

## Instruções de utilização e montagem Placas de indução



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

# Índice

---

<b>Medidas de segurança e precauções</b> .....	5
<b>O seu contributo para a proteção do ambiente</b> .....	16
<b>Descrição</b> .....	17
Placa.....	17
Dados das áreas de cozinhar.....	18
Acessórios fornecidos.....	19
<b>Elementos de comando</b> .....	20
Visor tátil.....	20
Símbolos .....	22
<b>O primeiro funcionamento</b> .....	23
Primeira limpeza da placa .....	23
O primeiro funcionamento.....	23
Miele@home .....	24
Con@ctivity.....	27
<b>Modo de funcionamento</b> .....	30
Ruídos .....	31
Power Management .....	32
<b>Recipientes para cozinhar</b> .....	33
<b>Recomendações para economizar energia</b> .....	35
<b>Limites de regulação</b> .....	36
<b>Utilização</b> .....	37
Princípio de utilização .....	37
Selecionar o menu.....	38
Exibir menu pendente .....	38
Percorrer.....	38
Sair do nível do menu.....	38
Alterar a regulação numa lista de seleção .....	38
Reconhecimento de recipientes.....	38
Posicionar o recipiente para cozinhar .....	39
Ligar a placa.....	41
Regular o nível de potência.....	41
Desligar a zona de cozinhar/placa .....	41
Indicação de calor residual .....	42
TempControl  .....	43
Regular o nível de potência: intervalo de regulação alargado .....	46
Área de cozinhar PowerFlex Plus .....	46

Função Booster .....	47
Assistente  .....	49
<b>Timer</b> .....	52
Temporizador.....	52
Desligar automático .....	53
<b>Funções adicionais</b> .....	54
Stop & Go.....	54
Recall.....	54
Proteção para limpeza.....	55
Modo de demonstração .....	55
Visualizar os dados sobre a placa.....	55
<b>Dispositivos de segurança</b> .....	56
Bloqueio de funcionamento .....	56
Desativação de segurança .....	57
Proteção de sobreaquecimento .....	57
<b>Regulações</b>  .....	58
<b>Indicação para laboratórios de ensaios</b> .....	60
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	61
<b>Que fazer quando ...</b> .....	63
Mensagens nos indicadores/no visor .....	63
Comportamento inesperado .....	65
Resultado não satisfatório.....	67
Problemas gerais ou anomalias técnicas.....	68
<b>Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente</b> .....	69
<b>Serviço de assistência técnica</b> .....	70
Contacto no caso de avarias .....	70
Garantia.....	70
<b>Instalação</b> .....	71
Indicações de segurança para encastrar .....	71
Distâncias de segurança .....	72
Indicações de montagem: sobre a bancada.....	76
Dimensões para encastrar: sobre a bancada.....	77
Dimensões para encastrar: KM 7999 FR .....	77
Dimensões para encastrar: KM 7999 FL.....	78
Instalação sobre a bancada .....	79
Indicações de instalação: à face .....	80

# Índice

---

Dimensões para encastrar: à face.....	81
Dimensões para encastrar: KM 7999 FL.....	81
Instalação à face .....	82
Ligação elétrica .....	83
<b>Ficha técnica do produto.....</b>	<b>85</b>
<b>Declaração de Conformidade .....</b>	<b>86</b>

## Medidas de segurança e precauções

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

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

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

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

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

## Medidas de segurança e precauções

---

### Uso adequado

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

## Crianças em casa

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

# Medidas de segurança e precauções

---

## Segurança técnica

- ▶ Instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.
- ▶ Os danos na placa podem comprometer a sua segurança. Controle a placa, verificando se está danificada. Nunca coloque uma placa danificada em funcionamento.
- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ A segurança elétrica da placa só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida, contacte um electricista e mande rever a instalação elétrica.
- ▶ Os dados sobre a ligação elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de características da placa devem corresponder com a tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias na placa. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de prolongamento não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não utilize estes dispositivos para ligar a placa à corrente elétrica.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ Utilize a placa só após estar montada, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ Esta placa não pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/barcos).
- ▶ Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas pode possivelmente provocar avarias no funcionamento da placa.  
Não desmonte nunca o revestimento exterior da placa.
- ▶ Perde o direito à garantia se a placa não for reparada pelo serviço de assistência técnica Miele ou por um técnico autorizado Miele.
- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.
- ▶ A placa não se destina a ser utilizada com um timer externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ A placa deve ser ligada à rede elétrica por um electricista qualificado (ver capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- ▶ Se o cabo de ligação estiver danificado, este deve ser substituído pelo técnico electricista por um cabo de ligação específico (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).

## Medidas de segurança e precauções

---

▶ A placa deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção assim como de reparação. Controle esta situação:

- desligando os disjuntores do quadro elétrico; ou
- desparafusando completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica, ou
- desligando a ficha (caso exista) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico mas sim pela ficha para desligar o aparelho da corrente.

▶ Perigo de choque elétrico. Se a placa apresentar algum dano visível como, por exemplo, cortes ou rachas no vidro, não inicie o funcionamento e desligue-a de imediato. Desligue a placa da corrente elétrica. Contacte o serviço de assistência técnica.

▶ Se a placa foi encastrada por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca a feche enquanto estiver a utilizar a placa. Por trás da frente do móvel fechada acumulam-se calor e humidade. Como resultado, a placa, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a frente do móvel somente quando os indicadores de calor residual se apagarem.

## Utilização adequada

- ▶ A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Só quando os indicadores de calor residual se apagarem é que deixa de existir risco de queimaduras.
- ▶ O azeite ou a gordura ao aquecer demasiado pode incendiar-se. Quando estiver a utilizar gordura ou azeite mantenha o aparelho sob vigilância. Nunca apague um incêndio provocado por óleo ou gorduras utilizando água. Desligue o aparelho e sufoque a chama com cuidado utilizando, por exemplo, uma tampa.
- ▶ Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento. Supervisione os processos de confeção curtos.
- ▶ As chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Não flamejar sob o exaustor.
- ▶ Se os aerossóis líquidos inflamáveis ou materiais combustíveis forem aquecidos, podem inflamar-se. O suporte para talheres eventualmente existente deve ser de material resistente ao calor. Não guarde objetos de inflamação fácil numa gaveta situada diretamente por baixo da placa.
- ▶ Nunca aqueça os recipientes sem conteúdo.
- ▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem aquecidas e podem rebentar. Não utilize a placa para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.
- ▶ Se ligar o aparelho inadvertidamente ou no caso de calor residual, as peças colocadas em cima podem aquecer, pegar fogo ou derreter. Nunca tape a placa utilizando, por exemplo, um pano, uma folha ou outro tipo de material.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ Com a placa ligada ou quando ligada inadvertidamente ou no caso de calor residual, existe a possibilidade de as peças metálicas colocadas em cima da placa poderem aquecer. Outros materiais podem derreter ou incendiar-se. As tampas húmidas podem ficar agaradas. Não utilize a placa como superfície de apoio. Desligue a placa após a utilização.
- ▶ Poder queimar-se na placa quente. Para proteger as mãos durante os trabalhos, caso o aparelho esteja quente utilize luvas ou pegas de proteção. Utilize somente luvas ou pegas secas. Tecidos molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem provocar queimaduras devido ao vapor.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (uma batedeira por exemplo) e o ligar a uma tomada situada perto da placa, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contacto com zonas quentes da placa. O isolamento do cabo elétrico pode ficar danificado.
- ▶ Sal, açúcar ou grãos de areia provenientes dos legumes, por exemplo, podem provocar riscos na placa se ficarem debaixo dos recipientes. Verifique se a placa e a base do recipiente estão limpos antes de colocar o recipiente sobre a placa.
- ▶ Mesmo objetos leves (um saleiro por ex.) podem provocar danos no vidro da placa. Preste atenção para que objetos ou louça não caiam sobre a placa.
- ▶ Os objetos quentes no visor tátil podem danificar o sistema eletrónico subjacente. Nunca coloque tachos quentes ou frigideiras sobre a área do visor tátil.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ Quando açúcar, alimentos com açúcar, plástico ou folha de alumínio caem sobre a placa quente e derretem, os resíduos depois de arrefecerem causarão danos na placa de vitrocerâmica. Desligue imediatamente o aparelho e raspe-os de imediato e muito bem com um raspador de vidro. Para tal, use luvas de proteção. Depois, efetue a limpeza da placa de vitrocerâmica com um produto de limpeza para vitrocerâmica, assim que a placa tenha arrefecido.
- ▶ Os alimentos ácidos como o vinagre, marmelada ou sumo de limão podem descolorar o disco vitrocerâmico. Remova os alimentos ácidos de imediato.
- ▶ Os recipientes aquecidos sem conteúdo podem danificar o vidro da placa. Mantenha o aparelho sob vigilância sempre que esteja em funcionamento.
- ▶ Os recipientes com bases rugosas podem danificar a superfície da placa. Utilize somente recipientes com bases planas.
- ▶ Levante o recipiente quando o deslocar na placa para evitar riscos e arranhões.
- ▶ Devido à elevada velocidade de aquecimento da indução, a temperatura na base do recipiente pode, em determinadas circunstâncias, atingir rapidamente a temperatura de auto-ignição de óleos ou gorduras. Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento!
- ▶ Nunca utilize o Booster para aquecer gorduras e óleos. A gordura e óleo só devem ser aquecidos na função *Manual 1-9* por 1 minuto no máximo.
- ▶ Só para pessoas com um pacemaker: quando a placa estiver ligada forma-se um campo eletromagnético, na zona envolvente. No entanto será improvável que o pacemaker seja afetado. Em caso de dúvida consulte o fabricante do pacemaker ou o seu médico.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ O campo eletromagnético da placa ligada pode prejudicar a função dos objetos magnetizáveis. Cartões de crédito, CDs, disquetes, calculadoras, não devem estar colocados perto da placa quando esta estiver ligada.
- ▶ Objetos metálicos que estejam guardados numa gaveta situada por baixo da placa podem aquecer demasiadamente ao fim de um longo período de tempo de funcionamento da placa.
- ▶ A placa está equipada com um ventilador de arrefecimento. Se, por baixo da placa, existir eventualmente uma gaveta, é necessário manter uma distância adequada entre o conteúdo da gaveta e a parte de baixo da placa, de modo a garantir a passagem de ar de arrefecimento para a placa.
- ▶ Se houver uma gaveta sob a placa, não guarde na mesma objetos pontiagudos ou pequenos, papel, guardanapos, etc. Esses objetos podem passar através dos orifícios de ventilação ou até serem sugados e assim causar danos no ventilador de ar de arrefecimento ou até impedir o arrefecimento.
- ▶ Se utilizar uma placa adaptadora de indução para utensílios de cozinha, os geradores de indução podem ser danificados ou mesmo destruídos. Não utilize nenhuma placa adaptadora de indução.

