

Instrucciones de montaje y manejo Placas de inducción



Es **imprescindible** leer las instrucciones de manejo y montaje antes del emplazamiento, la instalación y la puesta en funcionamiento. De esta forma se estará protegido y se evitarán daños.

Contenido

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Advertencias e indicaciones de seguridad | 6 | Saber más | 39 |
| Sostenibilidad y protección del medio ambiente | 14 | Esta placa de cocción..... | 39 |
| Instalación | 15 | KM 8665 FR, KM 8665 FL..... | 39 |
| Indicaciones de seguridad para el montaje | 15 | KM 8685-2 FR, KM 8685-2 FL, KM 8685-2 FL MattFinish..... | 40 |
| Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera | 16 | KM 8695-2 FR, KM 8695-2 FL, KM 8695-2 FL MattFinish..... | 41 |
| Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje enrasado | 16 | Elementos de manejo e indicación.. | 41 |
| Distancias de seguridad | 17 | Powermanagement..... | 44 |
| Medidas de instalación para el montaje sobre encimera..... | 25 | Cómo funciona | 44 |
| KM 8665 FL | 25 | Conexión en red | 44 |
| KM 8665 FR..... | 26 | | |
| KM 8685-2 FL, KM 8685-2 FL MattFinish..... | 27 | | |
| KM 8685-2 FR..... | 28 | | |
| KM 8695-2 FL, KM 8695-2 FL MattFinish | 29 | | |
| KM 8695-2 FR..... | 30 | | |
| Medidas de instalación para el montaje enrasado..... | 31 | | |
| KM 8665 FL | 31 | | |
| KM 8685-2 FL, KM 8685-2 FL MattFinish | 32 | | |
| KM 8695-2 FL, KM 8695-2 FL MattFinish | 33 | | |
| Montaje de la placa de cocción sobre encimera | 34 | | |
| Preparación de la encimera para la instalación sobre encimera | 34 | | |
| Colocar la placa de cocción sobre encimera..... | 34 | | |
| Montaje enrasado de la placa de cocción..... | 35 | | |
| Preparación de la encimera para la instalación enrasada..... | 35 | | |
| Colocar la placa de cocción enrasada | 35 | | |
| Conexión eléctrica..... | 36 | | |

| | | | |
|-------------------------------------|-----------|--|-----------|
| Funciones especiales..... | 45 | Conexión en red | 50 |
| Apta para recipientes de coc- | | Requisitos para la conexión con | |
| ción M Sense..... | 45 | la red doméstica | 50 |
| Manejo de la campana extracto- | | Uso de NFC..... | 50 |
| ra | 45 | Escanear y conectar..... | 51 |
| Detección permanente de reci- | | Requisitos para la conexión en | |
| pientes de cocción | 45 | red directa con una campana | |
| Reconocimiento del tamaño del | | extractora Miele..... | 51 |
| menaje..... | 45 | Conectar en red la placa de | |
| Booster de la placa de cocción.. | 45 | cocción con la campana extrac- | |
| Stop&Go | 45 | tora Miele..... | 51 |
| Niveles de potencia de la placa | | Restablecer los ajustes..... | 51 |
| de cocción..... | 45 | | |
| Inicio automático de cocción..... | 46 | Manejo | 53 |
| Funciones de tiempo..... | 46 | Indicaciones de seguridad para el | |
| Modo profesional..... | 46 | manejo | 53 |
| Bloqueo de puesta en funciona- | | Conectar la placa de cocción | 54 |
| miento | 46 | Apagar la placa/el recipiente de | |
| Bloqueo del teclado..... | 47 | cocción | 54 |
| Función Recall | 47 | Colocar el recipiente de cocción | 54 |
| Mantener calientes..... | 47 | Niveles de potencia de la placa de | |
| Función limpieza | 47 | cocción | 55 |
| Ajustes..... | 47 | Ajustar el nivel de potencia de | |
| Modo Exposición | 47 | un recipiente de cocción | 55 |
| Modo Demo | 47 | Ajustar el nivel de potencia del | |
| Indicación de calor residual..... | 47 | recipiente de cocción, sin nive- | |
| Desconexión automática de se- | | les intermedios | 55 |
| guridad..... | 47 | Modificar el nivel de potencia | |
| Protección contra el sobrecala- | | de un recipiente de cocción..... | 56 |
| lentamiento..... | 48 | Booster | 56 |
| Nombre del modelo y número | | Activar el Booster | 56 |
| de serie..... | 48 | Desactivar Booster..... | 56 |
| Versión de software..... | 49 | Activar/desactivar la función Stop | |
| Actualización del software | 49 | & Go..... | 56 |
| Accesorios especiales | 49 | Inicio automático de cocción | 57 |
| | | Activar el inicio automático de | |
| Puesta en marcha | 50 | cocción..... | 57 |
| Desembalaje de la placa de coc- | | Desactivar el inicio automático | |
| ción | 50 | de cocción | 58 |
| Limpieza de la placa de cocción por | | | |
| primera vez | 50 | | |
| Primera puesta en funcionamiento | | | |
| de la placa de cocción | 50 | | |

Contenido

| | | | |
|------------------------------------|----|--|-----------|
| Funciones de tiempo | 58 | Función limpieza..... | 64 |
| Ajustar el temporizador..... | 58 | Activar función Limpieza | 64 |
| Modificar el temporizador | 58 | Desactivar la función Limpieza... | 64 |
| Borrar el temporizador | 58 | Manejo de recipientes de coc- | |
| Ajuste de una duración | 58 | ción M Sense..... | 64 |
| Ajustar la duración de un proce- | | Recipientes de cocción M Sen- | |
| so de cocción | 59 | se: activar las funciones espe- | |
| Modificar la duración de un pro- | | ciales de la placa de cocción | 64 |
| ceso de cocción | 59 | Recipiente de cocción M Sen- | |
| Borrar la duración de un proce- | | se: desactivar las funciones es- | |
| so de cocción | 59 | peciales de la placa de cocción.. | 64 |
| Ajustar una duración para otros | | Finalizar la asistencia con reci- | |
| procesos de cocción | 60 | ipientes de cocción M Sense | 64 |
| Inicio de la medición del tiempo | | Datos de la placa de cocción | 64 |
| transcurrido de un proceso de | | Indicación del nombre del mo- | |
| cocción..... | 60 | delo/número de serie..... | 64 |
| Finalizar la medición del tiempo | | Indicar la versión de software..... | 65 |
| transcurrido de un proceso de | | Activación/desactivación del modo | |
| cocción..... | 60 | Exposición | 65 |
| Para otros procesos de cocción, | | Activar/desactivar el modo Demo ... | 66 |
| iniciar una medición del tiempo | | Rangos de ajuste de los niveles | |
| transcurrido de cocción. | 60 | de potencia | 67 |
| Modificación de indicación de | | Datos para los laboratorios de en- | |
| niveles de potencia y funciones | | sayo | 68 |
| de tiempo..... | 60 | Es importante saber | 69 |
| Modo profesional | 60 | Funcionamiento de las placas de | |
| Activar el modo profesional..... | 60 | inducción | 69 |
| Modificación de los niveles de | | Ruidos..... | 69 |
| potencia de las zonas de coc- | | Recipiente de cocción..... | 69 |
| ción en modo profesional | 61 | Adaptar los ajustes | 71 |
| Desactivar el modo profesional . | 62 | Indicación del nombre del modelo/ | |
| Bloqueo de puesta en funciona- | | número de serie..... | 77 |
| miento | 62 | Indicar la versión de software | 77 |
| Activar el bloqueo de puesta en | | Actualización del software..... | 78 |
| funcionamiento | 62 | Limpieza y mantenimiento..... | 79 |
| Desactivar el bloqueo de puesta | | Superficies | 79 |
| en funcionamiento..... | 63 | | |
| Bloqueo del teclado | 63 | | |
| Activar el bloqueo del teclado.... | 63 | | |
| Desactivar el bloqueo del tecla- | | | |
| do | 63 | | |
| Función Recall..... | 63 | | |
| Activar la función Recall..... | 63 | | |
| Descartar la función Recall | 63 | | |

| | |
|--|-----------|
| Limpeza de placa vitrocerámica: KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685-2 FR, KM 8685-2 FL, KM 8695-2 FR, KM 8695-2 FL..... | 79 |
| Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento..... | 79 |
| Intervalo de limpieza | 80 |
| Limpiar las superficies de la vi- trocerámica..... | 80 |
| Productos para la limpieza ina- decuados..... | 80 |
| Limpeza de placa MattFinish: KM 8685-2 FL MattFinish, KM 8695-2 FL MattFinish..... | 81 |
| Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento..... | 81 |
| Intervalo de limpieza | 82 |
| Limpeza de las superficies vi- trocerámicas MattFinish..... | 82 |
| Productos para la limpieza ina- decuados..... | 83 |
| Solucionar anomalías | 84 |
| Mensajes en las indicaciones/en el display | 84 |
| Comportamiento inesperado | 86 |
| Resultado insatisfactorio..... | 87 |
| Problemas generales o anomalías técnicas..... | 88 |
| Servicio Posventa | 90 |
| Contacto en caso de anomalías..... | 90 |
| Placa de características..... | 90 |
| Garantía | 90 |
| Datos técnicos | 91 |
| Datos técnicos..... | 91 |
| Hojas de datos del producto | 91 |
| Declaración de conformidad..... | 93 |

Advertencias e indicaciones de seguridad

Esta placa de cocción cumple todas las normas de seguridad vigentes. No obstante, un manejo inadecuado puede provocar lesiones personales y daños materiales.

Leer detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner en funcionamiento la placa de cocción. Contiene indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se estará protegido y se evitarán daños en la placa de cocción.

Según la norma internacional IEC 60335–1 Miele indica explícitamente que deben leerse y seguirse las indicaciones incluidas en el capítulo para la instalación de la placa de cocción así como las advertencias e indicaciones de seguridad.

Miele no se hace responsable de los daños causados debido al incumplimiento de estas indicaciones.

Conservar las presentes Instrucciones de manejo y montaje y entregárselas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.

Aplicación adecuada

- ▶ Esta placa de cocción está concebida para utilizarse con fines y en entornos domésticos.
- ▶ Esta placa de cocción no es apta para su uso en zonas exteriores.
- ▶ Utilizar la placa de cocción exclusivamente en entornos domésticos para preparar y mantener calientes los alimentos. Está prohibido cualquier otro tipo de uso.
- ▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar la placa de cocción de una forma segura, no podrán hacer uso de la misma sin supervisión. Estas personas solo pueden manejar la placa de cocción sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarla de manera segura. Se deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Niños en casa

- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados de la placa de cocción, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar la placa de cocción sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarla de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar la placa de cocción sin supervisión.
- ▶ Prestar continua atención a los niños que se encuentren cerca de la placa de cocción. No dejar jamás que los niños jueguen con la placa de cocción.
- ▶ La placa de cocción se calienta durante el funcionamiento y continúa caliente durante algún tiempo una vez desconectada. Mantener a los niños alejados de la placa de cocción hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ Existe un riesgo de quemaduras. No colocar objetos que puedan captar la atención de los niños en lugares de almacenaje situados sobre la placa de cocción o por detrás. Esto podría incitar a los niños a trepar a la placa de cocción.
- ▶ ¡Peligro de sufrir quemaduras y escaldaduras! Retirar hacia un lado de la encimera el mango de la olla o sartén para que los niños no puedan sujetarlos y quemarse.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantener el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Utilizar el bloqueo de puesta en funcionamiento para evitar que los niños conecten la placa de cocción sin vigilancia. Cuando se utilice la placa de cocción, conectar el bloqueo del teclado para evitar que los niños puedan modificar los ajustes (seleccionados).

Seguridad técnica

- ▶ La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación a manos de personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.

Advertencias e indicaciones de seguridad

► Los daños en la placa de cocción pueden poner en peligro su seguridad. Comprobar si la placa de cocción presenta daños visuales. En ningún caso ponga en funcionamiento una placa de cocción que presente daños.

► Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en isla como en no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510–2.

► La seguridad eléctrica de la placa de cocción quedará garantizada solamente si está conectada a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, un electricista debe revisar la instalación eléctrica.

► Es imprescindible que los datos de conexión (frecuencia y tensión) que figuran en la placa de características de la placa de cocción coincidan con los de la red eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en la placa.

Antes de conectarlo, comparar estos datos. En caso de duda, consultar a un electricista.

► Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conectar la placa de cocción de esta forma a la red eléctrica.

► Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilizar la placa de cocción antes de montarla.

► No se puede utilizar esta placa de cocción en un lugar de emplazamiento inestable (p. ej. embarcaciones).

► El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento de la placa de cocción.

Nunca debe abrirse por iniciativa propia la carcasa de la placa de cocción.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si la reparación de la placa de cocción no la lleva a cabo un Servicio Posventa autorizado por Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo pueden ser sustituidos por unos idénticos.
- ▶ La placa de cocción no está indicada para funcionar con un reloj programador externo o con un sistema de control a distancia.
- ▶ La conexión a la red eléctrica de la placa de cocción debe correr a cargo de un electricista.
- ▶ Cuando el cable de conexión esté dañado, deberá encargarse su sustitución por un cable de conexión especial a un electricista cualificado.
- ▶ La placa de cocción debe estar totalmente desenchufada de la red eléctrica cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegurarse de:
 - desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
 - desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
 - desconectar la clavija de conexión a la red (en su caso) de la toma de corriente. No tirar del cable de alimentación, sino de la clavija de conexión a la red.
- ▶ Existe peligro de descargas eléctricas. En caso de detectar un defecto o roturas, ranuras o grietas en la superficie vitrocerámica, no poner la placa de cocción en funcionamiento o desconectarla inmediatamente. Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Avisar al Servicio Posventa.
- ▶ En caso de que la placa de cocción esté montada por detrás del frontal de un mueble (p. ej. de una puerta), no cerrar nunca el frontal del mueble mientras se utiliza la placa. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumulan calor y humedad. Lo que puede dañar la placa de cocción, el armario para instalación y el suelo. Cerrar el frontal del mueble solo si se ha apagado la indicación de calor residual.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

▶ La placa de cocción se calienta durante el funcionamiento y continúa caliente durante algún tiempo una vez desconectada. Tan solo si están apagadas las indicaciones de calor residual, no existe riesgo de sufrir quemaduras.

▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. No dejar nunca la placa de cocción desatendida cuando se utilicen aceites y grasas. No utilizar nunca agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconectar la placa de cocción.

Sofocar las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.

▶ ¡En ningún caso se debe dejar de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento! Vigilar continuamente los procesos de asado y cocinado.

▶ Las llamas pueden incendiar los filtros para la grasa de una campana extractora. No flambea nunca bajo una campana extractora.

▶ En caso de que se calienten botes de espray, líquidos que arden fácilmente o materiales inflamables, estos pueden arder. No colocar objetos de material fácilmente inflamable en los cajones directamente por debajo de la placa de cocción. Eventualmente, los cajones para cubiertos deberán ser también de un material termorresistente.

▶ No calentar nunca recipientes de cocción sin contenido.

▶ Al preparar conservas y calentar latas cerradas, se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No utilizar la placa de cocción para preparar conservas y calentarlas.

▶ Si la placa de cocción está tapada, al conectarla involuntariamente o cuando hay calor residual, existe el riesgo de que se incendie, se rompa o se derrita el material de la tapa. No tapar nunca la placa de cocción, p. ej., con placas de recubrimiento, un paño o una lámina protectora.

▶ Cuando la placa está conectada, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre la misma. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. Las tapas de las cazuelas húmedas pueden adherirse. No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo. Desconecte la placa de cocción después de utilizarla.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Desconectar la placa de cocción después de utilizarla. La placa de cocción no se apaga automáticamente porque ya no haya más recipientes de cocción colocados sobre ella. Los alimentos pueden prenderse.
- ▶ Es posible quemarse con la placa de cocción caliente. Proteger las manos con guantes de cocina o agarradores durante cualquier interacción con la placa de cocción caliente. Utilizar los guantes o agarradores únicamente si están secos. Los tejidos húmedos conducen mejor el calor y se pueden producir quemaduras debido al vapor.
- ▶ Si se utiliza un aparato eléctrico (p. ej. una batidora) cerca de la placa de cocción, prestar atención a que el cable de conexión no entre en contacto con la placa de cocción caliente. El aislamiento del cable se podría dañar.
- ▶ La sal, el azúcar o los granos de arena, p. ej. de la limpieza de las verduras, pueden provocar arañazos si se introducen por debajo de los recipientes. Comprobar que la placa y la base de los recipientes estén limpios antes de colocarlos sobre ella.
- ▶ La caída de objetos (incluso objetos ligeros como saleros) puede provocar grietas o fracturas en la vitrocerámica. Tener precaución de que no caiga ningún objeto sobre la vitrocerámica.
- ▶ Depositar objetos calientes sobre las teclas y las indicaciones puede provocar daños en las partes electrónicas subyacentes. No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre las teclas o las indicaciones.
- ▶ Si se vierte o se derrite azúcar, alimentos con contenido en azúcar, plástico o papel de aluminio sobre la placa de cocción caliente, estos dañan la superficie de la vitrocerámica al enfriarse. Desconectar inmediatamente la placa de cocción y eliminar completamente estas sustancias con un rascador para superficies de cristal. Utilizar guantes de cocina. Limpiar las zonas de cocción con un producto para la limpieza de vitrocerámicas en cuanto se hayan enfriado.
- ▶ Las ollas vacías pueden dañar la vitrocerámica y/o los recipientes de cocción. ¡No dejar de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento en ningún caso!
- ▶ Los que tienen la base áspera pueden arañar la superficie vitrocerámica. Utilizar exclusivamente sartenes y cazuelas con la base plana.
- ▶ Levantar el recipiente de cocción para moverlo de sitio. De este modo, se evitarán las estrías por roce y los arañazos.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Debido a la alta velocidad de calentamiento de la inducción, en determinadas circunstancias la temperatura de la parte inferior de los recipientes puede alcanzar en un tiempo mínimo la temperatura de autocombustión de aceites o grasas. ¡No dejar de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento en ningún caso!
- ▶ Calentar las grasas y aceites durante máx. un minuto y nunca utilizar para ello el Booster.
- ▶ Únicamente para personas con marcapasos: debe tenerse en cuenta que en las inmediaciones de la placa de cocción se forma un campo electromagnético cuando está conectado. No obstante, es improbable que el marcapasos se vea afectado. En caso de duda, dirigirse al fabricante del marcapasos o al médico.
- ▶ El campo electromagnético de la placa de cocción conectada puede afectar al funcionamiento de objetos imantables. Las tarjetas de crédito, los medios de almacenamiento, las calculadoras, etc., no se deben encontrar en las inmediaciones de la placa de cocción conectada.
- ▶ Los objetos metálicos guardados en un cajón por debajo de la placa de cocción podrían calentarse, en caso de un uso intensivo de la misma.
- ▶ La placa de cocción está equipada con un ventilador de aire frío. En caso de instalar un cajón por debajo de una placa de cocción, deberá haber una distancia suficiente entre el contenido del cajón y la parte inferior de la placa para que se garantice la entrada de aire suficiente para refrigerar la placa.
- ▶ En caso de disponer de un cajón por debajo de la placa de cocción, tener en cuenta no guardar en él en ningún caso objetos pequeños y puntiagudos, papeles, servilletas, etc. Estos objetos podrían introducirse en la carcasa a través de las ranuras de ventilación o ser aspirados y podrían dañar el ventilador de refrigeración o afectar a la refrigeración.
- ▶ En caso de utilizar, una placa de adaptación a la inducción para el recipiente, los generadores de inducción podrían resultar dañados o, incluso, destruidos. No utilizar ninguna placa de adaptación de inducción.

Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilizar nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ Si la placa de cocción está instalada con un horno con limpieza pirolítica, no debe utilizarse durante el proceso pirolítico, ya que podría activarse la protección contra sobrecalentamiento.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, y en ningún caso inferior a 10 años, para las piezas de recambio una vez finalizada la producción en serie de la placa de cocción.
- ▶ Los cosméticos, especialmente la crema solar y los desinfectantes de manos, pueden provocar manchas permanentes en la superficie de cristal mate. Si la superficie de cristal mate ha entrado en contacto con cosméticos, eliminar los residuos inmediatamente con agua tibia, detergente suave y un paño de microfibra limpio.

Consejos para ahorrar energía al cocinar

- En la medida de lo posible, cocinar solo con las cazuelas o sartenes tapadas. Así, se evitará el escape innecesario de calor.
- Cocinar con poca agua.
- Después de hervir o cocinar a la plancha, reducir el nivel de potencia.
- Utilizar una olla a presión para reducir el tiempo de cocción.

Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan en función de aspectos compatibles con el medio ambiente y de su eliminación y, por lo general, son reciclables.

La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilice las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos. Su distribuidor Miele se encargará de retirar el embalaje de transporte.


Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la salud y causar daños en el medio ambiente. En ningún caso tire su aparato inservible en la basura doméstica.




En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Llévelos a un punto de recogida adecuado donde puedan ser entregados gratuitamente. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

Indicaciones de seguridad para el montaje

 Daños derivados de un montaje incorrecto.


La placa de cocción podría resultar dañada debido a un montaje incorrecto.

El montaje de la placa de cocción lo debe realizar personal autorizado.

 Existe peligro de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Existe un riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada a la red eléctrica.

Es necesario que el personal autorizado cualificado se encargue de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica.

 Daños producidos por la caída de objetos.

Durante el montaje de un armario alto o de una campana extractora, la placa de cocción puede resultar dañada.

Montar la placa de cocción una vez estén ya montados el armario superior y la campana extractora.

En caso de desmontar la placa de cocción durante una intervención del Servicio Posventa, la junta de sellado situada por debajo del cerco de la placa podría resultar dañada.

Sustituir la cinta de sellado por una nueva al volver a montar la placa.

► La placa de cocción no deberá montarse por encima de aparatos de frío, lavavajillas, lavadoras ni secadoras.

► Esta placa de cocción solo se debe montar sobre cocinas y hornos que estén equipados con un sistema de refrigeración de vahos.

► Comprobar que el cable de conexión no queda al alcance una vez instalada la placa.

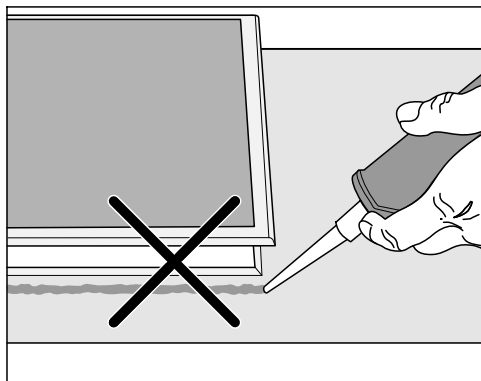
► Tras el montaje, el cable de conexión a la red no deberá entrar en contacto con piezas móviles de los elementos de la cocina (p. ej., un cajón) y no se le deberá someter a cargas mecánicas.

► Los contrachapados de la encimera deben estar tratados con pegamento termorresistente (100 °C) para que no se desprendan ni se deformen. Los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.

► Respetar las distancias de seguridad.

Instalación

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera

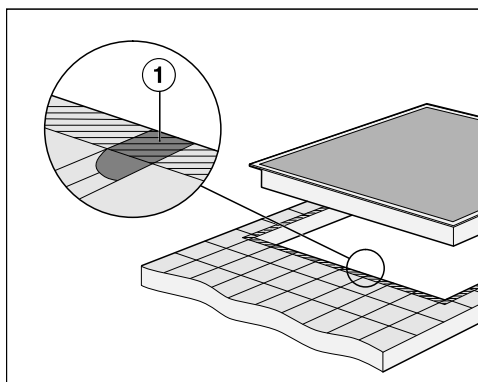


⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

La placa de cocción y la encimera pueden resultar dañadas durante el desmontaje de la placa si esta se sella con productos termorresistentes.

No emplear productos de sellado entre la placa de cocción y la encimera.

La junta situada bajo el borde de la placa de cocción garantiza una estanqueidad suficiente con la encimera.



► Las ranuras ① y la zona rayada situada por debajo de la superficie auxiliar de la placa de cocción deberán ser lisas y regulares para que la placa de cocción asiente de forma homogénea y la junta por debajo del borde de la parte superior del aparato garantice el sellado con la encimera.

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje enrasado

⚠ Daños provocados por un producto para sellar inadecuado.

Un producto sellador inadecuado puede dañar la encimera de piedra natural.

En el caso de la piedra natural y de los azulejos, utilizar únicamente un sellador de silicona apropiado y resistente a la temperatura (mín. 160 °C) para piedra natural. Hay que tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

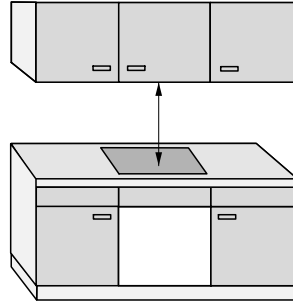
► La anchura libre del armario inferior debe tener como mínimo la medida del recorte interior de la encimera para garantizar el libre acceso a la placa desde la parte inferior y para poder retirar la carcasa inferior para la realización de tareas de mantenimiento. Si después del montaje la placa de cocción no quedara accesible por la parte inferior, se deberá retirar el material de sellado para desmontarla.

► Para el montaje enrasado de una placa de cocción solo son aptas encimeras de piedra natural (granito, mármol), de madera maciza y encimeras alicatadas. En caso de encimeras de otros materiales, consultar al fabricante de las mismas para determinar si son aptas para el montaje enrasado.

- Encimeras de piedra natural: La placa de cocción se inserta directamente sobre el fresado.
- Encimeras de madera maciza y azulejos: La placa de cocción se fija en el hueco con listones de madera. Los listones deberán estar disponibles en el lugar de emplazamiento y no forman parte del suministro.

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad por encima de la placa de cocción



Entre la placa de cocción y una campana extractora colocada encima:

- Se deberá mantener la distancia de seguridad indicada por el fabricante de la campana extractora
- Si hay varios aparatos instalados debajo de una campana extractora para los que se han especificado distancias de seguridad diferentes, se deberá mantener la mayor distancia de seguridad requerida

En caso de que haya instalados sobre la placa de cocción materiales fácilmente inflamables (p. ej., una balda), se deberá respetar una distancia de seguridad de al menos 500 mm.

Instalación

Distancia de seguridad detrás y al lado de la placa de cocción

Se deben mantener las siguientes distancias mínimas con respecto a un armario alto o a la pared de la estancia:

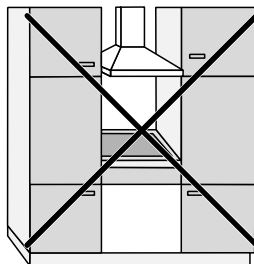
- **distancia mínima posterior** ① desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de esta:
50 mm

y

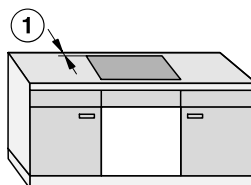
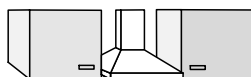
- **distancia mínima a la derecha** ② desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:
50 mm y en el lado opuesto una distancia mínima de 200 mm

o

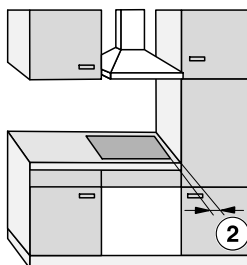
- **distancia mínima a la izquierda** ③ desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:
50 mm y en el lado opuesto una distancia mínima de 200 mm



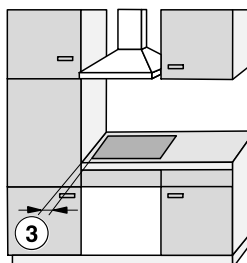
No permitido



Muy recomendable



No recomendable



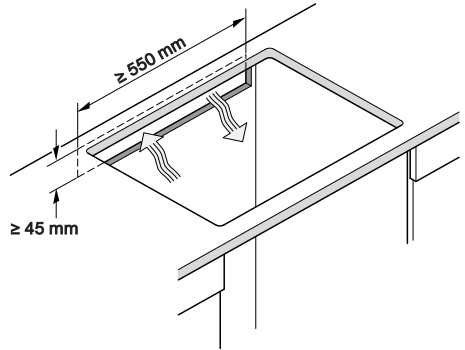
No recomendable

Distancia de seguridad bajo la placa de cocción

Para instalar la placa de cocción respetando las distancias mínimas, es posible elegir entre 3 variantes:

1. sin entrepaño ni base;
2. con entrepaño;
3. con base inferior optimizada para la conducción del aire de entrada.

Las demás especificaciones se describen en la sección correspondiente.



No es posible combinar una base inferior optimizada para la conducción del aire de entrada y un entrepaño. En una combinación, el aire caliente vuelve a entrar. La placa de cocción no se enfría lo suficiente.

La placa de cocción se ventila desde abajo.

Un cajón debajo de la placa de cocción se calienta.

Si debajo de la placa de cocción se necesita instalar un cajón, recomendamos instalar la placa de cocción con ventilación optimizada para reducir el calor desprendido por la placa de cocción.

Recorte de la pared posterior

Para la ventilación y el tendido **del cable de conexión a la red** se deberá realizar un recorte en la pared posterior.

Realizar un recorte en la pared posterior de acuerdo con las siguientes especificaciones:

Instalación

1. Sin entrepaño ni base

Para garantizar la ventilación de la placa de cocción, debajo de esta debe haber una distancia mínima con respecto del horno o del cajón.

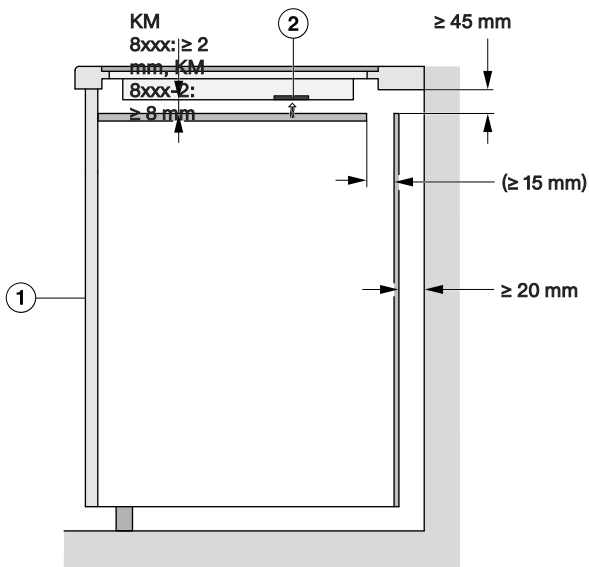
Distancia mínima desde la parte inferior¹ Placa de cocción hasta:

- El borde superior del cajón: KM 8xxx: ≥ 5 mm, KM 8xxx-2: ≥ 8 mm
- La base del cajón: ≥ 75 mm
- El borde superior del horno: KM 8xxx: ≥ 2 mm, KM 8xxx-2: ≥ 8 mm

¹ La parte inferior es la parte exterior del canto inferior de la placa de cocción. Las superestructuras más profundas, como las cajas de conexiones, las placas separadoras, etc. no cuentan como punto más bajo y no son importantes para calcular la distancia mínima.

2. Entrepaño

Las dimensiones indicadas entre paréntesis son recomendaciones.



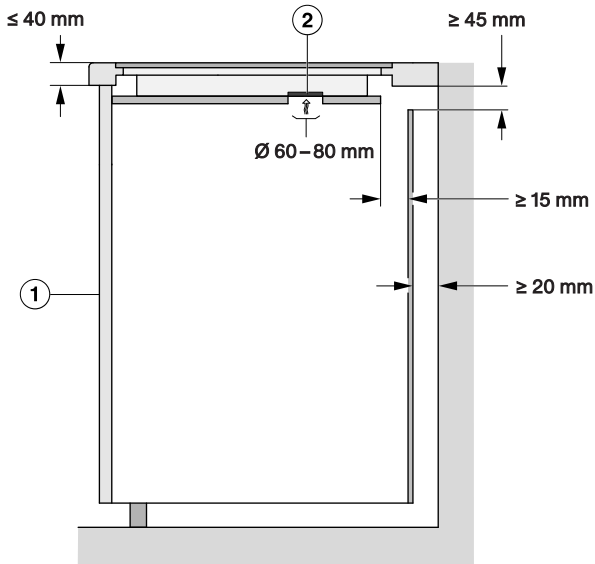
Vista lateral

- ① Frontal
- ② Extractor

3. Entrepaño inferior optimizado para la conducción del aire

El rendimiento de la placa de cocción depende de la ventilación.

El entrepaño inferior optimizado para la conducción del aire tiene aberturas en las posiciones del extractor. En esta sección se describen las especificaciones para un entrepaño inferior optimizado para la conducción del aire.



Vista lateral

- ① Frontal
- ② Extractor

Para garantizar la ventilación de la placa, se requiere una distancia mínima a un cajón por debajo del entrepaño inferior optimizado para la conducción del aire.

Distancia mínima desde **el entrepaño inferior optimizado para la conducción del aire** hasta:

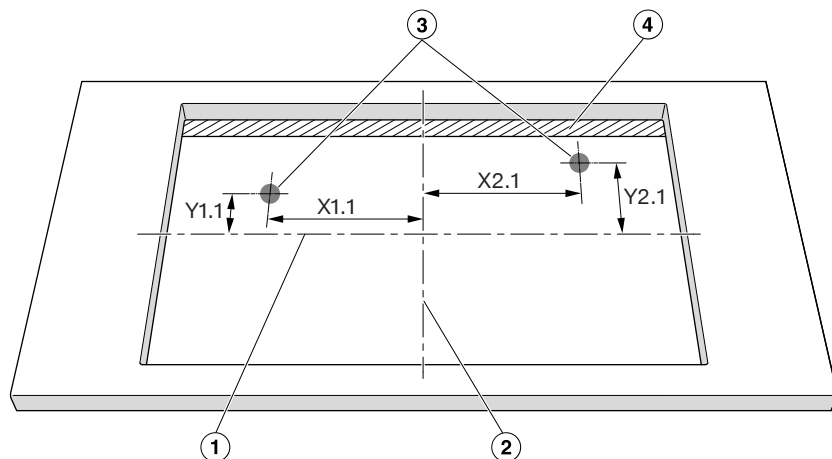
- El borde superior del cajón: KM 8xxx: ≥ 5 mm, KM 8xxx-2: ≥ 8 mm
- La base del cajón: ≥ 75 mm
- Borde superior del entrepaño: no permitido

Entre el entrepaño optimizado para la conducción del aire y la placa de cocción no puede haber ninguna distancia.

Si la hubiera, volvería a entrar aire caliente. La placa de cocción no se enfría lo suficiente.

Instalación

Posiciones y recortes de las aberturas para ventilación: KM 8665 FR/FL



Vista superior no a escala. Se muestra el recorte para instalación sobre encimera. Válido también para la instalación enrasada.

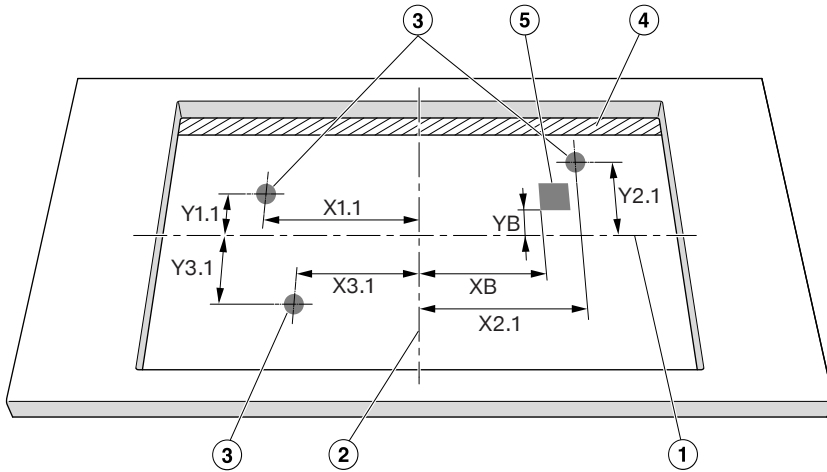
- ① Centro de la altura del recorte
- ② Centro de la anchura del recorte
- ③ Recorte del ventilador, redondo ($\square \varnothing 60-80$ mm)
- ④ Ranura de ventilación (≥ 15 mm)

| | X1.1 | Y1.1 | X2.1 | Y2.1 |
|---------------|---|------|------|------|
| | Distancia a los centros del recorte en mm | | | |
| KM 8665 FR/FL | 78 | 138 | 210 | 138 |

Coloque la placa de cocción de modo que los ventiladores queden por encima de los recortes.

Si los ventiladores no se colocan por encima de los cortacircuitos, puede obstruirse el flujo de aire. La placa de cocción no se enfría lo suficiente.

Posiciones y recortes de las aberturas para ventilación: KM 8685 FR/FL/FL MattFinish, KM 8695 FR/FL/FL MattFinish



Vista superior no a escala. Se muestra el recorte para instalación sobre encimera. Válido también para la instalación enrasada.

- ① Centro de la altura del recorte
- ② Centro de la anchura del recorte
- ③ Recorte del ventilador, redondo (\varnothing 60–80 mm)
- ④ Ranura de ventilación (≥ 15 mm)

| | X1.1 | Y1.1 | X2.1 | Y2.1 | X3.1 | Y3.1 |
|-------------------------------|---|------|------|------|------|------|
| | Distancia a los centros del recorte en mm | | | | | |
| KM 8685-2 FR/FL/FL MattFinish | 183 | 113 | 66 | 113 | 315 | 113 |
| KM 8695-2 FR/FL/FL MattFinish | 221 | 113 | 66 | 113 | 353 | 113 |

Coloque la placa de cocción de modo que los ventiladores queden por encima de los recortes.

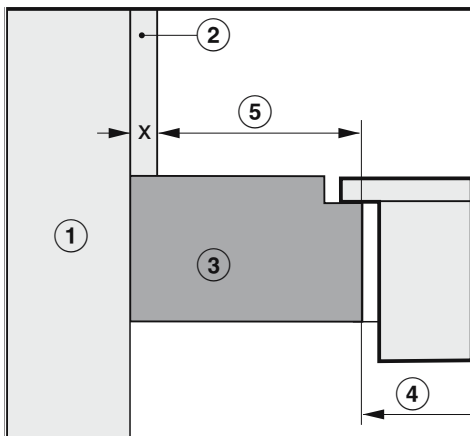
Si los ventiladores no se colocan por encima de los cortacircuitos, puede obstruirse el flujo de aire. La placa de cocción no se enfría lo suficiente.

