

## Instrucciones de manejo y montaje Placa vitrocerámica



Es **imprescindible**, antes de su primera utilización, leer las «Instrucciones de emplazamiento, manejo y montaje» para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

# Contenido

---

<b>Advertencias e indicaciones de seguridad</b> .....	4
<b>Su contribución a la protección del medio ambiente</b> .....	15
<b>Vista general</b> .....	16
Placa de cocción .....	16
KM 6540 FR .....	16
KM 6542 FR, KM 6542 FL.....	17
Elementos de manejo e indicación .....	18
Datos de las zonas de cocción .....	20
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	21
Primera limpieza de la placa de cocción.....	21
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción .....	21
Miele@home .....	22
Con@ctivity.....	25
<b>Funcionamiento</b> .....	28
<b>Menaje</b> .....	29
<b>Algunas sugerencias para el ahorro energético</b> .....	30
<b>Rango de ajuste</b> .....	31
<b>Manejo</b> .....	32
Principio de manejo.....	32
Conectar la placa de cocción .....	33
Ajustar el nivel de potencia .....	33
Modificación del nivel de potencia.....	33
Desconectar zona de cocción/placa de cocción .....	33
Indicador de calor residual .....	34
Ajustar los niveles de potencia: rango de ajuste ampliado .....	34
Conexión .....	35
Inicio automático de cocción .....	36
Mantener caliente.....	37
<b>Timer</b> .....	38
Minutero avisador.....	38
Desconexión de seguridad.....	39
Uso simultáneo de las funciones del Timer .....	40
<b>Funciones suplementarias</b> .....	41
Función Stop&Go .....	41
Recall.....	41
Modo Demo.....	42

Mostrar los datos de la placa de cocción .....	42
<b>Dispositivos de seguridad</b> .....	43
Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento.....	43
Desconexión de seguridad.....	44
Protección contra el sobrecalentamiento/Protección de recipientes de cocción.....	45
<b>Programación</b> .....	46
<b>Datos para los laboratorios de ensayo</b> .....	49
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	50
<b>¿Qué hacer si ...?</b> .....	52
Mensajes en las indicaciones/en el display .....	52
Comportamiento inesperado.....	53
Resultado insatisfactorio .....	55
Problemas generales o anomalías técnicas .....	56
<b>Accesorios opcionales (no suministrados)</b> .....	57
<b>Servicio Post-venta</b> .....	58
Contacto en caso de anomalías.....	58
Placa de características .....	58
Garantía.....	58
<b>Instalación</b> .....	59
Advertencias de seguridad para el montaje.....	59
Distancias de seguridad .....	60
Indicaciones para la instalación .....	64
Montaje sobre encimera.....	64
Montaje enrasado.....	65
Medidas de montaje, sobre encimera.....	66
KM 6540 FR .....	66
KM 6542 FR .....	67
Montaje sobre encimera.....	68
Medidas de empotramiento - enrasado .....	70
KM 6542 FL.....	70
Montaje enrasado.....	71
Conexión eléctrica.....	72
<b>Hojas de datos del producto</b> .....	75
<b>Declaración de conformidad</b> .....	76

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

Lea detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner en funcionamiento la placa de cocción. Contienen indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará 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 por no respetar estas indicaciones.

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

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Uso apropiado

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

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## 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 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.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca de la placa de cocción. No deje jamás que los niños jueguen con ella.
- ▶ Durante el funcionamiento, la placa de cocción se calienta y permanece caliente durante cierto tiempo después de desconectarse. Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ ¡Riesgo de sufrir quemaduras! No coloque 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.
- ▶ ¡Peligro de sufrir quemaduras y escaldaduras! Retire 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. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para que los niños no puedan conectar la placa sin vigilancia. Cuando utilice la placa, conecte el bloqueo, para evitar que los niños puedan modificar los ajustes seleccionados.

## Seguridad técnica

► La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por 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.

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

► Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.

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 funcionamiento aislado como en funcionamiento 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, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.

► Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características de la placa de cocción con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato.

Compárelos antes de conectarlo. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte la placa de cocción a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.
- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice la placa de cocción antes de montarla.
- ▶ No se puede utilizar esta placa de cocción en lugares inestables (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.  
No abra nunca la carcasa del aparato.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si la placa de cocción no es reparada por el Servicio Post-Venta autorizado de Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por dichas piezas originales.
- ▶ La placa de cocción no es indicada para funcionar con un reloj programador externo o con un sistema de control a distancia.
- ▶ La conexión de la placa deberá realizarla un electricista (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- ▶ Cuando el cable de conexión a red del aparato esté dañado, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial por un electricista (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ La placa de cocción debe estar desenchufada cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de
  - desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
  - de desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
  - de retirar la clavija (si está disponible) del enchufe. No tire del cable de conexión de red, sino de la clavija.
- ▶ Peligro de descargas eléctricas. Si detectase un defecto o roturas, ranuras o grietas en la superficie vitrocerámica no ponga la placa de cocción en funcionamiento o desconéctela inmediatamente. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Avise al Servicio Post-Venta.
- ▶ En caso de que la placa de cocción esté montada por detrás del frontal de un mueble (p. ej. de una puerta), no cierre nunca el frontal del mueble mientras utiliza la placa. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Lo que puede dañar la placa, el mueble y las patas. Cierre el frontal del mueble solo si se ha apagado la indicación de calor residual.

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Uso apropiado

- ▶ Durante el funcionamiento, la placa de cocción se calienta y permanece así durante cierto tiempo después de desconectarse. Únicamente cuando se apague la indicación de calor residual desaparece todo tipo de peligro de quemarse.
- ▶ Los objetos en las cercanías de la placa de cocción conectada pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. Nunca utilice la placa de cocción para calentar estancias.
- ▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. Nunca deje la placa de cocción desatendida cuando utilice aceites y grasas. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte la placa de cocción. Sofoque las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.
- ▶ ¡En ningún caso deje de vigilar la placa durante su funcionamiento! Vigile continuamente los procesos de cocción y asado.
- ▶ Las llamas pueden incendiar el filtro de grasa de una campana extractora. No flambee nunca debajo de una campana extractora.
- ▶ Cuando se calientan botes de spray, líquidos que arden fácilmente o materiales inflamables, estos pueden arder. Asegúrese de no colocar objetos inflamables directamente debajo de la placa de cocción. Las cajas para cubiertos que pudieran encontrarse cerca deberán ser de un material termorresistente.
- ▶ No caliente nunca un recipiente vacío.
- ▶ Al cocer y calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No utilice la placa de cocción para cocer o calentar latas de conservas.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Cuando 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 tape nunca la placa de cocción, p. ej. con placas de recubrimiento, un paño o una lámina protectora.
- ▶ 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. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. Las tapas húmedas pueden quedar pegadas a la cazuela. No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo. ¡Desconecte las zonas de cocción después de utilizarlas!
- ▶ Puede quemarse con la placa de cocción caliente. Proteja las manos con guantes o manoplas siempre que trabaje con un aparato caliente. Utilice únicamente guantes o manoplas secas. Los tejidos mojados o húmedos conducen la temperatura mejor y pueden producir quemaduras a causa del vapor.
- ▶ Si utiliza un aparato eléctrico (p. ej. una batidora) cerca de la placa de cocción, preste atención a que el cable de conexión no entre en contacto con la placa de cocción caliente. El aislamiento del cable podría dañarse.
- ▶ La sal, el azúcar o los granos de arena, p. ej. los procedentes de limpiar las verduras, pueden provocar arañazos si se encuentran por debajo de la base de los recipientes. Asegúrese de que la superficie de la vitrocerámica y las bases de los recipientes estén limpias antes de colocarlas.
- ▶ La caída de objetos (también los objetos ligeros como los saleros) puede provocar grietas o roturas en la superficie de la vitrocerámica. Asegúrese de que no caigan objetos sobre la misma.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Los objetos calientes colocados sobre las teclas sensoras y las indicaciones pueden dañar la electrónica que se encuentra por debajo. Nunca coloque ollas o sartenes calientes en las inmediaciones de las teclas sensoras o de 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. Desconecte inmediatamente el aparato y elimine completamente estas sustancias con una espátula para cristal. Póngase guantes de cocina. Limpie las zonas de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica en cuanto se hayan enfriado.
- ▶ Una cazuela vacía puesta al fuego puede dañar la superficie de la vitrocerámica. ¡Nunca deje la placa de cocción desatendida durante el funcionamiento de la misma!
- ▶ Las bases de cazuelas y sartenes ásperas rayan la superficie vitrocerámica. Utilice únicamente cazuelas y sartenes con base lisa.
- ▶ Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos.
- ▶ Los recipientes de plástico o papel de aluminio se derriten a altas temperaturas. No emplee este tipo de utensilios.
- ▶ El marco de la placa de cocción, en placas de cocción con biselado el borde de la placa y los elementos de mando puede calentarse debido a los siguientes factores: duración de uso, altos niveles de potencia, recipientes grandes de cocción y número de zonas de cocción en funcionamiento.
- ▶ El menaje de aluminio o con base de aluminio puede provocar manchas de color metálico. Estas manchas pueden eliminarse con el producto de limpieza para vitrocerámica y acero inoxidable (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de la superficie vitrocerámica»).

## **Advertencias e indicaciones de seguridad**

---

- ▶ Cuando la suciedad actúa durante más tiempo, esta se puede quemar y en algunos casos ya no será posible eliminarla. Elimine la suciedad lo antes posible y al colocar el menaje asegúrese de que la base de los recipientes esté limpia, sin grasas y seca.
- ▶ No preparar en ningún caso los alimentos directamente sobre la superficie vitrocerámica. Utilice siempre el recipiente adecuado.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

### Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su placa.

