventualmente existente deve ser de material resistente ao calor. Não guarde objetos de inflamação fácil numa gaveta situada diretamente por baixo da placa.
- ▶ Nunca aqueça os recipientes sem conteúdo.
- ▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem aquecidas e podem rebentar. Não utilize a placa para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.
- ▶ Se ligar o aparelho inadvertidamente ou no caso de calor residual, as peças colocadas em cima podem aquecer, pegar fogo ou derreter. Nunca tape a placa utilizando, por exemplo, um pano, uma folha ou outro tipo de material.
- ▶ Se a placa estiver ligada ou se for ligada inadvertidamente ou ainda no caso de calor residual, as peças metálicas colocadas em cima da placa podem aquecer. Outros materiais podem derreter ou incendiar-se. As tampas molhadas dos recipientes podem ficar agarradas. Não utilize a placa como zona de descanso. No final da utilização desligue as zonas de cozinhar.
- ▶ Poder queimar-se na placa quente. Para proteger as mãos durante os trabalhos, caso o aparelho esteja quente utilize luvas ou pegas de proteção. Utilize somente luvas ou pegas secas. Tecidos molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem provocar queimaduras devido ao vapor.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (p. ex., uma batedeira) e o ligar a uma tomada situada perto da placa, tome cuidado e verifique se o cabo de alimentação não entra em contacto com as zonas quentes da placa. O isolamento do cabo de alimentação pode ficar danificado.
- ▶ Sal, açúcar ou grãos de areia provenientes dos legumes, por exemplo, podem provocar riscos na placa se ficarem debaixo dos recipientes. Verifique se a placa e a base do recipiente estão limpos antes de colocar o recipiente sobre a placa.
- ▶ Mesmo objetos leves (um saleiro por ex.) podem provocar danos no vidro da placa. Preste atenção para que objetos ou louça não caiam sobre a placa.

Indicações de segurança e avisos

- ▶ Objetos quentes colocados sobre as teclas sensoras podem danificar a placa eletrônica situada por baixo. Não coloque nunca recipientes quentes sobre as teclas sensoras e indicações.
- ▶ Quando açúcar, alimentos com açúcar, plástico ou folha de alumínio caem sobre a placa quente e derretem, os resíduos depois de arrefecerem causarão danos na placa de vitrocerâmica. Desligue imediatamente o aparelho e raspe-os de imediato e muito bem com um raspador de vidro. Para tal, use luvas de proteção. Depois, efetue a limpeza da placa de vitrocerâmica com um produto de limpeza para vitrocerâmica, assim que a placa tenha arrefecido.
- ▶ As panelas vazias podem danificar a placa de vitrocerâmica e/ou o recipiente para cozinhar. Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento.
- ▶ Os recipientes com bases rugosas podem danificar a superfície da placa. Utilize somente recipientes com bases planas.
- ▶ Levante o recipiente quando o deslocar na placa para evitar riscos e arranhões.
- ▶ Devido à elevada velocidade de aquecimento da indução, a temperatura na base do recipiente pode, em determinadas circunstâncias, atingir rapidamente a temperatura de auto-ignição de óleos ou gorduras. Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento!
- ▶ Azeite e gordura só devem ser aquecidos no máximo durante um minuto e não deve ativar o Booster.
- ▶ Só para pessoas com um pacemaker: na proximidade imediata de uma placa ligada, forma-se um campo eletromagnético. No entanto, será improvável que o pacemaker seja afetado. Em caso de dúvidas, contacte o fabricante do pacemaker ou consulte o seu médico.
- ▶ O campo eletromagnético da placa ligada pode prejudicar a função dos objetos magnetizáveis. Cartões de crédito, unidades de armazenamento, calculadoras, etc. não devem estar na proximidade imediata da placa ligada.
- ▶ Objetos metálicos guardados numa gaveta situada por baixo da placa podem aquecer demasiadamente ao fim de um longo período de funcionamento da placa.

- ▶ A placa está equipada com um ventilador de arrefecimento. Se, por baixo da placa, existir eventualmente uma gaveta, é necessário manter uma distância adequada entre o conteúdo da gaveta e a parte de baixo da placa, de modo a garantir a passagem de ar de arrefecimento para a placa.
- ▶ Se houver uma gaveta sob a placa, não guarde na mesma objetos pontiagudos ou pequenos, papel, guardanapos, etc. Esses objetos podem passar através dos orifícios de ventilação ou até serem sugados e assim causar danos no ventilador de ar de arrefecimento ou até impedir o arrefecimento.
- ▶ Nunca coloque 2 recipientes em simultâneo sobre uma zona de cozinhar ou sobre a zona retangular/alargada.
- ▶ 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.
- ▶ Se utilizar uma placa adaptadora de indução para utensílios de cozinha, os geradores de indução podem ser danificados ou mesmo destruídos. Não utilize nenhuma placa adaptadora de indução.

Limpeza e manutenção

- ▶ O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- ▶ Se a placa estiver instalada sobre um forno com função pirolítica, não ligue a placa enquanto a limpeza pirolítica estiver a ser realizada, uma vez que a proteção contra sobreaquecimento da placa pode ser ativada (consulte o capítulo «Conhecer melhor», parágrafo «Desativação de segurança»).
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série da sua placa.

Sustentabilidade e proteção do ambiente

Recomendações para poupar energia ao cozinhar

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

Eliminação da embalagem

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

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

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

Os equipamentos elétricos e eletrônicos contêm diversos materiais valiosos. Também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no ambiente. Por isso, não

coloque o seu equipamento em fim de vida útil, em nenhuma circunstância, no lixo doméstico.



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

Indicações de segurança para instalação

⚠ Danos devido a instalação incorreta.

A placa pode ficar danificada com uma instalação incorreta.

A placa deve apenas ser instalada por um técnico qualificado.

⚠ Perigo de choque elétrico devido a tensão de rede.

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

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

⚠ Danos causados por objetos leves que possam cair.

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

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

Quando a placa é desmontada em caso de assistência, a tira de vedação por baixo do rebordo da placa pode ficar danificada.

Substitua a tira de vedação sempre antes da reinstalação.

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

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

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

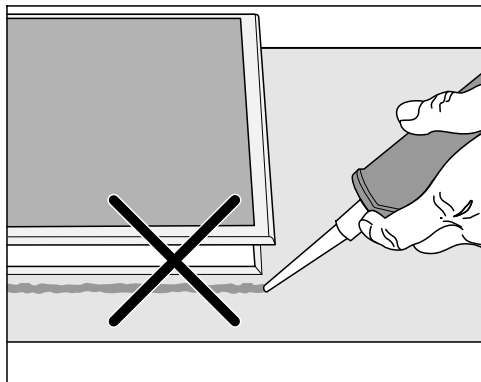
► Depois da instalação da placa, o cabo de alimentação não pode ficar em contacto com peças móveis da cozinha (p. ex., uma gaveta) nem ficar submetido a desgaste mecânico.

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

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

Instalar

Indicações de segurança adicionais para a instalação sobre a bancada

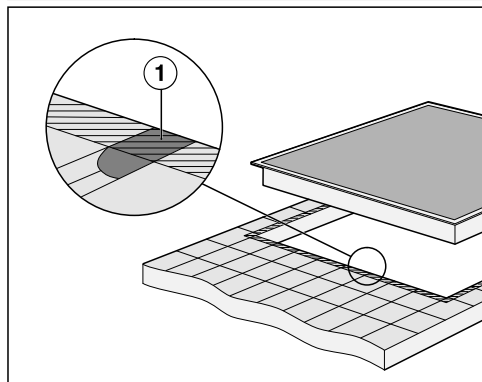


⚠ Danos devido à instalação incorreta.

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

Não use produto vedante entre a placa e a bancada.

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



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

Indicações de segurança adicionais para a instalação à face

⚠ Danos devido a produto vedante de juntas inadequado.

Um produto vedante de juntas inadequado pode danificar a pedra natural.

Para bancadas de trabalho em azulejo ou pedra natural utilize somente produto vedante à base de silicone resistente a altas temperaturas (no mín. 160 °C) adequado para estes materiais. Siga as indicações do fabricante.

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

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

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

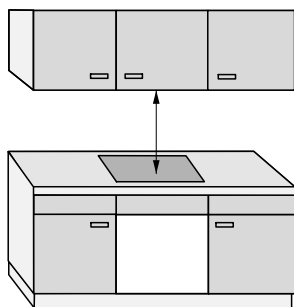
Entre a placa e o exaustor montado por cima é necessário:

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

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

Distâncias de segurança

Distância de segurança acima da placa



Instalar

Distância de segurança traseira e lateral da placa

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

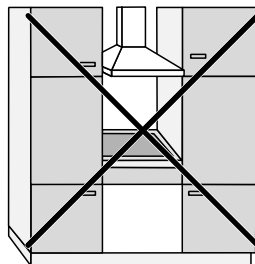
- **atrás** ① do recorte da bancada até ao canto traseiro da bancada: 50 mm

e

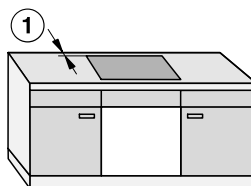
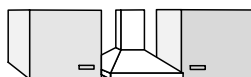
- **à direita** ② do recorte da bancada até ao móvel adjacente (p. ex., armário alto) ou até uma parede divisória: 50 mm e no lado oposto uma distância mínima de 200 mm

ou

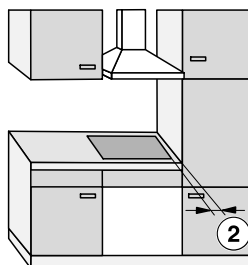
- **à esquerda** ③ do recorte da bancada até ao móvel adjacente (p. ex., armário alto) ou até uma parede divisória: 50 mm e no lado oposto uma distância mínima de 200 mm



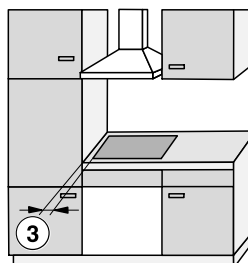
Não permitido



Altamente recomendado



Não recomendado



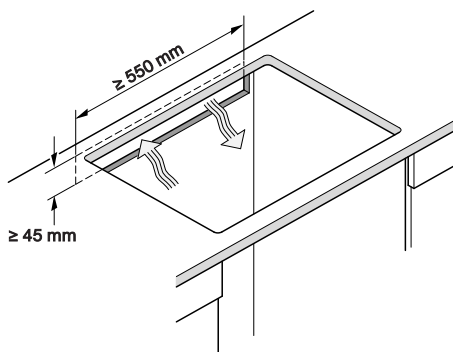
Não recomendado

Distância de segurança abaixo da placa

Para instalar a placa e respeitar as distâncias de segurança, pode escolher entre 3 variantes:

1. sem prateleira intermédia ou base inferior
2. com prateleira intermédia
3. com base inferior otimizada para a condução de ar de entrada

As especificações adicionais estão descritas na respetiva secção.



Não é possível combinar uma base inferior otimizada para a condução de ar de entrada e uma prateleira intermédia.

Numa combinação, o ar quente é novamente aspirado. A placa não é suficientemente arrefecida.

A placa é ventilada por baixo.

Uma gaveta por baixo da placa é aquecida.

Caso pretenda instalar uma gaveta por baixo da placa, recomendamos a montagem da base inferior otimizada para a condução de ar de entrada, de modo a reduzir o calor dissipado pela placa.

Recorte do painel traseiro

Para a ventilação e **passagem do cabo de ligação à rede**, é necessário fazer um recorte no painel traseiro.

Faça um recorte do painel traseiro de acordo com as seguintes especificações:

Instalar

1. Sem prateleira intermédia ou base inferior

Para garantir a ventilação da placa é necessário que exista uma distância mínima relativamente a uma gaveta ou um forno.

