

Instruções de utilização e montagem Placas de indução



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

Índice

Indicações de segurança e avisos	5	Elementos de comando e indicação	38
Sustentabilidade e proteção do ambiente	12	Dados relativos às zonas de cozinhar	39
Instalar	13	Gestão de energia	42
Indicações de segurança para instalação	13	Princípio de utilização	42
Indicações de segurança adicionais para a instalação sobre a bancada	14	Ligação em rede	43
Indicações de segurança adicionais para a instalação à face	14	Funções especiais	43
Distâncias de segurança	15	Controlo de um exaustor	43
Dimensões de instalação para instalação sobre a bancada	22	Reconhecimento de recipientes permanente	44
KM 8462 FR	22	Reconhecimento do tamanho do recipiente	44
KM 8462 FL	23	Área de cozinhar PowerFlex/PowerFlex XL	44
KM 8482 FR	24	Booster da placa	44
KM 8482 FL	25	Stop&Go	44
Dimensões de instalação para montagem à face	26	Níveis de potência da placa	44
KM 8462 FL	26	Sistema automático	44
KM 8463 FX	27	Funções de tempo	44
KM 8482 FL	28	Bloqueio de funcionamento	45
KM 8483 FX	29	Bloqueio de teclas	45
KM 8483 FX Glas	30	Função Recall	45
Instalar a placa sobre a bancada	31	Manter quente	45
Preparar bancada de trabalho para instalação sobre a bancada	31	Regulações	45
Colocar a placa sobre a bancada	31	Modo de exposição	45
Instalar a placa à face	31	Indicação de calor residual	45
Preparar a bancada de trabalho para instalação à face	31	Desativação de segurança	45
Colocar placa à face	31	Proteção contra sobreaquecimento	46
Ligação elétrica	32	Designação do modelo e número de série	46
Conhecer melhor	35	Versão de software	46
A sua placa	35	Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	46
KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX	35	Colocar em funcionamento	48
KM 8482 FR, KM 8482 FL	36	Desembalar a placa	48
KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas	37	Primeira limpeza da placa	48
		Primeira colocação em funcionamento da placa	48

Ligação em rede.....	48	Funções de tempo	55
Requisitos para a ligação em rede com a sua rede doméstica....	48	Regular o tempo	55
Efetuar Scan & Connect.....	48	Definir timer	55
Requisitos para ligação direta em rede com o exaustor Miele ..	49	Alterar timer	55
Ligar em rede a placa com o exaustor Miele.....	49	Apagar timer.....	55
Repor regulações	49	Definir duração de um processo de confeção.....	56
Utilizar	50	Alterar duração de um processo de confeção.....	56
Indicações de segurança para a utilização	50	Eliminar duração de um processo de confeção.....	56
Ligar a placa.....	50	Regular uma duração para outros processos de confeção.....	56
Desligar placa/zona de cozinhar	50	Apresentar duração de um processo de confeção	56
Posicionar os recipientes para cozinhar em áreas de cozinhar		Iniciar medição do tempo a decorrer de um processo de confeção.....	57
PowerFlex: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas	51	Terminar medição do tempo decorrido de um processo de confeção.....	57
Posicionar os recipientes para cozinhar em áreas de cozinhar		Iniciar uma medição do tempo a decorrer de um processo de confeção para outros processos de confeção.....	57
PowerFlex XL: KM 8482 FR, KM 8482 FL.....	52	Exibir a medição do tempo a decorrer de um processo de confeção	57
Níveis de potência da placa	52	Utilizar funções de tempo em simultâneo	57
Regular nível de potência de uma zona de cozinhar	52	Bloqueio de funcionamento	57
Regular nível de potência de uma zona de cozinhar, sem níveis intermédios.....	52	Ativar bloqueio de funcionamento	57
Alterar nível de potência de uma zona de cozinhar	53	Desativar bloqueio de funcionamento	58
Área de cozinhar PowerFlex/PowerFlex XL.....	53	Bloqueio de teclas	58
Booster	53	Ativar bloqueio de teclas	58
Ativar Booster.....	53	Desativar bloqueio de teclas	58
Desativar Booster.....	53	Função Recall.....	58
Ativar/Desativar Stop&Go	54	Ativar função Recall.....	58
Sistema automático	54	Anular função Recall	58
Ativar o sistema automático	54		
Desativar sistema automático ...	55		

Índice

Dados da placa	59
Apresentar designação do modelo/número de série	59
Apresentar versão do software..	59
Ativar/desativar modo de exposição	59
Intervalos de regulação dos níveis de potência da placa	61
Indicação para laboratórios de ensaios	62
É bom saber.....	63
Modo de funcionamento das placas de indução	63
Ruídos	63
Recipientes para cozinhar	63
Alterar as regulações.....	65
Apresentar designação do modelo/número de série	69
Apresentar versão do software	69
Limpeza e manutenção	70
Indicação de segurança para limpeza e manutenção	70
Intervalo de limpeza	70
Limpar superfícies vitrocerâmicas ..	71
Produtos de limpeza inadequados..	71
Resolver problemas.....	72
Mensagens nos indicadores/no visor	72
Comportamento inesperado	73
Resultado não satisfatório	74
Problemas gerais ou anomalias técnicas.....	75
Serviço de assistência técnica.....	77
Contacto no caso de anomalias.....	77
Placa de características.....	77
Garantia	77
Caraterísticas técnicas	78
Caraterísticas técnicas	78
Ficha técnica do produto.....	78
Declaração de Conformidade	80

Indicações de segurança e avisos

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

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

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

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

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

Uso adequado

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

Crianças em casa

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

Indicações de segurança e avisos

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

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.

Indicações de segurança e avisos

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

Indicações de segurança e avisos

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

Utilização adequada

- ▶ A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Só quando os indicadores de calor residual se apagarem é que deixa de existir risco de queimaduras.
- ▶ O azeite ou a gordura ao aquecer demasiado pode incendiar-se. Quando estiver a utilizar gordura ou azeite mantenha o aparelho sob vigilância. Nunca apague um incêndio provocado por óleo ou gorduras utilizando água. Desligue o aparelho e sufoque a chama com cuidado utilizando, por exemplo, uma tampa.
- ▶ Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento. Supervisione os processos de confeção curtos.

Indicações de segurança e avisos

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

Indicações de segurança e avisos

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

Indicações de segurança e avisos

- ▶ 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 para cozinhar em simultâneo sobre uma zona de cozinhar, sobre uma área de cozinhar PowerFlex ou sobre uma área de cozinhar PowerFlex XL.
- ▶ Se o recipiente estiver parcialmente colocado sobre a zona de cozinhar, as pegas podem aquecer demasiadamente. Coloque sempre os recipientes no meio da zona de cozinhar.
- ▶ Se utilizar uma placa adaptadora de indução para utensílios de cozinha, os geradores de indução podem ser danificados ou mesmo destruídos. Não utilize nenhuma placa adaptadora de indução.

Limpeza e manutenção

- ▶ O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- ▶ Se a placa estiver instalada sobre um forno ou fogão 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.
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série da sua placa.

Sustentabilidade e proteção do ambiente

Recomendações para poupar energia ao cozinhar

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

Eliminação da embalagem

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

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

Eliminação do aparelho em fim de vida útil


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

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




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

Indicações de segurança para instalação

 Danos devido a instalação incorreta.


A placa pode ficar danificada com uma instalação incorreta.

A placa deve apenas ser instalada por um técnico qualificado.

 Perigo de choque elétrico devido a tensão de rede.

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

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

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

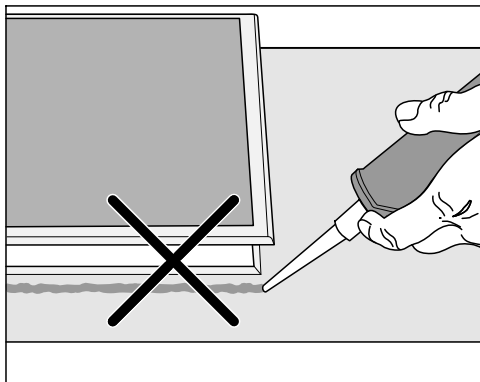
► Depois da instalação da placa, o cabo de alimentação não pode ficar em contacto com peças móveis da cozinha (p. ex., uma gaveta) nem ficar submetido a desgaste mecânico.

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

► Cumpra as distâncias de segurança.

Instalar

Indicações de segurança adicionais para a instalação sobre a bancada

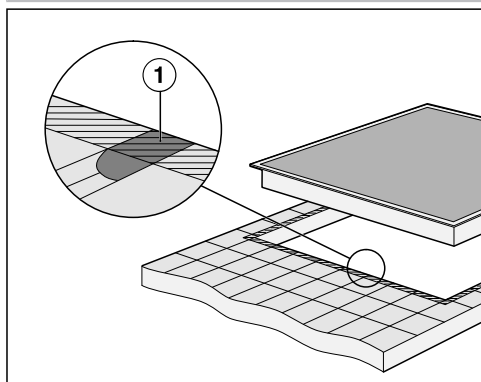


⚠ Danos devido à instalação incorreta.

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

Não use produto vedante entre a placa e a bancada.

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



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

Indicações de segurança adicionais para a instalação à face

⚠ Danos devido a produto vedante de juntas inadequado.

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

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

► A largura livre do armário inferior deve ser, pelo menos, igual ao recorte interior da bancada, para que a placa seja livremente acessível após a instalação e a caixa inferior possa ser removida para manutenção. Se, após a instalação, a placa não estiver acessível a partir de baixo, o vedante da junta deve ser removido para que a placa possa ser removida.

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

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

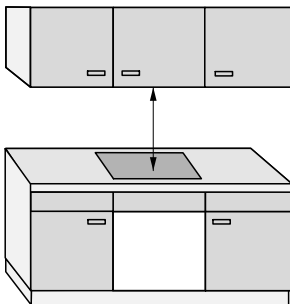
Entre a placa e o exaustor montado por cima é necessário:

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

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

Distâncias de segurança

Distância de segurança acima da placa



Instalar

Distância de segurança traseira e lateral da placa

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

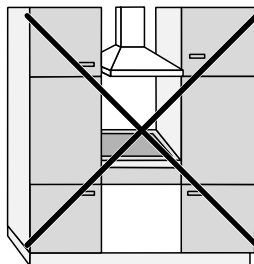
- **atrás** ① do recorte da bancada até ao canto traseiro da bancada: 50 mm

e

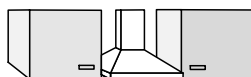
- **à direita** ② do recorte da bancada até ao móvel adjacente (p. ex., armário alto) ou até uma parede divisória: 50 mm e no lado oposto uma distância mínima de 200 mm

ou

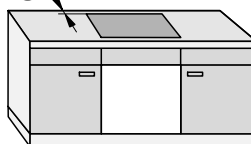
- **à esquerda** ③ do recorte da bancada até ao móvel adjacente (p. ex., armário alto) ou até uma parede divisória: 50 mm e no lado oposto uma distância mínima de 200 mm



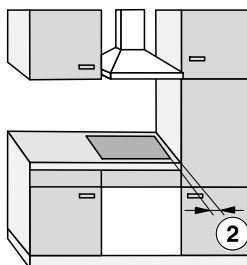
Não permitido



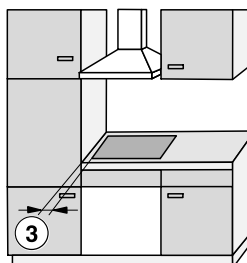
①



Altamente recomendado



Não recomendado



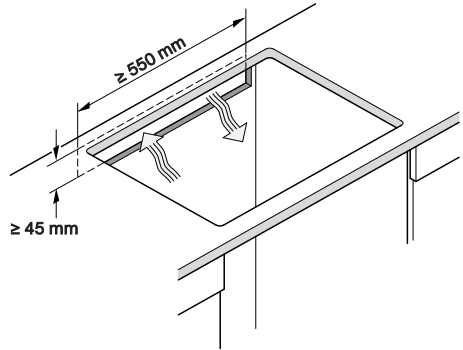
Não recomendado

Distância de segurança abaixo da placa

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

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

As especificações adicionais estão descritas na respetiva secção.