### Limpeza e manutenção

- ▶ O vapor que se forma pelo aparelho de limpeza a vapor pode atingir os componentes elétricos e provocar um curto-circuito. Para efetuar a limpeza da placa não utilize nunca um aparelho de limpeza a vapor.
- ▶ Se a placa estiver encastrada por cima de um forno com sistema pirolítico, não ligue a placa durante o funcionamento pirolítico porque a proteção de sobreaquecimento da placa pode atuar (consulte o capítulo correspondente).

# O seu contributo para a proteção do ambiente

---

## Eliminação da embalagem

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

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

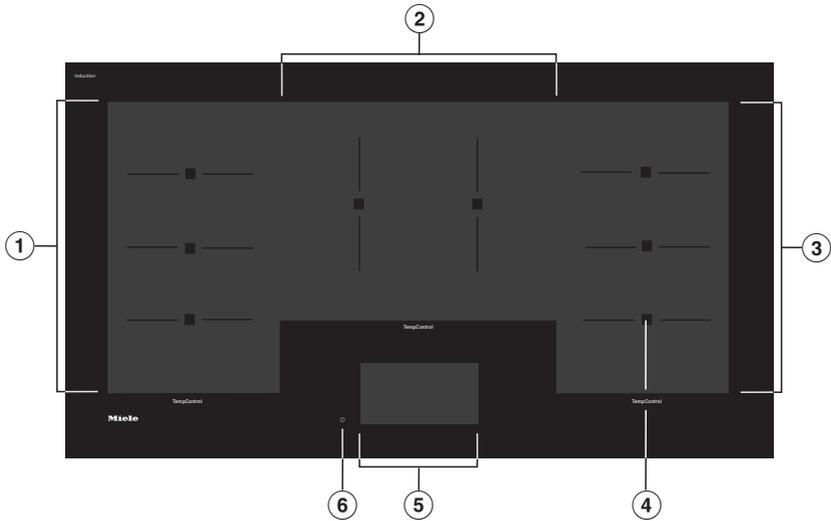
## Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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



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

## Placa



- ① Área de cozinhar PowerFlex Plus com TempControl
- ② Área de cozinhar PowerFlex Plus com TempControl
- ③ Área de cozinhar PowerFlex Plus com TempControl
- ④ Sensores para TempControl
- ⑤ Visor tátil
- ⑥ Tecla sensora Ligar/Desligar placa

# Descrição

---

## Dados das áreas de cozinhar

Área de cozinhar	Tamanho em mm <sup>1</sup>	Potência máx. em watts com 230 V <sup>2</sup>
①	382 x 226	normal 2.800 Booster 3.600
②	286 x 365	normal 2.800 Booster 3.600
③	382 x 226	normal 2.800 Booster 3.600
		Total 10.800

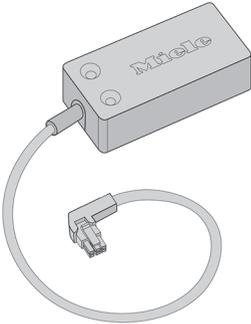
<sup>1</sup> A área indicada corresponde à superfície máxima da base do recipiente para cozinhar utilizável.

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

## Acessórios fornecidos

Se pretender, pode encomendar diversos acessórios (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos»).

### Pen Wi-Fi XKS 3170 W



## Elementos de comando

---

### Visor tátil

 Danos causados por objetos afiados ou pontiagudos ou recipientes para cozinhar quentes.

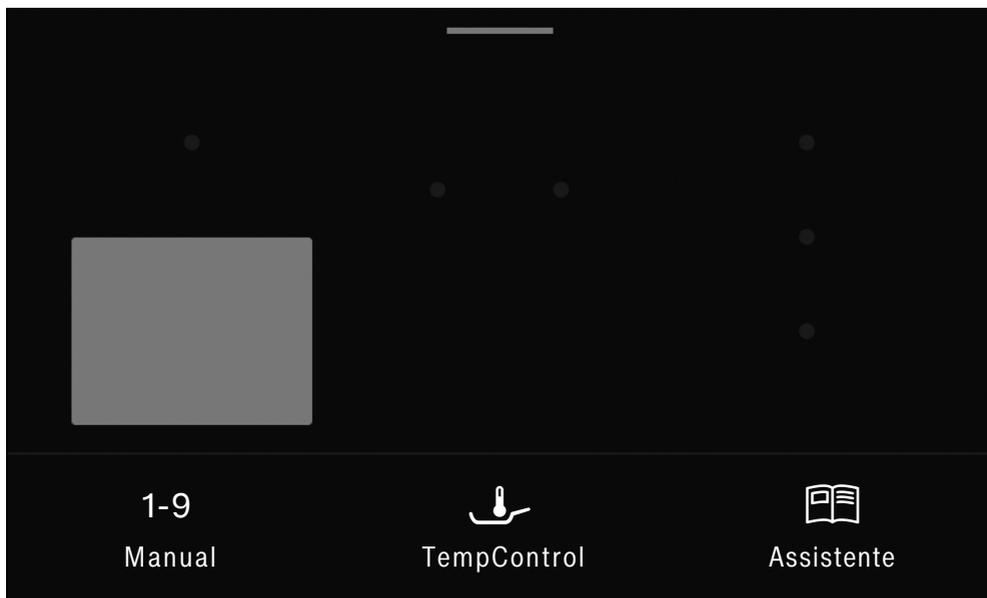
O visor tátil pode ficar riscado se forem utilizados objetos pontiagudos e afiados, como lápis ou canetas. A colocação de recipientes quentes sobre o visor tátil pode danificar o sistema eletrônico.

Toque no visor tátil apenas com os dedos.

Não pose quaisquer objetos no visor tátil.

Não coloque recipientes para cozinhar quentes sobre o visor tátil.

O visor tátil está dividido em 3 zonas.



## Superior

Na parte superior do visor tátil, encontra-se uma linha cor-de-laranja com a qual pode abrir o menu pendente. Neste menu pendente pode efetuar regulações durante o processo de confeção.

No cabeçalho, aparece, à esquerda, o caminho do menu. Os pontos individuais do menu são separados uns dos outros por uma linha vertical.

Se tocar num nome de menu no cabeçalho, troca a vista para o respetivo menu.

## Ao centro

No centro encontra as áreas de cozinhar. As zonas de cozinhar ativas são realçadas a cinzento e mostram o tempo de funcionamento, se um processo de confeção tiver sido iniciado. Dependendo do tipo de confeção, é apresentado adicionalmente a temperatura definida ou o nível de potência. A zona de cozinhar selecionada é realçada em cor de laranja.

## Rodapé

Os símbolos do menu principal estão no rodapé. Aqui seleciona o tipo de confeção.

# Elementos de comando

---

## Símbolos

### Menu principal

Símbolo	Significado
1-9 Manual	Cozinhar manualmente - Seleção de um nível de potência
 TempControl	Confeção auxiliada por sensor - Seleção de uma temperatura
 Assistente	Função de assistência para a preparação de alimentos e receitas selecionados

### Menu pendente

Símbolo	Significado
	Proteção para limpeza
<b>i</b>	Este símbolo indica informações e indicações adicionais sobre a utilização.
II/▶	Stop&Go
	Temporizador
	Bloqueio de funcionamento
	Regulações

### Outros símbolos

Dependendo da função selecionada, surgem outros símbolos.

Símbolo	Significado
	Desligar automático
	Volta ao nível superior ou ao menu principal.

## Primeira limpeza da placa

- Retire as películas de proteção e os autocolantes que eventualmente possam existir.
- Não remova os autocolantes com indicações de segurança e de montagem nem a placa de características.

Os trabalhos de assistência técnica e de reparação ficam facilitados.

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

## O primeiro funcionamento

### Selecionar o idioma

- Seleccione o idioma pretendido.
- Confirme com OK.

### Primeira confeção

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

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

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

# O primeiro funcionamento

## Miele@home

Pré-requisito:

- Rede Wi-Fi doméstica
- A pen Wi-Fi fornecida deve estar instalada.

Se a pen Wi-Fi fornecida estiver instalada, a placa pode ser ligada à rede Wi-Fi doméstica.

Se o seu exaustor da Miele também estiver ligado à rede doméstica Wi-Fi, pode usar o comando automático do exaustor através da função Con@ctivity. Pode encontrar informações adicionais a este respeito nas instruções de utilização e montagem.

Certifique-se de que existe um sinal da sua rede Wi-Fi suficientemente forte no local de instalação da sua placa.

Existem várias possibilidades de ligar a sua placa à sua rede Wi-Fi.

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

## Disponibilidade da ligação Wi-Fi

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

## Disponibilidade Miele@home

A utilização da app Miele depende da disponibilidade do serviço Miele@home no seu país.

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

Saiba mais sobre a disponibilidade no website [www.miele.pt](http://www.miele.pt).

## App Miele

Pode fazer o download da app Miele a partir da Apple App Store® ou do Google Play™.



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

- Aceder a informações sobre o estado de funcionamento da sua placa
- Aceder a indicações sobre a sequência do programa da sua placa
- Configurar uma rede Miele@home com outros eletrodomésticos Miele compatíveis com Wi-Fi

## Configurar a Miele@home

### Ligar por meio da app

Pode estabelecer a ligação à rede através da Miele@mobile.

- Instale a app Miele@mobile no seu dispositivo móvel.

Para o registo necessita:

1. Da palavra-passe da sua rede Wi-Fi.
2. Da palavra-passe da sua placa.

A palavra-passe da placa é formada pelos últimos 9 dígitos do número de fabrico. Encontra o número de fabrico Regulações  em Versão do software (ver capítulo «Funções adicionais» na secção «Apresentação de dados da placa»).

- Ligue a placa.
- Dispositivo móvel: inicie a app Miele@mobile.
- Placa: aceda a Regulações .
- Placa: toque em Miele@home | Ativar | Registo através da app.
- Dispositivo móvel: siga o guia do utilizador na app.

O visor tátil mostra a mensagem Ligação bem-sucedida.