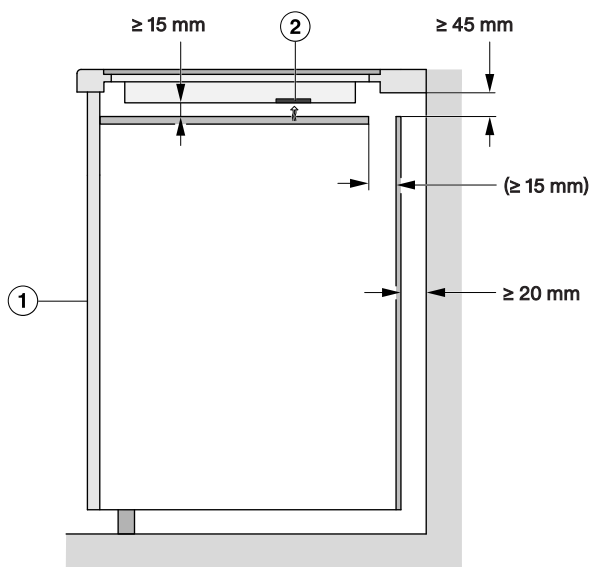
Distância mínima a partir do lado inferior¹ da placa até:

- Borda superior da gaveta: ≥ 5 mm
- Base da gaveta: ≥ 75 mm
- Borda superior do forno: ≥ 15 mm

¹ O lado inferior é o lado exterior da caixa inferior da placa. Estruturas mais profundas como caixas de ligação, chapas distanciadoras e semelhantes não contam como ponto mais profundo, sendo irrelevantes para o cálculo da distância mínima.

2. Prateleira intermédia

As dimensões indicadas entre parênteses são recomendações.



Vista lateral

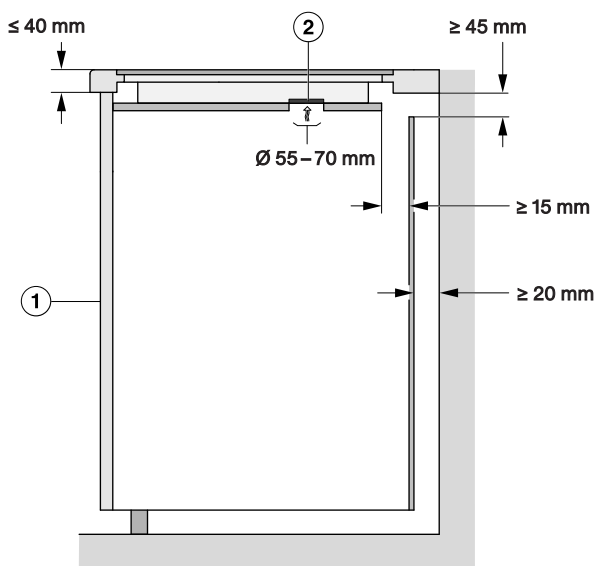
① frente

② Ventilador

3. Base inferior otimizada para a condução de ar de entrada

O desempenho da placa depende da ventilação.

A base inferior otimizada para a condução de ar de entrada tem aberturas nas posições do ventilador. As especificações para a criação de uma com base inferior otimizada para a condução de ar de entrada podem ser encontradas nesta secção.



Vista lateral

① Frente

② Ventilador

Para assegurar a ventilação da placa, é necessária uma distância mínima até uma gaveta abaixo da base inferior otimizada para a condução de ar de entrada.

Distância mínima desde a **parte de baixo da base inferior otimizada para a condução de ar de entrada** até:

- Borda superior da gaveta: ≥ 5 mm
- Base da gaveta: ≥ 75 mm
- Borda superior da prateleira intermédia: não permitido

Não deve haver qualquer distância entre a base inferior otimizada para a condução de ar de entrada e a placa.

Uma distância faz com que o ar quente seja novamente aspirado. A placa não é suficientemente arrefecida.

① Centro da altura do recorte

② Centro da largura do recorte

③ Recorte do ventilador, redondo ($\varnothing 55\text{--}70$ mm)

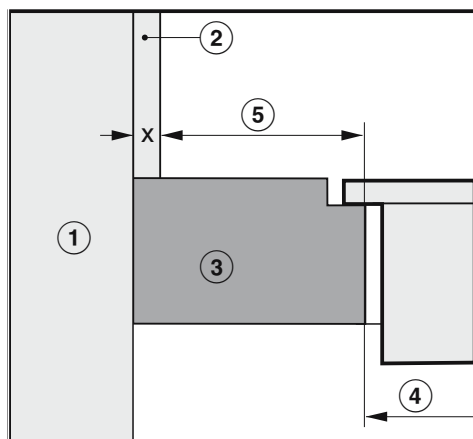
Instalar

- ④ Abertura de ar (≥ 15 mm)
- ① Centro da altura do recorte
- ② Centro da largura do recorte
- ③ Recorte do ventilador, redondo ($\varnothing 55\text{--}70$ mm)
- ④ Abertura de ar (≥ 15 mm)

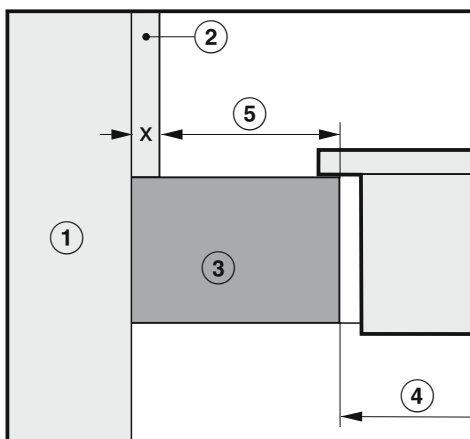
Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

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

Instalação à face



Instalação sobre a bancada



- ① Parede
- ② Dimensão x = Espessura do revestimento do nicho
- ③ Bancada de trabalho
- ④ Recorte na bancada de trabalho
- ⑤ Distância mínima no caso de materiais
inflamáveis (p. ex., madeira),
não inflamáveis (p. ex., metal, pedra natural, azulejos)

	Lado		Lado oposto	
Material	Inflamável	Não inflamável	Inflamável	Não inflamável
Atrás	50 mm	50 mm - Dimensão x	—	—
À direita	50 mm	50 mm - Dimensão x	200 mm	200 mm - Dimensão x
À esquerda	50 mm	50 mm - Dimensão x	200 mm	200 mm - Dimensão x

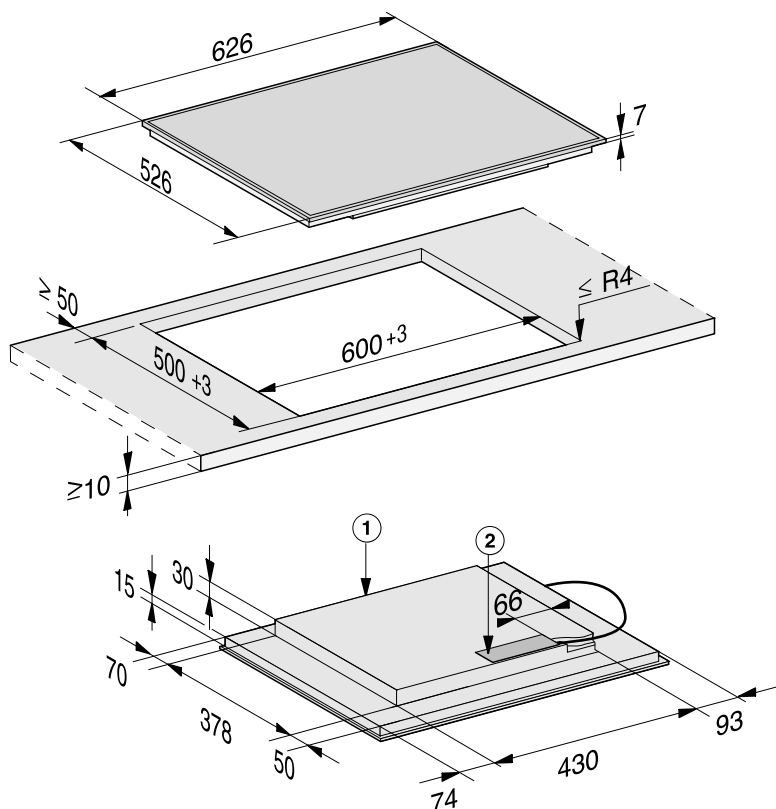
ver capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»

Exemplo: espessura do revestimento do nicho não inflamável 15 mm

Exemplo: espessura do revestimento de nylon = 150 mm = 15 mm = distância mínima de 35 mm

Dimensões de instalação para instalação sobre a bancada

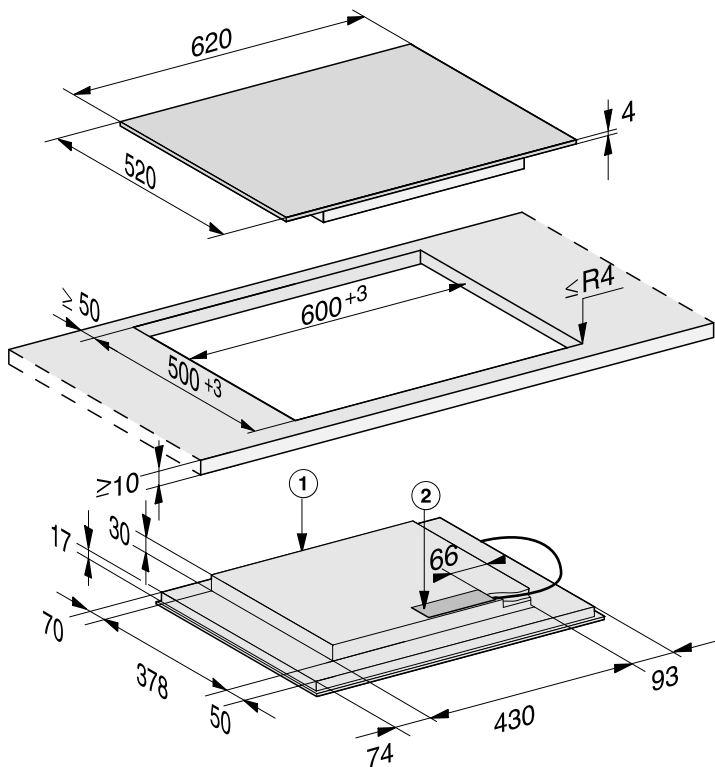
KM 7564 FR



Instalar

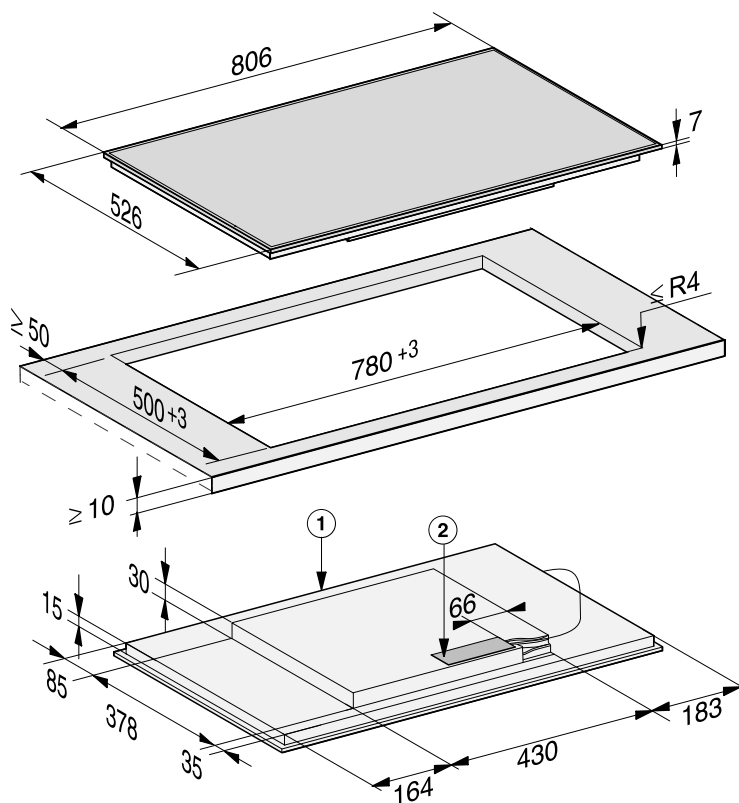
- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo de ligação à rede ($C = 1.440$ mm) é fornecido solto

KM 7564 FL



- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo de ligação à rede ($C = 1.440$ mm) é fornecido solto