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

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

A placa é ventilada por baixo.

Uma gaveta por baixo da placa é aquecida.

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

Recorte do painel traseiro

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

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

Instalar

1. Sem prateleira intermédia ou base inferior

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

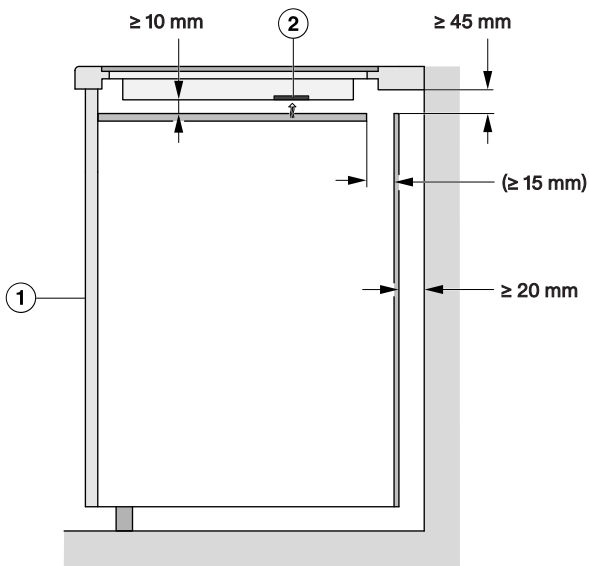
Distância mínima a partir do lado inferior¹ da placa até:

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

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

2. Prateleira intermédia

As dimensões indicadas entre parênteses são recomendações.



Vista lateral

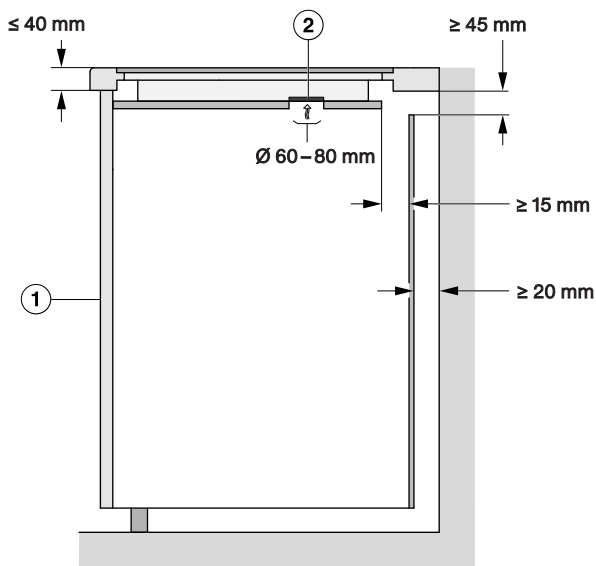
① frente

② Ventilador

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

O desempenho da placa depende da ventilação.

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



Vista lateral

- ① Frente
- ② Ventilador

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

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

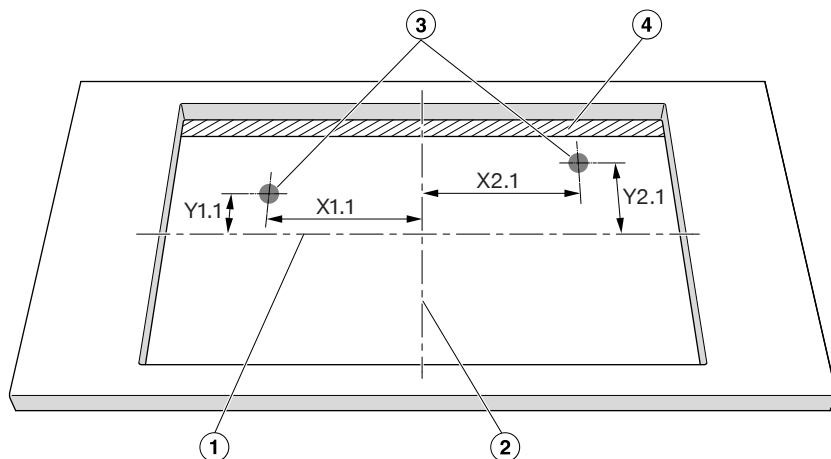
- Borda superior da gaveta: ≥ 5 mm
- Base da gaveta: ≥ 75 mm
- Borda superior da prateleira intermédia: não permitido

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

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

Instalar

Posições e recortes das aberturas de ventilação



Vista de cima não à escala. Representado recorte de instalação sobre a bancada. 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 60–80 mm)
- ④ Abertura de ar (\geq 15 mm)

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distância ao centro do recorte em mm			
KM 8462 FR/FL	184	93	147	78
KM 8463 FX	184	93	147	78
KM 8482 FR/FL	184	102	147	87
KM 8483 FX/FX Glass	184	84	174	69

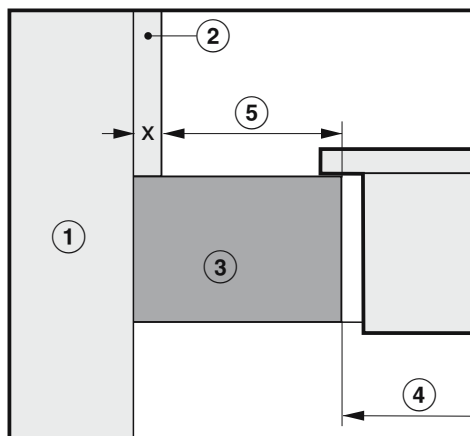
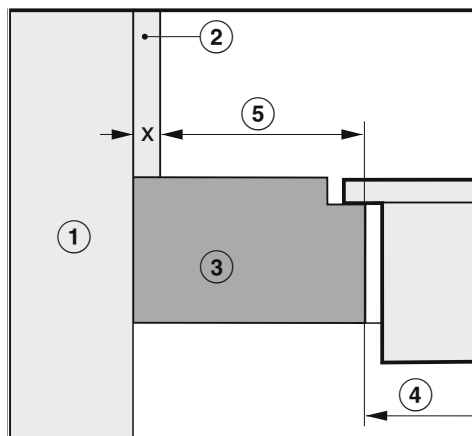
Posicione a placa de forma a que os ventiladores fiquem acima dos recortes. Se os ventiladores não forem posicionados acima dos recortes, o fluxo de ar pode ser obstruído. A placa não é suficientemente arrefecida.

Distância de segurança em relação ao revestimento do nicho

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

Instalação à face

Instalação sobre a bancada



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

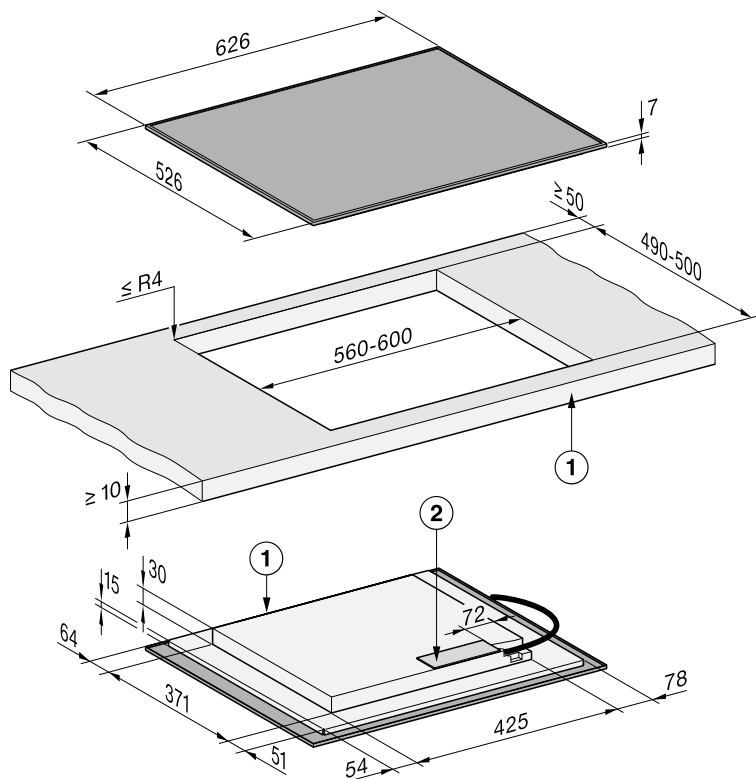
Material	Lado		Lado oposto	
	Inflamável	Não inflamável	Inflamável	Não inflamável
Atrás	50 mm	50 mm - Dimensão x	—	—
À direita	50 mm	50 mm - Dimensão x	200 mm	200 mm - Dimensão x
À esquerda	50 mm	50 mm - Dimensão x	200 mm	200 mm - Dimensão x

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

Instalar

Dimensões de instalação para instalação sobre a bancada

KM 8462 FR



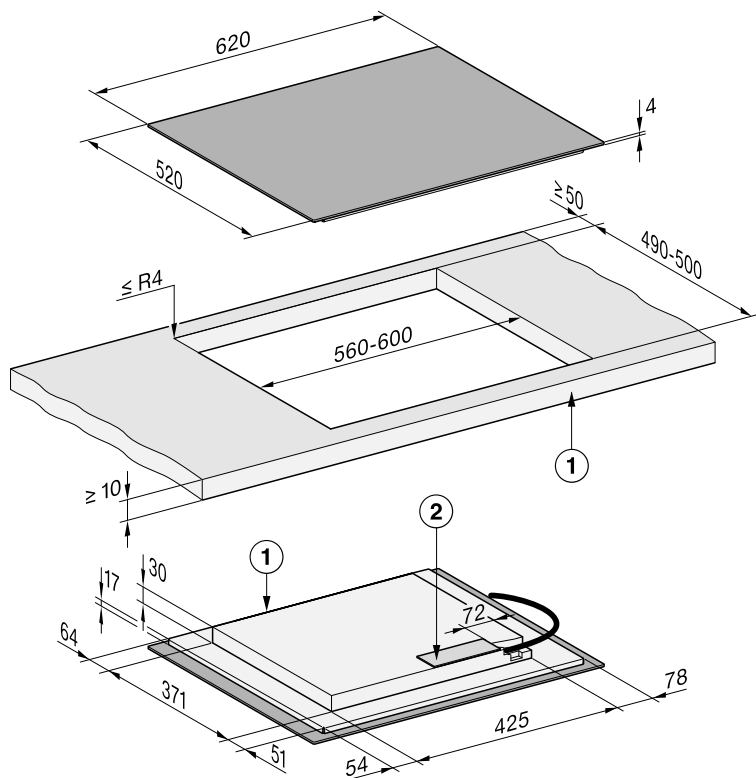
Todas as dimensões são indicadas em mm.

① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

KM 8462 FL



Todas as dimensões são indicadas em mm.