## Ligar por meio de WPS

**Pré-requisito:** possui um router compatível com WPS (WiFi Protected Setup).

- Ligue a placa.
- Placa: toque em Miele@home | Ativar | Registo através de WPS.
- Router Wi-Fi: ative a função WPS no seu router Wi-Fi.

Placa: o visor tátil mostra a notificação Ligação bem-sucedida.

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

- Dispositivo móvel: siga o guia do utilizador na app.

# O primeiro funcionamento

---

## Cancelar processo

- Toque em Desativar.

## Repor regulações

Ao substituir a pen ou o router, não é necessária qualquer reposição.

- Ligue a placa.
- Abra as regulações  (consulte o capítulo «Regulações »).
- Toque em Miele@home | Repor.

O visor tátil mostra a mensagem As regulações de rede foram repostas.

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

## Con@ctivity

A Con@ctivity descreve a comunicação direta entre a sua placa elétrica e um exaustor Miele. A Con@ctivity permite o comando automático do exaustor em função do estado operacional da sua placa.

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

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

### Disponibilidade da ligação Wi-Fi

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

## Configurar a Con@ctivity

Pode configurar a Con@ctivity através da rede Wi-Fi doméstica ou através de uma ligação Wi-Fi direta entre a placa e o exaustor.

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

Pré-requisito:

- Rede Wi-Fi doméstica
- A pen Wi-Fi fornecida deve estar instalada
- Exaustor Miele com ligação Wi-Fi

- Ligue a sua placa e o exaustor à rede Wi-Fi doméstica (consulte o capítulo «Primeira colocação em funcionamento», secção «Miele@home»).

A função Con@ctivity é automaticamente ativada.

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

# O primeiro funcionamento

---

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

Pré-requisito:

- A pen Wi-Fi fornecida deve estar instalada
- Exaustor Miele com ligação Wi-Fi

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

- Ligue a placa.
- Abra as regulações  (consulte o capítulo «Regulações »).
- Toque em Miele@home | Ativar | Con@ctivity.

O visor tátil mostra a mensagem Ligação bem-sucedida.

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

- Pressione a tecla de funcionamento continuado <sup>5</sup>, para sair do modo de ligação ao exaustor.

A Con@ctivity está agora ativada.

Se existir a ligação Wi-Fi direta, a placa e o exaustor não podem ser integrados numa rede doméstica. Se tal for pretendido mais tarde, primeiro deve desligar a ligação Wi-Fi direta entre a placa e o exaustor (consulte o capítulo «Repôr as regulações» e, nas instruções de utilização e montagem do exaustor, o capítulo «Desativar Wi-Fi»).

## Cancelar processo

- Toque em Desativar.

## Repor regulações

Ao substituir a pen ou o router, não é necessária qualquer reposição.

- Ligue a placa.
- Abra as regulações  (consulte o capítulo «Regulações »).
- Toque em Miele@home | Repor.

O visor tátil mostra a mensagem As regulações de rede foram repostas.

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

## Modo de funcionamento

Existem bobinas de indução sob a placa vitrocerâmica. As bobinas produzem um campo magnético que tem efeito direto na base do recipiente, aquecendo-o. A placa vitrocerâmica aquece apenas indiretamente devido ao calor emitido pela base do recipiente.

A posição, o tamanho e a forma do recipiente para cozinhar são automaticamente detetados pela indução.

A indução funciona apenas com recipientes que tenham uma base magnetizável (consulte o capítulo «Recipientes para cozinhar»).



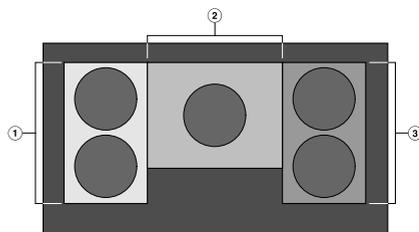
**Risco de queimaduras com recipientes quentes.**

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

Não utilize a placa como superfície de apoio.

Desligue a placa com a tecla sensora  após a utilização.

## Áreas de cozinhar



- ① Área de cozinhar PowerFlex Plus com TempControl
- ② Área de cozinhar PowerFlex Plus com TempControl
- ③ Área de cozinhar PowerFlex Plus com TempControl

A placa tem 3 áreas de cozinhar. A superfície de cozinhar inteira pode ser dividida em zonas de cozinhar individuais em todas as áreas de cozinhar.

Pode utilizar um máximo de 5 recipientes para cozinhar ao mesmo tempo: 2 recipientes cada um na área de cozinhar esquerda e direita, 1 recipiente na área do meio.

Se estiverem 2 recipientes para cozinhar na área de cozinhar à esquerda ou direita, aparece uma indicação no visor tátil para cada recipiente.

Se necessário, os recipientes para cozinhar podem cobrir várias áreas de cozinhar ao mesmo tempo.

Para mais informações acerca das áreas de cozinhar e das possibilidades de combinação consulte o capítulo «Funcionamento», secção «Posicionar o recipiente para cozinhar».

## Ruídos

Podem ouvir-se os seguintes ruídos no recipiente para cozinhar que dependem do material e do acabamento da base:

Ruídos no caso de um elevado nível de potência. Estes desaparecem ou tornam-se mais fracos quando o nível de potência é reduzido.

O crepitar do recipiente para cozinhar pode acontecer se a base do recipiente for constituída por diferentes materiais. (p. ex., base lisa).

Também podem ser ouvidos cliques em operações de comutação eletrónica, especialmente com níveis de potência baixos.

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

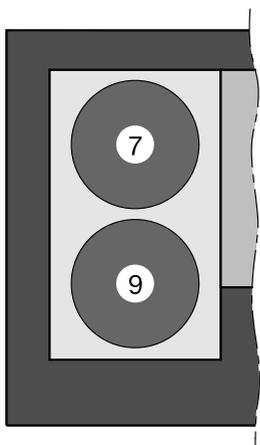
## Modo de funcionamento

### Power Management

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

Se cozinhar na área de cozinhar esquerda ou direita com 2 recipientes para cozinhar ao mesmo tempo, a potência é regulada de modo a que a potência total não seja excedida.

Exemplo:



Se o nível de potência 9 estiver definido para o recipiente para cozinhar à frente à esquerda, a potência máxima disponível para o recipiente atrás à esquerda é o nível de potência 7.

O valor regulado de fábrica para potência total é 10 800 W. A potência total pode ser reduzida para 7200 W (consulte o capítulo «Regulações», secção «Visão geral das regulações»).

Se a potência total for reduzida para 7200 W, os efeitos são os seguintes:

- Com recipientes para cozinhar muito grandes, não é possível definir um nível de potência elevado.
- Se cozinhar na área de cozinhar esquerda ou direita com 2 recipientes para cozinhar ao mesmo tempo, só pode ser utilizada a função Manual 1-9.

## Recipientes para cozinhar adequados

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

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

O material dos utensílios de cozinha e a posição das panelas na placa afetam o desempenho das bobinas de indução. Isso pode afetar o comportamento de cozedura.

## Recipiente não adequado

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

## Verificar recipientes para cozinhar

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

## Indicação de recipiente para cozinhar em falta/não adequado

No visor tátil pisca - - -, se

- uma zona de cozinhar for ligada sem recipiente para cozinhar ou com recipiente para cozinhar inadequado (recipiente com base não magnetizável);
- o diâmetro da base do recipiente para cozinhar colocado for muito pequeno;
- o recipiente para cozinhar for retirado de cima de uma zona de cozinhar ligada;
- o recipiente para cozinhar não estiver posicionado corretamente.

Se não for colocado qualquer recipiente para cozinhar ou for colocado um recipiente inadequado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente após 1 minuto.

## Utilizar zona de cozinhar

- Coloque um recipiente para cozinhar adequado dentro de 1 minuto.
- - - apaga-se. O processo de confeção continua com as definições previamente feitas.
- Se utilizar outro recipiente para cozinhar e/ou alimento a confeccionar, ajuste as regulações.

## Não utilizar zona de cozinhar

- Desligue a zona de cozinhar.

# Recipientes para cozinhar

---

## Dicas

- Utilize apenas recipientes com base lisa. As bases rugosas dos recipientes riscam a superfície da placa de vitrocerâmica.
- Levante o recipiente para cozinhar quando o deslocar. Assim, evitará marcas devido a abrasão e arranhões. Arranhões que ocorrem quando os recipientes para cozinhar são empurrados para frente e para trás não afetam o funcionamento da placa. Esses arranhões são sinais normais de uso e não há motivo para reclamação.
- Ao adquirir frigideiras e tachos, tenha em atenção que muitas vezes só é indicado o diâmetro máximo ou o diâmetro do rebordo superior. Contudo, o importante é o diâmetro da base (geralmente inferior).



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

## Recomendações para economizar energia

---

- Sempre que possível, cozinhe em recipientes tapados. Assim, impede a fuga desnecessária do calor.
- Utilize pouca água para cozinhar.
- Mude para um nível de potência mais baixo logo que o conteúdo do recipiente tenha levantado fervura.
- O tempo de confeitão pode ser reduzido consideravelmente utilizando uma panela de pressão.

## Limites de regulação

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

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

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

## Princípio de utilização

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

Ao desligar a placa, fica visível apenas o símbolo impresso da tecla sensora para ligar/desligar ①. Ao ligar a placa, acende o visor tátil.

Opere a placa através do visor tátil, tocando nos pontos de menu pretendidos.

A cada toque no visor tátil, é emitido um sinal acústico de confirmação.

Cada toque numa opção possível, altera a cor do carácter correspondente (palavra e/ou símbolo) para **cor-de-laranja**.

Os campos para confirmação de um passo de operação estão destacados a **verde** (p.ex., OK).

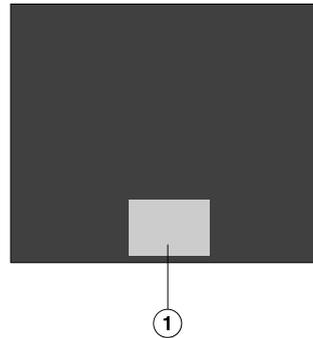
⚠ Mau funcionamento devido a um visor tátil sujo e/ou coberto.

O visor tátil não reage ou pode até mesmo resultar numa notificação de erro da placa (consulte o capítulo «Equipamentos de segurança», secção «Desativação de segurança»). A colocação de recipientes quentes sobre o visor tátil pode danificar o sistema eletrónico.

Mantenha o visor tátil limpo.

Não pose quaisquer objetos no visor tátil.

Não coloque utensílios de cozinha quentes sobre o visor tátil.