KM 7574 FR



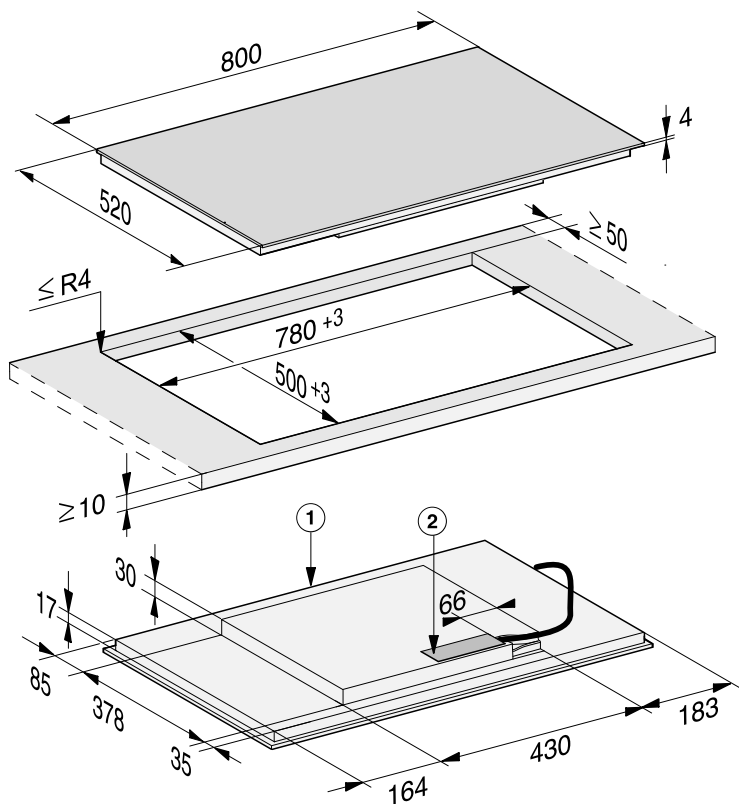
① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto

Instalar

KM 7574 FL

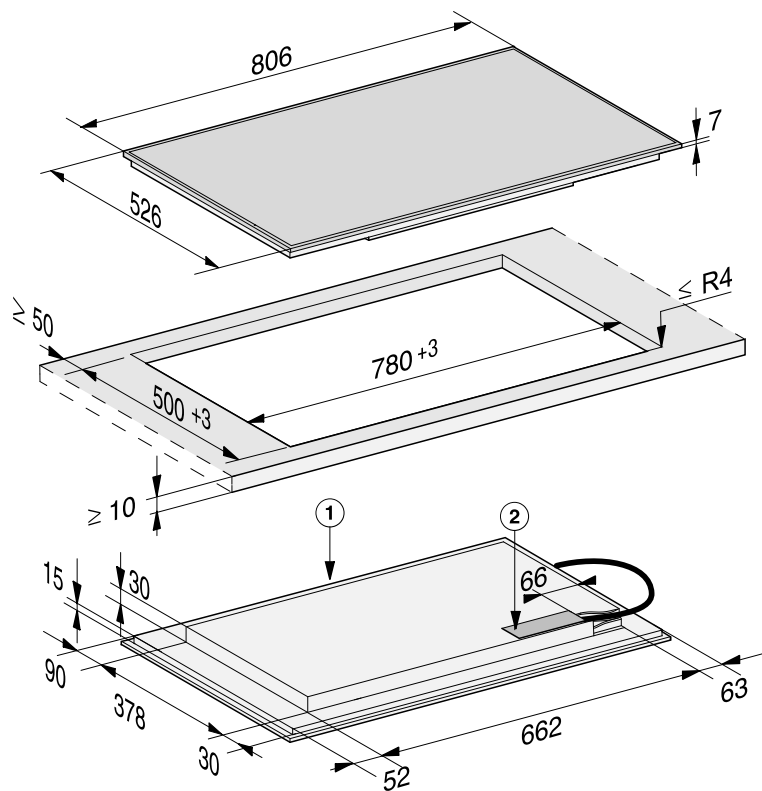


① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto

KM 7575 FR



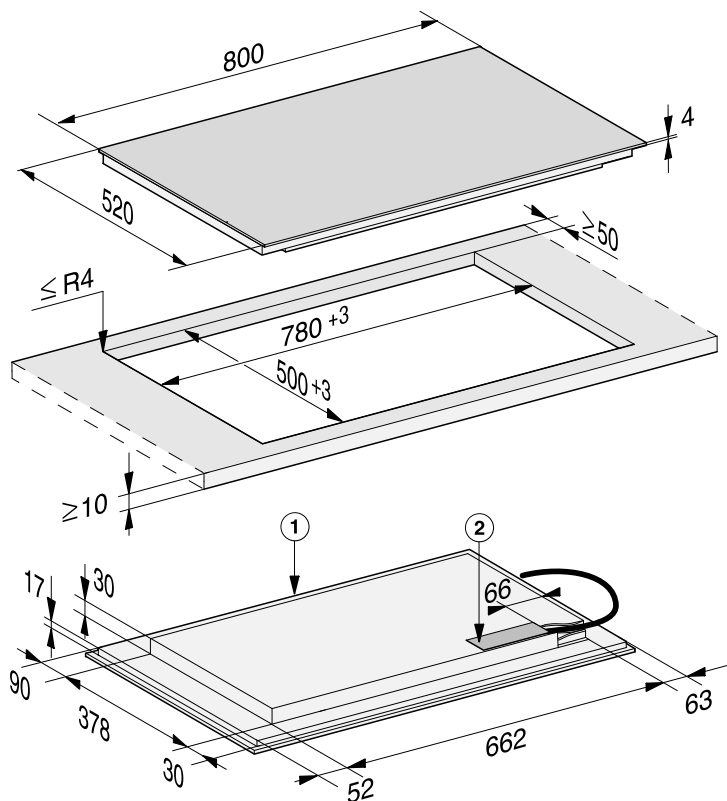
① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto

Instalar

KM 7575 FL

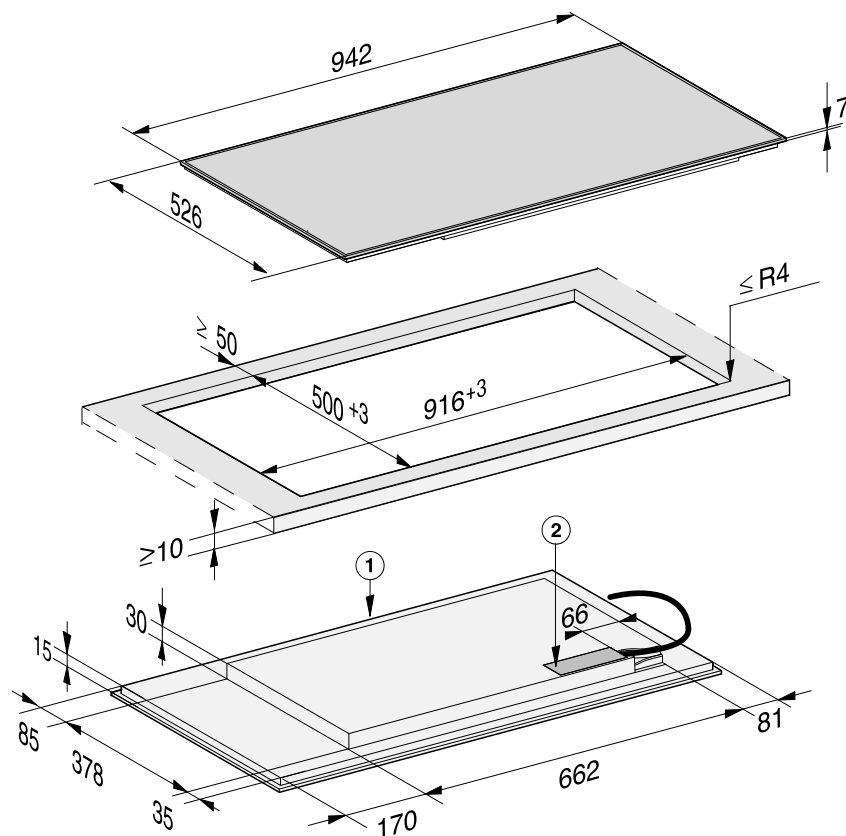


① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto

KM 7594 FR



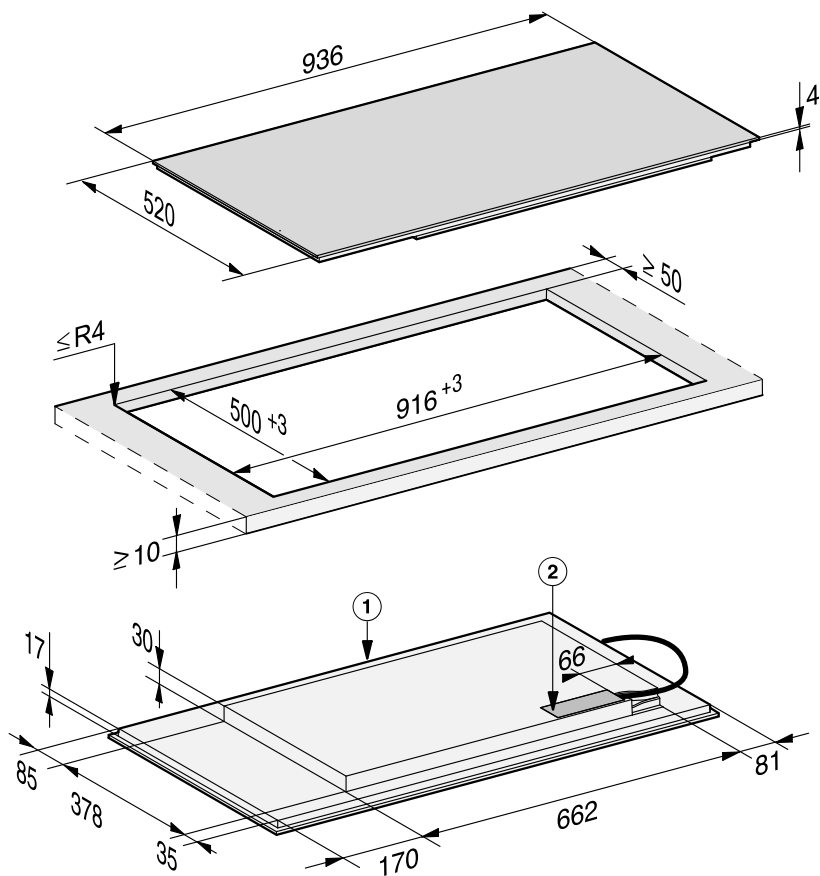
① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto

Instalar

KM 7594 FL

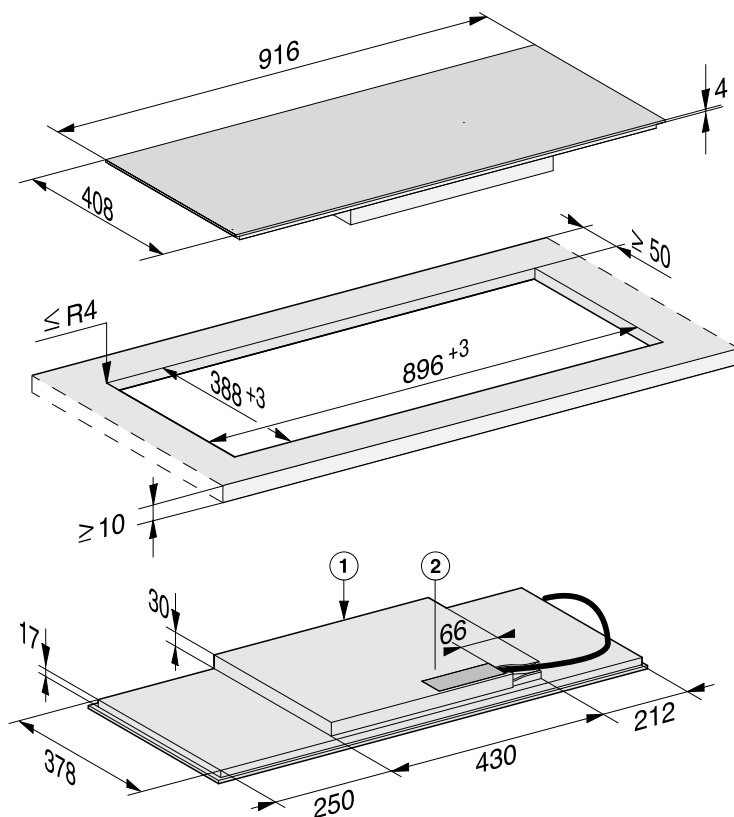


① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto

KM 7684 FL



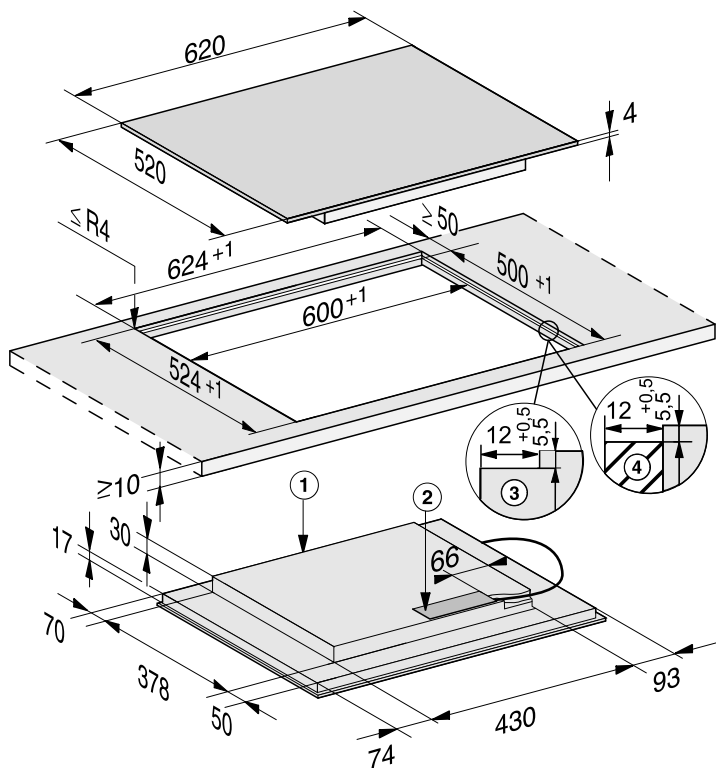
① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto

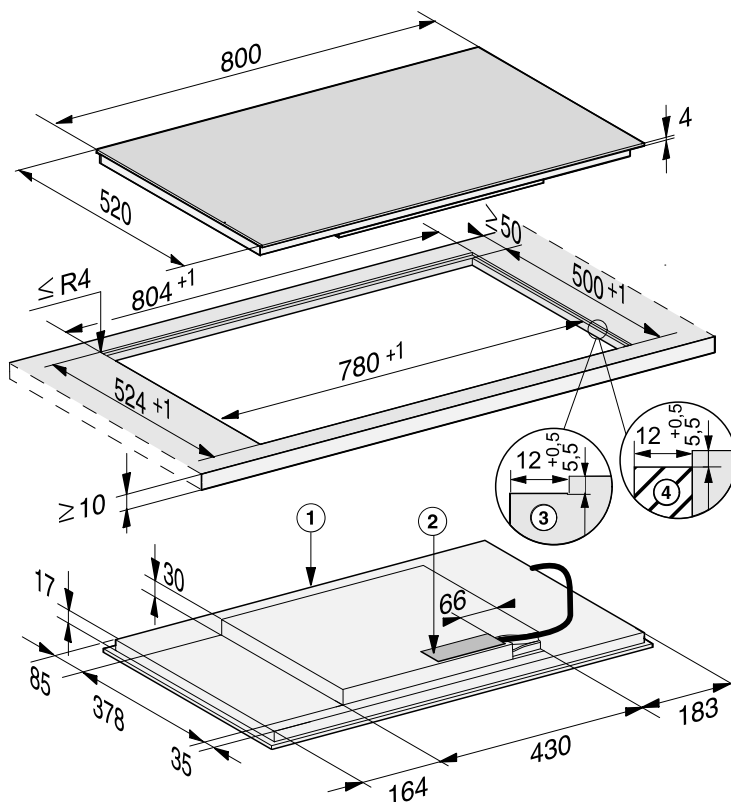
Instalar

Dimensões de instalação para montagem à face

KM 7564 FL

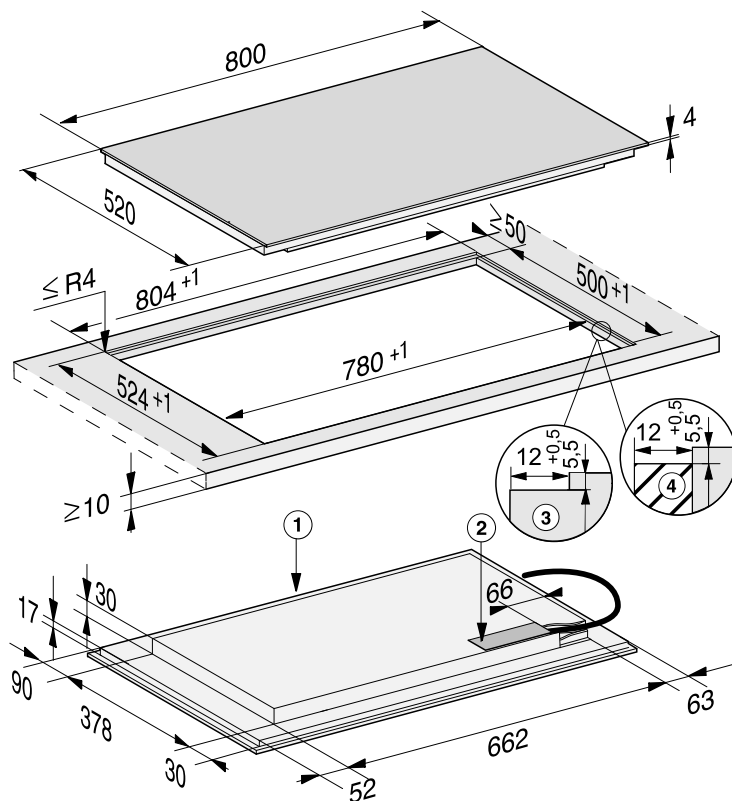
- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Barra de madeira de 12 mm (sem acessórios fornecidos)

KM 7574 FL



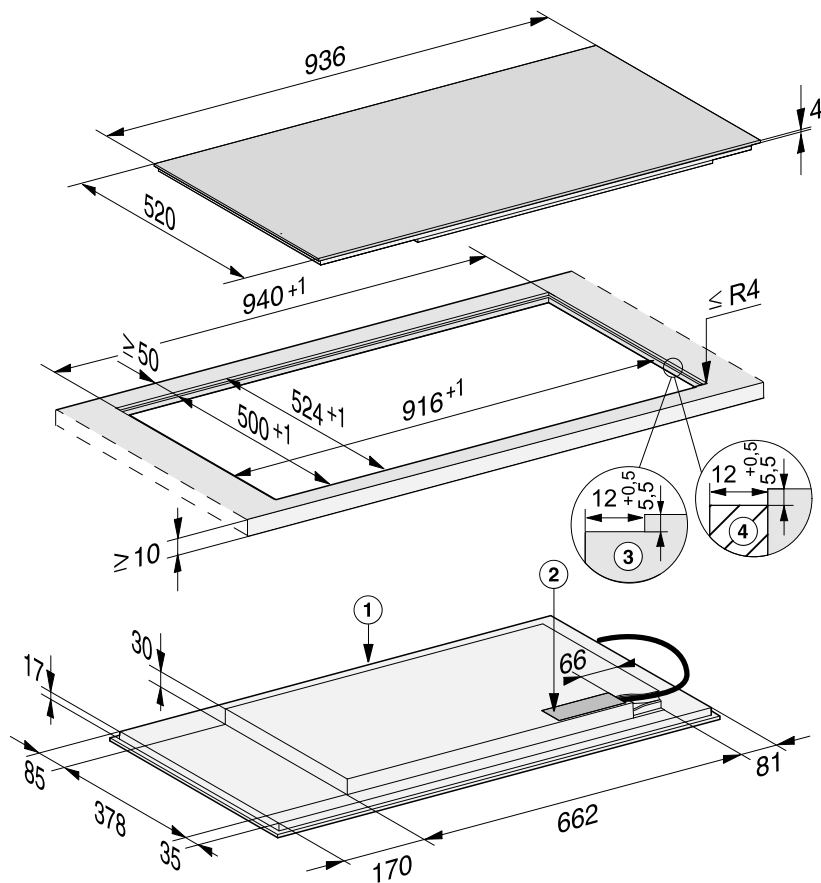
- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Barra de madeira de 12 mm (sem acessórios fornecidos)

Instalar

KM 7575 FL

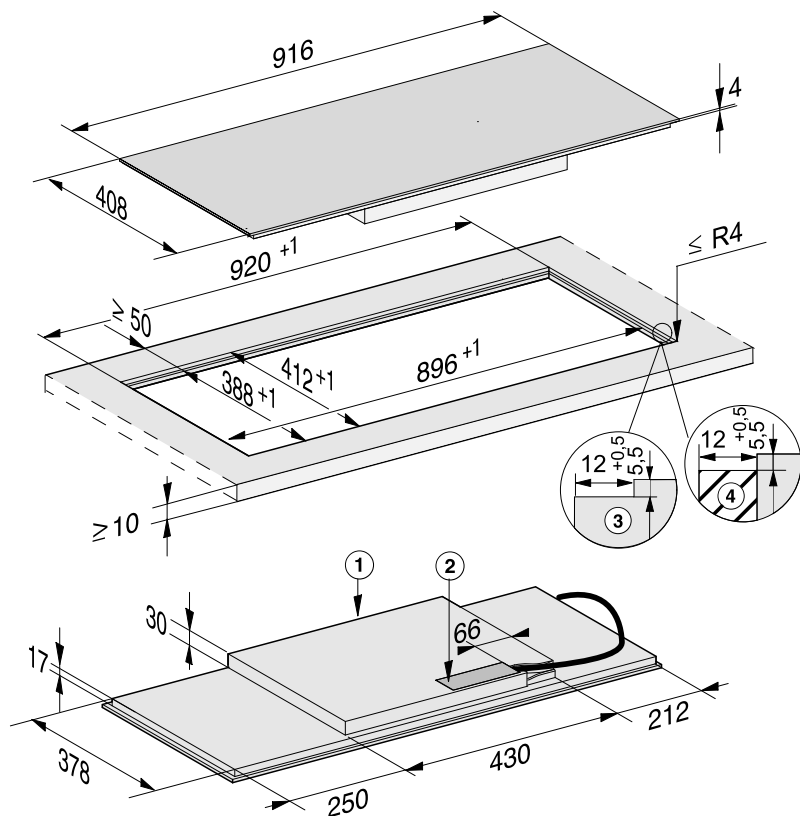
- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Barra de madeira de 12 mm (sem acessórios fornecidos)

KM 7594 FL



- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Barra de madeira de 12 mm (sem acessórios fornecidos)

Instalar

KM 7684 FL

- ① À frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo de ligação à rede (C = 1.440 mm) é fornecido solto
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Barra de madeira de 12 mm (sem acessórios fornecidos)

Instalar a placa sobre a bancada

Preparar bancada de trabalho para instalação sobre a bancada


- Observe as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»).
- Efetue o recorte na bancada de trabalho.
- Bancadas de madeira: isolar as superfícies cortadas com verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição para evitar a dilatação devido a humidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

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

Colocar a placa sobre a bancada

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

- Cole a fita de vedação fornecida por baixo do rebordo da placa. A junta (início e fim) da fita de vedação não deve ficar num canto. Aplique um pouco de vedante de silicone para juntas na junta da fita de vedação. Não cole a fita de vedação sob tensão.

 Danos devido a ligação incorreta. O sistema eletrónico da placa pode ser danificado por um curto-circuito. O cabo de alimentação apenas deve ser conectado à placa por um eletricista qualificado.

- Ligue o cabo de alimentação à placa, de acordo com o esquema de ligação (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- Passe o cabo de alimentação da placa para baixo através do recorte da bancada de trabalho.
- Coloque a placa centrada sobre o recorte. Certifique-se de que a junta fica assente sobre a bancada, para que fique garantida a vedação em relação à bancada.
- Se a junta não ficar corretamente assente nos cantos sobre a bancada, pode corrigir, com cuidado, os raios de curvatura ($\leq R4$) utilizando um serrote de ponta.
- Caso esteja montada uma prateleira intermédia otimizada para entrada de ar, posicione a placa de modo a que os ventiladores fiquem por cima dos recortes.
- Ligue a placa à rede elétrica (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- Verifique o funcionamento da placa.

