

Instruções de instalação e uso

Cooktop por indução



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

Instruções de Segurança e Advertências	6
A sua colaboração para proteger o meio-ambiente	17
Projeção	18
Cooktop.....	18
KM 7563 FR, KM 7563 FL.....	18
KM 7564 FR, KM 7564 FL.....	19
KM 7574 FR, KM 7574 FL.....	20
KM 7575 FR, KM 7575 FL.....	21
KM 7594 FR, KM 7594 FL.....	22
KM 7684 FL.....	23
Elementos de controle e indicadores.....	24
Dados da área de cozimento	26
Primeiro uso.....	32
Primeira limpeza do cooktop.....	32
Colocar o cooktop em funcionamento pela primeira vez	32
Miele@home	33
Con@ctivity.....	36
Modo de funcionamento.....	39
Ruídos	39
Gestão de energia	40
Recipiente de cozimento	41
Dicas para economizar energia	43
Intervalos de configuração.....	44
Utilização.....	45
Princípio de utilização	45
Ligar o cooktop	46
Configurar o nível de potência	46
Desligar a área de cozimento/cooktop	46
Deteção de calor residual.....	46
Configurar o nível de potência, intervalo expandido de configuração	47
Área de cozimento PowerFlex.....	48
Sistema automático.....	49
Booster	50
Manter aquecido	52
Timer.....	53
Temporizador.....	53

Índice

Desligamento automático	54
Utilizar as funções do Timer simultaneamente	55
Funções adicionais	56
Stop&Go	56
Recall.....	56
Proteção para limpeza.....	57
Modo Showroom.....	57
Visualizar dados do cooktop.....	57
Dispositivos de segurança	58
Sistema de Trava/Bloqueio de Inicialização	58
Desativação de segurança.....	59
Proteção contra aquecimento excessivo	60
Programação	61
Indicações para laboratórios de teste	64
Limpeza e manutenção	65
O que fazer quando	67
Mensagens nos indicadores/no visor	67
Comportamento inesperado	69
Resultado não satisfatório.....	69
Problemas gerais ou anomalias técnicas.....	70
Acessórios opcionais	71
Serviço de assistência ao cliente	72
Assistência técnica.....	72
Placa de identificação	72
Garantia.....	72
Instalação	73
Instruções para uma instalação segura	73
Distâncias de segurança	74
Indicações de montagem.....	78
Instalação saliente.....	78
Instalação embutida.....	79
Tira de vedação.....	79

Dimensões de montagem, embutida	80
KM 7564 FR	80
KM 7564 FL	81
KM 7574 FR	82
KM 7574 FL	83
KM 7575 FR	84
KM 7575 FL	85
KM 7594 FR	86
KM 7594 FL	87
KM 7684 FL	88
Instalação saliente	89
Dimensões de instalação, embutida	90
KM 7564 FL	90
KM 7574 FL	91
KM 7575 FL	92
KM 7594 FL	93
KM 7684 FL	94
Instalação embutida	95
Conexão elétrica	96
Declaração de Conformidade	99

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, crianças podem tentar subir no aparelho.
- ▶ 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 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 esteve 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.

A sua colaboração para proteger o meio-ambiente

Descarte dos materiais de embalagem

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

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

Descarte de aparelho antigo

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

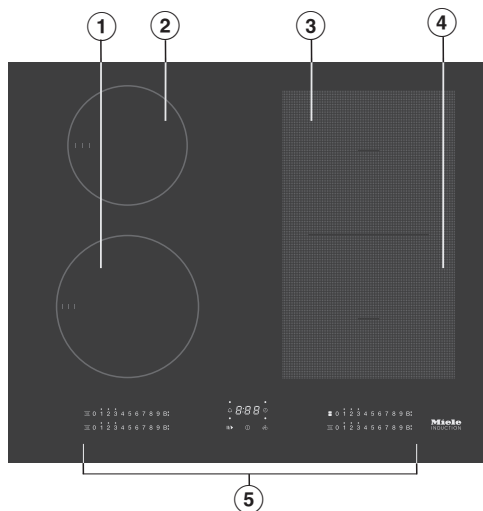


Em vez disso, utilize os pontos oficiais de entrega e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos do seu município, de representantes Miele ou da própria Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do aparelho usado é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Mantenha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

Projeção

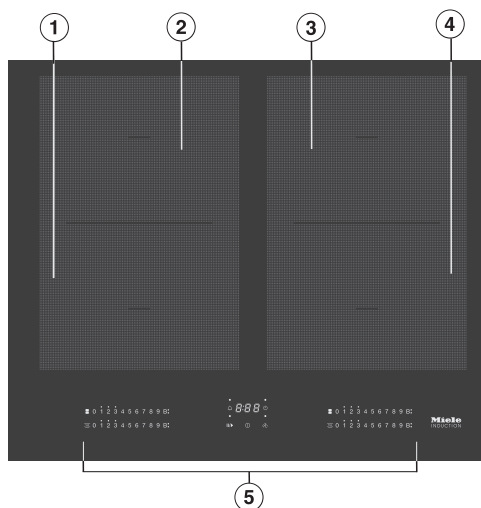
Cooktop

KM 7563 FR, KM 7563 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

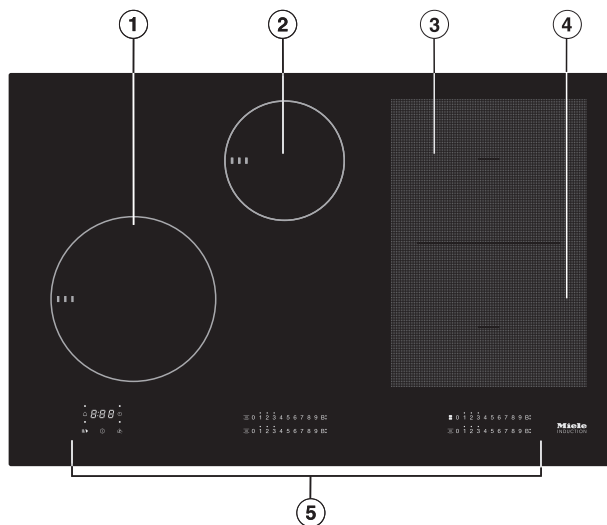
KM 7564 FR, KM 7564 FL



- 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

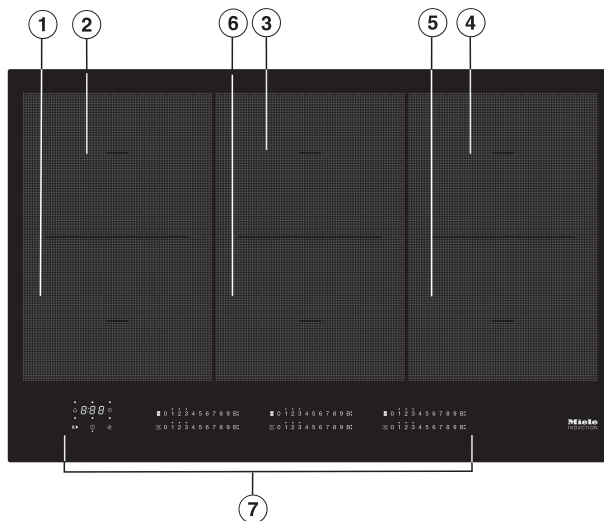
Projeção

KM 7574 FR, KM 7574 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

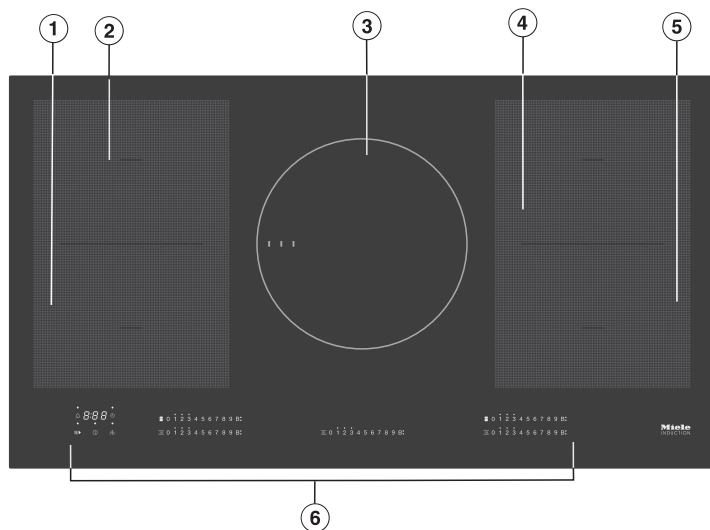
KM 7575 FR, KM 7575 FL



- 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 ⑥ para a zona de cozimento PowerFlex
- ④ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozimento PowerFlex ⑤ para a zona de cozimento PowerFlex
- ⑤ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster
- ⑥ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster
- ⑦ Controles e indicadores

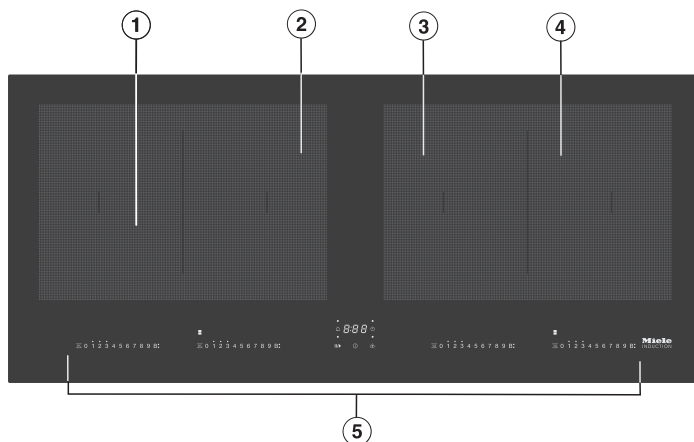
Projeção

KM 7594 FR, KM 7594 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 com TwinBooster
- ④ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster combinável com zona de cozimento PowerFlex ⑤ para a zona de cozimento PowerFlex
- ⑤ Zona de cozimento PowerFlex com TwinBooster
- ⑥ Controles e indicadores

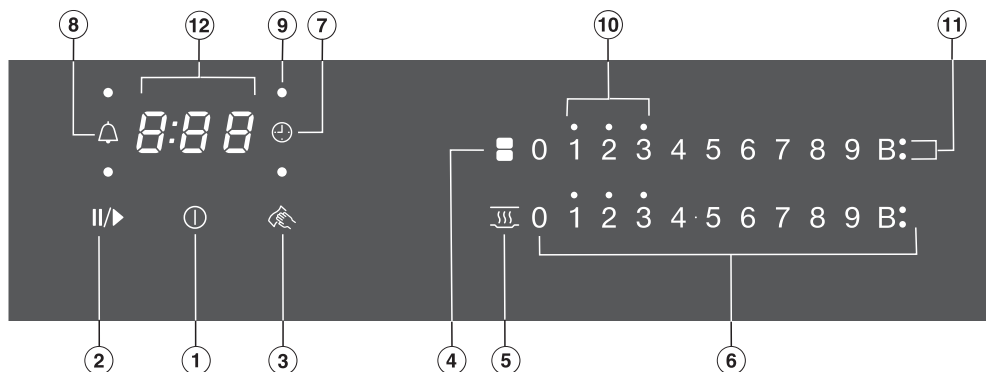
KM 7684 FL



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

Projeção

Elementos de controle e indicadores



Teclas táteis

- ① Ligar/desligar cooktop
- ② Stop&Go
Para parar/iniciar um processo de preparação em curso
- ③ Proteção para limpeza
Para bloquear as teclas táteis
- ④ Zonas de cozimento PowerFlex
Para conectar/desconectar manualmente zonas de cozimento PowerFlex
- ⑤ Manter quente
Para ativar/desativar a função Manter quente
- ⑥ Escala numérica
 - Para ajustar o nível de potência
 - Para ajustar os tempos
- ⑦ Desligamento automático
Desliga automaticamente as zonas de cozimento
- ⑧ Temporizador

Indicações/Luzes de controle

- ⑨ Desligamento automático da atribuição de zona de cozimento
O desligamento automático para a zona de cozimento está ativado
- ⑩ Calor residual
- ⑪ Booster
O Booster está ativado
- ⑫ Indicação do timer

0:00 até Tempo

9:59

LOC Bloqueio de funcionamento/O bloqueio está ativado

dE O modo de demonstração está ativado

Projeção

Dados da área de cozimento

KM 7563 FR, KM 7563 FL					
Zona de cozimen- to	Tamanho em cm		Potência máx. em watts com 230 V ³		Zona de co- zimento as- sociada ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	14–19	–	normal	1.850	④
			TwinBooster, nível 1	2.500	
			TwinBooster, nível 2	3.000	
②	10–16	–	normal	1.400	③
			TwinBooster, nível 1	1.700	
			TwinBooster, nível 2	2.200	
③	15–23	19x23	normal	2.100	②
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
④	15–23	19x23	normal	2.100	①
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
③ + ④	22–23	23x39	normal	3.400	–
			TwinBooster, nível 1	4.800	
			TwinBooster, nível 2	7.300	
			Total	7.300	

¹ Dentro do intervalo indicado, é possível utilizar recipientes com uma base de qualquer diâmetro.