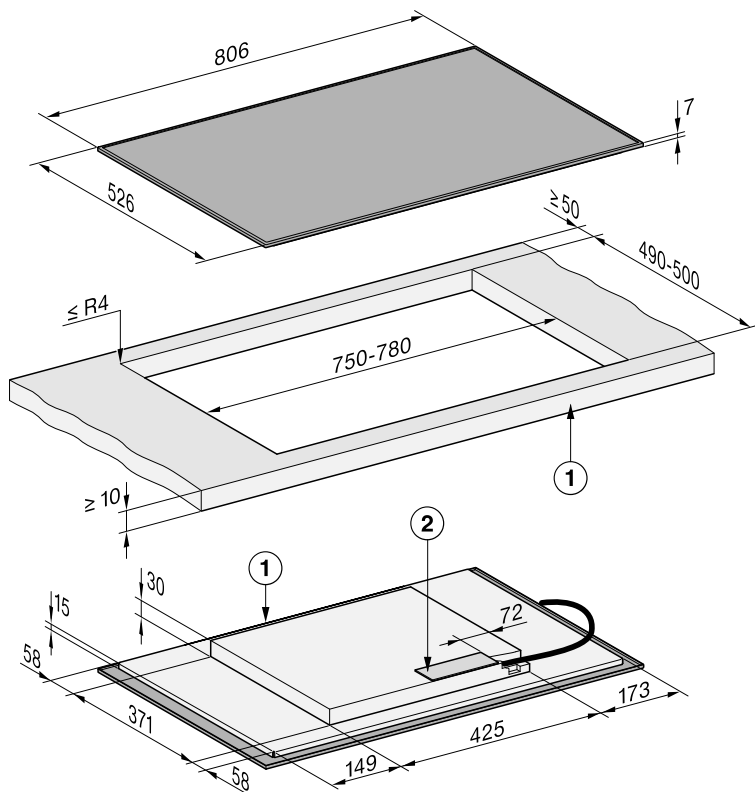
① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

Instalar

KM 8482 FR



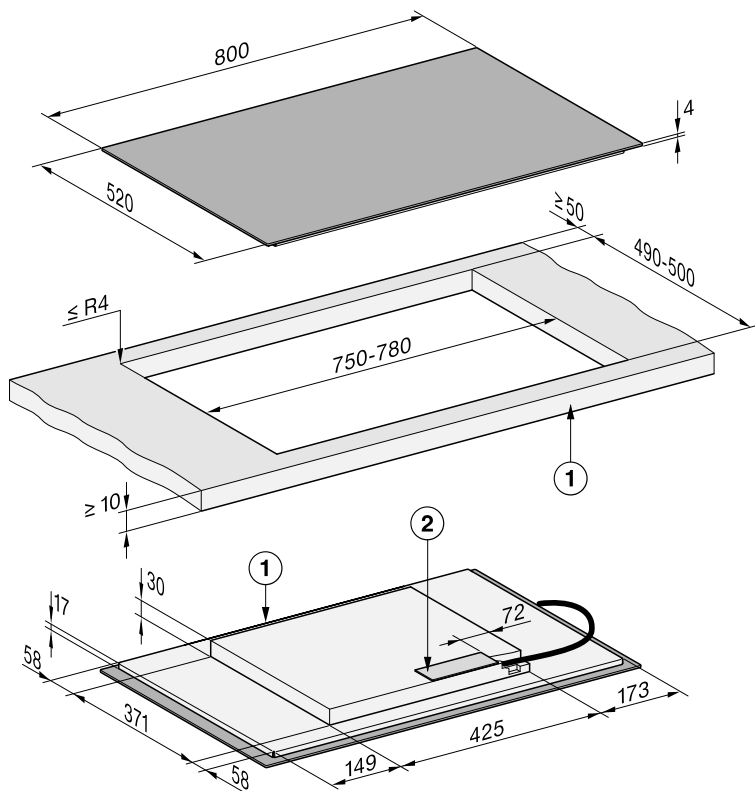
Todas as dimensões são indicadas em mm.

① À frente

② Caixa de ligação à rede elétrica

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

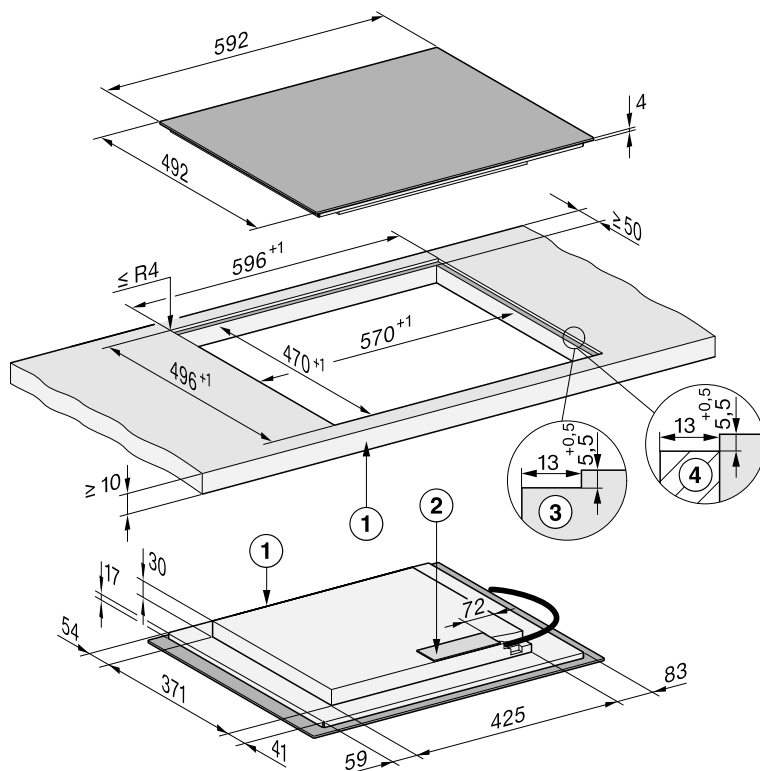
KM 8482 FL



Todas as dimensões 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 8463 FX

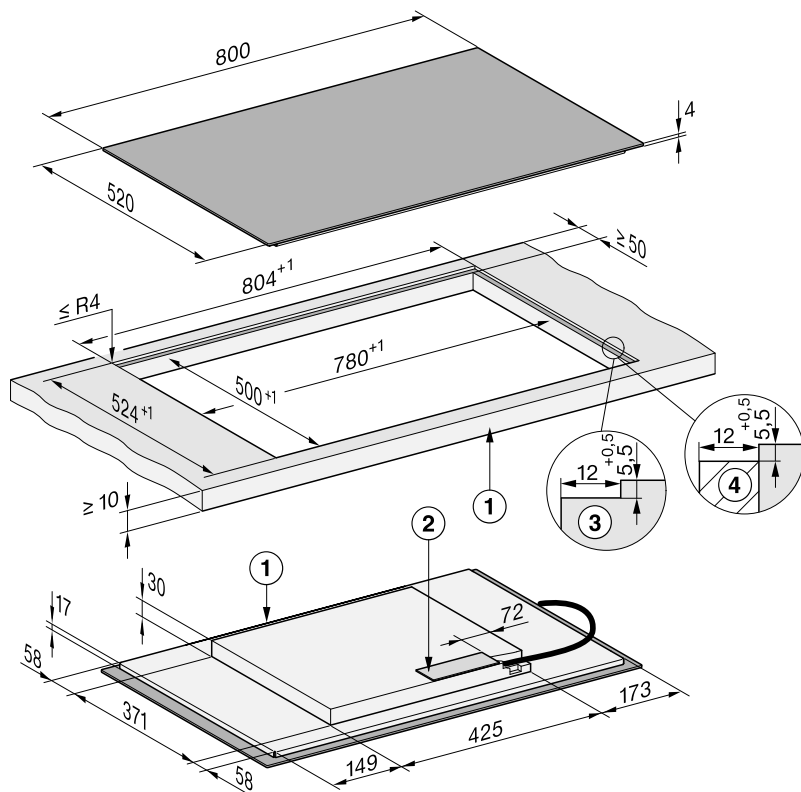


Todas as dimensões são indicadas em mm.

- 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 13 mm (sem acessórios fornecidos)

Instalar

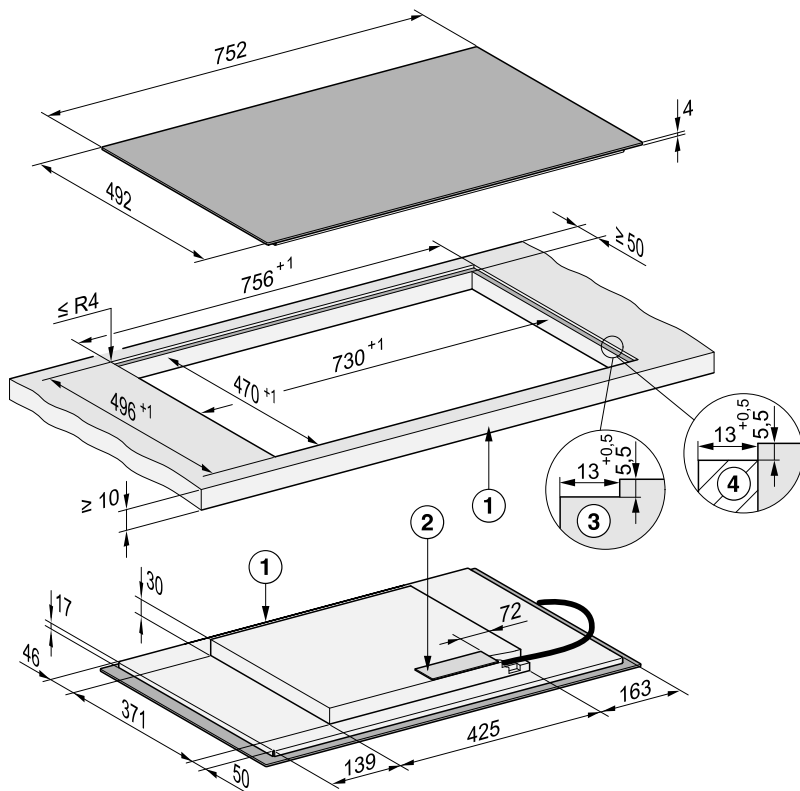
KM 8482 FL



Todas as dimensões 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 13 mm (sem acessórios fornecidos)

KM 8483 FX



Todas as dimensões 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 13 mm (sem acessórios fornecidos)

Instalar a placa sobre a bancada

Preparar bancada de trabalho para instalação sobre a bancada


- Respeite as distâncias de segurança.
- Efetue o recorte na bancada de trabalho.
- Bancadas de madeira: isole as superfícies cortadas com verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição, para evitar a dilatação devido a humidade. O material vedante deve ser resistente a temperaturas elevadas.

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

Colocar a placa sobre a bancada

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

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

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

- Ligue o cabo de alimentação à placa conforme o esquema de ligação.

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

Instalar a placa à face

Preparar a bancada de trabalho para instalação à face


- Respeite as distâncias de segurança.
- Efetue o recorte na bancada de trabalho.
- Bancadas de madeira maciça/ladrilhadas: Fixe as régua de madeira 5,5 mm abaixo do rebordo superior da bancada.

Colocar placa à face

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

Instalar

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

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


- Ligue o cabo de alimentação à placa conforme o esquema de ligação.
- Passe o cabo de alimentação da placa para baixo através do recorte da bancada de trabalho.

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

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

- Coloque a placa no recorte e centre-a.
- Caso esteja montada uma prateleira intermédia otimizada para entrada de ar, posicione a placa de modo a que os ventiladores fiquem por cima dos recortes.
- Ligue a placa à rede elétrica.
- Verifique o funcionamento da placa.
- Tape a junta entre a placa e a bancada de trabalho aplicando um produto vedante à base de silicone, resistente a temperaturas elevadas (pelo menos 160 °C).

Ligação elétrica

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

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

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

O electricista qualificado tem de conhecer detalhadamente e respeitar cuidadosamente as normas nacionais aplicáveis e as normas complementares da empresa de fornecimento de energia elétrica local.

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

Potência total

Consulte a placa de características

Dados de ligação

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

Consulte as possibilidades de ligação no esquema de ligação.


Disjuntor diferencial

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

Dispositivos separadores

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

Desligar da rede elétrica

 Perigo de choque elétrico devido à tensão de rede.

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

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

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

Fusíveis

- Retire totalmente os elementos fusíveis das tampas roscadas.