Instalación

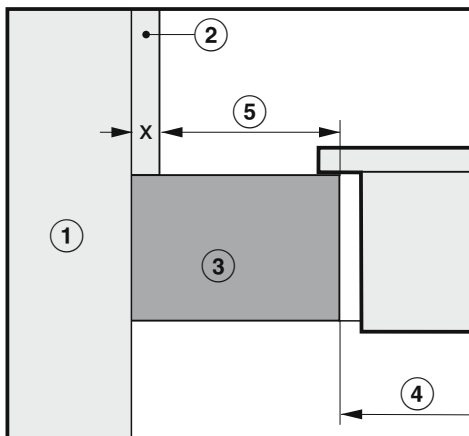
Distancia de seguridad al revestimiento del hueco

Si el revestimiento del hueco ya está colocado, debe existir una distancia mínima entre el recorte de la encimera y el revestimiento. Las temperaturas altas pueden modificar o deteriorar los materiales.

Montaje enrasado



Montaje sobre encimera



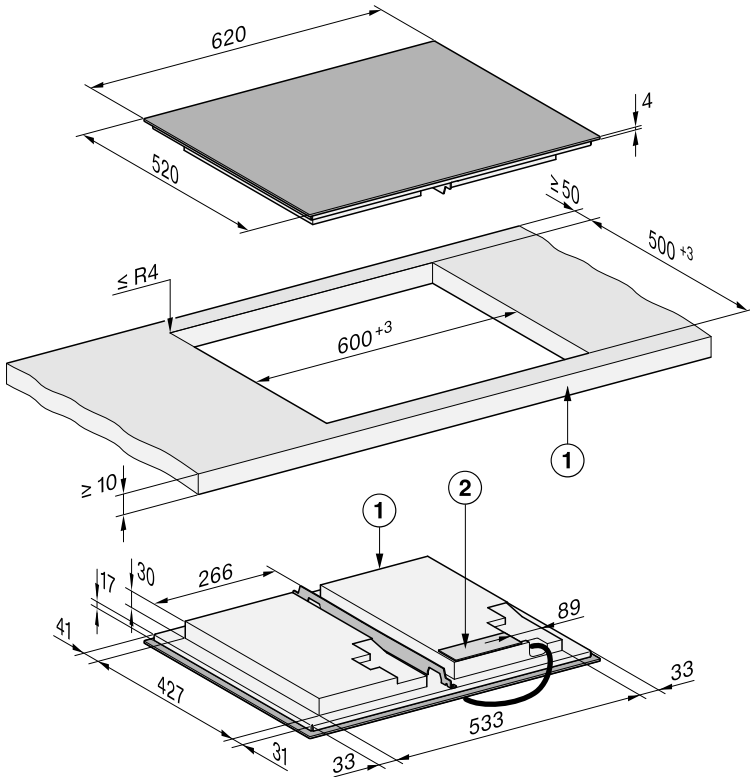
- ① Mampostería
- ② Medida x = grosor del revestimiento del hueco
- ③ Encimera
- ④ Recorte en la encimera
- ⑤ Distancia mínima para materiales **inflamables** (p. ej. madera)
materiales no inflamables (p. ej. metal, piedra natural, baldosas de cerámica)

| Material | Página | | Lado opuesto | |
|-----------|------------|------------------|--------------|-------------------|
| | Inflamable | No inflamable | Inflamable | No inflamable |
| Detrás | 50 mm | 50 mm - Medida x | — | — |
| Derecha | 50 mm | 50 mm - Medida x | 200 mm | 200 mm - Medida x |
| Izquierda | 50 mm | 50 mm - Medida x | 200 mm | 200 mm - Medida x |

Ejemplo: Grosor del revestimiento de hueco no combustible 15 mm
50 mm – 15 mm = distancia mínima 35 mm

Medidas de instalación para el montaje sobre encimera

KM 8665 FL



Todas las medidas se indican en mm.

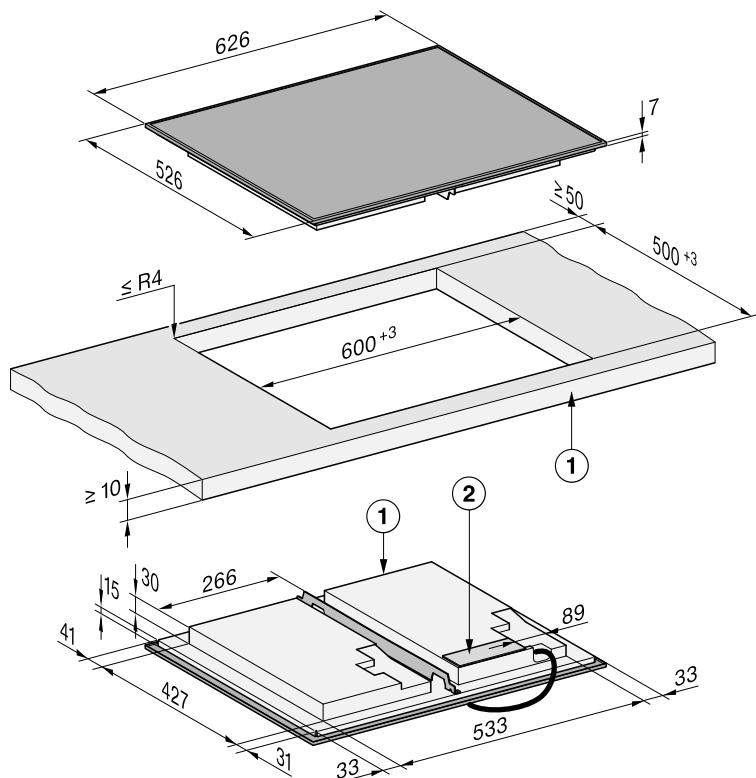
① Frontal

② Cajas de conexión

El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato

Instalación

KM 8665 FR



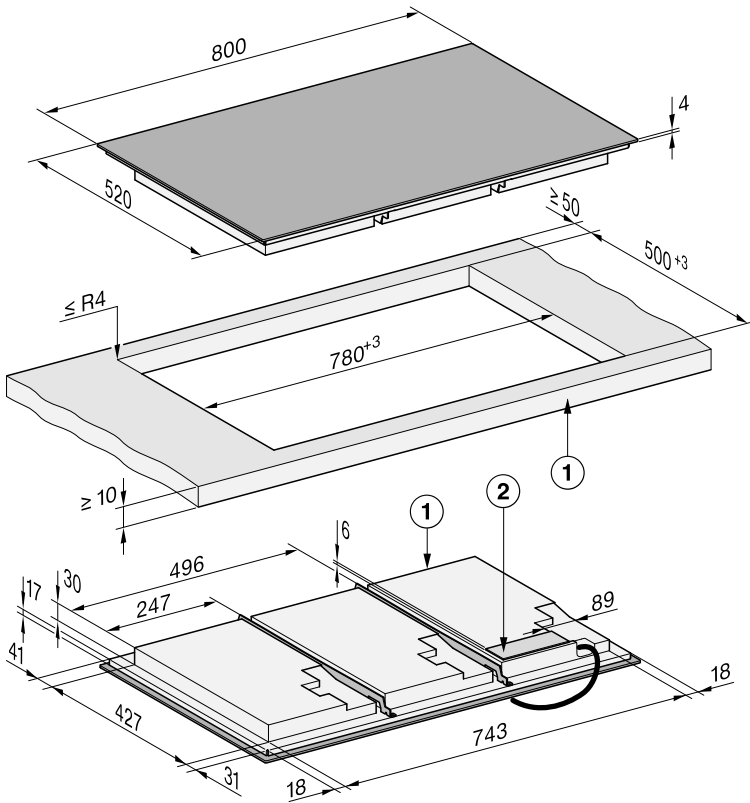
Todas las medidas se indican en mm.

① Frontal

② Cajas de conexión

El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato

KM 8685-2 FL, KM 8685-2 FL MattFinish



Todas las medidas se indican en mm.

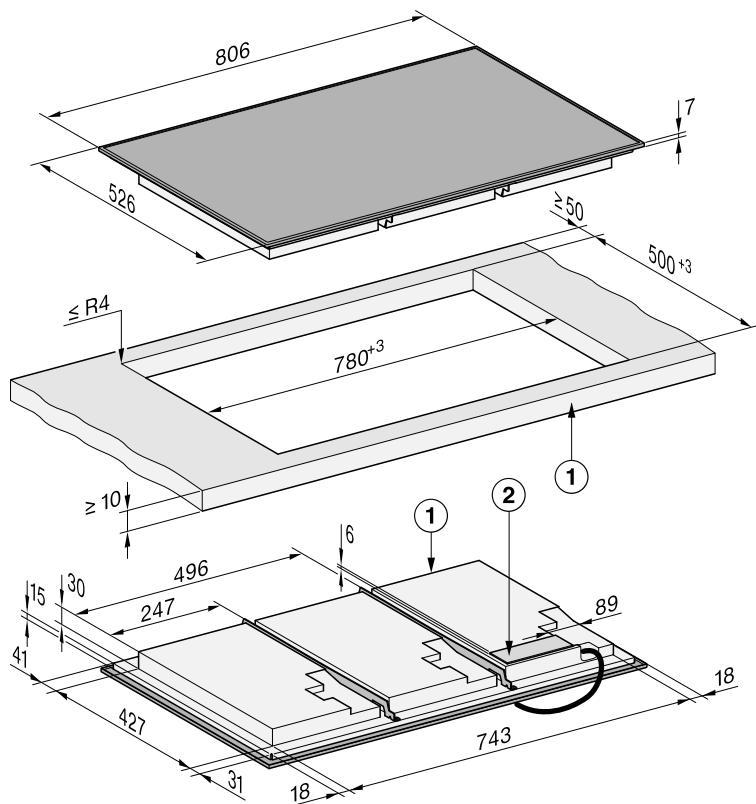
① Frontal

② Cajas de conexión

El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato

Instalación

KM 8685-2 FR



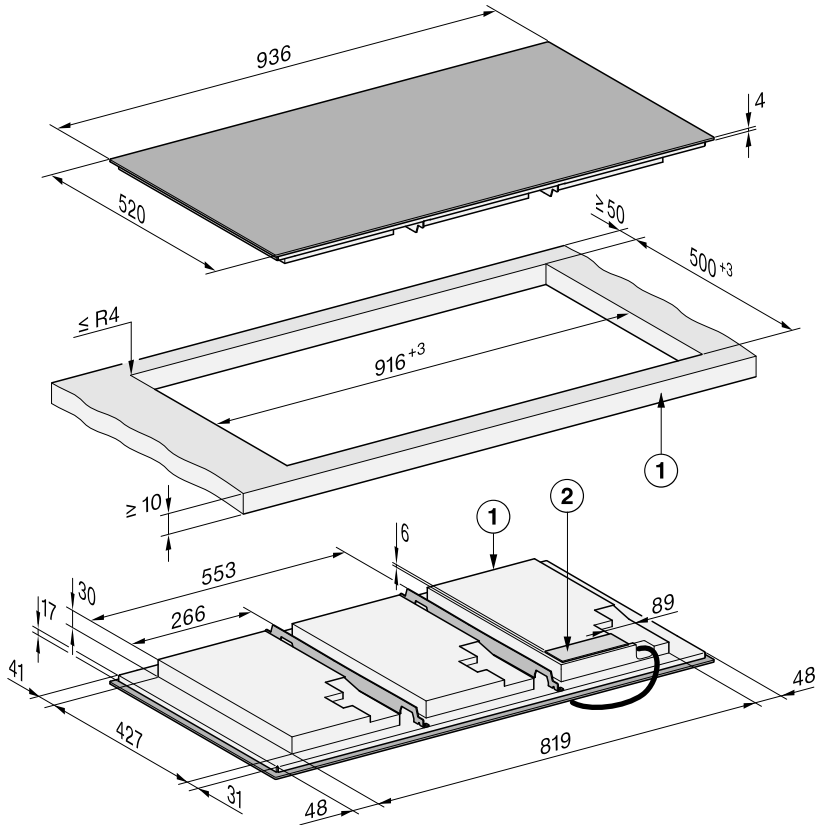
Todas las medidas se indican en mm.

① Frontal

② Cajas de conexión

El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato

KM 8695-2 FL, KM 8695-2 FL MattFinish



Todas las medidas se indican en mm.

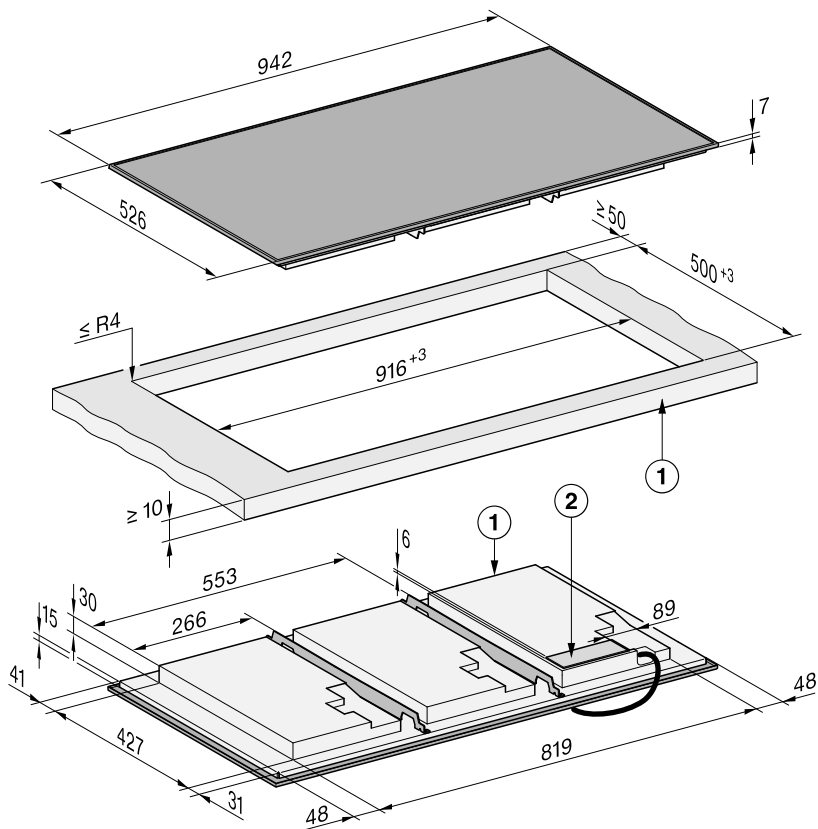
① Frontal

② Cajas de conexión

El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato

Instalación

KM 8695-2 FR



Todas las medidas se indican en mm.

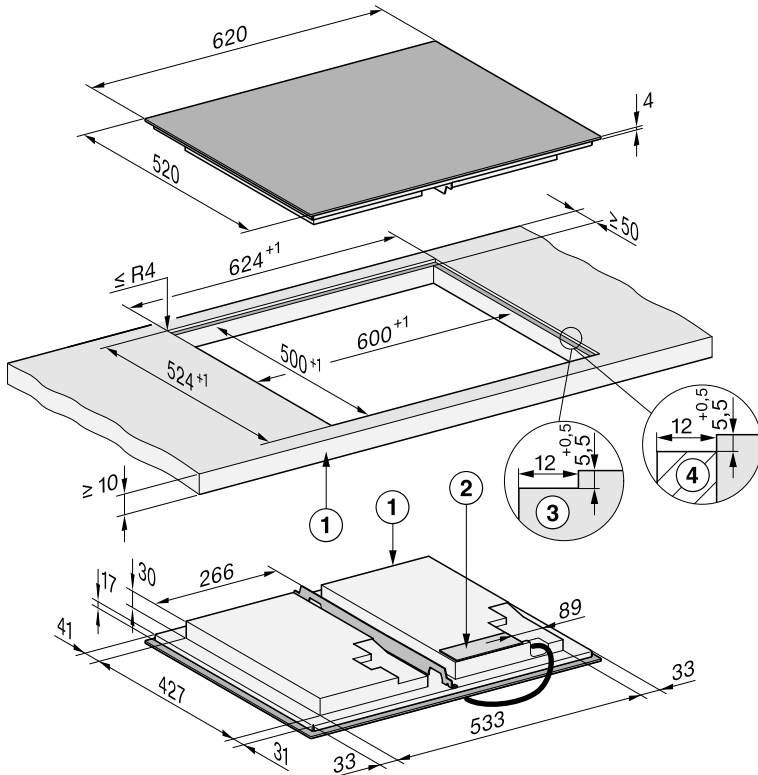
① Frontal

② Cajas de conexión

El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato

Medidas de instalación para el montaje enrasado

KM 8665 FL

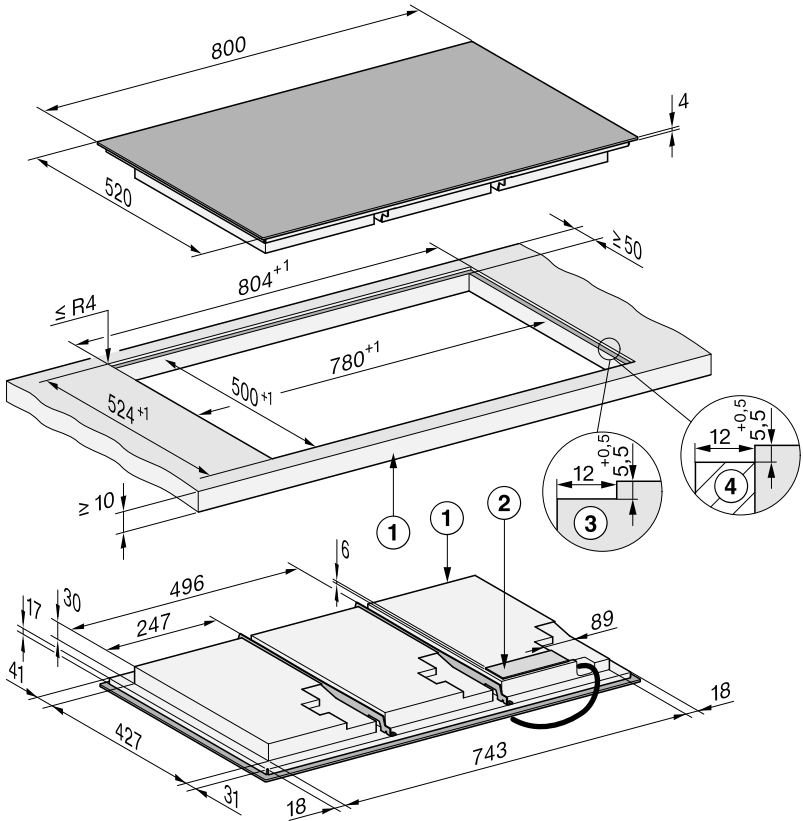


Todas las medidas se indican en mm.

