

Instruções de instalação e uso

Cooktop por indução



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

Índice

Instruções de Segurança e Advertências	6
Sustentabilidade e proteção do meio ambiente.....	17
Conhecer	18
Placa.....	18
KM 7404 FX, KM 7464 FR, KM 7464 FL, KM 7466 FR, KM	18
KM 7414 FX, KM 7414 FX Glas, KM 7474 FR, KM 7474 FL.....	19
KM 7465 FR, KM 7465 FL.....	20
Elementos de controle e indicadores.....	21
Dados da área de cozimento	23
Sistema de gerenciamento de energia.....	26
Princípio de utilização	27
Conexão em rede.....	28
Miele@home	28
Ligação direta com o exaustor.....	28
Funções.....	29
Con@ctivity 3.0	29
Reconhecimento permanente de recipientes	29
Reconhecimento do recipiente e do tamanho	29
Área de cozimento PowerFlex.....	29
Booster.....	29
Stop&Go.....	29
Níveis avançados de potência	29
Sistema automático	29
Timer	30
Bloqueio de funcionamento	30
Bloqueio	30
Recall.....	30
Manter quente	30
Programação.....	30
Modo de Demonstração	30
Indicação de calor residual	30
Desativação de segurança.....	31
Proteção contra aquecimento excessivo	32
Colocação em funcionamento	33
Desembalar placas.....	33
Primeira limpeza da placa	33
Colocar a placa em funcionamento pela primeira vez	33
Miele@home	34
Instalar o app da Miele.....	34
Configurar a Miele@home	34
Configurar uma ligação direta com o exaustor	38

Uso	40
Instruções de segurança para o uso	40
Ligar a placa	41
Desligar a placa/área de cozimento	41
Posicionar o recipiente para cozinhar	41
Nível de potência.....	43
Configurar o nível de potência	43
Configurar o nível de potência - intervalo expandido de configuração	43
Alterar o nível de potência.....	43
Ligar/Desligar em conjunto as áreas de cozimento PowerFlex de forma manual.....	43
Booster	44
Ativar Booster.....	44
Desativar o Booster.....	44
Ativar/desativar o Stop&Go.....	44
Sistema automático.....	45
Ativar o sistema automático.....	45
Desativar o sistema automático	45
Timer	46
Definir tempos de Booster	46
Configurar o tempo mínimo	46
Alterar o tempo mínimo.....	46
Excluir o tempo mínimo.....	46
Ajustar a hora de desativação.....	47
Alterar hora de desativação	47
Apagar a hora de desativação	47
Definir várias horas de desativação	47
Definir horas de desativação	47
Utilizar as funções do Timer simultaneamente	48
Bloqueio de funcionamento	49
Ativar o bloqueio de funcionamento	49
Desativar o bloqueio de funcionamento	49
Bloqueio	49
Ativar o bloqueio	49
Desativar o bloqueio	49
Ativar a função Recall.....	50
Ativar/desativar a função Manter quente	50
Dados da placa	50
Exibir identificador de modelo/número de série	50
Exibir versão do software.....	50
Ativar/Desativar o Modo de Demonstração	51
Intervalos de configuração	52

Índice

Bom saber	53
Modo de funcionamento das placas de indução	53
Ruídos	53
Recipiente de cozimento	54
Definir configurações	56
Limpeza e Cuidados	59
Resolver problemas	61
Mensagens nos indicadores/no visor	61
Comportamento inesperado	63
Resultado não satisfatório	65
Problemas gerais ou anomalias técnicas	65
Serviço de assistência ao cliente	67
Contato em caso de avarias	67
Placa de identificação	67
Garantia	67
Indicações para laboratórios de teste	68
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	69
Instalar	70
Instruções de segurança para uma instalação segura	70
Instruções de segurança adicionais para instalação de superfície	72
Instruções de segurança adicionais para uma instalação de superfície	73
Distâncias de segurança	74
Dimensões de instalação para a instalação de superfície	81
KM 7464 FR, KM 7466 FR	81
KM 7465 FR	82
KM 7464 FL, KM 7465 FL	83
KM 7466 FL	84
KM 7474 FR	85
KM 7474 FL	86
Dimensões de instalação para a instalação de superfície	87
KM 7404 FX	87
KM 7414 FX	88
KM 7414 FX vidro	89
KM 7464 FL, KM 7465 FL	90
KM 7466 FL	91
KM 7474 FL	92
Instalar placas de superfície	93
Instalar a placa de superfície	94

Conexão elétrica	95
Declaração de Conformidade	98

Instruções de Segurança e Advertências

Este cooktop cumpre as normas de segurança vigentes. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em ferimentos pessoais e em danos materiais.

Leia as instruções de instalação e uso atentamente antes de colocar o cooktop em funcionamento. Elas contêm instruções importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Dessa forma, você não somente se protege, como evita danos ao cooktop.

Conforme a norma NBR 60335-1, a Miele destaca de forma expressa a necessidade de que as instruções do capítulo relacionado com a instalação do cooktop, assim como as instruções de segurança e os avisos devem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos causados pela não observância destas instruções.

Guarde as instruções de instalação e uso e repasse-as a um eventual futuro proprietário.

Utilização adequada

- ▶ Este cooktop destina-se ao instalação e uso em ambientes domésticos.
- ▶ Este cooktop não se destina a ser utilizado em áreas externas.
- ▶ Utilize o cooktop exclusivamente em ambientes domésticos, para preparar e manter os alimentos aquecidos. Qualquer outro tipo de utilização não é permitido.
- ▶ As pessoas que, devido a restrições de suas capacidades físicas, sensoriais, psíquicas, ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o cooktop com segurança, deverão utilizar este aparelho sob supervisão. Essas pessoas somente podem utilizar este cooktop sem supervisão se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que possam utilizá-lo com segurança. Essas pessoas devem ser capazes de reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

Instruções de Segurança e Advertências

Crianças em casa

- ▶ Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do cooktop, a menos que estejam sempre sob supervisão.
- ▶ Crianças a partir dos 8 anos de idade somente podem utilizar o cooktop sem serem vigiadas se lhes tiver sido explicada a forma como podem utilizá-lo com segurança. As crianças devem ser capazes de reconhecer e compreender os possíveis riscos de uma utilização incorreta.
- ▶ Crianças não podem realizar a limpeza do cooktop sem serem supervisionadas.
- ▶ Supervisione as crianças que estejam perto do cooktop. Nunca permita que crianças brinquem com o cooktop.
- ▶ O cooktop aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Mantenha crianças afastadas do cooktop até que ele esfrie para evitar assim o risco de queimaduras.
- ▶ Risco de queimaduras. Não guarde objetos que possam despertar o interesse de crianças em compartimentos sobre ou na parte traseira do cooktop. Caso contrário, as crianças podem tentar subir no cooktop.
- ▶ Perigo de queimaduras e escaldamento. Coloque as alças dos tachos e frigideiras do lado, sobre a área de trabalho, de modo que as crianças não as puxem e corram risco de queimaduras.
- ▶ Risco de asfixia. Ao brincar com o material da embalagem (sacos plásticos), crianças podem entrar no interior da embalagem e envolver a cabeça com a mesma, sofrendo asfixia. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Utilize o sistema de bloqueio para evitar que o cooktop seja ligado acidentalmente por crianças. Ao utilizar o cooktop ative a trava para impedir que crianças possam alterar as configurações (selecionadas).

Segurança técnica

- ▶ Trabalhos de instalação, manutenção ou reparo executados indevidamente podem ter consequências graves para o usuário. Instalação e manutenção ou reparos somente devem ser realizados por especialistas autorizados da Miele.
- ▶ Danos ao cooktop podem comprometer a sua segurança. Verifique se existem danos visíveis no cooktop. Nunca coloque um cooktop danificado em funcionamento.
- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160.
As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da VDE AR E 2510-2.
- ▶ A segurança elétrica do cooktop somente está garantido se este for conectado a um sistema de aterramento de proteção instalado de acordo com as normas vigentes. Este requisito essencial de segurança deve ser atendido. Em caso de dúvida, solicite a verificação da instalação elétrica por um eletricista.
- ▶ Os dados da conexão (frequência e tensão) na placa de identificação do cooktop devem corresponder aos dados da rede elétrica, para evitar quaisquer danos ao aparelho.
Compare esses dados antes de realizar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricista.
- ▶ Tomadas múltiplas ou extensões não garantem a segurança necessária (há risco de incêndio). Desta forma, não conecte o cooktop à rede elétrica através destes dispositivos.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Utilize o cooktop somente após a sua completa montagem, para garantir o funcionamento correto.
- ▶ Este cooktop não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., embarcações).
- ▶ Há risco de acidentes ou eventuais falhas no funcionamento do cooktop, no contato com conexões condutoras de tensão assim como nas alterações da estrutura elétrica ou mecânica. Nunca abra o revestimento externo do cooktop.
- ▶ Se o cooktop não for reparado pelo serviço de assistência técnica da Miele ou por um técnico autorizado pela Miele, o direito à garantia será anulado.
- ▶ A Miele garante o cumprimento das exigências de segurança somente quando utilizadas peças de reposição originais. Os componentes com defeito somente devem ser substituídos por peças originais.
- ▶ O cooktop não se destina ao funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto.
- ▶ O cooktop deve ser ligado à rede elétrica por um eletricista qualificado (ver capítulo «Instalação», item «Conexão elétrica»).
- ▶ Se o cabo de conexão estiver danificado, ele deve ser substituído por um eletricista ou por especialistas autorizados da Miele por um cabo de conexão especial (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Em caso de trabalhos de instalação e manutenção, bem como reparos, o cooktop deve ser totalmente desconectado da rede elétrica. Assegure-se de que esta orientação seja seguida
 - desligando os disjuntores principais do quadro elétrico ou
 - desligando completamente os disjuntores individuais da instalação elétrica ou
 - desligando o plugue conector (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo de energia, mas pelo plugue.
- ▶ Risco de choque elétrico. Se o cooktop apresentar algum defeito ou rachadura ou cortes na placa de vitrocerâmica, não comece a utilizá-lo e desligue-o imediatamente. Desligue o cooktop da eletricidade. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
- ▶ Se o cooktop foi instalado atrás de uma frente de móvel (p. ex. uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto o cooktop estiver sendo utilizado. Quando a frente do móvel é fechada são acumulados calor e umidade. Como resultado, o cooktop, o móvel e a base podem ser danificados. Feche a frente do móvel somente quando tiver dissipado todo o calor residual.

Instruções de Segurança e Advertências

Uso adequado

- ▶ O cooktop é aquecido durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligado. Somente quando o calor residual for dissipado, não haverá mais risco de queimaduras.
- ▶ O azeite ou a gordura pode superaquecer e incendiar-se. Mantenha o cooktop sempre sob supervisão ao cozinhar com gorduras ou óleos. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura. Desligue o cooktop.
Apague a chama com cuidado utilizando uma tampa ou um cobertor de amianto.
- ▶ Mantenha o cooktop sob supervisão sempre que estiver em funcionamento. Supervisione continuamente os processos de cozimento de curta duração.
- ▶ Chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Nunca flambe sob o exaustor.
- ▶ Caso sejam aquecidas latas de spray, líquidos facilmente inflamáveis ou materiais combustíveis, estes podem inflamar-se. Por isso, não guarde objetos facilmente inflamáveis em gavetas situadas diretamente abaixo do cooktop. Se, eventualmente, for utilizada uma bandeja de talheres, ela deverá ser de material resistente ao calor.
- ▶ Nunca aqueça panelas sem conteúdo.
- ▶ Latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem preparadas e aquecidas e podem estourar. Não utilize o cooktop para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.
- ▶ Se o cooktop estiver coberto e for ligada inadvertidamente ou se ainda existir calor residual, há o risco de o material da cobertura incendiar-se, saltar ou derreter. Nunca cubra o cooktop utilizando, por exemplo, uma tampa, um pano ou uma película protetora.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Caso o cooktop seja ligado acidentalmente ou se ainda houver calor residual, há o risco de aquecimento dos objetos metálicos colocados em cima do cooktop. Outros materiais podem derreter ou pegar fogo. As tampas úmidas das panelas podem ficar presas. Não utilize o cooktop como superfície de apoio. Desligue as áreas de cozimento após o uso.
- ▶ O contato com o cooktop pode causar queimaduras. Proteja as mãos com luvas de cozinha ou panos durante todos os trabalhos que realizar no cooktop. Utilize apenas luvas ou panos secos. Tecidos molhados ou úmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (p. ex., uma batedeira) e conectá-lo a uma tomada situada perto do cooktop, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contato com as zonas quentes do cooktop. O isolamento do cabo elétrico pode ser danificado.
- ▶ Limpe sal, açúcar ou grãos de areia, por exemplo, de legumes, podem causar arranhões caso estejam embaixo da base dos utensílios. Certifique-se de que placa vitrocerâmica e o fundo do utensílio estão limpos antes de colocar os equipamentos
- ▶ Objetos que caem (inclusive objetos leves como saleiro) podem causar riscos ou rupturas na placa de vitrocerâmica. Certifique-se de que nenhum objeto caia sobre a placa de vitrocerâmica.
- ▶ Objetos quentes sobre as teclas táteis e indicações podem danificar o sistema eletrônico subjacente. Não coloque panelas ou frigideiras quentes sobre as teclas táteis ou as indicações.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Quando açúcar, alimentos com açúcar, plástico ou folha de alumínio caem sobre o cooktop e derretem, ao se resfriarem, danificam a placa de vitrocerâmica. Desligue imediatamente o cooktop e raspe prontamente estas substâncias com um raspador de vidro. Para isto, use luvas de proteção. Depois, limpe a placa de vitrocerâmica com um produto de limpeza para vitrocerâmica, assim que o cooktop estiver seco.
- ▶ As panelas vazias aquecidas podem danificar a placa de vitrocerâmica. Mantenha o cooktop sempre sob supervisão quando este estiver em funcionamento.
- ▶ As bases rugosas de panelas ou frigideiras riscam a placa de vitrocerâmica. Utilize apenas panelas e frigideiras com base lisa.
- ▶ Para deslocar o recipiente sobre o cooktop, levante-o. Assim, evitará manchas devido a abrasão e riscos.
- ▶ Devido à elevada velocidade de aquecimento, a temperatura na base do recipiente pode, em determinadas circunstâncias, atingir rapidamente a temperatura de auto-ignição de óleos ou gorduras num espaço de tempo muito curto. Mantenha o cooktop sempre sob supervisão quando este estiver em funcionamento.
- ▶ Gorduras e óleos devem ser aquecidos, no máximo, por 1 minuto e nunca use a função Booster.
- ▶ Advertências para pessoas que usam marcapasso: na imediata proximidade do cooktop em funcionamento, forma-se um campo eletromagnético. No entanto, é improvável que o marcapasso seja afetado. Em caso de dúvidas, contate o fabricante do marcapasso ou consulte seu médico.
- ▶ O campo eletromagnético do cooktop pode prejudicar o funcionamento desse tipo de aparelho. Cartões de crédito, unidades de armazenamento, calculadoras, etc. não devem estar na proximidade imediata de um cooktop ligado.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ Objetos metálicos que estejam guardados em gaveta situada abaixo do cooktop podem ficar aquecidos ao fim de um longo período de funcionamento.
- ▶ O cooktop está equipado com um ventilador de resfriamento. Caso haja uma gaveta por baixo do cooktop instalado, é necessário manter uma distância adequada entre o conteúdo da gaveta e a parte de baixo do cooktop, de modo a garantir a passagem de ar de resfriamento suficiente para o cooktop.
- ▶ Se houver uma gaveta sob o cooktop instalado, não guarde objetos pontiagudos ou pequenos, papel, guardanapos, etc. Esses objetos podem passar através das ranhuras de ventilação ou até serem sugados e, assim, causar danos no ventilador de ar de resfriamento ou até impedir o resfriamento.
- ▶ Nunca coloque 2 recipientes simultaneamente sobre uma área de cozimento ou uma área oval/retangular.
- ▶ Se o recipiente estiver parcialmente colocado sobre a área de cozimento ou área de cozimento oval/retangular, as alças podem, em determinadas circunstâncias, aquecer demasiadamente. Coloque sempre os recipientes no meio da área de cozimento.
- ▶ 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.