# Su contribución a la protección del medio ambiente

---

## Eliminación del embalaje de transporte

El embalaje protege al aparato de daños durante el transporte. Los materiales del embalaje se han seleccionado siguiendo criterios ecológicos y en función de su posterior tratamiento en plantas de reciclaje.

La devolución del embalaje al ciclo de reciclado contribuye al ahorro de materias primas y reduce la generación de residuos. Por tanto, dichos materiales no deberán tirarse a la basura, sino entregarse en un punto de recogida específica.

## Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos llevan valiosos materiales. También contienen determinadas sustancias, mezclas y componentes necesarios para el funcionamiento y la seguridad de estos aparatos. El desecharlos en la basura doméstica o el uso indebido de los mismos puede resultar perjudicial para la salud y para el medio ambiente. Por este motivo, en ningún caso elimine su aparato inservible a través de la basura doméstica.



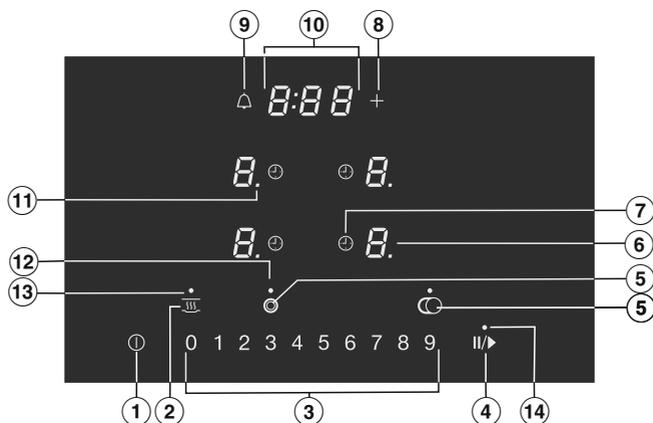
En su lugar, utilice los puntos de recogida oficiales pertinentes para la entrega y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos en su comunidad, distribuidor o en Miele. Usted es el responsable legal de la eliminación de los posibles datos personales contenidos en el aparato inservible. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.





# Vista general

## Elementos de manejo e indicación



### Teclas sensoras

- ① Placa de cocción On/Off
- ② Mantenimiento del calor  
Para activar/desactivar la función Mantener caliente
- ③ Fila numérica
  - Para ajustar el nivel de potencia
  - Para ajustar los tiempos
- ④ Función Stop&Go  
Para detener/iniciar un proceso de cocción en curso
- ⑤ Conexión de otro circuito calefactor
- ⑥ Selección de la zona de cocción e indicaciones
  - 0* Zona de cocción lista para funcionar
  - 1* hasta *9* Nivel de potencia
  - ≡* Calor residual
  - R* Inicio automático de cocción
  - h* Nivel de mantenimiento de calor
- ⑦ Desconexión de seguridad  
Apaga automáticamente las zonas de cocción
- ⑧ Indicación
  - para modificar la programación
  - para ajustar los tiempos
- ⑨ Minutero avisador

### Indicaciones/Pilotos de control

⑩ Indicación del timer

*0:00* has- Tiempo  
ta *9:59*

*LOC* Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento/bloqueo.

*dE* El modo Demo está activado

⑪ Nivel de potencia - rango de ajuste ampliado

⑫ Conexión

Se conecta otro circuito calefactor.

⑬ Mantenimiento del calor

La función Mantenimiento del calor está activada

⑭ Función Stop&Go

La función Stop&Go está activada

## Vista general

---

### Datos de las zonas de cocción

KM 6540 FR		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2900
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		Total: 8.000

KM 6542 FR, KM 6542 FL		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2900
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		Total: 8.500

- Pegue la placa de características que encontrará en la documentación que se adjunta con el aparato, en el lugar previsto para ello en el capítulo «Servicio Post-venta».
- Retire las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.

### **Primera limpieza de la placa de cocción**

- Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un paño húmedo y, a continuación, séquela.

### **Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción**

Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Al poner en funcionamiento la placa por primera vez, pueden formarse olores y humo.

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

# Primera puesta en funcionamiento

## Miele@home

Requisito: red WiFi del hogar

Placa equipada con un módulo WiFi integrado. Se puede conectar a la red WiFi del hogar.

En caso de que la placa de cocción de Miele ya esté conectada a la red WiFi local, será posible utilizar la función Con@ctivity de la campana extractora. En el manual de instrucciones de la campana extractora encontrará más información al respecto.

Asegúrese de que la señal de su red WiFi en el lugar de emplazamiento de la placa sea la adecuada.

Existen varias opciones para conectar la placa a la su red WiFi.

En el modo preparado en red la placa necesita máx. 2 W.

## Disponibilidad de conexión WiFi

La conexión WiFi se reparte con otros aparatos (p. ej. microondas, aparatos que se manejan a distancia). Debido a lo que se pueden producir problemas de conexión temporales o continuos. Por lo tanto, no se garantiza la total disponibilidad de las funciones ofrecidas.

## Disponibilidad de Miele@home

El uso de la App Miele@home depende de que el servicio Miele@home esté disponible en su país.

El servicio de Miele@home no está disponible en todos los países.

Para saber más, entre en la página web [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Aplicación Miele

Puede descargar la aplicación Miele de forma totalmente gratuita de la Apple App Store® o en la Google Play Store™.



Una vez ha instalado la App Miele@mobile en un terminal móvil, podrá llevar a cabo las siguientes acciones:

- Activar la información sobre el estado de su placa
- Activar los consejos sobre el desarrollo de un programa de la placa
- Configurar una red Miele@home con otros electrodomésticos aptos para conexión a una red WiFi

# Primera puesta en funcionamiento

## Configurar Miele@home

### Conectar a través de la App

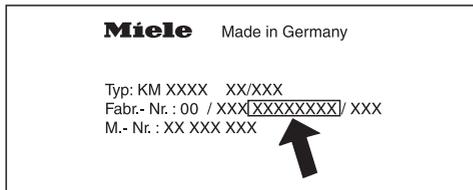
Puede crear la conexión en red con la App Miele@mobile.

- Instale la App Miele@mobile en su terminal móvil.

Para el registro necesitará:

1. La contraseña de su red WiFi.
2. La contraseña de su placa.

La contraseña se compone de las nueve últimas cifras de su número de fabricación, que se encuentra en la placa de características.



- Encienda la placa de cocción.
- Inicie la App Miele@mobile.
- Pulsar simultáneamente las teclas sensoras 0 y 5 durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido, en la indicación del Timer se muestra el código  $\text{E:01}$  durante 10 segundos.

A partir de ese momento tiene 10 minutos para configurar la WiFi.

- Siga la guía de usuario en la App.

## Conectar a través de WPS

**Requisito:** Dispone de un router compatible con WPS (WiFi Protected Setup).

- Encienda la placa de cocción.
- Pulsar simultáneamente las teclas sensoras 0 y 6 durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido aparece una luz (durante máximo 120 segundos) en la indicación del Timer durante el intento de conexión.

El registro WPS solo está activo durante 120 segundos.

- Active la función «WPS» en su router.

Si se ha podido establecer la conexión, aparece en la indicación del timer el código  $\text{E:02}$ . Si no se ha podido establecer la conexión, en la indicación del timer aparece el código  $\text{E:01}$ . Es posible que no haya activado WPS en el router lo suficientemente rápido. Repita de nuevo los pasos descritos anteriormente.

**Consejo:** Si su router WiFi no dispone de WPS como método de conexión, utilice la conexión a través de la App de Miele.

# Primera puesta en funcionamiento

---

## Cancelar

- Pulse una tecla sensora disponible.

## Restaurar ajustes

Al sustituir el router ya no es necesario resetearlo.

- Conecte la placa de cocción.
- Pulsar simultáneamente las teclas sensoras 0 y 9 durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido, en la indicación del Timer se muestra el código `∞:00` durante 10 segundos.

Reseteo los ajustes a la hora de desechar la placa, venderla o en caso de poner una placa de cocción ya usada en funcionamiento. Solo así queda garantizado eliminar todos los archivos personales para que el dueño de la placa ya no los pueda utilizar.

## Con@ctivity

Con@ctivity describe la comunicación directa entre una placa de cocción Miele y una campana extractora de Miele. Con@ctivity permite el control automático de la campana dependiendo del estado de funcionamiento de una placa de cocción.

En el manual de instrucciones de la campana extractora encontrará más información al respecto.

En el modo preparado en red la placa necesita máx. 2 W.

## Disponibilidad de conexión WiFi

La conexión WiFi se reparte con otros aparatos (p. ej. microondas, aparatos que se manejan a distancia). Debido a lo que se pueden producir problemas de conexión temporales o continuos. Por lo tanto, no se garantiza la total disponibilidad de las funciones ofrecidas.

## Configurar Con@ctivity

Puede configurar Con@ctivity a través de la red WiFi doméstica o mediante una conexión WiFi directa entre la placa de cocción y la campana.

## Con@ctivity a través de la red WiFi local (Con@ctivity 3.0)

Requisito previo:

- Red WiFi del hogar
- Campana extractora apta para el uso con Miele@home

- Conecte la campana extractora y la placa de cocción a la red WiFi local (ver capítulo "Primera puesta en funcionamiento", apartado «Miele@home»).

La función Con@ctivity se activa de forma automática.

Encontrará la información necesaria para integrar la campana extractora en las instrucciones de uso e instalación correspondientes.

# Primera puesta en funcionamiento

## Con@ctivity a través de una conexión WiFi directa (Con@ctivity 3.0)

Requisito: campana extractora Miele apta para WiFi

Encontrará la información necesaria para integrar la campana extractora en las instrucciones de uso e instalación correspondientes.