- ① Frontal
- ② Cajas de conexión
El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato
- ③ Encimera de piedra natural con fresado escalonado
- ④ Listón de madera 12 mm (accesorios no suministrados)

Instalación

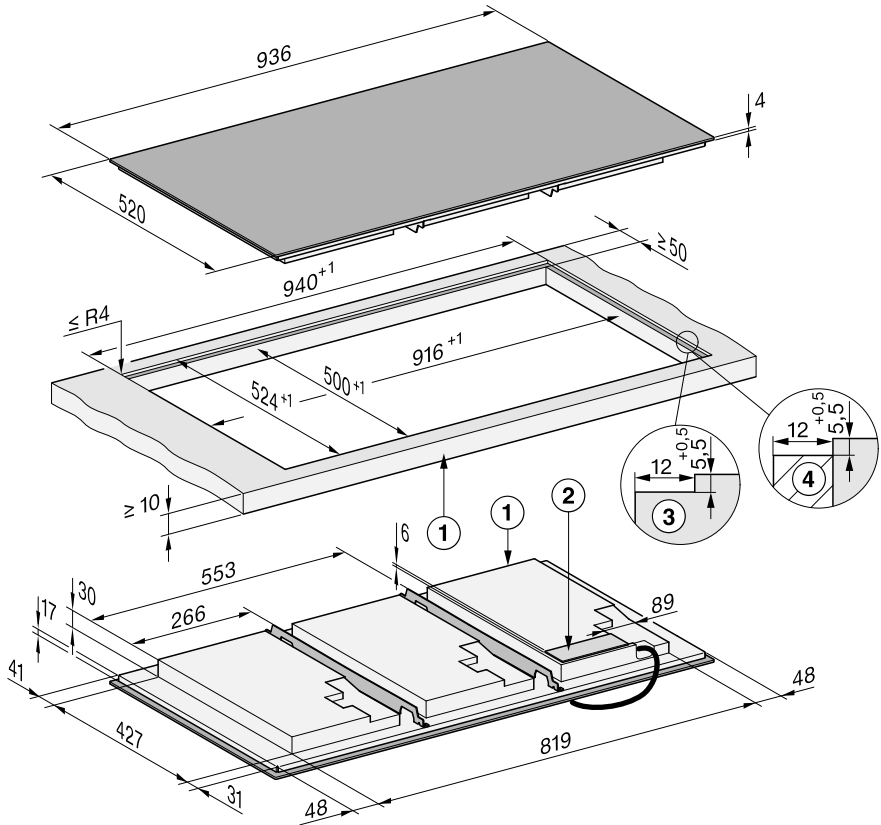
KM 8685-2 FL, KM 8685-2 FL MattFinish



Todas las medidas se indican en mm.

- ① Frontal
- ② Cajas de conexión
El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato
- ③ Encimera de piedra natural con fresado escalonado
- ④ Listón de madera 12 mm (accesorios no suministrados)

KM 8695-2 FL, KM 8695-2 FL MattFinish



Todas las medidas se indican en mm.

- ① Frontal
- ② Cajas de conexión
El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato
- ③ Encimera de piedra natural con fresado escalonado
- ④ Listón de madera 12 mm (accesorios no suministrados)

Instalación

Montaje de la placa de cocción sobre encimera

Preparación de la encimera para la instalación sobre encimera


- Tener en cuenta las distancias de seguridad.
- Hacer el hueco de la encimera.
- Encimeras de madera:
Sellar las superficies de corte con barniz especial, caucho de silicona o resina de moldeo para evitar que se hinchen por la humedad. El material de sellado deberá ser termorresistente.

Asegurarse de que estos materiales no entran en contacto con la superficie de la encimera.

Colocar la placa de cocción sobre encimera

La cinta de sellado garantiza que la placa de cocción quede bien encajada en el recorte. La ranura entre el cerquillo y la encimera se reduce transcurrido un tiempo.

- Fijar la cinta de sellado que se suministra bajo el borde de la placa de cocción. El borde de la junta (inicio y final) de la cinta de sellado no debe estar en una esquina. Aplicar un poco de sellador de juntas de silicona en el borde de unión de la cinta de sellado. No pegar la cinta de sellado sometida a tracción.

 Daños derivados de una conexión incorrecta.

La electrónica de la placa de cocción podría resultar dañada debido a un cortocircuito.

Es necesario que un electricista autorizado se encargue de conectar el cable de conexión en la placa de cocción.

- Conectar el cable de conexión a la placa de cocción tal y como se muestra en el esquema de conexión.
- Pasar el cable de conexión a la red de la placa de cocción hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Colocar la placa de cocción centrada en el hueco de empotramiento. Asegurarse de que la junta se encuentre sobre la encimera para garantizar el sellado con la misma.
- Si la junta no se situara correctamente en las esquinas sobre la encimera, es posible reparar los radios de las esquinas ($\leq R4$) con una sierra de calar.
- En caso de que se instale una base optimizada para el suministro de aire, colocar la placa de cocción de modo que los extractores queden por encima de los recortes.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica.
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.

Montaje enrasado de la placa de cocción

Preparación de la encimera para la instalación enrasada

- Tener en cuenta las distancias de seguridad.
- Hacer el hueco de la encimera.
- Encimeras de madera maciza/encimeras con azulejos: fijar los listones de madera a 5,5 mm por debajo el canto superior de la encimera.

Colocar la placa de cocción enrasada

La cinta de sellado garantiza que la placa de cocción quede bien encajada en el recorte. La ranura entre el cerquillo y la encimera se reduce transcurrido un tiempo.

- Fijar la cinta de sellado que se suministra bajo el borde de la placa de cocción. El borde de la junta (inicio y final) de la cinta de sellado no debe estar en una esquina. Aplicar un poco de sellador de juntas de silicona en el borde de unión de la cinta de sellado. No pegar la cinta de sellado sometida a tracción.



Daños derivados de una conexión incorrecta.

La electrónica de la placa de cocción podría resultar dañada debido a un cortocircuito.

Es necesario que un electricista autorizado se encargue de conectar el cable de conexión en la placa de cocción.

- Pasar el cable de conexión a la red de la placa de cocción hacia abajo a través del hueco de la encimera.

La junta entre la superficie vitrocerámica y la encimera debe tener al menos 2 mm de ancho.


La junta es necesaria para aislar la placa de cocción.

- Colocar la placa de cocción en el hueco de empotramiento y centrarla.
- En caso de que se instale una base optimizada para el suministro de aire, colocar la placa de cocción de modo que los extractores queden por encima de los recortes.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica.
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.
- Llenar la junta entre la placa de cocción y la encimera con silicona termo-resistente adecuada (mín. 160 °C).

- Conectar el cable de conexión a la placa de cocción tal y como se muestra en el esquema de conexión.

Instalación

Conexión eléctrica

 Daños derivados de una conexión incorrecta.

La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación a manos de personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario.

Miele no asume responsabilidad alguna por los daños causados por trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inapropiados ni por los causados por la falta de un conductor a tierra o por la ausencia del mismo (p. ej. descarga eléctrica).

Es necesario que el personal autorizado se encargue de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica.

El electricista deberá conocer y tener en cuenta las normativas nacionales, así como las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento.

Una vez realizado el montaje, deberá quedar garantizada la protección contra contactos involuntarios con los componentes eléctricos del aparato.

Potencia total

ver la placa de características

Datos de conexión

Los datos de conexión necesarios se incluyen en la placa de características. Estos datos deberán coincidir con los de la red.

Hay más información sobre las posibilidades de conexión en el esquema de conexión.


Dispositivo de corriente residual

Para aumentar la seguridad, la VDE (o la ÖVE en Austria) recomienda conectar la placa de cocción a un interruptor diferencial con una derivación de 30 mA.

Interruptores

La placa de cocción se deberá poder desconectar de la red en todos los polos mediante interruptores. En estado desconectado, se deberá mantener una distancia de contacto de al menos 3 mm. Los interruptores son elementos de protección contra sobrecorriente y disyuntores.

Desconexión de la red

 Existe peligro de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Durante los trabajos de reparación y/o mantenimiento puede producirse un fallo de red al volver a conectar a la red.

Una vez desconectada la red deberá asegurarse para evitar que pueda conectarse de nuevo.

Para la desconexión de la red eléctrica, seguir las siguientes instrucciones, en función de las características de la instalación eléctrica del lugar de emplazamiento:

Fusibles roscados

- Extraer completamente los fusibles de los alojamientos.

Automáticos eléctricos de rosca

- Presionar el botón de control (rojo) hasta que salte el botón central (negro).

Automáticos eléctricos

- (Disyuntor de circuito, mín. tipo B o C): cambiar la palanca de 1 (on) a 0 (off).

Dispositivo de corriente residual

- (Interruptor diferencial para fallos eléctricos): conmutar el interruptor principal de 1 a (conectado) a 0 (desconectado) o pulsar la tecla de prueba.


Cable de conexión

La placa de cocción debe conectarse con un cable de conexión a red del modelo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC) con la sección transversal apropiada de acuerdo con el esquema de conexiones.

Se puede encontrar más información sobre las posibilidades de conexión en el esquema de conexión.

Consulte los datos correspondientes a la tensión de conexión admitida para la placa de cocción, así como la potencia nominal en la placa de características.

Sustituir el cable de conexión

 Existe peligro de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Existe un riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada.

El cable de conexión lo deberá sustituir exclusivamente un electricista autorizado.

En caso de sustituir el cable de conexión, utilizar un cable tipo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC) con el diámetro adecuado. A través de un distribuidor o del servicio técnico es posible adquirir el cable de conexión.

Esquema de conexión

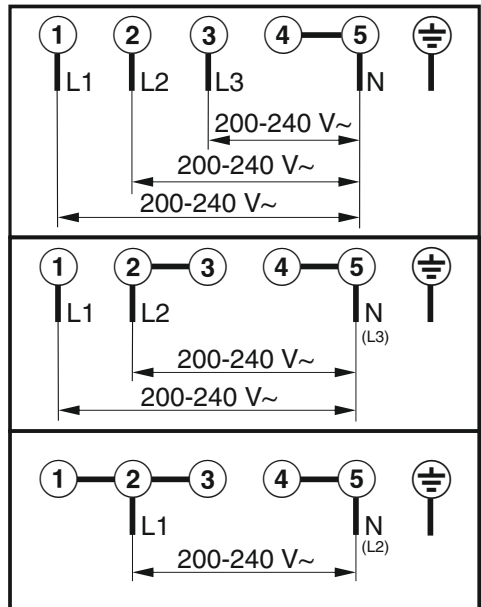
No todas las opciones de conexión están permitidas en el lugar de instalación.

Se deberán conocer y tener en cuenta las normativas nacionales, así como las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento.

La carga máxima por conductor de fase conectado es de 3650 W.

Placa de cocción con < 5 recipientes de cocción (≤ 7400 W)

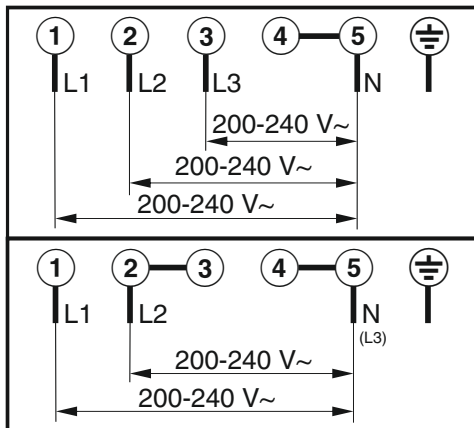
Se necesitan los conductores exteriores 1. y 2. para conectar la placa de cocción. Se pueden conectar electrodomésticos adicionales al 3er conductor exterior.



Placa de cocción con ≥ 5 recipientes de cocción (> 7400 W)

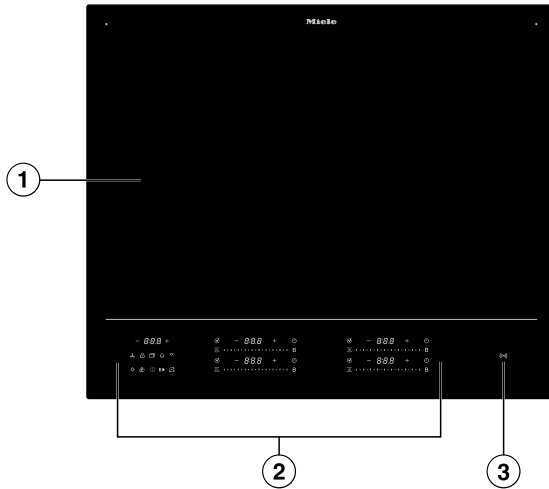
Instalación

Se necesitan los 3 conductores exteriores para conectar la placa de cocción.
No se pueden conectar aparatos adicionales a los conductores exteriores.



Esta placa de cocción

KM 8665 FR, KM 8665 FL



- ① Superficie útil para utilizar máx. 4 recipientes
- ② Elementos de manejo e indicación
- ③ Indicación *Símbolo NFC* ((Ⓜ))

Saber más

KM 8685-2 FR, KM 8685-2 FL, KM 8685-2 FL MattFinish



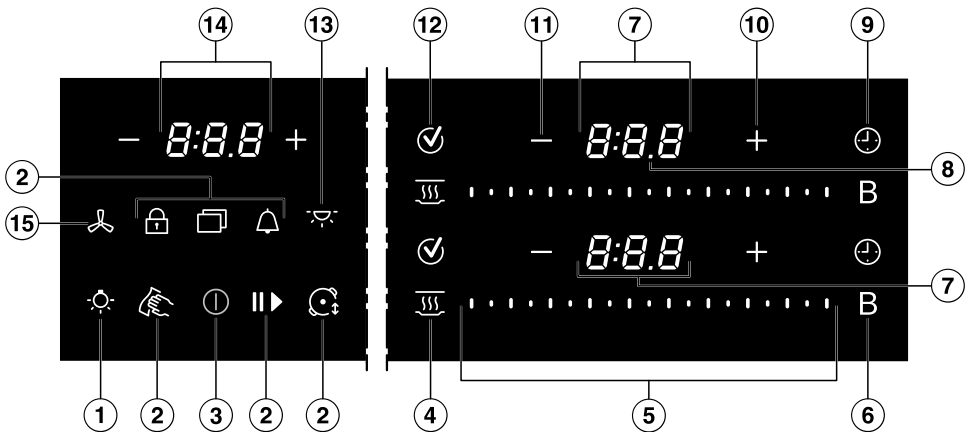
- ① Superficie útil para utilizar máx. 6 recipientes
- ② Elementos de manejo e indicación
- ③ Indicación *Símbolo NFC* ((N))

KM 8695-2 FR, KM 8695-2 FL, KM 8695-2 FL MattFinish
























- ① Superficie útil para utilizar máx. 6 recipientes
- ② Elementos de manejo e indicación
- ③ Indicación *Símbolo NFC* ((N))

Elementos de manejo e indicación



- ① Tecla *Iluminación del área de cocción de una campana extractora Miele* ☀ - opcional

Saber más

- ② Tecla *Menú*  para visualizar las siguientes teclas
-  Tecla *Función limpieza* para bloquear los elementos de manejo e indicación durante 20 segundos
 -  Tecla *Timer*, un avisador para un proceso que discurre independiente de la placa
 -  Tecla *Stop&Go* para detener/iniciar un proceso de cocción en curso
 -  Tecla *Bloqueo de puesta en funcionamiento/Bloqueo del teclado* para bloquear los elementos de manejo e indicación
 -  Tecla *Modo profesional* para modificar el nivel de potencia según la posición del recipiente de cocción
- ③ Tecla *On/Off* 
- ④ Tecla *Mantener calientes* 
Para activar/desactivar la función especial para mantener calientes los alimentos.
- ⑤ Barra
- Para ajustar el nivel de potencia
 - Para ajustar los tiempos
- ⑥ Tecla *Booster B*
- ⑦ Expositor de utensilios de cocina
-  Recipiente de cocción listo para usar
 -  hasta  Nivel de potencia
 -   Tiempo
 -  Indicación de calor residual, nivel 1
 - =  Indicación de calor residual, nivel 2
 - ≡  Indicación de calor residual, nivel 3
 -  Asistencia con recipientes de cocción M Sense.
 -  Falta el recipiente de cocción o es inadecuado
 -  *b* Booster
 -  *h* Mantener calientes
- ⑧ Pantalla separadora
Indicación de los niveles de potencia intermedios
- ⑨ Tecla *Duración* de un proceso de cocción 
Desconecta automáticamente el calentamiento del recipiente de cocción al cabo de un periodo de tiempo determinado.
Mide el tiempo que dura un proceso de cocción.

- ⑩ Tecla *Más* +
 - Para modificar los ajustes
 - Para ajustar los tiempos
- ⑪ Tecla *Menos* —
 - Para modificar los ajustes
 - Para ajustar los tiempos
- ⑫ Tecla *Aceptar* ✓
- ⑬ Tecla *Iluminación de ambiente de una campana extractora Miele* ☾ - opcional
- ⑭ Indicación de las zonas de cocción
 - 0:00–9:59* Tiempo
 - LOC On/OFF* Bloqueo de puesta en funcionamiento/Bloqueo del teclado se activa/desactiva.
 - dE On/OFF* El modo Exposición está activado/desactivado
 - UP* Hay una actualización de software disponible.
- ⑮ Tecla *Extractor* ⚙ - opcional
 - Para seleccionar una campana extractora y ajustar un nivel de potencia

Saber más

Powermanagement

Efectos de la distribución de la potencia

Durante el tiempo del Booster se reducirá en parte la potencia del resto de bobinas de inducción. Si una bobina de inducción emite energía, esto puede tener los siguientes efectos:

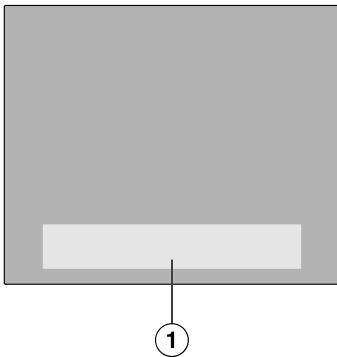
- Se desactiva un impulso de inicio de cocción.
- Se reduce el nivel de potencia.
- El calentamiento está apagado.

Cómo funciona

Placa de cocción apagada

Con la placa de cocción desconectada, solo se ve el símbolo de la tecla ① *On/Off*. Al conectar la placa de cocción se iluminan el resto de las teclas.

Manejo



① Zona de teclas e indicaciones

Esta placa de cocción está equipada con teclas que reaccionan al contacto con los dedos. Cada reacción de las teclas se confirma a través de una señal acústica. Por razones de seguridad, la tecla

① *On/Off* se deberá pulsar durante algo más de tiempo que el resto de las teclas para que se encienda.

Conexión en red

La placa de cocción está equipada con un módulo WiFi integrado. La placa de cocción se puede conectar a la red WiFi doméstica o simplemente a la campana extractora de Miele. El módulo WiFi permite utilizar la App de Miele en un terminal móvil.

Una vez que la placa de cocción se ha conectado a través de la red WiFi, la conexión se restablece automáticamente cada vez que se vuelve a encender.

Es preciso asegurarse de que la señal de la red de conexión WiFi esté disponible con suficiente intensidad en el lugar de instalación de la placa de cocción.

El consumo energético aumenta al conectar la placa de cocción a una red WiFi, incluso cuando está desconectada.

Extras inteligentes a través de la Miele App*

La conexión en red a través de la Miele App brinda acceso a múltiples extras inteligentes, entre los que se incluyen los siguientes:

- Consulta de información de estado.
- Uso de prácticas funciones adicionales.
- Actualización del software para mantener la placa de cocción al día con las últimas novedades de Miele (esto solo es posible a través de la conexión WiFi).

Hay disponibles más detalles sobre los extras inteligentes en la página web de Miele, en la App Store® de Apple o en Google Play Store™.

*Oferta digital adicional de Miele & Cie. KG. El número de funciones disponibles puede variar según el modelo y el país. El usuario tiene la obligación de aceptar los Términos y Condiciones Generales y la política de privacidad para los productos y servicios digitales de Miele en la Miele App. Miele se reserva el derecho de modificar o interrumpir las promociones digitales en cualquier momento.

Funciones especiales

Apta para recipientes de cocción M Sense

La placa de cocción es adecuada para recipientes de cocción M Sense.