Instruções de Segurança e Advertências

Limpeza e manutenção

- ▶ O vapor de um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito.
Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o cooktop.
- ▶ Se o cooktop estiver montado por cima de um forno ou fogão com sistema pirolítico, não utilize o cooktop durante o processo pirolítico, porque a proteção contra sobreaquecimento pode ser acionada (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», item «Proteção contra sobreaquecimento»).
- ▶ A Miele oferece uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série da sua placa.

Recomendações para economia de energia

- Sempre que possível, cozinhe em recipientes tampados. Assim, você impede a fuga desnecessária do calor.
- Use pouca água para cozinhar.
- Depois de ferver ou dourar, volte a mudar para um nível de potência mais baixo.
- Use uma panela de pressão para reduzir o tempo de cozimento.

Descarte dos materiais de embalagem

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

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

Descarte de aparelho antigo

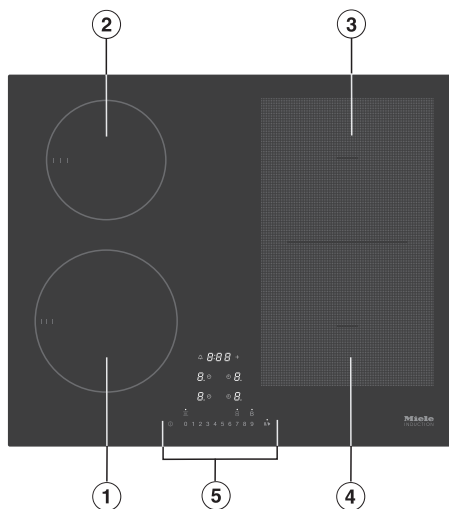
Os equipamentos elétricos e eletrônicos contêm diversos materiais valiosos. Eles também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes que foram necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das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



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

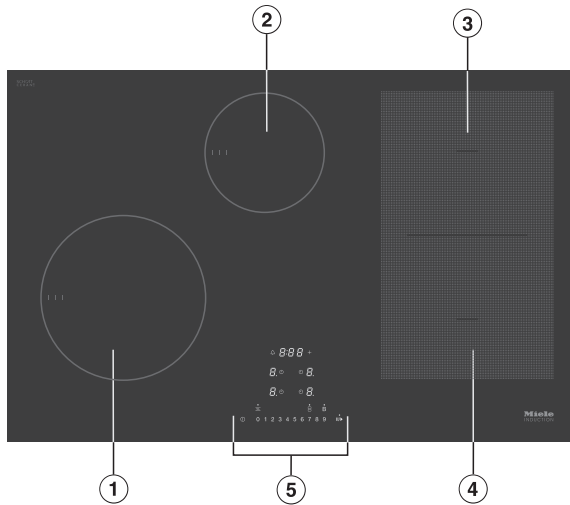
Placa

KM 7404 FX, KM 7464 FR, KM 7464 FL, KM 7466 FR, KM



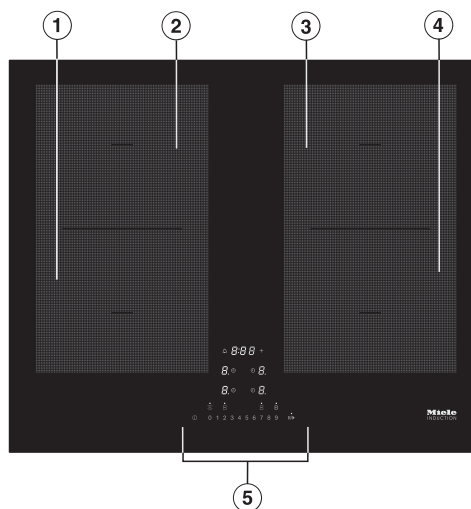
- ① Zona de cozimento com TwinBooster
- ② Zona de cozimento com TwinBooster
- ③ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozimento PowerFlex ④ para a zona de cozimento PowerFlex
- ④ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster
- ⑤ Controles e indicadores

KM 7414 FX, KM 7414 FX Glas, KM 7474 FR, KM 7474 FL



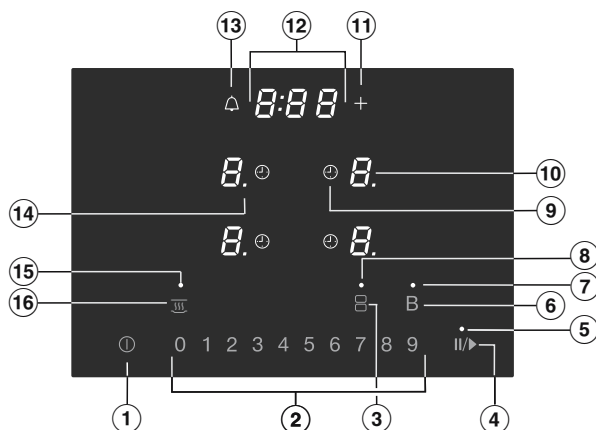
- ① Zona de cozimento com TwinBooster
- ② Zona de cozimento com TwinBooster
- ③ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozimento PowerFlex ④ para a zona de cozimento PowerFlex
- ④ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster
- ⑤ Controles e indicadores

KM 7465 FR, KM 7465 FL



- ① Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster
- ② Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozimento PowerFlex ① para a zona de cozimento PowerFlex
- ③ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozimento PowerFlex ④ para a zona de cozimento PowerFlex
- ④ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster
- ⑤ Controles e indicadores

Elementos de controle e indicadores



- ① Tecla de toque Ligar/Desligar placa
- ② Teclas de toque da escala numérica
 - Para ajustar o nível de potência
 - Para ajustar os tempos
- ③ Tecla de toque das áreas de cozimento PowerFlex
Para conectar/desconectar manualmente as áreas de cozimento PowerFlex
- ④ Tecla de toque Stop&Go
Para parar/iniciar um processo de preparação em curso
- ⑤ Indicação Stop&Go
A função Stop&Go está ativada
- ⑥ Tecla de toque Booster
- ⑦ Indicação Booster
O Booster está ativado
- ⑧ Indicação área de cozimento PowerFlex
- ⑨ Tecla de toque Desligar automático
Desliga automaticamente as áreas de cozimento

Conhecer

⑩ Tecla de toque Seleção e indicação da área de cozimento

	A área de cozimento está operacional
	Nível de potência
	Calor residual
	Sistema automático
	Recipiente para cozinhar ausente ou inadequado
	TwinBooster Nível 1
	TwinBooster Nível 2
	Manter quente

⑪ Tecla de toque de introdução

- Para alterar a programação
- Para adaptar os tempos

⑫ Indicação do timer

	Tempo
	
	Bloqueio de funcionamento/O bloqueio está ativado
	O modo de demonstração está ativado

⑬ Tecla de toque do temporizador

⑭ Indicação no nível de potência: intervalo de regulação ampliado

⑮ Indicação Manter quente

A função Manter quente está ativada

⑯ Tecla de toque Manter quente

Para ativar/desativar a função Manter quente

Dados da área de cozimento

KM 7404 FX, KM 7464 FR, KM 7464 FL, KM 7466 FR, KM 7466 FL					
área de cozimen- to	Tamanho em cm ¹		Potência máx. em watts com 230 V ²		área de co- zimento as- sociada ³
	Ø				
①	14–19	–	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	1.850 2.500 3.000	④
②	10–16	–	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	1.400 1.700 2.200	③
③	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	②
④	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 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 usados recipientes para cozinhar de todos os diâmetros de base à sua escolha/superfície do fundo (largura x profundidade).

² A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e com o material do recipiente.

³ A área de cozimento está eletricamente acoplada a esta área de cozimento para permitir o aumento da potência, (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Sistema de gerenciamento de energia»).

Conhecer

KM 7414 FX, KM 7414 FX vidro, KM 7474 FR, KM 7474 FL					
área de cozimen- to	Tamanho em cm ¹		Potência máx. em watts com 230 V ²		área de co- zimento as- sociada ³
	Ø				
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	15 x 15 – 23 x 19	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	②
④	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 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 usados recipientes para cozinhar de todos os diâmetros de base à sua escolha/superfície do fundo (largura x profundidade).

² A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e com o material do recipiente.

³ A área de cozimento está eletricamente acoplada a esta área de cozimento para permitir o aumento da potência, (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Sistema de gerenciamento de energia»).

KM 7465 FR, KM 7465 FL					
área de cozimen- to	Tamanho em cm ¹		Potência máx. em watts com 230 V ²		área de co- zimento as- sociada ³
	Ø				
①	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	④
②	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	③
③	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	②
④	15–23	15 x 15 – 23 x 19	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	①
① + ② ③ + ④	22–23	22 x 22 – 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 usados recipientes para cozinhar de todos os diâmetros de base à sua escolha/superfície do fundo (largura x profundidade).

² A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e com o material do recipiente.

³ A área de cozimento está eletricamente acoplada a esta área de cozimento para permitir o aumento da potência, (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Sistema de gerenciamento de energia»).

Sistema de gerenciamento de energia

Potência total

A placa tem uma potência total máxima que não pode ser excedida por motivos de segurança. É possível reduzir a potência total máxima, (consulte o capítulo «Ajustar definições»).

Quanto mais elevada a potência total da placa, mais níveis de potência/funções podem ser usados simultaneamente em todas as áreas de cozimento.

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

Distribuição da potência

2 áreas de cozimento podem estar acopladas na placa. A ligação permite a transferência de potência de uma área de cozimento (A) para uma outra área de cozimento (B). A transferência reduz a potência na área de cozimento (A).

Exemplo: o Booster da área de cozimento (B) é ativado.

A área de cozimento (B), que requer potência, será definida pelo último ajuste feito na placa.

A potência total máxima e as áreas de cozimento que estão acopladas podem ser encontradas no capítulo «Conhecer», seção «Dados sobre a área de cozimento».

É possível reduzir a potência total máxima, (consulte o capítulo «Ajustar definições»).

Efeitos da distribuição da potência

Quando uma área de cozimento emite potência, isso pode ter os seguintes efeitos sobre ela:

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

Quando deixa de ser emitida potência a partir da área de cozimento, o nível de potência pode ser novamente aumentado.

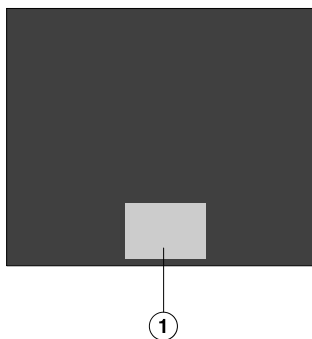
Dica: Se deseja preparar grandes quantidades de alimentos em uma área de cozimento, ligue as outras áreas de cozimento com níveis de potência mais baixos.

Princípio de utilização

Placa desligada

Quando a placa estiver desligada, somente estão visíveis os símbolos impressos das teclas de toque e a escala numérica para regular os níveis de potência. Ao ligar a placa, acendem outras teclas de toque.

Utilização



① Área das teclas de toque e indicações

Esta placa de vitrocerâmica está equipada com teclas de toque que reagem ao contato dos dedos.

Cada reação das teclas de toque é confirmada com um sinal sonoro.

Por motivos de segurança, a tecla de toque para ligar/desligar ① deve ser tocada durante um pouco mais de tempo do que as outras teclas, ao ligar.

Selecionar área de cozimento

Se deseja fazer definições em uma área de cozimento, ela precisa estar selecionada.

Para selecionar uma área de cozimento, basta tocar na indicação correspondente da área de cozimento. Depois de tocar na indicação da área de cozimento, esta começa a piscar.

Enquanto a indicação de área de cozimento piscar, ela está selecionada e você pode fazer definições na área de cozimento.

Exceção: Se apenas uma área de cozimento estiver funcionando, é possível fazer definições sem seleção.