² O intervalo indicado corresponde à superfície máxima da base do recipiente para cozimento que pode ser utilizado.

³ A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e com o material do recipiente.

⁴ A zona de cozimento está ligada eletricamente a esta zona de cozimento para permitir o aumento da potência, ver capítulo «Utilização», seção «Gestão de energia».

KM 7564 FR, KM 7564 FL					
Zona de cozimento	Tamanho em cm		Potência máx. em watts com 230 V ³		Zona de cozimento associada ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19x23	normal	2.100	④
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
②	15–23	19x23	normal	2.100	③
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
③	15–23	19x23	normal	2.100	②
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
④	15–23	19x23	normal	2.100	①
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
① + ② ③ + ④	22–23	23x39	normal	3.400	-
			TwinBooster, nível 1	4.800	
			TwinBooster, nível 2	7.300	
Total				7.300	

¹ Dentro do intervalo indicado, é possível utilizar recipientes com uma base de qualquer diâmetro.

² O intervalo indicado corresponde à superfície máxima da base do recipiente para cozimento que pode ser utilizado.

³ A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e com o material do recipiente.

⁴ A zona de cozimento está ligada eletricamente a esta zona de cozimento para permitir o aumento da potência, ver capítulo «Utilização», seção «Gestão de energia».

Projeção

KM 7574 FR, KM 7574 FL					
Zona de cozimento	Tamanho em cm		Potência máx. em watts com 230 V ³		Zona de cozimento associada ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	16–22	–	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.300 3.000 3.650	④
②	10–16	–	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	1.400 1.700 2.200	③
③	15–23	19x23	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	②
④	15–23	19x23	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	①
③ + ④	22–23	23x39	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	3.400 4.800 7.300	–
Total				7.300	

¹ Dentro do intervalo indicado, é possível utilizar recipientes com uma base de qualquer diâmetro.

² O intervalo indicado corresponde à superfície máxima da base do recipiente para cozimento que pode ser utilizado.

³ A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e com o material do recipiente.

⁴ A zona de cozimento está ligada eletricamente a esta zona de cozimento para permitir o aumento da potência, ver capítulo «Utilização», seção «Gestão de energia».

KM 7575 FR, KM 7575 FL					
Zona de cozimen- to	Tamanho em cm		Potência máx. em watts com 230 V ³		Zona de co- zimento as- sociada ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19x23	normal	2.100	②
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
②	15–23	19x23	normal	2.100	①
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
③	15–23	19x23	normal	2.100	④
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
④	15–23	19x23	normal	2.100	③
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
⑤	15–23	19x23	normal	2.100	⑥
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
⑥	15–23	19x23	normal	2.100	⑤
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
① + ②	22–23	23x39	normal	3.150	-
			TwinBooster, nível 1	3.400	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
③ + ⑥	22–23	23x39	normal	3.400	-
④ + ⑤			TwinBooster, nível 1	4.800	
			TwinBooster, nível 2	7.300	
			Total	11.000	

¹ Dentro do intervalo indicado, é possível utilizar recipientes com uma base de qualquer diâmetro.

² O intervalo indicado corresponde à superfície máxima da base do recipiente para cozimento que pode ser utilizado.

³ A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e com o material do recipiente.

⁴ A zona de cozimento está ligada eletricamente a esta zona de cozimento para permitir o aumento da potência, ver capítulo «Utilização», seção «Gestão de energia».

Projeção

KM 7594 FR, KM 7594 FL					
Zona de cozimento	Tamanho em cm		Potência máx. em watts com 230 V ³		Zona de cozimento associada ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19x23	normal	2.100	⑤
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
②	15–23	19x23	normal	2.100	④
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
③	18–28	–	normal	2.600	–
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
④	15–23	19x23	normal	2.100	②
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
⑤	15–23	19x23	normal	2.100	①
			TwinBooster, nível 1	3.000	
			TwinBooster, nível 2	3.650	
① + ② ④ + ⑤	22–23	23x39	normal	3.400	–
			TwinBooster, nível 1	4.800	
			TwinBooster, nível 2	7.300	
Total				11.000	

¹ Dentro do intervalo indicado, é possível utilizar recipientes com uma base de qualquer diâmetro.

² O intervalo indicado corresponde à superfície máxima da base do recipiente para cozimento que pode ser utilizado.

³ A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e com o material do recipiente.

⁴ A zona de cozimento está ligada eletricamente a esta zona de cozimento para permitir o aumento da potência, ver capítulo «Utilização», seção «Gestão de energia».

KM 7684 FL					
Zona de cozimento	Tamanho em cm		Potência máx. em watts com 230 V ³		Zona de cozimento associada ⁴
	Ø ¹	 ²			
①	15–23	19x23	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	④
②	15–23	19x23	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	③
③	15–23	19x23	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	②
④	15–23	19x23	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	2.100 3.000 3.650	①
① + ② ③ + ④	22–23	23x39	normal TwinBooster, nível 1 TwinBooster, nível 2	3.400 4.800 7.300	-
Total				7.300	

¹ Dentro do intervalo indicado, é possível utilizar recipientes com uma base de qualquer diâmetro.

² O intervalo indicado corresponde à superfície máxima da base do recipiente para cozimento que pode ser utilizado.

³ A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e com o material do recipiente.

⁴ A zona de cozimento está ligada eletricamente a esta zona de cozimento para permitir o aumento da potência, ver capítulo «Utilização», seção «Gestão de energia».

Primeiro uso.

- Cole a placa de identificação fornecida com o aparelho no local previsto do capítulo «Serviço de assistência técnica».
- Retire as películas de proteção e os adesivos, se for o caso.

Primeira limpeza do cooktop

- Antes da primeira utilização, limpe o cooktop com um pano úmido e seque-a em seguida com um pano seco.

Colocar o cooktop em funcionamento pela primeira vez

As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando o cooktop é utilizado 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 conexão incorreta, nem são prejudiciais à saúde.

Preste atenção, pois o tempo de aquecimento no cooktop por indução é muito mais curto do que nos cooktops convencionais.

Miele@home

Condição prévia: rede Wi-Fi doméstica

O seu cooktop possui um módulo Wi-Fi integrado. O cooktop pode ser ligado a uma rede Wi-Fi doméstica.

Se o seu exaustor da Miele também estiver ligado à rede Wi-Fi doméstica, você pode usar o controle automático do exaustor através da função Con@ctivity. Outras informações podem ser encontradas nas instruções de instalação e uso do seu exaustor.

Certifique-se de que esteja disponível uma rede Wi-Fi no local de instalação de seu cooktop, com sinal suficientemente forte.

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

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.

Disponibilidade Miele@home

O uso do aplicativo Miele depende da disponibilidade do serviço Miele@home em seu país.

O serviço da Miele@home não está disponível em todos os países.

Informações sobre disponibilidade podem ser encontradas no site www.miele.com.

App Miele

O aplicativo Miele@Mobile está disponível gratuitamente na Apple App Store® ou na Google Play Store™.



Depois de o app Miele ter sido instalado em um dispositivo móvel, pode-se realizar as seguintes ações:

- Acessar informações sobre o estado de funcionamento do seu cooktop
- acessar informações sobre o status operacional do seu cooktop
- configurar uma rede Miele@home com outros eletrodomésticos Miele compatíveis com WLAN

Primeiro uso.

Configurar a Miele@home

Conectar por App

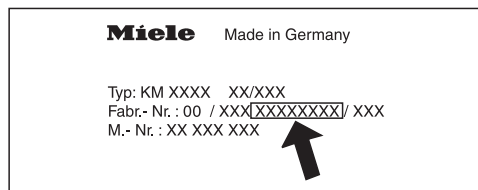
Pode-se estabelecer a conexão à rede através do app Miele.

- Instale o app Miele no seu dispositivo móvel.

Para efetuar o registro é necessário o seguinte:

1. A senha da sua rede Wi-Fi.
2. A senha de seu cooktop.

A senha do cooktop é formada pelos últimos 9 dígitos do número de fabricação, que se encontra na placa de identificação.



- Ligue o cooktop.
- Inicie o app Miele.
- Toque na tecla tátil 0 numa escala numérica aleatória.
- Toque simultaneamente nas teclas táteis 0 e 5 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados no indicador do timer. Após decurso do tempo, é exibido o código **C: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.

Conectar por meio de WPS

Condição prévia: Possui um roteador compatível com WPS (WiFi Protected Setup/Configuração Protegida de Wi-Fi).

- Ligue o cooktop.
- Toque na tecla tátil 0 numa escala numérica aleatória.
- Toque simultaneamente nas teclas táteis 0 e 6 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados no indicador 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 só 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:02** na indicação do timer. Caso não tenha sido possível estabelecer a conexão, aparecerá o código **C:01** na indicação do timer. Você pode não ter ativado o WPS no seu roteador com rapidez suficiente. Efetue novamente os passos acima mencionados.

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

Cancelar processo

- Toque em uma tecla à sua escolha.

Restaurar configurações

Ao substituir o roteador, não é necessária qualquer restauração.

- Ligue o cooktop.
- Toque na tecla tátil 0 numa escala numérica aleatória.
- Toque simultaneamente nas teclas táteis 0 e 9 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados no indicador do timer. Após decurso do tempo, é exibido o código **E:00** na indicação do timer durante 10 segundos.

Restaure as configurações em caso de descarte, venda do cooktop ou utilize um cooktop já usado. Só assim garantirá que todos os dados pessoais foram removidos e que o proprietário anterior já não consegue acessar o cooktop.

Primeiro uso.

Con@ctivity

A Con@ctivity descreve a comunicação direta entre o seu cooktop e um exaustor Miele. A Con@ctivity permite o controle automático do exaustor em função do estado operacional do cooktop.

Outras informações podem ser encontradas nas instruções de instalação e uso do seu 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 a Con@ctivity

Con@ctivity através da rede Wi-Fi doméstica (Con@ctivity 3.0)

Condição prévia:

- Rede Wi-Fi doméstica
- Exaustor Miele com conexão Wi-Fi

- Ligue o seu cooktop e o exaustor à rede Wi-Fi doméstica (consulte o capítulo «Primeira colocação em funcionamento», seção «Miele@home»).

A função Con@ctivity é automaticamente ativada.

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

Con@ctivity por meio de uma conexão Wi-Fi direta (Con@ctivity 3.0)

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

- Ligue o cooktop.
- Toque na tecla tátil 0 em uma escala numérica aleatória.
- Toque ao mesmo tempo no teclado numérico e nas teclas táteis 0 e 7 durante 6 segundos.