Los recipientes de cocción M Sense presentan sensores que simplifican el proceso de cocción.

Los recipientes de cocción M Sense son accesorios que pueden adquirirse por separado. Es posible adquirirlos en la tienda online de Miele, así como a través del Servicio Posventa o de los distribuidores de Miele.

Manejo de la campana extractora

Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 es la comunicación directa entre la placa de cocción y la campana extractora de Miele. La comunicación se realiza por medio de una red.

Con@ctivity 3.0 permite el manejo automático de la campana extractora dependiendo del estado de funcionamiento de una placa de cocción.

Las versiones Con@ctivity de la placa de cocción y de la campana extractora deben coincidir.

En el manual de instrucciones de la campana extractora se puede encontrar más información al respecto.

Detección permanente de recipientes de cocción

Al colocar los recipientes sobre la superficie de cocción, la indicación Barra de los recipientes se activa automáticamente.

Reconocimiento del tamaño del menaje

El tamaño del recipiente se reconoce dentro de la superficie de cocción. La emisión de potencia se adapta al tamaño del recipiente.

Booster de la placa de cocción

El Booster intensifica la potencia para calentar rápidamente grandes cantidades, p. ej., de agua para cocer pasta.

Stop&Go

Al activar Stop & Go se reducen todos los niveles de potencia al 1.

Durante la desactivación, se conmuta de nuevo al último nivel de potencia ajustado.

Consejo: Utilizar la función especial en caso de riesgo de rebosamiento.

Niveles de potencia de la placa de cocción

Se puede ajustar la potencia con la que calentar el recipiente de cocción en los niveles del 1 al 9.

Existe un nivel intermedio entre cada nivel de potencia. Los niveles intermedios permiten ajustes más precisos de la potencia.

Saber más

Si no son necesarios, se pueden desactivar a través de los ajustes.

Inicio automático de cocción

Al activar el inicio automático de cocción, la placa se activará automáticamente en el ajuste de potencia más alto (cocción intensiva) y a continuación volverá al nivel de potencia ajustado (nivel de cocción continuada).

Funciones de tiempo

Hay 3 funciones de tiempo:

- Timer
- Duración de un proceso de cocción
- Tiempo transcurrido de un proceso de cocción

Es posible utilizar las funciones simultáneamente.

Timer

Es posible programar una alarma para los procesos independientes de la placa de cocción.

Duración de un proceso de cocción

Se puede ajustar la hora a la que se deberá desconectar automáticamente la zona de cocción. Se puede utilizar simultáneamente la función para todas las zonas de cocción.

Tiempo transcurrido de un proceso de cocción

Es posible medir el tiempo que dura un proceso de cocción.

Modo profesional

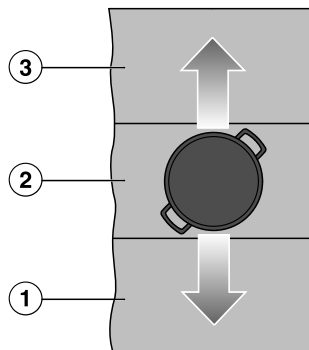


Ilustración de ejemplo para visualizar el concepto.

- ① Recipiente de cocción con nivel de potencia 9
- ② Recipiente de cocción con nivel de potencia 5
- ③ Recipiente de cocción con nivel de potencia 2

En el modo profesional, la superficie de cocción se divide en tres áreas de cocción horizontales. A cada área de cocción se le asigna un nivel de potencia.

Al mover el recipiente de cocción hacia delante (①) y hacia atrás (③) cambia el nivel de potencia al que se calienta el recipiente de cocción.

No es posible modificar los niveles de potencia.

En función de la anchura de la placa de cocción, se pueden calentar en paralelo diferentes cantidades de recipientes.

Bloqueo de puesta en funcionamiento

No es posible encender la placa de cocción cuando el bloqueo de puesta en funcionamiento está activado.

Bloqueo del teclado

El bloqueo del teclado se activa al encender la placa de cocción. Si está activado el bloqueo del teclado, tan solo es posible manejar elementos limitados de la placa de cocción:

Función Recall

Si la placa de cocción se desconecta de forma involuntaria durante el funcionamiento, con esta función especial es posible restablecer de nuevo todos los ajustes.

Mantener calientes

Esta función especial permite mantener calientes los alimentos inmediatamente después de su preparación.

Función limpieza

Puede bloquear las teclas de la placa de cocción durante 20 segundos para, p. ej., retirar suciedad. ① *On/Off* no está bloqueada.

Ajustes

Se pueden adaptar los ajustes de la placa de cocción a las necesidades personales.

Modo Exposición

Esta función especial permite presentar la placa de cocción en un distribuidor sin que se caliente.

Modo Demo

En el modo Demo se simulan procesos de cocción sin límite. La sucesión de todos los pasos se repite después de 1 minuto. Si se toca una tecla o se coloca un recipiente de cocción sobre la placa, esta pasa al modo Exposición.

Indicación de calor residual

Cuando una zona de la placa de cocción está caliente, la indicación de calor residual se ilumina después de la desconexión.

Las barras que indican el calor residual se apagan sucesivamente a medida que se enfría la superficie vitrocerámica. La última barra no se apaga hasta que es posible tocar la zona sin riesgo.

Desconexión automática de seguridad

Las teclas están cubiertas

La placa de cocción se desconectará automáticamente si una o más teclas están cubiertas durante más de 10 segundos aprox., p. ej. por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto. En Indicación de las zonas de cocción parpadea brevemente \llcorner y se emite una señal acústica.

Al retirar los objetos y/o la suciedad, \llcorner se apaga y la placa de cocción vuelve a ponerse en funcionamiento.

La duración del funcionamiento es demasiado larga

La desconexión automática de seguridad se activa automáticamente cuando una zona se calienta durante un tiempo inusualmente largo. Dicho tiempo depende del nivel de potencia seleccionado. Si este se ha sobrepasado, la resistencia calefactora se desconecta y se muestra la indicación de calor residual. Es posible ajustar el nivel de potencia de la manera habitual.

Se puede ajustar la desconexión automática de seguridad modificando el nivel de seguridad.

Saber más

| Función especial/Nivel de potencia | Máxima duración del funcionamiento [h:min] | | |
|---|--|-------|-------|
| | Nivel de seguridad | | |
| | 0 ¹ | 1 | 2 |
| Mantener calientes | 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 | 00:30 |
| 7.0/7.5 | 4:00 | 00:42 | 00:24 |
| 8.0 | 4:00 | 00:30 | 00:20 |
| 8.5 | 4:00 | 00:30 | 00:18 |
| 9.0 | 1:00 | 00:24 | 00:10 |
| Asistencia con recipientes de cocción M Sense: ningún programa activo | 12:00 | 12:00 | 12:00 |
| Asistencia con recipientes de cocción M Sense: programa activo | 12:00 | 3:00 | 1:00 |

¹ Ajuste de fábrica

Protección contra el sobrecalentamiento

Para evitar daños en la placa de cocción debidos a temperaturas excesivas, la protección contra el sobrecalentamiento inicia una de las siguientes acciones:

Medidas de la protección contra el sobrecalentamiento

- Se interrumpe el funcionamiento de uno de los Booster conectados.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- La resistencia calefactora se desconecta automáticamente. En Indicación de las zonas de cocción, parpadean alternativamente *Err* y *D44*.
- Todas las zonas de cocción se desconectan.

Causas de activación de la protección contra el sobrecalentamiento

La protección contra el sobrecalentamiento se puede activar en los siguientes casos:

- Los recipientes de cocción vacíos colocados sobre la zona de cocción se calientan.
- Se calienta grasa o aceite a altos niveles de potencia.
- La parte inferior de la placa de cocción no se ha ventilado lo suficiente.
- Una zona caliente se vuelve a conectar tras un corte de corriente eléctrica.

Nombre del modelo y número de serie

En la placa de cocción pueden indicarse el nombre del modelo y el número de serie.

Versión de software

En la placa de cocción puede indicarse el estado del software de la misma.

Actualización del software

Para recibir actualizaciones, debe existir una conexión con la red doméstica.

En cuanto haya una, se muestra un mensaje en Indicación de las zonas de cocción.

Las actualizaciones se pueden:

- ejecutar de inmediato;
- aplazar y ejecutar en una fecha posterior;
- desconectar permanentemente.

Si se opta por no instalar una actualización o ejecutarla más tarde, se podrá seguir utilizando la placa de cocción con normalidad. Miele recomienda instalar las actualizaciones lo antes posible.

Accesorios especiales

En la tienda online de Miele, a través del Servicio Posventa de Miele o de los distribuidores Miele, se pueden adquirir productos especialmente diseñados para la placa de cocción, como p. ej. recipientes de cocción y detergentes.

Acceder a la tienda online de Miele a través del siguiente código QR:



Puesta en marcha

Desembalaje de la placa de cocción

- Pegar la placa de características que se encuentra en la documentación que se suministra con el aparato, en el lugar previsto para ello en el capítulo «Servicio Posventa».
- Retirar las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.

Limpieza de la placa de cocción por primera vez

- Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, limpiarla con un paño húmedo.
- Secar la placa de cocción.

Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción

Los componentes de metal están protegidos con un producto para el mantenimiento. Al poner en funcionamiento la placa de cocción por primera vez se pueden formar olores y humo. También se desprende olor en las primeras horas de funcionamiento debido al calentamiento de las bobinas de inducción. En los siguientes usos va disminuyendo el olor hasta desaparecer totalmente.

Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que la placa esté conectada incorrectamente ni que presente algún defecto, ni tampoco son perjudiciales para la salud.

Conexión en red

La placa de cocción:

- se puede conectar a la red doméstica a través de un terminal móvil;
- se puede conectar directamente a una campana extractora Miele.

La campana extractora se puede controlar mediante los dos tipos de conexión.

La conexión en red con el terminal móvil permite utilizar funciones adicionales. Para más información, véase el capítulo «Saber más», apartado «Conexión en red».

Requisitos para la conexión con la red doméstica

Tener en cuenta los siguientes requisitos para la conexión en red:

1. El lugar de emplazamiento dispone de una red doméstica.
Tener preparada la contraseña WiFi.
2. La Miele App debe estar disponible en un terminal móvil.
3. Es necesario disponer de una cuenta de usuario en la Miele App.
4. Entre la placa de cocción y una campana extractora de Miele no hay conexión WiFi directa.

Hay dos opciones para conectar la placa de cocción con la red doméstica:

- NFC
- Scan & Connect

El resultado es el mismo con ambas conexiones.

Uso de NFC

Las veinte primeras veces que se enciende la placa de cocción, se activa automáticamente la indicación (NFC) *Símbolo NFC*. Al encender la placa de cocción por vigesimoprimer vez, la indicación (NFC) *Símbolo NFC* debe activarse manualmente.

Está activada la función NFC del terminal móvil.

- Encender la placa de cocción.
- Desplazar ligeramente el terminal móvil sobre la indicación ((☎)) *Símbolo NFC* a 1 cm de distancia o menos.

Si se ha instalado la Miele App y se tiene una cuenta de usuario, se redirigirá directamente a la conexión en red.

Si todavía no se ha instalado la Miele App, se redirigirá a la Apple App® o a la Google Play Store™.

- Instalar la Miele App y crear una cuenta de usuario.
- Volver a desplazar ligeramente el terminal móvil sobre la indicación ((☎)) *Símbolo NFC* a más de 1 cm de distancia.

La Miele App guía a través de los siguientes pasos para realizar la instalación.

Consejo: Si no encuentra la indicación ((☎)) *Símbolo NFC* en la placa de cocción, una opción es visualizar el nombre del modelo. A continuación, se ilumina la indicación ((☎)) *Símbolo NFC*.

Escanear y conectar



- Escanear el código QR.

Si se ha instalado la Miele App y se tiene una cuenta de usuario, se redirigirá directamente a la conexión en red.

Si todavía no se ha instalado la Miele App, se redirigirá a la Apple App® o a la Google Play Store™.

- Instalar la Miele App y crear una cuenta de usuario.
- Escanear de nuevo el código QR.

La Miele App guía a través de los siguientes pasos para realizar la instalación.

Requisitos para la conexión en red directa con una campana extractora Miele

Tener en cuenta los siguientes requisitos para la conexión en red:

1. La campana extractora Miele está equipada con Con@ctivity 3.0
2. La placa de cocción no está conectada a la red doméstica.

Conectar en red la placa de cocción con la campana extractora Miele

Para más información sobre cómo conectar la campana extractora, consultar las instrucciones de manejo y montaje correspondientes.

- Comenzar a establecer la conexión en la campana extractora.
- Encender la placa de cocción.

Si se ha podido establecer la conexión, en Indicación de las zonas de cocción aparece el código $C:D2$. Si no se ha podido establecer la conexión, en Indicación de las zonas de cocción aparece el código $C:D1$. Repetir de nuevo los pasos descritos anteriormente.

La función Con@ctivity 3.0 está activada.


Restablecer los ajustes

- Restablecer los ajustes cuando se cambie de una opción de conexión en red a otra.
- Reseteo los ajustes a la hora de desenchufar la placa, venderla o en caso de poner en funcionamiento una placa de cocción ya usada. Solo así queda garantizado eliminar todos los archivos

Puesta en marcha

personales para que el dueño de la placa de cocción ya no los pueda utilizar.

Al sustituir el router ya no es necesario resetearlo.


- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar  *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.



En Indicación de las zonas de cocción aparece *P*.

En Indicadores de recipientes de cocina se indica lo siguiente:

- *9* y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- en función del modelo:
 - £* y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

Se ilumina la indicación  *Símbolo NFC* intensamente.

- Tocar + *Más* o Barra (en la parte superior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción) hasta que la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente indique lo siguiente: *909*
- Tocar  *Aceptar*.
- Tocar + *Más* o Barra (en la parte inferior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción) hasta que la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente indique lo siguiente: *£01*
- Tocar  *Aceptar* (parte inferior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción).

Se restablecen los ajustes de WiFi. En Indicadores de recipientes de cocina aparece *£01*.

Indicaciones de seguridad para el manejo

⚠ Peligro de incendio por sobrecalentamiento de los alimentos.

En caso de no vigilar los alimentos, se podrían sobrecalentar e incendiarse.

En ningún caso se debe dejar de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento.

⚠ Riesgo de sufrir quemaduras debido a una superficie vitrocerámica caliente.

Una vez finalizado el proceso de cocción, la superficie vitrocerámica está caliente.

No tocar la superficie vitrocerámicas mientras las indicaciones de calor residual estén encendidas.

⚠ Existe peligro de sufrir quemaduras por objetos calientes.

Cuando la placa de cocción está conectada, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre la misma.

No utilizar la placa de cocción como superficie auxiliar.

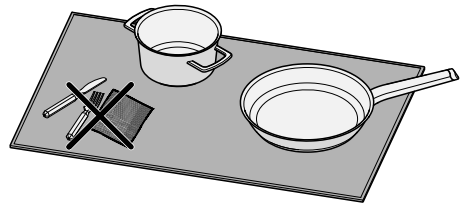
Desconectar la placa de cocción después de utilizarla con la tecla ①.

⚠ Los recipientes de cocción calientes situados sobre las teclas e indicaciones pueden dañar la electrónica situada por debajo.

Las teclas no responden. Se producen conexiones involuntarias.

La placa de cocción se apaga automáticamente.

No colocar ningún recipiente de cocción caliente sobre las teclas ni las indicaciones.



Manejo

⚠ La placa de cocción no puede distinguir los objetos junto al recipiente de cocción.

Los objetos también se calientan. Se podrían producir quemaduras en caso de entrar en contacto con ellos.

No dejar ningún objeto sobre la placa de cocción. Colocar solamente el recipiente de cocción sobre la placa de cocción.

► No utilizar nunca el modo Booster para calentar recipientes con acabado antiadherente.

Conectar la placa de cocción


■ Tocar  *On/Off*.

Las demás teclas se iluminan.

Se iluminan todas las teclas sensoras. Si no se produce otra selección, la placa de cocción se desconecta de nuevo por motivos de seguridad tras unos segundos.

Apagar la placa/el recipiente de cocción

Desconectar la placa de cocción

■ Para apagar la placa de cocción y, por tanto, todos los recipientes de cocción, pulsar  *On/Off*.

Desconectar el recipiente de cocción

■ Tocar la posición  en la tecla/indicación Barra correspondiente.

Colocar el recipiente de cocción

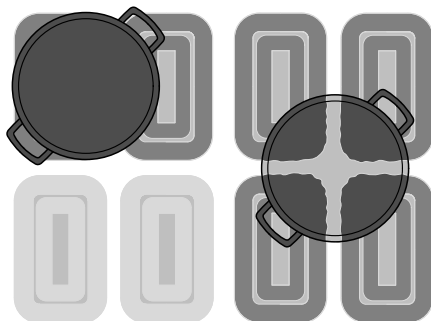
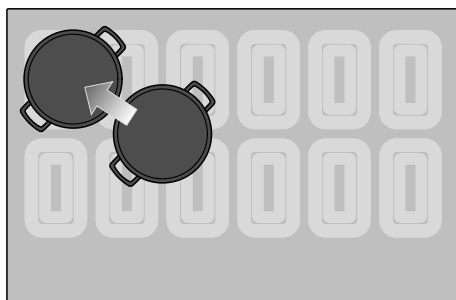


Ilustración de ejemplo para visualizar el concepto.

Es posible colocar el recipiente en cualquier superficie de cocción útil.

Hay bobinas de inducción colocadas bajo de toda la superficie de cocción utilizable. Las bobinas de inducción calientan los recipientes de cocción.

Las bobinas de inducción se activan en cuanto los recipientes de cocción cubren una zona determinada de las mismas. Si el resultado de la cocción o fritura no es satisfactorio, se puede modificar la posición del recipiente de cocción para que se caliente más superficie de la base.

Una posición adecuada suele ser, por ejemplo, en una esquina de la superficie de cocción utilizable.

Cantidad y tamaño de los recipientes de cocción

- Con los modelos KM 8665 FR, KM 8665 FL, es posible utilizar un máximo de cuatro recipientes de cocción a la vez (incluyendo un máximo de 4 recipientes M Sense).
- Con los modelos KM 8685 FR, KM 8685 FL, KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR, KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish, es posible utilizar un máximo de seis recipientes de cocción a la vez (incluyendo un máximo de 4 recipientes M Sense).

Es posible que los recipientes con un diámetro de entre 100–145 mm no se reconozcan en todas las posiciones. Estos recipientes de cocción son demasiado pequeños como para garantizar una cobertura suficiente de, al menos, una bobina de inducción en cada posición.

No se detectan los recipientes de cocción con un diámetro de base inferior a 100 mm, por lo que no pueden utilizarse.

- En caso de utilizar varios recipientes a la vez, colocarlos a la máxima distancia unos de otros. Así la inducción podrá reconocerlos sin problemas.
- Colocar los recipientes uno detrás de otro en lugar de todos a la vez.

Cuando se mueve un recipiente de cocción, se enciende la tecla/indicación Barra correspondiente. Se «arrastra» también el nivel de potencia ajustado.

Consejo: Recomendamos conectar previamente la placa de cocción y a continuación colocar el recipiente. De esta forma la inducción lo reconocerá más rápidamente.

Niveles de potencia de la placa de cocción

Ajustar el nivel de potencia de un recipiente de cocción

La detección permanente de recipientes está activada de fábrica. Cuando la placa de cocción está encendida y se coloca un recipiente de cocción en una zona de cocción, Expositor de utensilios de cocina se ilumina con más intensidad.