Si existe la conexión WiFi directa, no es posible añadir la campana y la placa a una red local. En caso de desear hacerlo más tarde, se deberá eliminar primero la conexión WiFi directa entre la placa y la campana (ver capítulo "Restaurar ajustes" y el capítulo "Salir de la conexión WiFi" en el manual de instrucciones y montaje de la campana extractora).

- Encienda la placa de cocción.
- Pulsar simultáneamente las teclas sensoras 0 y 7 durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido aparece una luz en la indicación del timer durante el intento de conexión. Si se ha podido establecer la conexión, aparece en la indicación del timer el código `∞:02`. Si no se ha podido establecer la conexión, en la indicación del timer aparece el código `∞:01`. Repita de nuevo los pasos descritos anteriormente.

En la campana extractora se iluminan las indicaciones **2** y **3** de forma continuada.

- Salga del modo conexión en la campana extractora pulsando la tecla de Desconexión posterior <sup>5</sup>↵<sup>15</sup>.

Con@ctivity está activada.

## Cancelar

- Pulse una tecla sensora disponible.

## Restaurar ajustes

Al sustituir el router ya no es necesario resetearlo.

- Conecte la placa de cocción.
- Pulsar simultáneamente las teclas sensoras 0 y 9 durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido, en la indicación del Timer se muestra el código `∞:00` durante 10 segundos.

Reseteo los ajustes a la hora de desechar la placa, venderla o en caso de poner una placa de cocción ya usada en funcionamiento. Solo así queda garantizado eliminar todos los archivos personales para que el dueño de la placa ya no los pueda utilizar.

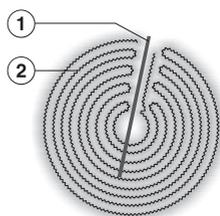
## Funcionamiento

Las zonas de cocción de un circuito están dotadas con una resistencia calefactora, las zonas de cocción de dos circuitos están dotadas con dos. Según el modelo, las resistencias calefactoras pueden estar separadas por un anillo.

Cada zona de cocción está dotada con una protección contra el sobrecalentamiento (limitador de temperatura interior) que evita que el cristal de la placa se sobrecaliente (ver capítulo "Dispositivos de seguridad", apartado "Protección contra el sobrecalentamiento").

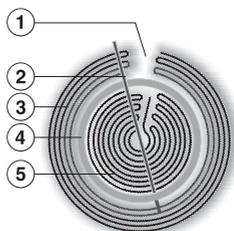
Cuando se ajusta un nivel de potencia, se activa el calentamiento y la resistencia calefactora se puede ver a través del cristal de la vitrocerámica. La potencia calefactora de las zonas de cocción depende del nivel de potencia ajustado y se regula de forma electrónica. Esto afecta a la "sincronización de una zona de cocción, es decir, el calentamiento se activa y desactiva.

### Zona de cocción con un circuito



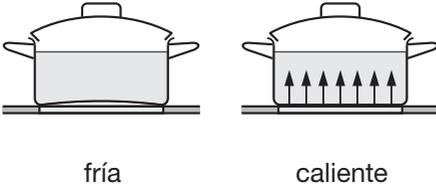
- ① Protección contra el sobrecalentamiento
- ② Banda calefactora

### Zona de cocción con dos circuitos



- ① Condicionado desde el punto de vista técnico, no hay defectos
- ② Protección contra el sobrecalentamiento
- ③ Banda calefactora exterior
- ④ Anillo de aislamiento
- ⑤ Banda calefactora interior

**Lo más adecuado** es utilizar ollas y sartenes metálicas con base gruesa que en frío esté ligeramente curvada hacia dentro. Durante el calentamiento la base se dilata y se sitúa nivelada sobre la zona de cocción. Así se conduce el calor de forma óptima.



- Utilice exclusivamente sartenes y cazuelas con la base plana. Los que tienen la base áspera pueden arañar la superficie vitrocerámica.
- Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos.
- Al adquirir sartenes y ollas tenga 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).

El menaje de vidrio, cerámica o loza es **menos adecuado**. Estos materiales no son buenos conductores del calor.

La vajilla de plástico o de láminas de aluminio **no es apta en absoluto**, ya que se derrite a temperaturas altas.

El menaje de aluminio o con base de aluminio puede provocar manchas de color metálico. Estas manchas pueden eliminarse con el producto de limpieza para vitrocerámica y acero inoxidable (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de la superficie vitrocerámica»).

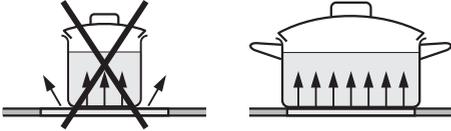
Tenga en cuenta que las características de uso de la base del recipiente pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción (p. ej., al dorar crepes).

- Seleccione recipientes de cocción con un diámetro adecuado para obtener un rendimiento óptimo de la zona de cocción (ver el capítulo «Vista general», apartado «Datos de las zonas de cocción»).

## Algunas sugerencias para el ahorro energético

---

- Asegúrese de que la base de la olla o de la sartén coincide en tamaño con la zona de cocción o sea ligeramente mayor. De esta forma no se irradiará calor innecesario.



- Si es posible, cocine con las cazuelas o sartenes tapadas. De esta forma evitará perder calor innecesariamente.
- Utilice un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente pequeño en una zona de cocción pequeña necesita menos energía que un recipiente grande un poco menos lleno en una zona de cocción mayor.
- Cocine con poca agua.
- Después del inicio de cocción o del sofrito inicial, cambie oportunamente a un nivel de potencia inferior.
- En el caso de tiempos de cocción más prolongados, desconecte previamente la zona de cocción entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. De esta forma se aprovecha el calor residual.
- Utilice una olla rápida para reducir el tiempo de cocción.

## Rango de ajuste

De fábrica se programan 9 niveles de potencia. Si desea una gradación más precisa, puede ampliar hasta 17 niveles de potencia (ver el capítulo «Programación»).

	Rangos de ajuste	
	de fábrica (9 niveles)	ampliado (17 niveles)
Derretir mantequilla, chocolate, etc. Diluir gelatina	1-2	1-2.
Calentar pequeñas cantidades de líquido Calentar platos que se pegan con facilidad Cocinar arroz a baja temperatura	1-3	1-3.
Calentar platos líquidos y semisólidos Batir cremas y salsas, p. ej., zabaglione o salsa holandesa Preparar pudín de leche Preparar tortillas y huevos fritos poco pasados Preparar frutas	2-4	2-4.
Descongelar alimentos congelados Cocer verduras o pescado al vapor Cocinar pasta y legumbres a baja temperatura Cocinar cereales a baja temperatura	3-6	3-5.
Iniciar y proseguir la cocción de grandes cantidades	4-6	4.-5.
Freír suavemente (sin sobrecalentar el aceite) pescado, escalopes, salchichas, huevos fritos, tortitas, etc.	6-7	6-7.
Preparar tortillas de patatas, crepes, tortitas, etc.	7-8	7-8.
Hervir grandes cantidades de agua Sofreír cantidades grandes de carne Cocción intensiva	8-9*	8.-9*

Las indicaciones tienen únicamente carácter orientativo. Hacen referencia a porciones normales para 4 personas. En el caso de ollas más grandes, cuando se cocina sin tapa y con cantidades mayores es necesario un rango de ajuste mayor. Si se prepara menos cantidad, se deberá seleccionar un rango de ajuste más reducido.

\* La zona de cocción ExtraSpeed funciona a un nivel de potencia 9 con una potencia súper alta.

# Manejo

## Principio de manejo

Su placa vitrocerámica está equipada con teclas sensoras electrónicas que reaccionan al contacto con los dedos. Por razones de seguridad, la tecla sensora Conexión/Desconexión ① deberá pulsarse durante algo más de tiempo que el resto de las teclas para realizar la conexión.

Cada reacción de las teclas se confirma a través de una señal acústica.

Cuando la placa de cocción está desconectada únicamente se ven los símbolos impresos de las teclas sensoras y de la fila numérica para ajustar los niveles de potencia. Al conectar la placa se iluminan el resto de las teclas sensoras.

Para ajustar o modificar un nivel de potencia, las zonas de cocción deben estar «activas». Para activar una zona de cocción, es necesario tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente. Al tocarla, comienza a parpadear. Mientras continúe parpadear, la zona de cocción está «activa» y es posible ajustar el nivel de potencia o el tiempo.

**Excepción:** cuando solo hay una zona de cocción en funcionamiento, es posible modificar el nivel de potencia sin necesidad de activarla.

 Funcionamiento anómalo debido a que las teclas sensoras están sucias y/o tapadas.

Las teclas sensoras no reaccionan o podrían activarse de forma involuntaria o incluso desconectar automáticamente la placa de cocción (ver capítulo "Dispositivos de seguridad", apartado "Desconexión automática de seguridad"). Los recipientes de cocción calientes situados sobre las teclas sensoras/pilotos de control pueden dañar la electrónica situada por debajo.

Conserve el teclado y las indicaciones limpias.

No coloque ningún objeto sobre el teclado o las indicaciones.

No coloque ningún recipiente caliente sobre las teclas sensoras o las indicaciones.

 Riesgo de quemaduras por sobrecalentamiento del alimento.

En caso de no vigilar un alimento, este podría sobrecalentarse e incendiarse.

¡En ningún caso deje de vigilar la placa durante su funcionamiento!

## Conectar la placa de cocción

- Pulse la tecla sensora ①.

Se iluminan más teclas sensoras.

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

## Ajustar el nivel de potencia

- Coloque el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.
- Tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente.

Al tocarla, comienza a parpadear.

- Pulse en la fila numérica correspondiente la tecla correspondiente al nivel de potencia deseado.

El nivel de potencia ajustado parpadea durante pocos segundos y después se ilumina de forma permanente.