Conexão em rede

A sua placa possui um módulo Wi-Fi integrado. A placa pode ser ligada com a sua rede Wi-Fi doméstica ou apenas com o seu exaustor da Miele.

Miele@home

Depois de o app da Miele ter sido instalado em um dispositivo terminal móvel, é possível realizar as seguintes ações:

- Acessar informações sobre o estado de funcionamento da sua placa
- Acessar informações sobre a sequência do programa da sua placa
- configurar uma rede Miele@home com outros eletrodomésticos Miele compatíveis com Wi-Fi
- controlar um exaustor da Miele de modo automático através das definições da placa (Con@ctivity 3.0)

Ligação direta com o exaustor

Depois de ter estabelecido uma ligação direta com um exaustor da Miele, você pode efetuar as seguintes ações:

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

Funções

Con@ctivity 3.0

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

Outras informações podem ser encontradas nas instruções de montagem e uso do seu exaustor.

Reconhecimento permanente de recipientes

Se colocar recipientes para cozinhar sobre uma área de cozimento, a escala numérica da área de cozimento é ativada automaticamente.

Reconhecimento do recipiente e do tamanho

No interior de uma área de cozimento, os recipientes e os seus tamanhos são detectados. A emissão de energia é ajustada ao tamanho dos recipientes.

Área de cozimento PowerFlex

Numa área de cozimento PowerFlex são unidas 2 áreas de cozimento PowerFlex. Deste modo, podem ser usados recipientes maiores.

As áreas de cozimento PowerFlex são automaticamente interligadas, formando uma área de cozinhar PowerFlex, caso tenha de utilizar um recipiente grande (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Dados da área de cozimento»). Também é possível interligar ou separar as áreas de cozimento PowerFlex de modo manual.

Booster

O Booster aumenta o desempenho para que grandes quantidades possam ser aquecidas rapidamente, como por exemplo, fervura de água para cozinhar macarrão.

Stop&Go

Ao ativar o Stop&Go, o nível de potência de todas as áreas de cozimento ligadas é reduzido para 1. Ao desativar, as áreas de cozimento continuam funcionando com o nível de potência definido por último.

Dica: Use a função, se for necessário limpar rapidamente os elementos do controle eliminando sujeiras ou se existir o risco de ebulição.

Níveis avançados de potência

É possível ligar outros níveis entre os níveis de potência. Com estes níveis intermediários você pode ajustar a potência para os recipientes de um modo mais preciso.

Sistema automático

Quando a função de cozimento automático é ativada, a placa é automaticamente aquecida na potência máxima (reforço) e depois retorna ao nível de potência definido inicialmente (nível de cozimento avançado).

Conhecer

Timer

O timer pode ser usado para 2 funções:

- para definir um tempo mínimo
- para desligar automaticamente uma área de cozimento

Pode-se usar as funções simultaneamente.

Temporizador

É possível configurar um alarme para procedimentos independentes da placa.

Desligamento automático

É possível definir um tempo após o qual uma área de cozimento desliga automaticamente. A função pode ser utilizada simultaneamente para todas as áreas de cozimento.

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 de forma limitada.

Recall

Se a placa for desligada acidentalmente durante o funcionamento, através desta função, é possível restabelecer todas as configurações. A placa deve voltar a ser ligada 10 segundos após ter sido desligado.

Manter quente

Com a função é possível manter alimentos quentes imediatamente após a preparação.

O tempo máximo de manutenção é de 2 horas.

Programação

Você pode adaptar a programação da placa de acordo com as suas necessidades.

Modo de Demonstração

Esta função possibilita ao revendedor a apresentação da placa sem aquecimento.

Indicação de calor residual

Quando uma área de cozimento estiver quente, a indicação de calor residual acende após a desconexão.

As barras de indicação de calor residual vão diminuindo conforme a área de cozimento vai resfriando. A última barra só apaga quando a área de cozimento atingir uma temperatura suportável ao toque.

Desativação de segurança

As teclas de toque estão tampadas

A placa desliga automaticamente se uma ou várias teclas de toque estiverem bloqueadas durante aprox. mais de 10 segundos, por exemplo através de contato com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou se tiverem sido colocados objetos em cima dela. Na indicação do timer surge *F* durante alguns segundos. Se a tecla de toque ① for afetada, *F* acende até que os objetos ou a sujeira sejam removidos.

Ao retirar objetos ou sujeiras, *F* se apaga e a placa estará novamente pronta para o funcionamento.

O tempo de operação é muito longo

A desativação de segurança é automaticamente acionada se uma área de cozimento for aquecida durante um período de tempo excepcionalmente longo. Este tempo depende do nível de potência selecionado. Se for excedido, a área de cozimento se desliga e surge a indicação de calor residual. Se você desligar e ligar a área de cozimento, ela estará novamente operacional.

É possível ajustar a desativação de segurança, alterando o nível de segurança (consulte o capítulo «Ajustar definições»).

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

* Os níveis de potência assinalados com um ponto apenas são ajustáveis no caso de aumento dos níveis de potência (consulte o capítulo «Intervalos de regulação»).

** Configuração de fábrica

Proteção contra aquecimento excessivo

De forma a prevenir danos na placa devidos a altas temperaturas, a proteção contra sobreaquecimento conduz uma das seguintes medidas:

Medidas da proteção contra sobreaquecimento

- Um Booster ligado é cancelado.
- O nível de potência configurado é reduzido.
- Uma área de cozimento desliga. Na indicação do timer, pisca *Err* alternando com *044*.
- Todas as áreas de cozimento desligam-se.

Causas de ativação da proteção contra sobreaquecimento

A proteção contra aquecimento excessivo pode ser acionada nas seguintes situações:

- O recipiente para cozinhar é aquecido sem conteúdo.
- Aquecer gordura ou óleo com um nível de potência elevado.
- A base da placa não tem ventilação suficiente.
- A área de cozimento quente é ligada novamente após um corte de energia.

Desembalar placas

- Cole a placa de identificação fornecida com o aparelho no local previsto do capítulo «Serviço de assistência técnica».
- Retire as películas protetoras e os adesivos existentes.

Primeira limpeza da placa

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

Colocar a placa em funcionamento pela primeira vez

As peças metálicas estão protegidas com um produto para cuidado. Quando a placa é usada pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente fumaça. O aquecimento das bobinas de indução também produz odores nas primeiras horas de funcionamento. Nos usos seguintes, o odor será menos intenso, até desaparecer por completo.

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

Colocação em funcionamento

Miele@home

Instalar o app da Miele

A utilização do app da Miele depende da disponibilidade do serviço Miele@home no seu país. Podem ser encontradas informações sobre disponibilidade no site www.miele.com.

O app da Miele está disponível gratuitamente na Apple App Store® ou no Google Play Store™.



- Instale o app da Miele no seu dispositivo terminal.

Configurar a Miele@home

A conexão Wi-Fi compartilha uma faixa de frequência com outros aparelhos (p. ex., micro-ondas, brinquedos com controle remoto). Isso pode resultar em falhas de conexão temporárias ou permanentes. Uma disponibilidade constante das funções oferecidas não pode, portanto, ser garantida.

No modo de espera em rede, a placa necessita de, no máx., 2 W.

Há várias possibilidades de conexão de sua placa à sua rede Wi-Fi.

Conectar através do app da Miele

- Está disponível uma rede Wi-Fi doméstica.
- No local de instalação da sua placa, o sinal da sua rede Wi-Fi existe com intensidade suficiente.
- Não existe qualquer ligação direta de Wi-Fi entre a placa e um exaustor (Con@ctivity3.0) da Miele.
- O app da Miele está instalado no seu dispositivo terminal.

■ Inicie o app da Miele.

■ Ligue a placa.

■ Toque simultaneamente nas teclas de toque 0 e 5 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer. Após decurso do tempo, é exibido o código `U:01` na indicação do timer durante 10 segundos.

Agora você tem 10 minutos para configurar a rede Wi-Fi.

■ Siga o guia do usuário no app.

É possível utilizar todas as funções Miele@home.

Colocação em funcionamento

Conectar por meio de WPS

- Está disponível uma rede Wi-Fi doméstica.
- No local de instalação da sua placa, o sinal da sua rede Wi-Fi existe com intensidade suficiente
- Não existe qualquer ligação direta de Wi-Fi entre a placa e um exaustor (Con@ctivity3.0) da Miele.
- Possui um roteador compatível com WPS (Wi-Fi Protected Setup/ Configuração Protegida de Wi-Fi).

- Toque simultaneamente nas teclas de toque 0 e 6 durante 6 segundos.

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

O registro WPS está ativo durante estes 120 segundos.

- Ative a função WPS no seu roteador Wi-Fi.

Se a conexão tiver sido bem-sucedida, aparecerá o código **C:D2** na indicação do timer. Caso não tenha sido possível estabelecer a conexão, aparecerá o código **C:D1** na indicação do timer. Você pode não ter ativado o WPS no seu roteador com rapidez suficiente. Efetue novamente as etapas mencionadas acima.

- Instale o app da Miele.

- Siga o guia do usuário no app.

É possível utilizar todas as funções Miele@home.

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

Cancelar processo

- Toque em uma tecla à sua escolha.

Restaurar configurações

Restaure as configurações em caso de descarte ou venda da placa ou utilize uma placa já usada. Só assim você garantirá que todos os dados pessoais foram removidos e que o proprietário anterior já não consegue acessar a placa.

Ao substituir o roteador, não é necessária qualquer restauração.

- Ligue a placa.
- Toque simultaneamente nas teclas de toque 0 e 9 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer.

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

Colocação em funcionamento

Configurar uma ligação direta com o exaustor

No modo de espera em rede, a placa necessita de, no máx., 2 W.

Disponibilidade de Conexão WLAN

A conexão WLAN compartilha uma faixa de frequência com outros dispositivos (por exemplo, microondas, brinquedos com controle remoto). Isso pode resultar em falhas de conexão temporárias ou permanentes. Uma disponibilidade constante das funções oferecidas não pode, portanto, ser garantida.

Configurar uma ligação direta ao exaustor

As informações necessárias para integrar o exaustor podem ser consultadas nas respectivas instruções de uso e montagem.

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

- Ligue a placa.
- Toque simultaneamente nas teclas de toque 0 e 7 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer. Com o passar do tempo, surge uma luz na indicação do timer durante a tentativa de conexão. Se a conexão tiver sido bem-sucedida, aparecerá o código **⌚02** na indicação do timer. Caso não tenha sido possível estabelecer a conexão, aparecerá o código **⌚01** na indicação do timer. Efetue novamente as etapas mencionadas acima.

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

- Pressione a tecla de funcionamento contínuo **5/15** para sair do modo de conexão do exaustor.

A Con@ctivity 3.0 está agora ativada.

Cancelar processo

- Toque em uma tecla à sua escolha.

Restaurar configurações

Restaure as configurações em caso de descarte ou venda da placa ou utilize uma placa já usada. Só assim você garantirá que todos os dados pessoais foram removidos e que o proprietário anterior já não consegue acessar a placa.

Ao substituir o roteador, não é necessária qualquer restauração.

- Ligue a placa.
- Toque no botão do sensor 0 em qualquer linha de números.
- Toque simultaneamente nas teclas de toque 0 e 9 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer.

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

Instruções de segurança para o uso

 Perigo de incêndio devido ao aquecimento excessivo de alimentos.

Um alimento deixado sem supervisão pode superaquecer e pegar fogo.

Mantenha a placa sempre sob supervisão quando estiver em funcionamento.

 Risco de queimaduras devido a áreas de cozimento quentes. Após o término do processo de cozimento, as áreas de cozimento estão quentes.

Não toque na área de cozimento, enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

 Risco de queimaduras devido a objetos quentes.

Caso a placa seja ligada acidentalmente ou se ainda houver calor residual, há o risco de aquecimento dos objetos metálicos colocados em cima da placa.

Não utilize a placa como superfície de apoio.

Após o uso, desligue a placa com a tecla de toque .

 Recipientes quentes sobre as teclas de toque e indicações podem danificar o sistema eletrônico subjacente.

As teclas de toque não reagem.

Podem ocorrer processos de comutação involuntários.

A placa desliga autonomamente (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Desativação de segurança»).

Não coloque recipientes quentes em cima das teclas de toque e das indicações.

Ligar a placa

- Toque na tecla de toque ①.

As outras teclas de toque acendem.

Caso não comece a cozinhar qualquer alimento, a placa desliga ao fim de poucos segundos, por motivos de segurança.

Desligar a placa/área de cozimento

Desligar a placa

- Para desligar a placa e, portanto, todas as áreas de cozimento, toque na tecla de toque ①.

Desligar a área de cozimento

- Para desativar uma área de cozimento, basta tocar na indicação correspondente da área de cozimento.

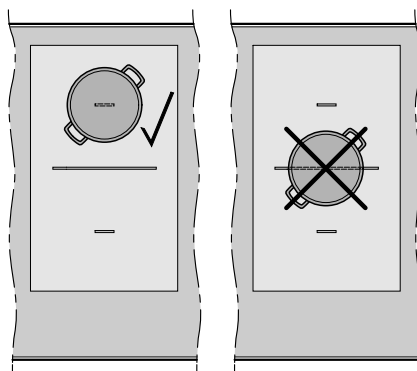
A indicação da área de cozimento começa a piscar.

- Toque na tecla de toque 0 na escala numérica.

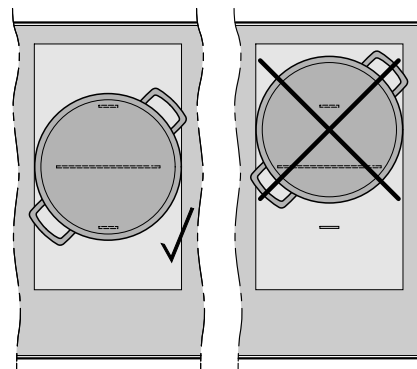
Posicionar o recipiente para cozinhar

Consulte os dados sobre a área de cozimento do modelo da sua placa para a atribuição do tamanho do recipiente e posição (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Dados sobre a área de cozimento»).