Disjuntores automáticos de enroscar

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

Disjuntores de encaixar

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

Disjuntor de corrente residual

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


Cabo de ligação de rede

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

Consulte as possibilidades de ligação no esquema de ligação.

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

Substituição do cabo elétrico

 Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

A ligação incorreta pode resultar em choque elétrico.

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

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

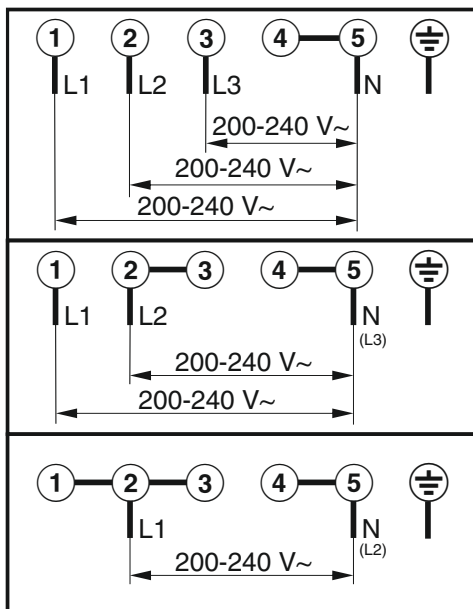
Nem todas as possibilidades de instalação são permitidas no local de instalação.

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.

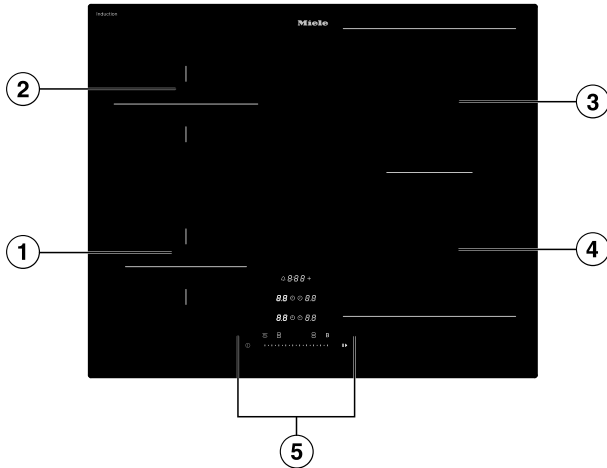
Instalar

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



A sua placa

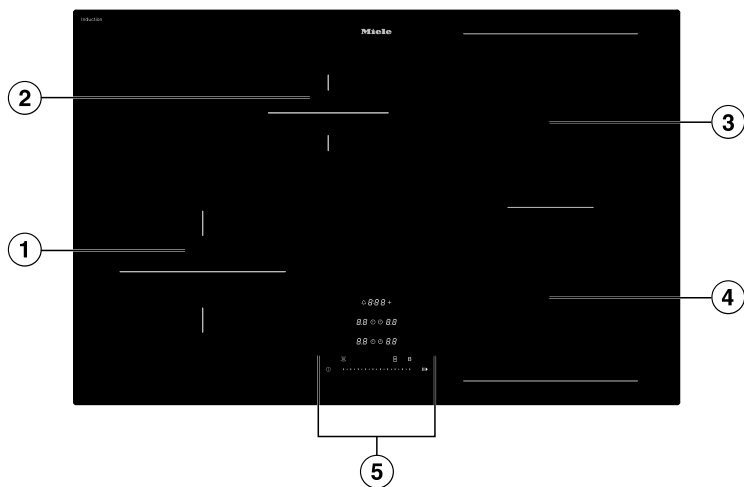
KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX



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

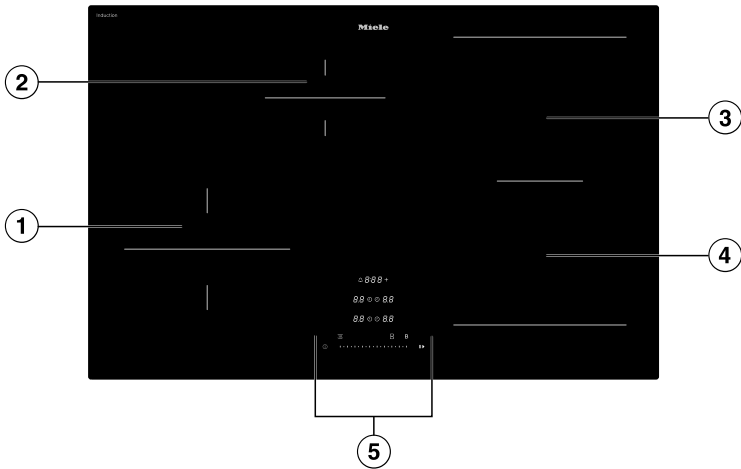
Conhecer melhor

KM 8482 FR, KM 8482 FL



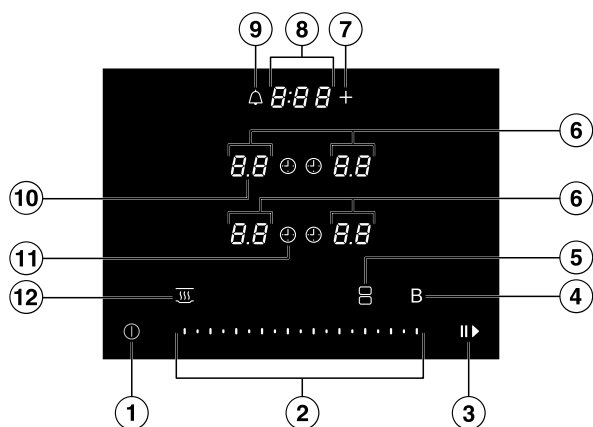
- ① Zona de cozinhar com Booster
- ② Zona de cozinhar com Booster
- ③ Zona de cozinhar PowerFlex com Booster combinável com zona de cozinhar PowerFlex ④ para a área de cozinhar PowerFlex XL
- ④ Zona de cozinhar PowerFlex com Booster
- ⑤ Elementos de comando e indicação

KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas






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


Elementos de comando e indicação



- ① Tecla *Ligado/Desligado*
- ② Controlo de deslize
- Para regular o nível de potência
- Para regular os tempos
- ③ Tecla *Stop&Go*
- Para parar/iniciar um processo de confeção
- ④ Tecla *Booster B*
- ⑤ Tecla *Zonas de cozinhar PowerFlex/PowerFlex XL*
(só aparece se estiver selecionada uma zona de cozinhar correspondente)
Para interligar/separar manualmente zonas de cozinhar PowerFlex/PowerFlex XL
- ⑥ Indicação das zonas de cozinhar
- Zona de cozinhar está operacional
 - 1.0* até *9.0* Nível de potência
 - Indicação de calor residual nível 1
 - = Indicação de calor residual nível 2
 - ≡ Indicação de calor residual nível 3
 - Recipiente para cozinhar em falta ou inadequado
 - b* Booster
 - h* Manter quente
- ⑦ Tecla *Introdução +*
- Para alterar as regulações
- Para adaptar os tempos

- ⑧ Indicação da placa
0:00–9:59 Tempo
LOC On/OFF Bloqueio de funcionamento/Bloqueio de teclas está ativado/desativado
dE On/OFF O modo de exposição está ativado/desativado
- ⑨ Tecla *Timer* 
- ⑩ Indicação do separador
 Indicação dos níveis intermédios para os níveis de potência
- ⑪ Tecla *Duração* de um processo de confeção 
 Desliga automaticamente as zonas de cozinhar após um período definido
 Mede o tempo que demora um processo de confeção
- ⑫ Tecla *Manter quente* 
 Para ativar/desativar a função especial Manter quente

Dados relativos às zonas de cozinhar


KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX					
Zona de cozinhar	Tamanho em cm ¹		Potência máx. em watts a 230 V ²		Zona de cozinhar interligada ³
	∅				
①	10–16	–	normal Booster	1400 2200	③
②	12–19	–	normal Booster	1850 3000	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2100 3650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2100 3650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	4200 7300	–
			Total	7300	

¹ Dentro dos limites indicados, podem ser utilizados recipientes para cozinhar com bases de todos os diâmetros ou todas as áreas (largura x profundidade) à escolha.

Conhecer melhor

² A potência indicada pode variar conforme 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.

KM 8482 FR, KM 8482 FL					
Zona de cozinhar	Tamanho em cm ¹		Potência máx. em watts a 230 V ²		Zona de cozinhar interligada ³
	∅				
①	14–22	–	normal Booster	2300 3650	④
②	10–16	–	normal Booster	1400 2200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2100 3650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2100 3650	①
③ + ④	–	22 x 22 – 23 x 46	normal Booster	4200 7300	–
			Total	7300	

¹ Dentro dos limites indicados, podem ser utilizados recipientes para cozinhar com bases de todos os diâmetros ou todas as áreas (largura x profundidade) à escolha.

² A potência indicada pode variar conforme 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.

KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas					
Zona de cozinhar	Tamanho em cm ¹		Potência máx. em watts a 230 V ²		Zona de cozinhar interligada ³
	∅				
①	14–22	–	normal Booster	2300 3650	④
②	10–16	–	normal Booster	1400 2200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2100 3650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2100 3650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	4200 7300	–
			Total	7300	

¹ Dentro dos limites indicados, podem ser utilizados recipientes para cozinhar com bases de todos os diâmetros ou todas as áreas (largura x profundidade) à escolha.

² A potência indicada pode variar conforme 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.

Conhecer melhor

Gestão de energia

Potência total

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

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

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

Distribuição da potência

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

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

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

A potência total máxima e as zonas de cozinhar que estão interligadas podem ser encontradas nos dados relativos às zonas de cozinhar.

Pode reduzir a potência total máxima.

Efeitos da distribuição da potência

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

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

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

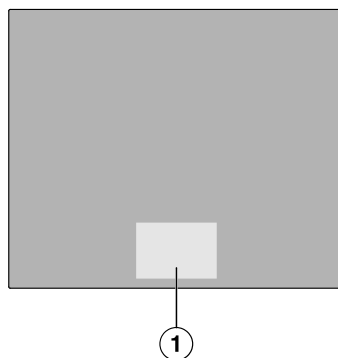
Dica: Se pretender preparar grandes quantidades de alimentos numa zona de cozinhar, mude as outras zonas de cozinhar a níveis de potência mais baixos.

Princípio de utilização

Placa desligada

Com a placa desligada, fica visível apenas o símbolo impresso da tecla para ① *Ligado/Desligado*. Ao ligar a placa, acendem-se outras teclas.

Operação



① Área das teclas e indicações

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

A cada toque na tecla é emitido um sinal acústico de confirmação.

Por motivos de segurança, tem de manter o dedo sobre a tecla ① *Ligado/Desligado* 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 selecionar uma zona de cozinhar, basta tocar na/no Indicação das zonas de cozinhar correspondente. Depois de tocar na/no Indicação das zonas de cozinhar, esta/e ilumina-se. Enquanto a/o Indicação das zonas de cozinhar estiver a iluminada/a, a zona de cozinhar está selecionada e é possível efetuar regulações na zona de cozinhar. Se forem detetados recipientes para cozinhar nas outras zonas de cozinhar, as outras indicações das zonas de cozinhar brilham com menos intensidade. **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 doméstica ou apenas ao seu exaustor Miele. O módulo Wi-Fi permite a utilização da app da Miele no seu dispositivo terminal.

Se a sua placa tiver sido ligada uma vez por Wi-Fi, a ligação é restabelecida automaticamente sempre que a ligar novamente.

Garanta que o sinal da sua rede Wi-Fi é suficientemente forte no local de instalação da placa.

A integração da placa na sua rede Wi-Fi aumenta o consumo de energia, mesmo quando o aparelho está desligado.