① Área do visor tátil

# Utilização

---

## Selecionar o menu

- Toque no campo ou no valor pretendido no visor tátil.

## Exibir menu pendente

- Toque na linha cor-de-laranja no canto superior do visor tátil.
- Selecione a função pretendida.
- Deslize o menu pendente novamente para cima ou toque no visor tátil fora da janela de menu para fechar o menu pendente.

## Percorrer

Pode percorrer para a direita ou para a esquerda.

- Passe o dedo pelo ecrã. Coloque a ponta do dedo no visor tátil e mova-a na direção que pretender.

As barras na área inferior mostram-lhe a sua posição no menu atual.

## Sair do nível do menu

- Toque no símbolo ↩ ou no caminho do menu antes do último símbolo I.

Todas as introduções que tenha efetuado até agora e que não tenha confirmado com OK não serão guardadas.

## Alterar a regulação numa lista de seleção

A regulação atual está marcada a cor-de-laranja.

- Toque na regulação pretendida.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

## Reconhecimento de recipientes

O reconhecimento dos recipientes está ativado permanentemente de fábrica (consulte o capítulo «Regulações»). Se a placa estiver ligada e se colocar um recipiente para cozinhar, o visor tátil mostra automaticamente o indicador correspondente.

Se a deteção de recipientes estiver desativada, deve tocar na área correspondente à posição do recipiente para cozinhar no visor tátil, de modo a ligar a área.

## Posicionar o recipiente para cozinhar

- Coloque o recipiente para cozinhar como apresentado nas figuras para as áreas de cozinhar. Assim:
  - está assegurada uma distribuição uniforme de calor
  - um sensor TempControl deteta o recipiente para cozinhar adequado

**⚠ Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.**

Se um sensor não estiver a funcionar corretamente, pode haver um sobreaquecimento.

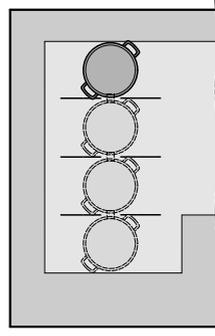
Coloque o recipiente para cozinhar no centro sobre um sensor.

## Tamanho mínimo do recipiente para cozinhar

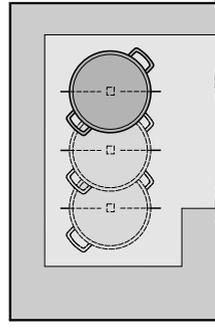
Dependendo da função e da área de cozinhar, o seu recipiente para cozinhar deve ter o seguinte diâmetro mínimo de base:

Área de cozinhar	Manual	TempControl
Esquerda/direita	11 cm	13 cm
Ao centro	11 cm	16 cm

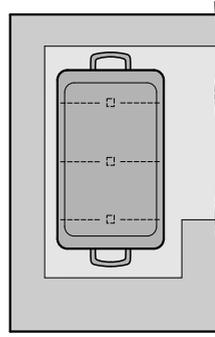
## Área de cozinhar esquerda e direita



Recipiente para cozinhar com um diâmetro de base de menos de 13 cm.

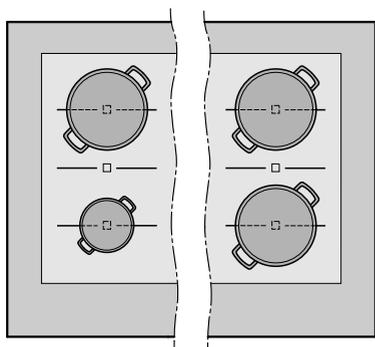


Recipiente para cozinhar com um diâmetro de base a partir dos 13 cm.



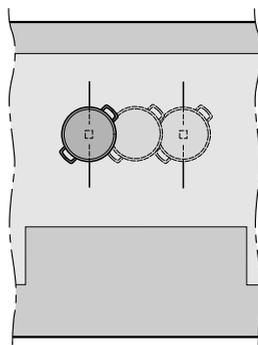
Recipiente para cozinhar maior

# Utilização

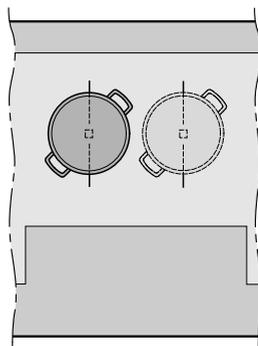


2 recipientes para cozinhar

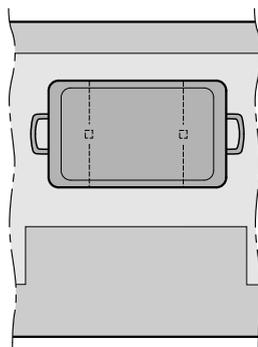
## Área de cozinhar central



Recipiente para cozinhar com um diâmetro de base de menos de 16 cm.



Recipiente para cozinhar com um diâmetro de base a partir dos 16 cm.



Recipiente para cozinhar com um diâmetro de base a partir dos 25 cm.

 Risco de incêndio devido a alimentos sobreaquecidos. Um alimento sem vigilância pode sobreaquecer e incendiar-se. Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento.

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

## Ligar a placa

- Toque na tecla sensora ①.

O visor tátil é ativado.

Se não efetuar qualquer seleção, a placa irá desligar, por motivos de segurança, ao fim de 1 minuto.

## Regular o nível de potência

- Coloque o recipiente para cozinhar na posição pretendida.
- Selecione Manual 1–9.
- Toque no nível de potência pretendido ou deslize através da barra.

A indicação mostra o nível de potência definido, o intervalo de regulação e o tempo de funcionamento.

O tempo de funcionamento indica durante quanto tempo a zona de cozinhar está em funcionamento.

Se percorrer sobre a indicação do tempo de funcionamento, este será redefinido para 0.

## Alterar o nível de potência

Se estiver a cozinhar com vários recipientes para cozinhar ao mesmo tempo e a indicação desejado não estiver cor de laranja, deve primeiro selecionar a indicação.

- Toque na indicação do recipiente para cozinhar desejado.
- Regule o nível de potência.

## Desligar a zona de cozinhar/placa

### Desligar a zona de cozinhar

- Mantenha a zona de cozinhar pressionada no visor tátil até que a zona de cozinhar se desligue.

ou

- Toque na zona de cozinhar no visor tátil.

- Defina o nível de potência a 0.

ou

- Toque na zona de cozinhar no visor tátil.

- Toque no símbolo ↵.

### Desligar a placa

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

# Utilização

---

## Indicação de calor residual

Quando uma zona de cozinhar estiver quente, a indicação de calor residual  acende após a desativação da placa.

A indicação de calor residual só se apaga quando a zona de cozinhar puder ser tocada sem perigo.

 Risco de queimaduras através de placa de vitrocerâmica.

Após o processo de confeção, a placa de vitrocerâmica fica quente.

Não toque na placa de vitrocerâmica enquanto os indicadores de calor residual estiverem acesos.

## TempControl

TempControl monitoriza e regula a temperatura nos processos de assar:

- A gordura do assado não pode sobreaquecer.
- Os níveis de potência não necessitam de ser regulados manualmente.
- Não é necessário virar frequentemente o alimento a assar.

Coloque o recipiente para cozinhar sempre no centro em cima do sensor.

TempControl não é adequado para fritar ou ferver.  
Utilize esta função exclusivamente para grelhar.

## Indicações de utilização

- Pode seleccionar uma temperatura de 140–230 °C.
- Colocar os recipientes para cozinhar apenas quando o seu exterior está seco.
- Não utilizar óleo quente, acastanhado ou flocoso ou óleo que contenha resíduos alimentares
- Só adicionar o alimento quando tocar o sinal. Se for detetada uma irregularidade, é possível que não aqueça mais.
- Não adicionar óleo depois de ter começado o pré-aquecimento.
- Não coloque o recipiente para cozinhar noutra posição assim que o pré-aquecimento tenha começado.

# Utilização

---

## Ativar TempControl

- Coloque o recipiente para cozinhar na posição pretendida.
- Acrescente a quantidade necessária de óleo ou gordura ao recipiente para cozinhar.
- Selecione TempControl .
- Regule a temperatura.

Ao atingir a temperatura ajustada, soa um sinal. O tempo de funcionamento começa automaticamente.

- Coloque o alimento dentro do recipiente para cozinhar.
- Desligue a zona de cozinhar depois de a usar.

## Alterar a temperatura

Se estiver a cozinhar com vários recipientes para cozinhar ao mesmo tempo e o indicador desejado não for cor-de-laranja, deve primeiro selecionar o indicador.

- Toque no indicador do recipiente para cozinhar desejado.
- Regule a temperatura.

## Tabela TempControl

A lista é apenas de alimentos para os quais não existe um programa de assistência. Para uma lista completa dos programas de assistência, consulte o capítulo «Funcionamento» na secção «Assistente».

As temperaturas indicadas nas tabelas são valores aproximados. Recomendamos que seleccione primeiro a temperatura mais baixa. Se necessário, pode continuar a cozinhar. O tempo de funcionamento começa somente após se atingir a temperatura definida.

Alimento a cozinhar	🌡️ [°C]
Carne ultracongelada, p. ex. Cordon Bleu	150–170
Rolinhos primavera ultracongelados	
Palitos de peixe ultracongelados	
Peixe inteiro	
Espetadas	
Legumes em manteiga (cogumelos, alho)	
Gnocchi em manteiga	
Panquecas de batata	180–200
Bolo de carne	
Tortilha	
Lángos (pão frito húngaro)	
Pipocas	
Salteados ultracongelados	
Tostar sementes sem gordura	
Caramelo	200–220
Strogonoff	
Cozinhar no wok	
Alourar carne para estufados (p. ex. gulache)	
Alourar grandes quantidades de carne	

🌡️ Temperatura

# Utilização

---

## Regular o nível de potência: intervalo de regulação alargado

- Toque na escala numérica entre os níveis de potência.

A indicação mostra o nível de potência definido, o intervalo de regulação e o tempo de funcionamento.

Exemplo:

se tocar na escala numérica entre o nível de potência 7 e 8, este será selecionado para 7.5.

O tempo de funcionamento indica durante quanto tempo a zona de cozinhar está em funcionamento.

## Área de cozinhar PowerFlex Plus

Numa área de cozinhar PowerFlex Plus, todas as bobinas de indução (consulte o capítulo «Indução» na secção «Modo de funcionamento») estão permanentemente ligadas entre si. Se o reconhecimento de painéis estiver ativo (consulte o capítulo «Configurações »), as zonas de cozinhar são automaticamente definidas de acordo com o tamanho das painéis em cima colocadas. Também pode selecionar manualmente as zonas de cozinhar e alterar a sua forma e/ou tamanho.