Instalar a placa à face

Preparar a bancada de trabalho para montagem à face


- Observe as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»).
- Efetue o recorte na bancada de trabalho.
- Bancadas de madeira maciça/bancadas em azulejo: fixe as réguas de madeira 5,5 mm abaixo do canto superior da bancada

Instalar

(consulte o capítulo «Instalação», secção «Dimensões para instalação à face»).

Colocar placa à face

- Cole a fita de vedação fornecida por baixo do rebordo da placa. A junta (início e fim) da fita de vedação não deve ficar num canto. Aplique um pouco de vedante de silicone para juntas na junta da fita de vedação. Não cole a fita de vedação sob tensão.

 Danos devido a ligação incorreta. O sistema eletrónico da placa pode ser danificado por um curto-circuito. O cabo de alimentação apenas deve ser conectado à placa por um eletricista qualificado.

- Ligue o cabo de alimentação à placa, de acordo com o esquema de ligação (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- Passe o cabo de alimentação da placa para baixo através do recorte da bancada.

A junta entre a placa de vitrocerâmica e a bancada de trabalho tem, pelo menos, 2 mm de largura.

A junta é necessária para que a placa possa ser vedada.

- Coloque a placa no recorte e centre-a.


- Caso esteja montada uma prateleira intermédia otimizada para entrada de ar, posicione a placa de modo a que os ventiladores fiquem por cima dos recortes.

- Ligue a placa à rede elétrica (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).

- Efetue um teste de funcionamento da placa.

- Pulverize um produto vedante à base de silicone, resistente a temperaturas elevadas (no mín. 160 °C), na junta entre a placa e a bancada de trabalho.

Ligação elétrica

 Danos devido a ligação incorreta. Uma instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador.

A Miele não pode ser responsabilizada por danos resultantes de trabalhos de instalação, manutenção ou reparação efetuados incorretamente ou devido a falta ou interrupção do condutor de proteção no lado da instalação (por exemplo, choque elétrico).

A placa deve apenas ser ligada à rede elétrica por um eletricista qualificado. O eletricista qualificado tem de conhecer detalhadamente e respeitar cuidadosamente as normas nacionais aplicáveis e as normas complementares da empresa de fornecimento de energia elétrica local.

A proteção contra acesso de peças isoladas operacionalmente deve ser assegurada após a montagem.

Potência total

Consulte a placa de características

Dados de ligação

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

Consulte as possibilidades de ligação no esquema de ligação.


Disjuntor diferencial

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

Dispositivos separadores

A placa deve poder ser desligada da corrente elétrica em todos os polos através de dispositivos separadores. No estado desligado, deve existir uma distância de contacto mínima de 3 mm. Os dispositivos separadores são dispositivos de proteção de sobrecorrente e disjuntores.

Desligar da rede elétrica

 Perigo de choque elétrico devido à tensão de rede.

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

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

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

Fusíveis

- Retire totalmente os elementos fusíveis das tampas roscadas.

Disjuntores automáticos de enroscar

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

Disjuntores de encaixar

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

Disjuntor de corrente residual

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


Cabo de ligação de rede

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

Consulte as possibilidades de ligação no esquema de ligação.

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

Substituição do cabo elétrico

 Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

A ligação incorreta pode resultar em choque elétrico.

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

Instalar

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

Esquema de ligação

Nem todas as possibilidades de instalação são permitidas no local de instalação. Observe as normas nacionais aplicáveis e as normas complementares da empresa de fornecimento de energia elétrica local.

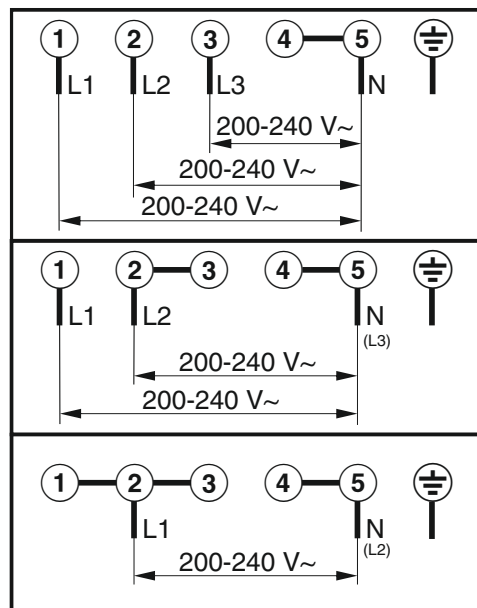
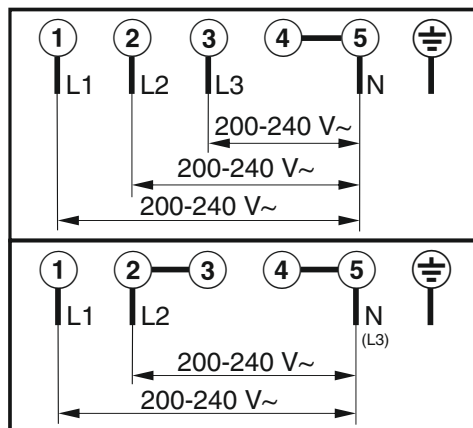
A carga máxima por condutor externo ligado é de 3650 W.

Placa com

< 5 zonas de cozinhar (≤ 7400 W)

Os 1.º e 2.º condutores externos são necessários para a ligação da placa. Podem ser ligados eletrodomésticos adicionais ao 3.º condutor externo.

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

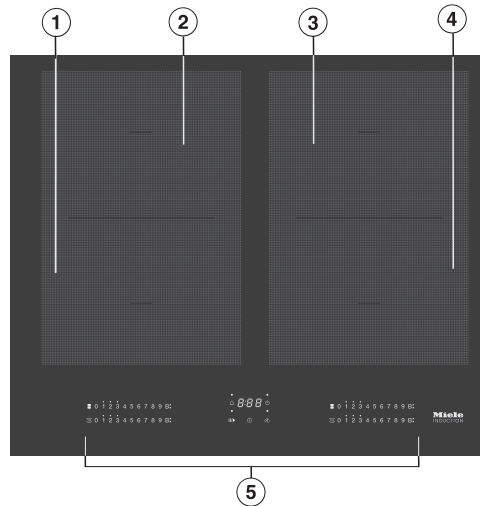


Placa com

≥ 5 zonas de cozinhar (> 7400 W)

A sua placa

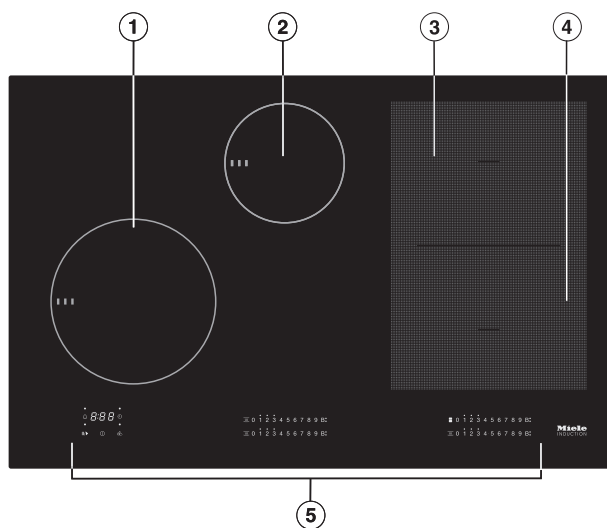
KM 7564 FR, KM 7564 FL



- ① Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ② Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozinhar PowerFlex ① para a área de cozinhar
- ③ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozinhar PowerFlex ④ para a área de cozinhar
- ④ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ⑤ Elementos de comando e indicação

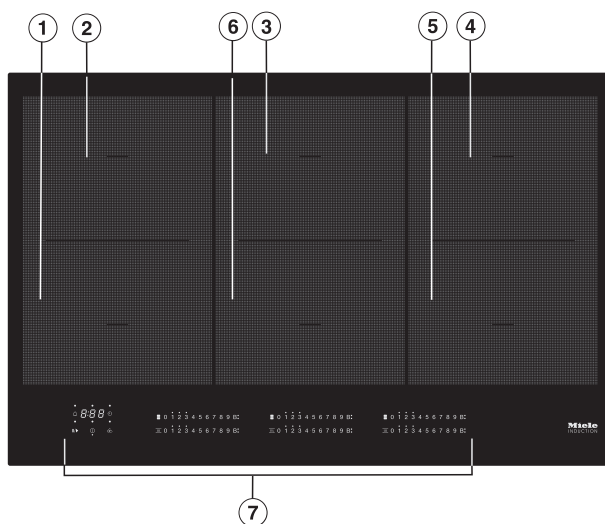
Conhecer melhor

KM 7574 FR, KM 7574 FL



- ① Zona de cozinhar com TwinBooster
- ② Zona de cozinhar com TwinBooster
- ③ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozinhar PowerFlex ④ para a área de cozinhar
- ④ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ⑤ Elementos de comando e indicação

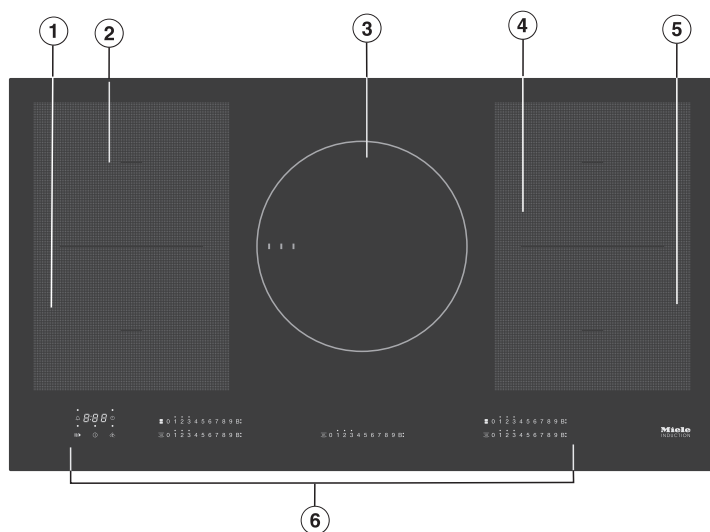
KM 7575 FR, KM 7575 FL



- ① Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ② Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozinhar PowerFlex ① para a área de cozinhar
- ③ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozinhar PowerFlex ⑥ para a área de cozinhar
- ④ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozinhar PowerFlex ⑤ para a área de cozinhar
- ⑤ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ⑥ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ⑦ Elementos de comando e indicação

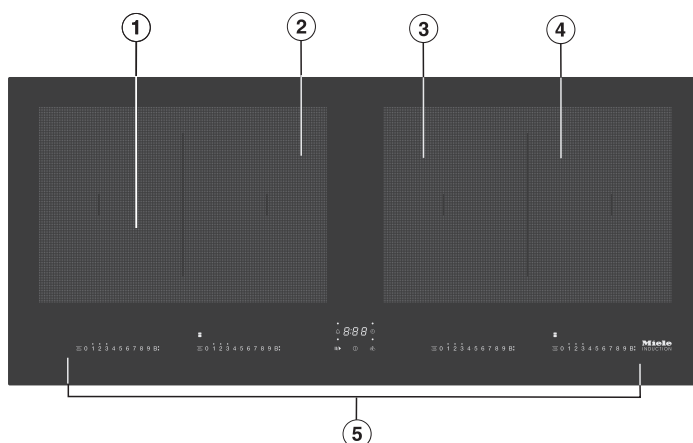
Conhecer melhor

KM 7594 FR, KM 7594 FL



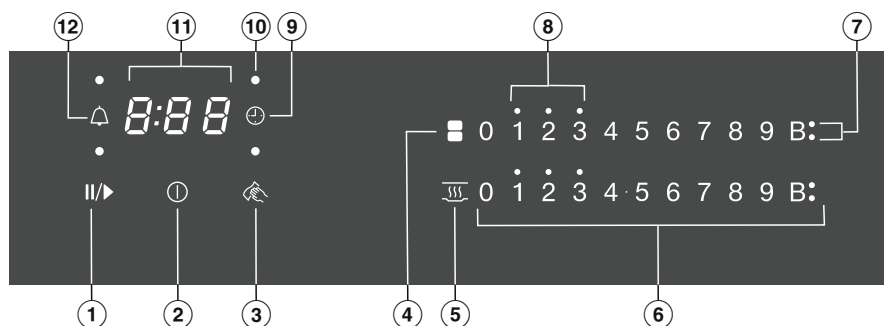
- ① Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ② Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozinhar PowerFlex ① para a área de cozinhar
- ③ Zona de cozinhar com TwinBooster
- ④ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozinhar PowerFlex ⑤ para a área de cozinhar
- ⑤ Zona de cozinhar PowerFlex com TwinBooster
- ⑥ Elementos de comando e indicação

