

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.

| | |
|--|----|
| Medidas de segurança e precauções | 7 |
| Sustentabilidade e proteção do ambiente | 18 |
| Conhecer melhor | 19 |
| Placa | 19 |
| KM 7360 FR, KM 7360 FL | 19 |
| KM 7361 FR, KM 7361 FL | 20 |
| KM 7363 FR, KM 7363 FL | 21 |
| KM 7373 FR, KM 7373 FL | 22 |
| Elementos de comando e indicações | 23 |
| Dados relativos às zonas de cozinhar | 25 |
| Gestão de energia | 29 |
| Princípio de utilização | 30 |
| Ligação em rede | 31 |
| Miele@home | 31 |
| Ligação direta ao exaustor | 31 |
| Funções | 32 |
| Con@ctivity 3.0 | 32 |
| Reconhecimento de recipientes permanente | 32 |
| Reconhecimento do recipiente e do tamanho | 32 |
| Área de cozinhar Flex | 32 |
| Booster | 32 |
| Stop&Go | 32 |
| Níveis avançados de potência | 32 |
| Sistema automático | 32 |
| Timer | 33 |
| Bloqueio de funcionamento | 33 |
| Bloqueio | 33 |
| Função Recall | 33 |
| Manter quente | 33 |
| Programação | 33 |
| Modo de demonstração | 33 |
| Indicação de calor residual | 33 |
| Desativação de segurança | 34 |
| Proteção contra sobreaquecimento | 35 |
| Colocar em funcionamento | 36 |
| Desembalar a placa | 36 |
| Primeira limpeza da placa | 36 |
| Primeira colocação em funcionamento da placa | 36 |
| Miele@home | 37 |
| Instalar a app da Miele | 37 |
| Configurar Miele@home | 37 |

Índice

| | |
|--|----|
| Estabelecer a ligação direta com o exaustor | 41 |
| Utilizar | 43 |
| Indicações de segurança para a utilização | 43 |
| Ligar a placa..... | 44 |
| Desligar placa/zona de cozinhar | 44 |
| Posicionar o recipiente para cozinhar | 44 |
| Nível de potência..... | 45 |
| Regular o nível de potência..... | 45 |
| Regular o nível de potência: intervalo de regulação alargado | 45 |
| Alterar o nível de potência..... | 45 |
| Interligar/separar as zonas de cozinhar Flex de forma manual..... | 45 |
| Booster | 46 |
| Ativar o Booster..... | 46 |
| Desativar o Booster..... | 46 |
| Ativar/Desativar Stop&Go | 46 |
| Sistema automático..... | 47 |
| Ativar o sistema automático..... | 47 |
| Desativar o sistema automático | 47 |
| Timer | 48 |
| Regular timer | 48 |
| Regular o tempo curto | 48 |
| Alterar o tempo curto | 48 |
| Apagar o tempo curto | 48 |
| Definir o tempo de desativação | 49 |
| Alterar o tempo de desativação | 49 |
| Apagar o tempo de desativação | 49 |
| Exibir vários tempos de desativação | 49 |
| Exibir tempos de desativação | 49 |
| Utilizar as funções do timer em simultâneo | 49 |
| Bloqueio de funcionamento | 50 |
| Ativar o bloqueio de funcionamento | 50 |
| Desativar o bloqueio de funcionamento | 50 |
| Bloqueio | 50 |
| Ativar o bloqueio | 50 |
| Desativar o bloqueio | 50 |
| Ativar a função Recall..... | 51 |
| Ativar/desativar a função Manter quente | 51 |
| Dados da placa | 51 |
| Exibir designação do modelo/Número de série | 51 |
| Exibir a versão do software..... | 51 |
| Ativar/Desativar o modo de demonstração..... | 52 |

| | |
|---|----|
| Intervalos de regulação | 53 |
| É bom saber | 54 |
| Modo de funcionamento das placas de indução | 54 |
| Ruídos | 54 |
| Recipientes para cozinhar | 55 |
| Alterar as regulações | 57 |
| Limpeza e manutenção | 60 |
| Resolver problemas | 62 |
| Mensagens nos indicadores/no visor | 62 |
| Comportamento inesperado | 64 |
| Resultado não satisfatório..... | 66 |
| Problemas gerais ou anomalias técnicas | 66 |
| Serviço de assistência técnica | 68 |
| Contacto no caso de avarias | 68 |
| Placa de características | 68 |
| Garantia..... | 68 |
| Indicação para laboratórios de ensaios | 69 |
| Acessórios de aquisição posterior | 70 |
| Instalar | 71 |
| Indicações de segurança para instalação | 71 |
| Indicações de segurança adicionais para instalação sobre a bancada..... | 73 |
| Indicações de segurança adicionais para instalação à face..... | 74 |
| Distâncias de segurança | 75 |
| Dimensões de instalação para instalação sobre a bancada..... | 82 |
| KM 7360 FR, KM 7361 FR | 82 |
| KM 7360 FL, KM 7361 FL | 83 |
| KM 7363 FR | 84 |
| KM 7363 FL..... | 85 |
| KM 7372 FR, KM 7373 FR | 86 |
| KM 7372 FL, KM 7373 FL | 87 |
| Dimensões de instalação para instalação à face | 88 |
| KM 7360 FL, KM 7361 FL | 88 |
| KM 7363 FL..... | 89 |
| KM 7372 FL, KM 7373 FL | 90 |
| Instalar a placa sobre a bancada | 91 |
| Instalar a placa à face | 92 |
| Ligação elétrica | 93 |
| Ficha técnica do produto | 96 |

Índice

| | |
|----------------------------------|----|
| Declaração de Conformidade | 98 |
|----------------------------------|----|

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 o aparelho possa ser ligado por crianças ou inadvertidamente. Ao utilizar a placa ative o bloqueio de funcionamento para impedir que crianças possam alterar a regulação selecionada.

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»).
- ▶ 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.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Perigo de choque elétrico. Se a placa apresentar algum dano visível como, por exemplo, cortes ou rachas no vidro, não inicie o funcionamento e desligue-a de imediato. Desligue a placa da corrente elétrica. Contacte o serviço de assistência técnica.
- ▶ Se a placa foi encastrada por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca a feche enquanto estiver a utilizar a placa. Por trás da frente do móvel fechada acumulam-se calor e humidade. Como resultado, a placa, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a frente do móvel somente quando os indicadores de calor residual se apagarem.

Utilização adequada

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

▶ O azeite ou a gordura ao aquecer demasiado pode incendiar-se. Quando estiver a utilizar gordura ou azeite mantenha o aparelho sob vigilância. Nunca apague um incêndio provocado por óleo ou gorduras utilizando água.

Desligue o aparelho e sufoque a chama com cuidado utilizando, por exemplo, uma tampa.

▶ Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento. Supervisione os processos de confeção curtos.

▶ As chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Não flamejar sob o exaustor.

▶ Se os aerossóis líquidos inflamáveis ou materiais combustíveis forem aquecidos, podem inflamar-se. O suporte para talheres eventualmente existente deve ser de material resistente ao calor. Não guarde objetos de inflamação fácil numa gaveta situada diretamente por baixo da placa.

▶ Nunca aqueça os recipientes sem conteúdo.

▶ As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem aquecidas e podem rebentar. Não utilize a placa para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.

▶ Se ligar o aparelho inadvertidamente ou no caso de calor residual, as peças colocadas em cima podem aquecer, pegar fogo ou derreter. Nunca tape a placa utilizando, por exemplo, um pano, uma folha ou outro tipo de material.

Medidas de segurança e precauções

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

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Quando açúcar, alimentos com açúcar, plástico ou folha de alumínio caem sobre a placa quente e derretem, os resíduos depois de arrefecerem causarão danos na placa de vitrocerâmica. Desligue imediatamente o aparelho e raspe-os de imediato e muito bem com um raspador de vidro. Para tal, use luvas de proteção. Depois, efetue a limpeza da placa de vitrocerâmica com um produto de limpeza para vitrocerâmica, assim que a placa tenha arrefecido.
- ▶ Os recipientes aquecidos sem conteúdo podem danificar o vidro da placa. Mantenha o aparelho sob vigilância sempre que esteja em funcionamento.
- ▶ Os recipientes com bases rugosas podem danificar a superfície da placa. Utilize somente recipientes com bases planas.
- ▶ Levante o recipiente quando o deslocar na placa para evitar riscos e arranhões.
- ▶ Devido à elevada velocidade de aquecimento da indução, a temperatura na base do recipiente pode, em determinadas circunstâncias, atingir rapidamente a temperatura de auto-ignição de óleos ou gorduras. Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento!
- ▶ Azeite e gordura só devem ser aquecidos no máximo durante um minuto e não deve ativar o Booster.
- ▶ Só para pessoas com um pacemaker: 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.
- ▶ 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.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Objetos metálicos que estejam guardados numa gaveta situada por baixo da placa podem aquecer demasiadamente ao fim de um longo período de tempo de funcionamento da placa.
- ▶ A placa está equipada com um ventilador de arrefecimento. Se, por baixo da placa, existir eventualmente uma gaveta, é necessário manter uma distância adequada entre o conteúdo da gaveta e a parte de baixo da placa, de modo a garantir a passagem de ar de arrefecimento para a placa.
- ▶ Se houver uma gaveta sob a placa, não guarde na mesma objetos pontiagudos ou pequenos, papel, guardanapos, etc. Esses objetos podem passar através dos orifícios de ventilação ou até serem sugados e assim causar danos no ventilador de ar de arrefecimento ou até impedir o arrefecimento.
- ▶ Nunca coloque 2 recipientes em simultâneo sobre uma zona de cozinhar, uma zona de cozinhar oval/retangular ou sobre uma área de cozinhar Flex.
- ▶ Se o recipiente estiver parcialmente colocado sobre a zona de cozinhar, as pegas podem aquecer demasiadamente. Coloque sempre os recipientes no meio da zona de cozinhar.
- ▶ Use a área de cozinhar Flex exclusivamente para assadeiras quadradas ou ovais.
- ▶ 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 instalada sobre um forno com função pirolítica, não ligue a placa enquanto a limpeza pirolítica estiver a ser realizada, uma vez que a proteção contra sobreaquecimento da placa pode ser ativada (consulte o capítulo «Conhecer melhor», parágrafo «Desativação de segurança»).
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série da sua placa.