- Colocar el recipiente de cocción en la posición deseada sobre la superficie de cocción.

Se enciende la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente.

- Deslizar el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda en Barra hasta que el indicador Expositor de utensilios de cocina correspondiente muestre el nivel de potencia deseado.

En la tecla/indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente se muestra el nivel de potencia.

Ajustar el nivel de potencia del recipiente de cocción, sin niveles intermedios

La detección permanente de recipientes está activada de fábrica. Cuando la placa de cocción está encendida y se coloca un recipiente de cocción en una zona de cocción, Expositor de utensilios de cocina se ilumina con más intensidad.

Manejo

El rango de ajuste de los niveles de potencia sin niveles intermedios se selecciona en los ajustes.

- Colocar el recipiente de cocción en la posición deseada sobre la superficie de cocción.

Se enciende la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente.

- Deslizar el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda en Barra hasta que el indicador Expositor de utensilios de cocina correspondiente muestre el nivel de potencia deseado.

En la tecla/indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente se muestra el nivel de potencia.

Modificar el nivel de potencia de un recipiente de cocción

- Tocar la posición correspondiente al nivel de potencia deseado en la tecla/indicación correspondiente Barra.

Booster

Activar el Booster

La función especial Booster no puede utilizarse con recipientes de cocción Recipiente de cocción M Sense activados.

Cuando se activa la función Booster, el ajuste de la zona de cocción conectada puede cambiar.

KM 8665 FR, KM 8665 FL:

Es posible utilizar el Booster como máximo para 2 recipientes a la vez: 1 vez sobre la mitad derecha de la placa y otra vez sobre la mitad izquierda.

KM 8685 FR, KM 8685 FL,
KM 8685 FL MattFinish, KM 8695 FR,
KM 8695 FL, KM 8695 FL MattFinish:

Es posible utilizar el Booster con un máximo de tres recipientes al mismo tiempo: una vez en el lado derecho de la placa, una vez en el centro y una vez en el lado izquierdo de la placa.

El Booster está activo durante un máximo de 15 minutos.

- Colocar el recipiente de cocción en la posición deseada sobre la superficie de cocción.
- En caso necesario, ajustar un nivel de potencia.
- Tocar la tecla Booster B.

La indicación Recipiente de cocción muestra **b**.

Desactivar Booster

- Tocar **B Booster**.

o

- Ajustar otro nivel de potencia.

Si se desactiva el Booster o finaliza el tiempo de Booster y

- no se había ajustado ningún nivel de potencia antes de activar el Booster, regresa automáticamente al nivel de potencia 9.
- se había ajustado un nivel de potencia antes de activar el Booster, regresa de nuevo al nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Activar/desactivar la función Stop & Go

Esta función no está disponible con los recipientes de cocción M Sense.

Todas las funciones del temporizador, los tiempos de funcionamiento del Booster para iniciar la ebullición siguen

en marcha. Los ajustes del temporizador no se pueden modificar. Tan solo es posible desconectar la placa de cocción.

La función especial Stop&Go permanece activa durante 3 minutos con los recipientes de cocción M Sense.

La placa de cocción se desconecta si no se desactiva la función especial en el plazo de una hora.

■ Tocar  *Menú*.

■ Tocar  *Stop&Go*.

El calentamiento activo de los recipientes de cocción se reduce del nivel de potencia ajustado al nivel 1.0 o se restablecen.

Se mantienen sin cambios los recipientes con la función «Mantener calientes los alimentos».

Inicio automático de cocción

El tiempo de inicio de cocción depende del nivel de cocción continuada ajustado:

| Nivel de cocción continuada | Tiempo de inicio de cocción [min:s] ¹ |
|-----------------------------|--|
| 1.0 | aprox. 00:15 |
| 1.5 | aprox. 00:15 |
| 2.0 | aprox. 00:15 |
| 2.5 | aprox. 00:15 |
| 3.0 | aprox. 00:25 |
| 3.5 | aprox. 00:25 |
| 4.0 | aprox. 00:50 |
| 4.5 | aprox. 00:50 |
| 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 Si el recipiente se retira temporalmente de la superficie de cocción durante el tiempo de inicio de cocción, este se prolonga sin el recipiente de cocción.

Activar el inicio automático de cocción

Esta función no está disponible con los recipientes de cocción M Sense.

Manejo

No se pueden ajustar funciones de tiempo durante el tiempo de inicio de cocción. Se interrumpe una indicación existente del tiempo transcurrido.

- Mantener pulsado el nivel de cocción continuada deseado en la tecla/indicación Barra durante aprox. 3 segundos hasta que suene una señal.

El nivel de potencia parpadea mientras se inicia la cocción (nivel de potencia 9).

Desactivar el inicio automático de cocción

- Ajustar otro nivel de potencia.

o bien

- Volver a ajustar el mismo nivel de potencia.



Funciones de tiempo


Hay 3 funciones de tiempo:

- Timer
- Duración de un proceso de cocción
- Tiempo transcurrido de un proceso de cocción


Es posible utilizar las funciones simultáneamente.


Ajustar el temporizador

- Tocar  *Menú*.
- Tocar  *Timer*.

Indicación de las zonas de cocción se enciende con intensidad  *Timer* se enciende con intensidad y parpadea. El resto de teclas/indicaciones se iluminan atenuadas.


- Ajustar el tiempo deseado para el temporizador.

El temporizador se inicia al tocar la tecla/indicación  *Timer* o al cabo de cinco segundos.


Diez segundos antes de que transcurra por completo el tiempo, la tecla/indicación  *Timer* comienza a parpadear.

Modificar el temporizador


- Tocar  *Timer*.

Indicación de las zonas de cocción se enciende con intensidad  *Timer* se enciende con intensidad y parpadea. El resto de teclas/indicaciones se iluminan atenuadas.

- Ajustar el tiempo deseado para el temporizador.

El temporizador se inicia al tocar la tecla/indicación  *Timer* o al cabo de cinco segundos.

Borrar el temporizador

- Tocar  *Timer* hasta que la hora ajustada deje de aparecer en Indicación de las zonas de cocción.

o

- Ajustar el temporizador al valor *0:00*.

Ajuste de una duración

Se puede ajustar un tiempo de entre 1 minuto (*0:01*) y hasta 9 horas y 59 minutos (*9:59*).

Los tiempos hasta 59 minutos se introducen en minutos (*00:59*), los tiempos a partir de 60 minutos se introducen en horas y minutos.

La hora se introduce con la tecla Barra que corresponda, y se puede ajustar con las indicaciones + *Más* y - *Menos* correspondientes.

- Deslizar la barra hacia la izquierda o hacia la derecha hasta que aparezca el tiempo deseado en la tecla/indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente.

Ejemplo:

59 minutos = 00:59 horas,

80 minutos = 1:20 horas

Ajustar la duración de un proceso de cocción

Cuando se alcanza la duración máxima del funcionamiento, se desconecta el calentamiento de un recipiente de cocción. Independientemente de la duración establecida.

Se ajusta un nivel de potencia para el recipiente de cocción deseado.

- Tocar brevemente (menos de 1,5 segundos) \ominus *Duración* (junto a la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente).

Se enciende con intensidad la indicación Expositor de utensilios de cocina y \ominus *Duración* parpadea. El resto de teclas/indicaciones se iluminan atenuadas.

- Ajustar el tiempo de duración deseado.

Empieza a transcurrir el tiempo cuando se toca la tecla/indicación \ominus *Duración* o al cabo de cinco segundos.

Transcurre la duración de un proceso de cocción y la tecla/indicación \ominus *Duración* permanece encendida.

Diez segundos antes de que transcurra por completo el tiempo, la tecla/indicación \ominus *Duración* comienza a parpadear.

Modificar la duración de un proceso de cocción

- Tocar brevemente (menos de 1,5 segundos) la tecla/indicación \ominus *Duración* del recipiente de cocción deseado.

Se enciende con intensidad la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente y \ominus *Duración* parpadea. El resto de teclas/indicaciones se iluminan atenuadas.

- Ajustar el tiempo de duración deseado.

Empieza a transcurrir el tiempo cuando se toca la tecla/indicación \ominus *Duración* o al cabo de cinco segundos.

Transcurre la duración de un proceso de cocción y la tecla/indicación \ominus *Duración* permanece encendida.

Borrar la duración de un proceso de cocción

- Mantener pulsada la tecla/indicación \ominus *Duración* del recipiente de cocción deseado hasta que aparezca $\square:\square\square$ en Expositor de utensilios de cocina.

o

- Tocar la tecla/indicación \ominus *Duración* del recipiente de cocción.

Se enciende con intensidad la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente, y el resto de teclas e indicaciones se encienden atenuadas.

- Tocar la posición \square en la tecla/indicación Barra correspondiente.

Manejo

Ajustar una duración para otros procesos de cocción

- Para ajustar la duración de otro proceso de cocción, proceder como se indica en el apartado «Ajuste de la duración de un proceso de cocción» del capítulo «Funcionamiento».

Inicio de la medición del tiempo transcurrido de un proceso de cocción

- Se ajusta un nivel de potencia para el recipiente de cocción deseado.
- No se puede ajustar una duración para el recipiente de cocción.

- Mantener pulsada \ominus *Duración* (junto a la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente) durante más de 1,5 segundos.

En Expositor de utensilios de cocina aparece el tiempo transcurrido desde la activación.

Finalizar la medición del tiempo transcurrido de un proceso de cocción

- Mantener pulsada la tecla/indicación \ominus *Duración* del recipiente de cocción deseado hasta que aparezca $0:00$ en la tecla/indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente.

Para otros procesos de cocción, iniciar una medición del tiempo transcurrido de cocción.

- Para ajustar el tiempo transcurrido otro proceso de cocción, proceder como se indica en el apartado «Inicio de la medición del tiempo transcurrido de un proceso de cocción» del capítulo «Funcionamiento».

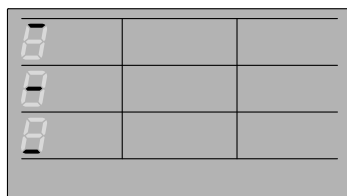
Modificación de indicación de niveles de potencia y funciones de tiempo

- Tocar la tecla/indicación Expositor de utensilios de cocina deseada para cambiar entre la indicación de la función de tiempo y la indicación de un nivel de potencia para un recipiente de cocción.

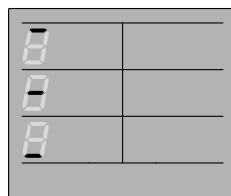
Modo profesional

Activar el modo profesional

La función especial de modo profesional no puede utilizarse con los recipientes de cocción M Sense activados.



Áreas de cocción en modo profesional con placa de cocción de más de 60 cm; las líneas horizontales corresponden a las zonas de la placa de cocción





Áreas de cocción en modo profesional con placa de cocción de 60 cm o menos; las líneas horizontales corresponden a las zonas de la placa de cocción

En el modo profesional, se puede colocar un recipiente de cocción por cada columna en la placa de cocción. Es decir, en una placa de cocción:

- de más de 60 cm, se pueden colocar un total de 3 recipientes de cocción,
- de 60 cm o menos, se pueden colocar un total de dos recipientes de cocción.

En los ajustes de Powermanagement P21, debe establecerse el ajuste de fábrica (E00) o un valor igual o superior a E04 (3.680 W).

No hay ningún recipiente de cocción sobre la placa de cocción.

- Tocar  *Menú*.
- Tocar  *Modo profesional*.
- Colocar un recipiente de cocción apto para inducción sobre la placa de cocción.

Se enciende  *Timer*.

Se enciende  *Mantener calientes*.

Se enciende Barra.

En Expositor de utensilios de cocina aparece:

- una línea horizontal indica la zona en la que se encuentra el recipiente de cocción,
- se muestra el nivel de potencia de la zona en la que se encuentra el recipiente de cocción.

Modificación de los niveles de potencia de las zonas de cocción en modo profesional

- El sentido de desplazamiento de los recipientes viene ajustado de fábrica de delante hacia atrás. Esto significa

que el nivel de potencia más alto se encuentra en la parte delantera y el más bajo en la trasera.

- Se puede cambiar permanentemente la dirección del cambio a través del ajuste del sentido de desplazamiento en el modo profesional P23, para que se corresponda con los hábitos de uso personales.
 - La función especial de mantener calientes los alimentos y todos los niveles de potencia se pueden ajustar para las zonas. No se puede ajustar la función especial Booster.
 - Según la dirección de desplazamiento, los niveles de potencia de las zonas sucesivas no deben superarse ni quedarse cortos.
- Colocar el recipiente de cocción en la zona cuyo nivel de potencia se desee modificar.

| Zona de cocción | Símbolo de la zona de cocción | Nivel de potencia de fábrica | Máximo nivel de potencia posible ¹ | Máximo nivel de potencia posible ¹ |
|-----------------|-------------------------------|------------------------------|---|--|
| Delante | | 9 | 9 | > Zona de cocción central |
| Central | | 5 | < Zona de cocción frontal | > Zona de cocción frontal |
| Detrás | | 2 | < Zona de cocción central | Función especial para mantener calientes los alimentos |

¹ Con sentido de desplazamiento de delante hacia atrás (ajuste de fábrica). Si se invierte el sentido del desplazamiento, hay que intercambiar el contenido de las columnas.

- Utilizar la tecla Barra para ajustar el nivel de potencia según las opciones de la tabla.

Desactivar el modo profesional

- Tocar *Modo profesional*.

Bloqueo de puesta en funcionamiento

Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento

El bloqueo de puesta en funcionamiento no tiene ningún efecto sobre los recipientes de cocción M Sense.

Todas las teclas se bloquean. Un temporizador ajustado continúa funcionando.

- La placa de cocción está conectada.
- Todas las zonas de cocción están apagadas.

- Tocar *Menú*.


- Pulsar *Bloqueo de puesta en funcionamiento* durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en Indicación de las zonas de cocción. Transcurrido el tiempo, la indicación Indicación de las zonas de cocción muestra *LDC* en alternancia con *On*. Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento.

Si se toca una tecla no autorizada cuando el bloqueo de puesta en funcionamiento está activado, en Indicación de las zonas de cocción se alternan *LDC* y *On* durante unos segundos. Se emite una señal acústica.

Los ajustes se pueden adaptar para que el bloqueo de puesta en funcionamiento se active automáticamente 5 minutos después de apagar la placa de cocción.

Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Pulsar  *Bloqueo de puesta en funcionamiento* durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en Indicación de las zonas de cocción. Transcurrido el tiempo, la indicación Indicación de las zonas de cocción muestra *LDC* en alternancia con *OFF*. El bloqueo de puesta en funcionamiento está desactivado.

Bloqueo del teclado



Activar el bloqueo del teclado

Esta función no está disponible con los recipientes de cocción M Sense.

Si el bloqueo del teclado está activado, solo se pueden ejecutar las siguientes acciones:

- Solo es posible desconectar los calentamientos de los recipientes de cocción y la placa.
- Es posible modificar un temporizador configurado.


Hay al menos un calentamiento de recipiente de cocción encendido.

- Tocar  *Menú*.
- Pulsar  *Bloqueo del teclado* durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en Indicación de las zonas de cocción. Transcurrido el tiempo, la indicación Indicación de las zonas de cocción muestra *LDC* en alternancia con *On*. El bloqueo del teclado está activado.

Si se toca una tecla no autorizada cuando el bloqueo del teclado está activado, en Indicación de las zonas de cocción se alternan *LDC* y *On* durante unos segundos. Se emite una señal acústica.

Desactivar el bloqueo del teclado

- Pulsar  *Bloqueo del teclado* durante 6 segundos.


Los segundos se van descontando en Indicación de las zonas de cocción. Transcurrido el tiempo, la indicación Indicación de las zonas de cocción muestra *LDC* en alternancia con *OFF*. El bloqueo del teclado está desactivado.

Función Recall

Activar la función Recall

Esta función no está disponible con los recipientes de cocción M Sense.

Es posible volver a encender la placa de cocción durante los 10 segundos posteriores a la desconexión.

- Conectar de nuevo la placa de cocción.
- Inmediatamente después de la conexión, tocar la tecla/indicación  *Aceptar*.

Se restauran todos los ajustes.

Descartar la función Recall

- Conectar de nuevo la placa de cocción.
- Inmediatamente después de la conexión, tocar una de las teclas/indicaciones Indicadores de recipientes de cocina que **NO parpadean**.



Se aplica el nuevo ajuste y se descartan todos los demás.

Manejo

Función limpieza


Activar función Limpieza

Esta función no está disponible con los recipientes de cocción M Sense.

- Tocar  *Menú*.
- Tocar  *Función limpieza*.

El tiempo durante el cual permanece activa la función de limpieza aparece en la cuenta regresiva de Indicación de las zonas de cocción.

Desactivar la función Limpieza

- Mantener pulsada  *Función limpieza* hasta que se apague Indicación de las zonas de cocción.

Manejo de recipientes de cocción M Sense

El manejo de recipientes de cocción M Sense se describe en las instrucciones de manejo y montaje correspondientes.

Es posible utilizar todas las funciones especiales de la placa de cocción con recipientes M Sense, a menos que se especifique lo contrario en las instrucciones de manejo y montaje.

Los comandos introducidos a través de la placa de cocción tienen prioridad sobre los de los recipientes de cocción, y pueden desactivar las acciones ejecutadas en estos.

Recipientes de cocción M Sense: activar las funciones especiales de la placa de cocción

- Activar un programa en el recipiente de cocción.
- Activar las funciones especiales de la placa de cocción.

La indicación relativa a las funciones especiales aparece en la tecla/indicación Expositor de utensilios de cocina de la placa de cocción correspondiente. La pantalla alterna para mostrar la indicación \mathcal{R} de asistencia del recipiente de cocción M Sense.

Recipiente de cocción M Sense: desactivar las funciones especiales de la placa de cocción

- Desactivar la función especial en la placa de cocción.

Finaliza el asistente de los recipientes de cocción M Sense. La placa de cocción funciona con arreglo a los últimos ajustes.

Finalizar la asistencia con recipientes de cocción M Sense

Se recomienda utilizar siempre los recipientes de cocción M Sense en modo de asistencia.


- Apagar el recipiente de cocción M Sense.

Datos de la placa de cocción

Indicación del nombre del modelo/número de serie

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.

- Desconectar la placa de cocción.

- Tocar  *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.


En Indicación de las zonas de cocción aparece *P*.

En Indicadores de recipientes de cocina se indica lo siguiente:

- φ y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- en función del modelo:

\mathcal{L} y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

Se ilumina la indicación () *Símbolo NFC* intensamente.

- Tocar + *Más* o Barra (en la parte superior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción) hasta que la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente indique lo siguiente: $\varphi 03$

- Tocar  *Aceptar*.


En Indicación de las zonas de cocción aparecen una detrás de otra las cifras separadas por un guion.

Ejemplo: $12\ 34$ (nombre del modelo KM 1234) – $1\ 23\ 45\ 57\ 89$ (número de serie)

Indicar la versión de software

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.

- Desconectar la placa de cocción.

- Tocar  *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.


En Indicación de las zonas de cocción aparece *P*.

En Indicadores de recipientes de cocina se indica lo siguiente:

- φ y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- en función del modelo:

\mathcal{L} y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

Se ilumina la indicación () *Símbolo NFC* intensamente.