Smart Extras através da app da Miele*

Com a ligação em rede através da app da Miele tem acesso a inúmeros Smart Extras, incluindo:

- Consultar informações de estado
- Utilizar funções adicionais úteis
- Manter a placa atualizada no mais recente estado de desenvolvimento da Miele através de atualizações de software (apenas possível através da ligação Wi-Fi)

Para saber mais detalhes sobre os Smart Extras, consulte o website da Miele, a Apple App Store® ou a Google Play Store™.

* Oferta digital adicional da Miele & Cie. KG O conjunto de funções pode variar consoante o modelo e país. Os Termos e Condições Gerais e a Política de Privacidade para os produtos e serviços digitais da Miele na app da Miele são aceites, a Miele reserva-se o direito de alterar ou descontinuar as ofertas digitais a qualquer momento.

Funções especiais

Controlo de um exaustor

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

Conhecer melhor

conseguida através de uma ligação em rede. A Con@ctivity 3.0 permite o comando automático do exaustor em função do estado de funcionamento da sua placa.

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

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

Reconhecimento de recipientes permanente

Ao colocar recipientes para cozinhar numa zona de cozinhar, o Controlo de deslize é ativado automaticamente.

Reconhecimento do tamanho do recipiente

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

Área de cozinhar PowerFlex/PowerFlex XL

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

As zonas de cozinhar PowerFlex são automaticamente interligadas, formando uma área de cozinhar PowerFlex/PowerFlex XL, caso coloque um recipiente suficientemente grande. Também pode interligar manualmente as zonas de cozinhar PowerFlex.

Booster da placa

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

Stop&Go

Ao ativar o Stop&Go, 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 especial se for necessário eliminar rapidamente sujidade dos elementos de comando ou se houver o risco de transbordar.

Níveis de potência da placa

Pode regular a potência com que o recipiente para cozinhar é aquecido para os níveis 1 a 9.

Existe um nível intermédio entre cada nível de potência. Os níveis intermédios permitem regulações mais precisas da potência.

Se não precisar dos níveis intermédios, pode desativá-los através das regulações.

Sistema automático

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

Funções de tempo

Existem 3 funções de tempo:

- Timer
- Duração de um processo de confeção
- Tempo decorrido de um processo de confeção

Pode utilizar as funções em simultâneo.

Timer

É possível programar um alarme para procedimentos independentes da placa.

Duração de um processo de confeção

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.

Tempo decorrido de um processo de confeção

É possível medir a duração de um processo de confeção.

Bloqueio de funcionamento

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

Bloqueio de teclas

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

Função Recall

Se a placa for desligada acidentalmente durante o funcionamento, esta função especial permite restaurar todas as regulações.

Manter quente

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

Regulações

Pode adaptar as regulações da placa aos seus requisitos.

Modo de exposição

Esta função especial permite a um distribuidor apresentar o funcionamento da placa sem aquecimento.

Indicação de calor residual

Quando uma zona de cozinhar estiver quente, a indicação de calor residual acende-se após a desativação de todas as zonas de cozinhar.

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.

Desativação de segurança

As teclas estão cobertas

A sua placa desliga automaticamente se uma ou várias teclas 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 da placa pisca brevemente \mathcal{L} e soa um sinal.

Se retirar os objetos e/ou a sujidade, \mathcal{L} apaga-se e a placa volta a estar operacional.

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 depende do nível de potência selecionado. Se for excedido, a zona de cozinhar desliga-se e surge a in-

Conhecer melhor

dicação 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.

Função especial/ Nível de potência	Tempo máximo de funcionamento [h:min]		
	Nível de segurança		
	0 ¹	1	2
Manter quente	2:00	2:00	2:00
1.0	10:00	8:00	5:00
1.5	10:00	7:00	4:00
2.0/2.5	5:00	4:00	3:00
3.0/3.5	5:00	3:30	2:00
4.0/4.5	4:00	2:00	1:30
5.0/5.5	4:00	1:30	1:00
6.0/6.5	4:00	1:00	0:30
7.0/7.5	4:00	0:42	0:24
8.0	4:00	0:30	0:20
8.5	4:00	0:30	0:18
9.0	1:00	0:24	0:10

¹ Regulação de fábrica

Proteção contra sobreaquecimento

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

Medidas da proteção contra sobreaquecimento

- Um Booster ligado é cancelado.
- O nível de potência regulado é reduzido.

- Uma zona de cozinhar desliga-se. Na indicação da placa, *Err* pisca alternadamente com *044*.
- Todas as zonas de cozinhar desligam-se.

Causas da ativação da proteção contra sobreaquecimento

A proteção contra sobreaquecimento pode ser acionada nas seguintes situações:

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

Designação do modelo e número de série

A sua placa pode apresentar a designação do modelo e o número de série.

Versão de software

A sua placa pode apresentar a versão do software da mesma.

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Na loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou nos distribuidores Miele, pode comprar produtos especialmente concebidos para a placa como, p. ex., recipientes para cozinhar e detergentes.

Pode aceder à loja online Miele através do seguinte código QR:



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.

Ligação em rede

A sua placa pode:

- ser ligada em rede com a sua rede doméstica utilizando o seu dispositivo móvel;
- ser diretamente ligada em rede com o seu exaustor Miele.

É possível controlar o exaustor através dos dois tipos de ligação em rede.

Ao estabelecer uma ligação em rede com o seu dispositivo móvel, pode utilizar funções adicionais. Para mais informações, consulte a secção «Ligação em rede» no capítulo «Conhecer melhor».

Requisitos para a ligação em rede com a sua rede doméstica

Os seguintes requisitos são necessários para a ligação em rede:

1. Está disponível uma rede doméstica no local de instalação. Tenha a palavra-passe do Wi-Fi pronta.
2. A app da Miele está disponível num dispositivo terminal.
3. Possui uma conta de utilizador na app da Miele.
4. Não existe nenhuma ligação direta de Wi-Fi entre a placa e o seu exaustor da Miele.

Efetuar Scan & Connect



- Digitalize o código QR.

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

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

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

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

Colocar em funcionamento

Requisitos para ligação direta em rede com o exaustor Miele

Os seguintes requisitos são necessários para a ligação em rede:

1. O seu exaustor da Miele com Con@ctivity 3.0.
2. A placa não está ligada em rede com a sua rede doméstica.

Ligar em rede a placa com o exaustor Miele

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

- Inicie o estabelecimento da ligação no exaustor.
- Ligue a placa.

Se a ligação tiver sido bem-sucedida, aparecerá na Indicação da placa o código **∑:02**. Se não tiver sido possível estabelecer a ligação, aparecerá na Indicação da placa o código **∑:01**. Efetue novamente os passos acima mencionados.

A Con@ctivity 3.0 está agora ativada.

Repor regulações

- Reponha as regulações se mudar de uma opção de ligação em rede para outra.
- 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.

- Desligue a placa.

- Toque em **Ⓛ** *Ligado/Desligado* durante aprox. 6 segundos. Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos.

A Indicação da placa mostra **P**.

As Indicações das zonas de cozinhar mostram o seguinte:

- **9** e um número indicam o parâmetro rápido selecionado
- **∑** e um número indicam o código selecionado do parâmetro rápido selecionado

Outras teclas estão acesas.

- Toque várias vezes em **+** *Introdução* ou no Controlo de deslize até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: **909**

- Toque em **△** *Timer*.

- Toque várias vezes em **+** *Introdução*, até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: **∑01**

- Toque em **△** *Timer*.


- Toque várias vezes em **+** *Introdução*, até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: **∑01**

- Toque em **△** *Timer*.

As regulações do Wi-Fi são repostas. As Indicações das zonas de cozinhar mostram **∑01**.


Utilizar

Indicações de segurança para a utilização

 Perigo de incêndio devido a alimento sobreaquecido.


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

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

 Risco de queimaduras através das zonas de cozinhar quentes.


Após a confeção, as zonas de cozinhar ficam quentes.


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

 Risco de queimaduras devido a objetos quentes.

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

Não utilize a placa como superfície de apoio.

Desligue a placa após a utilização com a tecla .

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

As teclas não reagem.

Ocorrem processos de comutação involuntários.

A placa desliga-se automaticamente.

Não coloque recipientes para cozinhar quentes em cima das teclas e das indicações.

► Nunca aqueça frigideiras com revestimento antiaderente com o Booster.

Ligar a placa


■ Toque em  *Ligado/Desligado*.

Outras teclas acendem-se.

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 em  *Ligado/Desligado*.

Desligar a zona de cozinhar

- Para desligar uma zona de cozinhar, toque na/no Indicação das zonas de cozinhar correspondente.

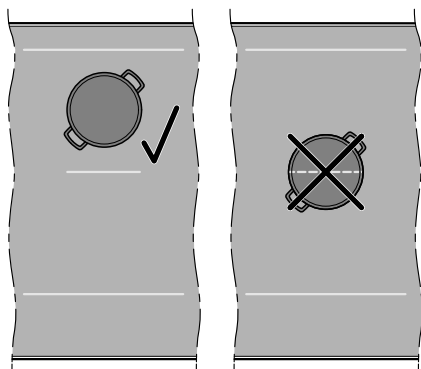
A/O Indicação das zonas de cozinhar brilha com mais intensidade. A/O outra/ o Indicação das zonas de cozinhar brilha com menos intensidade.

- Toque na posição  no Controlo de deslize.

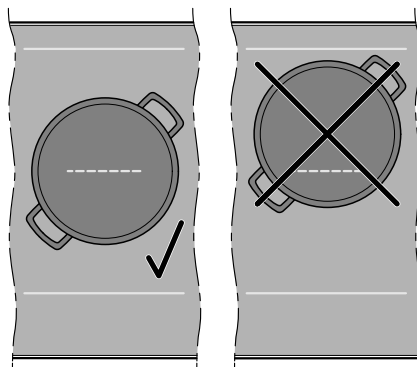
Posicionar os recipientes para cozinhar em áreas de cozinhar PowerFlex: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas

Consulte os dados relativos às zonas de cozinhar do modelo da sua placa para a atribuição do tamanho do recipiente e posição.

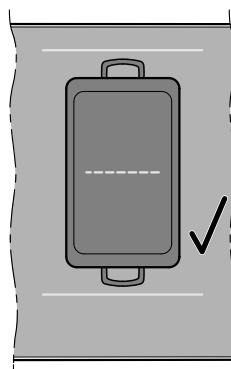
- Posicione os recipientes para cozinhar tal como descrito abaixo:



Zona de cozinhar PowerFlex



Área de cozinhar PowerFlex 1



Área de cozinhar PowerFlex 1

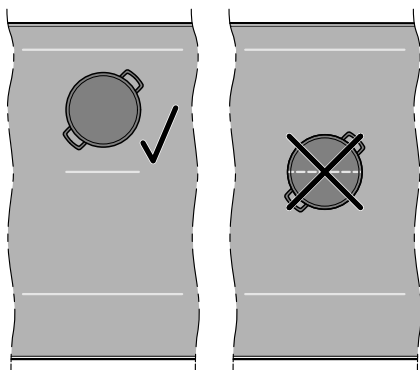
- ¹ O reconhecimento de recipientes permanente está ativado de fábrica. Se posicionar corretamente os recipientes para cozinhar, pode controlar a área de cozinhar PowerFlex utilizando o controlo da zona de cozinhar dianteira.

Utilizar

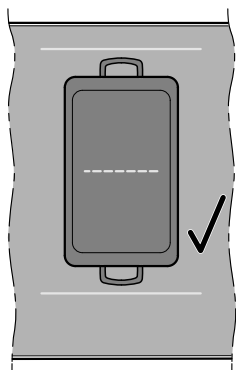
Posicionar os recipientes para cozinhar em áreas de cozinhar PowerFlex XL: KM 8482 FR, KM 8482 FL

Consulte os dados relativos às zonas de cozinhar do modelo da sua placa para a atribuição do tamanho do recipiente e posição.