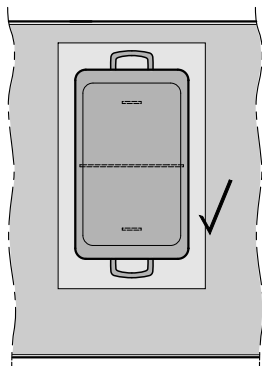
- Posicione os recipientes, tal como apresentado de seguida:



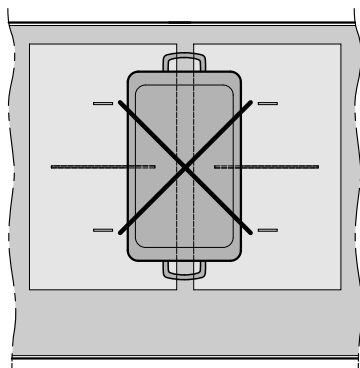
Zona de cozimento PowerFlex



Área de cozimento PowerFlex



Área de cozimento PowerFlex



Área de cozimento PowerFlex

Nível de potência

Configurar o nível de potência

A detecção de recipientes está ativada de fábrica (consulte o capítulo «Definir configurações»). Quando a placa estiver ligada e for colocado um recipiente em cima de uma área de cozimento, a indicação da área de cozimento começa a piscar.

- Coloque o recipiente em cima da área de cozimento desejada.

A indicação da área de cozimento começa a piscar.

- Selecione o nível de potência desejado na escala numérica tocando na tecla de toque correspondente.

Na indicação da área de cozimento, o nível de potência regulado pisca durante alguns segundos e depois permanece com luz fixa.

Configurar o nível de potência - intervalo expandido de configuração

O intervalo de configuração expandido para os níveis de potência é definido (consulte o capítulo «Definir configurações»).

- Toque na escala numérica entre as teclas de toque.

O nível de potência definido pisca durante alguns segundos, permanecendo aceso em seguida. Os níveis intermediários são apresentados com um ponto de luz ao lado do número.

Alterar o nível de potência

- Basta tocar na indicação da área de cozimento correspondente.

A indicação da área de cozimento começa a piscar.

- Selecione o nível de potência desejado na escala numérica tocando na tecla de toque correspondente.

Ligar/Desligar em conjunto as áreas de cozimento PowerFlex de forma manual

- Caso deseje ligar/desligar em conjunto as áreas de cozimento PowerFlex de um modo manual, toque na tecla de toque .

Booster

Ativar Booster

Se for ativado o Booster, a definição da área de cozimento acoplada pode alterar-se, (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Sistema de gerenciamento de energia»).

É possível utilizar a função Booster:

- em qualquer área de cozimento de cada lado,
ou
- em ambas as áreas de cozimento em um lado,
ou
- em uma área de cozimento PowerFlex,

O Booster apenas está ativo durante um máximo de 15 minutos.

TwinBooster Nível 1

- Toque na tecla de toque da área de cozimento que deseja utilizar.
- Toque 1 vez na tecla de toque **B**.

Na indicação da área de cozimento aparece „.

TwinBooster Nível 2

- Toque na tecla de toque da área de cozimento que deseja utilizar.
- Toque 2 vezes na tecla de toque **B**.

Na indicação da área de cozimento aparece „„.

Desativar o Booster

- Toque na tecla de toque da área de cozimento que deseja utilizar.

A indicação da área de cozimento começa a piscar.

- Toque na tecla de toque **B** até que as luzes de indicação apaguem.

ou

- Defina um nível de energia diferente.

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

- se não estiver definido qualquer nível de potência antes da ativação do Booster, o aparelho regressa automaticamente ao nível de potência 9.
- se estiver definido um nível de potência antes da ativação do Booster, o aparelho regressa automaticamente ao nível de potência previamente selecionado.

Ativar/desativar o Stop&Go

Não é possível alterar os níveis de potência das áreas de cozimento nem regular o timer, só é possível desligar a placa. O tempo mínimo, os tempos de desligamento, os tempos do Booster e os tempos com potência máxima continuam contando.

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

- Toque na tecla de toque **II/►**.

Sistema automático

O tempo de cozimento depende do nível de manutenção do cozimento:

Nível para continuar o processo*	Tempo de aquecimento rápido [min:seg]
1	cerca de 0:15
1.	cerca de 0:15
2	cerca de 0:15
2.	cerca de 0:15
3	cerca de 0:25
3.	cerca de 0:25
4	cerca de 0:50
4.	cerca de 0:50
5	cerca de 2:00
5.	cerca de 5:50
6	cerca de 5:50
6.	cerca de 2:50
7	cerca de 2:50
7.	cerca de 2:50
8	cerca de 2:50
8.	cerca de 2:50
9	—

* Os níveis de manutenção de fervura com um ponto apenas estão disponíveis com uma faixa expandida de níveis de potência (consulte o capítulo «Definir configurações»).

Ativar o sistema automático

- Toque brevemente na indicação da área de cozimento da área de cozimento desejada.
- Toque na tecla de toque correspondente ao nível de potência para continuar o processo até soar um sinal e na indicação da área de cozimento acender *H*.

Durante o tempo em aquecimento rápido (ver tabela) pisca *H* alternadamente com o nível de potência definido na indicação da área de cozimento.

Desativar o sistema automático

- Toque brevemente na indicação da área de cozimento da área de cozimento desejada.
- Toque no nível definido para continuar o processo até que *H* se apague.

ou

- Defina um nível de energia diferente.

Timer

Definir tempos de Booster

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

Os tempos de até 59 minutos são inseridos em minutos (0:59) e os tempos a partir de 60 minutos são inseridos em horas e minutos.

Os tempos são introduzidos através da escala numérica e podem ser ajustados com a tecla de toque +.

- Defina os tempos segundo a ordem de horas, dezenas de minutos e 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 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.

Configurar o tempo mínimo

- Toque na tecla de toque $\triangle$.

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo desejado. (consulte o capítulo «Timer», seção «Definir os tempos do timer»).

O tempo curto inicia se você tocar na tecla de toque $\triangle$ ou aguardar 10 segundos.

Alterar o tempo mínimo

- Toque na tecla de toque $\triangle$.

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo desejado. (consulte o capítulo «Timer», seção «Definir os tempos do timer»).

O tempo curto inicia se você tocar na tecla de toque $\triangle$ ou aguardar 10 segundos.

Excluir o tempo mínimo

- Toque na tecla de toque $\triangle$.

- Toque na $\bar{\square}$ na escala numérica.

Ajustar a hora de desativação

Quando o tempo máximo de operação for alcançado, uma área de cozimento é desligada. Independentemente de uma hora de desativação definida (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Desativação de segurança»).

Na área de cozimento desejada está ajustado um nível de potência.

- Toque na tecla de toque ⌚ junto à indicação da área de cozimento correspondente.

A indicação do timer e a tecla de toque ⌚ piscam.

- Defina o tempo desejado. (consulte o capítulo «Timer», seção «Definir os tempos do timer»).

O tempo de desligamento inicia se você tocar na tecla de toque ⌚ ou aguardar 10 segundos.

O tempo de desativação da área de cozimento decorre e a tecla de toque ⌚ acende continuamente.

Alterar hora de desativação

- Toque na tecla de toque ⌚ da área de cozimento desejada.

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo desejado.

O tempo de desligamento inicia se você tocar na tecla de toque ⌚ ou aguardar 10 segundos.

O tempo de desativação da área de cozimento decorre e a tecla de toque ⌚ acende continuamente.

Apagar a hora de desativação

- Toque na tecla de toque ⌚ da área de cozimento desejada até que a indicação do timer apareça 0:00.

ou

- Toque na tecla de toque ⌚ da área de cozimento desejada.

A indicação do timer pisca.

- Toque na tecla de toque 0 na escala numérica.

Definir várias horas de desativação

- De forma a definir um tempo de desativação para uma outra área de cozimento, proceda conforme descrito no capítulo «Operação», seção «Definir hora de desativação».

Caso estejam programadas várias horas de desativação, será indicado o tempo restante mais curto e a tecla de toque ⌚ correspondente pisca. As outras teclas de toque ⌚ acendem continuamente.

Definir horas de desativação

- Toque na tecla de toque ⌚ da área de cozimento desejada para ver os tempos restantes em segundo plano.

O tempo restante **arredondado para cima** é indicado na área de cozimento exibida.

Uso

Utilizar as funções do Timer simultaneamente

Se você usar ambas as funções simultaneamente, é sempre exibido o tempo mais curto. A tecla de toque  (temporizador) ou a tecla de toque  (desligamento automático) da área de cozimento com o tempo mais curto pisca.

- Toque na tecla de toque  ou  da área de cozimento desejada para ver os tempos restantes em segundo plano.

Bloqueio de funcionamento

Ativar o bloqueio de funcionamento

Todas as teclas de toque são bloqueadas. O tempo mínimo definido continua sendo contado.

- Toque na tecla de toque ① durante 6 segundos.

Na indicação do timer são descontados os segundos. Após o término do tempo aparece no indicador do timer *LDC*. O bloqueio de funcionamento está ativado.

Se o bloqueio de funcionamento estiver ativado e ocorrer o toque em uma tecla de toque restrita, o indicador do timer aparece por alguns segundos *LDC* e um sinal é emitido.

A programação pode ser ajustada de modo que o bloqueio de funcionamento seja ativado automaticamente 5 minutos após o desligamento da placa (consulte o capítulo «Definir configurações»).

Desativar o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla de toque ① durante 6 segundos.

Na indicação do timer surge brevemente *LDC* e depois são descontados os segundos. Ao término do tempo, o bloqueio de funcionamento é desativado.

Bloqueio

Ativar o bloqueio

Quando o bloqueio está ativado:

- As áreas de cozimento e a placa podem ser desligadas
- O tempo mínimo definido pode ser alterado

- Toque e ao mesmo tempo mantenha pressionado o tempo nas teclas de toque + e II/► mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer. Após o término do tempo aparece no indicador do timer *LDC*. O bloqueio está ativado.

Se o bloqueio de funcionamento ou o bloqueio estiverem ativados e ocorrer o toque em uma tecla de toque restrita, o indicador do timer aparece por alguns segundos *LDC* e um sinal é emitido.

Desativar o bloqueio

- Toque e ao mesmo tempo mantenha pressionado o tempo nas teclas de toque + e II/► mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

Na indicação do timer surge brevemente *LDC* e depois são descontados os segundos. Ao término, o bloqueio é desativado.

Uso

Ativar a função Recall

- Ligue a placa novamente.
- Toque imediatamente em uma das teclas de toque da área de cozimento que está piscando após ligar.

Ativar/desativar a função Manter quente

Com a função Manter quente, não é possível reaquecer quaisquer alimentos que tenham esfriado.

- Toque na indicação da área de cozimento da área de cozimento desejada.

A indicação da área de cozimento começa a piscar.

- Toque na tecla de toque .

Dicas sobre o Manter quente

- Mantenha os alimentos quentes exclusivamente no recipiente (panela/frigideira). Cubra o recipiente com uma tampa.
- Mexa alimentos sólidos ou viscosos (purê de batata, ensopado) de vez em quando.
- A perda de substâncias nutritivas começa logo na preparação dos alimentos e continua durante o tempo de manter aquecido. Quanto mais tempo os alimentos forem mantidos quentes, maior é a perda de substâncias nutritivas. Mantenha o tempo de manter quente o mais curto possível.

Dados da placa

Exibir identificador de modelo/número de série

Sobre a placa não se encontra qualquer recipiente.

- Ligue a placa.
- Toque simultaneamente na escala numérica e nas teclas de toque 0 e 4 durante 6 segundos.

No indicador do timer aparecem dígitos consecutivos separados por um traço.

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

Exibir versão do software

Sobre a placa não se encontra qualquer recipiente.

- Ligue a placa.
- Toque simultaneamente na escala numérica e nas teclas de toque 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 simultaneamente na escala numérica e nas teclas de toque 0 e 2 durante 6 segundos.

Na indicação do timer pisca durante alguns segundos:

- dE em alternância com o On (Modo de Demonstração ativado)

ou

- dE em alternância com o OFF (Modo de Demonstração desativado)

Intervalos de configuração

A placa tem 9 níveis de potência programados de fábrica . Se desejar uma gradação mais precisa, você pode expandir para 17 níveis de potência (consulte o capítulo «Definir configurações»).

	Intervalo de configuração	
	de fábrica (9 níveis)	expandido (17 níveis)
Derreter manteiga Derreter chocolate Dissolver gelatina	1–2	1–2.
Aquecer pequenas quantidades de líquido Manter quentes receitas que aderem ao fundo com facilidade Cozinhar arroz, fazer papas Descongelar legumes ultracongelados em bloco	2–4	2–3.
Aquecer receitas líquidas ou meio sólidas Cozinhar fruta a vapor Prosseguir com o cozimento de batatas (recipientes com tampa)	4–6	3.–5.
Fazer omeletes ou ovos estrelados Fritar delicadamente almôndegas Cozinhar legumes e peixe a vapor Cozinhar massas alimentícias e leguminosas Descongelar e aquecer produtos congelados Engrossar molhos e cremes, por ex. espuma de vinho ou molho holandês Panquecas	5–7	4.–7.
Fritar peixe, bifes, salsichas, ovos, panquecas, lentamente (sem aquecer demais a gordura)	6–8	6–7.
Fritar panquecas e panquecas de batata etc.	7–8	7–8.
Fritar batatas, por exemplo	9	8.–9
Ferver uma grande quantidade de água Levar para ferver Selar grandes quantidades de carne	Booster 9	Booster 8

As informações 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, os níveis de potência sejam um pouco diferentes. Com a prática, você poderá determinar a configuração ideal para o seu recipiente. No caso de recipientes novos, cujas características de uso você ainda não conhece, selecione o nível de potência abaixo do nível indicado.