- Tocar + *Más* o Barra (en la parte superior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción) hasta que la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente indique lo siguiente: $\varphi 02$

- Tocar  *Aceptar*.

En Indicación de las zonas de cocción aparecen tres cifras:


Ejemplo: 1.23 = versión del software 1.23.

Activación/desactivación del modo Exposición

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.

- Desconectar la placa de cocción.

Manejo

- Tocar  *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.


En Indicación de las zonas de cocción aparece *P*.

En Indicadores de recipientes de cocina se indica lo siguiente:

- *9* y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- en función del modelo:

£ y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.


Las demás teclas se iluminan.

Se ilumina la indicación () *Símbolo NFC* intensamente.

- Tocar + *Más* o Barra (en la parte superior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción) hasta que la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente indique lo siguiente: *910*

- Tocar  *Aceptar*.

- Tocar + *Más* o Barra (en la parte inferior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción) hasta que la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente indique lo siguiente: *£01*

- Tocar  *Aceptar* (parte inferior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción).

En Indicación de las zonas de cocción parpadea, durante unos segundos:

- *dE* en alternancia con *On* (modo Exposición activado)
 - o
- *dE* en alternancia con *OFF* (modo Exposición desactivado)

Activar/desactivar el modo Demo

- Activar/desactivar el modo Demo a través de los ajustes (*P52*).

Rangos de ajuste de los niveles de potencia

La placa de cocción viene programada de fábrica con 9 niveles de potencia con niveles intermedios. Si se desea un ajuste para números enteros de niveles de potencia, se pueden desactivar los niveles intermedios en los ajustes.

| | Recipiente de cocción recomendado ¹ | Rango de ajuste ² | |
|---|--|--|---|
| | | 9 niveles ajustados de fábrica con niveles intermedios | 9 niveles enteros sin niveles intermedios |
| Derretir mantequilla | Cazuela | 1.0–1.5 | 1–2 |
| Disolver gelatina | | | |
| Mantener calientes alimentos que cuajan fácilmente | | 1.0–2.0 | |
| Derretir chocolate | | | |
| Calentar pequeñas cantidades de líquido | | | |
| Preparar arroz a baja temperatura | | 2.0–3.5 | 2–4 |
| Descongelar verduras congeladas en bloque | | | |
| Preparar papillas | | | |
| Calentar platos líquidos o semisólidos | | | |
| Rehogar vegetales | | 3.5–5.5 | 4–6 |
| Cocinar patatas | | | |
| Desengrasar beicon | Sartén | | |
| Preparación de tortillas, huevos fritos sin puntilla, etc. | Sartén con base sándwich y acabado antiadherente | 5.0–6.5 | 5–6 |
| Rehogar pescado | Cazuela | 4.5–6.5 | 5–7 |
| Rehogar verduras | | | |
| Cocer pastas y legumbres | | | |
| Batir salsas y cremas, por ejemplo, espuma de vino o salsa holandesa | | | |
| Descongelar y calentar productos ultracongelados | véanse las instrucciones del fabricante | | |
| Freír suavemente con poco aceite (por ejemplo, pescado entero) | Sartén con base sándwich y acabado antiadherente | 6.0–6.5 | 6 |
| Freír con poco aceite a fuego bajo (por ejemplo, hamburguesas, pechuga de pollo) | Sartén | | |
| Freír con poco aceite (por ejemplo, filete de pescado, escalope a la milanesa, huevos) | | 6.0–7.0 | 6–7 |
| Preparación de tortitas | Sartén con base sándwich y acabado antiadherente | | |
| Freír con poco aceite a fuego más fuerte (por ejemplo, filetes, carne en pequeñas cantidades, patatas con piel, tortitas de patata) | Sartén | 7.0–8.5 | 7–8 |
| Freír con aceite abundante, p. ej., patatas fritas | Recipiente con borde alto | 8.5–9.0 | 9 |
| Freír con poco aceite cantidades grandes de carne | Recipiente con paredes altas o bandeja para asar | | |

Rangos de ajuste de los niveles de potencia

| | Recipiente de cocción recomendado ¹ | Rango de ajuste ² | |
|-------------|--|--|---|
| | | 9 niveles ajustados de fábrica con niveles intermedios | 9 niveles enteros sin niveles intermedios |
| Hervir agua | Cazuela | Booster | Booster |

¹ En la medida de lo posible, cocinar solo con las cazuelas o sartenes tapadas. Así, se evitará el escape innecesario de calor.

² Las indicaciones tienen únicamente un carácter orientativo. La potencia de la bobina de inducción puede variar en función del tamaño y del material de la base de los recipientes de cocción. Por eso, es posible que los niveles de potencia varíen ligeramente para sus recipientes de cocción. Con el uso se averiguarán los ajustes óptimos para los recipientes de cocción. Cuando se utilicen recipientes de cocción nuevos, cuyas características de uso son desconocidas, ajustar el nivel de potencia inmediatamente inferior al indicado.

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según EN 60350-2

| Plato de prueba | Ø Base del recipiente de cocción (mm) | Tapa | Rango de ajuste | |
|---|---|-------------------|------------------|--------------------|
| | | | Precalentamiento | Preparación |
| Recalentar aceite | 150 | no | – | 1.0–1.5 |
| Tortitas | 180 (rebanadas de pan para sándwich) | no | 9.0 | 6.0–7.0 |
| Freír con abundante aceite patatas fritas ultracongeladas | 180 mm (aceitera) | no | 9.0 | 9.0 |
| Mantener calientes lentejas guisadas | 150 (rebanadas de pan para sándwich) | sí (en espera) | 7.0 | Mantener calientes |

Funcionamiento de las placas de inducción

Por debajo de la superficie vitrocerámica se encuentran dos bobinas de inducción. Estas bobinas generan un campo magnético que actúa directamente sobre la base del recipiente de cocción y la calienta. La superficie vitrocerámica se calienta únicamente de manera indirecta mediante el calor desprendido por la base del recipiente.

La inducción reconoce automáticamente la posición, el tamaño y la forma del recipiente.

La inducción funciona únicamente con recipientes cuya base tenga componentes imantables.

Ruidos

Durante el funcionamiento de las zonas de cocción de una placa de inducción pueden generarse los siguientes ruidos en los recipientes, dependiendo del material y del procesamiento de la base:

zumbidos durante el funcionamiento con un nivel de potencia alto. Se suavizan o desaparecen cuando se disminuye el nivel de potencia.

Pueden producirse crepitaciones en los recipientes que tengan la base de diferentes materiales (p.ej., base superpuesta).

Pueden producirse chasquidos en las conexiones electrónicas, especialmente a niveles de potencia bajos.

zumbidos si el ventilador de refrigeración está conectado. Se conecta para proteger la electrónica, en caso de un uso intensivo de la placa. Es posible que continúe funcionando después de desconectar el aparato.

Recipiente de cocción

Menaje adecuado

- acero inoxidable con bases imantables,
- acero esmaltado,
- hierro fundido

Tenga en cuenta que las características de la base del recipiente pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción (p. ej., al dorar crepes). El calor debería repartirse por la base del recipiente de forma homogénea. Son especialmente adecuados los recipientes de cocción con una base de material multicapa (base de sándwich o de cápsula).

El material de la base y la posición sobre la placa afectan a la potencia de las bobinas de inducción. Esto puede repercutir en el proceso de cocción.

Tamaño de los recipientes

En caso de utilizar recipientes **redondos** escoja preferiblemente los de diámetro de entre 145 mm a máx. 350 mm. Los que tengan un diámetro de entre 100 mm y 145 mm no son reconocidos en cualquier posición.

En caso de utilizar recipientes **ovales/cuadrados** el tamaño no puede superar los 380 mm x 300 mm.

Recipientes de cocción no adecuados

- acero inoxidable con bases no imantables,
- aluminio o cobre,
- vidrio, cerámica o loza.

Es importante saber

Comprobar menaje

En caso de no estar seguro de si un recipiente o una cazuela son o no adecuados, es posible comprobarlo colocando un imán en la base del recipiente. Por lo general, este será adecuado si el imán se adhiere.

Consejos para el recipiente de cocción


- Utilizar exclusivamente sartenes y cazuelas con la base plana. Los que tienen la base áspera pueden arañar la superficie vitrocerámica.
- Levantar el recipiente de cocción para moverlo de sitio. De este modo, se evitarán las estrías por roce y los arañazos. Los arañazos producidos por arrastrar los recipientes no repercuten en el funcionamiento de la placa de cocción. Estos arañazos forman parte del uso normal de la placa y no son motivo para una reclamación.
- Al adquirir sartenes y ollas es necesario tener en cuenta que, a menudo, se indica el diámetro máximo o superior. Sin embargo, lo importante es el diámetro de la base (por lo general, más pequeño).



- En la medida de lo posible, utilizar sartenes con bordes rectos. En las sartenes con bordes inclinados, la inducción afecta también en la zona del borde. Lo que puede producir que el borde de la sartén cambie de color o que el recubrimiento se deteriore.

Acceso a los ajustes

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.


- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar  *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.

En Indicación de las zonas de cocción aparece *P*.

En Indicadores de recipientes de cocina se indica lo siguiente:

- *Q* y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- en función del modelo:
 - L* y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

Se ilumina la indicación () *Símbolo NFC* intensamente.

- Tocar  *Stop&Go*.

En Indicación de las zonas de cocción aparece *PL*.

En Indicadores de recipientes de cocina se indica lo siguiente:

- *P* y un número indican el parámetro seleccionado.


Ajustar los parámetros

Se ha accedido a los ajustes.

- Tocar repetidamente + *Más* o Barra (en la parte superior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción) hasta que aparezca el número desea-

do de parámetro en la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente.

- Tocar  *Aceptar*.

Se encienden Barra,  *Aceptar* y + *Más* en la parte inferior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción.

La tecla/indicación Expositor de utensilios de cocina situada en la parte inferior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción, muestra el número de código ajustado en ese momento.

Ajustar el código

El parámetro debe estar ajustado.

- Tocar repetidamente + *Más* (en la parte inferior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción) hasta que aparezca el número de código deseado en la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente.

- Tocar  *Aceptar*.

El ajuste se ha memorizado. Ya se puede salir de la configuración o ajustar otros parámetros.

Finalizar los ajustes

No se aplicarán los cambios que no se guarden.

- Tocar  *On/Off*.

Adaptar los ajustes

| Parámetros ¹ | | Código | Ajustes ² |
|-------------------------|---|--------|--|
| P01 | Registro WiFi | C00 | no activado/desactivado |
| | | C01 | activado sin configuración |
| | | C02 | activo y configurado (no seleccionable, indica si se ha realizado correctamente la conexión) |
| | | C03 | Iniciar la conexión por Bluetooth |
| | | C04 | WiFi reseteado a los valores predeterminados (C01) |
| | | C05 | Reiniciar el módulo inalámbrico |
| P03 | Rango de ajuste de los niveles de potencia de la placa de cocción | C00 | 9 niveles de potencia con niveles intermedios + Booster |
| | | C01 | 9 niveles de potencia sin niveles intermedios + Booster |
| P04 | Volumen de la confirmación acústica al tocar una tecla | C00 | desconectado ³ |
| | | C01 | bajo |
| | | C02 | medio |
| | | C03 | alto |
| P05 | Volumen de la señal acústica para las funciones de tiempo | C00 | desconectado |
| | | C01 | bajo |
| | | C02 | medio |
| | | C03 | alto |
| | | C04 | Extraalto |
| P06 | Volumen de las señales acústicas para avisos y anomalías | C00 | desactivado (solo es posible para los consejos) |
| | | C01 | bajo (volumen mínimo de anomalías) |
| | | C02 | medio |
| | | C03 | alto |
| P07 | Duración del funcionamiento máxima | C00 | Nivel de seguridad 0 |
| | | C01 | Nivel de seguridad 1 |
| | | C02 | Nivel de seguridad 2 |

Adaptar los ajustes

| Parámetros ¹ | | Código | Ajustes ² |
|-------------------------|--|--------|---|
| P08 | Bloqueo de puesta en funcionamiento | C00 | Solo activación manual del bloqueo de puesta en funcionamiento |
| | | C01 | Activación automática del bloqueo de puesta en funcionamiento |
| P09 | Velocidad de respuesta de las teclas | C00 | rápida |
| | | C01 | normal |
| | | C02 | lenta |
| P10 | Velocidad de respuesta de la tecla Barra | C00 | rápida |
| | | C01 | normal |
| | | C02 | lenta |
| P12 | Temperatura del nivel de mantenimiento de calor | C00 | 65–75 °C |
| | | C01 | 50–55 °C |
| | | C02 | 80–90 °C |
| P14 | Manejo de la campana a través de la placa de cocción - Con@ctivity 3.0 | C00 | Activado |
| | | C01 | Desactivado |
| P15 | Contraste de la iluminación de las teclas | C00 | 10 % |
| | | C01 | 20 % |
| | | C02 | 40 % |
| P16 | Restablecer los ajustes | C00 | No restablecer |
| | | C01 | Restablecer todos los ajustes |
| | | C02 | Restablecer la conexión WiFi |
| | | C04 | Restablecer la conexión de Recipiente de cocción M Sense |
| P17 | Ajustes de fábrica | C00 | No restablecer los ajustes de fábrica |
| | | C01 | Restablecer los ajustes de fábrica |

Adaptar los ajustes

| Parámetros ¹ | | Código | Ajustes ² |
|-------------------------|---|--------|---|
| P21 | Powermanagement ⁴ | C00 | desconectado |
| | | C01 | 1.000 W |
| | | C02 | 2.000 W |
| | | C03 | 3.000 W |
| | | C04 | 3.680 W |
| | | C05 | 4.000 W |
| | | C06 | 4.500 W |
| | | C07 | 5.000 W |
| | | C08 | 6.000 W |
| | | C09 | 7.000 W |
| | | C10 | 7.400 W |
| | | C11 | 8.000 W |
| | | C12 | 9.000 W |
| | | C13 | 10.000 W |
| P23 | Cambio de sentido, modo profesional | C00 | De delante (p. ej., 9) hacia atrás (p. ej., 1) |
| | | C01 | De atrás (p. ej., 9) hacia delante (p. ej., 1) |
| P24 | Indicación de posición incorrecta del recipiente de cocción | C00 | Detección desactivada |
| | | C01 | Detección activada |
| P40 | Recipiente de cocción M Sense: altitud de ubicación | C00 | 0–300 m |
| | | C01 | 301–600 m |
| | | C02 | 601–900 m |
| | | C03 | 901–1.200 m |
| | | C04 | 1.201–1.500 m |
| | | C05 | 1.501–1.800 m |
| | | C06 | > 1.800 m |
| C07 | 0–1.800 m | | |

Adaptar los ajustes

| Parámetros ¹ | | Código | Ajustes ² |
|-------------------------|--|--------|----------------------|
| P41 | Cazuela M Sense: temperatura deseada para saltear/hacer a la plancha con poco aceite | C00 | 140 °C |
| | | C01 | 145 °C |
| | | C02 | 150 °C |
| | | C03 | 155 °C |
| | | C04 | 160 °C |
| | | C05 | 165 °C |
| | | C06 | 170 °C |
| | | C07 | 175 °C |
| | | C08 | 180 °C |
| P42 | Sartén M Sense: temperatura deseada para saltear/hacer a la plancha con poco aceite I | C00 | 130 °C |
| | | C01 | 135 °C |
| | | C02 | 140 °C |
| | | C03 | 145 °C |
| | | C04 | 150 °C |
| | | C05 | 155 °C |
| | | C06 | 160 °C |
| | | C07 | 165 °C |
| | | C08 | 170 °C |
| P43 | Sartén M Sense: temperatura deseada para saltear/hacer a la plancha con poco aceite II | C00 | 170 °C |
| | | C01 | 175 °C |
| | | C02 | 180 °C |
| | | C03 | 185 °C |
| | | C04 | 190 °C |
| | | C05 | 195 °C |
| | | C06 | 200 °C |
| | | C07 | 205 °C |
| | | C08 | 210 °C |

Adaptar los ajustes

| Parámetros ¹ | | Código | Ajustes ² |
|-------------------------|--|--------|--|
| P44 | Sartén M Sense: temperatura deseada para saltear/hacer a la planchar con poco aceite III | C00 | 190 °C |
| | | C01 | 195 °C |
| | | C02 | 200 °C |
| | | C03 | 205 °C |
| | | C04 | 210 °C |
| | | C05 | 215 °C |
| | | C06 | 220 °C |
| | | C07 | 225 °C |
| | | C08 | 230 °C |
| P52 | Modo Demo/modo Exposición | C00 | Modo Exposición desconectado |
| | | C01 | Modo Exposición conectado ⁵ |
| | | C02 | Modo Demo conectado ⁵ |

¹ Los parámetros que no figuran en la lista no están asignados.

² Los ajustes de fábrica aparecen en negrita.


³ No está desactivado el sonido del teclado de Ⓢ On/Off.

⁴ La potencia nominal total de la placa de cocción se puede reducir para cumplir con los requisitos del proveedor de red local.
No se indican los códigos con valores superiores a la carga conectada de la placa de cocción.

⁵ Después de conectar la placa de cocción, en Indicación de las zonas de cocción se alternan los símbolos *dE* y *On* durante unos segundos.

Indicación del nombre del modelo/número de serie

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.


- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar  *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.


En Indicación de las zonas de cocción aparece *P*.

En Indicadores de recipientes de cocina se indica lo siguiente:

- *P* y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- en función del modelo:
 - L* y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

Se ilumina la indicación  *Símbolo NFC* intensamente.


- Tocar + *Más* o *Barra* (en la parte superior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción) hasta que la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente indique lo siguiente: *903*
- Tocar  *Aceptar*.

En Indicación de las zonas de cocción aparecen una detrás de otra las cifras separadas por un guion.

Ejemplo: *12 34* (nombre del modelo KM 1234) – *1 23 45 67 89* (número de serie)

Indicar la versión de software

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.


- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar  *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.


En Indicación de las zonas de cocción aparece *P*.

En Indicadores de recipientes de cocina se indica lo siguiente:

- *P* y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- en función del modelo:
 - L* y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

Se ilumina la indicación  *Símbolo NFC* intensamente.

- Tocar + *Más* o *Barra* (en la parte superior derecha, junto a Indicación de las zonas de cocción) hasta que la indicación Expositor de utensilios de cocina correspondiente indique lo siguiente: *902*
- Tocar  *Aceptar*.

En Indicación de las zonas de cocción aparecen tres cifras:

Ejemplo: *1.23* = versión del software 1.23.

Adaptar los ajustes

Actualización del software

Ejecución de una actualización de software

En la Miele App puede verse la información sobre el contenido y alcance de las actualizaciones.

1. La placa de cocción está conectada a la red doméstica.
2. En Indicación de las zonas de cocción aparece *UP*.

■ Tocar + *Más*.

En Indicación de las zonas de cocción aparece *UP* y, poco después,
U P...*U P*...*U P*...

Cuando la placa de cocción se apaga, significa que la actualización se ha completado. Puede volver a utilizarse la placa de cocción con normalidad.

Posponer la actualización del software

En la Miele App puede verse la información sobre el contenido y alcance de las actualizaciones.

Miele recomienda instalar las actualizaciones lo antes posible.

1. La placa de cocción está conectada a la red doméstica.
2. En Indicación de las zonas de cocción aparece *UP*.

■ Tocar – *Menos*.

La placa de cocción puede utilizarse con normalidad.