Coloque o recipiente sempre no centro da área de cozinhar PowerFlex Plus.

## Regular/alterar manualmente as zonas de cozinhar

- Toque numa marca quadrada no visor tátil da placa.

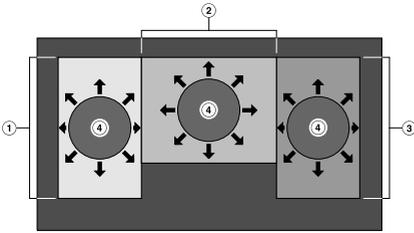
A área selecionada é realçada em cor-de-laranja.

- Arraste o seu dedo através do visor tátil para aumentar ou diminuir a área selecionada.

Não pode alterar a forma ou tamanho da zona de cozinhar ativa.

## Função Booster

A função Booster reforça a potência para aquecer rapidamente grandes quantidades, p. ex., de água para cozinhar massa. Este reforço de potência está ativo, no máximo, durante 10 minutos.



- ① Área de cozinhar PowerFlex Plus com TempControl
- ② Área de cozinhar PowerFlex Plus com TempControl
- ③ Área de cozinhar PowerFlex Plus com TempControl
- ④ Recipiente para cozinhar com Booster

O Booster pode ser utilizado, no máximo, em 3 recipientes para cozinhar simultaneamente:

- 1 vez na metade esquerda da placa
- 1 vez ao centro
- 1 vez na metade direita da placa

Se ativar o Booster, o aparelho comuta automaticamente para o nível de potência 9 no final do tempo do Booster.

Durante o tempo de funcionamento do Booster, é retirada uma parte da potência a outras bobinas de indução. Se outro recipiente para cozinhar estiver em funcionamento no lado correspondente da placa, isso tem um dos seguintes efeitos:

- O nível de potência é reduzido.
- Os níveis de potência mais altos não podem ser ajustados.

O Booster e o TempControl não podem ser utilizados em conjunto num dos lados da placa.

As regulações em Power Management (consulte o capítulo «Indução», seção «Powermanagement») influenciam a função do Booster.

# Utilização

---

## Ativar o Booster

- Coloque o recipiente para cozinhar na posição pretendida.
- Selecione Manual 1–9.
- Toque no símbolo B.

Na indicação aparece B, o intervalo de definição e o tempo de funcionamento.

O tempo de funcionamento indica durante quanto tempo a zona de cozinhar está em funcionamento.

## Desativar o Booster

- Toque no símbolo ↵.

ou

- Selecione um nível de potência diferente.

## Assistente

A sua placa oferece-lhe mais de 20 programas de assistência na preparação de pratos e comida.

- Coloque o recipiente para cozinhar na área de cozinhar desejada.
- Selecione Assistente .
- Selecione o prato/alimento pretendido.

O visor tátil mostra informação sobre o prato/alimento selecionado.

- Selecione Start.

Ao atingir a temperatura ajustada, soa um sinal. O tempo de funcionamento começa automaticamente. Não se seguem mais sinais.

São sugeridos tempos de confeção na receita.

**Dica:** Pode definir o seu tempo de confeção para a zona de cozinhar como um tempo curto ou um tempo para desligar automático (consulte o capítulo «Timer»).

- Proceda tal como descrito na informação.
- Desligue a zona de cozinhar depois de a usar.

## Permitir visualizar informações

Pode visualizar informações sobre um processo de confeção em curso.

- Toque no símbolo  na indicação da zona de cozinhar.
- Toque em Start para fechar a indicação.

# Utilização

## Visão geral dos programas de assistência

Os tempos indicados nas tabelas são valores aproximados. Recomendamos que selecione primeiro o tempo de confeitura mais curto. Se necessário, pode continuar a cozinhar. O tempo de funcionamento começa somente após se atingir a temperatura definida.

<b>Alimento a cozinhar</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒 [min]</b>
<b>Acompanhamentos</b>		
Batatas fritas	180–200	15–25 <sup>1</sup>
Croutons	200	4–6
<b>Peixe</b>		
Filete de peixe	180–200	5–15
Filete de peixe panado	180–200	5–15
Gambas	180–200	2–4
<b>Cozinha rápida</b>		
Rabanada	180–200	6–10
Caril	200–210	10–20 <sup>2</sup>
Croque Monsieur	180–200	6–10
Pratos salteados	200	3–10
<b>Guarnições</b>		
Omelete	160–180	3–6
Ovos estrelados	160–180	5–10
Ovos mexidos	160	2–6
<b>Carne</b>		
Molho à bolonhesa	180–220	30–90 <sup>3</sup>
Hambúrgueres	160–180	10–20
Peito de frango grelhado	180–220	10–20
Costeleta panada	180–200	5–10
Bife mal passado, 3 cm de grossura	200	5–7
Bife médio, 3 cm de grossura	200	6–10

## Utilização

Bife bem passado, 3 cm de grossura	160	15–25
Salsichas	180	5–15
Bacon	160–180	8–11
Costeletas de borrego	180–220	5–10
Costeletas de porco	180–200	6–10
Doces		
Panquecas	160–180	4–8
Crepes	200	2–3

🌡 Temperatura, ⌚ Tempo de confeção

<sup>1</sup> O tempo de confeção indicado refere-se às batatas cozidas.

Se as batatas estiverem cruas e cortadas em cubos ou fatias, o tempo de confeção é de 15–35 minutos.

<sup>2</sup> Depois de confeccionar os ingredientes, adicionar o caldo e deixar ferver.

O tempo de confeção refere-se ao tempo depois de ferver o caldo.

<sup>3</sup> Depois de confeccionar os ingredientes, adicionar os restantes ingredientes e deixar ferver.

O tempo de confeção refere-se ao tempo depois de os outros ingredientes terem fervido.

# Timer

---

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

O timer pode ser utilizado para 2 funções:

- para definir um tempo curto
- para desligar automaticamente o aquecimento de um recipiente para cozinhar

Pode utilizar as funções em simultâneo.

Pode definir um tempo de 1 minuto (0:00:01) até 9 horas, 59 minutos e 59 segundos (9:59:59).

## Temporizador

### Regular o tempo curto

- Abra o menu pendente.
- Selecione  $\Delta$ .

No visor tátil aparece 0:00:00 (horas:minutos:segundos).

- Toque em 0 (horas) ou 00 (minutos ou segundos).
- Defina com - ou + o tempo pretendido.
- Confirme com OK.

### Alterar o tempo curto

- Selecione  $\Delta$ .
- Toque no valor a ser alterado.
- Defina com - ou + o tempo pretendido.
- Confirme com OK.

### Apagar o tempo curto

- Selecione  $\Delta$ .
- Selecione  $\text{🗑}$ .
- Confirme com OK.

## Desligar automático

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

A zona de cozinhar é automaticamente desligada pela desativação de segurança, se o tempo programado for superior ao tempo de funcionamento máximo permitido (ver o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desativação de segurança»).

## Ajustar o tempo para desligar

- Defina um nível de potência ou temperatura para a zona de cozinhar desejada.

- Selecione .

No visor tátil aparece 0:00:00 (horas:minutos:segundos).

- Toque em 0 (horas) ou 00 (minutos ou segundos).

- Defina o tempo pretendido com - ou +.

- Confirme com OK.

- Se pretender regular um tempo para desligar para outra zona de cozinhar, proceda como indicado anteriormente.

## Alterar o tempo para desligar

- Selecione .

- Toque no valor a ser alterado.

- Defina o tempo pretendido com - ou +.

- Confirme com OK.

## Eliminar o tempo para desligar

- Selecione .

- Selecione .

- Confirme com OK.

Se tiver eliminado o tempo, o tempo de funcionamento já não é exibido.

## Funções adicionais

---

### Stop & Go

Esta função só pode se utilizada, se for utilizada a função Manual 1–9 por todos os recipientes para cozinhar. Ao ativar o Stop & Go, todos os níveis de potência são reduzidos para 1.

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

Quando desativado, o sistema regressa ao último nível de potência definido e os tempos continuam a decorrer.

### Ativar/Desativar

Se a função não for desativada no espaço de 30 minutos, a placa desliga-se.

- Abra o menu pendente.
- Toque no símbolo II/▶ durante cerca de 1 segundo.

### Recall

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

- Volte a ligar a placa.
- Selecione Sim.

## Proteção para limpeza

Pode bloquear o visor tátil da placa durante 20 segundos, por ex., para remover a sujidade. A tecla sensora ⓘ não é bloqueada.

### Ativar

- Abra o menu pendente.
- Toque no símbolo ⓘ.

O tempo é contado de forma decrescente sob o símbolo ⓘ.

### Desativar

- Abra o menu pendente.
- Toque no símbolo ⓘ.

## Modo de demonstração

Esta função possibilita a demonstração de funcionamento do aparelho na loja ou numa feira sem ligar o aquecimento.

### Ativar

- Abra as regulações ⚙ (consulte o capítulo «Regulações ⚙»).
- Toque Modo demonstração | On.

No visor tátil encontra-se ao centro DEMO.

### Desativar

- Abra as regulações ⚙ (consulte o capítulo «Regulações ⚙»).
- Toque Modo demonstração | Off.

No visor tátil apaga-se DEMO.

## Visualizar os dados sobre a placa

Pode exibir o nome do modelo, número de série e versão de software da sua placa.

- Abra as regulações ⚙ (consulte o capítulo «Regulações ⚙»).
- Toque em Versão do software.

O visor tátil mostra os dados da placa.

# Dispositivos de segurança

---

## Bloqueio de funcionamento

A sua placa está equipada com um bloqueio de funcionamento para que a placa não possa ser ligada involuntariamente. O bloqueio de funcionamento só pode ser ativado quando não estiver em funcionamento nenhuma zona de cozinhar.

### Ativar/desativar bloqueio de funcionamento

- Ligue a placa.
- Abra o menu pendente.
- Toque no símbolo  durante 3 segundos.

## Desativação de segurança

### O visor tátil está coberto

A sua placa desliga-se automaticamente se o visor tátil permanecer coberto durante mais de aproximadamente 10 segundos, por exemplo, por contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou se estiverem colocados objetos em cima. O visor tátil mostra a notificação de erro F6716 e toca um sinal.

Remova os objetos e/ou sujidade, pressione OK e a placa está novamente pronta a ser utilizada.

### O tempo de funcionamento é muito longo

Caso uma área se mantenha quente durante um período excepcionalmente longo, a desativação de segurança é automaticamente acionada. Este período de tempo depende do nível de potência selecionado. Se for excedido, o aquecimento desliga-se e surge a indicação de calor residual. Pode seleccionar um nível de potência como é habitual.

Nível de potência*	Tempo de funcionamento máximo [H]
1/1.	9
2/2.	8
3/3.	7
4/4.	6
5/5.	5
6/6.	4
7/7.	3
8/8.	2
9	1

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

## Proteção de sobreaquecimento

Se o fundo do recipiente para cozinhar sobreaquecer, a potência é automaticamente reduzida. A indicação não se altera. A potência volta ao normal quando os recipientes para cozinhar tiverem arrefecido.

## Regulações

---

No menu Regulações  pode ajustar individualmente a placa às suas necessidades.

### Aceder a Regulações

As regulações só podem ser alteradas se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção.

- Ligue a placa.
- Abra o menu pendente.
- Selecione Regulações .

### Alterar Regulações

- Selecione o ponto do menu pretendido.

A regulação atual está marcada a cor-de-laranja.

- Selecione a opção pretendida.
- Confirme com OK.

Se quiser sair do ponto do menu sem fazer quaisquer alterações, toque em Regulações.

**Vista geral das regulações**

Item do menu	Regulações possíveis
Luminosidade do visor	1 – 5
Idioma 	.../deutsch/english/...
Reconhecimento de rec. permanente	On*
	Off
Função Recall	On*
	Off
Sinais acústicos	On*
	Off
Power Management	10 800 W*
	7200 W
Níveis de potência	Sem níveis intermédios (1, 2, 3, etc.)*
	Com níveis intermédios (1, 1.5, 2, 2.5, etc.)
Tempo de aviso	On*
	Off
Assistente	On*
	Off
Regulações de fábrica	Sim
	Não
Versão do software	
Miele@home	consulte o capítulo «Primeira colocação em funcionamento» secção «Configurar a Miele@home» e «Configurar a Con@ctivity»
Modo demonstração	On
	Off*

Regulação de fábrica

## **Indicação para laboratórios de ensaios**

---

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

Estão programados de fábrica 9 níveis de potência.

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

### Indicação de segurança para limpeza e manutenção



Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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

Desligue a placa.

Deixe a placa arrefecer, antes de a limpar.

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

Deixe a superfície arrefecer antes de limpar a placa.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

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

## Limpeza e manutenção

---

- Efetue a limpeza da placa completa no final de cada utilização.

### Remover sujidade leve

- Limpe toda a placa com um pano húmido e macio e detergente de lavar a louça diluído. Observe os dados do fabricante do produto de limpeza.

### Remover a sujidade intensa

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

### Concluir a limpeza

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

### Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

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

Consegue resolver por si próprio a maioria das anomalias e erros que podem ocorrer durante o funcionamento diário. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.

Em <https://www.miele.pt/c/assistencia-tecnica-10.htm> pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

As tabelas apresentadas seguintes devem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.

### Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
<b>O visor tátil mostra F6713 ou F6771 e a placa desliga-se automaticamente.</b>	Os recipientes para cozinhar vazios foram aquecidos. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toque em OK.</li><li>■ Aguarde até que a indicação de calor residual  se apague (consulte o capítulo «Funcionamento», secção «Indicação de calor residual»).</li><li>■ Cozinhe com um recipiente para cozinhar cheio.</li></ul>
<b>O visor tátil mostra F6734 e a placa desliga-se automaticamente.</b>	O recipiente para cozinhar está posicionado de forma incorreta. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Posicione o recipiente para cozinhar de forma correta (consulte o capítulo «Funcionamento», secção «Posicionar o recipiente para cozinhar»).</li><li>■ Toque em OK.</li></ul>
<b>O visor tátil mostra F6716 e a placa desliga-se automaticamente.</b>	O visor tátil está coberto, p.ex. através do contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou se estiverem colocados objetos em cima. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Elimine a sujidade ou retire os objetos (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desligar de segurança»).</li><li>■ Toque em OK.</li></ul>
<b>O visor tátil mostra F6704 e a placa desliga-se automaticamente.</b>	Os orifícios de sucção ou de ventilação do sistema de arrefecimento estão bloqueados. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Remover todos os obstáculos em frente dos orifícios de sucção ou ventilação do sistema de arrefecimento.</li><li>■ Toque em OK.</li></ul>

## Que fazer quando ...

---

Problema	Causa e solução
<b>No visor é exibida uma mensagem não listada nesta tabela.</b>	<p>Ocorreu um erro no sistema eletrónico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Corte a alimentação elétrica da placa durante aprox. 1 minuto.</li><li>■ Se o problema continuar após a alimentação elétrica ter sido restabelecida, contacte o serviço de assistência técnica.</li></ul>

## Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
<b>Numa indicação pisca - - -.</b>	<p>Na área, não existem recipientes ou não existem recipientes adequados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilize um recipiente para cozinhar adequado (consulte o capítulo «Indução», secção «Recipientes para cozinhar»).</li> </ul>
	<p>O recipiente não está posicionado corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posicione de novo o recipiente para cozinhar.</li> </ul>
	<p>Existem objetos metálicos na área, p.ex., talheres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remova os objetos.</li> </ul>
<b>O visor tátil não reage.</b>	<p>As suas pontas dos dedos estão cobertas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toque no visor tátil apenas com os dedos descobertos.</li> </ul>
	<p>A proteção para limpeza  está ativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desative a proteção para limpeza (consulte o capítulo «Funções adicionais» secção «Proteção de limpeza »).</li> </ul>
	<p>Tocou no visor tátil enquanto segurava num recipiente para cozinhar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toque no visor tátil apenas quando tiver as mãos livres.</li> </ul>
	<p>O visor tátil está sujo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Elimine de imediato a sujidade.</li> </ul>
<b>Os símbolos reagem quando as áreas adjacentes são tocadas.</b>	<p>Há água ou outros líquidos no visor tátil.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seque o visor tátil.</li> </ul>
<b>O nível de potência é automaticamente reduzido ou não pode ser aumentado.</b>	<p>2 recipientes para cozinhar estão simultaneamente em funcionamento numa área (consulte o capítulo «Indução» secção «Gestão de energia»).</p>
<b>Uma área desliga automaticamente.</b>	<p>O tempo de funcionamento foi muito longo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Volte a seleccionar um nível de potência (consulte o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Desativação de segurança»).</li> </ul>

## Que fazer quando ...

---

Problema	Causa e solução
<b>Uma área não está a funcionar no nível de potência selecionado, como é habitual.</b>	A proteção de sobreaquecimento disparou. ■ Se o fundo do recipiente para cozinhar sobreaquecer, a potência é automaticamente reduzida. A indicação não se altera. A potência volta ao normal quando os recipientes para cozinhar tiverem arrefecido.
<b>Uma área ou a placa desliga por completo automaticamente.</b>	A proteção de sobreaquecimento disparou. ■ Consultar o capítulo «Dispositivos de segurança», secção «Proteção de sobreaquecimento».

### Resultado não satisfatório

<b>Problema</b>	<b>Causa e solução</b>
<b>O tempo de aquecimento é anormalmente longo.</b>	O recipiente não está posicionado corretamente. ■ Reposicione o recipiente para cozinhar (consulte o capítulo «Utilização», secção «Posicionar recipiente para cozinhar».)
	O fundo dos recipientes para cozinhar ou a placa de vitrocerâmica está sujo/a. ■ Elimine de imediato a sujidade.
	Acrescentou água, óleo ou alimentos durante o tempo de aquecimento. ■ Durante o tempo de aquecimento, não adicione nada.
<b>Existem pequenas diferenças nos tempos de confeção.</b>	Não se trata de um erro. O material dos utensílios de cozinha e a posição das panelas na placa afetam o desempenho das bobinas de indução. Isso afeta o comportamento de cozinhar.

## Que fazer quando ...

### Problemas gerais ou anomalias técnicas

Problema	Causa e solução
<b>Não é possível ligar a placa.</b>	A placa não está ligada. ■ Verifique se os fusíveis da instalação elétrica dispararam. Contacte um electricista ou o serviço de assistência técnica Miele (consulte a placa de características para saber qual a proteção mínima).
	Talvez tenha ocorrido uma anomalia técnica. ■ Desligue o aparelho da corrente elétrica durante aproximadamente 1 min, desligando – o disjuntor do fusível correspondente ou removendo completamente o fusível de segurança, ou – desligando o disjuntor diferencial. ■ Se, depois de voltar a ligar/enrosar o fusível ou o disjuntor diferencial, a placa continuar a não funcionar, contacte um electricista ou o serviço de assistência técnica.
<b>A área não aquece.</b>	A área ainda está demasiado quente devido a um processo de confeção anterior. Assim que a área tiver arrefecido, será aquecida.
<b>Ao ligar a placa pela primeira vez, irá detetar um odor ou formação de névoa.</b>	As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Quando a placa entra em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e eventualmente uma névoa. Também o material das bobinas de indução produz odores nas primeiras horas de funcionamento. Nas utilizações seguintes, o odor será menos intenso até desaparecer por completo. O odor e a névoa eventualmente formada não significam a existência de uma anomalia ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.
<b>Após desligar o aparelho, ouve-se um ruído de funcionamento.</b>	O ventilador de arrefecimento permanece em funcionamento até que a placa arrefeça e, no final, desliga automaticamente.

## Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

---

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

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

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

### Recipiente para cozinhar

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

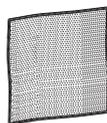
### Produtos de limpeza e tratamento

**Produto para limpeza de placas vitrocerâmicas e para limpeza de aço inox 250 ml**



Elimina sujidade intensa, manchas de calcário e de alumínio

### Pano em microfibras



Para eliminar dedadas e pouca sujidade

## Serviço de assistência técnica

---

Em [miele.pt/service](http://miele.pt/service) pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

### Contacto no caso de avarias

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

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em [www.miele.pt](http://www.miele.pt).

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

O serviço de assistência técnica irá precisar do identificador de modelo e do número de fabrico (fabr./N.º de série, N.º). Estes dados encontram-se na placa de características.

### Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei nº 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

## Indicações de segurança para encastrar

 Danos devido a instalação incorreta.

A placa pode ficar danificada com uma instalação incorreta.