KM 7684 FL



- ① Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster
- ② Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozimento PowerFlex ① para a área de cozimento
- ③ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster
- ④ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozimento PowerFlex ③ para a área de cozimento
- ⑤ Elementos de comando e indicação


Elementos de comando e indicação



Conhecer melhor

- ① Tecla sensora Stop&Go
Para parar/iniciar um processo de confecção
- ② Tecla sensora Ligar/Desligar placa
- ③ Tecla sensora Proteção para limpeza
Para bloquear as teclas sensoras
- ④ Tecla sensora das zonas de cozinhar PowerFlex
Para interligar/separar zonas de cozinhar PowerFlex
- ⑤ Tecla sensora Manter quente
Para ativar/desativar a função Manter quente
- ⑥ Teclas sensoras da escala numérica
 - Para ajustar o nível de potência
 - Para ajuste dos tempos
- ⑦ Indicação Booster
Booster está ativado
- ⑧ Lâmpadas de controlo Calor residual
- ⑨ Tecla sensora Desligar automático
Desliga automaticamente as zonas de cozinhar
- ⑩ Luz de indicação de desligar automático da atribuição de zonas de cozinhar
O desligar automático para a zona de cozinhar está ativado
- ⑪ Indicação do timer
 - 0:00* até Tempo
 - 9:59*
 - LOC* Bloqueio de funcionamento/Bloqueio está ativado
 - dE* Modo de demonstração está ativado
- ⑫ Tecla sensora do temporizador

Dados relativos às zonas de cozinhar


KM 7564 FR, KM 7564 FL					
Zona de cozinhar	Tamanho em cm		Potência máx. em watts a 230 V ³		Zona de cozinhar associada ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19 x 23	normal	2.100	④
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
②	15–23	19 x 23	normal	2.100	③
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
③	15–23	19 x 23	normal	2.100	②
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
④	15–23	19 x 23	normal	2.100	①
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
① + ②	22–23	23 x 39	normal	3.400	-
③ + ④			TwinBooster, nível 1	4.800	
			TwinBooster, nível 2	7.300	
			Total	7.300	

¹ Dentro dos limites indicados podem ser utilizados recipientes para cozinhar de todos os diâmetros de base à escolha/superfície do fundo.

² A potência indicada pode variar de acordo com o tamanho e material do recipiente para cozinhar.

³ A zona de cozinhar está interligada eletricamente a esta zona de cozinhar para permitir o aumento da potência, consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Gestão de energia».


Conhecer melhor

KM 7574 FR, KM 7574 FL					
Zona de cozinhar	Tamanho em cm		Potência máx. em watts a 230 V ³		Zona de cozinhar associada ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	16–22	—	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.300 3.000 3.650	④
②	10–16	—	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	1.400 1.700 2.200	③
③	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	②
④	15–23	19 x 23	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	①
③ + ④	22–23	23 x 39	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	3.400 4.800 7.300	—
Total				7.300	

¹ Dentro dos limites indicados podem ser utilizados recipientes para cozinhar de todos os diâmetros de base à escolha/superfície do fundo.

² A potência indicada pode variar de acordo com o tamanho e material do recipiente para cozinhar.

³ A zona de cozinhar está interligada eletricamente a esta zona de cozinhar para permitir o aumento da potência, consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Gestão de energia».


KM 7575 FR, KM 7575 FL				
Zona de cozinhar	Tamanho em cm		Potência máx. em watts a 230 V ³	Zona de cozinhar associada ⁴
	Ø ¹	 ²		
①	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	②
②	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	①
③	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	④
④	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	③
⑤	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	⑥
⑥	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	⑤
① + ②	22–23	23 x 39	normal 3.150 TwinBooster, nível 1 3.400 TwinBooster, nível 2 3.650	-
③ + ⑥ ④ + ⑤	22–23	23 x 39	normal 3.400 TwinBooster, nível 1 4.800 TwinBooster, nível 2 7.300	-
Total			11.000	

¹ Dentro dos limites indicados podem ser utilizados recipientes para cozinhar de todos os diâmetros de base à escolha/superfície do fundo.

² A potência indicada pode variar de acordo com o tamanho e material do recipiente para cozinhar.

³ A zona de cozinhar está interligada eletricamente a esta zona de cozinhar para permitir o aumento da potência, consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Gestão de energia».


Conhecer melhor

KM 7594 FR, KM 7594 FL				
Zona de cozinhar	Tamanho em cm		Potência máx. em watts a 230 V ³	Zona de cozinhar associada ⁴
	Ø ¹	 ²		
①	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	⑤
②	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	④
③	18–28	—	normal 2.600 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	-
④	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	②
⑤	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	①
① + ② ④ + ⑤	22–23	23 x 39	normal 3.400 TwinBooster, nível 1 4.800 TwinBooster, nível 2 7.300	-
Total			11.000	

¹ Dentro dos limites indicados podem ser utilizados recipientes para cozinhar de todos os diâmetros de base à escolha/superfície do fundo.

² A potência indicada pode variar de acordo com o tamanho e material do recipiente para cozinhar.

³ A zona de cozinhar está interligada eletricamente a esta zona de cozinhar para permitir o aumento da potência, consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Gestão de energia».

KM 7684 FL				
Zona de cozinhar	Tamanho em cm		Potência máx. em watts a 230 V ³	Zona de cozinhar associada ⁴
	Ø ¹	 ²		
①	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	④
②	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	③
③	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	②
④	15–23	19 x 23	normal 2.100 TwinBooster, nível 1 3.000 TwinBooster, nível 2 3.650	①
① + ② ③ + ④	22–23	23 x 39	normal 3.400 TwinBooster, nível 1 4.800 TwinBooster, nível 2 7.300	-
Total			7.300	

¹ Dentro dos limites indicados podem ser utilizados recipientes para cozinhar de todos os diâmetros de base à escolha/superfície do fundo.

² A potência indicada pode variar de acordo com o tamanho e material do recipiente para cozinhar.

³ A zona de cozinhar está interligada eletricamente a esta zona de cozinhar para permitir o aumento da potência, consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Gestão de energia».

Conhecer melhor

Gestão de energia

Potência total

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

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

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

Distribuição da potência

2 zonas de cozinhar podem estar interligadas na placa. A ligação permite a transferência de potência de uma zona de cozinhar (A) para uma outra zona de cozinhar (B). A transferência reduz a potência na zona de cozinhar (A).

Exemplo: o Booster da zona de cozinhar (B) é ativado.

A zona de cozinhar (B), que requer potência, será definida pela última regulação feita na placa.

A potência total máxima e as zonas de cozinhar que estão interligadas podem ser encontradas no capítulo «Conhecer melhor», secção «Dados relativos às zonas de cozinhar».

Efeitos da distribuição da potência

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

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

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

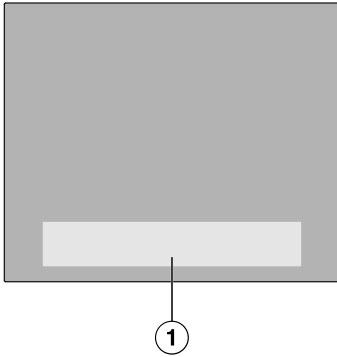
Dica: Se pretender preparar grandes quantidades de alimentos numa zona de cozinhar, mude as outras zonas de cozinhar a níveis de potência mais baixos.

Princípio de utilização

Placa desligada

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

Utilizar



- ① Área das teclas sensoras e indicações

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

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

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

Ligar à rede

A sua placa está equipada com um módulo Wi-Fi integrado. A placa pode ser ligada à sua rede Wi-Fi doméstica ou apenas ao seu exaustor Miele.

Ligar a uma rede

Depois de a app da Miele ter sido instalada num dispositivo terminal móvel, pode realizar as seguintes ações:

- Aceda às informações sobre o estado de funcionamento da sua placa
- Aceder a indicações sobre a sequência do programa da sua placa

- Configure uma rede com outros eletrodomésticos Miele compatíveis com Wi-Fi
- Aceder a receitas com a app da Miele
- Controlar um exaustor Miele de modo automático através das regulações da placa (Con@ctivity 3.0)

Ligação apenas com o exaustor

Depois de ter estabelecido uma ligação a um exaustor da Miele, pode realizar as seguintes ações:

- Controlar um exaustor Miele de modo automático através das regulações da placa (Con@ctivity 3.0)

Funções especiais

Con@ctivity 3.0

A Con@ctivity 3.0 descreve a comunicação direta entre a sua placa elétrica e um exaustor Miele. A comunicação é conseguida através de uma ligação em rede. A Con@ctivity 3.0 permite o comando automático do exaustor em função do estado de funcionamento da sua placa.

As versões Con@ctivity da placa e do exaustor devem corresponder.

Pode encontrar informações adicionais a este respeito nas instruções de utilização e montagem do seu exaustor.

Reconhecimento de recipientes permanente

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

Conhecer melhor

Reconhecimento do tamanho do recipiente

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

Área de cozinhar PowerFlex

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

As zonas de cozinhar PowerFlex são automaticamente interligadas, formando uma área de cozinhar PowerFlex, caso tenha de utilizar um recipiente grande (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Dados da zona de cozinhar»). Também pode interligar ou separar as zonas de cozinhar PowerFlex de modo manual.

Booster da placa

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

Stop&Go

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

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

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

Sistema automático

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

Timer

O timer pode ser utilizado para 2 funções:

- para definir um tempo curto
- para desligar automaticamente uma zona de cozinhar

Pode utilizar as funções em simultâneo.

Temporizador

É possível programar um alarme para procedimentos independentes da placa.

Desligar automático

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

Bloqueio de funcionamento

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

Bloqueio

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

Função Recall

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

Manter quente

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

O tempo máximo para manter quente é de 2 horas.

Proteção para limpeza

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

Regulações

Pode adaptar as regulações da placa às aos seus requisitos.

Modo de demonstração

Esta função possibilita a demonstração de funcionamento da placa pelo distribuidor sem aquecimento.

Indicação de calor residual

Quando uma zona de cozinhar estiver quente, a indicação de calor residual acende após a desativação. Dependendo da temperatura, surge um ponto por cima dos níveis de potência 1, 2 e 3.

Os pontos da indicação de calor residual apagam-se um após outro à medida que as zonas de cozinhar arrefecem. O último ponto só se apaga quando a zona de cozinhar atingir uma temperatura suportável ao toque.

Desativação de segurança

As teclas sensoras estão cobertas

A sua placa desliga automaticamente se uma ou várias teclas sensoras estiverem cobertas 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 E e ouve-se um sinal.

Se retirar os objetos e/ou a sujidade, a indicação E apaga-se e a placa volta a estar pronta a funcionar.

O tempo de funcionamento é muito longo

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

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

Nível de potência ¹	Tempo máximo de funcionamento [h:min]		
	Nível de segurança		
	0 ²	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 Os níveis de potência com um ponto são níveis intermédios (ver capítulo «Intervalos de regulação»).

² Regulação de fábrica

Conhecer melhor

Proteção contra sobreaquecimento

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

Medidas da proteção contra sobreaquecimento

- Um Booster ligado é cancelado.
- O nível de potência regulado é reduzido.
- Uma zona de cozinhar desliga-se. Na indicação do timer, *Err* pisca alternando com *044*.
- Todas as zonas de cozinhar desligam-se.

Causas da ativação da proteção contra sobreaquecimento

A proteção contra sobreaquecimento pode ser acionada nas seguintes situações:

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

Dados da placa

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

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Recipientes para cozinhar

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

Produtos de limpeza e tratamento

Produto de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável de 250 ml

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

Pano em microfibras

Elimina dedadas e sujidade ligeira.

Desembalar a placa

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

Primeira limpeza da placa

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

Primeira colocação em funcionamento da placa

As peças metálicas estão protegidas com um produto de manutenção. Quando a placa entra em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente uma névoa. O aquecimento das bobinas de indução também produz odores nas primeiras horas de funcionamento. Nas utilizações seguintes, o odor será menos intenso até desaparecer por completo.