## Modificación del nivel de potencia

- Tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente.

Al tocarla, comienza a parpadear.

- Pulse en la fila numérica correspondiente la tecla correspondiente al nivel de potencia deseado.

## Desconectar zona de cocción/placa de cocción

- Para desactivar una zona de cocción, es necesario tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente.

Al tocarla, comienza a parpadear.

- Tocar el sensor 0 de la fila numérica.
- Pulse la tecla sensora ① para desconectar la placa de cocción y con ello todas las zonas de cocción.

# Manejo

---

## Indicador de calor residual

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

Las barras que indican el calor residual se apagan una tras otra a medida en que se van enfriando las zonas de cocción. La última barra se apaga una vez el contacto con las zonas de cocción ya no conllevan peligro alguno.

Las indicaciones de calor residual parpadean si, durante el manejo o cuando todavía hay disponible calor residual, se produce un corte en el suministro de la electricidad.



**Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes.**

Una vez finalizado el proceso de cocción, las zonas de cocción están calientes.

No toque las zonas de cocción mientras las indicaciones de calor residual estén encendidas.

## Ajustar los niveles de potencia: rango de ajuste ampliado

- Pulse la fila numérica entre las teclas sensoras.

El nivel de potencia ajustado parpadea durante pocos segundos y después se ilumina de forma permanente. Un punto iluminado al lado del número indica los niveles intermedios.

## Conexión

### Zona de cocción de dos o tres circuitos

Al conectar se activa automáticamente la segunda resistencia de calor. El piloto de control de conexión se ilumina solo mientras parpadea la indicación de la zona de cocción correspondiente.

El segundo circuito calefactor solo se puede conectar o desconectar cuando parpadee la indicación de la zona de cocción.

### Zona de cocción de un circuito calefactor/zona de asar

El segundo circuito calefactor se debe conectar manualmente. El piloto de control de conexión se ilumina solo mientras el circuito calefactor está conectado.

Cuando el segundo circuito calefactor está conectado o desconectado, se debe volver a ajustar el nivel de potencia.

## Desconectar la resistencia calefactora

- Pulse brevemente la indicación de la zona de cocción deseada.

Al tocarla, comienza a parpadear.

- Mientras parpadee la indicación de la zona de cocción, mantenga pulsada la tecla sensora ,  o  (según modelo) hasta que el piloto de control de conexión se apague.

## Conectar la resistencia calefactora

- Pulse brevemente la indicación de la zona de cocción deseada.

La indicación de zonas de cocción comienza a parpadear.

- Mientras parpadea la indicación de la zona de cocción, pulse la tecla sensora ,  o  (según el modelo).

Se ilumina la indicación de conexión.

- Ajuste el nivel de potencia deseado.

# Manejo

## 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 ajuste de potencia ajustado (nivel de cocción continuada). El tiempo de inicio de cocción depende del nivel de cocción continuada ajustado (ver tabla).

### Activar el inicio automático de cocción

- Pulse brevemente la indicación de la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora del nivel de cocción continuada deseado hasta que se emita una señal acústica y se ilumine *H* en la zona de cocción.

Durante el tiempo de inicio de cocción (ver tabla) parpadea *H* de forma alternativa con el nivel de potencia ajustado en la indicación de la zona de cocción.

Si durante el inicio automático de cocción modifica el nivel de cocción continuada, lo desactivará.

### Desactivar el inicio automático de cocción

- Pulse brevemente la indicación de la zona de cocción deseada.
- Pulse sobre el nivel de cocción continuada ajustado hasta que *H* se apague.

o bien

- Ajuste otro nivel de potencia.

Nivel de cocción continuada*	Tiempo inicio de cocción [min : s]
1	1:20
1.	2:00
2	2:45
2.	3:25
3	4:05
3.	4:45
4	5:30
4.	6:10
5	6:50
5.	7:10
6	1:20
6.	2:00
7	2:45
7.	2:45
8	2:45
8.	2:45
9	—

\* Los niveles de cocción continuada con punto están solo disponibles en caso de niveles de potencia ampliados (ver el capítulo «Programación») En caso de niveles altos de cocción continuada solo se precisa un tiempo relativamente breve de cocción intensiva, puesto que con estos ajustes generalmente se calienta el recipiente vacío para saltar.

## Mantener caliente

La función Mantener caliente no sirve para recalentar platos que se han enfriado, sino para mantener el calor de platos calientes directamente después de su preparación.

El tiempo máximo de mantenimiento de calor es de 2 horas.

- Mantenga los alimentos calientes siempre en recipientes de cocción (cazuela/sartén). Tape el recipiente con una tapa.
- Remueva los alimentos densos o sólidos (puré de patata, potaje) de vez en cuando.
- La pérdida de nutrientes comienza al cocinar los alimentos y continúa durante el proceso de mantenimiento de calor. Cuanto más tiempo se quiera mantener calientes los alimentos, mayor será la pérdida de nutrientes. Intente minimizar el tiempo de mantenimiento del calor.

## Activar/desactivar Mantener caliente

- Pulse brevemente la indicación de la zona de cocción deseada.

Al tocarla, comienza a parpadear.

- Pulse la tecla sensora .

# Timer

Para poder utilizar el timer, es necesario que la placa esté conectada.

El timer solo se puede utilizar para dos funciones:

- para ajustar un aviso,
- para la desconexión automática de una zona de cocción.

Es posible utilizar las funciones simultáneamente.

Se puede ajustar un tiempo de entre 1 minuto (0:01) 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 en horas y minutos. Los tiempos se introducen siguiendo el orden horas, minutos en las decenas, minutos en las unidades.

Para introducir los tiempos se utiliza la fila numérica y se ajustan utilizando la tecla sensora +.

Ejemplo:

59 minutos = 0:59 horas,

Introducir: 5-9

80 minutos = 1:20 horas,

Introducir: 1-2-0

Tras introducir la primera cifra se ilumina la indicación del timer de forma estática, tras introducir la segunda cifra, la primera cifra se desplaza hacia la izquierda y tras introducir la tercera cifra, la primera y la segunda se desplazan hacia la izquierda.

## Minutero avisador

### Ajustar un aviso

- Pulse la tecla sensora  $\Delta$ .

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

El aviso comienza si toca la tecla sensora  $\Delta$  o espera 10 segundos.

### Modificar el aviso

- Pulse la tecla sensora  $\Delta$ .

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

### Borrar el aviso

- Pulse la tecla sensora  $\Delta$ .

- Pulse el 0 de la fila numérica.

## Desconexión de seguridad

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

Si el tiempo programado es mayor que la duración de funcionamiento máxima autorizada, la función de desconexión de seguridad apagará la placa de cocción (ver capítulo correspondiente).

## Ajustar una hora de desconexión

- Ajuste un nivel de potencia en la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora  situada junto a la indicación de la zona de cocción correspondiente.

La pantalla del temporizador y el botón del sensor  parpadean.

- Ajuste el tiempo deseado.

El tiempo de desconexión comienza si toca la tecla sensora  o espera 10 segundos.

La tecla sensora  se ilumina de forma continuada.

- Para programar una hora de desconexión para otra zona de cocción, proceda como ya se ha descrito.

Cuando se programan varios tiempos de desconexión se muestra el tiempo restante más corto y parpadea el sensor  correspondiente. El resto de sensores  se iluminan de forma estática.

- Para visualizar los tiempos restantes de funcionamiento en segundo plano, toque la tecla sensora  de la zona de cocción deseada.

## Modificar el tiempo de desconexión

- Pulse la tecla sensora  de la zona de cocción deseada.

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

## Eliminar el tiempo de desconexión

- Pulse la tecla sensora  de la zona de cocción deseada hasta que en la indicación del Timer aparezca .

o

- Pulse la tecla sensora  de la zona de cocción deseada.

La indicación del Timer parpadea.

- Toque la tecla sensora  de la fila numérica.

# Timer

---

## Uso simultáneo de las funciones del Timer

Si utiliza ambas funciones simultáneamente, siempre se mostrará el tiempo más corto. El botón sensor  (alarma de corta duración) o el botón sensor  (desconexión automática) de la zona de cocción con el tiempo más corto pulsa.

- Si desea que el tiempo restante en curso se muestre en segundo plano, pulse la tecla sensora  o  de la zona de cocción deseada.

## Función Stop&Go

Al activar Stop&Go se reduce el nivel de potencia de todas las zonas de cocción conectadas al nivel de potencia 1.

No podrán modificarse los niveles de potencia de las zonas de cocción ni el ajuste del timer, la placa de cocción únicamente se puede desconectar. El aviso, los tiempos de desconexión y los tiempos para un inicio de cocción siguen transcurriendo.

Durante la desactivación, las zonas de cocción continúan funcionando con el último nivel de potencia ajustado.

La placa de cocción se desconecta si no se desactiva la función en el plazo de 1 hora.

## Activar/desactivar

- Pulse la tecla sensora II/▶.

Utilice la función cuando desee eliminar rápidamente la suciedad de los elementos de mando.

## Recall

Si la placa de cocción se ha desconectado de forma involuntaria durante el funcionamiento, con esta función es posible restablecer de nuevo todos los ajustes. Es posible volver a encender la placa durante los 10 segundos posteriores a la desconexión.

- Conecte de nuevo la placa de cocción.
- Toque inmediatamente después de la conexión uno de los sensores de las zonas de cocción que parpadean.

# Funciones suplementarias

---

## Modo Demo

Esta función le permite al distribuidor mostrar la placa sin que se caliente.

### Activar/desactivar el modo Demo

- Conecte la placa de cocción.
- Pulse la fila numérica y al mismo tiempo las sensoras 0 y 2 durante 6 segundos.