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

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.

O Con@ctivity está agora ativado.

Em caso de conexão Wi-Fi direta, o cooktop e o exaustor não podem ser integrados em uma única rede doméstica. Caso deseje fazer isso posteriormente, primeiro é preciso restaurar a conexão Wi-Fi direta entre o cooktop e o exaustor (consulte o capítulo «Primeira colocação em funcionamento», seção «Con@ctivity» e, nas instruções de utilização e montagem do exaustor, o capítulo «Desativar Wi-Fi»).

Primeiro uso.

Cancelar processo

- Toque em uma tecla à sua escolha.

Restaurar configurações

Ao substituir o roteador, não é necessária qualquer restauração.

- Ligue o cooktop.
- Toque na tecla tátil 0 numa escala numérica aleatória.
- Toque simultaneamente nas teclas táteis 0 e 9 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados no indicador do timer. Após decurso do tempo, é exibido o código **E:DD** na indicação do timer durante 10 segundos.

Restaure as configurações em caso de descarte, venda do cooktop ou utilize um cooktop já usado. Só assim garantirá que todos os dados pessoais foram removidos e que o proprietário anterior já não consegue acessar o cooktop.

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

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



Risco de queimaduras devido a objetos quentes.

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.

Não utilize o cooktop como superfície de apoio.

Após o uso, desligue o cooktop com a tecla tátil ①. Desconfie do sensor de detecção de panela!

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 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 «Utilização», 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 o cooktop for usado intensamente. O ventilador de resfriamento pode continuar funcionando mesmo após a desconexão do cooktop.

Modo de funcionamento

Gestão de energia

O cooktop tem uma potência total máxima que não pode ser excedida por motivos de segurança.

2 zonas de cozimento podem estar interligadas no cooktop. A ligação permite a transferência de potência adicional de uma zona de cozimento para outra zona de cozimento.

A última configuração efetuada tem prioridade e é efetuada pelo cooktop.

Se for transferida potência de uma zona de cozimento para a zona de cozimento associada, então a potência deve ser reduzida na que foi ligada primeiro.

A potência total máxima possível e as zonas de cozimento que estão interligadas podem ser encontradas no capítulo «Visão geral», seção «Dados sobre a zona de cozimento».

Se for exigida mais potência à zona de cozimento recém-ligada do que a zona de cozimento ligada pode emitir, então pode haver os seguintes efeitos na zona de cozimento que foi ligada primeiro:

- 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 zona de cozimento é desligada.

Se o último nível de potência definido for reduzido ou se o Booster for desligado, o nível de potência da zona de cozimento associada pode ser aumentado novamente.

Recipiente 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. O mais adequado é uma base lisa em aço inoxidável.

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.

Indicação de recipiente faltando/inadequado

Na escala numérica da área de cozimento, o nível de potência definido fica piscando nos seguintes casos:

- a área de cozimento é ligada sem recipiente em cima ou com recipiente inadequado (recipiente com base não magnetizável)
- o diâmetro da base do recipiente colocado for muito pequeno
- o recipiente for retirado de uma área de cozimento ligada

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

Se não for colocado qualquer recipiente ou for colocado um recipiente inadequado, a área de cozimento desliga-se automaticamente ao fim de 3 minutos.

Recipiente de cozimento

Sugestões

- Para utilizar a zona de cozimento de forma otimizada, escolha recipientes com um diâmetro de base adequado (consulte o capítulo «Visão geral», item «Dados da zona de cozimento»). Se o recipiente for muito pequeno, não será reconhecido.
- Posicione o recipiente na respectiva zona de cozimento da forma mais centralizada possível.
- 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 o cooktop, levante-o. Assim, você evitará manchas devido à abrasão e riscos. Riscos que ocorrem quando os recipientes para cozimento são empurrados para frente e para trás não afetam o funcionamento do cooktop. 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).



- Se possível, use recipientes com as bordas retas. 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 desmação do revestimento.

- Sempre que possível, cozinhe em recipientes tampados. Assim, impede a fuga desnecessária do calor.
- Para cozinhar pequenas quantidades, selecione um recipiente pequeno. Um recipiente pequeno consome menos energia do que um recipiente grande e pouco cheio.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Depois de ferver ou dourar, volte a mudar oportunamente para um nível de potência mais baixo.
- Utilize uma panela de pressão para reduzir o tempo de cozinhar.

Intervalos de configuração

O cooktop tem 9 níveis de potência programados de fábrica . Se pretender uma gradação mais precisa, pode expandir para 17 níveis de potência (consulte o capítulo «Programação»).

	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 alimentos que aderem ao fundo com facilidade Cozinhar arroz, fazer papas Descongelar legumes ultracongelados em bloco	2–4	2–3.
Aquecer líquidos ou alimentos meio sólidos 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	5–7	4.–7.
Fritar peixe, bifes, salsichas, ovos, panquecas, lentamente (sem aquecer a gordura demasiadamente)	6–8	6–7.
Fritar panquecas e panquecas de batata etc.	7–8	7–8.
Ferver uma grande quantidade de água Levar a ferver Selar grandes quantidades de carne	9	8.–9

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, irá determinar a configuração ideal para o seu recipiente. No caso de recipientes novos, cujas características de utilização ainda não conhece, selecione o nível de potência abaixo do nível indicado.

Princípio de utilização

Esta placa de vitrocerâmica está equipada com teclas táteis eletrônicas que reagem ao contato dos dedos. Por motivos de segurança, a tecla tátil para ligar/desligar ① deve de ser tocada durante um pouco mais de tempo do que as outras teclas, ao ligar.

Cada reação das teclas é confirmada com um sinal sonoro.

Ao desligar o cooktop, fica visível apenas o símbolo impresso da tecla tátil para ligar/desligar ①. Ao ligar o cooktop acendem outras teclas táteis.

 Erro de funcionamento devido a teclas táteis sujas e/ou tampadas.

As teclas táteis não reagem ou até podem provocar operações de comutação não intencionais ou até mesmo a desativação automática do cooktop (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», item «Desativação de segurança»). Recipientes quentes sobre as teclas táteis/indicações podem danificar o sistema eletrônico subjacente.

Mantenha as teclas táteis e as indicações sempre limpas.

Não coloque nenhum objeto sobre as teclas táteis ou as indicações.

Não coloque recipientes quentes em cima das teclas táteis e das indicações.



①

① Área das teclas táteis e indicações

Utilização



Perigo de incêndio devido ao aquecimento excessivo de alimentos.

Um alimento deixado sem supervisão pode sobreaquecer e pegar fogo.

Mantenha o cooktop sempre sob supervisão quando estiver em funcionamento.

Preste atenção, pois o tempo de aquecimento no cooktop por indução é muito mais curto do que nos cooktops convencionais.

Ligar o cooktop

- Toque na tecla tátil ①.

As outras teclas táteis acendem.

Caso não comece a cozinhar qualquer alimento, o cooktop desligará ao fim de poucos segundos, por motivos de segurança.

Configurar o nível de potência

A detecção de recipientes está ativada de fábrica (consulte o capítulo «Programação»). Quando o cooktop estiver ligado e for colocado um recipiente em cima de uma área de cozimento, todas as teclas táteis numéricas se acendem.

- Coloque o recipiente em cima da área de cozimento pretendida.
- Selecione o nível de potência pretendido na escala numérica tocando na tecla tátil correspondente.

Desligar a área de cozimento/ cooktop

- Para desligar uma área de cozimento, toque na tecla tátil 0 na respectiva escala numérica.
- Para desligar o cooktop e, portanto, todas as áreas de cozimento, toque na tecla tátil ①.

Detecção de calor residual

Quando uma área de cozimento estiver quente, a indicação de calor residual acende após a desconexão. Dependendo da temperatura, aparece um ponto acima dos níveis de potência 1, 2 e 3.

Os pontos da indicação do calor residual e apagam um após outro conforme a área de cozimento vai arrefecendo. O último ponto só se apaga quando a área de cozimento atingir uma temperatura suportável ao toque.



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.

Configurar o nível de potência, intervalo expandido de configuração

- Toque na escala numérica entre as teclas táteis.

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

Exemplo:

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

Utilização

Área de cozimento PowerFlex

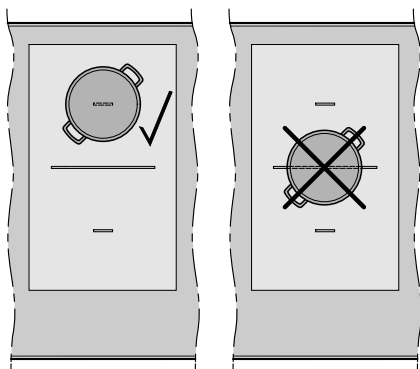
As áreas de cozimento PowerFlex são ligadas automaticamente em conjunto, formando uma área de cozimento PowerFlex, se colocar um recipiente suficientemente grande (consulte o capítulo «Visão geral», item «cooktop»). As configurações para a área de cozimento são controladas com a escala numérica da área de cozimento PowerFlex à frente ou à esquerda (dependendo do modelo). Também pode-se ligar ou desligar conjuntamente as áreas de cozimento PowerFlex de modo manual:

- Toque na tecla tátil .

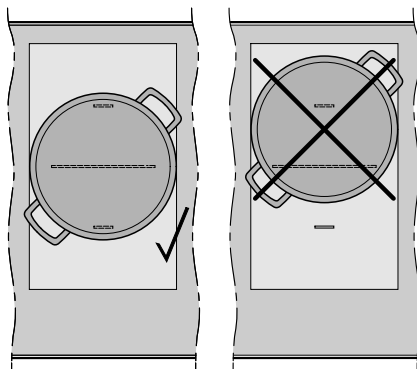
Posicionar o recipiente para cozinhar

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

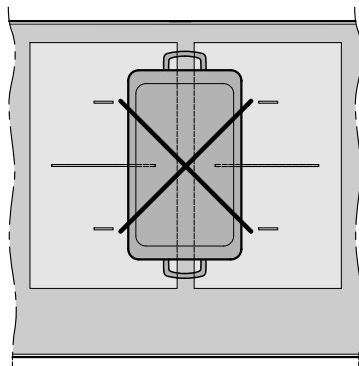
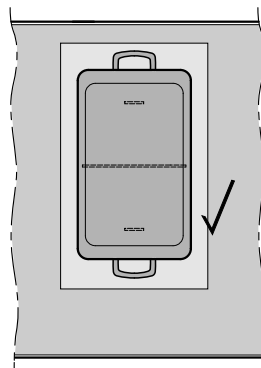
Zona de cozimento PowerFlex



Área de cozimento PowerFlex (panela)



Área de cozimento PowerFlex (assadeira)



Sistema automático

Quando a função de aquecimento automático é ativada, o cooktop é automaticamente aquecido à potência máxima (reforço) e depois retorna ao nível de potência definido inicialmente (nível de cozimento avançado). O tempo de cozimento depende do nível de cozimento definido (consulte a tabela).

Ativar o sistema automático

- Toque na tecla tátil do nível pretendido para continuar o processo até que soe um sinal e a tecla tátil pisque.

Durante a fase de aquecimento rápido (consulte a tabela), o nível definido de potência para continuar o processo fica piscando.

No caso de níveis de potência expandidos (consulte o capítulo «Programação») e estando um nível intermédio selecionado, as teclas táteis antes e depois do nível intermédio ficam a piscar.

Se você alterar o nível de cozimento durante o cozimento, o aquecimento automático é desativado.

Desativar o sistema automático

- Toque na tecla tátil do nível definido para continuar o processo.
- ou
- Ajuste um diferente nível de potência.

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 avançados de cozimento com um só ponto estão disponíveis com uma faixa expandida de níveis de potência (consulte o capítulo «Programação»)

Utilização

Booster

As áreas de cozimento estão equipadas com um TwinBooster.