A placa deve apenas ser instalada por um técnico qualificado.

 Perigo de choque elétrico devido a tensão de rede.

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

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

 Danos causados por objetos leves que possam cair.

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

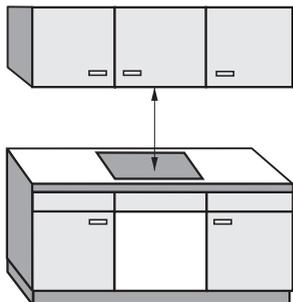
Instale a placa apenas após os móveis superiores e o exaustor serem montados.

- ▶ Se o tampo de trabalho for folheado, a folha deve estar colada com cola resistente a temperaturas elevadas (100 °C) para evitar que se solte ou deforme. As régua de acabamento também devem ser resistentes a temperaturas elevadas.
- ▶ A placa não pode ser montada sobre um frigorífico, máquina de lavar louça, máquina de lavar roupa e secador de roupa.
- ▶ Após encastrar a placa verifique se o cabo elétrico está montado corretamente e não fica encostado à placa.
- ▶ Depois da montagem o cabo elétrico não pode ficar em contacto com peças móveis da cozinha (por ex. uma gaveta) nem ficar submetido a desgaste mecânico.
- ▶ Mantenha as distâncias de segurança indicadas nas páginas seguintes.

# Instalação

## Distâncias de segurança

### Distância de segurança acima da placa



Entre a placa e o exaustor, que possa estar montado por cima, deve existir a distância de segurança indicada pelo fabricante do exaustor.

Caso não exista qualquer referência e, no caso de materiais de inflamação fácil, deve deixar pelo menos 500 mm de distância.

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

### Distância mínima abaixo da placa

Para garantir a ventilação da placa é necessário que exista uma distância de segurança mínima relativamente a um forno, uma prateleira intermédia ou uma gaveta eventualmente existente por baixo.

Distância mínima a partir do lado inferior<sup>1</sup> da placa até

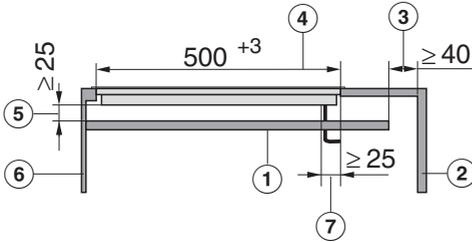
- Borda superior do forno:  $\geq 25$  mm
- Borda superior da prateleira intermédia:  $\geq 25$  mm
- Borda superior da gaveta:  $\geq 5$  mm
- Base da gaveta:  $\geq 75$  mm

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

## Prateleira

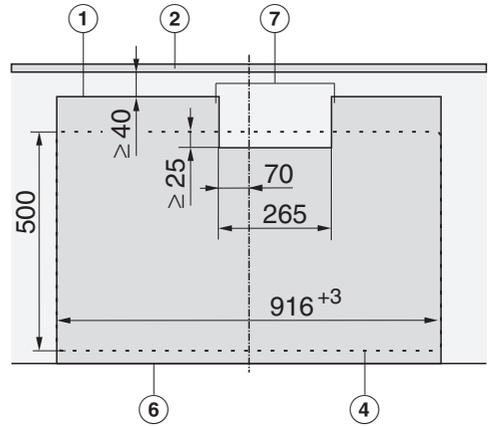
Não é necessário montar uma prateleira intermédia por baixo da placa, mas é permitido.

### Vista lateral



- ① Prateleira
- ② Painel traseiro do armário
- ③ Distância mínima entre o rebordo posterior da prateleira e o painel traseiro do armário para ventilação da placa
- ④ Recorte na bancada
- ⑤ Distância mínima entre o canto inferior da placa e o canto superior das prateleiras para ventilação da placa
- ⑥ À frente
- ⑦ Recorte para o cabo de ligação  
Distância mínima da extremidade posterior do recorte das bancadas ao recorte do rebordo

### Vista de cima



- ① Prateleira
- ② Painel traseiro do armário
- ④ Recorte na bancada
- ⑥ À frente
- ⑦ Recorte para o cabo de ligação  
Distância mínima da extremidade posterior do recorte das bancadas ao recorte do rebordo

# Instalação

## Distâncias de segurança laterais / atrás

De preferência, a placa deve ser instalada com muito espaço à esquerda e à direita.

Na traseira da placa deve ser mantido um painel ou uma parede de grande altura à distância mínima indicada ①.

Numa das laterais (direita ou esquerda) da placa deve ser mantido um painel ou parede de grande altura à distância mínima indicada de ②, ③, no lado contrário deve ser mantida uma distância mínima de 200 mm.

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

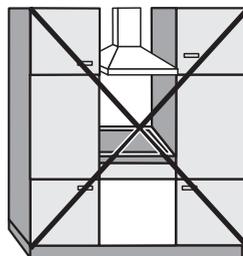
50 mm

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

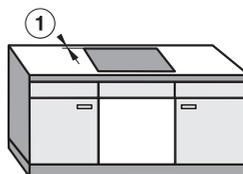
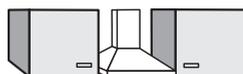
50 mm.

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

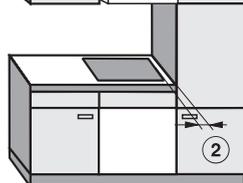
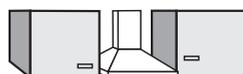
50 mm.



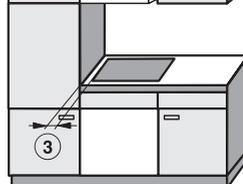
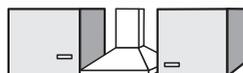
Não permitido



Recomendado



Não recomendável



Não recomendável

## Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

Caso seja instalado um revestimento do nicho, será necessário manter uma distância mínima entre o recorte da bancada e o revestimento, 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.

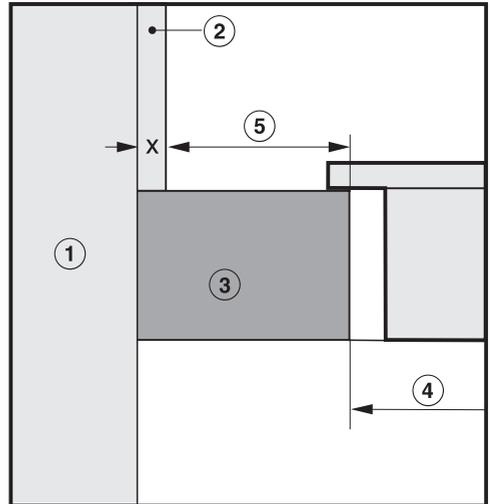
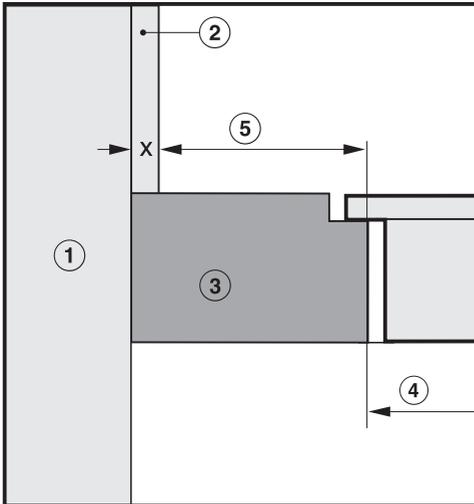
Caso o revestimento seja de material não inflamável (p. ex., metal, pedra natural, azulejos), a distância mínima ⑤ entre o recorte da bancada de trabalho e o revestimento do nicho é de 50 mm, menos a espessura do revestimento.

Exemplo: espessura do revestimento do nicho 15 mm

50 mm – 15 mm = distância mínima de 35 mm

### Instalação à face

### Instalação sobre a bancada

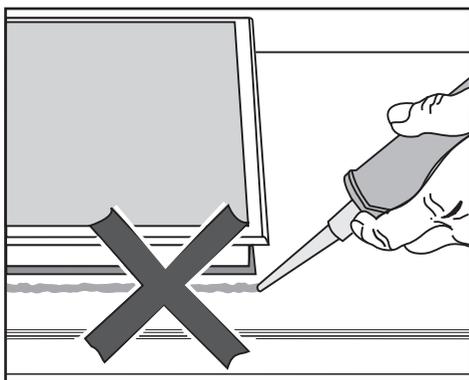


- ① Parede
- ② Revestimento do nicho Dimensão x = Espessura do revestimento do nicho
- ③ Bancada de trabalho
- ④ Recorte na bancada de trabalho
- ⑤ Distância mínima no caso de materiais  
**inflamáveis** 50 mm  
**materiais não inflamáveis** 50 mm, dimensão x

# Instalação

## Indicações de montagem: sobre a bancada

### Vedante entre a placa e a bancada



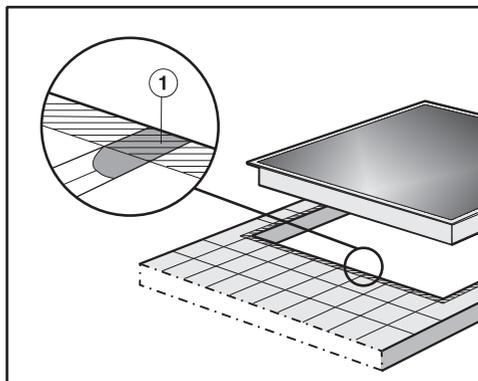
⚠ Danos devido à instalação incorreta.

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

Não use produto vedante entre a placa e a bancada.

O vedante, por baixo do rebordo da placa, garante a vedação adequada da bancada.