Sustentabilidade e proteção do ambiente

Recomendações para poupar energia

- 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 confecção pode ser reduzido consideravelmente utilizando uma panela de pressão.

Eliminação da embalagem

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

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

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

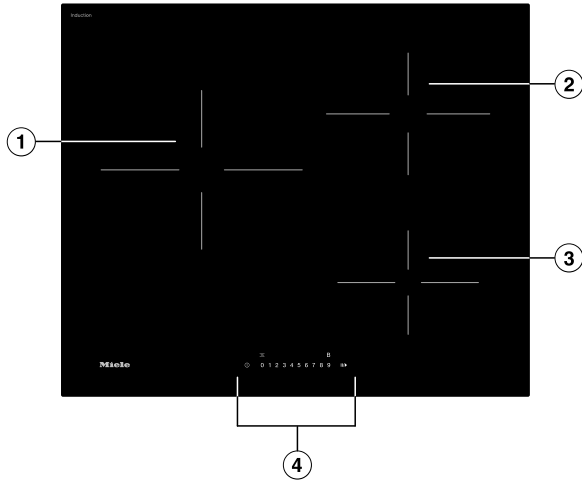
Os equipamentos elétricos e eletrônicos contêm diversos materiais valiosos. Também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no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



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

Placa

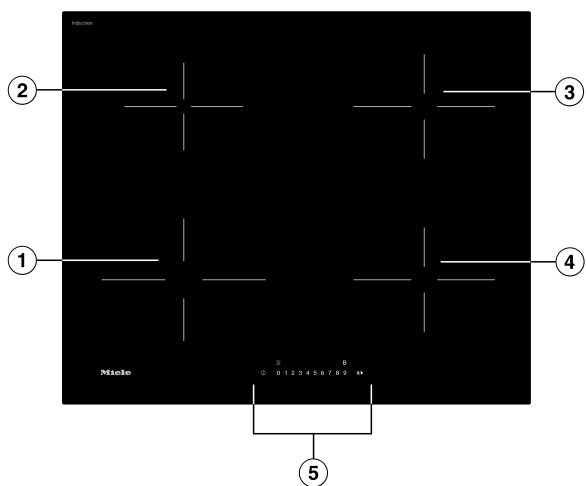
KM 7360 FR, KM 7360 FL



- ① Zona de cozinhar com Booster
- ② Zona de cozinhar com Booster
- ③ Zona de cozinhar com Booster
- ④ Elementos de comando e indicação

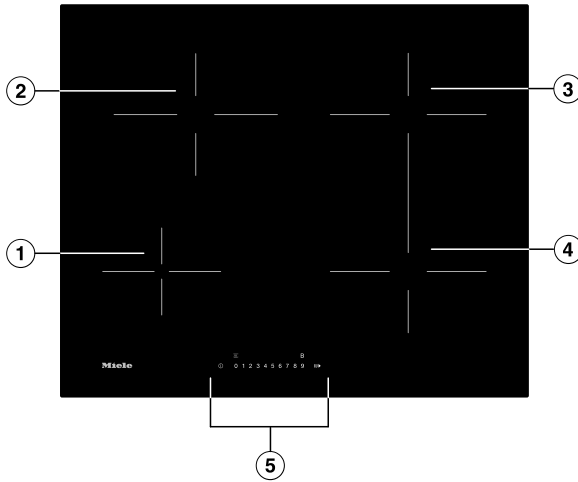
Conhecer melhor

KM 7361 FR, KM 7361 FL



- ① Zona de cozinhar com Booster
- ② Zona de cozinhar com Booster
- ③ Zona de cozinhar com Booster
- ④ Zona de cozinhar com Booster
- ⑤ Elementos de comando e indicação

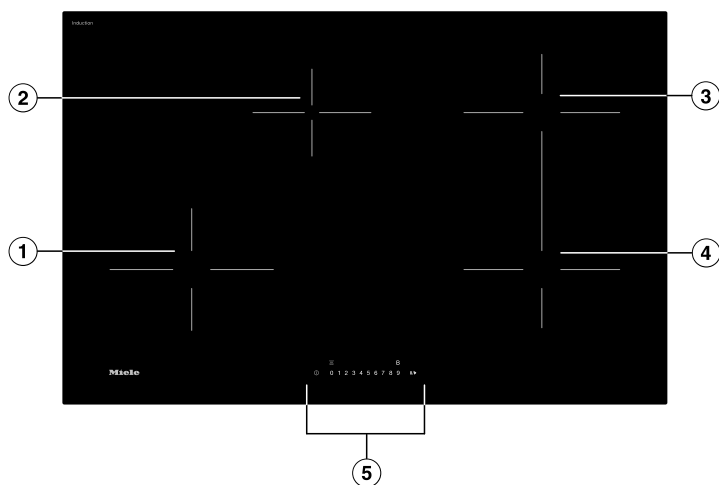
KM 7363 FR, KM 7363 FL



- ① Zona de cozinhar com Booster
- ② Zona de cozinhar com Booster
- ③ Zona de cozinhar Flex com Booster combinável com zona de cozinhar Flex ④ para área de cozinhar Flex
- ④ Zona de cozinhar Flex com Booster
- ⑤ Elementos de comando e indicação

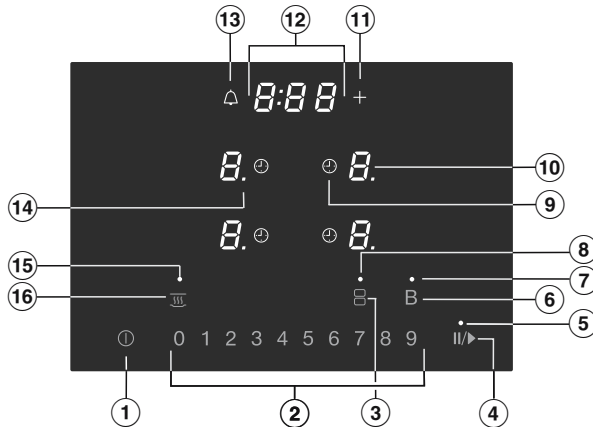
Conhecer melhor

KM 7373 FR, KM 7373 FL



- ① Zona de cozinhar com Booster
- ② Zona de cozinhar com Booster
- ③ Zona de cozinhar Flex com Booster combinável com zona de cozinhar Flex ④ para área de cozinhar Flex
- ④ Zona de cozinhar Flex com Booster
- ⑤ Elementos de comando e indicação

Elementos de comando e indicações



- ① Tecla sensora Ligar/Desligar placa
- ② Teclas sensoras da escala numérica
 - Para ajustar o nível de potência
 - Para ajuste dos tempos
- ③ Tecla sensora das zonas de cozinhar Flex (conforme o modelo)
Para interligar/separar manualmente as zonas de cozinhar Flex
- ④ Tecla sensora Stop&Go
Para parar/iniciar um processo de confeitura
- ⑤ Indicação Stop&Go
Função Stop & Go está ativada
- ⑥ Tecla sensora Booster
- ⑦ Indicação Booster
Booster está ativado
- ⑧ Indicação da área de cozinhar Flex (conforme o modelo)
- ⑨ Tecla sensora Desligar automático
Desliga automaticamente as zonas de cozinhar

Conhecer melhor

⑩ Tecla sensora Seleção e indicação da zona de cozinhar

| | |
|-----------------------|---|
| <i>0</i> | Zona de cozinhar está operacional |
| <i>1</i> até <i>9</i> | Nível de potência |
| <i>≡</i> | Calor residual |
| <i>A</i> | Sistema automático |
| <i>⌵</i> | Recipiente para cozinhar em falta ou inadequado |
| <i>..</i> | Booster |
| <i>h</i> | Manter quente |

⑪ Tecla sensora de introdução

- Para alterar a programação
- Para adaptar os tempos

⑫ Indicação do timer

| | |
|-----------------------------|---|
| <i>0:00</i> até <i>9:59</i> | Tempo |
| <i>LOC</i> | Bloqueio de funcionamento/Bloqueio está ativado |
| <i>dE</i> | Modo de demonstração está ativado |

⑬ Tecla sensora do temporizador

⑭ Indicação no nível de potência: intervalo de regulação alargado

⑮ Indicação Manter quente

Função Manter quente está ativada

⑯ Tecla sensora Manter quente

Para ativar/desativar a função Manter quente

Dados relativos às zonas de cozinhar

| KM 7360 FR, KM 7360 FL | | | | |
|------------------------|----------------------|---|-------|---|
| Zona de cozinhar | Ø em cm ¹ | Potência máx. em watts a 230 V ² | | Zona de cozinhar interligada ³ |
| ① | 14–28 | normal | 2.300 | - |
| | | Booster | 3.000 | |
| ② | 11–22 | normal | 2.300 | ③ |
| | | Booster | 3.000 | |
| ③ | 9–16 | normal | 1.350 | ② |
| | | Booster | 1.850 | |
| | | Total | 6.600 | |

¹ Dentro dos limites indicados podem ser utilizados recipientes para cozinhar com um diâmetro de base à escolha.

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

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

Conhecer melhor


| KM 7361 FR, KM 7361 FL | | | | |
|------------------------|----------------------|---|----------------|---|
| Zona de cozinhar | Ø em cm ¹ | Potência máx. em watts a 230 V ² | | Zona de cozinhar interligada ³ |
| ① | 11–22 | normal Booster | 2.300 3.000 | ② |
| ② | 9–16 | normal Booster | 1.350 1.850 | ① |
| ③ | 10–19 | normal Booster | 1.400 2.100 | ④ |
| ④ | 10–19 | normal Booster | 1.400 2.100 | ③ |
| | | Total | 7.300 | |

¹ Dentro dos limites indicados podem ser utilizados recipientes para cozinhar com um diâmetro de base à escolha.