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

Ligar à rede

A ligação Wi-Fi partilha uma faixa de frequência com outros aparelhos (p. ex., micro-ondas, brinquedos telecomandados). Assim, podem ocorrer falhas de ligação temporárias ou permanentes. Não pode, por isso, ser garantida uma disponibilidade permanente das funções oferecidas.

Ligar a uma rede através da app

- Está disponível uma rede Wi-Fi doméstica.
- O sinal da sua rede Wi-Fi está disponível com intensidade suficiente no local de instalação da sua placa.
- Não existe nenhuma ligação direta de Wi-Fi entre a placa e um exaustor da Miele.



- Digitalize o código QR.

Se tiver instalado a app da Miele e possuir uma conta de utilizador será encaminhado diretamente para a ligação à rede.

Se ainda não tiver instalado a app da Miele será encaminhado para a Apple App Store® ou Google Play Store™.

- Instale a app da Miele e configure uma conta de utilizador.
- Digitalize novamente o código QR.

A app da Miele guia-o através do processo de configuração.

Colocar em funcionamento

Ligar por WPS

- Está disponível uma rede Wi-Fi doméstica.
- O sinal da sua rede Wi-Fi está disponível com intensidade suficiente no local de instalação da sua placa
- Não existe qualquer ligação direta de Wi-Fi entre a placa e um exaustor (Con@ctivity 3.0) da Miele.
- Possui um router compatível com WPS (WiFi Protected Setup/Configuração Protegida de Wi-Fi).

- Ligue a placa.
- Toque na tecla sensora 0 numa escala numérica aleatória.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 6 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer. Após decurso do tempo surge uma luz constante na indicação do timer durante a tentativa de ligação (no máximo, 120 segundos).

O registo de WPS está ativo durante esses 120 segundos.

- Ative a função de WPS no seu router Wi-Fi.

Se a ligação tiver sido feita com sucesso, aparece o código **C:02** na indicação do timer. Caso não tenha sido possível estabelecer a ligação, aparece o código **C:01** na indicação do timer. Eventualmente, não foi suficientemente rápido a ativar o WPS no seu router. Efetue novamente os passos acima mencionados.

- Instale a app da Miele.
- Siga o guia do utilizador na app.

É possível utilizar todas as funções Miele@home.

Dica: Se o seu router Wi-Fi não estiver disponível através de WPS como método de ligação, efetue a integração através da app da Miele.

Estabelecer a ligação direta ao exaustor


Pode consultar as informações necessárias para integrar o exaustor nas respetivas instruções de utilização e montagem.

- Exaustor da Miele com Con@ctivity 3.0
- A placa não está ligada à sua rede doméstica (Miele@home)

- Ligue a placa.
- Toque na tecla sensora 0 em qualquer escala numérica.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 7 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer. Após decurso do tempo, surge uma indicação do timer durante a tentativa de ligação. Se a ligação tiver sido feita com sucesso, aparece o código **C:D2** na indicação do timer. Caso não tenha sido possível estabelecer a ligação, aparece o código **C:D1** na indicação do timer. Efetue novamente os passos acima mencionados.

Após ligação bem-sucedida, no exaustor acendem continuamente as indicações 2 e 3.

- Pressione a tecla de funcionamento continuado  para sair do modo de ligação ao exaustor.

A Con@ctivity 3.0 está agora ativada.

Cancelar processo

- Toque numa tecla à sua escolha.

Repor regulações

Reponha as regulações se descartar a placa, a vender ou colocar uma placa usada em funcionamento. Só assim fica garantido que removeu todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consegue aceder à placa.

Ao substituir o router não é necessária qualquer reposição.


- Ligue a placa.
- Toque na tecla sensora 0 em qualquer escala numérica.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 9 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer.

Após decurso do tempo é exibido o código **C:00** durante 10 segundos na indicação do timer.


Utilizar

Indicações de segurança para a utilização

 Perigo de incêndio devido a alimento sobreaquecido.


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

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

 Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.

Após a confeção, as zonas de cozinhar ficam quentes.


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

 Risco de queimaduras devido a objetos quentes.

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

Não utilize a placa como superfície de apoio.

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

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

As teclas sensoras não reagem.

Surgem processos de comutação involuntários.

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

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

Ligar a placa

- Toque na tecla sensora ①.

As outras teclas sensoras acendem.

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

Desligar placa/zona de cozinhar

Desligar a placa

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

Desligar a zona de cozinhar

- Para desligar uma zona de cozinhar, toque na tecla sensora 0 na escala numérica correspondente.

Níveis de potência da placa

Regular o nível de potência

O reconhecimento de recipientes permanente está ativado de fábrica (consulte o capítulo «Alterar as regulações»). Quando a placa estiver ligada e colocar um recipiente para cozinhar em cima de uma zona de cozinhar, todas as teclas sensoras da escala numérica acendem.

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

Regular o nível de potência: intervalo de regulação alargado

O intervalo de regulação alargado para os níveis de potência é definido (ver capítulo «Alterar as regulações»).

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

Alterar o nível de potência

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

Interligar/separar as zonas de cozinhar PowerFlex de forma manual

- Se pretender interligar ou separar as zonas de cozinhar PowerFlex manualmente, toque na tecla sensora .

Booster

Desativar o Booster

- Toque na tecla sensora **B** as vezes que forem necessárias até que as luzes de controlo apaguem.

ou

- Selecione um nível de potência diferente.

Se desativar o Booster ou no final do tempo de Booster e

- se não tiver sido definido qualquer nível de potência antes da ativação do Booster, volta ao nível de potência 9.
- se um nível de potência tiver sido definido antes da ativação do Booster, volta-se ao nível de potência anteriormente selecionado.

Ativar/Desativar Stop&Go

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

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

- Toque na tecla sensora **II/▶**.

Sistema automático

O tempo de funcionamento com a potência máxima depende do nível de manutenção de fervura selecionado para continuar o processo:

Nível de manutenção de fervura ¹	Tempo de fervura [min:s]
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	—

¹ Os níveis de potência com ponto são níveis intermédios (ver capítulo "Intervalos de regulação").

Ativar o sistema automático

- Toque na tecla sensora do nível de manutenção de fervura pretendido até que soe um sinal e a tecla sensora fique a piscar.

Durante a fase de aquecimento (ver tabela) de um nível de aquecimento selecionado:

- No nível de manutenção de fervura, o nível de manutenção de fervura definido pisca
- No nível intermédio, as teclas sensoras antes e depois do nível intermédio piscam

Desativar o sistema automático

- Toque na tecla sensora do nível de manutenção de fervura ajustado.

ou

- Selecione um nível de potência diferente.

Timer

Regular timer

Podem ser definidos 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 através de um:

- Tempo curto com a escala numérica esquerda ou dianteira esquerda (dependendo do modelo)
- Tempo de desativação em cada caso com a escala numérica da zona de cozinhar que deve ser desativada automaticamente

- Introduza os tempos por esta sequência: horas, dezenas de minutos, unidades de minutos.

Exemplo:

59 minutos = 0:59 horas,

Introdução: 5-9

80 minutos = 1:20 horas,

Introdução: 1-2-0


Após introduzir o primeiro número, a indicação do timer 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.

Regular o tempo curto

- Toque na tecla sensora .

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

O tempo curto inicia se tocar na tecla sensora  ou aguardar 10 segundos.

Alterar o tempo curto

- Toque na tecla sensora .

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

Apagar o tempo curto

- Toque na tecla sensora .

- Toque na tecla  na escala numérica.

Definir o tempo de desativação


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

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

- Toque na tecla sensora .


A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo desejado (consulte o capítulo «Timer», secção «Regular timer»).

O tempo para desligar inicia se tocar na tecla sensora  ou aguardar 10 segundos.


O tempo de desativação da zona de cozinhar termina e a luz de indicação de desligar automático da atribuição de zonas pisca.

Alterar o tempo de desativação

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

A indicação do timer pisca.


- Defina o tempo desejado (consulte o capítulo «Timer», secção «Regular timer»).

O tempo para desligar inicia se tocar na tecla sensora  ou aguardar 10 segundos.


O tempo de desativação da zona de cozinhar termina e a luz de indicação de desligar automático da atribuição de zonas pisca.

Utilizar

Apagar o tempo de desativação

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

A indicação do timer pisca.


- Toque na tecla sensora  na escala numérica.

Exibir vários tempos de desativação

- Para ajustar um tempo para desligar para uma outra zona de cozinhar, proceda como indicado no capítulo «Utilizar», secção «Definir o tempo de desativação».


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




Exibir tempos de desativação

- Para visualizar os tempos restantes a decorrer em segundo plano, toque na tecla sensora  as vezes necessárias até a luz de indicação da zona de cozinhar pretendida piscar.

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

Utilizar as funções do timer em simultâneo


Caso utilize as duas funções em simultâneo, é sempre exibido o tempo mais curto. A tecla sensora  (temporizador) ou a luz de indicação da zona de cozinhar com a hora de desativação mais curta piscam.

- Para que lhe sejam exibidos os tempos restantes a decorrer em segundo plano, toque na tecla sensora  ou .
- Se estiver programada uma hora de desativação 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.

Bloqueio de funcionamento

Ativar o bloqueio de funcionamento

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

- Toque na tecla sensora  durante 6 segundos.

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

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

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

Desativar o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla sensora ① durante 6 segundos.

Na indicação do timer surge brevemente *LDC* e depois são indicados os segundos a serem descontados. Quando o tempo acabar, o bloqueio de funcionamento fica desativado.

Bloqueio

Ativar o bloqueio

Quando o bloqueio está ativado:

- as zonas de cozinhar e a placa só podem ser desligadas
- um tempo curto definido pode ser alterado
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras ④ e II/► e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer. Após decurso do tempo *LDC* aparece na indicação do timer. O bloqueio está ativado.

Se o bloqueio estiver ativado e tocar numa tecla sensora não permitida, aparece *LDC* durante alguns segundos na indicação do timer e é emitido um sinal acústico.

Desativar o bloqueio

- Toque em simultâneo nas teclas sensoras ④ e II/► e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

Na indicação do timer surge brevemente *LDC* e depois são indicados os segundos a serem descontados. Quando o tempo acabar, o bloqueio fica desativado.

Ativar a função Recall

- Volte a ligar a placa.

Os níveis de potência anteriormente selecionados piscam.


- Toque de imediato num dos níveis de potência a piscar.

Todas as definições são restauradas.

Manter quente

Ativar/desativar a função Manter quente

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

- Toque na tecla sensora  correspondente à zona de cozinhar pretendida.

Temperaturas para manter quente para diferentes aplicações

A temperatura para manter quente de fábrica é de 85° C. Pode alterar a temperatura para manter quente (consulte o capítulo «Alterar regulações»).

Aplicação	Temperatura em °C
Derreter chocolate	50–55
Manter alimentos sólidos e viscosos quentes	65–75
Manter quente, por exemplo, sopa	80–90

Utilizar

Dicas sobre o Manter Quente

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


Proteção para limpeza

Ativar a proteção para limpeza

- Toque na tecla sensora .

O tempo é contado de forma decrescente na indicação do timer.

Desativar a proteção para limpeza

- Toque na tecla sensora  até que a indicação do timer se apague.

Dados da placa

Exibir designação do modelo/Número de série

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

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

Na indicação do timer, aparecem números consecutivos separados por um traço.

Exemplo: *12 34* (Designação do modelo KM 1234), *1 23 45 67 89* (Número de série)

Exibir a versão do software

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

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

Na indicação do timer, aparecem 3 números:

Exemplo: *123* = versão de software 1.23.