En la indicación del timer parpadea durante varios segundos *dE* de forma alternada con *On* (modo Demo activado) o *OFF* (modo Demo desactivado).

## Mostrar los datos de la placa de cocción

Puede visualizar el modelo y el estado del software de su placa de cocción. No puede haber recipientes en las zonas de cocción.

### Denominación de modelo/número de serie

- Conecte la placa de cocción.
- Pulse la fila numérica y al mismo tiempo las sensoras 0 y 4 durante 6 segundos.

En la indicación del Timer aparecen una detrás de otra las cifras, separadas por un guion.

Por ejemplo: *12 34* (modelo KM 1234) – *1 23 45 67 89* (número de serie)

### Versión de software

- Conecte la placa de cocción.
- Pulse la fila numérica y al mismo tiempo las sensoras 0 y 3 durante 6 segundos.

En la indicación del Timer aparecen 3 cifras:

Ejemplo: *1.23* = versión del software 123.

## Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento

Esta placa de cocción está equipada con la función Bloqueo y Bloqueo de puesta en funcionamiento para evitar que la placa y las zonas de cocción se conecten involuntariamente o que se modifiquen los ajustes realizados.

El **bloqueo de puesta en funcionamiento** se activa cuando la placa está desconectada. Si el bloqueo de puesta en funcionamiento está activado, no es posible encender la placa y tampoco es posible manejar el timer. Un aviso ajustado continúa. La placa está programada de forma que el bloqueo de puesta en funcionamiento deba activarse de forma manual. La programación se puede ajustar de forma que el bloqueo de puesta en funcionamiento se active automáticamente 5 minutos después de desconectar la placa (ver el capítulo "Programación").

El **bloqueo** se activa con la placa conectada. Si está activado, tan solo es posible manejar lo siguiente:

- Las zonas de cocción y la placa solo pueden desconectarse.
- Podrá modificarse un tiempo de aviso ajustado.

Si el bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo están activados y se pulsa una tecla sensora no permitida, aparece *LDC* durante unos segundos en la indicación del timer y se emite una señal acústica.

## Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Pulse la tecla sensora ① durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del Timer. Una vez transcurrido aparece *LDC* en la indicación del Timer. El bloqueo de puesta en funcionamiento está activado.

## Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Pulse la tecla sensora ① durante 6 segundos.

En la indicación del Timer aparece brevemente *LDC*, a continuación se van descontando los segundos. Una vez transcurrido se desactiva el bloqueo.

## Activar el bloqueo

- Pulse la tecla sensora + y manténgala pulsada.
- Pulse la tecla sensora II/▶ y mantenga pulsada la combinación de teclas durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del Timer. Una vez transcurrido aparece *LDC* en la indicación del Timer. El bloqueo está activado.

## Desactivar el bloqueo

- Pulse la tecla sensora + y manténgala pulsada.
- Pulse la tecla sensora II/▶ y mantenga pulsada la combinación de teclas durante 6 segundos.

En la indicación del Timer parece brevemente *LDC*, a continuación se van descontando los segundos. Una vez transcurrido, el bloqueo se desactiva.

# Dispositivos de seguridad

## Desconexión de seguridad

### Si se cubren los sensores

La placa de cocción se desconectará automáticamente si uno o más sensores están cubiertos durante más de 10 segundos aprox., p. ej. por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto. En la indicación del Timer aparece durante algunos segundos *F*. En caso de estar afectado el sensor  $\odot$ . *F* se ilumina hasta que se retira la suciedad o el objeto.

Si retira objetos o suciedad, *F* se apaga y la placa vuelve a ponerse en funcionamiento.

### El tiempo de funcionamiento ha sido demasiado largo.

La desconexión automática de seguridad se activa automáticamente si una zona de cocción se calienta durante un tiempo inusualmente largo. Dicho tiempo depende del nivel de potencia seleccionado. Si este se ha sobrepasado, la zona de cocción se desconecta y se muestra la indicación de calor residual. Desconecte y vuelva a conectar la zona de cocción para que esté de nuevo lista para funcionar.

La placa está programada de fábrica al nivel de seguridad 0. Si lo desea, puede programar un nivel de seguridad más alto con un tiempo de funcionamiento máximo más corto (ver tabla).

Nivel de potencia*	Tiempo de funcionamiento máximo [h:min]		
	Nivel de seguridad		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

\* Los niveles de potencia con punto están solo disponibles en caso de niveles de potencia ampliados (ver el capítulo «Rangos de ajuste»)

\*\* Ajuste de fábrica

### Protección contra el sobrecalentamiento/Protección de recipientes de cocción

Cada zona de cocción está dotada con una protección contra el sobrecalentamiento (limitador de temperatura interior).

La zona de cocción ExtraSpeed está dotada adicionalmente con una protección para los recipientes de cocción. Si desea utilizarla, deberá modificar el ajuste de fábrica (ver el capítulo "Programación").

Detectará que la **protección contra el sobrecalentamiento** se activa porque se conecta y desconecta el calentamiento incluso en el nivel de potencia más alto que se puede ajustar.

Al activar la **protección de los recipientes de cocción** se desconecta el calentamiento de la zona de cocción. En la indicación de la zona de cocción parpadea **S** alternándose con **U**.

La protección contra sobrecalentamiento o menaje puede activarse en las siguientes situaciones:

- En la zona de cocción conectada se encuentra un recipiente inadecuado o no hay recipiente.
- Los recipientes vacíos colocados sobre la zona de cocción se calientan.
- La base del recipiente no está bien colocada sobre la superficie de la zona de cocción.
- El recipiente es un mal conductor de calor.

Detectará que la protección contra el sobrecalentamiento se activa porque se conecta y desconecta el calentamiento incluso en el nivel de potencia más alto que se puede ajustar.

# Programación

---

Puede adaptar la programación de la placa de cocción a sus necesidades. Puede modificar varios ajustes de forma consecutiva.

Una vez activada la programación, aparece la tecla sensora + y *PL* en la indicación del Timer. Después de unos segundos en la indicación del Timer parpadean alternativamente *P:01* (programa 01) y *C:01* (código).

## Modificar la programación

### Activar programación

- **Con la placa desconectada** pulse simultáneamente las teclas sensoras ① y II/▶ hasta que aparezca la tecla sensora + y *PL* en la indicación del Timer.

### Ajustar un programa

- Mientras se muestra el programa (p. ej. *P:01*), pulse la tecla sensora + hasta que el número de programa deseado se muestre en la indicación.

### Ajustar código

- Mientras se muestra el código (p. ej. *C:01*), pulse la tecla sensora + hasta que el número de código deseado aparezca en la indicación.

### Guardar ajustes

- Mientras se visualiza el programa (p. ej. *P:01*), pulse la tecla sensora ① tanto tiempo como sea necesario hasta que las indicaciones se apaguen.

### No guardar los ajustes

- Pulse la tecla sensora II/▶ tanto tiempo como sea necesario hasta que las indicaciones se apaguen.

# Programación

Programa <sup>1</sup>		Código <sup>2</sup>	Ajustes
<b>P:01</b>	Modo Demo	<b>C:00</b>	Modo Demo desconectado
		C:01	Modo Demo conectado <sup>3</sup>
<b>P:03</b>	Ajuste de fábrica	<b>C:00</b>	No restablecer los ajustes de fábrica
		C:01	Restablecer los ajustes de fábrica
<b>P:04</b>	Número de niveles de potencia de las zonas de cocción	<b>C:00</b>	9 niveles de potencia + Booster
		C:01	17 niveles de potencia + Booster <sup>4</sup>
<b>P:05</b>	Protección de los recipientes de cocción de la zona de cocción ExtraSpeed	<b>C:00</b>	desconectado
		C:01	No sensible
		C:02	Normal
		C:03	muy delicado
<b>P:06</b>	Confirmación acústica al tocar un sensor	C:00	desconectado <sup>5</sup>
		C:01	bajo
		C:02	medio
		<b>C:03</b>	alto
<b>P:07</b>	Señal acústica del timer	C:00	desconectado
		C:01	bajo
		C:02	Medianos
		<b>C:03</b>	alto
<b>P:08</b>	Bloqueo de puesta en funcionamiento	<b>C:00</b>	Solo activación manual del bloqueo de puesta en funcionamiento
		C:01	Activación automática del bloqueo de puesta en funcionamiento
<b>P:09</b>	Tiempo de funcionamiento máximo	<b>C:00</b>	Nivel de seguridad 0
		C:01	Nivel de seguridad 1
		C:02	Nivel de seguridad 2

# Programación

Programa <sup>1</sup>		Código <sup>2</sup>	Ajustes
<b>P:10</b>	Registro WiFi	<b>C:00</b>	no activado/desactivado
		C:01	activado sin configuración
		C:02	activo y configurado (no seleccionable, indica si se ha realizado correctamente la conexión)
		C:03	posible la conexión a través de botón WPS Push
		C:04	WiFi reseteada por defecto (C:00)
		C:05	Conexión WiFi directa entre placa de cocción y campana extractora sin app Miele@mobile (Con@ctivity 3.0).
<b>P:12</b>	Velocidad de reacción de las teclas sensoras	C:00	lento
		<b>C:01</b>	Normal
		C:02	rápido

<sup>1</sup> Los programas no representados no están ocupados.

<sup>2</sup> El código programado de fábrica aparece en negrita.

<sup>3</sup> Después de conectar la placa de cocción, en la indicación del Timer aparecerá durante algunos segundos *dE*.

<sup>4</sup> En el texto y en las tablas, los niveles de potencia ampliados aparecen marcados con un punto detrás de la cifra, para que sea más fácil comprenderlo.

<sup>5</sup> La confirmación acústica del sensor Conexión/Desconexión no se desconecta.

# Datos para los laboratorios de ensayo

## Platos de prueba según EN 60350-2

De fábrica se programan 9 niveles de potencia.

Según normativa, ajuste el número de niveles de potencia ampliado para las comprobaciones (ver capítulo «Programación»).

Plato de prueba	Ø Base del recipiente de cocción (mm)	Tapa	Nivel de potencia	
			Precalentamiento	Cocción
Recalentar	150	No	–	1–2
Tortitas	180 (rebanadas de pan para sandwich)	No	7	5.–7
Freír patatas fritas ultracongeladas	según normativa	No	9	9

# Limpieza y mantenimiento

 Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes.

Una vez finalizado el proceso de cocción, las zonas de cocción están calientes.

Desconecte la placa de cocción.

Deje enfriar las zonas de cocción antes de limpiar la placa.

 Daños debidos a humedad entrante.

¡Riesgo de sufrir lesiones! El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.

No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Las superficies son sensibles a los arañazos.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

No utilice productos de limpieza abrasivos o que puedan producir rayones.

Antes de limpiar la placa, deje que se enfríe totalmente.

- Limpie toda la placa de cocción después de cada uso.
- Seque bien la placa de cocción después de cada limpieza húmeda, de esta forma evitará restos de cal.

## Productos de limpieza inadecuados

A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, nunca utilice:

- detergentes suaves,
- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores,
- quitamanchas, desoxidantes
- productos de limpieza abrasivos p. ej., líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
- productos de limpieza que contengan disolventes,
- productos de limpieza para lavavajillas
- espráis para hornos y grill
- limpiacristales,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej., los especiales para cazuelas), o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- gomas quitamanchas

### Limpieza de la superficie vitrocerámica

 Daños por objetos puntiagudos. La cinta de obturación o sellado entre la placa y la encimera podría resultar dañada. La cinta de obturación o sellado entre la vitrocerámica y el cerquillo podría resultar dañada. No utilice objetos puntiagudos para su limpieza.

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 podrán eliminar. Limpie regularmente la superficie de vitrocerámica con un limpiador especial para vitrocerámicas.

- Elimine la suciedad gruesa que se desprenda fácilmente con una bayeta húmeda y la suciedad firmemente adherida con una espátula para cristal.
- A continuación, limpie la superficie de la vitrocerámica con el producto especial de limpieza Miele para vitrocerámica y acero inoxidable (ver capítulo «Accesorios especiales», apartado «Productos para la limpieza y el mantenimiento») o con un limpiador para vitrocerámicas convencional y con papel de cocina o un paño limpio. No aplique el limpiador sobre la vitrocerámica caliente, ya que pueden aparecer manchas. Tenga siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

- Elimine los restos de detergente con un paño húmedo y seque la vitrocerámica a continuación.

Los restos de detergente se queman en los siguientes procesos de cocción y provocan daños en la vitrocerámica. Asegúrese de que elimina todos los restos.

- Elimine las **manchas** provocadas por residuos de cal, agua y restos de aluminio (manchas de color metálico) con el producto de limpieza para vitrocerámica y acero inoxidable.

 Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes. Durante el proceso de cocción, las zonas de cocción están calientes. Utilice guantes protectores antes de eliminar con un rascador para cristal los restos de azúcar, plástico o papel de aluminio de la vitrocerámica caliente.

- Si hubiera **azúcar, plástico o papel aluminio** sobre la vitrocerámica caliente, desconecte la placa de cocción.
- Raspe estas sustancias **inmediatamente**, es decir, en caliente, con un rascador para cristal.
- Limpie después la superficie vitrocerámica una vez fría tal y como se ha descrito anteriormente.

## ¿Qué hacer si ...?

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos se puede ahorrar tiempo y dinero, ya que evitará la intervención del Servicio Post-venta.

Las siguientes tablas le ayudarán a encontrar las causas de un fallo o error, y corregirlo.

### Mensajes en las indicaciones/en el display

Problema	Causa y solución
<b>Después de conectar la placa de cocción o de tocar un sensor, en la indicación del Timer aparecerá durante algunos segundos LOC.</b>	El bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo están activados. ■ Desactive el bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo (ver capítulo «Funciones de seguridad», apartado «Bloqueo de puesta en funcionamiento/bloqueo»).
<b>Después de conectar la placa de cocción, en la indicación del Timer aparecerá brevemente dE. Las zonas de cocción no se calientan.</b>	La placa de cocción se encuentra en la función demo. ■ Pulse simultáneamente las teclas sensoras 0 y 2 hasta que en la indicación del Timer parpadee dE de forma alterna con OFF.
<b>En la indicación del Timer parpadea F y la placa de cocción se desconecta automáticamente.</b>	Una o más teclas sensoras están tapadas, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto situado por encima. ■ Elimine la suciedad o los objetos (ver el capítulo «Dispositivos de seguridad, apartado »Desconexión de seguridad«).

### Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
<p><b>Los sensores reaccionan demasiado pronto o demasiado tarde.</b></p>	<p>Se ha modificado la sensibilidad de las teclas sensoras.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tenga en cuenta que no caiga luz directa sobre la placa (sol o luz artificial), ni que el entorno esté demasiado oscuro.</li> <li>■ Retire cualquier recipiente que pueda haber sobre la placa de cocción y limpie los restos. Tenga en cuenta que ni la superficie completa de la placa, ni las teclas sensoras estén cubiertas.</li> <li>■ Desconecte la placa de cocción de la corriente durante 1 minuto aprox.</li> <li>■ Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta si el problema persiste después de restablecer el suministro de electricidad.</li> </ul>
<p><b>El calentamiento de una zona de cocción se conecta y desconecta.</b></p>	<p>Este comportamiento es normal. La regulación electrónica de la potencia calefactora provoca este comportamiento de conexión y desconexión (ver capítulo «Funcionamiento de las zonas de cocción»).</p> <p>En caso de que el calentamiento se desconecte a intervalos cuando está conectado al nivel de potencia más alto, eso significa que ha saltado la protección contra sobrecalentamiento (ver capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento»).</p>
<p><b>Una zona de cocción se desconecta automáticamente.</b></p>	<p>El tiempo de funcionamiento ha sido demasiado largo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Conecte de nuevo la zona de cocción (ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Desconexión de seguridad»).</li> </ul>
<p><b>En la indicación de la zona de cocción Extra-Speed parpadea  alternándose con .</b></p>	<p>Ha saltado la protección de los recipientes de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción.</li> </ul> <p>La indicación cambia, solo parpadea . Puede volver a poner en funcionamiento placa de cocción.</p>

## ¿Qué hacer si ...?

---

<b>Problema</b>	<b>Causa y solución</b>
<b>Una o varias indicaciones de calor residual parpadean.</b>	El corte de corriente se ha producido mientras había calor residual o durante el funcionamiento.

### Resultado insatisfactorio

Problema	Causa y solución
<b>Con el inicio automático de cocción conectado, el contenido del recipiente de cocción no comienza a hervir.</b>	Se están calentando grandes cantidades de alimentos. ■ Cocine al máximo nivel de potencia y después reduzca el nivel de potencia manualmente.
	El recipiente es un mal conductor de calor. ■ Utilice otro recipiente que conduzca mejor el calor.
<b>El contenido del recipiente no hierve o hierve muy poco.</b>	El recipiente es un mal conductor de calor. ■ Utilice otro recipiente que conduzca mejor el calor.
	En proporción con la zona de cocción, el recipiente es demasiado grande. ■ Utilice un recipiente más pequeño.
	La segunda resistencia de la zona de cocción de dos circuitos o de la zona de asar no está conectada. ■ Conéctela.

## ¿Qué hacer si ...?

### Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
<b>Resulta imposible conectar la placa o las zonas de cocción.</b>	<p>La placa de cocción no tiene corriente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta de Miele (automático mínimo, ver la placa de características).</li></ul> <p>Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte el aparato de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello<ul style="list-style-type: none"><li>– desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o</li><li>– el interruptor de seguridad FI (diferencial).</li></ul></li><li>■ En el caso de que continúe sin poder poner en funcionamiento la placa después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Post-venta.</li></ul>
<b>Aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de una placa de cocción nueva.</b>	<p>Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Al poner en funcionamiento la placa por primera vez, pueden formarse olores y humo. Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que la placa esté conectada incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.</p>

## Accesorios opcionales (no suministrados)

---

Miele ofrece un amplio surtido de accesorios adecuados para sus aparatos Miele, así como productos de limpieza y mantenimiento.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.

También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

### **Productos de limpieza y mantenimiento**

#### **Limpiador para vitrocerámicas y superficies de acero inoxidable 250 ml**

Elimina suciedad persistente, manchas de cal y restos de aluminio.

#### **Paño de microfibra**

Elimina las huellas dactilares y la suciedad leve.

## Servicio Post-venta

---

### Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe p. ej. a su distribuidor Miele o al Servicio Post-venta de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio Post-venta a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Post-venta de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/n°). Encontrará ambos datos en la placa de características.

### Placa de características

Pegue aquí la placa de características adjunta. Tenga 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 2 años.

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

## Advertencias de seguridad para el montaje

 Daños derivados de un montaje incorrecto.  
La placa podría resultar dañada debido a un montaje incorrecto.  
El montaje de la placa deberá ser realizado por personal autorizado.

 Peligro de descarga eléctrica debido a la tensión de red.  
Riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada a la red eléctrica.  
Es necesario que personal autorizado se encargue de la conexión de la placa 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.  
Monte la placa una vez estén ya montados el armario superior y la campana extractora.