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

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

Conhecer melhor


| KM 7363 FR, KM 7363 FL | | | | | |
|------------------------|----------------------------|---|---|----------------|---|
| Zona de cozinhar | Tamanho em cm ¹ | | Potência máx. em watts a 230 V ² | | Zona de cozinhar interligada ³ |
| | ∅ |  | | | |
| ① | 9-16 | - | normal Booster | 1.350 1.850 | ② |
| ② | 11-22 | - | normal Booster | 2.300 3.000 | ① |
| ③ | 11-21 | 11 x 11 - 21 x 21 | normal Booster | 2.100 3.000 | ④ |
| ④ | 11-21 | 11 x 11 - 21 x 21 | normal Booster | 2.100 3.000 | ③ |
| ③ + ④ | - | 11 x 25 - 21 x 42 | normal Booster | 3.000 3.650 | - |
| | | | Total | 7.300 | |

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

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

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

Conhecer melhor

| KM 7372 FR, KM 7372 FL, KM 7373 FR, KM 7373 FL | | | | | |
|--|----------------------------|---|---|---|---|
| Zona de cozinhar | Tamanho em cm ¹ | | Potência máx. em watts a 230 V ² | Zona de cozinhar interligada ³ | |
| | ∅ |  | | | |
| ① | 11–22 | - | normal Booster | 2.300 3.000 | ④ |
| ② | 9–16 | - | normal Booster | 1.350 1.850 | ③ |
| ③ | 11–21 | 11 x 11 - 21 x 21 | normal Booster | 2.100 3.000 | ② |
| ④ | 11–21 | 11 x 11 - 21 x 21 | normal Booster | 2.100 3.000 | ① |
| ③ + ④ | - | 11 x 25 - 21 x 42 | normal Booster | 3.000 3.650 | - |
| | | | Total | 7.300 | |

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

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

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

Gestão de energia

Potência total

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

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

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

Distribuição da potência

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

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

A zona de cozinhar (B) que requer potência é definida pela última regulação efetuada na placa.

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

Pode reduzir a potência total máxima, consulte o capítulo «Alterar as regulações».

Efeitos da distribuição da potência

Quando uma zona de cozinhar emite potência, esta pode ter os seguintes efeitos sobre a mesma:

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

Quando não for emitida mais energia da zona de cozinhar, o nível de potência pode ser novamente aumentado.

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

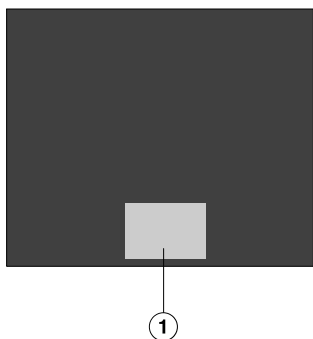
Conhecer melhor

Princípio de utilização

Placa desligada

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

Comando



① Área das teclas sensoras e indicações

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

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

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

Selecionar zona de cozinhar

Se pretender efetuar regulações numa zona de cozinhar, é necessário selecionar a mesma.

Para ativar uma zona de cozinhar, basta tocar na indicação correspondente a uma zona de cozinhar. Depois de tocar no visor correspondente a uma zona de cozinhar, esta começa a piscar. Enquanto a indicação da zona de cozinhar estiver a piscar, ela está selecionada e pode efetuar regulações na zona de cozinhar.

Exceção: se só estiver uma zona de cozinhar a funcionar, é possível efetuar regulações sem selecionar.

Ligação em rede

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

Miele@home

Depois de a app da Miele ter sido instalada num dispositivo terminal 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
- Controlar um exaustor Miele de modo automático através das regulações da placa (Con@ctivity 3.0)

Ligação direta ao exaustor

Depois de ter estabelecido uma ligação direta ao exaustor Miele, pode realizar as seguintes ações:

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

Conhecer melhor

Funções

Con@ctivity 3.0

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

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

Reconhecimento de recipientes permanente

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

Reconhecimento do recipiente e do tamanho

No interior de uma zona de cozinhar, os recipientes para cozinhar e os seus tamanhos são detetados. A produção de energia é ajustada ao tamanho dos recipientes.

Área de cozinhar Flex

Dependendo do modelo, a sua placa pode não ter uma área de cozinhar Flex.

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

As zonas de cozinhar Flex são automaticamente interligadas, formando uma área de cozinhar Flex, caso tenha de

utilizar um recipiente para cozinhar grande (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Dados relativos às zonas de cozinhar»). Também é possível ligar manualmente as zonas de cozinhar Flex.

Booster

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

Stop&Go

Ao ativar o Stop&Go, o nível de potência de todas as zonas de cozinhar ligadas é reduzido para 1. Ao desativar, as zonas de cozinhar continuam a funcionar com o último nível de potência definido.

Dica: Utilize a função se for necessário limpar rapidamente os elementos de comando eliminando sujidade ou se houver o risco de transbordar.

Níveis avançados de potência

É possível ligar outros níveis entre os níveis de potência. Com estes níveis intermédios, é possível ajustar a potência do recipiente para cozinhar.

Sistema automático

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

Timer

O timer pode ser utilizado para 2 funções:

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

Pode utilizar as funções em simultâneo.

Temporizador

É possível programar um alarme para procedimentos independentes da placa.

Desligar automático

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

Bloqueio de funcionamento

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

Bloqueio

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

Função Recall

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

Manter quente

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

O tempo máximo para manter quente é de 2 horas.

Programação

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

Modo de demonstração

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

Indicação de calor residual

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

As barras da indicação de calor residual vão-se apagando uma após a outra à medida que as zonas de cozinhar arrefecem. A última barra só se apaga quando as zonas de cozinhar puderem ser tocadas sem perigo.

Conhecer melhor

Desativação de segurança

As teclas sensoras estão cobertas

A placa desliga-se automaticamente se uma ou várias teclas sensoras estiverem cobertas durante aprox. mais de 10 segundos, p. ex. através de contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou se estiverem colocados objetos em cima. Na indicação do timer surge *F* durante alguns segundos. Se a tecla sensora ① for afetada, *F* acende até que os objetos ou sujidade sejam removidos. Se retirar os objetos ou a sujidade, a indicação *F* apaga-se e a placa volta a estar pronta a funcionar.

O tempo de funcionamento é muito longo

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

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

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

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

** Regulação de fábrica

Proteção contra sobreaquecimento

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

Medidas de proteção contra sobreaquecimento

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

Causas da ativação da proteção contra sobreaquecimento

A proteção contra sobreaquecimento pode ser acionada nas seguintes situações:

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

Colocar em funcionamento

Desembalar a placa

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

Primeira limpeza da placa

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

Primeira colocação em funcionamento da placa

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

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

Miele@home

Instalar a app da Miele

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

A app da Miele está disponível gratuitamente na Apple App Store® ou na Google Play Store™.



- Instale a app da Miele no seu dispositivo terminal.

Configurar Miele@home

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.

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

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

Colocar em funcionamento

Ligar através da app da Miele

- Está disponível uma rede Wi-Fi doméstica.
- O sinal da sua rede Wi-Fi está disponível com intensidade suficiente no local de instalação da sua placa.
- Não existe qualquer ligação direta de Wi-Fi entre a placa e um exaustor (Con@ctivity 3.0) da Miele.
- A app da Miele está instalada no seu dispositivo terminal.

■ Inicie a app da Miele.

■ Ligue a placa.

■ Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 5 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer. Após decurso do tempo é exibido o código `E:07` durante 10 segundos na indicação do timer.

Tem agora 10 minutos para configurar a rede Wi-Fi.

■ Siga o guia do utilizador na app.

É possível utilizar todas as funções Miele@home.

Ligar por WPS

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

- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 6 durante 6 segundos.

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

O registo de WPS está ativo durante esses 120 segundos.

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

Se a ligação tiver sido feita com sucesso, aparece o código C:DZ na indicação do timer. Caso não tenha sido possível estabelecer a ligação, aparece o código C:D1 na indicação do timer. Eventualmente, não foi suficientemente rápido a ativar o WPS no seu router. Efetue novamente os passos acima mencionados.

- Instale a app da Miele.

- Siga o guia do utilizador na app.

É possível utilizar todas as funções Miele@home.

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

Colocar em funcionamento

Cancelar processo

- Toque numa tecla à sua escolha.

Repor regulações

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

Ao substituir o router não é necessária qualquer reposição.

- Ligue a placa.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 9 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer.

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

Estabelecer a ligação direta com o exaustor

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.

Estabelecer a ligação direta ao exaustor

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

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

- Ligue a placa.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 7 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer. Após decurso do tempo, surge uma indicação do timer durante a tentativa de ligação. Se a ligação tiver sido feita com sucesso, aparece o código E:02 na indicação do timer. Caso não tenha sido possível estabelecer a ligação, aparece o código E:01 na indicação do timer. Efetue novamente os passos acima mencionados.

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

- Pressione a tecla de funcionamento continuado $\text{5}\text{↵}^{15}$ para sair do modo de ligação ao exaustor.

A Con@ctivity 3.0 está agora ativada.

Colocar em funcionamento

Cancelar processo

- Toque numa tecla à sua escolha.

Repor regulações

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


Ao substituir o router não é necessária qualquer reposição.

- Ligue a placa.
- Toque em simultâneo nas teclas sensoras 0 e 9 durante 6 segundos.

Os segundos são descontados na indicação do timer.

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

Indicações de segurança para a utilização

 Perigo de incêndio devido a alimentos a confeccionar sobreaquecidos.

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

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

 Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.


Após a confeção, as zonas de cozinhar ficam quentes.


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

 Risco de queimaduras devido a objetos quentes.

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

Não utilize a placa como superfície de apoio.

Desligue a placa com a tecla sensora  após a utilização.

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

As teclas sensoras não reagem.

Surgem processos de comutação involuntários.

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

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

Utilizar

Ligar a placa

- Toque na tecla sensora ①.

As outras teclas sensoras acendem.

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

Desligar placa/zona de cozinhar

Desligar a placa

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

Desligar a zona de cozinhar

- Para desativar uma zona de cozinhar basta tocar na indicação correspondente a uma zona de cozinhar.

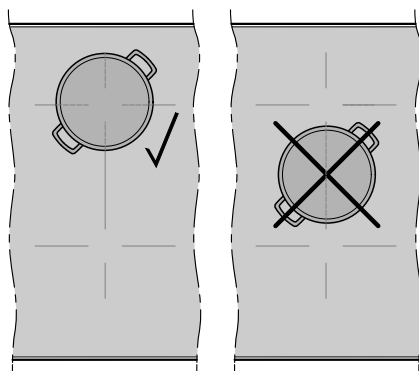
A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Toque na tecla sensora 0 na escala numérica.

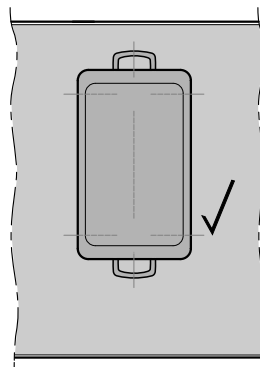
Posicionar o recipiente para cozinhar

Consulte os dados relativos às zonas de cozinhar do modelo da sua placa para saber a atribuição do tamanho do recipiente e posição (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Dados relativos às zonas de cozinhar»).