O Booster aumenta o desempenho para que grandes quantidades possam ser aquecidas rapidamente, como por exemplo, fervura de água para cozinhar macarrão. Este aumento de potência permanece ativo durante 15 minutos, no máximo.

Se for ativado o Booster, as definições das zonas de cozimento podem alterar-se, consulte o capítulo «Indução», na seção «Gestão de energia».

Em um modelo de placa com:

- no máximo 5 zonas de cozimento podem utilizar o Booster simultaneamente com um máximo de 2 zonas de cozimento ou 1 zona de cozimento PowerFlex.
- com 6 zonas de cozimento podem ser simultaneamente selecionadas as seguintes configurações do Booster:
 - Zona de cozimento central ou direita: Booster com 2 zonas de cozimento ou 1 zona de cozimento PowerFlex
 - Zona de cozimento esquerda: Booster em ambas as zonas de cozimento ou na zona de cozimento PowerFlex

Caso ative o Booster, quando:

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

Ativar o TwinBooster

Nível 1

- Coloque o recipiente em cima da área de cozimento pretendida.
- Se necessário, configure um nível de potência.
- Toque na tecla tátil **B**.

A luz de controle  do nível 1 do TwinBooster acende.

Nível 2

- Coloque o recipiente em cima da área de cozimento pretendida.
- Se necessário, configure um nível de potência.
- Toque 2 vezes na tecla tátil **B**.

A luz de controle  do nível 2 do TwinBooster acende.

Desativar o TwinBooster

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

ou

- Defina um nível de energia diferente.

Utilização

Manter aquecido

A função Manter Aquecido não serve para aquecer alimentos que tenham esfriado, mas sim para manter os alimentos quentes imediatamente após a sua preparação.

O tempo máximo para manter Aquecido é de 2 horas.

- 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 mantê-los quente. Quanto mais tempo os alimentos forem mantidos aquecidos, maior é a perda de substâncias nutritivas. Mantenha o tempo de aquecimento o mais curto possível.

Ativar/desativar a função Manter Aquecido

- Toque na tecla tátil  da área de cozimento pretendida.

Manter a temperatura

Configuração de fábrica para manutenção de temperatura a 85 °C. Você pode alterar a temperatura a ser mantida (consulte o capítulo «Programação»).

Utilização	Temperatura em °C
Derreter chocolate	50–55
Manter quentes alimentos sólidos e cremosos	65–75
Manter quente, por exemplo, sopas	80–90

O resultado do cozimento pode ser negativamente afetado se a comida for mantida quente a temperaturas muito altas. Os alimentos podem alterar a cor e até ficar deteriorados.

O cooktop deve estar ligado caso você queira utilizar o timer.

O timer pode ser utilizado para 2 funções:

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

Pode-se usar as funções simultaneamente.

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 na 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.

Temporizador

O tempo mínimo é ajustado através da escala numérica esquerda ou frontal esquerda (conforme o modelo).

Configurar o tempo mínimo

- Toque na tecla tátil .

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

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

Alterar o tempo mínimo

- Toque na tecla tátil .

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

Excluir o tempo mínimo

- Toque na tecla tátil .

- Toque em 0 no teclado numérico.

Timer

Desligamento automático

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

A zona de cozimento é automaticamente desligada por meio da desativação de segurança se o tempo programado for superior ao tempo de funcionamento máximo permitido (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», seção «Desativação de segurança»).

O tempo de desligamento é definido na escala numérica da zona de cozimento correspondente, que deve ser desligada automaticamente.

Ajustar o tempo de desligamento

- Defina um nível de potência para a zona de cozimento pretendida.

- Toque na tecla tátil .

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

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

A luz indicadora do desligamento automático da atribuição de zona de cozimento pisca.

- Para definir um tempo de desligamento para uma outra zona de cozimento, proceda conforme descrito anteriormente.

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

- Para visualizar os tempos restantes em segundo plano, toque na tecla tátil  quantas vezes forem necessárias até que a luz indicadora da zona de cozimento pretendida fique piscando.

Alterar o tempo de desligamento

- Toque na tecla tátil  quantas vezes forem necessárias até que a luz indicadora da zona de cozimento pretendida fique piscando.

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

Apagar o tempo de desligamento

- Toque na tecla tátil  quantas vezes forem necessárias até que a luz indicadora da zona de cozimento pretendida fique piscando.

A indicação do timer pisca.

- Toque na tecla tátil  na escala numérica.

Utilizar as funções do Timer simultaneamente

- Toque na tecla tátil  ou  para ver o tempo restante a decorrer em segundo plano.
- Se estiver programado um tempo de desligamento para várias zonas de cozimento, toque na tecla tátil  quantas vezes forem necessárias até que a luz de indicação da zona de cozimento pretendida pisque.

Funções adicionais

Stop&Go

Ao ativar o Stop&Go, o nível de potência de todas as zonas de cozimento ligadas é reduzido para 1.

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

Ao desativar, as zonas de cozimento continuam funcionando com o nível de potência definido por último.

Se a função não for desativada no espaço de 1 hora, o cooktop é desligado.

Ativar/Desativar

- Toque na tecla tátil II/►.

Utilize a função se existir o risco dos alimentos transbordarem.

Recall

Se o cooktop for desligado acidentalmente durante o funcionamento, através desta função, é possível restabelecer todas as configurações. O cooktop deve ser ligado novamente 10 segundos após ter sido desligado.

- Ligue o cooktop novamente.

Os níveis de potência anteriormente definidos piscam.

- Toque de imediato num dos níveis de potência piscando.

Todas as áreas de cozimento e o timer continuam a funcionar com as configurações efetuadas antes.

Proteção para limpeza

É possível bloquear as teclas táteis do cooktop durante 20 segundos para, por exemplo, remover sujeiras. A tecla tátil  não é bloqueada.

Ativar

- Toque na tecla tátil .

O tempo é descontado na indicação do timer.

Desativar

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

Modo Showroom

Esta função possibilita ao revendedor a apresentação do cooktop sem aquecimento.

Ativar/Desativar

- Ligue o cooktop.
- Toque na tecla tátil  0 numa escala numérica aleatória.
- Toque em simultâneo nas teclas táteis 0 e 2 durante 6 segundos.

Na indicação do timer piscará por alguns segundos  alternadamente com  (Modo Showroom ativado) ou  (Modo Showroom desativado).

Visualizar dados do cooktop

Pode visualizar a designação do modelo e a versão do software de seu cooktop. Não pode existir qualquer recipiente nas áreas de cozimento.

Número do modelo/Número de série

- Ligue o cooktop.
- Toque na tecla tátil  0 numa escala numérica aleatória.
- Toque em simultâneo nas teclas táteis 0 e 4.

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

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

Versão de software

- Ligue o cooktop.
- Toque na tecla tátil  0 numa escala numérica aleatória.
- Toque em simultâneo nas teclas táteis 0 e 3.

Na indicação do timer aparecem números:

Exemplo: *2:00* = versão de software 2.00

Dispositivos de segurança

Sistema de Trava/Bloqueio de Inicialização

O cooktop está equipado com uma trava de inicialização e de funcionamento para impedir que tanto o cooktop, como as áreas de cozimento, possam ser ligados acidentalmente ou as configurações possam ser alteradas.

O **bloqueio de funcionamento** é ativado com o cooktop desligado. Se o bloqueio de funcionamento estiver ativado, já não é possível ligar o cooktop, nem utilizar o timer. O tempo mínimo definido continua sendo contado. O cooktop está programado para que o bloqueio de funcionamento seja ativado manualmente. A programação pode ser definida de forma que o bloqueio de funcionamento seja ativado automaticamente 5 minutos após o desligamento do cooktop (consulte o capítulo «Programação»).

O **bloqueio** é ativado com o cooktop ligado. Se o bloqueio estiver ativado, a utilização do cooktop passa a ser possível apenas de forma limitada:

- As áreas de cozimento e o cooktop podem ser desligados.
- O tempo mínimo definido pode ser alterado.

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

Ativar o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla tátil ① durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer. Após a expiração do tempo aparece na indicação do timer *LDC*. O bloqueio de funcionamento está ativado.

Desativar o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla tátil ① durante 6 segundos.

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

Ativar o bloqueio

- Toque em simultâneo nas teclas táteis ⌚ e II/▶ e mantenha-as pressionadas durante 6 segundos.

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

Desativar o bloqueio

- Toque em simultâneo nas teclas táteis ⌚ e II/▶ e 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.

Desativação de segurança

As teclas táteis estão tampadas

O cooktop desliga automaticamente se uma ou várias teclas táteis 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 dele. Por cima da tecla tátil ①, pisca brevemente $\mathcal{E}$ e ouve-se um sinal. Se retirar os objetos ou a sujeira, $\mathcal{E}$ apaga-se e o cooktop funciona novamente.

O tempo de funcionamento 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 desliga-se e surge a indicação de calor residual. Se desligar e ligar a área de cozimento, esta está novamente operacional.

O cooktop está programado de fábrica para o nível de segurança 0. Se necessário, é possível utilizar um nível de segurança mais elevado com um tempo de funcionamento máximo mais curto (consulte a tabela).

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

* Os níveis avançados de cozimento com um só ponto estão disponíveis com uma faixa expandida de níveis de potência (consulte o capítulo «Faixas de configuração»)

** Configuração de fábrica

Dispositivos de segurança

Proteção contra aquecimento excessivo

Todas as bobinas de indução e as resistências de resfriamento do sistema eletrônico estão equipadas com uma proteção contra aquecimento excessivo. Antes do aquecimento excessivo das bobinas de indução ou resistências de resfriamento, a proteção contra aquecimento excessivo ativa uma das seguintes medidas:

Bobinas de indução

- A função Booster ativada é interrompida.
- O nível de potência configurado é reduzido.
- A zona de cozimento é desligada automaticamente. A indicação do timer pisca *Err* alternando com *000*.

É possível ligar novamente a zona de cozimento assim que a mensagem de erro tiver desaparecido.

Resistência de resfriamento

- A função Booster ativada é interrompida.
- O nível de potência configurado é reduzido.
- As zonas de cozimento desligam automaticamente.

Assim que a resistência de resfriamento tiver esfriado o suficiente, é possível voltar a ligar normalmente as respectivas zonas de cozimento.

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

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

Se a proteção contra aquecimento excessivo voltar a ser acionada, apesar de ter eliminado as causas, entre em contato com o serviço de assistência técnica.

Você pode adaptar a programação do cooktop de acordo com as suas necessidades. Pode ainda alterar várias configurações umas após outras.

Após ativar a programação aparece o símbolo  e na indicação do timer surge *PL*. Após alguns segundos, na indicação do timer ficam a piscar alternadamente *P:01* (programa 01) e *C:01* (código).

Alterar a programação

Ativar a programação

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

- **Com o cooktop desligado**, toque simultaneamente nas teclas táteis  e **II/▶** até que apareça o símbolo  e na indicação do timer *PL*.

Definir o programa

Se o número do programa tiver dois dígitos deve definir primeiro as dezenas.

- Enquanto o programa é apresentado (por exemplo, *P:01*), toque na tecla tátil  quantas vezes que forem necessárias, até que o número do programa pretendido apareça na indicação, ou toque no número correspondente na escala numérica.

Definir o código

- Enquanto o código é apresentado (por exemplo, *C:01*), toque na tecla tátil  quantas vezes que forem necessárias, até que o número do código pretendido apareça na indicação, ou toque no número correspondente na escala numérica.

Salvar configurações

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

Não salvar as configurações

- Enquanto o código é apresentado (por exemplo, *C:01*) toque na tecla tátil  até que as indicações se apaguem.