- Posicione os recipientes para cozinhar tal como descrito abaixo:



Zona de cozinhar PowerFlex



Área de cozinhar PowerFlex XL 1

nhar, pode controlar a área de cozinhar PowerFlex XL utilizando o controlo da zona de cozinhar dianteira.

Níveis de potência da placa

Regular nível de potência de uma zona de cozinhar

O reconhecimento de recipientes permanente está ativado de fábrica. Quando a placa está ligada e coloca um recipiente para cozinhar numa zona de cozinhar, a/o Indicação das zonas de cozinhar brilha com mais intensidade.

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

A/O Indicação das zonas de cozinhar correspondente brilha com mais intensidade.

- Deslize no Controlo de deslize para a direita ou para a esquerda, até que a/o Indicação das zonas de cozinhar correspondente indique o nível de potência pretendido.

O nível de potência é apresentado na/o Indicação das zonas de cozinhar correspondente.

Regular nível de potência de uma zona de cozinhar, sem níveis intermédios

O reconhecimento de recipientes permanente está ativado de fábrica. Quando a placa está ligada e coloca um recipiente para cozinhar numa zona de cozinhar, a/o Indicação das zonas de cozinhar brilha com mais intensidade.

¹ O reconhecimento de recipientes permanente está ativado de fábrica. Se posicionar corretamente os recipientes para cozi-

O intervalo de regulação dos níveis de potência sem níveis intermédios está selecionado nas regulações.

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

A/O Indicação das zonas de cozinhar correspondente brilha com mais intensidade.

- Deslize no Controlo de deslize para a direita ou para a esquerda, até que a/o Indicação das zonas de cozinhar correspondente indique o nível de potência pretendido.

O nível de potência é apresentado na/no Indicação das zonas de cozinhar correspondente.

Alterar nível de potência de uma zona de cozinhar

- Toque no/na Indicação das zonas de cozinhar correspondente.

A/O Indicação das zonas de cozinhar brilha com mais intensidade.


- Deslize no Controlo de deslize para a direita ou para a esquerda, até que a/o Indicação das zonas de cozinhar correspondente indique o nível de potência pretendido.

O nível de potência é alterado na/no Indicação das zonas de cozinhar correspondente.

Área de cozinhar PowerFlex/ PowerFlex XL

Interligar/separar manualmente zonas de cozinhar PowerFlex

Pelo menos uma zona de cozinhar PowerFlex está selecionada.

- Caso pretenda interligar ou separar manualmente as zonas de cozinhar PowerFlex, toque na tecla  PowerFlex/PowerFlex XL.

Booster

Ativar Booster

O reconhecimento de recipientes permanente está ativado de fábrica. Quando a placa está ligada e coloca um recipiente para cozinhar numa zona de cozinhar, a/o Indicação das zonas de cozinhar acende-se com mais intensidade.

Quando o Booster é ativado, a regulação da zona de cozinhar interligada pode alterar-se.

Pode utilizar a função Booster:

- numa zona de cozinhar por cada lado
ou
- em ambas as zonas de cozinhar de um lado
ou
- numa área de cozinhar PowerFlex

O Booster está ativo, no máximo, durante 15 minutos.

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

A/O Indicação das zonas de cozinhar correspondente brilha com mais intensidade.

- Se necessário, defina um nível de potência.
- Toque em B *Booster*.

A Indicação das zonas de cozinhar mostra *b*.

Desativar Booster

- Toque em B *Booster*.

Utilizar

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

Todas as funções de tempo, tempos do Booster e tempos para funcionamento com potência máxima continuam. As regulações do timer não podem ser alteradas. A placa só pode ser desligada.

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

- Toque em **II ▶ Stop&Go**.

As zonas de cozinhar ativas são reduzidas do nível de potência definido para o nível de potência 1.0 ou são repostas.

As zonas de cozinhar com função Manter quente não são alteradas.

Sistema automático

O tempo até à fervura depende do nível de manutenção de fervura selecionado para continuar o processo:

Nível de manutenção de fervura	Tempo de fervura [min:s] ¹
1.0	aprox. 0:15
1.5	aprox. 0:15
2.0	aprox. 0:15
2.5	aprox. 0:15
3.0	aprox. 0:25
3.5	aprox. 0:25
4.0	aprox. 0:50
4.5	aprox. 0:50
5.0	aprox. 2:00
5.5	aprox. 5:50
6.0	aprox. 5:50
6.5	aprox. 2:50
7.0	aprox. 2:50
7.5	aprox. 2:50
8.0	aprox. 2:50
8.5	aprox. 2:50
9.0	—

¹ Se o recipiente para cozinhar for temporariamente retirado da zona de cozinhar durante o tempo de fervura, o tempo de fervura é prolongado pelo tempo sem recipiente para cozinhar.

Ativar o sistema automático

Não é possível efetuar regulações de funções de tempo durante o tempo de fervura. Uma indicação existente do tempo decorrido é terminada.

- Toque na/no Indicação das zonas de cozinhar da zona de cozinhar pretendida.
- Toque no nível de manutenção de fervura pretendido no Controlo de deslize (durante aprox. 3 segundos) até soar um sinal.

O nível de potência pulsa enquanto o funcionamento com a potência máxima (nível de potência 9) está ativo.

Desativar sistema automático

- Toque na/no Indicação das zonas de cozinhar da zona de cozinhar pretendida.
- Selecione um nível de potência diferente.

ou

- Regule novamente o mesmo nível de potência.

Funções de tempo

Existem 3 funções de tempo:

- Timer
- Duração de um processo de confeção
- Tempo decorrido de um processo de confeção

Pode utilizar as funções em simultâneo.

Regular o tempo

Pode definir tempos de 1 minuto (0:01) até 9 horas e 59 minutos (9:59).

- Tempos até 10 minutos são introduzidos em minutos e segundos.
- Tempos até 59 minutos são introduzidos em minutos.
- Tempos a partir de 60 minutos em horas e minutos.

O tempo é introduzido com o Controlo de deslize e pode ser ajustado com + *Introdução*.


- Desloque o controlo de deslize para a esquerda ou para a direita até que o tempo pretendido seja apresentado na Indicação da placa.


Exemplo:

59 minutos = 0:59 horas,


80 minutos = 1:20 horas


Definir timer

- Toque em  *Timer*.

A Indicação da placa acende-se com mais intensidade. O  *Timer* brilha com mais intensidade e pulsa. As outras teclas e indicações brilham com menos intensidade.


- Defina o tempo pretendido.

O timer inicia quando toca no  *Timer* ou aguarda 5 segundos.


10 segundos antes de um tempo se esgotar, o  *Timer* começa a piscar.

Alterar timer


- Toque em  *Timer*.

A Indicação da placa brilha com mais intensidade. O  *Timer* brilha com mais intensidade e pulsa. As outras teclas e indicações brilham com menos intensidade.

- Defina o tempo pretendido.

O timer inicia quando toca no  *Timer* ou aguarda 5 segundos.

Apagar timer

- Toque no  *Timer* até o tempo definido deixar de ser indicado na Indicação da placa.

Utilizar

ou

- Defina o timer para o valor *0:00*.

Definir duração de um processo de confeção

Quando o tempo máximo de funcionamento for alcançado, uma zona de cozinhar é desligada. Independentemente da duração definida.

- Na zona de cozinhar desejada está definido um nível de potência.
- Não é medido o tempo a decorrer.

- Toque brevemente (< 1,5 segundos) em \ominus *Duração* ao lado da/do Indicação das zonas de cozinhar correspondente.

A Indicação da placa brilha com mais intensidade e \ominus *Duração* pulsa. As outras teclas e indicações brilham com menos intensidade.

- Defina o tempo pretendido.

A duração inicia quando toca na \ominus *Duração* ou aguarda 5 segundos.

A duração de um processo de confeção esgota-se e a \ominus *Duração* acende-se de forma estática.

10 segundos antes de um tempo se esgotar, a \ominus *Duração* correspondente começa a piscar.

Alterar duração de um processo de confeção

- Toque brevemente (< 1,5 segundos) na \ominus *Duração* da zona de cozinhar pretendida.

A Indicação da placa acende-se com mais intensidade e a \ominus *Duração* pulsa. As outras teclas e indicações brilham com menos intensidade.

- Defina o tempo pretendido.

A duração inicia quando toca na \ominus *Duração* ou aguarda 5 segundos.

A duração de um processo de confeção esgota-se e a \ominus *Duração* acende-se de forma estática.

Eliminar duração de um processo de confeção

- Toque na \ominus *Duração* da zona de cozinhar pretendida até a Indicação da placa apresentar *0:00*.

ou

- Toque na \ominus *Duração* da zona de cozinhar pretendida.

A Indicação da placa brilha com mais intensidade. As outras teclas e indicações brilham com menos intensidade.

- Toque na posição $\bar{0}$ no Controlo de deslize.

Regular uma duração para outros processos de confeção

- Para regular a duração de outro processo de confeção, proceder como descrito na secção «Regular duração de um processo de confeção» do capítulo «Utilizar».

Se estiver definida uma duração para outros processos de confeção, é indicado o tempo restante da zona de cozinhar respetivamente selecionada.


Apresentar duração de um processo de confeção

- Para exibir os tempos restantes a decorrer em segundo plano, toque na/ no Indicação das zonas de cozinhar da zona de cozinhar pretendida.

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


Iniciar medição do tempo a decorrer de um processo de confeção

- Na zona de cozinhar desejada está definido um nível de potência.
- Não pode estar definida uma duração para a zona de cozinhar.

- Toque sem soltar (> 1,5 segundos) em  *Duração* ao lado da/do Indicação das zonas de cozinhar correspondente.

A Indicação da placa mostra o tempo decorrido desde a ativação.

Terminar medição do tempo decorrido de um processo de confeção

- Toque na  *Duração* da zona de cozinhar pretendida até a Indicação da placa apresentar 0:00.

Iniciar uma medição do tempo a decorrer de um processo de confeção para outros processos de confeção

- Para definir um tempo decorrido para outros processos de confeção, proceda como descrito na secção «Iniciar medição do tempo a decorrer de um processo de confeção» do capítulo «Utilizar».

Se for indicado o tempo decorrido para outros processos de confeção, é indicado o tempo decorrido da zona de cozinhar respetivamente selecionada.


Exibir a medição do tempo a decorrer de um processo de confeção

- Para apresentar a medição a decorrer em segundo plano, toque na/no Indicação das zonas de cozinhar da zona de cozinhar pretendida.


A medição do tempo a decorrer de um processo de confeção para a zona de cozinhar pretendida é indicada na Indicação da placa.

Utilizar funções de tempo em simultâneo

A última função de tempo selecionada é sempre apresentada na Indicação da placa.

- Para exibir o timer a decorrer em segundo plano, toque no  *Timer*.

O tempo do timer é apresentado na Indicação da placa.

- Para exibir a duração ou a medição do tempo a decorrer de um processo de confeção, toque na  *Duração* para a zona de cozinhar correspondente.

A duração ou a medição do tempo a decorrer de um processo de confeção é apresentada na Indicação da placa.


Bloqueio de funcionamento

Ativar bloqueio de funcionamento

Todas as teclas são bloqueadas. Um timer definido continua a decorrer.

Utilizar

- A placa está ligada.
- Todas as zonas de cozinhar estão desligadas.


- Toque no  *Timer* e em **II ▶ Stop&Go** durante 6 segundos.

Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos. Após o término, a Indicação da placa mostra *LDC* a alternar com *On*. O bloqueio de funcionamento está ativado.

Se o bloqueio de funcionamento estiver ativado e tocar numa tecla não permitida, a Indicação da placa apresenta durante alguns segundos *LDC* a alternar com *On*. Soa um sinal.

As regulações podem ser adaptadas de modo que o bloqueio de funcionamento seja ativado automaticamente 5 minutos depois de desligar a placa.