Modo de funcionamento das placas de indução

Embaixo de uma área de cozimento de indução há uma bobina de indução. Esta bobina produz um campo magnético que tem efeito direto na base do recipiente, aquecendo-o. A área de cozimento aquece apenas indiretamente devido ao calor emitido pela base do recipiente.

A indução funciona apenas com recipientes que tenham uma base magnética (consulte o capítulo «Bom saber», item «Recipientes para cozinhar»). O tamanho do recipiente colocado sobre a área de cozimento é reconhecido automaticamente.

Ruídos

Durante o funcionamento das áreas de cozimento por indução, podem ocorrer ruídos no recipiente, dependendo do material e do acabamento da base:

Zumbidos no caso de um elevado nível de potência. Estes enfraquecem ou desaparecem se você reduzir o nível de potência,

Crepitação no caso de recipientes cuja base é constituída por diferentes materiais (por exemplo, base lisa),

Assobios, se as áreas de cozimento ligadas entre si (consulte o capítulo «Uso», item «Booster») estiverem funcionando simultaneamente e, sobre elas, estiverem recipientes com bases de diferentes materiais (por exemplo, base lisa),

Cliques durante processos de comutação eletrônicos, em especial quando nos níveis de potência baixos,

Zunidos, ao ligar o ventilador de resfriamento. Este liga para proteger o sistema eletrônico quando a placa for usada intensamente. O ventilador de resfriamento pode continuar funcionando mesmo após a desconexão da placa.

Recipiente de cozimento

Recipiente para cozinhar adequado

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

A qualidade da base do recipiente pode afetar a uniformidade do resultado do cozimento (por exemplo, o tostado das panquecas). A base do recipiente deve distribuir o calor uniformemente. Especialmente adequados são recipientes para cozinhar com base com material multicamadas (bases sanduíche ou de cápsula).

Recipiente inadequado

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

Verificar o recipiente de cozimento

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

Dicas relativas a recipientes para cozinhar

- Posicione o recipiente na respectiva área de cozimento/área de cozimento da forma mais centralizada possível.
- Para utilizar a área de cozimento de forma otimizada, escolha recipientes com um diâmetro de base adequado (consulte o capítulo «Conhecer», item «Dados da área de cozimento»). Se o recipiente for muito pequeno, não será reconhecido.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com base lisa. As bases rugosas de panelas ou frigideiras riscam a placa de vitrocerâmica.
- Para deslocar o recipiente sobre a placa, levante-o. Assim, você evitará manchas devido à abrasão e riscos. Riscos que ocorrem quando os recipientes para cozinhar são empurrados para frente e para trás não afetam o funcionamento da placa. Esses riscos são sinais normais de uso e não são motivo para reclamação.
- Ao adquirir panelas e frigideiras, tenha em mente que, muitas vezes, só é indicado o diâmetro máximo ou superior. Contudo, o importante é o diâmetro da base (geralmente inferior).



- De preferência, use recipientes com as bordas o mais retas possível. Nos recipientes com bordas inclinadas, a indução também atua na área da borda do recipiente. Assim, a borda do recipiente pode ficar sem cor ou ocorrer uma descamação do revestimento.

Definir configurações

Ativar a programação

A placa está desligada.

- Toque nas teclas de toque ① e II/► até que apareça a tecla de toque + e apareça na indicação do timer *PC*.

Após alguns segundos, na indicação do timer ficam piscando alternadamente *P:01* (programa 01) e *C:01* (código).

Definir o programa

- Enquanto o programa é apresentado (por exemplo, *P:01*), toque na tecla de toque +, até que o número do programa desejado apareça na indicação.

Definir o código

- Enquanto o código é apresentado (por exemplo, *C:01*), toque na tecla de toque +, até que o número desejado do código apareça na indicação.

Salvar configurações

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

Não salvar as configurações

- Toque na tecla de toque II/► até que as indicações se apaguem.

Definir configurações

Programa ¹		Código ²	Configurações
P:01	Modo Showroom	C:00	Modo Showroom desligado
		C:01	Modo Showroom ligado ³
P:02	Gestão de energia ⁴	C:00	desligado
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Configuração de fábrica	C:00	Não restabelecer as configurações de fábrica
		C:01	Restabelecer as configurações de fábrica
P:04	Intervalo de configuração dos níveis de potência	C:00	9 níveis de potência + Booster
		C:01	17 níveis de potência + Booster ⁵
P:06	Sinal sonoro de confirmação ao acionar uma tecla tátil	C:00	desligado ⁶
		C:01	silencioso
		C:02	médio
		C:03	elevado
P:07	Sinal sonoro do timer	C:00	desligado
		C:01	silencioso
		C:02	médio
		C:03	elevado
		C:04	no máximo
P:08	Bloqueio de funcionamento	C:00	Somente 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

Definir configurações

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

¹ Os programas não indicados não estão ocupados.

² O código configurado de fábrica está marcado em negrito.

³ Após ligar a placa, *dE* aparece durante alguns segundos na indicação do timer.

⁴ A potência total da placa pode ser reduzida para cumprir as exigências do fornecedor local de energia elétrica.

⁵ No texto e nas tabelas, para obter maior clareza, os níveis de potência expandidos são mostrados com um ponto após o número.

⁶ O sinal acústico de confirmação da tecla de toque ligar/desligar não é desligado.

Instruções de segurança para a limpeza e cuidados



Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

Após o término do processo de cozimento, todas as partes da placa podem estar quentes.

Desligue a placa.

Deixe a placa esfriar antes de efetuar a limpeza.

Todas superfícies podem mudar de cor ou sofrer alterações caso sejam usados produtos de limpeza inadequados ou aquecidos restos de produtos de limpeza adequados. As superfícies podem sofrer arranhões.

Deixe a superfície esfriar antes de limpar a placa.

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

- ▶ Nunca use um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- ▶ Não use objetos afiados para a limpeza.

Limpeza e Cuidados

Intervalo de limpeza

- Limpe a placa após cada uso.

Remover sujeira normal

- Limpe toda a superfície vitrocerâmica com um pano úmido, macio e detergente para louças diluído. Observe os dados do fabricante do produto de limpeza.

Remover sujeira intensa

- Elimine a sujeira maior com um pano úmido e, para a sujeira mais pesada, use um raspador de vidro.
- A seguir, efetue a limpeza da superfície de vitrocerâmica com o produto da Miele para limpar vitrocerâmica e aço inoxidável (consulte o capítulo «Acessórios opcionais», item «Produto de limpeza e conservação») ou com um produto convencional para a limpeza de placas de vitrocerâmica. Observe os dados do fabricante do produto de limpeza.

Concluir a limpeza

- Remova todos os restos de produto de limpeza com um pano úmido.
- Após cada limpeza, seque a superfície de vitrocerâmica.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não use na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos para remover manchas e ferrugem
- produtos de limpeza abrasivos, p. ex., pó abrasivo, creme abrasivo, limpadores de cerâmica
- produtos de limpeza que contenham solventes
- detergentes de máquinas de lavar louça
- sprays para limpeza de grills e fornos
- escovas abrasivas e duras
- esponja mágica
- esponjas

Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
Na indicação de uma área de cozimento, o símbolo $\cup$ fica piscando, alternando com o nível de potência regulado ou R .	Não há qualquer recipiente sobre a área de cozimento. Sobre a área de cozimento encontra-se um recipiente inadequado. O diâmetro da base do recipiente colocado é muito pequeno A louça adequada foi removida da área de cozimento. Se não for colocado qualquer recipiente ou for colocado um recipiente inadequado, a área de cozimento se desligará automaticamente após 3 minutos. ■ Coloque um recipiente para cozinhar adequado em um intervalo de 3 minutos. $\cup$ apaga. O processo de cozimento inicia/prossegue com as configurações previamente definidas. ■ Se usar outro recipiente para cozinhar e/ou alimento a ser cozido, faça os ajustes.
Após ligar a placa ou tocar em uma tecla de toque, aparece durante alguns segundos na indicação do timer LDC .	O bloqueio de funcionamento está ativado. ■ Desative o bloqueio de funcionamento (consulte o capítulo «Uso», seção «Desativar bloqueio de funcionamento»).
	O bloqueio está ativado. ■ Desative o bloqueio (consulte o capítulo «Uso», seção «Desativar bloqueio»).
Após ligar a placa, aparece dE brevemente na indicação do timer. As áreas de cozimento não são aquecidas.	A placa está no Modo de Demonstração. ■ Toque ao mesmo tempo nas teclas de toque D e E até que, na indicação do timer, pisque dE alternadamente com OFF.
Na indicação do timer pisca F e a placa desliga automaticamente.	Uma ou várias teclas de toque estão tampadas, por exemplo, através de contato com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou se estiverem colocados objetos em cima. ■ Elimine a sujeira ou retire os objetos (consulte o capítulo «Conhecer», item «Desativação de segurança»).

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Na indicação do timer, pisca <i>Err</i> alternando com 044.	A proteção contra aquecimento excessivo disparou. ■ Deixe a placa esfriar. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Proteção contra sobreaquecimento»). ■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, entre em contato com o serviço de assistência técnica.
O indicador do timer <i>Err</i> fica piscando alternando com 047, 048 ou 049.	O ventilador está bloqueado ou com defeito. ■ Verifique se o ventilador está bloqueado por um objeto. ■ Retire o objeto ■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, entre em contato com o serviço de assistência técnica.
No indicador do timer aparece uma mensagem não listada nesta tabela.	Ocorreu um erro no sistema eletrônico. ■ Desligue a placa da tomada durante aprox. 1 minuto. ■ Se o problema continuar após o fornecimento de energia elétrica ter sido reestabelecido, entre em contato com o serviço de assistência técnica.

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
As teclas táteis reagem com muita ou pouca sensibilidade.	A sensibilidade das teclas táteis foi alterada. ■ Providencie, em primeiro lugar, que não haja incidência direta de luz (sol ou luz artificial) sobre o cooktop e que a zona em volta do cooktop não esteja muito escura. ■ Retire qualquer peça de louça que possa estar sobre o cooktop e limpe os resíduos existentes na placa. Certifique-se de que nem as teclas táteis nem o cooktop estão bloqueados. ■ Desligue o cooktop da tomada durante aprox. 1 minuto. ■ Se o problema continuar após o fornecimento de energia elétrica ter sido restabelecido, contate o serviço de assistência técnica.
O nível de potência 9 será reduzido automaticamente caso configure as áreas de cozimento ligadas também no nível de potência 9.	No caso da operação simultânea no nível de potência 9, o possível desempenho total será ultrapassado. ■ Utilize outra área de cozimento.
Uma área de cozimento desliga automaticamente.	O tempo de operação foi muito longo. ■ Volte a ligar a área de cozimento (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Desativação de segurança»).
A área de cozimento não está funcionando no nível de potência definido, como é habitual.	A proteção contra aquecimento excessivo disparou. ■ Deixe a placa esfriar. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Proteção contra sobreaquecimento»). ■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Caso este problema volte a ocorrer, entre em contato com o serviço de assistência ao cliente.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Uma área de cozimento ou a placa desligam automaticamente.	A proteção contra aquecimento excessivo disparou. ■ Deixe a placa esfriar. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Proteção contra sobreaquecimento»). ■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Caso este problema volte a ocorrer, entre em contato com o serviço de assistência ao cliente.
O nível Booster será interrompido antes do tempo.	A proteção contra aquecimento excessivo disparou. ■ Deixe a placa esfriar. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte o capítulo «Conhecer», seção «Proteção contra sobreaquecimento»). ■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Caso este problema volte a ocorrer, entre em contato com o serviço de assistência ao cliente.

Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
Ao ativar o sistema automático, o conteúdo do recipiente não cozinha.	Grandes quantidades de alimento sendo aquecidos. ■ Cozinhe no nível de potência máximo e ative novamente de forma manual.
	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 áreas de cozimento não ligam.	A placa não tem energia. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desarmou. Entre em contato com um eletricista qualificado ou com o serviço de assistência técnica Miele (consulte a placa de identificação para obter as especificações mínimas de proteção do disjuntor).
	Talvez tenha ocorrido uma falha técnica. ■ Desligue a placa da rede elétrica durante aproximadamente 1 minuto, – desligando o fusível correspondente e/ou removendo completamente o fusível de segurança ou – desligando o disjuntor diferencial (interruptor de corrente diferencial). ■ Se, depois de rearmar todos os disjuntores, a placa continuar sem funcionar, entre em contato com um eletricista qualificado ou com o serviço de assistência técnica.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Ao operar o novo cooktop, irá detectar um odor ou formação de névoa.	As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando o cooktop é utilizado pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente fumaça. Também o material das bobinas de indução produz odores nas primeiras horas de funcionamento. Nos usos seguintes, o odor será menos intenso até desaparecer por completo. O odor e a névoa eventualmente formada não indicam anomalias ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.
Após desligar o cooktop ouve-se um ruído de funcionamento.	O ventilador de resfriamento permanece em funcionamento até que o cooktop esfrie e, no final, desliga automaticamente.

Serviço de assistência ao cliente

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

Contato em caso de avarias

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

Você pode acionar o serviço de assistência técnica da Miele em www.miele.com/service.

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

Ao acionar o serviço de assistência técnica tenha em mãos o Identificador de Modelo (Nº modelo) e o Número de Série (NS) do aparelho. Estas duas informações se encontram na placa de identificação ou no capítulo «Uso», seção «Exibir dados da placa».

Placa de identificação

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

Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

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

Serviço de assistência ao cliente

Indicações para laboratórios de teste

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

Estão programados de fábrica 9 níveis de potência.

Regule o âmbito dos níveis de potência expandidos para testes em conformidade com a norma (consulte o capítulo «Definir configurações»).

Teste com alimentos	Ø Base de cozimento do recipiente (mm)	Tampa	Nível de potência	
			Pré-aquecimento	Cozimento
Aquecimento de óleo	150	não	–	1–2
Panquecas	180 (Base lisa)	não	9	5.–7.
Fritar batatas fritas ultra-congeladas	conforme a norma	não	9	9

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Recipiente de cozinhar/assar

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

Produtos de limpeza e manutenção

Produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inox de 250 ml

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

Pano de microfibra

Remove marcas de impressões digitais e sujeiras leves.