- Posicione os recipientes para cozinhar, tal como descrito de seguida:



Zona de cozinhar Flex



Área de cozinhar Flex (dependendo do modelo)

Nível de potência

Regular o nível de potência

O reconhecimento dos recipientes está ativado permanentemente de fábrica (consulte o capítulo «Alterar as regulações»). Quando a placa estiver ligada e colocar um recipiente para cozinhar em cima de uma zona de cozinhar, a indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Coloque o recipiente para cozinhar em cima da zona de cozinhar pretendida.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

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

O nível de potência selecionado pisca na indicação da zona de cozinhar durante alguns segundos e depois permanece com luz fixa.

Regular o nível de potência: intervalo de regulação alargado

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

- Toque na escala numérica entre as teclas sensoras.

O nível de potência selecionado pisca durante alguns segundos e depois permanece com luz fixa. Os níveis intermédios são apresentados com um ponto de luz ao lado do número.


Alterar o nível de potência

- Toque na indicação da zona de cozinhar correspondente.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

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

Interligar/separar as zonas de cozinhar Flex de forma manual

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

Utilizar

Booster

Ativar o Booster

Quando o Booster é ativado, a regulação da zona de cozinhar acoplada pode alterar-se, consulte o capítulo «Conhecer melhor», na secção «Gestão de energia».

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

O Booster está ativo, no máximo durante 5 minutos.

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

Na indicação da zona de cozinhar aparece **..**.

Desativar o Booster

- Toque na tecla sensora **B**.

ou

- Selecione um nível de potência diferente.

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

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

Ativar/Desativar Stop&Go

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

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

- Toque na tecla sensora **II/▶**.

Sistema automático

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

| Nível de manutenção de fervura* | Tempo de fervura [min : s] |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1 | aprox. 0:15 |
| 1. | aprox. 0:15 |
| 2 | aprox. 0:15 |
| 2. | aprox. 0:15 |
| 3 | aprox. 0:25 |
| 3. | aprox. 0:25 |
| 4 | aprox. 0:50 |
| 4. | aprox. 0:50 |
| 5 | aprox. 2:00 |
| 5. | aprox. 5:50 |
| 6 | aprox. 5:50 |
| 6. | aprox. 2:50 |
| 7 | aprox. 2:50 |
| 7. | aprox. 2:50 |
| 8 | aprox. 2:50 |
| 8. | aprox. 2:50 |
| 9 | – |

* Os níveis de manutenção de fervura assinalados com um ponto só podem ser regulados se o intervalo do nível de potência tiver sido alargado (consulte o capítulo «Programação»).

Ativar o sistema automático

- Toque brevemente na indicação da zona de cozinhar correspondente à zona de cozinhar pretendida.
- Toque na tecla sensora correspondente ao nível de manutenção de fervura para continuar o processo até soar um sinal e na indicação da zona de cozinhar *R* acender.

Durante a fase de aquecimento (ver tabela), *R* pisca, alternando com o nível de potência selecionado na indicação da zona de cozinhar.

Desativar o sistema automático

- Toque brevemente na indicação da zona de cozinhar correspondente à zona de cozinhar pretendida.
- Toque no nível de potência selecionado até que *R* se apague.

ou

- Selecione um nível de potência diferente.

Utilizar

Timer

Regular timer

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

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

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

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

Exemplo:

59 minutos = 0:59 horas,

Introdução: 5-9

80 minutos = 1:20 horas,

Introdução: 1-2-0

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

Regular o tempo curto

- Toque na tecla sensora Δ .

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

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

Alterar o tempo curto

- Toque na tecla sensora Δ .

A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.

Apagar o tempo curto


- Toque na tecla sensora Δ .


- Toque na tecla 0 na escala numérica.

Definir o tempo de desativação


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


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

- Toque na tecla sensora  junto à indicação da zona de cozinhar correspondente.


A indicação do timer e a tecla sensora  piscam.

- Defina o tempo pretendido.

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

O tempo de desativação da zona de cozinhar expira e a tecla sensora  acende de um modo estático.


Alterar o tempo de desativação

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


A indicação do timer pisca.

- Defina o tempo pretendido.


Apagar o tempo de desativação

- Toque na tecla sensora  da zona de cozinhar pretendida até que na indicação do timer apareça 0:00.

ou



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

A indicação do timer pisca.


- Toque na tecla sensora  na escala numérica.

Exibir vários tempos de desativação



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



Se estiverem programados vários tempos de desativação, será indicado o tempo restante mais curto, e a tecla sensora  correspondente pisca. As outras teclas sensoras  acendem estaticamente.

Exibir tempos de desativação

- Para exibir os tempos restantes a decorrer em segundo plano, toque na tecla sensora  da zona de cozinhar pretendida.

Utilizar as funções do timer em simultâneo

Caso utilize as duas funções em simultâneo, é sempre exibido o tempo mais curto. A tecla sensora  (temporizador) ou a tecla sensora  (desligar automático) da zona de cozinhar com o tempo mais curto pisca.

- Para poder visualizar os tempos restantes a decorrer em segundo plano, toque na tecla sensora  ou  da zona de cozinhar pretendida.

Bloqueio de funcionamento

Ativar o bloqueio de funcionamento

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

- Toque na tecla sensora ① durante 6 segundos.

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

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

A programação pode ser configurada de forma a que o bloqueio de funcionamento seja ativado automaticamente 5 minutos após a placa desligar (consulte o capítulo «Alterar as regulações»).

Desativar o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla sensora ① durante 6 segundos.

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

Bloqueio

Ativar o bloqueio

Quando o bloqueio está ativado:

- as zonas de cozinhar e a placa só podem ser desligadas
- um tempo curto definido pode ser alterado

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

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

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

Desativar o bloqueio

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

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

Ativar a função Recall

- Volte a ligar a placa.
- Toque de imediato numa das teclas sensoras da zona de cozinhar a piscar após ligar.

Ativar/desativar a função Manter quente

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

- Toque na indicação da zona de cozinhar pretendida.

A indicação da zona de cozinhar começa a piscar.

- Toque na tecla sensora .

Dicas sobre o Manter Quente

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

Dados da placa

Exibir designação do modelo/Número de série

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

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

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

Exemplo: *12 34* (Designação do modelo KM 1234), *1 23 45 57 89* (Número de série)

Exibir a versão do software

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

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

Na indicação do timer, aparecem 3 números:

Exemplo: *1.23* = versão de software 123.

Utilizar

Ativar/Desativar o modo de demonstração

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

Na indicação do timer pisca durante alguns segundos:

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

Intervalos de regulação

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

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

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

Modo de funcionamento das placas de indução

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

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

Ruídos

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

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

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

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

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

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

Recipientes para cozinhar

Recipientes para cozinhar adequados

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

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

Recipiente não adequado

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

Verificar recipientes para cozinhar

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

É bom saber

Dicas sobre recipientes para cozinhar

- Posicione o recipiente para cozinhar na respetiva zona de cozinhar/área de cozinhar tão centralmente quanto possível.
- Para utilizar a zona de cozinhar de forma otimizada, escolha recipientes para cozinhar com um diâmetro de base adequado (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Dados relativos às zonas de cozinhar»). Se o recipiente for muito pequeno, não será reconhecido.
- Utilize apenas recipientes com base lisa. As bases rugosas dos recipientes riscam a superfície da placa de 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.

Aceder à programação

A placa está desligada.

- Toque nas teclas sensoras ① e II/▶ até que apareça a tecla sensora + e na indicação do timer apareça *PC*.

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

Ajustar o programa

- Enquanto o programa é apresentado (p. ex., *P:01*), toque na tecla sensora + as vezes que forem necessárias, até que o número do programa pretendido apareça no visor.

Definir o código

- Enquanto o código é apresentado (p. ex., *C:01*), toque na tecla sensora + as vezes que forem necessárias, até que o código pretendido apareça no visor.

Guardar regulações

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

Não guardar regulações

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

Alterar as regulações

| Programa ¹ | | Código ² | Regulações |
|-----------------------|---|---------------------|--|
| 1 | Modo de demonstração | 0 | Modo de demonstração desligado |
| | | 1 | Modo de demonstração ligado ³ |
| 2 | Gestão de energia ⁴ | 0 | desligado |
| | | 1 | 3680 W |
| | | 2 | 3000 W |
| | | 3 | 2000 W |
| | | 4 | 1000 W |
| 3 | Regulação de fábrica | 0 | Não restabelecimento das regulações de fábrica |
| | | 1 | Restabelecimento das regulações de fábrica |
| 4 | Intervalo de regulação dos níveis de potência | 0 | 9 níveis de potência + Booster |
| | | 1 | 17 níveis de potência + Booster ⁵ |
| 6 | Sinal acústico de confirmação ao tocar numa tecla sensora | 0 | desligado ⁶ |
| | | 1 | silencioso |
| | | 2 | médio |
| | | 3 | elevado |
| 7 | Sinal acústico do timer | 0 | desligado |
| | | 1 | silencioso |
| | | 2 | médio |
| | | 3 | elevado |
| | | 4 | máximo alto |
| 8 | Bloqueio de funcionamento | 0 | Só ativação manual do bloqueio de funcionamento |
| | | 1 | Ativação automática do bloqueio de funcionamento |
| 9 | Tempo máximo de funcionamento | 0 | Nível de segurança 0 |
| | | 1 | Nível de segurança 1 |
| | | 2 | Nível de segurança 2 |

Alterar as regulações

| Programa ¹ | | Código ² | Regulações |
|-----------------------|--|---------------------|---|
| 10 | Registo Wi-Fi | 0 | não ativado/desativado |
| | | 1 | ativo sem configuração |
| | | 2 | ativo e configurado (não selecionável, mostra se a ligação foi bem-sucedida) |
| | | 3 | Ligação possível através do botão Push WPS |
| | | 4 | A Wi-Fi é reposta para o padrão (C:00) |
| | | 5 | Ligação Wi-Fi direta da placa e do exaustor sem a app Miele (Con@ctivity 3.0) |
| 12 | Velocidade de reação das teclas sensoras | 0 | lenta |
| | | 1 | normal |
| | | 2 | rápida |
| 15 | Reconhecimento de recipientes permanente | 0 | Reconhecimento de recipientes permanente desligado |
| | | 1 | Reconhecimento de recipientes permanente ligado |

¹ Programas não indicados não estão ocupados.