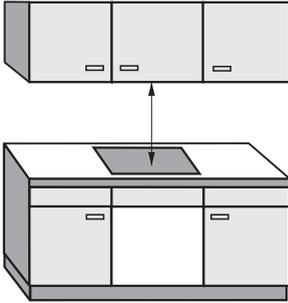
- ▶ Los contrachapados de la encimera deben estar tratados con pegamento termorresistente (100 °C), para que no se desprendan ni se deformen. También los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.
- ▶ La placa de cocción no deberá montarse por encima de frigoríficos, lavavajillas, lavadoras ni secadoras.
- ▶ Asegúrese de que después de montar la placa de cocción no se puede tocar el cable de conexión a red.
- ▶ El cable de conexión a 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.
- ▶ Cumpla con las distancias de seguridad que se mencionan en las siguientes páginas.

# Instalación

---

## Distancias de seguridad

### Distancia de seguridad por encima de la placa de cocción



Entre la placa y una campana extractora colocada encima se deberá mantener la distancia de seguridad indicada por el fabricante de la campana.

En caso de que haya instalados sobre el aparato materiales fácilmente inflamables (p. ej. una balda), se deberá respetar una distancia de seguridad de al menos 600 mm.

Cuando se han montado varios aparatos debajo de una campana extractora para los que se dan diferentes distancias de seguridad, se deberá mantener la mayor distancia de seguridad requerida.

## Distancia de seguridad trasera / lateral

La placa de cocción deberá instalarse dejando suficiente espacio a derecha e izquierda.

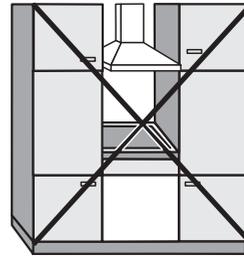
En la pared posterior de la placa se debe mantener la distancia mínima ① a un armario alto o pared especificada abajo.

En un lado de la placa de cocción (derecha o izquierda) se debe mantener la distancia mínima ②, ③ a un armario alto o pared especificada más abajo y en el lado opuesto se debe mantener una distancia mínima de 300 mm.

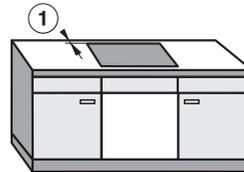
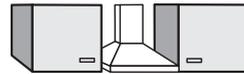
① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de ésta:  
50 mm

② Distancia mínima **a la derecha** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. una armario alto) o una pared de la estancia:  
50 mm.

③ Distancia mínima **a la izquierda** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. una armario alto) o una pared de la estancia:  
100 mm.



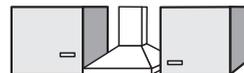
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

# Instalación

---

## Entrepaño

No es necesario realizar un entrepaño bajo la placa de cocción, pero puede hacerse.

Si se monta un entrepaño debajo de la placa, la distancia entre el borde superior de la encimera y el borde superior del entrepaño debe ser de al menos 110 mm.

Para el tendido del cable de conexión a red es necesario un espacio de ventilación de 10 mm. Si la placa de cocción dispone de una caja de conexión a red externa, la ranura debe ser de al menos 30 mm.

## Distancia de seguridad con revestimiento del hueco

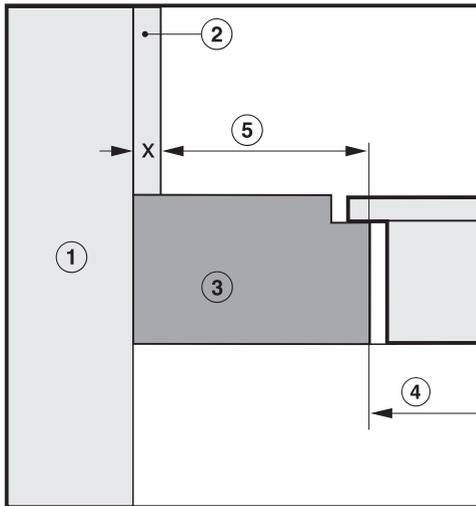
Si el revestimiento del hueco ya está colocado, debe existir una distancia mínima entre el recorte de la encimera y el revestimiento, ya que los materiales se pueden modificar o estropear con las altas temperaturas.

Si el revestimiento está compuesto por material inflamable (p. ej., madera) se debe dejar una distancia mínima ⑤ entre el hueco de la encimera y el revestimiento del hueco de 50 mm.

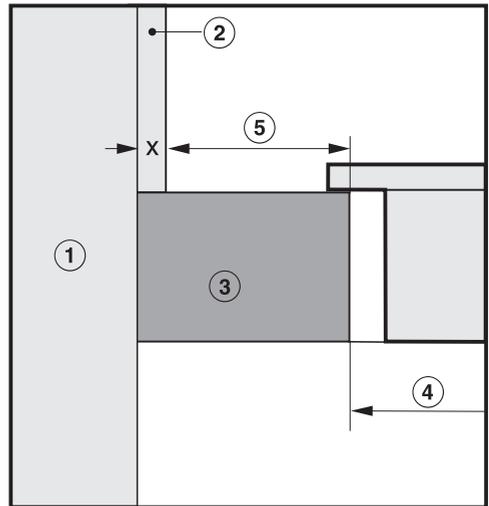
Si el material del revestimiento es no inflamable, (p. ej. metal, piedra natural, cerámica) es necesario dejar una distancia mínima de ⑤ entre la encimera y el hueco de unos 50 mm menos el grosor del revestimiento.

Ejemplo: el grosor del revestimiento es 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distancia mínima } 35 \text{ mm}$

### Placas a nivel de la encimera



### Placas de cocción con cerco / bisel



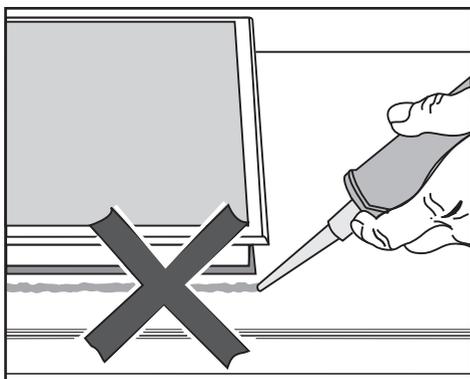
- ① Mampostería
- ② Revestimiento del hueco Medida x = grosor del revestimiento del hueco
- ③ Encimera
- ④ Sección en la encimera
- ⑤ Distancia mínima en
  - materiales inflamables** 50 mm
  - materiales no inflamables** 50 mm - medida x

# Instalación

## Indicaciones para la instalación

### Montaje sobre encimera

#### Junta entre la placa de cocción y la encimera



⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

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

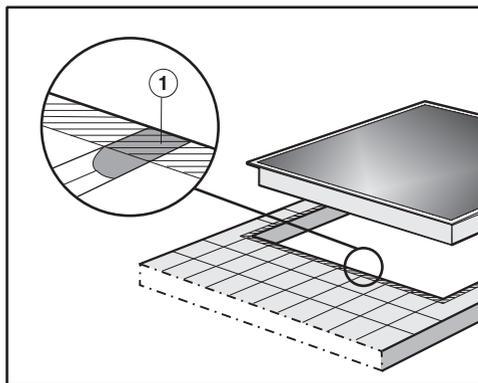
No emplee productos de sellado entre la placa de cocción y la encimera. La junta situada por debajo de la placa garantiza un sellado suficiente con la encimera.

### Cinta de sellado

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

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

### Encimera con azulejos



Las ranuras ① y la zona rayada situada por debajo de la superficie de apoyo 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.

## Montaje enrasado

Para el montaje enrasado de una placa solo son aptas encimeras de piedra natural (granito, mármol), de madera maciza y encimeras alicatadas. Las placas de cocción marcadas en el capítulo "Instalación", apartado "Enrasado" con el aviso correspondiente también son aptas para la instalación en encimeras de cristal. En caso de encimeras de otros materiales, consulte al fabricante de las mismas para determinar si son aptas para el montaje enrasado.

La anchura interior del armario inferior debe tener como mínimo la medida del recorte interior de la encimera (ver el capítulo "Instalación", apartado "Medidas de empotramiento - enrasado") 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 no quedara accesible por la parte inferior, deberá retirarse el material de sellado para desmontarla.

## Encimeras de piedra natural

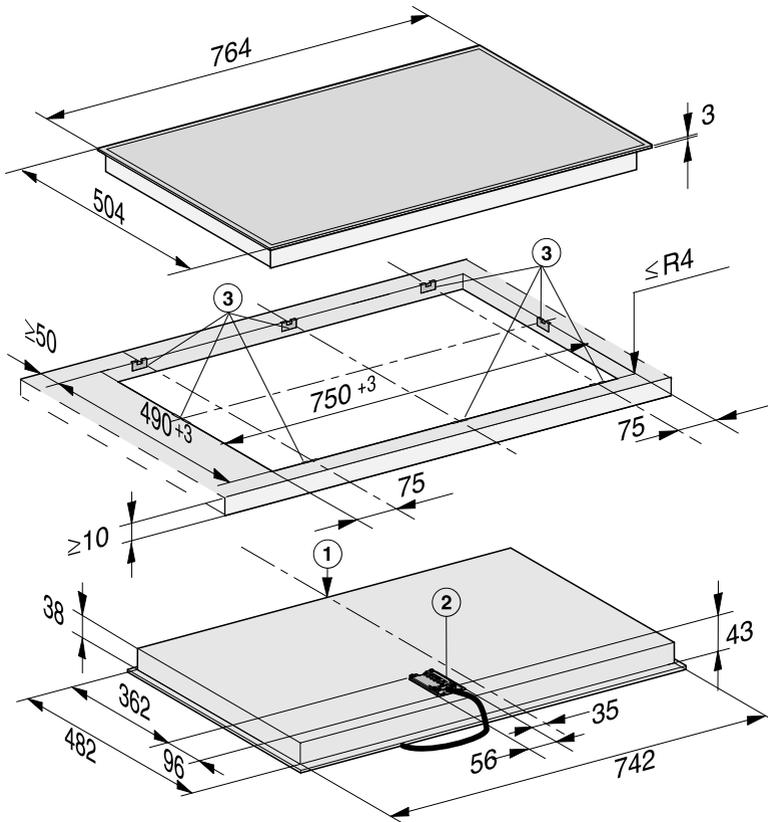
La placa de cocción se coloca directamente sobre el fresado.