Instalar

Instruções de segurança para uma instalação segura

 Danos devido à instalação incorreta.

A placa pode ser danificada no caso de uma instalação incorreta.

A placa somente deve ser instalada por um técnico qualificado.

 Risco de choque elétrico devido à tensão de rede.

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

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

 Danos em consequência da queda de objetos.

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

Instale a placa apenas quando os móveis superiores e o exaustor estiverem montados.

Quando a placa é desmontada para envio para assistência, a tira de vedação por baixo da borda da placa pode ficar danificada.

Substitua a tira de vedação sempre antes da montagem.

► O cooktop não pode ser montado sobre um congelador, máquina de lavar louças, máquina de lavar e secador de roupas.

► Esta placa só pode ser instalada sobre um fogão e forno que estejam equipados com um sistema de resfriamento de vapores.

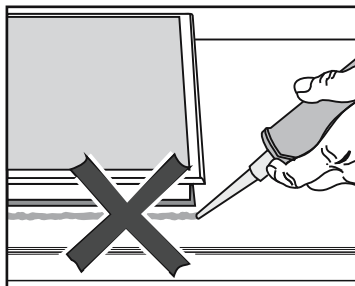
► Certifique-se de que após a instalação do cooktop, o cabo elétrico não pode ser tocado.

► Depois da montagem o cabo elétrico não pode ficar em contato com peças móveis dos elementos da cozinha (p. ex. uma gaveta) nem ficar submetido a cargas mecânicas.

- ▶ Os folheados da bancada devem ser processados com cola resistente ao calor (100 °C) para evitar que se soltem ou deformem. Os frisos do backsplash devem ser resistentes ao calor.
- ▶ Mantenha as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalar», seção «Distâncias de segurança»).

Instalar

Instruções de segurança adicionais para instalação de superfície

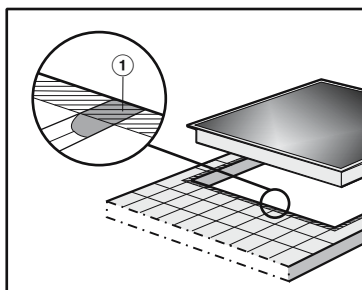


⚠ Danos decorrentes da instalação incorreta.

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

Não aplique veda-juntas entre a placa e a bancada.

O vedante, por baixo da borda da placa, garanta a vedação adequada da bancada.



► As juntas ① e a área traçada por baixo da superfície de apoio da placa devem estar lisas e planas, para que a placa fique uniformemente assentada e o vedante por baixo da borda da parte superior do aparelho garanta a vedação da bancada.

Instruções de segurança adicionais para uma instalação de superfície

 Danos devido a vedante de juntas inadequado.

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

Para bancadas de trabalho em azulejo ou pedra natural, use somente produto vedante à base de silicone adequado para estes materiais. Siga as indicações do fabricante.

► A largura livre do armário inferior deve ser igual ao recorte interior da bancada (consulte o capítulo «Instalação», seção «Dimensões de montagem para instalação embutida») para que a placa esteja livremente acessível após a instalação e para que a caixa inferior possa ser removida para manutenção. Se, após a instalação, a placa não estiver acessível a partir da parte inferior, o produto vedante deve ser removido para que a placa possa ser desmontada.

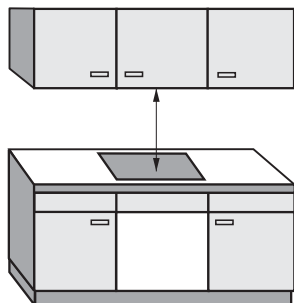
► Uma placa de embutir é adequada apenas para a montagem em pedra natural (granito, mármore), madeira maciça e bancadas de trabalho em azulejo. No caso de bancadas de outros materiais, consulte o respectivo fabricante para saber se estes materiais são indicados para instalação de uma placa de embutir.

- Bancadas em pedra natural: A placa é inserida diretamente no recorte.
- Madeira maciça, bancadas em azulejo: A placa é fixada no recorte com régua de madeira. Estas régua não fazem parte do volume de fornecimento e devem ser disponibilizadas no local de instalação.

Instalar

Distâncias de segurança

Distância de segurança acima da placa



Entre a placa e o exaustor montado por cima, deve ser mantida a distância de segurança indicada pelo fabricante do exaustor.

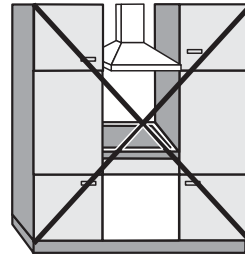
Se estiverem instalados vários aparelhos por baixo de um exaustor, para os quais sejam indicadas distâncias de segurança diferentes, deve manter a distância de segurança máxima necessária.

No caso de materiais facilmente inflamáveis (p. ex., uma prateleira suspensa) instalados por cima da placa deve-se deixar uma distância de segurança de, pelo menos, 500 mm.

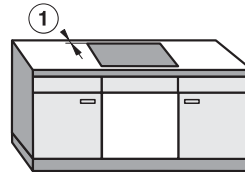
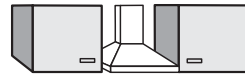
Distância de segurança traseira e lateral da placa

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

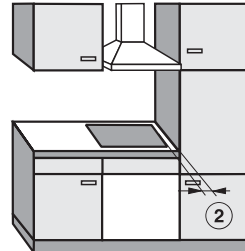
- **traseira** ① do recorte da bancada até o canto traseiro da bancada: 50 mm
- e
- **à direita** ② do recorte da bancada até o móvel adjacente (p. ex. armário alto) ou até uma parede divisória: 50 mm e no lado oposto uma distância mínima de 200 mm
- ou
- **à esquerda** ③ do recorte da bancada até o móvel adjacente (p. ex. armário alto) ou até uma parede divisória: 50 mm e no lado oposto uma distância mínima de 200 mm



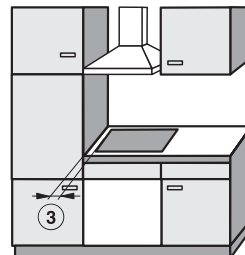
Não permitido



Altamente recomendado



Não recomendado



Não recomendado

Instalar

Distância mínima abaixo da placa

Para instalar a placa e manter a distância mínima, você pode selecionar 3 variantes:

1. sem bases do fundo ou prateleira intermediária
2. com prateleira intermediária
3. Base do fundo com entrada de ar otimizada

Na respectiva seção são descritas as seguintes indicações.

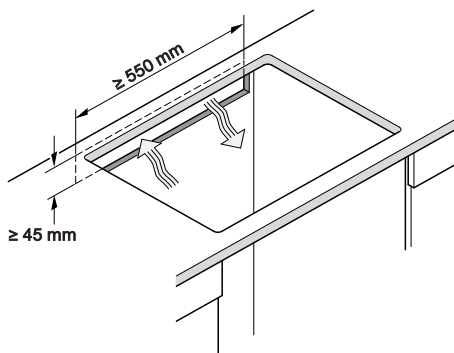
Uma base do fundo com entrada de ar otimizada e uma prateleira intermediária não podem ser combinadas.

No caso de uma combinação, ar quente é novamente aspirado. A placa não é suficientemente aspirada.

Recorte no painel traseiro

Para a ventilação e a **colocação do cabo de conexão de rede** você deve efetuar um recorte no painel traseiro.

Faça um recorte no painel traseiro seguindo as seguintes indicações:



1. Sem bases do fundo ou prateleira intermediária

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

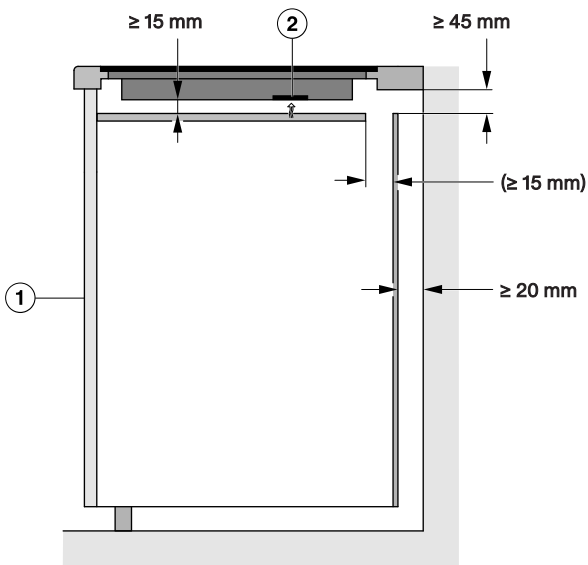
Distância mínima desde o lado inferior¹ da placa:

- Parte superior da gaveta: $\geq 5 \text{ mm}$
- Base da gaveta: $\geq 75 \text{ mm}$
- Canto superior do forno: $\geq 15 \text{ mm}$

¹⁾ O lado inferior é o lado exterior da caixa de encastrar da placa. Estruturas em profundidade como caixas de ligação, chapas distanciadoras, entre outras, não contam como ponto mais profundo nem são importantes para o cálculo da distância mínima.

2. Prateleira intermediária

As medidas em parênteses são recomendações.



Visão lateral

① frente

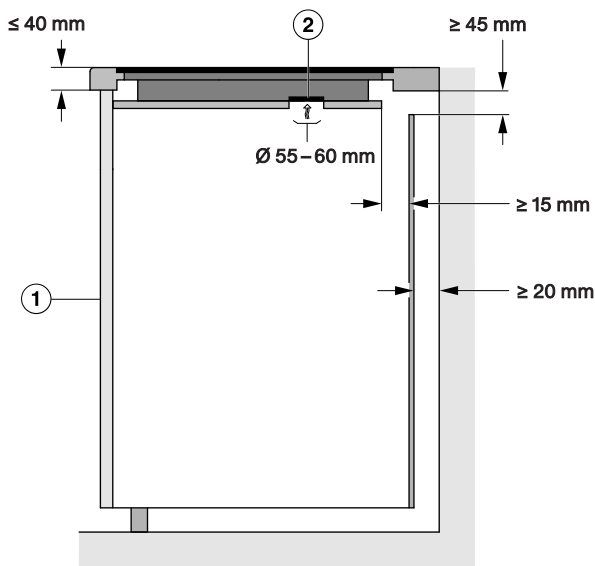
② Ventilador

Instalar

3. Base do fundo com entrada de ar otimizada

A capacidade de desempenho da placa depende da ventilação.

A base do fundo com entrada de ar otimizada tem aberturas nas posições do ventilador. As indicações para a criação de uma base do fundo com entrada de ar otimizada se encontram nesta seção.



Visão lateral

① frente

② Ventilador

Para garantir a ventilação da placa é necessário que, por baixo da base do fundo com entrada de ar otimizada, exista uma distância mínima relativamente a uma gaveta.

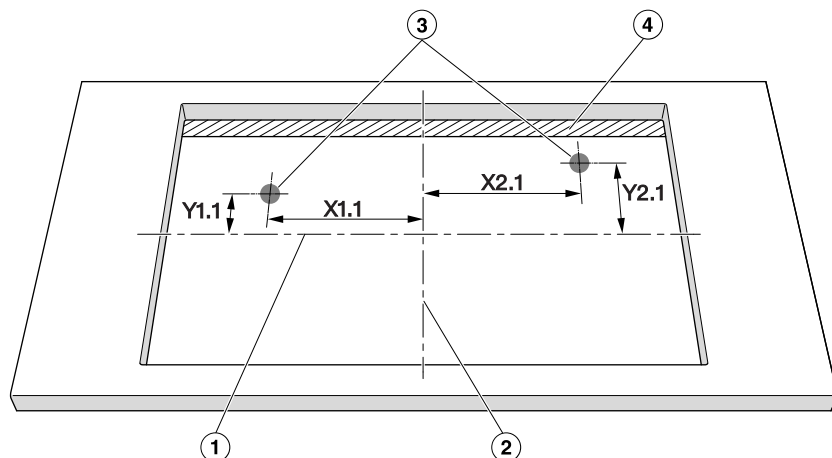
Distância mínima a partir do **lado inferior base do fundo com entrada de ar otimizada** até:

- Parte superior da gaveta: $\geq 5 \text{ mm}$
- Base da gaveta: $\geq 75 \text{ mm}$
- Canto superior da prateleira intermediária: Não é permitido

Entre a base de fundo com entrada de ar otimizada e a placa não pode haver folga.

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

Posições e recortes das aberturas de ventilação



Vista de cima não em escala. Recorte de superfície ilustrada. Também se aplica a instalação de superfície.

- ① Meio da altura do recorte
- ② Meio da largura do recorte
- ③ Recorte ventilador, redondo (Ø 55–60 mm)
- ④ Folga de ar à (≥ 15 mm)

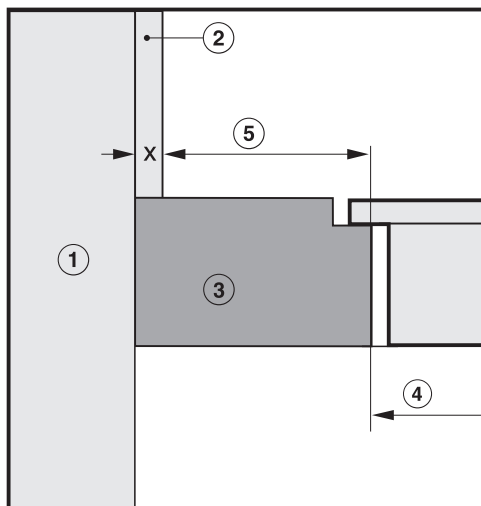
	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distância até o centro do recorte em mm			
KM 7404 FX	184	93	147	78
KM 7414 FX/FX vidro	174	88	157	73
KM 7464 FR/FL	184	100	147	85
KM 7465 FR/FL	184	93	147	78
KM 7466 FR/FL	184	100	147	85
KM 7474 FR/FL	184	108	147	93

Instalar

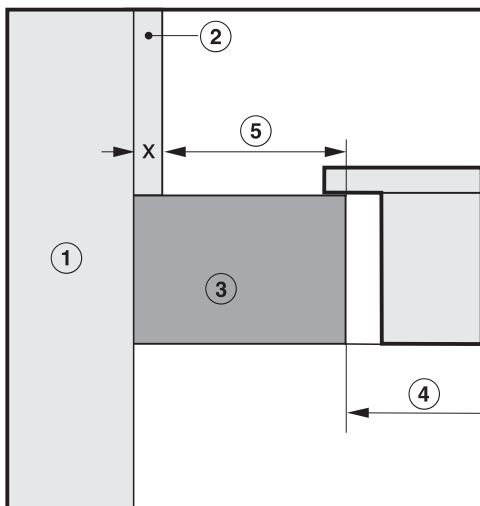
Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

Caso o nicho seja revestido, será necessário manter uma distância mínima entre o recorte da bancada e o revestimento. As temperaturas elevadas podem alterar ou danificar os materiais.

Instalação embutida



Instalação saliente

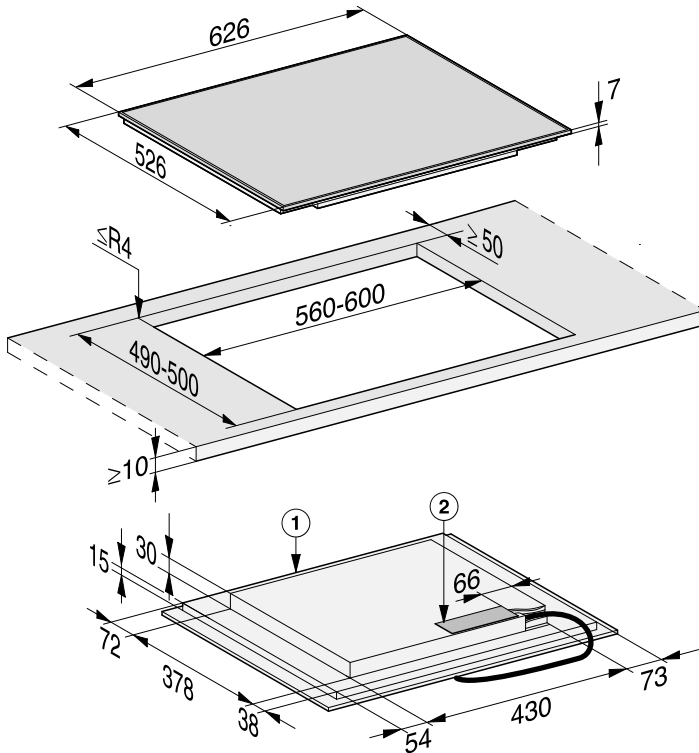


- ① Parede
- ② Dimensão x = Espessura do revestimento do nicho
- ③ Bancada de trabalho
- ④ Recorte na bancada de trabalho
- ⑤ Distância mínima no caso de
 - materiais inflamáveis** (por exemplo, madeira) 50 mm
 - materiais não inflamáveis** (por exemplo, de metal, pedra natural, azulejos) 50 mm, dimensão x

Exemplo: espessura do revestimento do nicho não inflamável de 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distância mínima de } 35 \text{ mm}$

Dimensões de instalação para a instalação de superfície

KM 7464 FR, KM 7466 FR

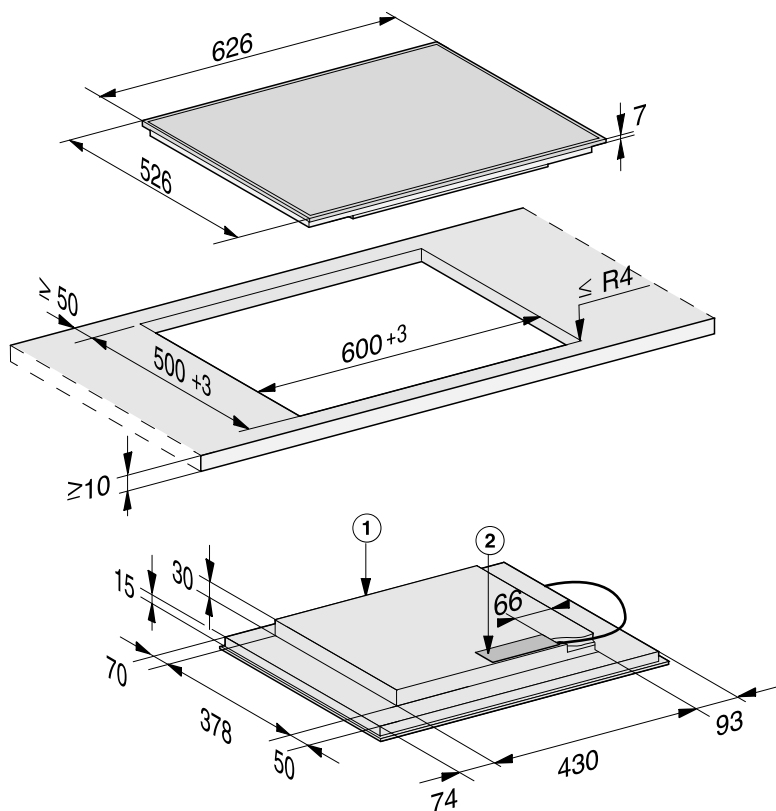


Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① à frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo elétrico (C = 1,440 mm) é fornecido separadamente

Instalar

KM 7465 FR



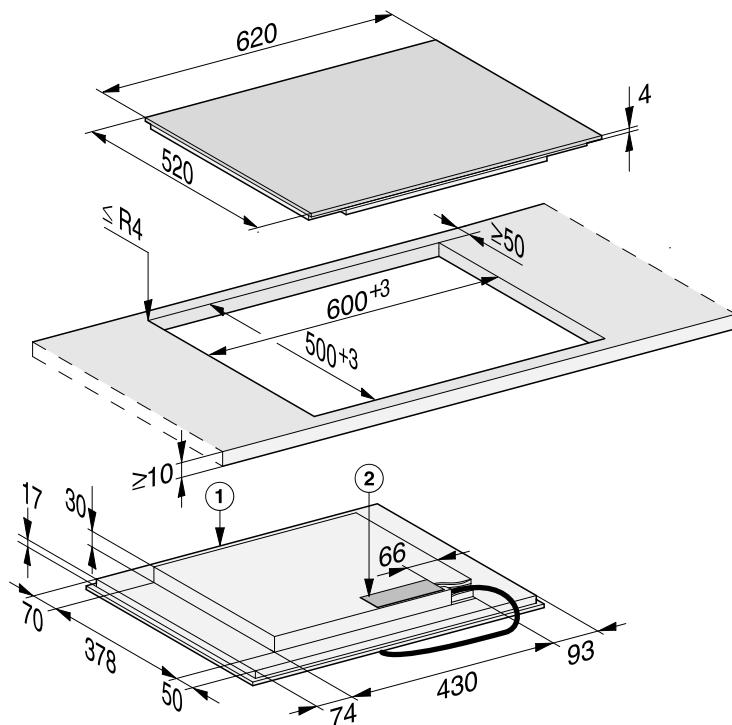
Todas as dimensões são indicadas em mm.

① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo elétrico (C = 1,440 mm) é fornecido separadamente

KM 7464 FL, KM 7465 FL



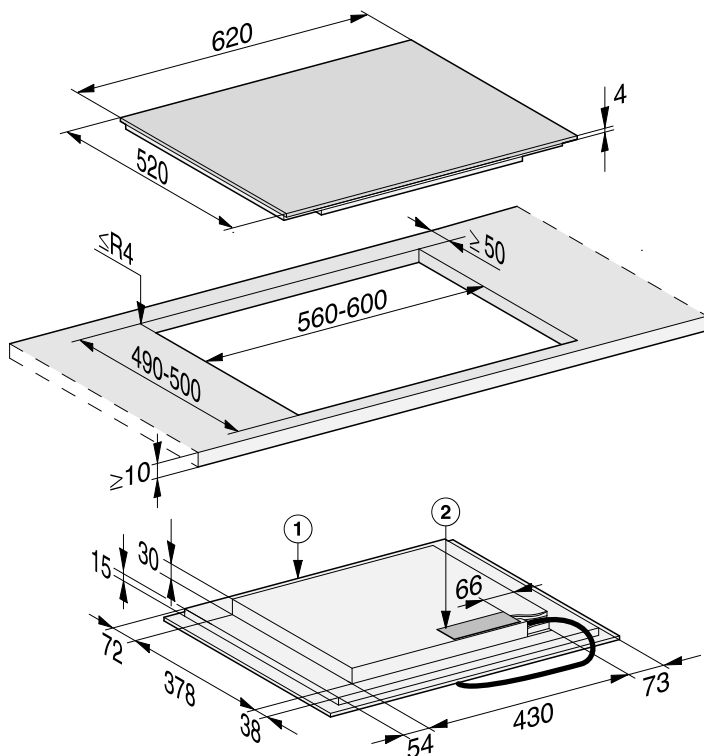
Todas as dimensões são indicadas em mm.

① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

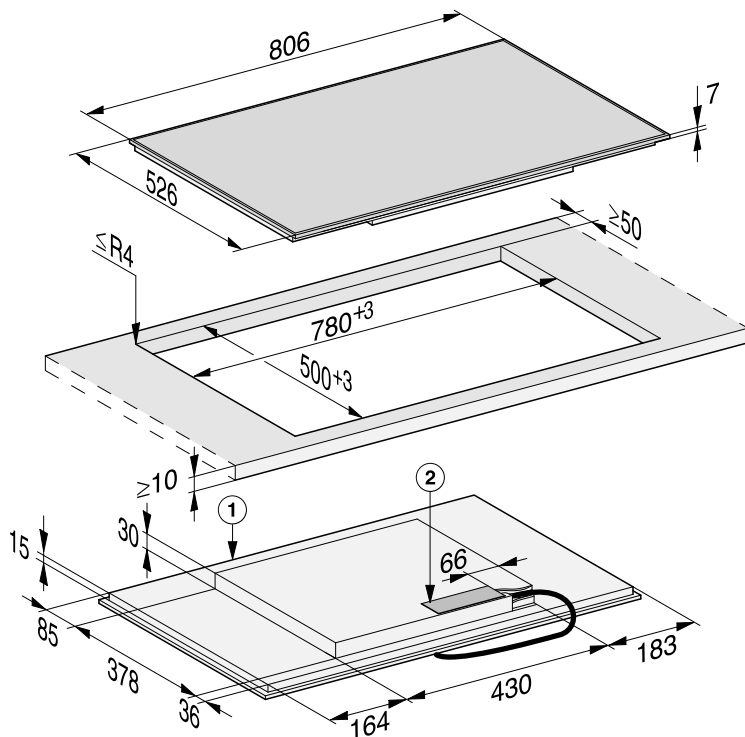
O cabo elétrico (C = 1,440 mm) é fornecido separadamente

Instalar

KM 7466 FL

Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① à frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo elétrico (C = 1,440 mm) é fornecido separadamente

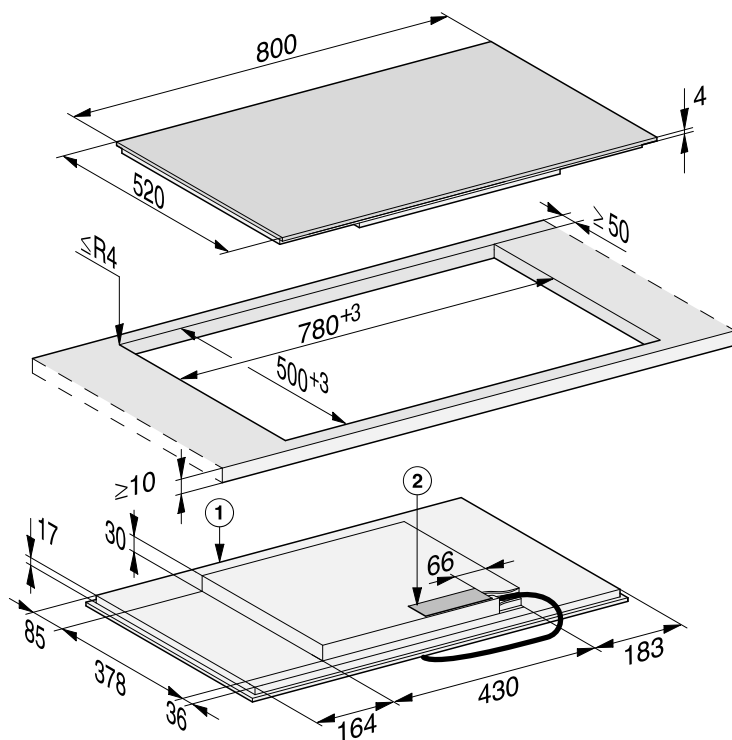
KM 7474 FR

Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① à frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo elétrico (C = 1,440 mm) é fornecido separadamente

Instalar

KM 7474 FL



Todas as dimensões são indicadas em mm.