## Bancadas em azulejo



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

### Tira de vedação

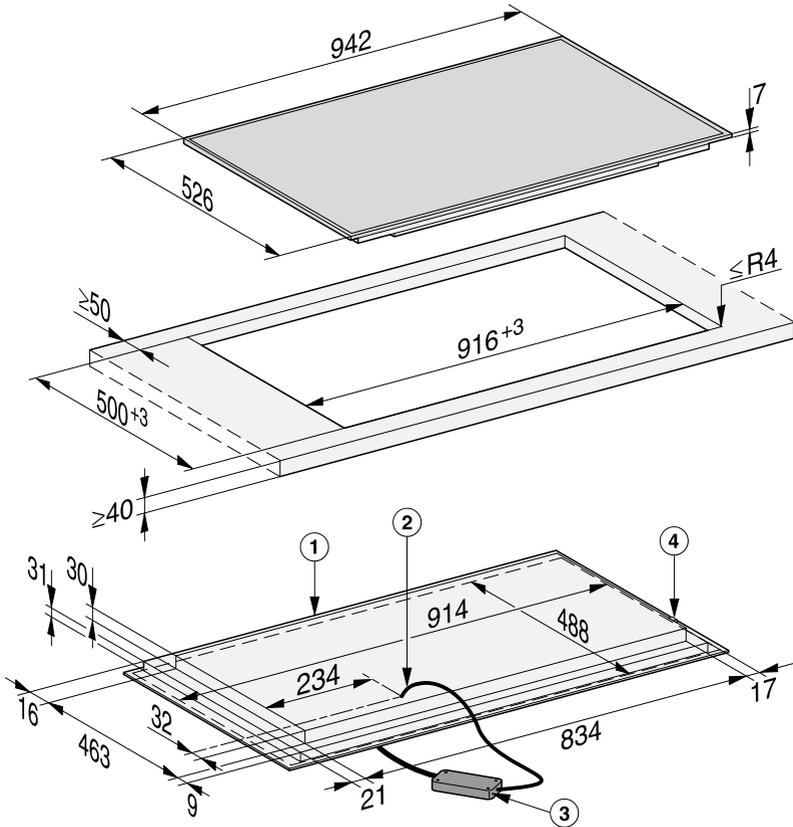
Quando a placa é desmontada em caso de assistência, a tira de vedação por baixo do rebordo da placa pode ficar danificada.

Substitua a tira de vedação sempre antes da montagem.

## Dimensões para encastrar: sobre a bancada

As dimensões indicadas são em mm.

## Dimensões para encastrar: KM 7999 FR



- ① À frente
- ② Cabo de ligação, C = 1.070 mm
- ③ Caixa de ligação à rede elétrica com cabo elétrico  
Comprimento do cabo elétrico e caixa de ligação à rede C = 680 mm
- ④ Ligação pen Wi-Fi



## Instalação sobre a bancada

- Efetue o recorte na bancada de trabalho. Respeite as distâncias de segurança (consulte o capítulo «Instalação», secção «Distâncias de segurança»).
- Em **bancadas de madeira** com verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição, deve isolar a zona recortada para evitar danos devido a infiltrações de humidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

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

- Cole a tira de vedação fornecida por baixo do rebordo da placa. Não cole a tira de vedação sob tração.
- Passe o cabo de ligação à rede da placa para baixo, através do recorte da bancada.
- Coloque a placa centrada sobre o recorte. Certifique-se de que a junta fica assente sobre a bancada, para que fique garantida a vedação em relação à bancada.

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

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

- Ligue a placa à rede elétrica.

- Efetue um teste de funcionamento da placa.

# Instalação

## Indicações de instalação: à face

Uma placa montada à face é adequada apenas para encastrar em pedra natural (granito, mármore), madeira maciça e bancadas em azulejo. As placas identificadas com uma indicação correspondente no capítulo «Instalação», secção «Dimensões para encastrar: à face» também são adequadas para a instalação em bancadas de vidro. No caso de bancadas de outros materiais, consulte o respetivo fabricante para saber se estes materiais são indicados para encastrar uma placa de instalação à face.

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

## Bancadas de pedra natural

A placa é inserida diretamente no entalhe.

## Bancadas de madeira maciça e ladrilhadas, bancadas em vidro

A placa é fixada no recorte com réguas de madeira. Estas réguas não fazem parte do volume fornecimento e devem ser disponibilizadas no local de instalação.

## Tira de vedação

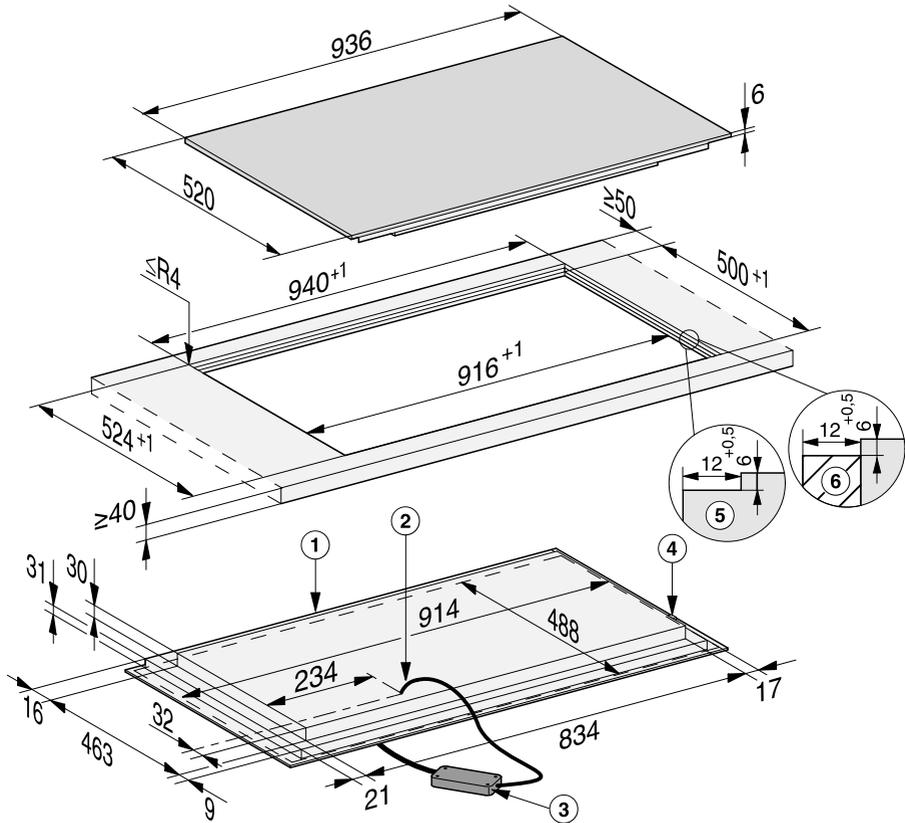
Quando a placa é desmontada em caso de assistência, a tira de vedação por baixo do rebordo da placa pode ficar danificada.

Substitua a tira de vedação sempre antes da montagem.

## Dimensões para encastrar: à face

As dimensões indicadas são em mm.

## Dimensões para encastrar: KM 7999 FL



- ① À frente
- ② Cabo de ligação, C = 1.070 mm
- ③ Caixa de ligação à rede elétrica com cabo elétrico  
Comprimento do cabo elétrico e caixa de ligação à rede C = 680 mm
- ④ Perfuração escalonada de bancada em pedra natural
- ⑤ Barra de madeira de 12 mm (sem acessórios fornecidos)
- ⑥ Ligação pen Wi-Fi

# Instalação

## Instalação à face

- Efetue o recorte na bancada de trabalho. Preste atenção às distâncias de segurança (consulte o capítulo «Distâncias de segurança»).
- Bancadas de madeira maciça/bancadas em azulejo/bancadas em vidro: fixe as réguas de madeira 6 mm abaixo do canto superior da bancada (veja a figura no capítulo «Dimensões de instalação, à face»).
- Cole a tira de vedação fornecida por baixo do rebordo da placa. Não cole a tira de vedação sob tração.
- Passe o cabo de ligação à rede da placa para baixo através do recorte da bancada.
- Coloque a placa sobre o recorte e centre-a.

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 a placa possa ser vedada.

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

 Danos devido a produto vedante de juntas inadequado.

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

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

## Ligação elétrica

 Danos devido a ligação incorreta.

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

A Miele não pode ser responsabilizada por danos (por exemplo, choque elétrico) resultantes de trabalhos de instalação, manutenção ou reparação efetuados incorretamente ou devido a falta ou interrupção do fio de ligação à terra no lado da instalação. A placa deve apenas ser ligada à rede elétrica por um técnico qualificado.

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

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

## Potência total

Consulte a placa de características

## Dados de ligação

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

Consulte as possibilidades de ligação no esquema de ligação.

## Disjuntor diferencial

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

## Dispositivos separadores

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

## Desligar da rede elétrica

A ligação da placa deve ser acessível a qualquer momento para trabalhos de assistência técnica e de reparação.

# Instalação

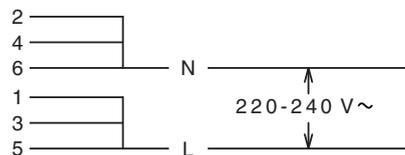
Nem todas as possibilidades de instalação são permitidas no local de instalação.

Observe as normas nacionais aplicáveis e as normas complementares da empresa de fornecimento de energia elétrica local.

## Wiring diagram

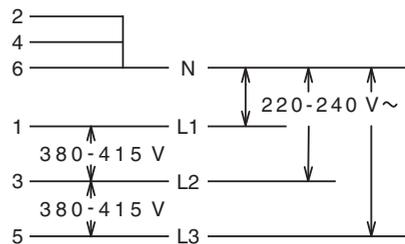
**220-240 V ~**

Yellow/Green —   
Gelb/Grün, Jaune/Vert



**380-415 V 3N~**

Yellow/Green —   
Gelb/Grün, Jaune/Vert



# Ficha técnica do produto

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

## Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

<b>MIELE</b>	
<b>Identificação do modelo</b>	KM 7999
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L	1. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ( $CE_{\text{cozedura eléctrica}}$ )	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ( $CE_{\text{placa eléctrica}}$ )	190,9 Wh/kg

## Declaração de Conformidade

---

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

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

- Produtos, Download, em [www.miele.pt](http://www.miele.pt)
- Assistência técnica, pedidos de informações, manuais de utilização, em [http://www.miele.pt/domestico/formulario-de-contacto-2712.htm?chooseEntries\\_184=2&chooseEntries\\_182=1](http://www.miele.pt/domestico/formulario-de-contacto-2712.htm?chooseEntries_184=2&chooseEntries_182=1) através do nome do produto ou do número de fabrico

Banda de frequência	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
---------------------	----------------------------

Potência máxima de transmissão	< 100 mW
--------------------------------	----------

**Miele Portuguesa, Lda.**

Av. do Forte, 5  
2790-073 Carnaxide

**Contactos:**

Telf.: 214248100

**Apoio ao cliente**

[info@miele.pt](mailto:info@miele.pt)

**Serviço técnico**

[miele.pt/service](http://miele.pt/service)

**Website**

[miele.pt](http://miele.pt)

**Miele Experience Center em Carnaxide**

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

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

KM 7999 FR, KM 7999 FL

pt-PT

M.-Nr. 11 326 721 / 00