Si se reinicia la placa de cocción y no se enciende ninguna indicación de calor residual, se ofrece de nuevo la posibilidad de ejecutar la actualización.

Desactivar la actualización del software

Miele recomienda instalar las actualizaciones.

- Para desactivar las actualizaciones de forma permanente, acceder a la Miele App o contactar con el servicio técnico de Miele.


Superficies

Los modelos de placa con el sufijo MattFinish están equipados con una superficie vitrocerámica de acabado negro mate. Los modelos MattFinish se diferencian de las placas vitrocerámicas estándar por su estructura más rugosa y una menor reflexión de la luz. Debido a las características especiales de la vitrocerámica MattFinish, es preciso respetar instrucciones de limpieza específicas.


Limpieza de placa vitrocerámica: KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685-2 FR, KM 8685-2 FL, KM 8695-2 FR, KM 8695-2 FL

La limpieza de las placas de cocción MattFinish se describe en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de las placas de cocción MattFinish».

Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento

 Al limpiar vitrocerámicas estándar, como las MattFinish, podrían resultar dañadas.

Limpiar las placas vitrocerámicas estándar siguiendo las instrucciones de limpieza específicas de las mismas.

 Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

Al finalizar el proceso de cocción, todas las partes de la placa pueden estar calientes.

Desconectar la placa de cocción.

Dejar enfriar la placa de cocción antes de limpiarla.

Todas las superficies pueden decolorarse o cambiar de color si se utilizan productos de limpieza inadecuados o si se calientan restos de cualquier producto de limpieza en la placa de cocción, aunque sea adecuado. Las superficies son sensibles a los arañazos.

Dejar enfriar las superficies antes de limpiar la placa de cocción.

Eliminar inmediatamente los restos de producto para la limpieza.

No utilizar ningún producto para la limpieza que sea abrasivo ni que pueda arañarla.

Limpieza y mantenimiento

Al limpiar con un detergente suave no se eliminan todos los restos de suciedad. Se genera una lámina invisible que provoca decoloraciones en la vitrocerámica. Dichas decoloraciones ya no se pueden eliminar. Limpiar regularmente con un producto especial para la limpieza de vitrocerámicas.

► No utilizar nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.

► No utilizar objetos puntiagudos para su limpieza.

Intervalo de limpieza

- Antes de cada uso:
limpiar toda la placa de cocción y la base del recipiente de cocción.
- Tras cada uso:
limpiar toda la placa de cocción.
- Una vez a la semana:
para evitar que se incrusten restos de productos de limpieza, limpiar la superficie vitrocerámica con un producto para la limpieza de vitrocerámicas y acero inoxidable de Miele o con un producto para la limpieza de vitrocerámicas convencional. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Limpiar las superficies de la vitrocerámica

Cómo eliminar la suciedad leve

- Limpiar toda la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y suave y un producto para la limpieza manual diluido. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Cómo eliminar la suciedad resistente

- Eliminar la suciedad resistente que se desprenda fácilmente con un paño húmedo y la suciedad firmemente adherida, con una rasqueta para cristal.
- Limpiar la superficie vitrocerámica con el producto para la limpieza del acero inoxidable y la vitrocerámica de Miele, con un producto para la limpieza de vitrocerámicas disponible en comercios. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Completar la limpieza

- Eliminar todos los restos de productos para la limpieza con un paño húmedo.
- Secar la superficie vitrocerámica después de cada limpieza.

Productos para la limpieza inadecuados

A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, no utilizar nunca:

- productos para la limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- quitamanchas y desoxidantes,
- productos para la limpieza abrasivos, p. ej., líquidos o en polvo o piedras de limpieza,

- productos para la limpieza que contengan disolventes,
- detergente para lavavajillas,
- espráis para hornos y grill,
- cepillos duros y abrasivos,
- gomas quitamanchas,
- esponjas.


Limpieza de placa MattFinish: KM 8685-2 FL MattFinish, KM 8695-2 FL MattFinish

La limpieza de las placas de cocción estándar se describe en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de las vitrocerámicas estándar».

Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento

Si se limpia una vitrocerámica MattFinish del mismo modo que una estándar, es posible que no quede limpia.

Limpiar las placas vitrocerámicas MattFinish siguiendo las instrucciones de limpieza específicas de las mismas.

 Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

Al finalizar el proceso de cocción, todas las partes de la placa pueden estar calientes.


Desconectar la placa de cocción.

Dejar enfriar la placa de cocción antes de limpiarla.

Todas las superficies pueden decolorarse o cambiar de color si se utilizan productos de limpieza inadecuados o si se calientan restos de cualquier producto de limpieza en la placa de cocción, aunque sea adecuado.

Dejar enfriar las superficies antes de limpiar la placa de cocción.

Eliminar inmediatamente los restos de producto para la limpieza.

 Tener cuidado al manipular productos químicos de limpieza. Estos productos pueden contener componentes ácidos irritantes.

Observar las normas de seguridad aplicables y las hojas de datos de seguridad de los fabricantes de los productos químicos de limpieza.
¡Usar guantes!

Cosméticos, especialmente crema de sol y los desinfectantes de manos pueden provocar manchas permanentes en la superficie de cristal mate.

Si la superficie de cristal mate ha entrado en contacto con cosméticos, eliminar los residuos inmediatamente con agua tibia, detergente suave y un paño de microfibra limpio.

Limpieza y mantenimiento

▶ No utilizar nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.

▶ No utilizar objetos puntiagudos para su limpieza.

Intervalo de limpieza

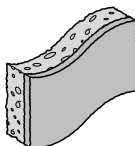
- Antes de cada uso:
limpiar toda la placa de cocción y la base del recipiente de cocción.
- Tras cada uso:
limpiar toda la placa de cocción.
- Una vez a la semana:
para evitar que se incrusten restos de productos de limpieza, limpiar la superficie vitrocerámica con un producto para la limpieza de vitrocerámicas y acero inoxidable de Miele o con un producto para la limpieza de vitrocerámicas convencional. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Limpieza de las superficies vitrocerámicas MattFinish

Cómo eliminar la suciedad leve

- Limpiar toda la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y suave y un producto para la limpieza manual diluido. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Cómo eliminar la suciedad resistente



1. Ejemplo de estropajo con lado blando.

- Eliminar la suciedad resistente que se desprenda fácilmente con un paño húmedo y la suciedad firmemente adherida, con una rasqueta para cristal.
- Limpiar la superficie vitrocerámica con el producto para la limpieza del acero inoxidable y la vitrocerámica de Miele, con un producto para la limpieza de vitrocerámicas disponible en comercios o con un limpiador abrasivo. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.
- Remojar las zonas muy sucias con limpiador en crema para suciedad difícil durante 15 minutos.
- Limpiar las zonas afectadas con el lado suave (1) de un estropajo durante 2-5 minutos.
- Si aún quedan residuos, repetir el proceso hasta tres veces.

Eliminar la suciedad resistente

- En caso de suciedad extrema, utilizar un limpiador alcalino fuerte para hornos o un producto para la limpieza de la barbacoa adecuado para placas de cocción. Dejar actuar el producto durante al menos 30 minutos.

Completar la limpieza

- Eliminar todos los restos de productos para la limpieza con un paño húmedo.
- Secar la superficie vitrocerámica después de cada limpieza.

Productos para la limpieza inadecuados

A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, no utilizar nunca:

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- quitamanchas y desoxidantes,
- polvo para limpiar y piedras de limpieza
- productos para la limpieza que contengan disolventes,
- detergente para lavavajillas;
- cepillos duros y abrasivos,
- gomas quitamanchas;

Solucionar anomalías

La mayor parte de las anomalías se pueden solucionar sin la intervención de un técnico. En muchos casos, se ahorra tiempo y dinero al no tener que ponerse en contacto con el Servicio Posventa.

Entrar en <https://www.miele.es/support/customer-assistance> para obtener más información sobre cómo solucionar algunas anomalías sin la ayuda de un técnico.



Mensajes en las indicaciones/en el display

| Problema | Causa y solución |
|---|---|
| LDL parpadea alternativamente con la potencia ajustada/reducida en Expositor de utensilios de cocina. | <p>La posición de los recipientes de cocción no es adecuada.</p> <p>Es posible que los recipientes de cocción no se asignen claramente a un elemento de manejo.</p> <p>Los recipientes no están lo suficientemente separados unos de otros.</p> <p>Los recipientes de cocción no están suficientemente separados y los ajustes de potencia son muy diferentes.</p> <p>■ Modificar la posición. Colocar los recipientes uno detrás de otro en lugar de todos a la vez.</p> |
| Después de conectar la placa de cocción o de tocar una tecla, en Indicación de las zonas de cocción se alternan los símbolos LDC y On durante unos segundos. | <p>Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento.</p> <p>■ Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento.</p> |
| | <p>El bloqueo del teclado está activado.</p> <p>■ Desactivar el bloqueo del teclado.</p> |
| Tras encender la placa de cocción, en Indicación de las zonas de cocción aparecen alternativamente dE y On. El recipiente no se calienta. | <p>La placa de cocción está en modo Exposición.</p> <p>■ Desactivar el modo Exposición.</p> |
| En Indicación de las zonas de cocción parpadea L y la placa de cocción se desconecta automáticamente. | <p>Una o más teclas están tapadas, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto situado por encima.</p> <p>■ Retirar los objetos o la suciedad.</p> |

Solucionar anomalías

| Problema | Causa y solución |
|--|---|
| <p>En Indicación de las zonas de cocción aparece UP.</p> | <p>Hay una actualización del software disponible para la placa de cocción. Tocar — <i>Menos</i> para posponer la actualización. Ejecutar la actualización cuando sea posible o desactivar las actualizaciones permanentemente.</p> |
| <p>En Indicación de las zonas de cocción, parpadean alternativamente Err y 044.</p> | <p>La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si sigue apareciendo el mensaje de anomalía, ponerse en contacto con el Servicio Posventa. |
| <p>En Indicación de las zonas de cocción, parpadean alternativamente Err y 710, 711, 712 o 713.</p> | <p>La placa de cocción está mal conectada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. ■ Avisar al Servicio Posventa. La placa de cocción se debe conectar siguiendo las indicaciones del esquema de conexiones. |
| <p>En Indicación de las zonas de cocción, aparecen alternativamente Err y 726, 727, 728 o 729.</p> | <p>El ventilador está bloqueado o defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar si algún objeto, p. ej. un tenedor, está bloqueando el ventilador y retirarlo. ■ Retire el objeto ■ Si sigue apareciendo el mensaje de anomalía en Indicación de las zonas de cocción, contactar con el Servicio Posventa. |
| <p>En Indicación de las zonas de cocción aparece un mensaje que no aparece en esta tabla.</p> | <p>Se ha producido una anomalía en la electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desconectar la placa de cocción de la corriente durante 1 minuto aprox. ■ Ponerse en contacto con el Servicio Posventa si el problema persiste después de restablecer el suministro eléctrico. |

Solucionar anomalías

Comportamiento inesperado

| Problema | Causa y solución |
|--|---|
| Se ha colocado un recipiente, pero no aparece el regulador deslizante correspondiente. | No se reconoce el recipiente en esta posición, porque es demasiado pequeño. ■ Colocar de nuevo el recipiente. En caso de continuar sin reconocerlo, utilizar otro. |
| | El recipiente no es apropiado. ■ Utilizar menaje adecuado. |
| Vuelva a colocar un recipiente y el nivel de potencia ajustado comienza a parpadear. | No se detecta el recipiente. ■ Pulse el nivel de potencia que parpadea. ■ En caso de que el nivel de potencia continúe parpadeando, vuelva a colocar el recipiente. |
| Vuelva a colocar un recipiente y el nivel de potencia ajustado se apaga y el 0 se ilumina. | No se detecta el recipiente. ■ Ajuste el nivel de potencia de nuevo. |
| El nivel de potencia 9 se reduce automáticamente si también se ajusta el nivel de potencia 9 para la zona de cocción conectada. | Si se trabaja al mismo tiempo con el nivel de potencia 9, se supera la potencia total posible. ■ Utilizar una zona de cocción diferente. |
| Una zona o la placa de cocción completa se desconectan automáticamente. | La duración del funcionamiento fue demasiado larga. ■ Volver a encender la placa de cocción o la zona. |
| | La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa. |

Solucionar anomalías

| Problema | Causa y solución |
|--|---|
| La zona de cocción no funciona de la forma habitual con el nivel de potencia ajustado. | <p>La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa. |
| El nivel Booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo. | <p>La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa. |

Resultado insatisfactorio

| Problema | Causa y solución |
|--|---|
| Cuando se conecta el inicio automático de cocción, el contenido del recipiente de cocción no llega a hervir. | <p>Se calientan grandes cantidades de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Iniciar la cocción con el nivel de potencia más alto y, a continuación, reducirlo manualmente. |
| | <p>El recipiente de cocción es un mal conductor de calor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizar otro recipiente que conduzca mejor el calor. |
| En procesos de asado y cocción similares existen pequeñas diferencias en lo que respecta a los tiempos y el dorado | <p>Esto no es una anomalía.</p> <p>El material de la base y la posición sobre la placa afectan a la potencia de las bobinas de inducción. Esto puede repercutir en el proceso de cocción.</p> |

Solucionar anomalías

| Problema | Causa y solución |
|--|---|
| No se reconocen las posiciones de los recipientes de cocción o hay una distribución desigual del calor en los mismos. | <p>La posición de los recipientes de cocción no es idónea.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Colocar los recipientes según las instrucciones.■ Si los resultados de cocción siguen sin ser satisfactorios, ajustar la detección de posiciones incorrectas de los recipientes (P24) en los ajustes. <p>La detección de posiciones incorrectas de los recipientes se ajusta con mayor precisión. La placa de cocción ahora también informa de las posiciones incorrectas de los recipientes, no solo de las inviables.</p> |

Problemas generales o anomalías técnicas

| Problema | Causa y solución |
|---|---|
| No es posible conectar la placa. | <p>La placa de cocción no tiene corriente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Comprobar si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llamar a un electricista o al Servicio Postventa de Miele (ver potencia mínima y datos de conexión en la placa de características). |
| | <p>Se ha producido una anomalía técnica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconectar el aparato de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello<ul style="list-style-type: none">– desconectar el interruptor del correspondiente fusible, desenroscar completamente el fusible roscado o– el interruptor de seguridad FI (diferencial).■ En el caso de que se siga sin poder poner en funcionamiento la placa después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, ponerse en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Postventa. |

Solucionar anomalías

| Problema | Causa y solución |
|---|--|
| Durante el funcionamiento de la placa de cocción nueva, aparecen olores o vapores. | Los componentes de metal están protegidos con un producto para el mantenimiento. Al poner en funcionamiento la placa de cocción por primera vez se pueden formar olores y humo. Las bobinas de inducción también desprenden olor en las primeras horas de funcionamiento. En los siguientes usos va disminuyendo el olor hasta desaparecer totalmente. Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que la placa esté conectada incorrectamente ni que presente algún defecto, ni tampoco son perjudiciales para la salud. |
| Se oye un ruido de funcionamiento después de desconectar la placa. | El ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento hasta que la placa de cocción se enfría y después se desconecta de forma automática. |
| Diversos problemas con los ajustes, por ejemplo, problemas con la red. | <p>Los cambios en los ajustes pueden provocar conflictos entre ellos.</p> <p>Las fluctuaciones de la señal WiFi pueden provocar conflictos.</p> <div data-bbox="404 778 1042 927" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Si se restablecen los ajustes de fábrica, se borrarán los ajustes existentes.</p><p>Documentar los ajustes existentes para poder restaurarlos.</p></div> <p>■ Restablecer la configuración del dispositivo a los ajustes de fábrica.</p> <p>Se pueden restablecer todos los ajustes o solo algunos, como los de WiFi.</p> |

Servicio Posventa

Consultar el apartado «Asistencia técnica Miele» de nuestra web, www.miele.es, para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de repuesto de Miele.

Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías que no pueda solucionar uno mismo, informar, p. ej., al distribuidor Miele o al Servicio técnico de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio técnico a través de nuestra página web <https://www.miele.es/e/service-repair-product-so>.

Al final de este documento se indica el número de teléfono del Servicio técnico de Miele.

El Servicio Posventa necesitará el nombre del modelo y el número de serie (SN). Todos los detalles pueden consultarse en los datos de la placa de características.

Placa de características

Pegar aquí la placa de características adjunta. Tener en cuenta que concuerde el nombre del modelo con las indicaciones que aparecen en la contraportada de este documento.

Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

Datos técnicos

| | |
|---|------------------------|
| Frecuencia de banda ISM | 2,400 GHz – 2,4835 GHz |
| Frecuencia RFID/NFC | 13,56 Mhz |
| Potencia de transmisión WiFi | ≤ 100 mW |
| Potencia de transmisión RFID/NFC | ≤ 100 mW |
| Potencia de transmisión BTLE | ≤ 10 mW |
| Consumo de potencia en estado desconectado | ≤ 0,5 W |
| Consumo de potencia en el modo preparado en red | ≤ 2 W |
| Tiempo hasta conexión automática en estado desconectado | 10 Min. |
| Tiempo hasta conexión automática en modo preparado en red | 10 Min. |

Hojas de datos del producto

A continuación se adjuntan las hojas de datos de los modelos descritos en estas instrucciones de manejo y montaje.

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

| | |
|---|------------------------|
| MIELE | |
| Identificador del modelo | KM 8665 FR, KM 8665 FL |
| Tipo de placa de cocina doméstica | incorporado |
| Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción | 1 |
| Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción | 1. = 570 x 390 mm |
| Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica}) | 1. = 184,5 Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica}) | 184,5 Wh/kg |
| - Inducción total / de libre selección / Inducción | |
| | |
| | |
| | |

Datos técnicos

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

| MIELE | |
|---|--|
| Identificador del modelo | KM 8685-2 FR, KM 8685-2 FL, KM 8685-2 FL MattFinish |
| Tipo de placa de cocina doméstica | incorporado |
| Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción | 1 |
| Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción | 1. = 740 x 380 mm |
| Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica}) | 1. = 182,8 Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica}) | 182,8 Wh/kg |
| - Inducción total / de libre selección / Inducción | |
| | |
| | |

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

| MIELE | |
|---|--|
| Identificador del modelo | KM 8695-2 FR, KM 8695-2 FL, KM 8695-2 FL MattFinish |
| Tipo de placa de cocina doméstica | incorporado |
| Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción | 1 |
| Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción | 1. = 870 x 380 mm |
| Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica}) | 1. = 183,5 Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica}) | 183,5 Wh/kg |
| - Inducción total / de libre selección / Inducción | |
| | |
| | |

Declaración de conformidad

Por la presente, Miele declara que esta placa de cocción de vitrocerámica cumple con los requisitos de la directiva europea 2014/53/UE.

Es posible consultar el texto completo de la declaración de conformidad europea en el siguiente link:

- productos, descarga, en www.miele.es
- Servicio técnico, solicitar información, instrucciones de manejo, en <https://miele.es/manuales-125> especificando el nombre del producto o el número de serie

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Internet: www.miele.es
Servicio Posventa: miele.es/service

Atención al consumidor

Teléfono: 916 232 000
E-mail: contact@miele-support.es

Atención al Distribuidor

Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Casa Vita SpA
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (+56) 22 957 00 00
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@mielepartnerchile.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

KM 8665 FR, KM 8665 FL, KM 8685-2 FR, KM 8685-2 FL,
KM 8685-2 FL MattFinish, KM 8695-2 FR, KM 8695-2 FL,
KM 8695-2 FL MattFinish