Programação

Programa ¹		Código ²	Configurações
P:01	Modo Showroom	C:00	Modo Showroom desligado
		C:01	Modo Showroom ligado ³
P:03	Configuração de fábrica	C:00	Não restabelecer as configurações de fábrica
		C:01	Restabelecer as configurações de fábrica
P:04	Quantidade de níveis de potência das zonas de cozimento	C:00	9 níveis de potência + Booster
		C:01	17 níveis de potência + Booster ⁴
P:06	Sinal sonoro de confirmação ao acionar uma tecla tátil	C:00	desligado ⁵
		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
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

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
P:25	Temperatura do nível de Manter quente	C:00	50 °C
		C:01	55 °C
		C:02	60 °C
		C:03	65 °C
		C:04	70 °C
		C:05	75 °C
		C:06	80 °C
		C:07	85 °C
		C:08	90 °C

¹ Os programas não indicados não estão ocupados.

² O código configurado de fábrica está em negrito.

³ Após ligar o cooktop, aparece durante alguns segundos no indicador do timer *dE*.

⁴ No texto e nas tabelas, para maior clareza, os níveis de potência estendidos são mostrados com um ponto antes do número.

⁵ O sinal acústico de confirmação da tecla sensora ligar/desligar não é desligado.

Indicações para laboratórios de teste

Alimentos tendo como referência 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 «Programação»).

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



Risco de queimaduras devido a temperatura das bocas.

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

Desligue o Cooktop.

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



Danos devido à entrada de umidade.

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

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

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

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

- Limpe o cooktop após cada utilização.
- Seque o cooktop sempre que efetuar a limpeza, para evitar resíduos de calcário.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

- detergente de lavar a louça manualmente
- produtos que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos anticalcário
- produtos para eliminar manchas e ferrugem
- produtos de limpeza abrasivos, por 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
- limpa-vidros
- escovas ou esfregões abrasivos e duros (por exemplo, esponjas abrasivas) ou esfregões usados que ainda contenham restos de detergente
- esponja mágica

Limpeza e manutenção

Limpar a superfície de vitrocerâmica

 Danos causados por objetos afiados.

A tira vedante entre o cooktop e a bancada de trabalho pode ficar danificada.

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

Não utilize objetos afiados para a limpeza.

Na limpeza com um detergente de lavar a louça manual não serão eliminados todos os resíduos e sujeiras. Forma-se uma película invisível que provoca manchas na vitrocerâmica. Não é possível eliminar essas manchas.

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

- Elimine a sujeira maior com um pano úmido e, para a sujeira que tenha fixado, utilize 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 e com papel de cozinha ou um pano limpo. Não aplique o produto em superfícies de vitrocerâmica que estejam quentes, pois isso pode provocar manchas. Observe os dados do fabricante do produto de limpeza.

- Elimine os resíduos do produto de limpeza com um pano úmido e, em seguida, seque a superfície de vitrocerâmica.

Caso contrário, quando voltar a cozinhar, os resíduos queimam e causam danos no cooktop. Certifique-se de que eliminou todos os resíduos.

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

 Risco de queimaduras devido a áreas de cozimento quentes.

Após o processo de cozimento, as áreas de cozimento ficam quentes.

Use luvas de cozinha antes de utilizar um raspador de vidro para eliminar resíduos de açúcar, plástico ou papel-alumínio da superfície de vitrocerâmica quente.

- Caso caia **açúcar, plástico ou papel-alumínio** sobre a superfície de vitrocerâmica quente, desligue o cooktop.
- Raspe **imediatamente** estas substâncias meticulosamente com um raspador de vidro, mesmo com o cooktop quente.
- A seguir, limpe a superfície de vitrocerâmica depois de fria, tal como descrito anteriormente.

A maioria das falhas e dos erros que podem ocorrer na utilização diária podem ser solucionados por você. Em muitos casos, é possível economizar tempo e dinheiro, pois não é necessário recorrer ao serviço de assistência técnica.

As tabelas a seguir podem ajudá-lo a encontrar as causas de uma falha ou de um erro, apresentando as respectivas soluções.

Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
Na indicação do timer, pisca <i>Err</i> alternando com 30 e soa um sinal.	O cooktop não foi ligado corretamente. ■ Desligue o cooktop da eletricidade. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica. O cooktop deve ser ligado de acordo com os diagramas elétricos.
Após ligar o cooktop ou tocar em uma tecla tátil, aparece durante alguns segundos na indicação do timer <i>LCC</i>.	O bloqueio de funcionamento ou o bloqueio está ativado. ■ Desative o bloqueio de funcionamento/bloqueio (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», item «Bloqueio de funcionamento/Bloqueio»).
Após ligar o cooktop aparece <i>dE</i> brevemente na indicação do timer. As áreas de cozimento não aquecem.	O cooktop está no Modo Showroom. ■ Toque na tecla tátil 0 numa escala numérica aleatória. ■ Toque em simultâneo nas teclas táteis 0 e 2 até que, na indicação do timer <i>dE</i> pisque alternadamente com <i>OFF</i>.
O cooktop foi desligado automaticamente. Ao voltar a ligar, por cima da tecla tátil para ligar/desligar ① surge um <i>E</i>.	Uma ou várias teclas táteis 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 e/ou retire os objetos (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», item «Desativação de segurança»).
O indicador do timer <i>Err</i> fica piscando alternando com 044.	A proteção contra aquecimento excessivo disparou. ■ Consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», seção «Proteção contra aquecimento excessivo».

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
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.
Na indicação do timer, o dígito E fica piscando, p. ex., E-0, alternando com 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126 ou 127.	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 o cooktop 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
O nível de potência definido fica piscando.	Sobre a área de cozimento não existe qualquer recipiente ou existe um recipiente inadequado. ■ Utilize um recipiente adequado (consulte o capítulo «Indução», item «Recipiente de cozimento»).
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 funcionamento foi muito longo. ■ Volte a ligar a área de cozimento (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», item «Desativação de segurança»).
A área de cozimento não está funcionando no nível de potência definido, como é habitual.	A proteção de sobreaquecimento disparou. ■ Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», item «Proteção de sobreaquecimento».
Uma área de cozimento ou o cooktop desligam automaticamente.	A proteção de sobreaquecimento disparou. ■ Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», item «Proteção de sobreaquecimento».
O nível Booster será interrompido antes do tempo.	A proteção de sobreaquecimento disparou. ■ Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», item «Proteção de sobreaquecimento».

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.

O que fazer quando ...

Problemas gerais ou anomalias técnicas

Problema	Causa e solução
O cooktop ou as áreas de cozimento não ligam.	O cooktop não tem energia. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desarmou. Contate um electricista ou o serviço de assistência técnica Miele (consulte a placa de identificação para obter as especificações mínimas de proteção do disjuntor).
	Talvez tenha ocorrido uma anomalia técnica. ■ Desligue o aparelho da rede elétrica durante aproximadamente 1 minuto, – desligando o disjuntor correspondente e/ou desligando os disjuntores principais do quadro elétrico, ou – desligando o disjuntor diferencial (interruptor de corrente diferencial). ■ Se, depois de rearmar o disjuntor ou disjuntor diferencial, o cooktop continuar sem funcionar, entre em contato com um electricista ou o serviço de assistência técnica.
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.

A Miele oferece uma vasta linha de acessórios, bem como produtos de limpeza e manutenção adequados para o seu aparelho.

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

Estes produtos também podem ser adquiridos por meio do serviço de assistência ao cliente da Miele (consulte as páginas finais destas instruções de uso) ou através do seu revendedor Miele.

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.

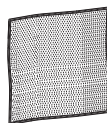
Produtos de limpeza e manutenção

Produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inox 250 ml



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

Pano de Microfibra



Para remoção de impressões digitais e sujeira leve

Serviço de assistência ao cliente

Assistência técnica

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

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

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

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

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.

Instruções para uma instalação segura



Danos em consequência de instalação incorreta.

O cooktop pode ser danificado devido a uma instalação incorreta.

O cooktop deve apenas ser instalado por um técnico qualificado.



Risco de choque elétrico devido à tensão da rede.

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

O cooktop deve ser ligado à rede elétrica apenas por um técnico qualificado.



Danos em consequência da queda de objetos.

Ao instalar armários superiores ou um exaustor, o cooktop pode ser danificado.

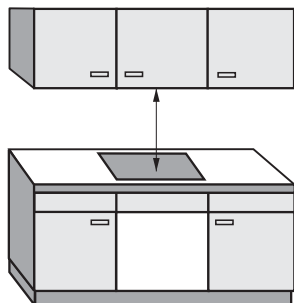
Instale o cooktop apenas quando os móveis superiores e o exaustor estiverem montados.

- ▶ 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.
- ▶ O cooktop não pode ser montado sobre um congelador, máquina de lavar louças, máquina de lavar e secador de roupas.
- ▶ Este cooktop só pode ser instalado 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.
- ▶ Observe as distâncias de segurança indicadas nas páginas a seguir.

Instalação

Distâncias de segurança

Distância de segurança acima do cooktop



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

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

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

Distâncias de segurança traseira/lateral

De preferência, o cooktop deve ser instalado com muito espaço à esquerda e à direita.

A distância mínima a partir de uma parede do armário alto ou da divisória na parte posterior do cooktop deve ser a especificada abaixo ①.

Em um dos lados do cooktop (direito ou esquerdo) deve ser mantida a distância mínima ②, ③ para uma parede do armário alto ou divisória especificada abaixo, no lado oposto uma distância mínima de 300 mm.

① Distância mínima **traseira** do recorte da bancada até o canto traseiro da bancada:

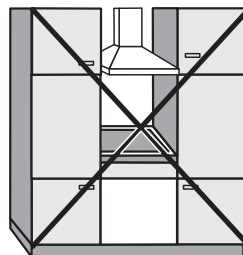
50 mm

② Distância mínima **à direita** do recorte da bancada até o móvel adjacente (p. ex. armário alto) ou até uma parede divisória:

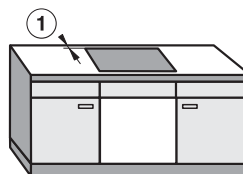
50 mm.

③ Distância mínima **à esquerda** do recorte da bancada até o móvel adjacente (por ex., armário alto) ou até uma parede divisória:

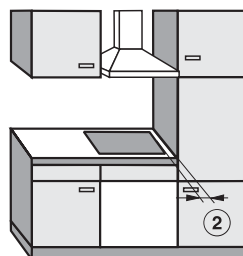
50 mm.



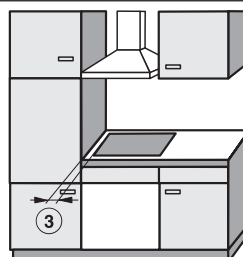
Não permitido



Altamente recomendado



Não recomendado



Não recomendado

Instalação

Distância mínima abaixo do cooktop

Para garantir a ventilação do cooktop, é necessário que exista uma distância de segurança mínima de um forno, uma prateleira intermédia ou uma gaveta.

Distância mínima desde o canto inferior do cooktop

- Canto superior do forno: 15 mm
- Canto superior da prateleira intermédia: 15 mm
- Parte superior da gaveta: 5 mm
- Base da gaveta: 75 mm

Prateleira intermédia

Não é necessário montar uma prateleira intermédia por baixo do cooktop, porém, isso é permitido.

Para a **passagem do cabo elétrico** é necessário que exista espaço de 10 mm atrás entre o armário e a prateleira intermédia.

Para a **ventilação** do cooktop recomendamos um espaço de 20 mm na dianteira entre o armário e a prateleira intermediária.

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, porque as temperaturas elevadas podem alterar ou danificar os materiais.

Caso o revestimento seja de material inflamável (p. ex. madeira), a distância mínima ⑤ entre o recorte da bancada e o revestimento do nicho terá de ser de 50 mm.