² O código regulado de fábrica está marcado a negrito.

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


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

⁵ No texto e nas tabelas, para maior clareza, os níveis de potência alargados são mostrados com um ponto antes do número.

⁶ O som de confirmação da tecla sensora Ligar/Desligar não pode ser desativado.

Limpeza e manutenção

Indicação de segurança para limpeza e manutenção

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.
Após a confeção, todas as partes da placa podem estar quentes.
Desligue a placa.
Deixe a placa arrefecer, antes de a limpar.

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

Deixe a superfície arrefecer antes de limpar a placa.
Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

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

Intervalo de limpeza

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

Remover sujidade leve

- Limpe toda a superfície vitrocerâmica 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 manutenção») 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 superfície de vitrocerâmica sempre que efetuar a limpeza a húmido.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham soda, 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.

Resolver problemas

Mensagens nos indicadores/no visor

| Problema | Causa e solução |
|--|--|
| No visor correspondente de uma zona de cozinhar o símbolo \cup fica com luz fixa ou a piscar, alternando com a potência selecionada ou R. | <p>Na zona de cozinhar não se encontra nenhum recipiente para cozinhar.</p> <p>Sobre a zona de cozinhar está um recipiente para cozinhar não adequado.</p> <p>O diâmetro da base do recipiente para cozinhar colocado é muito pequeno</p> <p>Foi retirado um recipiente adequado da zona de cozinhar.</p> <p>Se não for colocado qualquer recipiente ou um recipiente para cozinhar inadequado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente após 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Coloque um recipiente para cozinhar adequado dentro de 3 minutos. <p>\cup apaga-se. O processo de confeção inicia/continua com as regulações previamente feitas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Se utilizar outro recipiente para cozinhar e/ou alimento a confeccionar, ajuste as regulações. |
| Após ligar a placa ou ao tocar numa tecla sensora, aparece LDC durante alguns segundos na indicação do timer. | <p>O bloqueio de funcionamento está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desative o bloqueio de funcionamento (consulte o capítulo «Utilização», secção «Desativar bloqueio de funcionamento»). |
| | <p>O bloqueio está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desative o bloqueio (consulte o capítulo «Utilização», secção «Desativar bloqueio»). |
| Após ligar a placa, aparece brevemente no indicação do timer dE. As zonas de cozinhar não aquecem. | <p>A placa está no modo de demonstração.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Toque em simultâneo nas teclas sensoras \cup e \cup até que na indicação do timer dE pisque alternadamente com OFF. |
| Na indicação do timer, F pisca e a placa desliga-se automaticamente. | <p>Uma ou várias teclas sensoras estão cobertas, p. ex., através de contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou objetos colocados por cima.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Elimine a sujidade ou retire os objetos (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Desativação de segurança»). |

Resolver problemas

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

Resolver problemas

Comportamento inesperado

| Problema | Causa e solução |
|---|--|
| As teclas sensoras reagem com muita ou pouca sensibilidade. | <p>A sensibilidade das teclas sensoras alterou.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Providencie em primeiro lugar que não haja incidência direta de luz (sol ou luz artificial) sobre a placa e que o espaço envolvente a zona em volta da placa não esteja muito escura.■ Retire qualquer peça de louça que possa existir sobre a placa e elimine a sujidade eventualmente existente. Certifique-se de que nem as teclas sensoras nem a placa estão tapadas.■ Corte o fornecimento de energia elétrica à placa durante aprox. 1 minuto.■ Se o problema continuar após o fornecimento de energia elétrica ter sido restabelecido, contacte o serviço de assistência técnica |
| O nível de potência 9 é automaticamente reduzido, se na zona de cozinhar associada também ajustar o nível de potência 9. | <p>Com um funcionamento simultâneo no nível de potência 9, a potência total possível será excedida.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Utilize outra zona de cozinhar. |
| Uma zona de cozinhar desliga automaticamente. | <p>O tempo de funcionamento foi muito longo.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Volte a ligar a zona de cozinhar (consulte o capítulo «Conhecer melhor», secção «Desativação de segurança»). |
| A zona de cozinhar não está a funcionar na potência selecionada, como é habitual. | <p>A proteção contra sobreaquecimento disparou.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deixe a placa arrefecer.■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte «Conhecer melhor», secção «Proteção contra sobreaquecimento»).■ Verifique o funcionamento da placa.■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica. |

Resolver problemas

| Problema | Causa e solução |
|--|---|
| Uma zona de cozinhar ou a placa desliga por completo automaticamente. | A proteção contra sobreaquecimento disparou. <ul style="list-style-type: none">■ Deixe a placa arrefecer.■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte «Conhecer melhor», secção «Proteção contra sobreaquecimento»).■ Verifique o funcionamento da placa.■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica. |
| O nível Booster será interrompido automaticamente. | A proteção contra sobreaquecimento disparou. <ul style="list-style-type: none">■ Deixe a placa arrefecer.■ Elimine as causas do sobreaquecimento (consulte «Conhecer melhor», secção «Proteção contra sobreaquecimento»).■ Verifique o funcionamento da placa.■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica. |

Resolver problemas

Resultado não satisfatório

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

Problemas gerais ou anomalias técnicas

| Problema | Causa e solução |
|---|--|
| A placa ou as zonas de cozinhar não ligam. | A placa não tem energia. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Contacte um electricista qualificado ou o serviço de assistência técnica da Miele (consulte a placa de características para saber qual a proteção mínima do fusível). |
| | Talvez tenha ocorrido uma anomalia técnica. ■ Desligue a placa da corrente elétrica durante aproximadamente 1 minuto das seguintes formas:: <ul style="list-style-type: none">– desligar o disjuntor do fusível correspondente ou remover completamente o fusível de segurança rodando, ou– desligar o disjuntor de corrente diferencial residual. ■ Se, depois de voltar a ligar/enrosar o fusível ou o disjuntor diferencial, a placa continuar a não funcionar, contacte um electricista qualificado ou o serviço de assistência técnica. |

Resolver problemas

| Problema | Causa e solução |
|--|---|
| Ao ligar a placa pela primeira vez, irá detetar um odor ou formação de névoa. | 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. |
| Após desligar o aparelho, ouve-se um ruído de funcionamento. | O ventilador de arrefecimento permanece em funcionamento até que a placa arrefeça e, no final, desliga automaticamente. |

Serviço de assistência técnica

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

Contacto no caso de avarias

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

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.

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

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

Placa de características

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



Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei 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.

Indicação para laboratórios de ensaios

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

Estão programados de fábrica 9 níveis de potência.

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

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

Acessórios de aquisição posterior

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 de limpeza de vitrocerâmica e aço inoxidável de 250 ml

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

Pano em microfibras

Elimina dedadas e sujidade ligeira.

Indicações de segurança para instalação

 Danos devido a instalação incorreta.

A placa pode ficar danificada com uma instalação incorreta.

A placa deve apenas ser instalada por um técnico qualificado.

 Perigo de choque elétrico devido a tensão de rede.

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

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

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

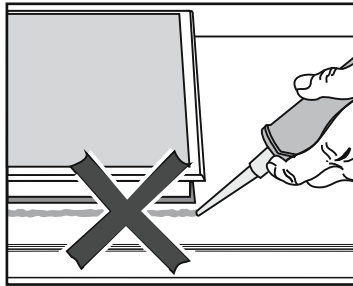
Substitua a tira de vedação sempre antes da reinstalação.

- ▶ A placa não pode ser montada sobre um frigorífico, máquina de lavar louça, máquina de lavar roupa e secador de roupa.
- ▶ Esta placa só pode ser instalada sobre um forno que esteja equipado com um sistema de arrefecimento de vapores.
- ▶ 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.

Instalar

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

Indicações de segurança adicionais para instalação sobre a bancada

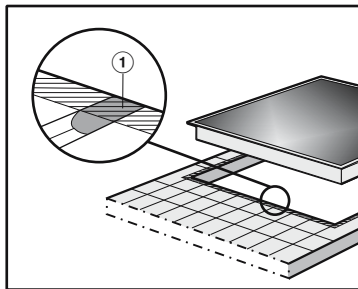


⚠ Danos devido à instalação incorreta.

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

Não use produto vedante entre a placa e a bancada.

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



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

Instalar

Indicações de segurança adicionais para instalação à face



Danos devido a produto vedante de juntas inadequado.

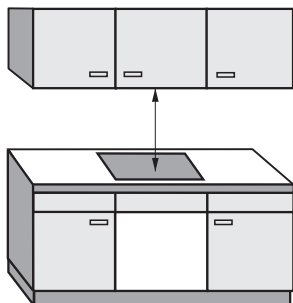
Um produto vedante de juntas inadequado pode danificar a pedra natural.

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

- ▶ A largura útil do armário inferior deve ser pelo menos igual ao recorte interior da bancada (consulte o capítulo «Instalação», secção «Dimensões para instalação à face»), para que a placa fique livremente acessível após instalação e a caixa inferior possa ser removida para efeitos de manutenção. Se, após a instalação, a placa não estiver acessível a partir de baixo, o vedante da junta deve ser retirada para que a placa possa ser removida.
- ▶ Uma placa instalada à face é adequada apenas para instalação em pedra natural (granito, mármore), madeira maciça e bancadas em azulejo. No caso de bancadas de outros materiais, consulte o respetivo fabricante para saber se estes materiais são indicados para a instalação à face de uma placa.
 - Bancadas em pedra natural: a placa é inserida diretamente no entalhe.
 - Madeira maciça, bancadas em azulejo: a placa é fixada no recorte com réguas de madeira. Estas réguas não fazem parte do volume fornecimento e devem ser disponibilizadas no local de instalação.

Distâncias de segurança

Distância de segurança acima da placa



Caso um exaustor esteja instalado por cima da placa, é necessário cumprir a a distância de segurança entre a placa e o exaustor indicada pelo fabricante do exaustor.

Caso instale vários eletrodomésticos por baixo do exaustor e as distâncias de segurança indicadas sejam diferentes, deve deixar a distância de segurança maior indicada.

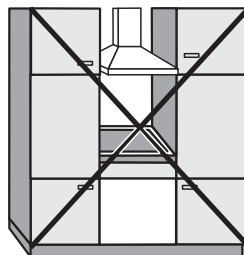
Caso não exista qualquer referência e, no caso de materiais de inflamação fácil (p. ex., uma prateleira suspensa), deve deixar pelo menos 500 mm de distância.