Ativar/Desativar o modo de demonstração

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

Na indicação do timer pisca durante alguns segundos:

- dE alternando com On (Modo de demonstração ativado)
- ou
- dE alternando com OFF (Modo de demonstração desativado)

Intervalos de regulação

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

	Intervalo de regulação	
	de fábrica (9 níveis)	alargado (17 níveis)
Derreter manteiga Derreter chocolate Dissolver gelatina	1–2	1–2.
Aquecer pequenas quantidades de líquido Manter quentes os pratos que aderem ao fundo com facilidade Cozinhar arroz, fazer papas Descongelar legumes congelados em bloco	2–4	2–3.
Aquecer líquidos ou alimentos meio sólidos Cozer fruta a vapor Prosseguir com a cozedura de batatas (recipientes para cozinhar com tampa)	4–6	3.–5.
Fazer omeletes ou ovos estrelados sem crosta Fritar levemente almôndegas Cozer legumes e peixe Cozinhar massas e leguminosas Descongelar e aquecer produtos congelados Engrossar molhos e cremes, p. ex. espuma de vinho ou molho holandês Panquecas	5–7	4.–7.
Fritar peixe, costeleta panada, salsichas, ovos estrelados, etc. levemente (sem aquecer a gordura demasiadamente)	6–8	6–7.
Fritar panquecas de batata, cogumelos, etc.	7–8	7–8.
Fritar, p. ex., batatas fritas	9	8.–9
Ferver uma grande quantidade de água Levar a ferver Alourar grandes quantidades de carne	9–Booster	8.–Booster

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

Indicação para laboratórios de ensaios

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

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

Intervalos de regulação

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

Modo de funcionamento das placas de indução

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

A indução funciona apenas com recipientes que tenham uma base magnetizável (consulte o capítulo «É bom saber», secção «Recipientes para cozinhar»). A placa tem automaticamente em conta o tamanho dos recipientes para cozinhar nela colocados.

Ruídos

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

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

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

Pode ouvir um assobio, caso as zonas de cozinhar estejam ligadas entre si (consulte o capítulo «Utilização», secção «Booster»), a funcionar em simultâneo e, sobre elas, estiverem recipientes para cozinhar com bases de materiais diferentes (p. ex. bases sandwich).

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

Soa um zumbido quando o ventilador de arrefecimento liga. Este liga para proteger o sistema eletrónico quando a placa é utilizada intensivamente. O ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar após desligar a placa.

Recipientes para cozinhar

Recipientes para cozinhar adequados

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

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

Recipiente não adequado

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

Verificar recipientes para cozinhar

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

Dicas sobre recipientes para cozinhar

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



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

Alterar as regulações

Aceder à programação

A tecla sensora II/► encontra-se a cerca de 1 cm (largura do dedo indicador) à esquerda da tecla sensora ①.

A placa está desligada.

- Toque nas teclas sensoras ① e II/► até que apareça a tecla sensora ☺ e na indicação do timer apareça Pℓ.

Ao fim de alguns segundos, na indicação do timer piscam alternadamente P:01 (programa 01) e ℓ:01 (código).

Ajustar o programa

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

- Enquanto o programa é apresentado (por exemplo, P:01), 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 numérica.

Definir o código

- Enquanto o código é apresentado (por exemplo, ℓ:01), 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 numérica.

Guardar regulações

- Enquanto o programa é apresentado (p. ex. P:01) toque na tecla sensora ① até que as indicações se apaguem.

Não guardar regulações

- Enquanto o código é apresentado (por ex., ℓ:01) toque na tecla sensora ① até que as indicações se apaguem.

Alterar as regulações

Parâmetro ¹		Código	Regulações ²
P:01	Modo de demonstração	C:00	Modo de demonstração desligado
		C:01	Modo de demonstração ligado ³
P:03	Regulação de fábrica	C:00	Não restabelecimento das regulações de fábrica
		C:01	Restabelecimento das regulações de fábrica
P:04	Intervalo de regulação dos níveis de potência da placa	C:00	9 níveis de potência sem níveis intermédios + Booster
		C:01	9 níveis de potência com níveis intermédios + Booster ⁴
P:06	Sinal acústico de confirmação ao tocar numa tecla sensora	C:00	desligado ⁵
		C:01	silencioso
		C:02	médio
		C:03	elevado
P:07	Sinal acústico do timer	C:00	desligado
		C:01	silencioso
		C:02	médio
		C:03	elevado
P:08	Bloqueio de funcionamento	C:00	Só ativação manual do bloqueio de funcionamento
		C:01	Ativação automática do bloqueio de funcionamento
P:09	Tempo máximo de funcionamento	C:00	Nível de segurança 0
		C:01	Nível de segurança 1
		C:02	Nível de segurança 2

Alterar as regulações

Parâmetro ¹		Código	Regulações ²
P:10	Registo Wi-Fi	C:00	não ativado/desativado
		C:01	ativo sem configuração
		C:02	ativo e configurado (não selecionável, mostra se a ligação foi bem-sucedida)
		C:03	Ligação possível através do botão Push WPS
		C:04	A Wi-Fi é reposta para o padrão (C:00)
		C:05	Ligação Wi-Fi direta da placa e do exaustor sem a app Miele (Con@ctivity 3.0)
P:12	Velocidade de reação das teclas sensoras	C:00	lenta
		C:01	normal
		C:02	rápida
P:15	Reconhecimento de recipientes permanente	C:00	Reconhecimento de recipientes permanente desligado
		C:01	Reconhecimento de recipientes permanente ligado

Parâmetro ¹		Código	Regulações ²
P:25	Temperatura do nível de Manter quente	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
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C


¹ Programas não indicados não estão ocupados.

² O código regulado de fábrica está marcado a negrito.

³ Após ligar a placa, aparece durante alguns segundos no indicador do Timer *dE*.

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

Indicação de segurança para limpeza e manutenção

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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

Desligue a placa.

Deixe a placa arrefecer, antes de a limpar.

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

Deixe a superfície arrefecer antes de limpar a placa.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

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

► Não utilize objetos afiados para a limpeza.

Intervalo de limpeza

- Antes de cada utilização: limpe toda a placa e a base dos recipientes para cozinhar.
- No final de cada utilização: limpe a placa completa.
- 1 vez por semana: para evitar a aderência de resíduos de produtos de limpeza, limpe a superfície de vitrocerâmica com o produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente», secção «Produtos de limpeza e de manutenção») ou com um produto de limpeza de vitrocerâmica convencional. Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.

Limpar superfícies vitrocerâmicas

Remover sujidade leve

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

Remover contaminação intensa

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

peza de vitrocerâmica. Observe os dados do fabricante do produto de limpeza.

Concluir a limpeza

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

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

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

Resolver problemas

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

Em www.miele.pt/support/customer-assistance pode obter informações adicionais sobre a resolução autónoma de erros.



Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
Na indicação do timer pisca <i>Err</i> alternando com <i>30</i> e soa um sinal.	<p>A placa não está ligada corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue a placa da rede elétrica.■ Contacte o serviço de assistência técnica. A placa tem de ser ligada de acordo com o esquema de ligação.
Após ligar a placa ou ao tocar numa tecla sensora, aparece <i>L0C</i> durante alguns segundos no indicador do timer.	<p>O bloqueio de funcionamento está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desative o bloqueio de funcionamento (consulte o capítulo «Utilização», secção «Desativar bloqueio de funcionamento»).
	<p>O bloqueio está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desative o bloqueio (consulte o capítulo «Utilização», secção «Desativar bloqueio»).
Após ligar a placa, aparece brevemente na indicação do timer <i>dE</i>. As zonas de cozinhar não aquecem.	<p>A placa está no modo de demonstração.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Toque na tecla sensora <i>0</i> em qualquer escala numérica.■ Toque em simultâneo nas teclas sensoras <i>0</i> e <i>2</i> até que, na indicação do timer, <i>dE</i> pisque alternadamente com <i>0FF</i>.
A placa desligou-se automaticamente. Ao voltar a ligar, por cima da tecla sensora para ligar/desligar <i>ⓘ</i> surge um <i>⚡</i>.	<p>Uma ou várias teclas sensoras estão tapadas, p. ex., por dedos, por alimentos que tenham transbordado ou por objetos colocados por cima.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Elimine a sujidade e/ou retire os objetos (ver capítulo «Conhecer melhor», secção «Desativação de segurança»).

Problema	Causa e solução
Na indicação do timer pisca <i>Err</i> alternando com 044.	<p>A proteção contra sobreaquecimento disparou.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deixe a placa arrefecer. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte «Conhecer melhor», secção «Proteção contra sobreaquecimento»). ■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o serviço de assistência técnica.
Na indicação do timer, <i>Err</i> pisca alternadamente com 047, 048 ou 049.	<p>O ventilador está bloqueado ou avariado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se o ventilador está bloqueado por um objeto. ■ Retire esse objeto ■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o serviço de assistência técnica.
Na indicação do timer, pisca alternadamente E e um dígito, p. ex., E-0 com 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, ou 127.	<p>O ventilador está bloqueado ou avariado</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se o ventilador está bloqueado por um objeto. ■ Retire esse objeto. ■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o serviço de assistência técnica.
Na indicação do timer é exibida uma mensagem não listada nesta tabela.	<p>Ocorreu um erro no sistema eletrónico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Corte a alimentação elétrica da placa durante aprox. 1 minuto. ■ Se o problema continuar após a alimentação elétrica ter sido restabelecida, contacte o serviço de assistência técnica.

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
O nível de potência 9 é automaticamente reduzido, se na zona de cozinhar associada também ajustar o nível de potência 9.	<p>Com um funcionamento simultâneo no nível de potência 9, a potência total possível será excedida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilize outra zona de cozinhar.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Uma zona de cozinhar ou a placa desliga por completo automaticamente.	O tempo de funcionamento foi muito longo. ■ Volte a ligar a placa ou a zona de cozinhar (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Desativação de segurança»).
	A proteção contra sobreaquecimento disparou. ■ Deixe a placa arrefecer. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte «Conhecer melhor», secção «Proteção contra sobreaquecimento»).
	■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica.
A zona de cozinhar não está a funcionar na potência selecionada, como é habitual.	A proteção contra sobreaquecimento disparou. ■ Deixe a placa arrefecer.
	■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte «Conhecer melhor», secção «Proteção contra sobreaquecimento»).
	■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica.
O nível Booster será interrompido automaticamente.	A proteção contra sobreaquecimento disparou. ■ Deixe a placa arrefecer.
	■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte «Conhecer melhor», secção «Proteção contra sobreaquecimento»).
	■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica.

Resultado não satisfatório

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

Problemas gerais ou anomalias técnicas

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

Serviço de assistência técnica

Em miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

Contacto no caso de avarias

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

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt. Os dados de contacto do serviço de assistência técnica da Miele encontram-se no final do presente documento.

O serviço de assistência técnica precisa da designação do modelo e número de série (SN). Ambas as indicações encontram-se na placa de características ou no capítulo «Utilizar», secção «Dados da placa».

Placa de características

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



Garantia

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

Caraterísticas técnicas

Banda de frequência do módulo Wi-Fi	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Potência de transmissão do módulo Wi-Fi	≤ 100 mW
Consumo de energia no modo desligado	≤ 0,5 W
Consumo de energia no modo de espera em rede	≤ 2 W
Tempo até à mudança automática para o modo desligado	10 Min.
Tempo até à mudança automática para o modo de espera em rede	10 Min.

Ficha técnica do produto

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

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 7564 FR, KM 7564 FL
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	186,0 Wh/kg

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

Caraterísticas técnicas

MIELE	
Identificação do modelo	KM 7574 FR, KM 7574 FL
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 160-220 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 _{cozedura eléctrica})	1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg (CE _{placa eléctrica})	181,3 Wh/kg

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 7575 FR, KM 7575 FL
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	6
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. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg (CE _{cozedura eléctrica})	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg (CE _{placa eléctrica})	186,0 Wh/kg

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

Caraterísticas técnicas

MIELE	
Identificação do modelo	KM 7594 FR, KM 7594 FL
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. = 230x390 mm 2. = Ø 180-280 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 166,0 Wh/kg 3. = 186,0 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	179,3 Wh/kg

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 7684 FL
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L	1. = 230x390 mm 2. = 230x390 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 186,0 Wh/kg 2. = 186,0 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	186,0 Wh/kg

Declaração de Conformidade

A Miele declara que esta placa de vitrocerâmica com indução cumpre a Diretiva 2014/53/UE.

O texto integral da Declaração de Conformidade UE está disponível num dos seguintes URLs:

- Produtos, Download, em www.miele.pt
- Assistência técnica, pedidos de informações, manuais de utilização, em <https://miele.pt/instrucoes-utilizacao-125> através do nome do produto ou do número de fabrico

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide
Telf.: 214248400

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

KM 7564 FR, KM 7564 FL, KM 7574 FR, KM 7574 FL,
KM 7575 FR, KM 7575 FL, KM 7594 FR, KM 7594 FL,
KM 7684 FL