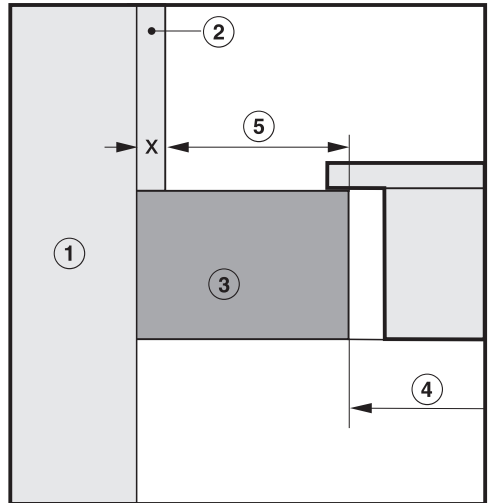
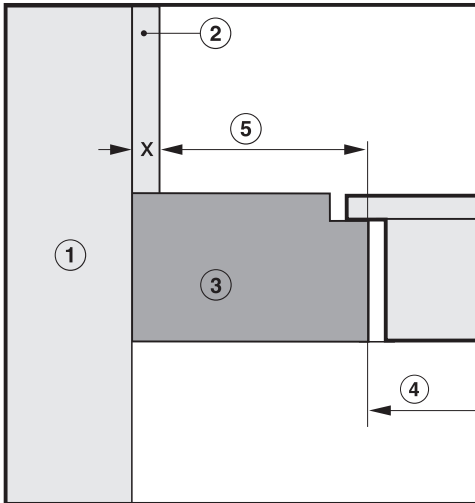
Caso o revestimento seja de material não inflamável (por exemplo, metal, azulejos, pedra natural), a distância mínima ⑤ entre o recorte da bancada e o revestimento do nicho é de 50 mm, menos a espessura do revestimento.

Exemplo: espessura do revestimento do nicho 15 mm

50 mm, 15 mm = distância mínima de 35 mm

Cooktops embutidos

Cooktop de armação/faceta



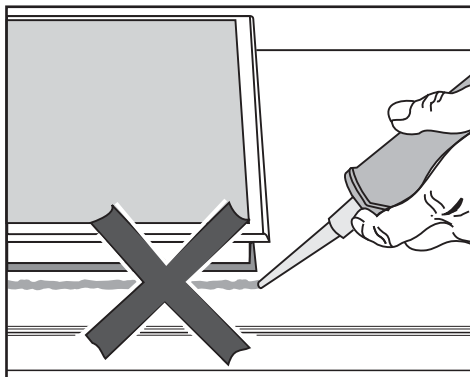
- ① Parede
- ② Revestimento do nicho Dimensão x = Espessura do revestimento do nicho
- ③ Bancada de trabalho
- ④ Recorte na bancada
- ⑤ Distância mínima no caso de
materiais **inflamáveis** 50 mm
materiais **não inflamáveis** 50 mm, dimensão x

Instalação

Indicações de montagem

Instalação saliente

Vedação entre o cooktop e a bancada



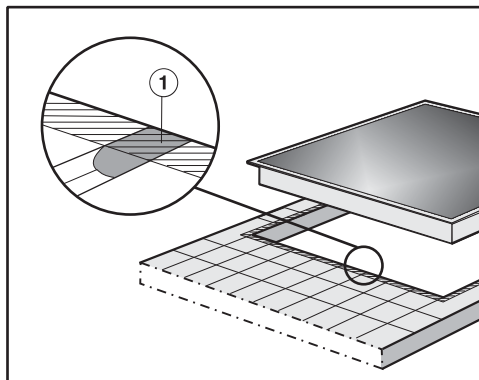
⚠ Danos decorrentes da instalação incorreta.

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

Não use veda-juntas entre o cooktop e a bancada.

O vedante, por baixo da borda do cooktop, garante a vedação adequada da bancada.

Bancadas em azulejo



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

Instalação embutida

Um cooktop de embutir é adequado apenas para a montagem em pedra natural (granito, mármore), madeira maciça e bancadas de trabalho em azulejo. Os cooktops identificados com uma nota correspondente no capítulo «Instalação», seção «Dimensões de instalação, embutida» também são adequados para instalação em bancadas de vidro. No caso de bancadas de outros materiais, consulte o respectivo fabricante para saber se estes materiais são indicados para instalação de um cooktop de embutir.

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

Bancadas de pedra natural

O cooktop é inserido diretamente no recorte.

Bancadas de madeira maciça, em azulejo e bancadas de vidro

O cooktop é fixado no recorte com réguas de madeira. Estas réguas não fazem parte do volume de fornecimento e devem ser disponibilizadas no local de instalação.

Tira de vedação

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

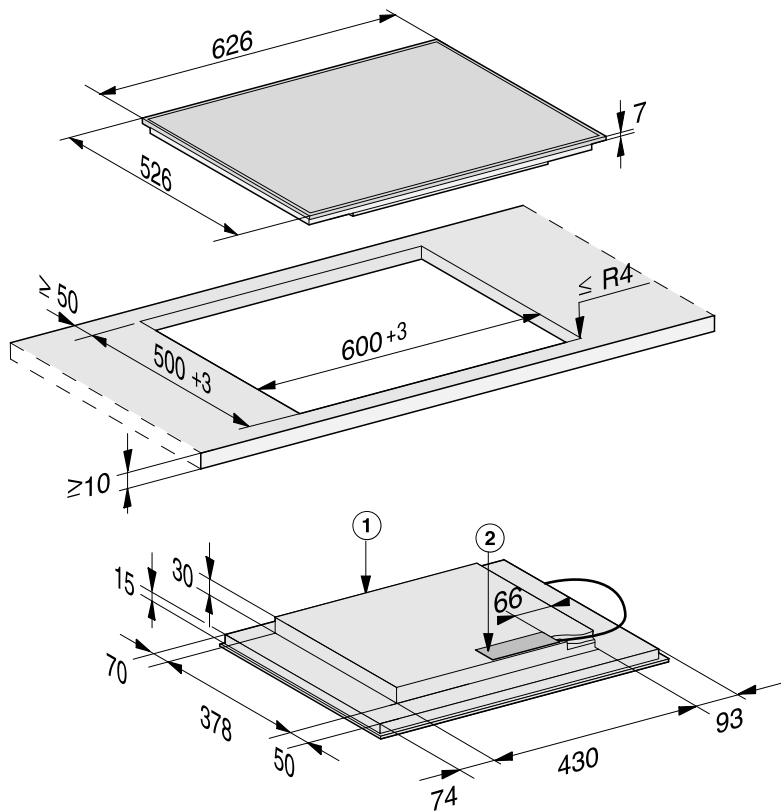
Substitua a tira de vedação sempre antes da montagem.

Instalação

Dimensões de montagem, embutida

Todas as dimensões são indicadas em mm.

KM 7564 FR

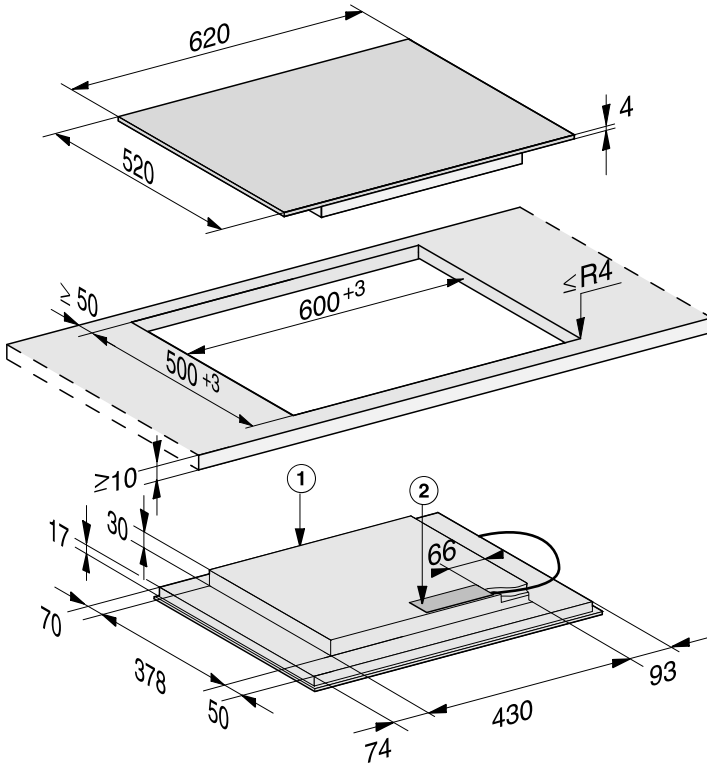


① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

KM 7564 FL



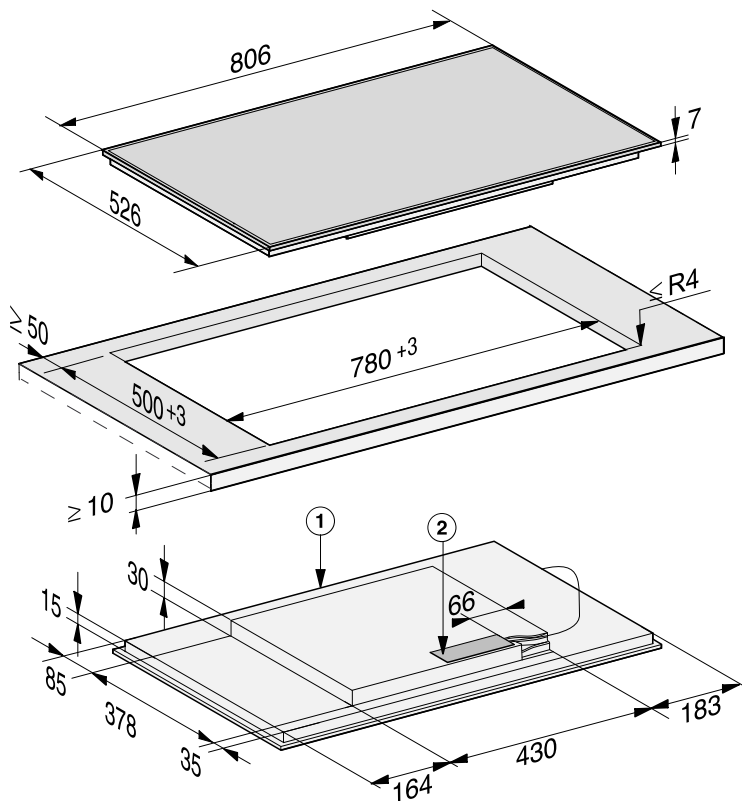
① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