Instalar

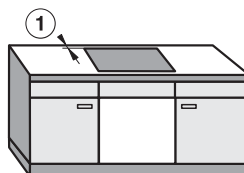
Distância de segurança traseira e lateral da placa

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

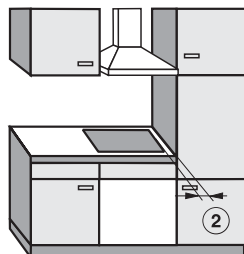
- **traseira** ① do recorte da bancada até o canto traseiro da bancada: 50 mm
- e
- **à direita** ② do recorte da bancada até ao móvel adjacente (p. ex. armário alto) ou até uma parede divisória: 50 mm e no lado oposto uma distância mínima de 200 mm
- ou
- **à esquerda** ③ do recorte da bancada até ao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



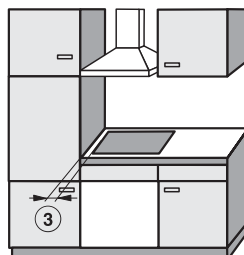
Não permitido



Altamente recomendado



Não recomendado



Não recomendado

Distância mínima abaixo da placa

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

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

As especificações adicionais estão descritas na respetiva secção.

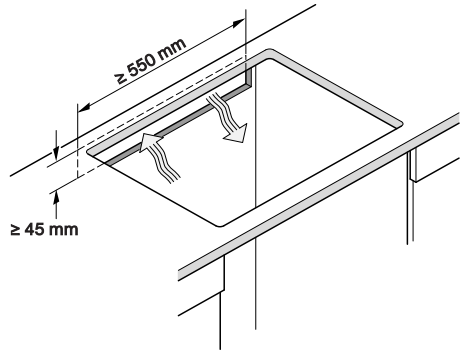
Não é possível combinar uma base e uma prateleira intermédia otimizadas para a entrada de ar.

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

Recorte do painel traseiro

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

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



Instalar

1. Sem prateleira intermédia ou base

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

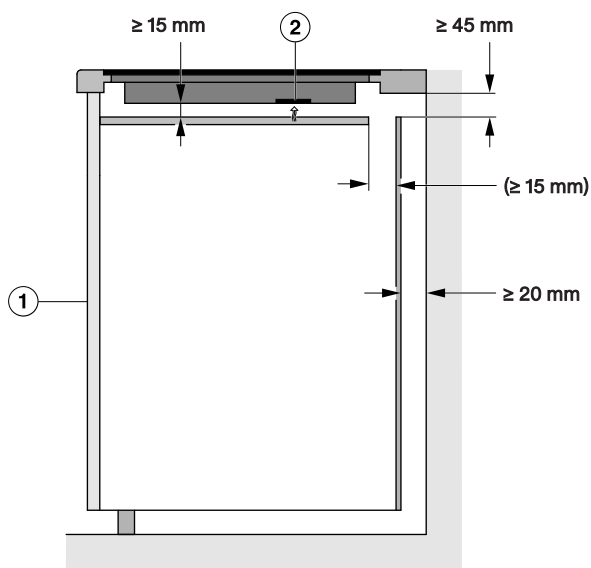
Distância mínima a partir do lado inferior¹ da placa até:

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

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

2. Prateleira intermédia

As dimensões entre parênteses são recomendações.



Vista lateral

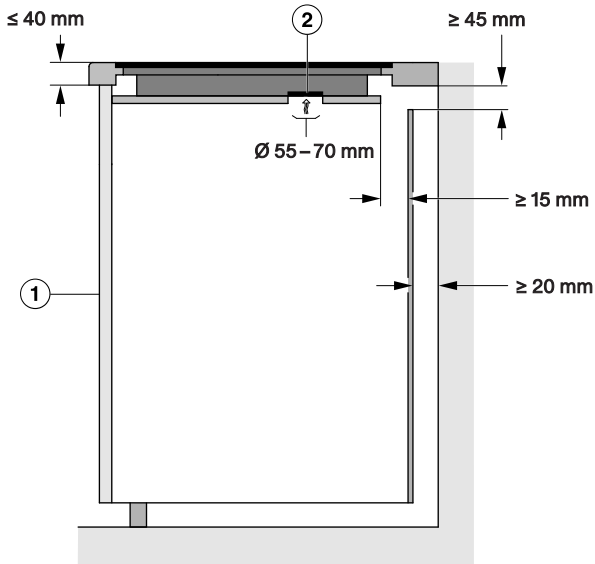
① Frente

② Ventilador

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

O desempenho da placa depende da ventilação.

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



Vista lateral

- ① Frente
- ② Ventilador

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

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

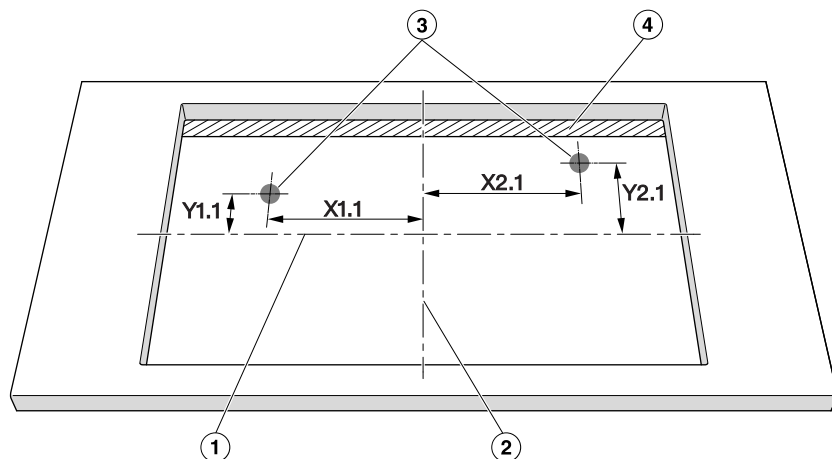
- Borda superior da gaveta: ≥ 5 mm
- Base da gaveta: ≥ 75 mm
- Borda superior da prateleira intermédia: não permitido

Instalar

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

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

Posições e recortes das aberturas de ventilação



Vista de cima não à escala. Recorte mostrado por cima.
Também se aplica à instalação à face.

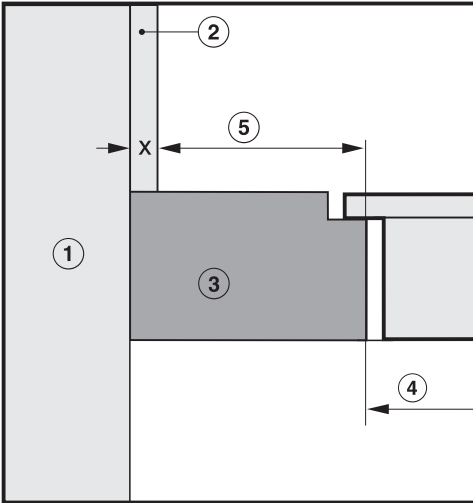
- ① Centro da altura do recorte
- ② Centro da largura do recorte
- ③ Recorte do ventilador, redondo (\varnothing 55–70 mm)
- ④ Abertura de ar (\geq 15 mm)

| | X1.1 | Y1.1 | X2.1 | Y2.1 |
|--------------------------------|--------------------------------------|------|------|------|
| | Distância ao centro do recorte em mm | | | |
| KM 7360 FR/FL | 19 | 70 | 184 | 49 |
| KM 7361 FR/FL | 19 | 70 | 184 | 49 |
| KM 7363 FR/FL | 59 | 70 | 144 | 49 |
| KM 7372 FR/FL KM 7373 FR/FL | 19 | 70 | 184 | 49 |

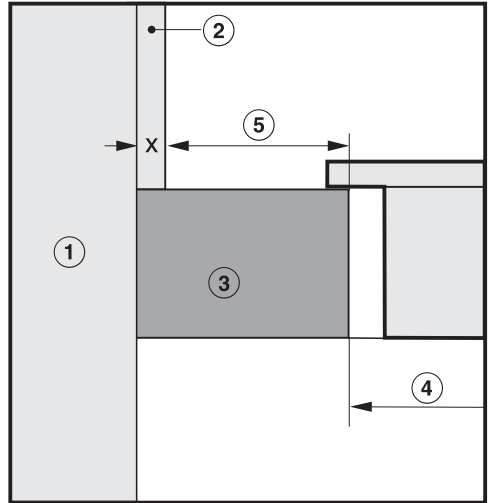
Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

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

Instalação à face



Instalação sobre a bancada



- ① Parede
- ② Dimensão x = Espessura do revestimento do nicho
- ③ Bancada de trabalho
- ④ Recorte na bancada de trabalho
- ⑤ Distância mínima no caso de materiais

inflamáveis (p. ex. madeira) 50 mm

não inflamáveis (p. ex. de metal, pedra natural, azulejos)

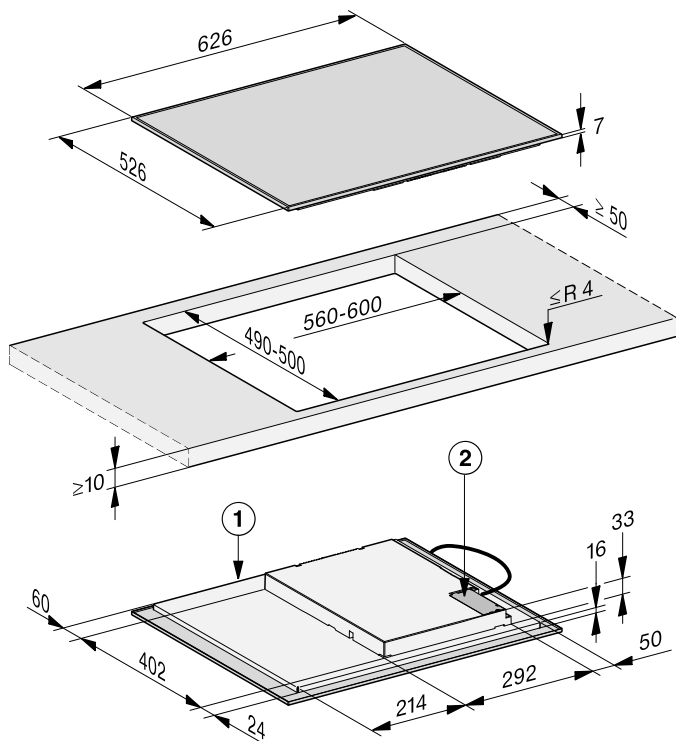
50 mm, dimensão x

Exemplo: espessura do revestimento do nicho não inflamável de 15 mm
 50 mm - 15 mm = distância mínima de 35 mm