## Encimeras de madera maciza, encimeras con azulejos, encimeras de vidrio

La placa de cocción se fija en el hueco mediante listones de madera. Los listones deberán estar disponibles en el lugar del montaje y no forman parte del suministro.



## KM 6542 FR



- ① parte anterior
- ② Caja con cable de conexión a la red  
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm
- ③ Muelles opresores

# Instalación

## Montaje sobre encimera

### Preparar la encimera

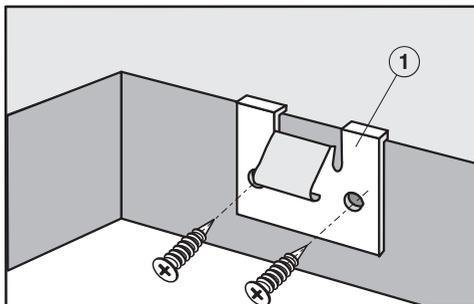
- Haga el hueco de la encimera. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Es conveniente sellar las superficies del hueco de las **encimeras de madera** con barnices especiales, caucho de silicona o resina fundida para evitar que se hinchen a causa de la humedad. El material de sellado deberá ser termostable.

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

La cinta selladora asegura que la placa de cocción se mantenga fija en el hueco de empotramiento. La ranura entre el marco y la encimera se reduce transcurrido un tiempo.

### Fijación de los muelles de sujeción - Encimera de madera

Las posiciones exactas de los muelles de sujeción están indicadas en el dibujo de la placa de cocción.

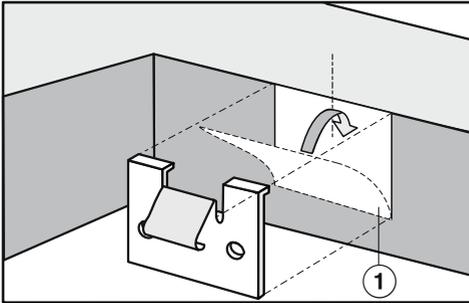


- Coloque los muelles de sujeción ① en la parte superior del hueco de empotramiento indicada en la ilustración de la placa.
- Fije los muelles de sujeción ① con los tornillos de madera 3,5 x 25 mm adjuntos.

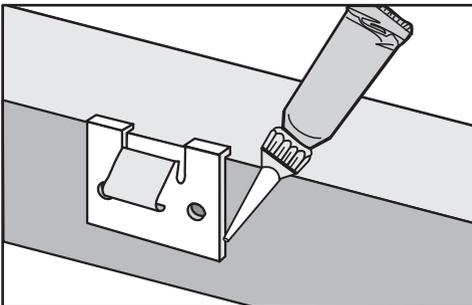
## Muelles de sujeción - Encimera de piedra natural

Para fijar los muelles de sujeción necesitará cinta adhesiva fuerte de doble cara (no se suministra con el aparato).

Las posiciones exactas de los muelles de sujeción están indicadas en el dibujo de la placa de cocción.



- Pegue la cinta ① en la parte superior del hueco de empotramiento indicada en la ilustración de la placa.
- Coloque los muelles de sujeción en la parte superior del hueco y presione firmemente.



- Pegue los bordes laterales y el borde inferior de los muelles de sujeción con silicona.

## Colocar la placa de cocción

- Pase el cable de conexión a red de la placa hacia abajo a través del hueco de empotramiento.
- Coloque la placa en el hueco de la encimera.
- Presione con ambas manos la placa hacia abajo por los bordes y de forma homogénea, hasta que se note que encaja. Tenga en cuenta que la junta quede sobre la encimera después del empotramiento, para que quede garantizada la estanqueidad de la encimera.

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 ningún caso utilice adicionalmente otro material de sellado (p. ej., silicona).

- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica.
- Compruebe el funcionamiento de la placa de cocción.

Solo es posible extraer la placa con una herramienta especial.



## Montaje enrasado

- Haga el hueco de la encimera. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Encimeras de madera maciza / encimeras con azulejos / encimeras de vidrio:  
Fije los listones de madera 7 mm por debajo del canto superior de la encimera (ver imagen capítulo "Instalación", sección "Medidas de empotramiento - enrasado").
- Pase el cable de conexión a red de la placa hacia abajo a través del hueco de empotramiento.
- Coloque la placa de cocción en el hueco de empotramiento y céntrela.

La junta entre la superficie vitrocerámica y la encimera debe tener al menos 2 mm de ancho. Es necesario para aislar la placa.

- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica.
- Compruebe el funcionamiento de la placa de cocción.
- Llene la junta entre la placa y la superficie de trabajo con silicona termo-resistente (mín. 160 °C).

 Daños provocados por un producto sellador inadecuado.

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

En el caso de la piedra natural y de los azulejos, utilice únicamente una sellador de silicona apropiado para piedra natural. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

# Instalación

---

## Conexión eléctrica

 Daños derivados de una conexión incorrecta.

La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por 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 personal autorizado se encargue de la conexión de la placa a la red eléctrica.

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

¡Después de realizar el montaje deberá quedar garantizada la protección contra contactos involuntarios con los componentes eléctricos del aparato!

## Potencia nominal total

véase la placa de características

## Datos de conexión

Encontrará los datos de conexión necesarios en la placa de características. Estos datos deberán coincidir con los de la red.

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

## Interruptor diferencial

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

## Interruptores

¡La placa 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

 Riesgo 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 del aparato, siga las siguientes instrucciones, en función de las características de la instalación eléctrica del lugar de emplazamiento:

### Fusibles roscados

- Extraiga 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).

### Interruptor diferencial

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

## Cable de conexión

La placa de conexión 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.

Encontrará 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 conexión, así como la potencia nominal en la placa de características.

## Cambiar el cable de conexión

 Riesgo de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada.

El cable de conexión deberá ser sustituido exclusivamente por un electricista autorizado.

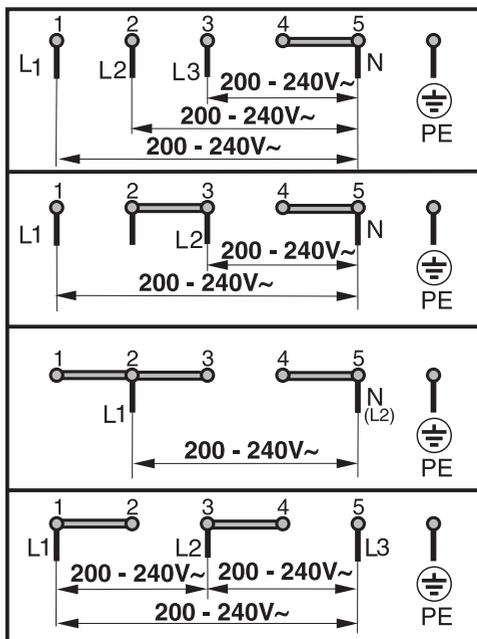
En caso de sustituir el cable de conexión, hágalo por un cable tipo H 05 VV-F con el diámetro adecuado. A través de un distribuidor o del Servicio Postventa es posible adquirir el cable de conexión.

# Instalación

## 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.



# Hojas de datos del producto

A continuación, están disponibles las hojas de datos de los modelos de aparatos descritos en este manual de instrucciones de manejo y montaje.

## Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6540
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4
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. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ( $EC_{\text{cocción eléctrica}}$ )	1. = 184,8 Wh/kg 2. = 189,8 Wh/kg 3. = 175,4 Wh/kg 4. = 179,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ( $EC_{\text{placa eléctrica}}$ )	182,3 Wh/kg

## Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6542
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4
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. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ( $EC_{\text{cocción eléctrica}}$ )	1. = 188,3 Wh/kg 2. = 190,6 Wh/kg 3. = 177,2 Wh/kg 4. = 192,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ( $EC_{\text{placa eléctrica}}$ )	187,1 Wh/kg

## Declaración de conformidad

---

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

En el siguiente link encontrará el texto completo de la declaración de conformidad europea:

- productos, descarga, en [www.miele.es](http://www.miele.es)
- Atención al cliente, solicitud de información, instrucciones de manejo, e [www.miele.es/electrodomesticos/solicitud-de-informacion-385.htm](http://www.miele.es/electrodomesticos/solicitud-de-informacion-385.htm) introduciendo el nombre del producto o el número de fabricación

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

Potencia de transmisión máxima < 100 mW





**Miele S.A.U.**

Avda. Bruselas, 31  
28108 Alcobendas (Madrid)  
Tfno.: 91 623 20 00  
Web: [www.miele.es](http://www.miele.es)  
[info@miele.es](mailto:info@miele.es)

**Servicio Postventa: [miele.es/service](http://miele.es/service)**

E-mail Servicio Postventa: [mieleservice@miele.es](mailto:mieleservice@miele.es)

**Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor:** 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

**Chile**

Miele Electrodomésticos Ltda.  
Av. Nueva Costanera 4055  
Vitacura  
Santiago de Chile  
Tel.: (56 2) 957 0000  
Fax: (56 2) 957 0079  
Internet: [www.miele.cl](http://www.miele.cl)  
E-Mail: [info@miele.cl](mailto:info@miele.cl)

**Alemania****Dirección del fabricante**

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

KM 6540 FR, KM 6542 FR, KM 6542 FL

es-ES

M.-Nr. 10 970 480 / 05