Instalação

KM 7574 FR

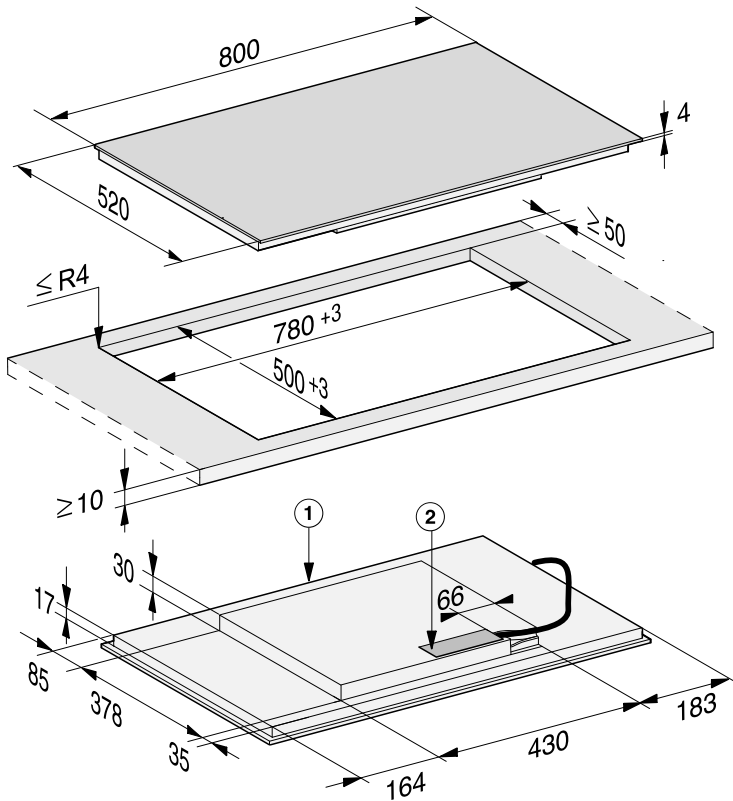


① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

KM 7574 FL



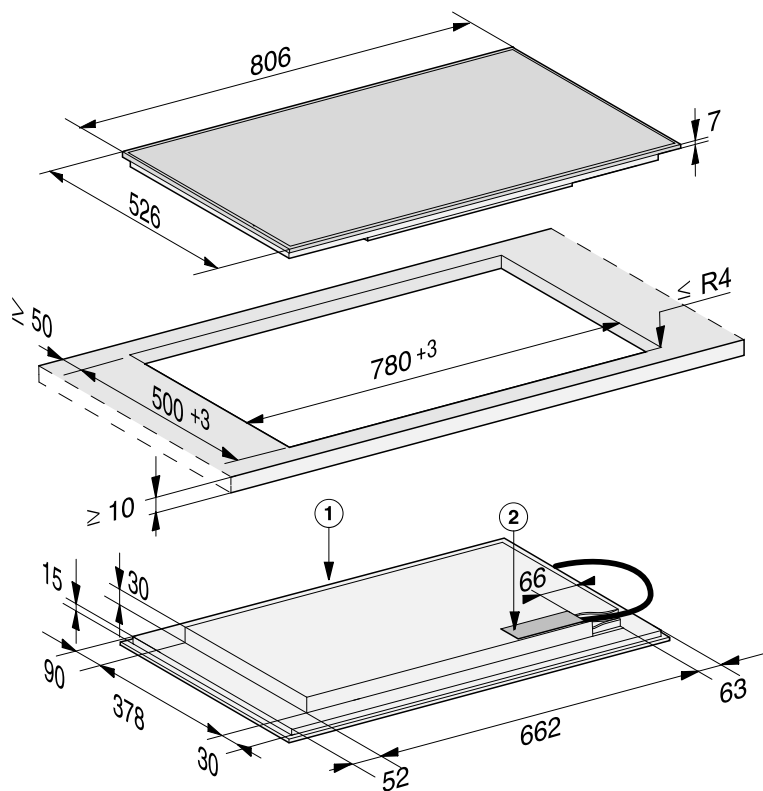
① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

Instalação

KM 7575 FR

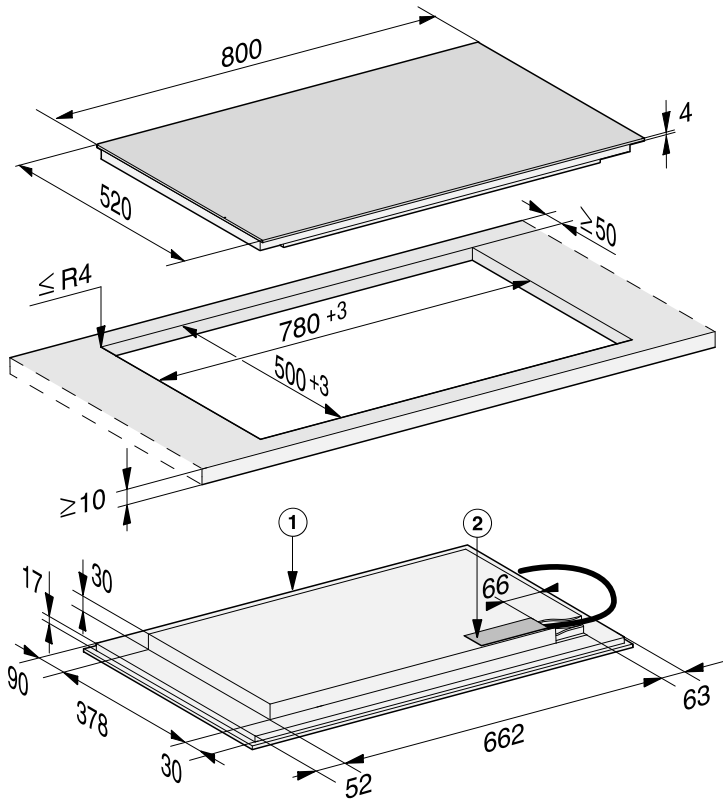


① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

KM 7575 FL



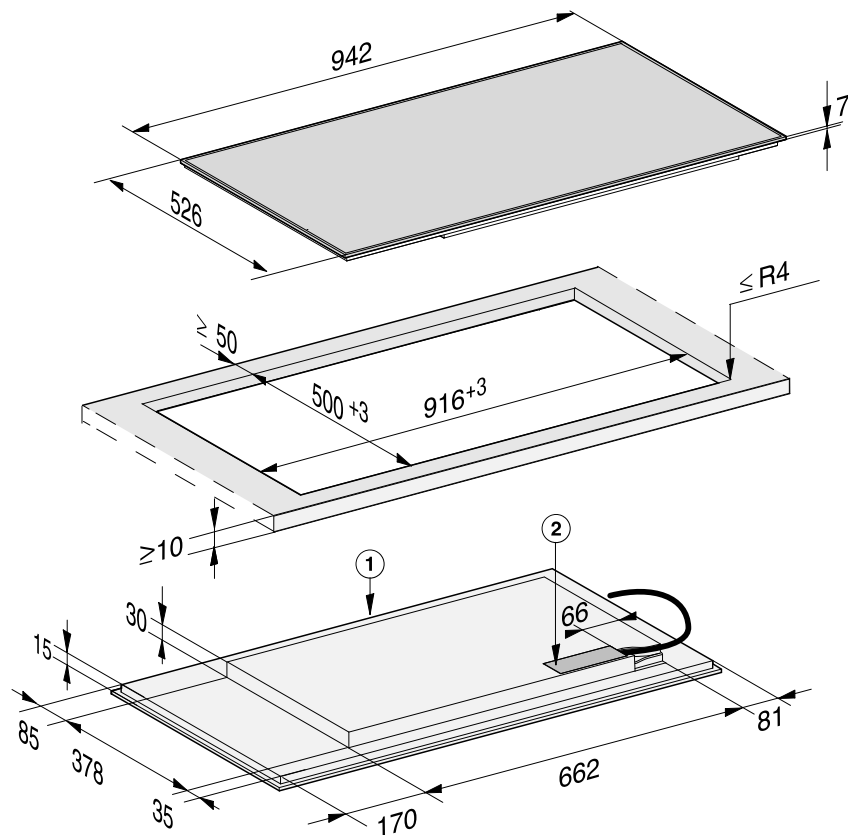
① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

Instalação

KM 7594 FR

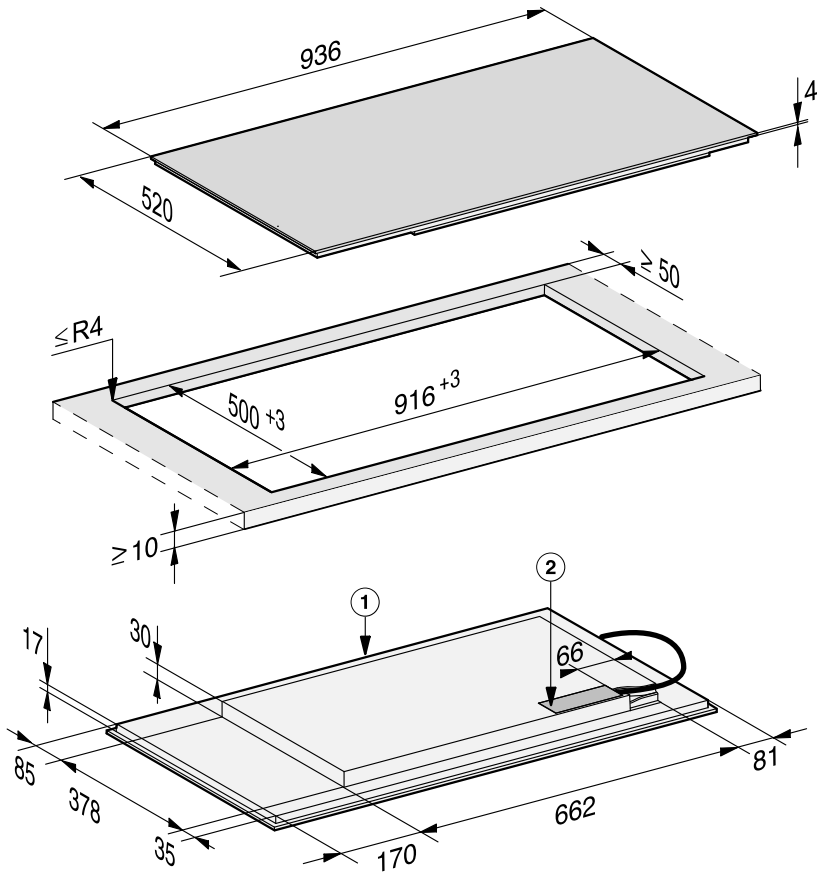


① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

KM 7594 FL



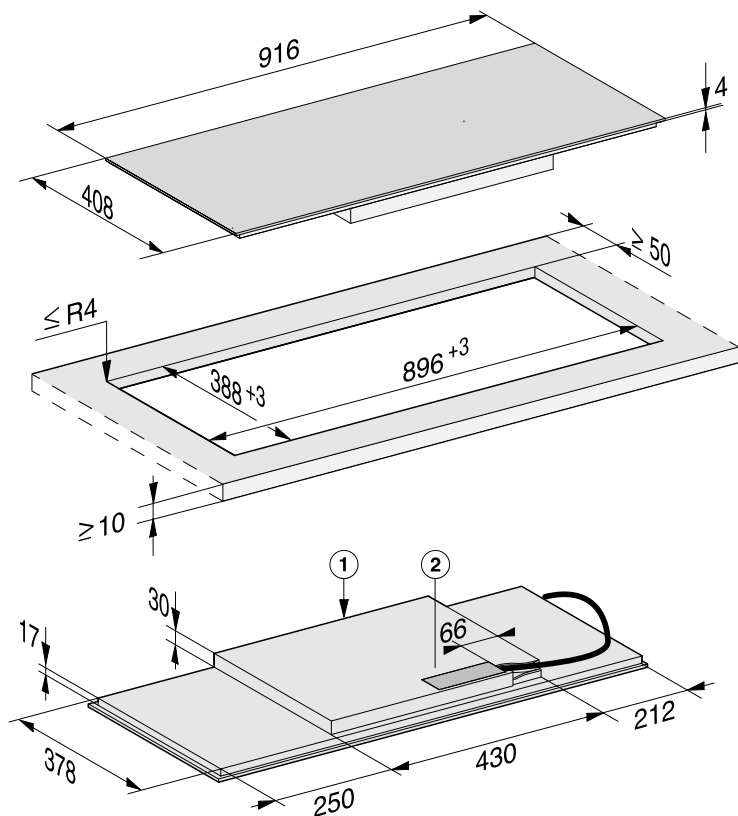
① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

Instalação

KM 7684 FL



① à frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

Instalação saliente

- Efetue o recorte na bancada de trabalho. Respeite as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», item «Distâncias de segurança»).
- Sele 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 do cooktop. Não cole a tira de vedação sob tração.



Danos devido a ligação incorreta.

O sistema eletrônico do cooktop pode ser danificado por um curto-circuito.

O cabo de energia deve ser conectado ao cooktop por um eletricista qualificado.

- Ligue o cabo de energia ao cooktop de acordo com o esquema de conexão (consulte o capítulo «Instalação», item «Conexão elétrica»).
- Passe o cabo de energia do cooktop para baixo, através do recorte da bancada.

- Coloque o cooktop no centro, sobre o recorte. Certifique-se de que o vedante fique bem assentado sobre a bancada, para que fique garantida a vedação da bancada.

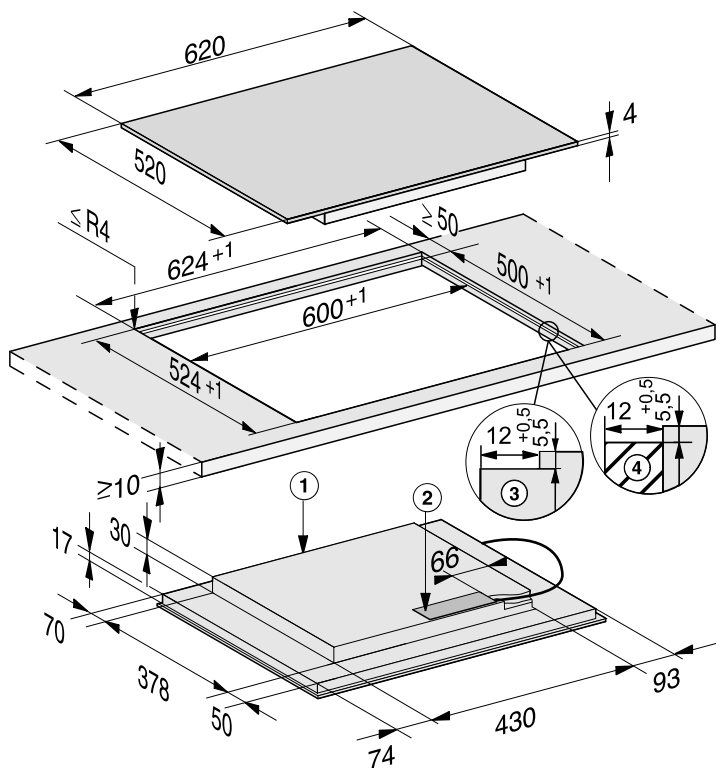
Se o vedante nos cantos não ficar corretamente assentado sobre a bancada, é possível corrigir, com cuidado, o raio dos cantos ($\leq R4$) utilizando um serrote de ponta.

- Ligue o cooktop à rede elétrica (ver o capítulo «Instalação», item «Conexão elétrica»).
- Efetue um teste de funcionamento do cooktop.

Instalação

Dimensões de instalação, embutida

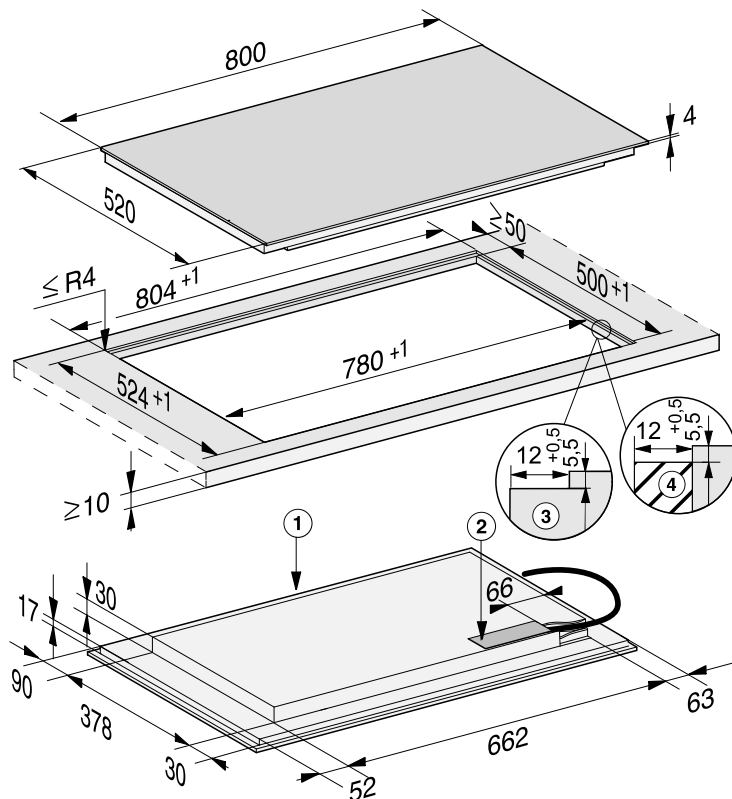
Todas as dimensões são indicadas em mm.

KM 7564 FL

- 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)

Instalação

KM 7575 FL



① à frente

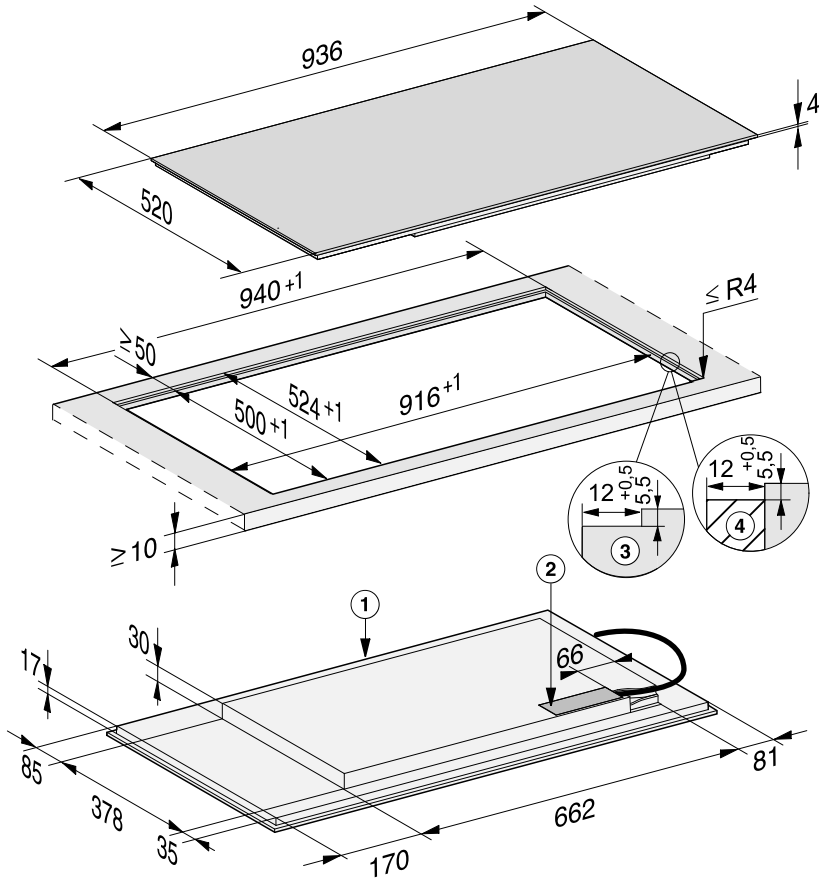
② Caixa de ligação à rede elétrica

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)

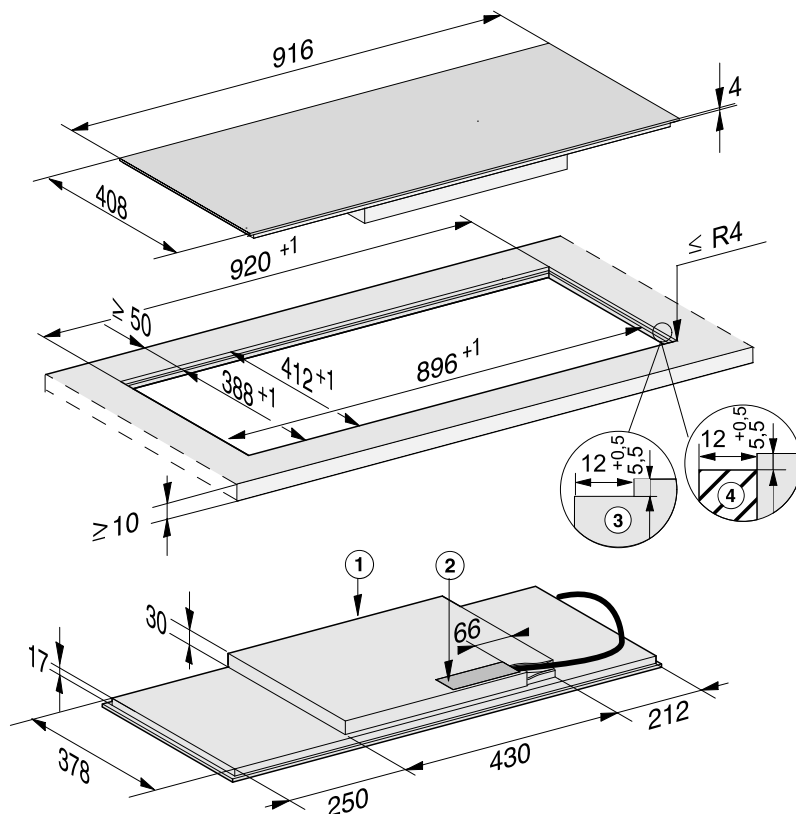
KM 7594 FL



- 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)

Instalação

KM 7684 FL



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)

Instalação embutida

- Efetue o recorte na bancada de trabalho. Preste atenção às distâncias de segurança (consulte o capítulo «Distâncias de segurança»).
- Bancadas de madeira maciça/bancadas de azulejo/bancadas de vidro: Fixe as réguas de madeira 5,5 mm por baixo do canto superior da bancada.



Danos por conexão incorreta.

O sistema eletrônico do cooktop pode ser danificado por um curto-circuito.

O cabo de energia deve ser conectado ao cooktop por um eletricista qualificado.

- Ligue o cabo de energia ao cooktop de acordo com o esquema de conexão (consulte o capítulo «Conexão elétrica», seção «Esquema de conexão»).
- Cole a tira de vedação fornecida por baixo da borda do cooktop. Não cole a tira de vedação sob tensão.
- Passe o cabo de energia do cooktop para baixo, através do recorte da bancada.
- Coloque o cooktop sobre o recorte e centralize-o.

A junta entre a placa de vitrocerâmica e a bancada de trabalho deve ter, pelo menos, 2 mm de largura. A junta é necessária para que o cooktop possa ser vedado.

- Ligue o cooktop à rede elétrica (consulte o capítulo «Conexão elétrica»).

- Efetue um teste de funcionamento do cooktop.
- Aplique um produto vedante à base de silicone, resistente a temperaturas elevadas (no mín. 160 °C), na junta entre o cooktop e a bancada.



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, utilize somente produto vedante à base de silicone adequado para estes materiais. Siga as indicações do fabricante.

Instalação

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 ser 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 reinstalada 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.

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 elétrico

A placa deve ser ligada com um cabo de energia 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 o seu cooktop e os respectivos valores de conexão 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.

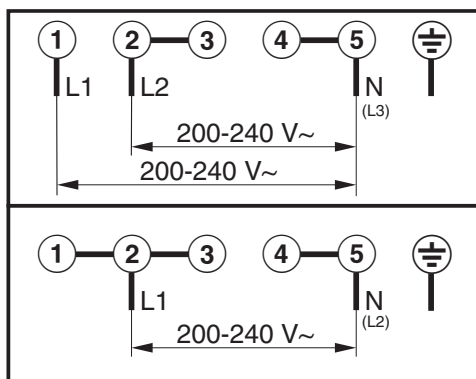
Na substituição do cabo elétrico, use apenas o tipo de cabo H 05 VV-F com um corte transversal adequado. O cabo elétrico pode ser obtido no serviço de assistência técnica ou no fabricante.

Instalação

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.



Declaração de Conformidade

A Miele declara que esta placa de vitro-cerâmica 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 7564 FR, KM 7564 FL, KM 7574 FR, KM 7574 FL,
KM 7575 FR, KM 7575 FL, KM 7594 FR, KM 7594 FL,
KM 7684 FL