Desativar bloqueio de funcionamento

- Toque no  *Timer* e em **II ▶ Stop&Go** durante 6 segundos.

Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos. Após o término, a Indicação da placa mostra *LDC* a alternar com *OFF*. O bloqueio de funcionamento está desativado.


Bloqueio de teclas

Ativar bloqueio de teclas

Se o bloqueio de teclas estiver ativado, só podem ser executadas as seguintes ações:

- As zonas de cozinhar e a placa só podem ser desligadas.
- Um timer definido pode ser alterado.


Pelo menos uma zona de cozinhar está ligada.

- Toque no  *Timer* e em **II ▶ Stop&Go** durante 6 segundos.

Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos. Após o término, a Indicação da placa mostra *LDC* a alternar com *On*. O bloqueio de teclas está ativado.

Se o bloqueio de teclas estiver ativado e tocar numa tecla não permitida, a Indicação da placa apresenta durante alguns segundos *LDC* a alternar com *On*. Soa um sinal.

Desativar bloqueio de teclas

- Toque no  *Timer* e em **II ▶ Stop&Go** durante 6 segundos.

Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos. Após o término, a Indicação da placa mostra *LDC* a alternar com *OFF*. O bloqueio de teclas está desativado.

Função Recall

Ativar função Recall

A placa deve voltar a ser ligada 10 segundos após ter sido desligada.

- Volte a ligar a placa.
- Toque de imediato numa das Indicações das zonas de cozinhar a piscar após ligar.

Todas as regulações são restauradas.

Anular função Recall

- Volte a ligar a placa.
- Toque de imediato numa das Indicações das zonas de cozinhar **NÃO** intermitentes após ligar.

A nova regulação é assumida, todas as outras regulações são anuladas.

Dados da placa

Apresentar designação do modelo/número de série

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

- Desligue a placa.
- Toque em $\textcircled{1}$ *Ligado/Desligado* durante aprox. 6 segundos. Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos.

A Indicação da placa mostra *P*.

As Indicações das zonas de cozinhar mostram o seguinte:

- P e um número indicam o parâmetro rápido selecionado
- C e um número indicam o código selecionado do parâmetro rápido selecionado

Outras teclas estão acesas.

- Toque várias vezes em $+$ *Introdução* ou no Controlo de deslize até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{P}03$
- Toque em Δ *Timer*.
- Toque várias vezes em $+$ *Introdução*, até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{C}01$
- Toque em Δ *Timer*.

Na Indicação da placa aparecem dígitos consecutivos separados por um traço.

Exemplo: $12\ 34$ (designação do modelo KM 1234) – $1\ 23\ 45\ 67\ 89$ (número de série)

Apresentar versão do software

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

- Desligue a placa.
- Toque em $\textcircled{1}$ *Ligado/Desligado* durante aprox. 6 segundos. Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos.

A Indicação da placa mostra *P*.

As Indicações das zonas de cozinhar mostram o seguinte:

- P e um número indicam o parâmetro rápido selecionado
- C e um número indicam o código selecionado do parâmetro rápido selecionado

Outras teclas estão acesas.

- Toque várias vezes em $+$ *Introdução* ou no Controlo de deslize até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{P}02$
- Toque em Δ *Timer*.
- Toque várias vezes em $+$ *Introdução*, até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{C}01$
- Toque em Δ *Timer*.

Na Indicação da placa aparecem 3 dígitos:

Exemplo: 1.23 = versão de software 1.23.

Ativar/desativar modo de exposição

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

- Desligue a placa.

Utilizar

- Toque em $\textcircled{1}$ *Ligado/Desligado* durante aprox. 6 segundos. Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos.

A Indicação da placa mostra *P*.

As Indicações das zonas de cozinhar mostram o seguinte:

- P e um número indicam o parâmetro rápido selecionado
- E e um número indicam o código selecionado do parâmetro rápido selecionado

Outras teclas estão acesas.

- Toque várias vezes em $+$ *Introdução* ou no Controlo de deslize até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{P}10$

- Toque em \triangle *Timer*.

- Toque várias vezes em $+$ *Introdução*, até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{E}01$

- Toque em \triangle *Timer*.

- Toque várias vezes em $+$ *Introdução*, até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{E}01$

- Toque em \triangle *Timer*.

Na Indicação da placa pisca durante alguns segundos:

- dE em alternância com On (modo de exposição ativado)
ou
- dE em alternância com OFF (modo de exposição desativado)

Intervalos de regulação dos níveis de potência da placa

A placa está programada de fábrica com 9 níveis de potência com níveis intermédios. Se preferir utilizar apenas níveis inteiros de potência, pode desativar os níveis intermédios nas regulações da placa.

	Recipiente para cozinhar recomendado ¹	Intervalo de regulação ² de fábrica com 9 níveis com níveis intermédios	valores inteiros 9 níveis sem níveis intermédios
Derreter manteiga	PANELA	1.0–1.5	1–2
Derreter chocolate			
Dissolver gelatina			
Manter quentes os pratos que aderem ao fundo com facilidade		2.0–3.5	2–4
Aquecer pouca quantidade de líquidos			
Cozinhar arroz			
Descongelar legumes congelados em bloco			
Fazer papas		3.5–5.5	4–6
Aquecer líquidos ou alimentos meio sólidos			
Estufar fruta			
Continuação da cozedura de batatas	FRIGIDEIRA	5.0–6.0	5–6
Derreter bacon			
Fazer panquecas, omeletes, ovos estrelados sem crosta, etc.	FRIGIDEIRA com base tipo sandwich e revestimento antiaderente	4.5–6.5	5–7
Estufar peixe			
Estufar legumes	ver instruções do fabricante	6.0–6.5	6
Cozinhar massas e leguminosas			
Engrossar molhos e cremes, p. ex., espuma de vinho ou molho holandês			
Descongelar e aquecer alimentos congelados	FRIGIDEIRA	6.0–7.0	6–7
Fritar lentamente (p. ex., peixe inteiro)			
Fritar lentamente (p. ex., almôndegas, peito de frango)			
Fritar (p. ex., filete de peixe, costeleta panada, ovos estrelados)	FRIGIDEIRA	7.0–8.5	7–8
Alourar bem (p. ex., filete, pequenas quantidades de carne, batatas assadas, panquecas de batata)			
Fritar, p. ex., batatas fritas	PANELA com borda alta	8.5–9.0	9
Alourar grandes quantidades de carne	PANELA com borda alta ou assadeira		

Intervalos de regulação dos níveis de potência da placa

	Recipiente para cozinhar recomendado ¹	Intervalo de regulação ²	
		de fábrica 9 níveis com níveis inter- médios	valores inte- iros 9 níveis sem níveis inter- médios
Levar água a ferver	Panela	Booster	Booster

¹ Sempre que possível, cozinhe em recipientes tapados. Assim, impede a fuga desnecessária do calor.

² Os valores indicados são valores de referência. A potência da bobina de indução varia dependendo do tamanho e do material da base do recipiente para cozinhar. Portanto, é possível que, para o seu recipiente para cozinhar, os níveis de potência sejam um pouco diferentes. Com a prática irá determinar a regulação adequada para o seu recipiente para cozinhar. No caso de recipientes para cozinhar novos, cujas características de utilização ainda não conhece, selecione o nível de potência abaixo do nível indicado.

Indicação para laboratórios de ensaios

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

Alimentos a testar	Ø Fundo do recipiente para cozinhar (mm)	Tampa	Intervalo de regulação	
			Pré-aquecimento	Preparar
Aquecimento de óleo	150	não	–	1.0–1.5
Panquecas	180 (Base tipo sandwich)	não	9.0	5.0–6.0
Fritar batatas fritas ultra-congeladas	180 mm (Pote de óleo)	não	9.0	9.0
Manter quente o guisado de lentilhas	150 (Base tipo sandwich)	sim (no modo Manter quente)	7.0	Manter quente

Modo de funcionamento das placas de indução

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

A indução funciona apenas com recipientes que tenham uma base magnetizável. 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., base tipo sandwich).

Um assobio pode ocorrer caso as zonas de cozinhar estejam interligadas, a funcionar em simultâneo e, sobre elas, estiverem recipientes com bases de materiais diferentes (p. ex., base tipo sandwich).

Também podem ser ouvidos cliques quando o sistema eletrónico faz comutações, em especial quando está selecionado um nível de potência baixo.

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 mesmo 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 com um diâmetro de base correspondente à zona 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 vitro-cerâmica.
- Em zonas de cozinhar interligadas, recomendamos a utilização de um recipiente para cozinhar que cubra a maior parte da área de cozinhar (p. ex., uma assadeira).
- Levante o recipiente para cozinhar quando o deslocar. Assim, evitará marcas devido a abrasão e arranhões. Arranhões que ocorrem quando os recipientes para cozinhar são empurrados para frente e para trás não afetam o funcionamento da placa. Esses arranhões são sinais normais de uso e não há motivo para reclamação.
- Ao adquirir frigideiras e panelas, 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. Nos 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 às regulações

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

- Desligue a placa.
- Toque em **Ⓛ** *Ligado/Desligado* durante aprox. 6 segundos. Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos.

A Indicação da placa mostra *P*.

As Indicações das zonas de cozinhar mostram o seguinte:

- **Ⓛ** e um número indicam o parâmetro rápido selecionado
- **Ⓛ** e um número indicam o código selecionado do parâmetro rápido selecionado

Outras teclas estão acesas.

- Toque em **⏸** *Stop&Go*.

A Indicação da placa mostra *PⓁ*.

As Indicações das zonas de cozinhar mostram o seguinte:

- *P* e um número indicam o parâmetro selecionado.
- **Ⓛ** e um número indicam o código selecionado do parâmetro selecionado.

Regular parâmetros

As regulações foram acedidas.

- Toque várias vezes em **+** *Introdução* ou no Controlo de deslize até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o número pretendido do parâmetro.
- Toque em **⏸** *Timer*.

Na/No Indicação das zonas de cozinhar na parte frontal esquerda, o **Ⓛ** brilha com mais intensidade. A/O Indicação das zonas de cozinhar na parte frontal direita mostra o número de código atualmente definido.

Definir código

Deve estar definido um parâmetro.

- Toque várias vezes em **+** *Introdução* até que a/o Indicação das zonas de cozinhar indicar o número pretendido do código.
- Toque em **⏸** *Timer*.

A regulação foi memorizada. Já pode sair das regulações ou alterar outras.

Concluir regulações

As alterações não guardadas não são assumidas.

- Toque em **Ⓛ** *Ligado/Desligado*.