Instalar

Dimensões de instalação para instalação sobre a bancada

KM 7360 FR, KM 7361 FR



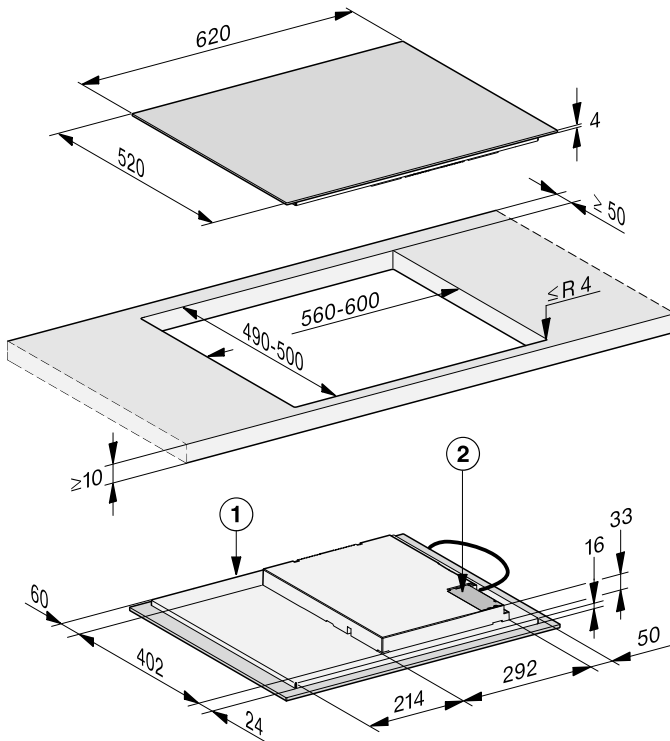
Todas as medidas são indicadas em mm.

① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

KM 7360 FL, KM 7361 FL

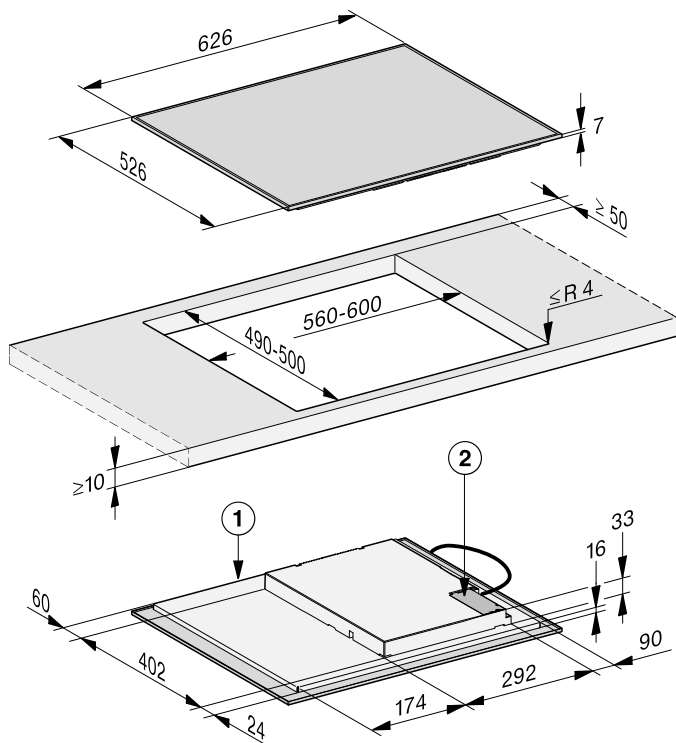


Todas as medidas são indicadas em mm.

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

Instalar

KM 7363 FR



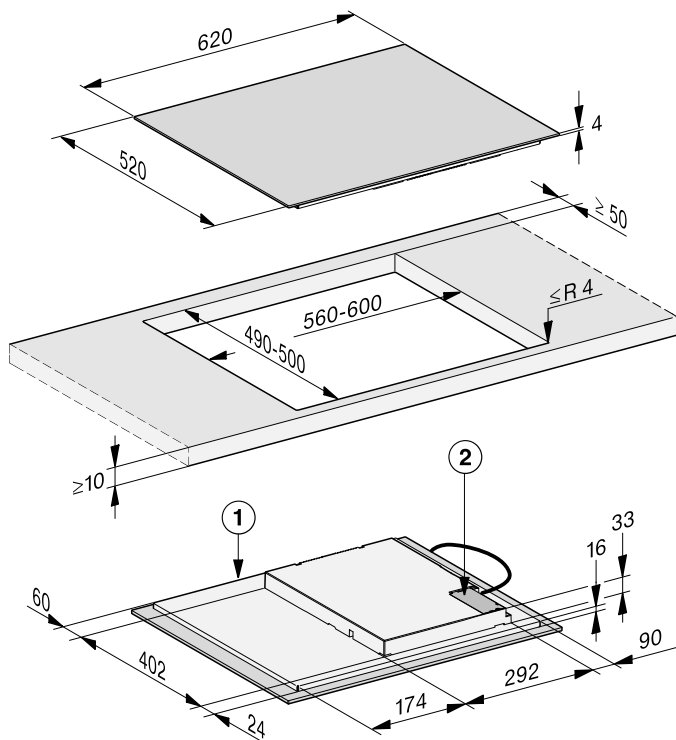
Todas as medidas são indicadas em mm.

① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

KM 7363 FL



Todas as medidas são indicadas em mm.

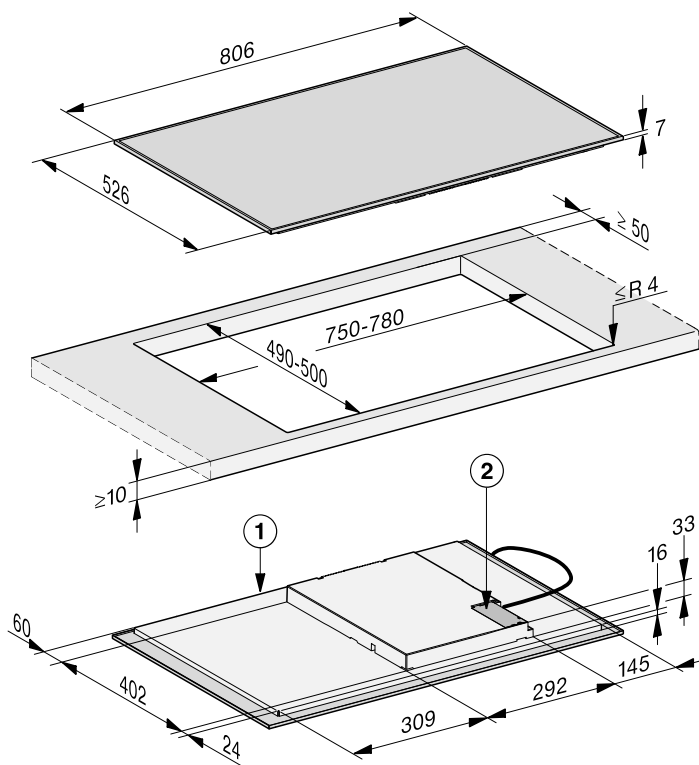
① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

Instalar

KM 7372 FR, KM 7373 FR



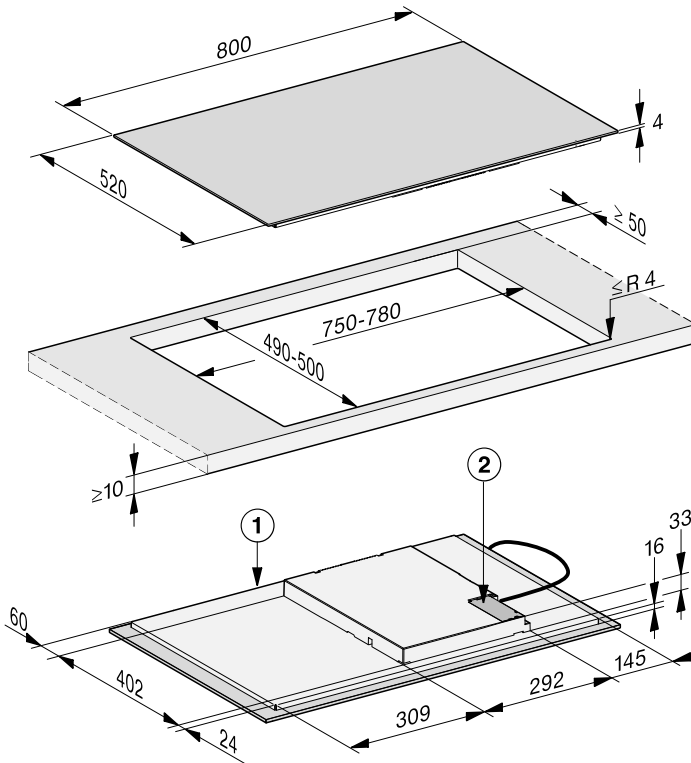
Todas as medidas são indicadas em mm.

① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

KM 7372 FL, KM 7373 FL



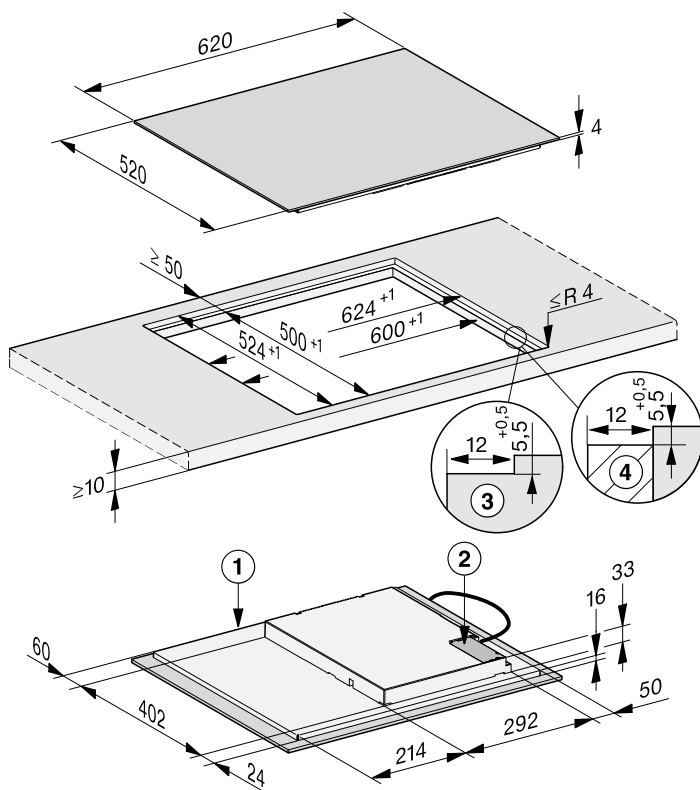
Todas as medidas são indicadas em mm.

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

Instalar

Dimensões de instalação para instalação à face

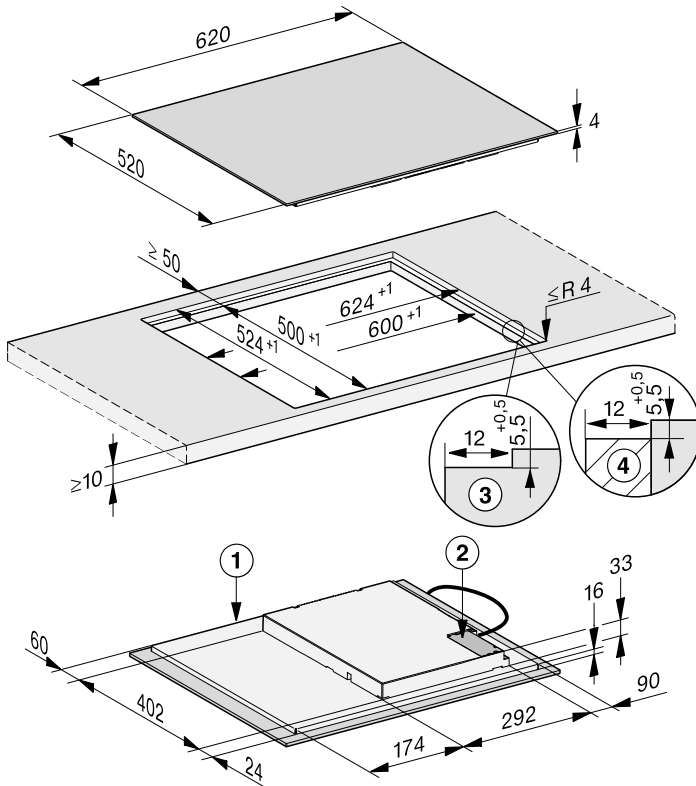
KM 7360 FL, KM 7361 FL



Todas as medidas são indicadas em mm.

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

KM 7363 FL

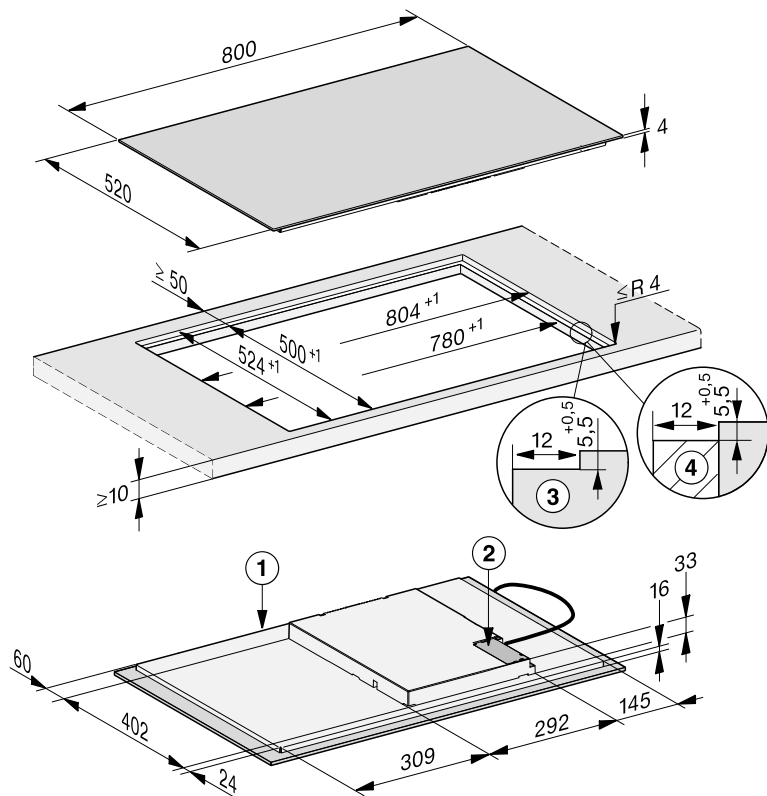


Todas as medidas são indicadas em mm.

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

Instalar

KM 7372 FL, KM 7373 FL



Todas as medidas são indicadas em mm.


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

Instalar a placa sobre a bancada

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

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

- Cole a tira de vedação fornecida por baixo do rebordo da placa. Não cole a tira de vedação sob tração.

 Danos devido a ligação incorreta.

O sistema eletrónico da placa pode ser danificado por um curto-circuito. O cabo de alimentação elétrica apenas deve ser conectado à placa por um eletricista qualificado.


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

- Coloque a placa centrada sobre o recorte. Certifique-se de que a junta fica assente sobre a bancada, para que fique garantida a vedação em relação à bancada.
- Se a junta não ficar corretamente assente nos cantos sobre a bancada, pode corrigir, com cuidado, o raio de curvatura ($\leq R4$) utilizando um serrote de ponta.
- Caso esteja montado um fundo otimizado para entrada de ar, posicione a placa de modo que os ventiladores fiquem por cima dos recortes.
- Ligue a placa à rede elétrica (ver o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- Verifique o funcionamento da placa.

Instalar

Instalar a placa à face

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

 Danos devido a ligação incorreta.

O sistema eletrónico da placa pode ser danificado por um curto-circuito. O cabo de alimentação elétrica apenas deve ser conectado à placa por um eletricista qualificado.


- Ligue o cabo de ligação à rede à placa, de acordo com o esquema de ligação (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- 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.

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

- Coloque a placa sobre o recorte e centre-a.

- Caso esteja montada uma prateleira intermédia otimizada para entrada de ar, posicione a placa de modo que os ventiladores fiquem por cima dos recortes.
- Ligue a placa à rede elétrica (ver o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- Efetue um teste de funcionamento da placa.
- Pulverize um produto vedante à base de silicone, resistente a temperaturas elevadas (no mín. 160 °C), na junta entre a placa e a bancada de trabalho.

Ligação elétrica

 Danos devido a ligação incorreta.

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

A Miele não pode ser responsabilizada por danos (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 eletricitista 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.

Instalar

Desligar da rede elétrica

 Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

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

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

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

Fusíveis

- Retire os fusíveis do quadro.

Chaves de fenda dos fusíveis

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

Disjuntores da instalação

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

Interruptor de corrente diferencial

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


Cabo de ligação de rede

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

Consulte as possibilidades de ligação no esquema de ligação.

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

Substituição do cabo elétrico

 Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

A ligação incorreta pode resultar em choque elétrico.

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

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

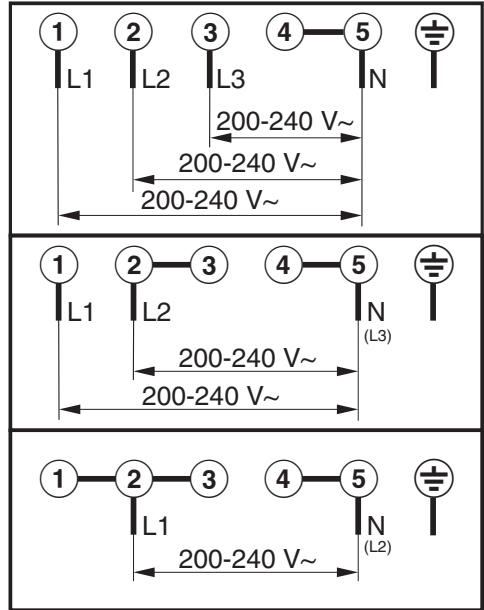
Esquema de ligação

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

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

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

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



Instalar

Ficha técnica do produto

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

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

| MIELE | |
|---|--|
| Identificação do modelo | KM 7360 FR, KM 7360 FL |
| Número de zonas e/ou áreas de cozedura | 3 |
| Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L | 1. = Ø 140-280 mm 2. = Ø 110-220 mm 3. = Ø 90-160 mm |
| Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$) | 1. = 173,2 Wh/kg 2. = 167,7 Wh/kg 3. = 181,2 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$) | 174,0 Wh/kg |

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

| MIELE | |
|---|---|
| Identificação do modelo | KM 7361 FR, KM 7361 FL |
| Número de zonas e/ou áreas de cozedura | 4 |
| Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L | 1. = Ø 110-220 mm 2. = Ø 90-160 mm 3. = Ø 100-190 mm 4. = Ø 100-190 mm |
| Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$) | 1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 174,0 Wh/kg 4. = 174,0 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$) | 176,5 Wh/kg |

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

| MIELE | |
|---|--|
| Identificação do modelo | KM 7363 FR, KM 7363 FL |
| Número de zonas e/ou áreas de cozedura | 4 |
| Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L | 1. = Ø 90-160 mm 2. = Ø 110-220 mm 3. = 210x420 mm |
| Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$) | 1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 172,0 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$) | 176,0 Wh/kg |

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

| MIELE | |
|---|--|
| Identificação do modelo | KM 7372 FR, KM 7372 FL, KM 7373 FR, KM 7373 FL |
| Número de zonas e/ou áreas de cozedura | 4 |
| Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente C/L | 1. = Ø 110-220 mm 2. = Ø 90-160 mm 3. = 210x420 mm |
| Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$) | 1. = 178,0 Wh/kg 2. = 180,0 Wh/kg 3. = 172,0 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$) | 176,0 Wh/kg |

Instalar

Declaração de Conformidade

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

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

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

| | |
|---------------------|-------------------------|
| 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

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

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

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

KM 7360 FR, KM 7360 FL, KM 7361 FR, KM 7361 FL,
KM 7363 FR, KM 7363 FL, KM 7372 FR, KM 7372 FL,
KM 7373 FR, KM 7373 FL