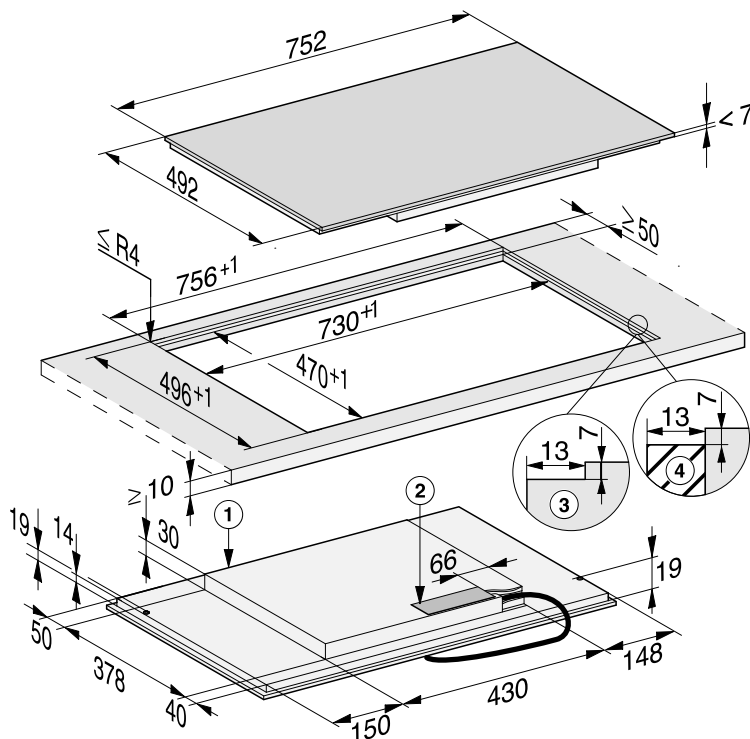
① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

O cabo elétrico (C = 1,440 mm) é fornecido separadamente

Instalar

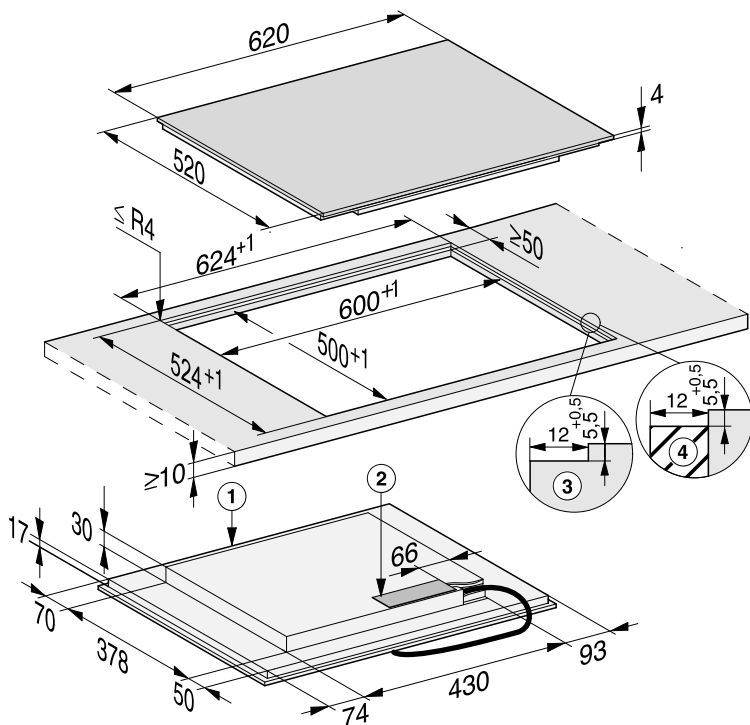
KM 7414 FX



Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① à frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo elétrico (C = 1,440 mm) é fornecido separadamente
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Régua de madeira de 13 mm (sem acessórios fornecidos)

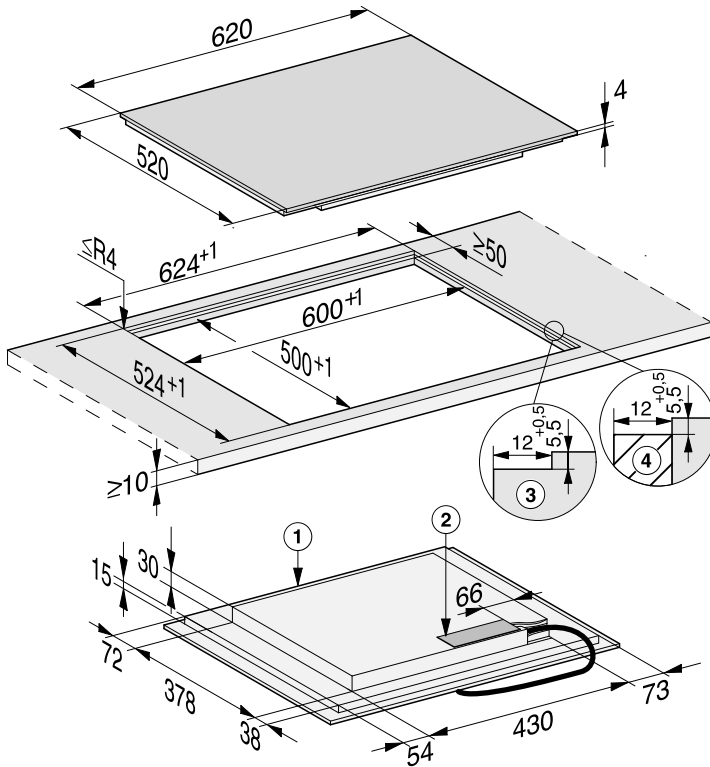
Instalar

KM 7464 FL, KM 7465 FL

Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① à frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo elétrico (C = 1,440 mm) é fornecido separadamente
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Régua de madeira de 12 mm (sem acessórios fornecidos)

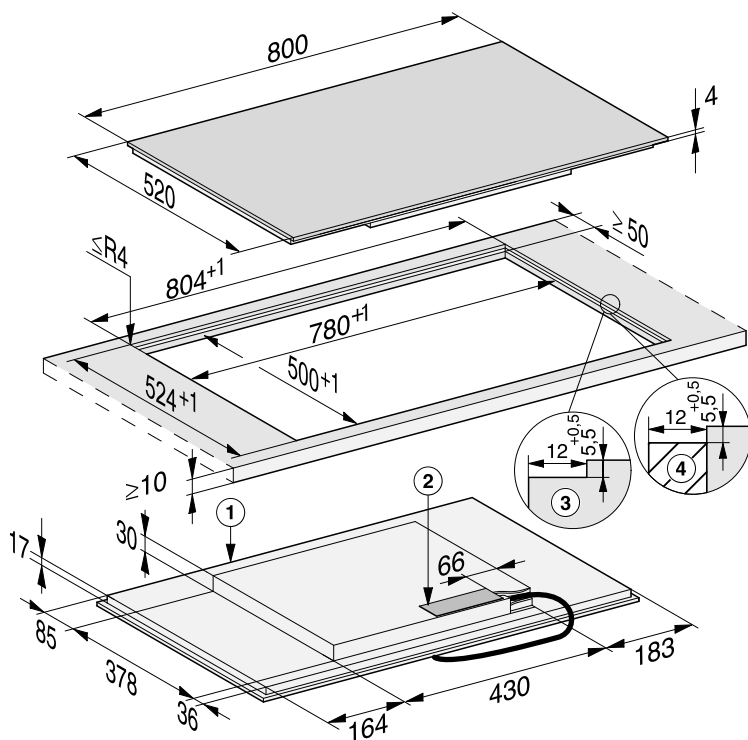
KM 7466 FL



Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① à frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo elétrico (C = 1,440 mm) é fornecido separadamente
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Régua de madeira de 12 mm (sem acessórios fornecidos)

Instalar

KM 7474 FL

Todas as dimensões são indicadas em mm.

- ① à frente
- ② Caixa de ligação à rede elétrica
O cabo elétrico (C = 1,440 mm) é fornecido separadamente
- ③ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ④ Régua de madeira de 12 mm (sem acessórios fornecidos)

Instalar placas de superfície

- Faça o recorte na bancada de trabalho. Observe as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalar», seção «Distâncias de segurança»).
- Vede as áreas recortadas em **bancadas de madeira** com verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição para evitar a dilatação em decorrência de infiltrações de umidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

Certifique-se de que estes produtos não entrem em contato com a superfície da bancada.

- Cole a tira de vedação fornecida por baixo da borda da placa. Não cole a tira de vedação sob tensão.



Danos por conexão incorreta.
O sistema eletrônico da placa pode ser danificado por um curto-circuito. O cabo de energia deve ser conectado à placa por um eletricista qualificado.

- Ligue o cabo de energia à placa de acordo com o esquema de conexão na placa (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).
- Passe o cabo de energia da placa através do recorte da bancada de trabalho para baixo.
- Coloque a placa no centro, sobre o recorte. Certifique-se de que o vedante esteja bem assentado sobre a bancada, para que seja garantida a vedação da mesma.

- Se o vedante nos cantos não ficar corretamente assentado sobre a bancada, é possível corrigir, com cuidado, o raio dos cantos ($\leq R4$) utilizando um serrote de ponta.
- Se uma entrada de ar otimizada estiver montada, posicione a placa de tal modo que o ventilador fique por cima dos recortes.
- Ligue a placa à rede elétrica (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).
- Verifique o funcionamento da placa.

Instalar

Instalar a placa de superfície

- Faça o recorte na bancada de trabalho. Observe as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalar», seção «Distâncias de segurança»).
- Bancadas de madeira maciça/bancadas de azulejo/bancadas de vidro: Fixe as réguas de madeira 5,5 mm ou 7 mm (KM 7404 FX, KM 7414 FX, KM 7414 FX Glas) por baixo do canto superior da bancada.



Danos por conexão incorreta.
O sistema eletrônico da placa pode ser danificado por um curto-circuito. O cabo de energia deve ser conectado à placa por um eletricista qualificado.

- Ligue o cabo de energia à placa de acordo com o esquema de conexão na placa (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).
- Cole a tira de vedação fornecida em todas as placas, excetuando os seguintes modelos: KM 7404 FX, KM 7414 FX, KM 7414 FX Glas por baixo da borda da placa. Não cole a tira de vedação sob tensão.
- Passe o cabo de energia da placa para baixo, através do recorte da bancada.

A junta entre a placa de vitrocerâmica e a bancada de trabalho é de, pelo menos, 2 mm de largura. A junta é necessária para que a placa possa ser vedada.

- Coloque a placa sobre o recorte e centralize.

- Se uma entrada de ar otimizada estiver montada, posicione a placa de tal modo que o ventilador fique por cima dos recortes.
- Ligue a placa à rede elétrica (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).
- Faça um teste de funcionamento da placa.
- Aplique um produto vedante à base de silicone, resistente a temperaturas elevadas (no mín. 160 °C), na junta entre a placa e a bancada.

Conexão elétrica



Danos devido a ligação incorreta.

Trabalhos de instalação e manutenção ou reparos executados indevidamente podem representar perigos consideráveis para o usuário.

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

O cooktop somente deve conectado à rede elétrica por um eletricista qualificado.

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

A proteção de contato de peças isoladas operacionalmente deve ser re-posta após a montagem.

Informações Gerais

Procure os dados necessários na placa de identificação do produto.

Dados da conexão

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

Consulte as possibilidades de conexão no esquema de ligação.

Disjuntor diferencial

Para aumentar a segurança, é recomendado que seja ligado um disjuntor diferencial com um disjuntor com proteção de 30 mA a montante do cooktop.

Separadores

O cooktop deve poder ser desligado da eletricidade por meio de separadores. No estado desligado, deve existir uma distância de contato mínima de 3 mm. Os separadores são dispositivos de proteção de sobrecorrente e disjuntores.

Instalar

Desligar da eletricidade

 Perigo de choque elétrico devido à energização da rede.

Ligar novamente a eletricidade após reparo e/ou manutenção, podem ocorrer choques elétricos.

Após desligar, tome as medidas necessárias para evitar ligação acidental.

Se for necessário desligar o aparelho da eletricidade, proceda da seguinte forma, de acordo com a instalação:

Disjuntores Individuais

- Desligue completamente os disjuntores individuais da rede elétrica.

Disjuntores da instalação

- (Disjuntores de corrente, no mínimo tipo B ou C): coloque o disjuntor na posição 1 (ligado) ou na posição 0 (desligado).

Disjuntor diferencial

- (Disjuntor de corrente diferencial): coloque o disjuntor principal na posição 1 (ligado) ou na posição 0 (desligado) ou pressione a tecla de controle.

Cabo de alimentação

A placa deve ser ligada com um cabo de energia tipo H 05 VV-F com corte transversal adequado e de acordo com o esquema de conexão.

Consulte as possibilidades de conexão no esquema de ligação.

A tensão de conexão permitida para a sua placa e os respectivos valores de potência nominal podem ser consultados na placa de identificação.

Substituição do cabo elétrico

 Perigo de choque elétrico devido a tensão da rede.

A conexão incorreta pode resultar em choque elétrico.

O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um técnico qualificado.

Na substituição do cabo elétrico, use apenas o tipo de cabo H 05 VV-F com um corte transversal adequado. O cabo elétrico pode ser obtido no serviço de assistência técnica ou no fabricante.

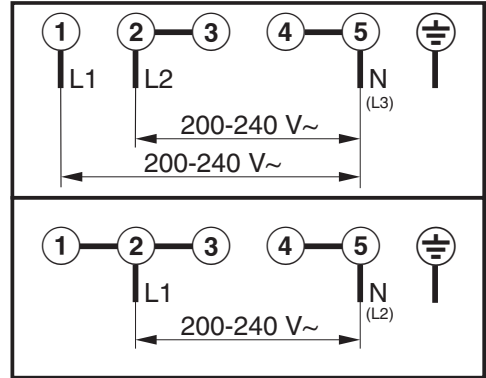
Esquema de conexão

Nem todas as opções de conexão 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 conectado é de 3650 W.

Para conectar a placa são necessários o 1º e o 2º condutores externos. No 3º condutor externo podem ser conectados mais aparelhos.



Instalar

Declaração de Conformidade

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

Banda de Frequência do Módulo WLAN	2,412 GHz – 2,472 GHz
Máximo Potência de Transmissão do Módulo de WLAN	< 100 mW

Miele do Brasil

Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819

Sao Paulo – SP – CEP 01441 000

Fone: (11) 3061-0430

Brasil

www.mielebrasil.com.br

Endereço do fabricante:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemanha

KM 7404 FX, KM 7414 FX, KM 7414 FX Glas, KM 7464 FR,
KM 7464 FL, KM 7465 FR, KM 7465 FL, KM 7466 FR,
KM 7466 FL, KM 7474 FR, KM 7474 FL