Alterar as regulações

Parâmetro ¹		Código	Regulações ²
P01	Registo Wi-Fi	C00	não ativado/desativado
		C01	ativo sem configuração
		C02	ativo e configurado (não selecionável, mostra se a ligação foi bem-sucedida)
		C03	Iniciar a ligação via Bluetooth
		C04	A Wi-Fi é reposta para o padrão (C01)
		C05	Reiniciar módulo de rádio
P03	Intervalo de regulação dos níveis de potência da placa	C00	9 níveis de potência com níveis intermédios + Booster
		C01	9 níveis de potência sem níveis intermédios + Booster
P04	Som das teclas ao tocar numa tecla	C00	desligado ³
		C01	silencioso
		C02	médio
		C03	alto
P05	Sinal sonoro para as funções de tempo	C00	desligado
		C01	silencioso
		C02	médio
		C03	alto
		C04	extra alto
P06	Sinais sonoros para notificações e erros	C00	desligados (apenas possível para notificações)
		C01	silenciosos (volume mínimo para erros)
		C02	médios
		C03	altos
P07	Tempo máximo de funcionamento	C00	Nível de segurança 0
		C01	Nível de segurança 1
		C02	Nível de segurança 2
P08	Bloqueio de funcionamento	C00	Só ativação manual do bloqueio de funcionamento
		C01	Ativação automática do bloqueio de funcionamento

Alterar as regulações

Parâmetro ¹		Código	Regulações ²
P09	Velocidade de resposta das teclas	C00	rápida
		C01	normal
		C02	lenta
P10	Velocidade de resposta da tecla Controlo de deslize	C00	rápida
		C01	normal
		C02	lenta
P11	Reconhecimento de recipientes permanente	C00	Reconhecimento de recipientes permanente desligado
		C01	Reconhecimento de recipientes permanente ligado
P12	Temperatura do nível de Manter quente	C00	65–75 °C
		C01	50–55 °C
		C02	80–90 °C
P15	Contraste da iluminação da teclas	C00	10%
		C01	20%
		C02	40%
P16	Repor regulações	C00	não repor nada
		C01	repor todas as regulações
		C02	repor a ligação Wi-Fi
P17	Regulação de fábrica	C00	Não restabelecimento das regulações de fábrica
		C01	Repor regulações de fábrica

Alterar as regulações

Parâmetro ¹		Código	Regulações ²
P21	Gestão de energia ⁴	C00	desligada
		C01	1000 W
		C02	2000 W
		C03	3000 W
		C04	3680 W
		C05	4000 W
		C06	4500 W
		C07	5000 W
		C08	6000 W
		C09	7000 W
P52	Modo de exposição	C00	Modo de exposição desligado
		C01	Modo de exposição ligado ⁵

¹ Os parâmetros não indicados não estão ocupados.

² A regulação de fábrica está respetivamente a negrito.

³ O som das teclas de Ⓛ *Ligado/Desligado* não é desligado.

⁴ A potência total da placa pode ser reduzida para cumprir as exigências do fornecedor de rede local.
Os códigos com valores superiores à potência de ligação da placa não são apresentados.

⁵ Após ligar a placa, aparece durante alguns segundos na Indicação da placa *dE* em alternância com *On*.

Apresentar designação do modelo/número de série

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

- Desligue a placa.
- Toque em $\textcircled{1}$ *Ligado/Desligado* durante aprox. 6 segundos. Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos.

A Indicação da placa mostra *P*.

As Indicações das zonas de cozinhar mostram o seguinte:

- P e um número indicam o parâmetro rápido selecionado
- C e um número indicam o código selecionado do parâmetro rápido selecionado

Outras teclas estão acesas.

- Toque várias vezes em $+$ *Introdução* ou no Controlo de deslize até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{P}03$
- Toque em \triangle *Timer*.
- Toque várias vezes em $+$ *Introdução*, até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{C}01$
- Toque em \triangle *Timer*.

Na Indicação da placa aparecem dígitos consecutivos separados por um traço.

Exemplo: $12\ 34$ (designação do modelo KM 1234) – $1\ 23\ 45\ 57\ 89$ (número de série)

Apresentar versão do software

Na placa não se encontra qualquer recipiente para cozinhar.

- Desligue a placa.
- Toque em $\textcircled{1}$ *Ligado/Desligado* durante aprox. 6 segundos. Na Indicação da placa aparece uma contagem decrescente dos segundos.

A Indicação da placa mostra *P*.

As Indicações das zonas de cozinhar mostram o seguinte:

- P e um número indicam o parâmetro rápido selecionado
- C e um número indicam o código selecionado do parâmetro rápido selecionado

Outras teclas estão acesas.


- Toque várias vezes em $+$ *Introdução* ou no Controlo de deslize até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{P}02$
- Toque em \triangle *Timer*.
- Toque várias vezes em $+$ *Introdução*, até que as Indicações das zonas de cozinhar indiquem o seguinte: $\text{C}01$
- Toque em \triangle *Timer*.

Na Indicação da placa aparecem 3 dígitos:

Exemplo: 1.23 = versão de software 1.23.

Limpeza e manutenção

Indicação de segurança para limpeza e manutenção

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

Após a confecção, 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.

Caso se efetue a limpeza com um detergente para lavar a louça à mão, nem todas as sujidades e resíduos serão removidos por completo. Forma-se uma película invisível que provoca manchas na vitrocerâmica. Não é possível eliminar essas manchas.

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

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

► Não utilize objetos afiados para a limpeza.

Intervalo de limpeza

- Antes de cada utilização: limpe toda a placa e a base dos recipientes para cozinhar.
- No final de cada utilização: limpe a placa completa.
- Uma vez por semana: para evitar a queima de resíduos de produtos de limpeza, limpe a superfície de vitrocerâmica com o produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele ou com um produto de limpeza para vitrocerâmica disponível no mercado. Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.

Limpar superfícies vitrocerâmicas

Remover sujidade leve

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

Remover sujidade difícil

- Elimine a sujidade maior com um pano húmido e utilize um raspador de vidro para a sujidade que tenha ficado agarrada.
- Limpe a superfície de vitrocerâmica com o produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável da Miele, um produto de limpeza para vitrocerâmica disponível no mercado. Observe as indicações do fabricante do produto de limpeza.

Concluir a limpeza

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

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham soda, alcáli, amoníaco, ácido ou cloro;
- produtos para eliminar nódoas e ferrugem;
- produtos de limpeza abrasivos, p. ex. pó abrasivo, creme de limpeza abrasivo, esfregões;

- produtos de limpeza que contenham dissolventes;
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça;
- sprays para limpeza de grelhadores e fornos;
- escovas abrasivas duras;
- esponjas mágicas;
- esponjas.

Resolver problemas

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

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



Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
Indicação das zonas de cozinhar pisca \cup.	<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>Um recipiente adequado foi retirado da zona de cozinhar.</p> <p>Se não for colocado qualquer recipiente ou for colocado um recipiente inadequado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente após 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Coloque um recipiente para cozinhar adequado num intervalo 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 ser confeccionado, ajuste as regulações.
Depois de ligar a placa ou de tocar numa tecla, aparece durante alguns segundos na Indicação da placa LDC em alternância com \cup_n.	<p>O bloqueio de funcionamento está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desative o bloqueio de funcionamento. <p>O bloqueio de teclas está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desative o bloqueio de teclas.
Após ligar a placa, a Indicação da placa mostra brevemente dE a alternar com \cup_n. As zonas de cozinhar não aquecem.	<p>A placa está no modo de exposição.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desative o modo de exposição.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Na Indicação da placa pisca ζ e a placa desliga-se automaticamente.	Uma ou várias teclas estão cobertas, p. ex., através de contacto com os dedos, devido a alimentos que tenham transbordado ou objetos colocados por cima. ■ Remova sujidade ou objetos.
Na Indicação da placa, Err pisca alternadamente com 044.	A proteção contra sobreaquecimento disparou. ■ Deixe a placa arrefecer. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento. ■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o serviço de assistência técnica.
Na Indicação da placa, Err pisca alternadamente com 710, 711, 712 ou 713.	A placa não está ligada corretamente. ■ Desligue a placa da rede elétrica. ■ Contacte o serviço de assistência técnica. A placa tem de ser ligada conforme o esquema de ligação.
Na Indicação da placa, Err pisca alternadamente com 726, 727, 728 ou 729.	O ventilador está bloqueado ou avariado. ■ Verifique se o ventilador está bloqueado por um objeto. ■ Retire esse objeto. ■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer na Indicação da placa, contacte o serviço de assistência técnica.
A Indicação da placa apresenta uma mensagem não listada nesta tabela.	Ocorreu um erro no sistema eletrónico. ■ Corte a alimentação elétrica da placa durante aprox. 1 minuto. ■ Se o problema continuar após a alimentação elétrica ter sido restabelecida, contacte o serviço de assistência técnica.

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
O nível de potência 9 é automaticamente reduzido, se na zona de cozinhar associada também ajustar o nível de potência 9.	Com um funcionamento simultâneo no nível de potência 9, a potência total possível será excedida. ■ Utilize outra zona de cozinhar.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Uma zona de cozinhar ou a placa desliga por completo automaticamente.	O tempo de funcionamento foi muito longo. ■ Volte a ligar a placa ou a zona de cozinhar.
	A proteção contra sobreaquecimento disparou. ■ Deixe a placa arrefecer. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento. ■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica.
A zona de cozinhar não está a funcionar no nível de potência selecionado, como é habitual.	A proteção contra sobreaquecimento disparou. ■ Deixe a placa arrefecer. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento. ■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica.
O nível Booster será interrompido automaticamente, antes do tempo.	A proteção contra sobreaquecimento disparou. ■ Deixe a placa arrefecer. ■ Elimine as causas do sobreaquecimento. ■ Verifique o funcionamento da placa. ■ Caso o problema persista, solicite o serviço de assistência técnica.

Resultado não satisfatório

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

Problemas gerais ou anomalias técnicas

Problema	Causa e solução
A placa ou as zonas de cozinhar não ligam.	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:: – 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/enroscar o fusível ou o disjuntor diferencial, a placa continuar a não funcionar, contacte um electricista qualificado ou o serviço de assistência técnica.
Ao ligar a placa pela primeira vez, irá detetar um odor ou formação de fumo leve.	As peças metálicas estão protegidas com um produto de manutenção. Quando a placa entra em funcionamento pela primeira vez, formam-se odores e, possivelmente, fumo leve. Também o material das bobinas de indução produz odores nas primeiras horas de funcionamento. Nas utilizações seguintes, o odor será menos intenso até desaparecer por completo. A formação de odores ou fumo leve não significa a existência de uma anomalia ou ligação incorreta, nem são prejudiciais à saúde.
Após desligar a placa, ouve-se um ruído de funcionamento.	O ventilador de arrefecimento permanece em funcionamento até que a placa arrefeça e, no final, desliga automaticamente.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Vários problemas com as regulações, p. ex, problemas com a ligação em rede	<p>As alterações às regulações podem levar a conflitos entre si.</p> <p>As flutuações no sinal Wi-Fi podem levar a conflitos.</p> <div data-bbox="404 300 1032 443" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Se repuser as regulações para as regulações de fábrica, as regulações existentes serão eliminadas. Documente as regulações existentes para as restaurar.</p></div> <p>■ Reponha as regulações para as regulações de fábrica.</p> <p>Pode repor todas as regulações ou apenas regulações individuais como, p. ex., as regulações Wi-Fi.</p>

Serviço de assistência técnica

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

Contacto no caso de anomalias

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 do número de série (SN). Estes dados encontram-se na placa de características.

Placa de características

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

Garantia

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

Caraterísticas técnicas

Caraterísticas técnicas

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

Ficha técnica do produto

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

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX
Tipo de placa	embutido
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 100–160 mm 2. = Ø 120–190 mm 3. = 230 x 390 mm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 172,4 Wh/kg 2. = 171,7 Wh/kg 3. = 176,9 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	173,7 Wh/kg
- Zona Varío / frente à esquerda / Indução	
- Zona Varío / atrás à esquerda / Indução	
- Ponte PowerFlex / à direita / Indução	

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

MIELE	
Identificação do modelo	KM 8482 FR, KM 8482 FL
Tipo de placa	embutido
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 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 460 mm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,6 Wh/kg 3. = 176,8 Wh/kg 4. = 171,6 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	173,7 Wh/kg
- Zona Vario / frente à esquerda / Indução	
- Zona Vario / atrás ao centro / Indução	
- Área de cozinhar PowerFlex XL / à direita / Indução	

Informações relativas a placas eléctricas domésticas

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

Caraterísticas técnicas

MIELE	
Identificação do modelo	KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas
Tipo de placa	embutido
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 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 390 mm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($CE_{\text{cozedura eléctrica}}$)	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,1 Wh/kg 3. = 177,9 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$)	174,6 Wh/kg
- Zona Vario / frente à esquerda / Indução	
- Zona Vario / atrás ao centro / Indução	
- Ponte PowerFlex / à direita / Indução	

Declaração de Conformidade

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

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

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

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

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

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

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8482 FR,
KM 8482 FL, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas