

Instrucciones de manejo y montaje Placa de inducción SmartLine



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.

Advertencias e indicaciones de seguridad	5
Su contribución a la protección del medio ambiente	16
Vista general	17
Placa de cocción	17
Elementos de manejo e indicación	18
Datos de las zonas de cocción	19
Funcionamiento	20
Ruidos	20
Powermanagement	21
Menaje	22
Primera puesta en funcionamiento	24
Primera limpieza del elemento SmartLine	24
Primera puesta en funcionamiento del elemento SmartLine.....	24
Manejo	25
Principio de manejo.....	25
Conectar la placa de cocción	26
Ajustar el nivel de potencia	26
Desconectar zona de cocción/placa de cocción	26
Indicación de calor residual	27
Ajustar los niveles de potencia - rango de ajuste ampliado.....	27
Área de cocción PowerFlex.....	28
Inicio automático de cocción	29
Booster	30
Mantener caliente.....	31
Rango de ajuste	32
Algunas sugerencias para el ahorro energético	33
Timer	34
Minutero avisador.....	34
Desconexión de seguridad.....	35
Uso simultáneo de las funciones del Timer	36
Funciones suplementarias	37
Función Stop&Go	37
Recall.....	37
Función Limpieza	38
Modo Demo.....	38
Mostrar los datos del elemento SmartLine	38

Contenido

Dispositivos de seguridad	39
Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento.....	39
Desconexión de seguridad.....	40
Protección contra el sobrecalentamiento.....	41
Programación	42
Datos para los laboratorios de ensayo	45
Limpieza y mantenimiento	46
¿Qué hacer si ...?	48
Mensajes en las indicaciones/en el display	48
Comportamiento inesperado.....	50
Resultado insatisfactorio.....	52
Problemas generales o anomalías técnicas	52
Accesorios opcionales (no suministrados)	54
Servicio Post-venta	55
Contacto en caso de anomalías.....	55
Placa de características	55
Garantía.....	55
Instalación	56
Advertencias de seguridad para el montaje.....	56
Distancias de seguridad.....	57
Indicaciones para la instalación - sobre encimera	61
Hueco de la encimera - sobre encimera	63
Listones intermedios - sobre encimera	66
Medidas de montaje, sobre encimera.....	67
Montaje sobre encimera.....	68
Consejos para el montaje - enrasado	70
Hueco de la encimera - enrasado	72
Listones intermedios - enrasado	75
Medidas de empotramiento - enrasado	76
Montaje enrasado.....	77
Conexión eléctrica.....	79
Hojas de datos del producto	81

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 ni en lugares de almacenaje sobre la placa de cocción ni por detrás. Esto podría incitar a los niños a trepar al aparato.
- ▶ ¡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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

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.
- ▶ Si se retira la clavija de red del cable de conexión o si el cable de conexión no cuenta con una clavija de red, la placa de cocción deberá ser conectada a la red eléctrica por un técnico electricista.
- ▶ 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 «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 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 el wok de inducción SmartLine! 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.
- ▶ 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ 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.
- ▶ 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ 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.
- ▶ 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. ¡En ningún caso deje de vigilar la placa durante su funcionamiento!
- ▶ Caliente las grasas y aceites durante máx. un minuto y nunca utilice para ello el Booster.
- ▶ Únicamente para personas con marcapasos: tenga en cuenta que en las inmediaciones la placa de cocción conectada se forma un campo electromagnético que podría influir en el marcapasos, aunque es improbable que el marcapasos resulte afectado. En caso de duda diríjase al fabricante del mismo o a su médico.
- ▶ El campo electromagnético creado por 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los objetos metálicos guardados en un cajón por debajo de la placa podrían calentarse, en caso de un uso intensivo de la misma.
- ▶ La placa está equipada con un ventilador de aire frío. En caso de instalar un cajón por debajo de una placa, 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, tenga en cuenta no guardar en él en ningún caso objetos pequeños y puntiagudos, papeles, servilletas, etc. Estos objetos se pueden introducir en la carcasa por las ranuras de ventilación o ser aspirados y dañar el ventilador de refrigeración o afectar a la refrigeración.
- ▶ No utilice nunca dos recipientes al mismo tiempo sobre una zona de cocción, una zona de asado o un área de cocción PowerFlex.
- ▶ Si el recipiente se encuentra parcialmente sobre la zona de cocción o la zona de asado, las asas se podrían calentar demasiado. ¡Coloque siempre el recipiente centrado sobre la zona de cocción o de asado!
- ▶ 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 utilice 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. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ Si la placa está sobre un horno o una cocina con pirólisis, no la ponga en funcionamiento durante el proceso de pirólisis, ya que podría accionarse la protección contra sobrecalentamiento de la placa de cocción (véase el capítulo correspondiente).
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, y e en ningún caso inferior a 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su elemento Combiset.

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.

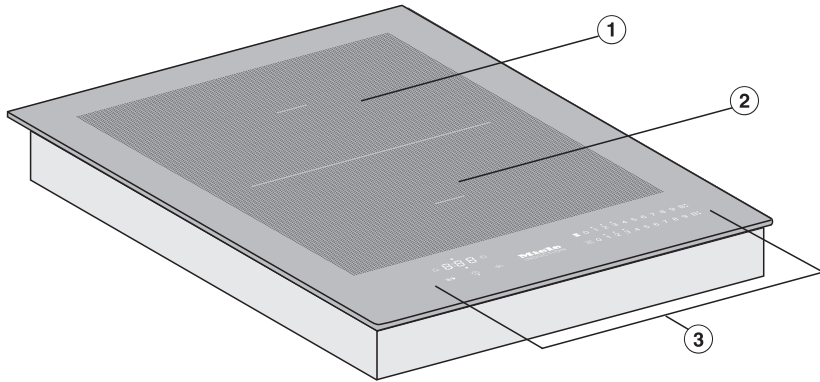
Reciclaje de aparatos inservibles

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.

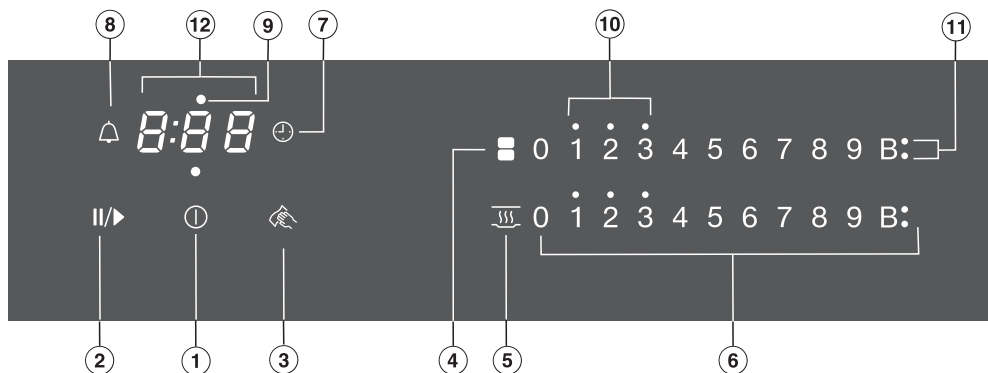
Placa de cocción



- ① Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster combinable con la zona de cocción PowerFlex ② para un área de cocción PowerFlex
- ② Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ③ Elementos de manejo e indicación

Vista general

Elementos de manejo e indicación



Teclas sensoras

- ① Placa de cocción On/Off
- ② Función Stop&Go
Para detener/iniciar un proceso de cocción en curso
- ③ Función Limpieza
Para bloquear las teclas sensoras
- ④ Zonas de cocción PowerFlex
Para la combinación/separación manual de las zonas de cocción PowerFlex
- ⑤ Mantenimiento del calor
Para activar/desactivar la función Mantener caliente
- ⑥ Fila numérica
 - Para ajustar el nivel de potencia
 - Para ajustar los tiempos
- ⑦ Desconexión de seguridad
Apaga automáticamente las zonas de cocción
- ⑧ Minutero avisador

Indicaciones/Pilotos de control

- ⑨ Desconexión de seguridad de la asignación de la zona de cocción
Se activa la desconexión automática de la zona de cocción
- ⑩ Calor residual
- ⑪ Booster
Booster activado
- ⑫ 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

Datos de las zonas de cocción

Zona de cocción	Ø en cm ¹	Potencia en vatios a 230 V ²
①	15–23	normal 2100 TwinBooster, nivel 1 3000 TwinBooster, nivel 2 3650
②	15–23	normal 2100 TwinBooster, nivel 1 3000 TwinBooster, nivel 2 3650
① + ②	22–23 / 15x23–23x39	normal 3150 TwinBooster, nivel 1 3400 TwinBooster, nivel 2 3650
		Total 3650


¹ Dentro de la zona indicada es posible utilizar menaje con cualquier diámetro de base.

² La potencia indicada puede variar en función del tamaño y del material del recipiente de cocción.

Funcionamiento


Dentro de una zona de inducción se encuentra una bobina de inducción. Esta bobina genera un campo magnético que actúa directamente sobre la base del recipiente de cocción y la calienta. La zona de cocción se calienta únicamente de manera indirecta mediante el calor desprendido por la base del recipiente.

La inducción funciona únicamente con menaje con base con componentes imantables (ver capítulo "Recipientes"). Esta detecta automáticamente el tamaño del recipiente colocado.

 Peligro de sufrir quemaduras por objetos calientes.

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.

No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo.

Desconecte la placa después de utilizarla con la tecla .

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 silbidos, si las zonas de cocción combinadas (ver capítulo «Manejo», apartado «Booster») están funcionando simultáneamente y los recipientes que se encuentran sobre ellas tienen 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 la placa.

Powermanagement

Por motivos de seguridad, la placa dispone de una potencia total máxima, que no se puede superar.

Ambas zonas de cocción de la placa están interconectadas. La conexión permite transferir energía adicional de una zona de cocción a otra.

El último ajuste realizado tiene prioridad y es el que lleva a cabo la placa.

Si se transfiere la potencia de una zona de cocción a la zona de cocción conectada, deberá reducirse la potencia en la que se encendió primero.

La potencia total máxima posible se encuentra en el capítulo "Vista general", apartado "Datos de la zona de cocción".

Si la zona de cocción recién encendida requiere más potencia de la que puede suministrar, esto puede tener los siguientes efectos en la zona de cocción que se encendió primero:

- se reduce el nivel de potencia.
- Se desactiva el inicio automático de cocción. Se continúa la cocción al nivel de cocción continuada ajustado. Si la potencia no fuera suficiente, entonces se continúa reduciendo el nivel de potencia.
- Se desactiva el Booster.
- Se desconecta la zona de cocción.

Si se reduce el último nivel de potencia ajustado o se desconecta el Booster, se puede volver a aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción conectada.

Menaje

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. Una base superpuesta de acero inoxidable es apta.

Menaje no adecuado

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

Comprobar menaje

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

Indicación de falta de recipiente o no es el adecuado

En la fila numérica de la zona de cocción parpadea el nivel de potencia ajustado si

- se conecta la zona de cocción sin recipiente o con un recipiente inadecuado (menaje con base sin componentes imantables),
- el diámetro de la base del recipiente colocado es demasiado pequeño,
- se retira el recipiente de una zona de cocción conectada.

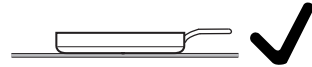
Si antes de transcurrir 3 minutos se coloca un recipiente adecuado, se apaga el parpadeo del nivel de potencia y puede continuar como de costumbre.

Si no se coloca recipiente alguno o este es inadecuado, la zona de cocción se desconecta automáticamente transcurridos 3 minutos.

Recomendaciones

- 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"). En caso de que el recipiente sea demasiado pequeño, no lo reconocerá.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción/área de cocción correspondiente lo más centrada posible.
- 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. Los arañazos producidos por arrastrar los recipientes, no repercuten en el funcionamiento de la placa. Estos arañazos forman parte del uso normal de la placa y no son motivo para una reclamación.

- 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).



- En la medida de lo posible, utilice 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.

Primera puesta en funcionamiento

- 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 del elemento SmartLine

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

Primera puesta en funcionamiento del elemento SmartLine

Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Cuando se pone el elemento SmartLine en funcionamiento por primera vez podrían formarse 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 el aparato esté conectado incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.


Tenga en cuenta que en las placas de inducción el tiempo de calentamiento es mucho más corto que en las placas convencionales.

Principio de manejo

Su elemento SmartLine está equipado 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 el elemento SmartLine está desconectado solo se puede visualizar el símbolo pulsado correspondiente a la tecla Conexión/Desconexión ①. Las demás teclas sensoras se encienden cuando se conecta el elemento SmartLine.

 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 (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.

Mantenga limpias las teclas sensoras y las indicaciones, no coloque objetos ni recipientes calientes sobre los mismos.

 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!

Tenga en cuenta que en las placas de inducción el tiempo de calentamiento es mucho más corto que en las placas convencionales.

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

Está ajustado de fábrica el reconocimiento de menaje permanente (ver capítulo «Programación»). Si la placa de cocción está conectada y coloca un recipiente en una de las zonas, se iluminan las teclas sensoras de la fila numérica.

- Coloque el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.
- Pulse en la fila numérica la tecla sensora correspondiente al nivel de potencia deseado.

Desconectar zona de cocción/ placa de cocción

- Para desconectar una zona de cocción, pulse en la fila numérica la tecla sensora 0 correspondiente al nivel de potencia deseado.
- Pulse la tecla sensora ① para desconectar la placa de cocción y con ello todas las zonas de cocción.

Indicación de calor residual

Cuando una zona de cocción está caliente, después de la desconexión, se ilumina la indicación de calor residual. Dependiendo de la temperatura aparece un punto por encima de los niveles de potencia 1, 2 y 3.

Los puntos que indican el calor residual se apagan sucesivamente de acuerdo con el progreso del enfriamiento de las zonas de cocción. El último punto no se apagará hasta que se puedan tocar las zonas de cocción sin peligro.



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.

La iluminación de las teclas sensoras anteriores y posteriores del nivel intermedio es más brillante que la del resto de las teclas.

Ejemplo:

Si está ajustado el nivel de potencia 7, la iluminación del 7 y el 8 es más tenue que la del resto de las teclas.

Área de cocción PowerFlex

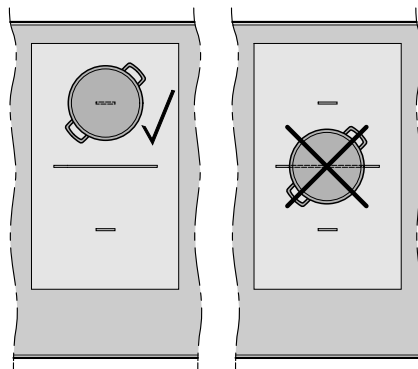
Las zonas de cocción PowerFlex pueden convertirse automáticamente en un área de cocción PowerFlex, si se coloca un recipiente lo suficientemente grande (ver capítulo "Relación", apartado "Placa de cocción"). Los ajustes para la zona de cocción se realizan a través de la fila numérica situada en la parte anterior o a la izquierda de la zona PowerFlex (según modelo). Conectar a la vez o separar las zonas de cocción PowerFlex.

- Pulse la tecla sensora .

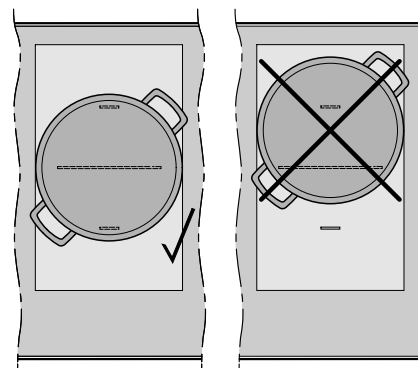
Colocar el recipiente de cocción

Consulte los datos de la zona de cocción de su modelo de placa de cocción para la asignación del tamaño y la posición de los recipientes (ver capítulo "Vista general", apartado "Datos de la zona de cocción").

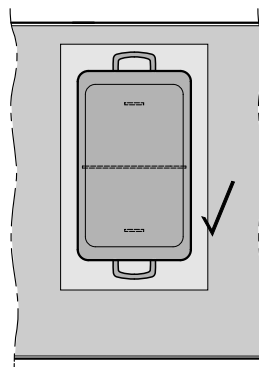
Zona de cocción PowerFlex



Área de cocción PowerFlex (recipiente)



Área de cocción PowerFlex XL (asador)



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 la tecla sensora del nivel de cocción continuada deseado hasta que se emita una señal acústica y la tecla sensora comience a parpadear.

Durante el inicio automático de cocción (ver tabla) el nivel ajustado de cocción continuada parpadea de forma alterna con.

En caso de niveles de potencia ampliados (ver el capítulo «Programación») y de haber seleccionado un nivel intermedio, las teclas sensoras parpadean antes y después del nivel intermedio.

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

Desactivar el inicio automático de cocción

- Pulse la tecla sensora del nivel de cocción continuada ajustado.

o bien

- ajuste otro nivel de potencia.

Nivel de cocción continuada*	Tiempo inicio de cocción [min : s]
1	aprox. 0:15
1.	aprox. 0:15
2	aprox. 0:15
2.	aprox. 0:15
3	aprox. 0:25
3.	aprox. 0:25
4	aprox. 0:50
4.	aprox. 0:50
5	aprox. 2:00
5.	aprox. 5:50
6	aprox. 5:50
6.	aprox. 2:50
7	aprox. 2:50
7.	aprox. 2:50
8	aprox. 2:50
8.	aprox. 2:50
9	—

* Los niveles de cocción continuada con punto están solo disponibles en caso de niveles de potencia ampliados (ver el capítulo «Programación»)

Manejo

Booster

Las zonas de cocción disponen de una función TwinBooster.

El Booster intensifica la potencia para que las grandes cantidades se calienten rápidamente, p. ej. agua para cocer pasta. Este aumento de la potencia se puede activar como máximo hasta 15 minutos.

Si está activado el Booster, es posible modificar los ajustes de las zonas de cocción activas, ver capítulo "Inducción", apartado "Powermanagement" (gestión de la potencia).

Puede utilizar el Booster como máximo en 1 zona de cocción o en el área de cocción PowerFlex.

Si activa el Booster cuando

- no hay ajustado ningún nivel de potencia, cuando termine la función Booster o si se desactiva antes de tiempo, se cambia automáticamente al nivel de potencia 9;
- hay ajustado un nivel de potencia, cuando termine la función Booster o si se desactiva antes de tiempo, se cambia automáticamente al nivel de potencia seleccionado previamente.

Activar TwinBooster

Nivel 1

- Coloque el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.
- En caso necesario, ajuste un nivel de potencia.
- Pulse la tecla sensora **B**.

Se ilumina el piloto de control ● para el nivel 1 de TwinBooster.

Nivel 2

- Coloque el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.
- En caso necesario, ajuste un nivel de potencia.
- Pulse 2 veces la tecla sensora **B**.

Se ilumina el piloto de control ● para el nivel 2 de TwinBooster.

Desactivar TwinBooster

- Pulse la tecla sensora **B** hasta que se apaguen los pilotos de control
- o bien
- ajuste otro nivel de potencia.


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 la tecla sensora  de la zona de cocción deseada.

Rango de ajuste

La placa de cocción está programada de fábrica con 9 niveles de potencia. Si desea una gradación más precisa, puede ampliarlos hasta 17 (ver el capítulo «Programación»).

	Rango de ajuste	
	de fábrica (9 niveles)	ampliado (17 niveles)
Derretir mantequilla Diluir gelatina Derretir chocolate	1-2	1-2.
Preparar papillas	2	2-2.
Calentamiento de pequeñas cantidades de líquido Cocinar arroz a baja temperatura	3	3-3.
Descongelar verduras en bloque	3	2.-3
Preparar cereales	3	2.-3.
Calentar platos líquidos y semisólidos Preparar tortillas y huevos fritos poco pasados Preparar frutas	4	4-4.
Cocinar pasta a baja temperatura	4	4-5.
Rehogar verduras y pescado	5	5
Descongelar y calentar productos ultracongelados	5	5-5.
Freír suavemente (sin sobrecalentar el aceite) huevos fritos	6	5.-6.
Cocer grandes cantidades de alimentos, p.ej. potajes Batir cremas y salsas, p.ej. sabayón o salsa holandesa	6-7	6.-7
Freír suavemente (sin sobrecalentar el aceite) pescado, escalopes, salchichas	6-7	6.-7.
Preparar tortillas de patatas, crepés, etc.	7	6.-7
Rehogar estofados	8	8-8.
Hervir grandes cantidades de agua Cocción intensiva	9	9

Los datos tienen únicamente 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. Con el uso averiguará los ajustes óptimos para sus recipientes. Cuando utilice recipientes nuevos, cuyas características de uso le son desconocidas, ajuste el nivel de potencia inmediatamente inferior al indicado.

Algunas sugerencias para el ahorro energético

- A ser posible, realice procesos de cocción sólo en ollas o sartenes tapadas. De esta forma, evitará el escape innecesario de calor.
- Utilice un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente pequeño necesita menos energía que un recipiente grande un poco menos lleno.
- Cocine con poca agua.
- Después del inicio de cocción o del sofrito inicial, cambie oportunamente a un nivel de potencia inferior.
- Utilice una olla rápida para reducir el tiempo de cocción.

Timer

Para poder utilizar el timer es necesario que elemento SmartLine esté conectado.

El timer solo se puede utilizar para dos funciones:

- para ajustar un aviso,
- para la desconexión automática de una zona de cocción/elemento calefactor/área Teppan

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.

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

El avisador se conecta con la fila numérica de la izquierda o con la anterior izquierda (según el modelo).

Ajustar un aviso

- Pulse la tecla sensora Δ .

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

El aviso comienza si toca la tecla sensora Δ o espera 10 segundos.

Modificar el aviso

- Pulse la tecla sensora Δ .

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

Borrar el aviso

- Pulse la tecla sensora Δ .

- 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).

La hora de desconexión automática se ajusta directamente en la fila numérica de la zona de cocción.

Ajustar una hora de desconexión

- Ajuste un nivel de potencia en la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora \oplus .

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

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

La indicación luminosa de desconexión automática de la zona de cocción parpadea.

- 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 piloto de control correspondiente. El resto de indicaciones permanecen estáticas.

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

Modificar el tiempo de desconexión

- Pulse la tecla sensora \oplus tantas veces como sea necesario hasta que el piloto de control de la zona de cocción deseada parpadee.

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

Eliminar el tiempo de desconexión


- Pulse la tecla sensora \oplus tantas veces como sea necesario hasta que el piloto de control de la zona de cocción deseada parpadee.




La indicación del Timer parpadea.

- Toque la tecla sensora $\bar{\cup}$ de la fila numérica.

Timer

Uso simultáneo de las funciones del Timer

Si utiliza ambas funciones simultáneamente, siempre se mostrará el tiempo más corto. La tecla sensora  (Aviso) o el piloto de control de la zona de cocción con el tiempo más corto parpadea.

- Si desea que el tiempo restante en curso se muestre en segundo plano, pulse la tecla sensora  o .
- Si se ha programado un tiempo de desconexión para más zonas de cocción, pulse el sensor  tantas veces como sea necesario hasta que el piloto de control de la zona de cocción deseada parpadee.

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, los tiempos booster y las horas para un tiempo de cocción intensiva 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/▶.

Recall

Si el elemento SmartLine 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 el elemento SmartLine durante los 10 segundos siguientes a la desconexión.

- Conecte de nuevo el elemento SmartLine.

Los niveles de potencia ajustados anteriormente parpadean.

- Toque inmediatamente uno de los niveles de potencia que parpadean.

El funcionamiento continúa con el ajuste realizado anteriormente.

Funciones suplementarias

Función Limpieza


Puede bloquear las teclas sensoras del elemento SmartLine durante 20 segundos para, p. ej., eliminar suciedad. La tecla sensora ① no se bloquea.

Activar

- Pulse la tecla sensora .

En la indicación del timer va descontándose el tiempo.

Desactivar

- Pulse la tecla sensora  hasta que se apague la indicación del timer.

Modo Demo

Esta función permite a los distribuidores presentar el elemento SmartLine sin calentamiento.

Activar/desactivar el modo Demo

- Conecte el elemento SmartLine.
- Pulse la tecla 0 de cualquier fila numérica.
- Pulse y mantenga pulsadas simultáneamente las teclas sensoras 0 y 2 durante 6 segundos.

En la indicación del timer parpadea durante varios segundos dE de forma alternada con $0n$ (modo Demo activado) o bien $0FF$ (modo Demo desactivado).

Mostrar los datos del elemento SmartLine

Puede visualizar la denominación de modelo y la versión de software de su elemento SmartLine. No deberá haber mensaje situado sobre el elemento SmartLine.

Denominación de modelo

- Conecte el elemento SmartLine.
- Pulse la tecla 0 de cualquier fila numérica.
- A continuación, pulse simultáneamente las teclas sensoras 0 y 4.

En la indicación del timer parpadean de forma alterna 2 cifras:

12 parpadea alternándose con $34 = CS$
1234

Versión de software

- Conecte el elemento SmartLine.
- Pulse la tecla 0 de cualquier fila numérica.
- A continuación, pulse simultáneamente las teclas sensoras 0 y 3.

En la indicación del timer aparecen las cifras:

$2:00$ = versión de software

Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento

El bloqueo se desactiva en caso de fallo de red.

Su elemento SmartLine está equipado con la función Bloqueo y Bloqueo de puesta en funcionamiento para evitar que el elemento se conecte involuntariamente o que se modifiquen los ajustes realizados.

El **bloqueo de puesta en funcionamiento** se activa con el elemento SmartLine desactivado. Si está activado, no es posible conectar el elemento y tampoco es posible manejar el timer. Un aviso ajustado continúa. El elemento SmartLine está programado de forma que el bloqueo de puesta en funcionamiento deba activarse manualmente. La programación se puede ajustar de forma que el bloqueo de puesta en funcionamiento se active automáticamente 5 minutos después de desconectar el elemento SmartLine (ver el capítulo "Programación").


El **bloqueo** se activa con el elemento SmartLine encendido. Si está activado, solo será posible utilizar el elemento de forma restringida:

- No es posible modificar los niveles de potencia ajustados.
- Podrá modificarse un tiempo de aviso ajustado.
- El elemento SmartLine solo se puede desconectar.

Si el bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo están activados y se pulsa una tecla sensora, 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  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  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 y mantenga pulsadas simultáneamente las teclas sensoras  y  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 y mantenga pulsadas simultáneamente las teclas sensoras  y  durante 6 segundos.

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

Dispositivos de seguridad

Desconexión de seguridad

Las teclas sensoras están cubiertas

El elemento SmartLine 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. Por encima de la tecla sensora ① parpadea brevemente \mathcal{L} y se emite una señal acústica.

Cuando retire objetos y/o suciedad, \mathcal{L} se apaga y el elemento SmartLine vuelve a estar listo para funcionar.

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

Todas las bobinas de inducción y los disipadores de calor de la electrónica están equipados con una protección contra sobrecalentamiento. Antes de que las bobinas de inducción y/o los disipadores de calor se sobrecalienten, la protección contra sobrecalentamiento lleva a cabo una de las siguientes medidas:

Bobinas de inducción

- Se interrumpe una función Booster ajustada.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- La zona de cocción se desconecta automáticamente. *Err* parpadea alternativamente con *044* en la indicación del Timer.

Podrá volver a poner en funcionamiento la zona de cocción de la forma habitual cuando el mensaje de anomalía haya desaparecido.

Disipador de calor

- Se interrumpe una función Booster ajustada.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- Las zonas de cocción se desconectan automáticamente.

Solo podrá volver a poner en funcionamiento las zonas de cocción afectadas de la forma acostumbrada cuando los disipadores de calor se hayan enfriado suficientemente.

La protección contra el sobrecalentamiento puede activarse en los siguientes casos:

- Los recipientes 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 está suficientemente ventilada.
- Se vuelve a conectar una zona de cocción caliente después de un corte en el suministro eléctrico.

Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si la protección contra el sobrecalentamiento se dispara de nuevo a pesar de haber eliminado la causa.

Programación

Puede adaptar la programación del elemento SmartLine a sus necesidades personales. Puede modificar varios ajustes de forma consecutiva.

Una vez activada la programación aparece el símbolo \oplus y la indicación del timer PL . Después de unos segundos en la indicación del timer parpadean alternativamente $P:01$ (programa 01) y $L:01$ (código).

Modificar la programación

Activar la programación

- Con el **elemento SmartLine desconectado**, pulse las teclas sensores \odot y II/\blacktriangleright hasta que el símbolo \oplus y PL aparezcan en la indicación del timer.

Ajustar un programa

En caso de números de programas de dos cifras, se deberán ajustar primero las decenas en la escala de manejo.

- Pulse la tecla sensora \oplus hasta que el número del programa deseado aparezca en la indicación o pulse la cifra correspondiente en la fila numérica.

Ajustar código

- Pulse la tecla sensora \oplus hasta que el número de código deseado aparezca en la indicación o pulse la cifra correspondiente en la fila numérica.

Guardar ajustes

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

No guardar los ajustes

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

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

Programación

Programa ¹		Código ²	Ajustes
P:12	Velocidad de reacción de las teclas sensoras	C:00	lento
		C:01	Normal
		C:02	rápido
P:15	Detección permanente de recipientes de cocción	C:00	Detección permanente de recipientes de cocción desconectada
		C:01	Detección permanente de recipientes de cocción conectada

¹ Los programas no representados no están ocupados.

² El código programado de fábrica aparece en negrita.

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

⁴ 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.

⁵ 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	9	5.–7.
Freír patatas fritas ultra-congeladas	según normativa	no	9	9


Limpeza 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.


Deje que el elemento SmartLine se enfríe antes de proceder a limpiarlo.

- Limpie el elemento SmartLine y los accesorios después de cada uso.
- Seque bien el elemento SmartLine 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

 Daños por objetos puntiagudos. La cinta de obturación o sellado entre el elemento SmartLine y la encimera 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 un 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 opcionales») o con un limpiador para vitrocerámicas adquirido en un comercio 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 superficie caliente.

Durante el proceso de cocción, las superficies 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
Después de conectar el elemento SmartLine o de pulsar una tecla sensora, en la indicación de hora aparecerá <i>LOC</i> durante algunos segundos.	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»).
Después de conectar el elemento SmartLine, en la indicación de hora aparecerá brevemente <i>dE</i>. El elemento SmartLine no calienta.	El elemento SmartLine se encuentra en modo Demo. ■ Pulse simultáneamente las teclas sensoras 0 y 2 hasta que en la indicación del timer <i>dE</i> parpadee de forma alterna con <i>OFF</i> .
El elemento SmartLine se ha desconectado automáticamente. Al volver a conectarlo aparece una <i>E</i> sobre la tecla sensora Conexión/Desconexión .	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 y/o los objetos (ver el capítulo «Dispositivos de seguridad, apartado »Desconexión de seguridad«).
En la indicación del timer parpadea <i>Err</i> alternándose con <i>30</i> y se emite una señal acústica.	El elemento SmartLine está conectado de forma incorrecta. ■ Desconecte el elemento SmartLine de la red eléctrica. ■ Avise al Servicio Post-Venta.
<i>Err</i> parpadea alternativamente con <i>044</i> en la indicación del timer.	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Ver el capítulo "Dispositivos de seguridad", apartado "Protección contra sobrecalentamiento".

Problema	Causa y solución
En la indicación del Timer parpadea <i>Err</i> alternativamente con 047, 048 o 049.	El ventilador está bloqueado o defectuoso. <ul style="list-style-type: none">■ Compruebe si algún objeto, p. ej., un tenedor, está bloqueando el ventilador y retírelo.■ Retire el objeto■ En caso de que la anomalía continúe apareciendo, póngase en contacto con el Servicio Post-venta.
La indicación del timer muestra un mensaje que no aparece en esta tabla.	Se ha producido una anomalía en la electrónica. <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el elemento SmartLine de la corriente durante aproximadamente 1 minuto.■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si el problema persiste después de restablecer el suministro de electricidad.

¿Qué hacer si ...?

Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
El nivel de potencia ajustado parpadea.	No hay menaje en la zona de cocción o el que hay es inadecuado. <ul style="list-style-type: none">■ Utilice menaje adecuado (ver capítulo «Inducción», apartado «Menaje»).
Las teclas sensoras reaccionan demasiado pronto o demasiado tarde.	Se ha modificado el ajuste de sensibilidad de las teclas sensoras. <ul style="list-style-type: none">■ Tenga en cuenta que no caiga luz directa (sol o luz artificial) sobre el elemento SmartLine, ni que el entorno del mismo esté demasiado oscuro.■ Elimine si fuera el caso cualquier tipo de menaje y limpie los restos del elemento SmartLine. Asegúrese de que ni la superficie completa del elemento SmartLine, ni las teclas sensoras estén cubiertas.■ Desconecte el elemento SmartLine de la corriente durante aproximadamente 1 minuto.■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si el problema persiste después de restablecer el suministro de electricidad.
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. <ul style="list-style-type: none">■ Utilice una zona de cocción diferente.
Una zona de cocción se desconecta automáticamente.	El tiempo de funcionamiento ha sido demasiado largo. <ul style="list-style-type: none">■ Conecte de nuevo la zona de cocción (ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Desconexión de seguridad»).
La zona de cocción no funciona de la forma habitual con el nivel de potencia ajustado.	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. <ul style="list-style-type: none">■ Ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento».

Problema	Causa y solución
Una zona de cocción o la placa de cocción completa se desconectan automáticamente.	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento».
El nivel del Booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento».

¿Qué hacer si ...?

Resultado insatisfactorio

Problema	Causa y solución
Con el inicio automático de cocción conectado, el contenido del recipiente de cocción no comienza a hervir.	Se están calentando grandes cantidades de alimentos. <ul style="list-style-type: none">■ Cocine al máximo nivel de potencia y después reduzca el nivel de potencia manualmente.
	El recipiente es un mal conductor de calor. <ul style="list-style-type: none">■ Utilice otro recipiente que conduzca mejor el calor.

Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
No es posible conectar el elemento SmartLine.	El elemento SmartLine no tiene corriente. <ul style="list-style-type: none">■ 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).
	Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias. <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el elemento SmartLine de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello<ul style="list-style-type: none">– desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o– desconecte el interruptor de seguridad FI (diferencial).■ En el caso de que continúe sin poder poner en funcionamiento el elemento SmartLine después de conectar o enroskar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Post-venta.

Problema	Causa y solución
Aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de una placa de cocción nueva.	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. 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 o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.
Se oye un ruido de funcionamiento después de desconectar el elemento SmartLine.	El ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento hasta que el elemento SmartLine se enfría y después se desconecta de forma automática.

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.

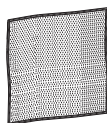
También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

Limpiador para vitrocerámica y acero inoxidable 250 ml



Elimina suciedad persistente, manchas de cal y restos de aluminio

Paño de microfibra



Para la eliminación de huellas dactilares y suciedad leve

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.

Instalación

Advertencias de seguridad para el montaje


 Daños derivados de un montaje incorrecto.

El elemento SmartLine podría resultar dañada debido a un montaje incorrecto. El montaje del elemento SmartLine deberá ser realizado por personal autorizado.

 Riesgo 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 del elemento SmartLine a la red eléctrica.

 Daños producidos por la caída de objetos.

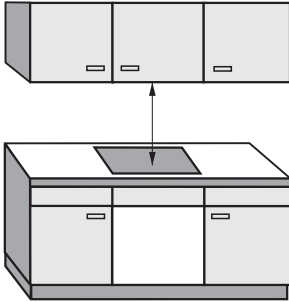
Durante el montaje de un armario alto o de una campana extractora el elemento SmartLine podría resultar dañado.

Monte el elemento SmartLine 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.
- ▶ El elemento SmartLine no deberá montarse por encima de frigoríficos, lavavajillas, lavadoras ni secadoras.
- ▶ Este elemento SmartLine solo debe montarse sobre cocinas y hornos que estén equipados con un sistema de refrigeración de vahos.
- ▶ Tras el montaje del elemento SmartLine, 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.

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad por encima del elemento SmartLine



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

Si sobre el elemento SmartLine hubiera instalados materiales fácilmente inflamables (p. ej., una balda), esta distancia de seguridad deberá ser como mínimo de 500 mm.

En caso de montar varios elementos SmartLine debajo de una campana extractora para los que se requieran diferentes distancias de seguridad, se deberá mantener la mayor distancia de seguridad requerida.

Instalación

Distancia de seguridad trasera / lateral

El elemento SmartLine deberá instalarse preferentemente dejando suficiente espacio a derecha e izquierda.

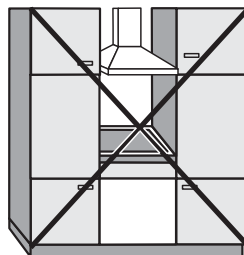
En la parte posterior del elemento SmartLine se deberá mantener la distancia mínima indicada ① más abajo respecto a la pared de un armario alto o de la estancia.

En uno de los lados del elemento SmartLine (derecho o izquierdo) respecto a una pared de armario alto o de la estancia se deberá mantener la distancia mínima indicada ②, ③, y en el lado opuesto una distancia mínima de 300 mm.

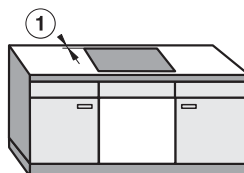
① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de ésta:
50 mm

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

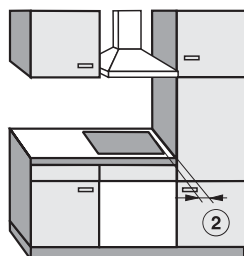
③ Distancia mínima **a la izquierda** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej., un armario alto) o una pared de la estancia:
50 mm.



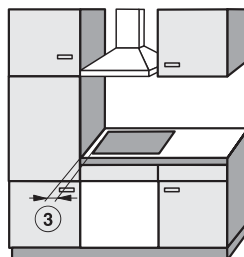
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

Distancia mínima por debajo del elemento SmartLine

Para garantizar la ventilación del elemento SmartLine es necesario dejar por debajo de la placa de cocción una distancia mínima con el horno, entrepaño o cajón.

La distancia mínima desde del borde inferior del elemento SmartLine hasta

- El borde superior del horno: 15 mm
- El borde superior del entrepaño: 15 mm
- El canto superior del cajón: 5 mm
- La base del cajón: 75 mm

Entrepaño

No es necesario realizar un entrepaño bajo el elemento SmartLine, pero puede hacerse.

Para el tendido del cable de conexión a red es necesario un espacio de ventilación de 10 mm. Para una mejor ventilación del elemento SmartLine recomendamos un espacio de ventilación delantero de 20 mm.

Instalación

Distancia de seguridad con el revestimiento del hueco

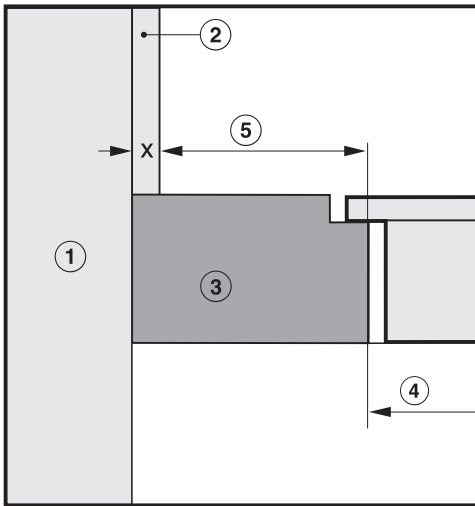
Si el revestimiento del hueco ya está colocado, debe existir una distancia mínima entre el recorte de la encimera y el revestimiento, ya que los materiales se pueden modificar o estropear con las altas temperaturas.

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.

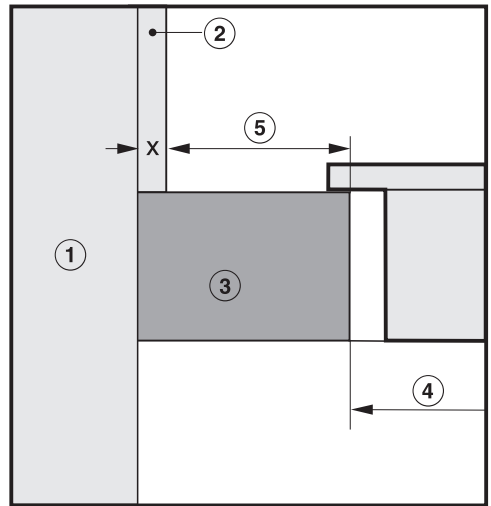
Si el material del revestimiento es no inflamable, (p. ej. metal, piedra natural, cerámica) es necesario dejar una distancia mínima de ⑤ entre la encimera y el hueco de unos 50 mm menos el grosor del revestimiento.

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

Montaje enrasado



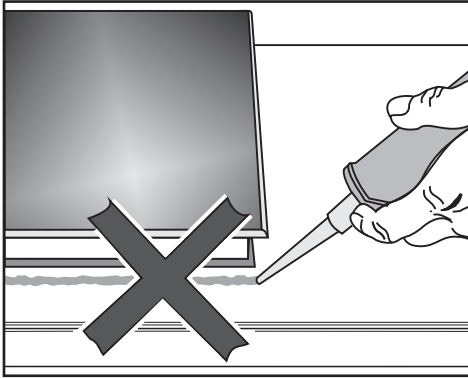
Montaje sobre encimera



- 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

Indicaciones para la instalación - sobre encimera

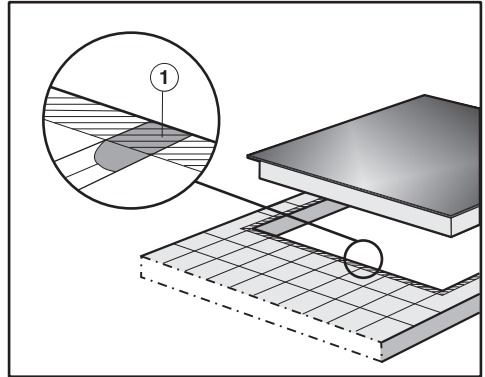
Junta entre el elemento SmartLine y
la encimera



El elemento SmartLine y la encimera pueden resultar dañados durante el desmontaje del elemento si se sella con productos de sellado.

No utilice productos de sellado entre el elemento SmartLine y la encimera. La junta situada por debajo del borde de la parte superior del aparato garantiza un sellado suficiente con la encimera.

Encimera con azulejos



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

Cinta de sellado

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

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

Instalación

Montaje de varios elementos

SmartLine

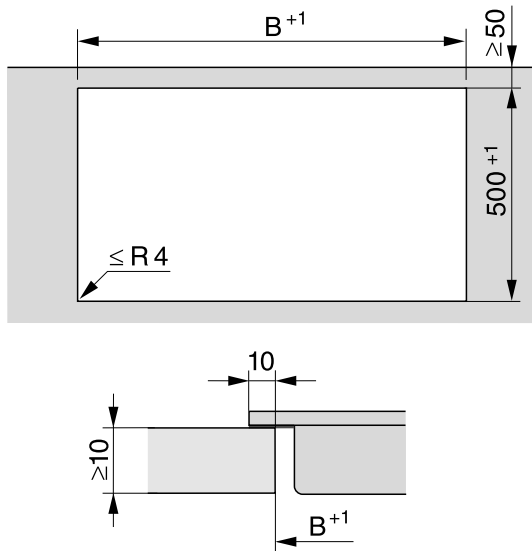
Las rendijas entre los distintos elementos SmartLine se inyectan con un producto de sellado termorresistente a base de silicona (mín. 160 °C). En el caso del montaje enrasado además se deberán inyectar las rendijas entre el/los elementos SmartLine y la encimera con un producto de sellado termorresistente a base de silicona (mín. 160 °C).

Los elementos SmartLine deberán quedar accesibles desde la parte inferior después del montaje para poder retirar la carcasa inferior en caso de tareas de mantenimiento. Si no se pudiera acceder a los elementos SmartLine después del montaje, se deberá retirar el producto de sellado para poder desmontarlos.

Combinación con extractor de encimera


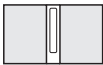
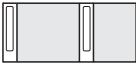
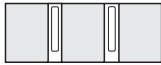



Cuando se monta el elemento SmartLine en combinación con un extractor de encimera, este último deberá montarse en primer lugar.

Hueco de la encimera - sobre encimera







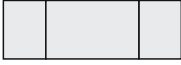



Instalación

Montaje con extractor de encimera

Ejemplos de combinación	Número x ancho [mm]		Medida B [mm]
	Elementos de cocción	Extractor de encimera	
	1 x 378	1 x 120	481
	2 x 378	1 x 120	862
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1226
	3 x 378	2 x 120	1365
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1607
	4 x 378	2 x 120	1746
	1 x 620	2 x 120	845

Montaje sin extractor de encimera

Ejemplos de combinación	Número x ancho [mm] Elementos de cocción	Medida B [mm]
	1 x 378	359
	2 x 378	740
	1 x 378 1 x 620	982
	3 x 378	1121
	2 x 378 1 x 620	1363
	4 x 378	1502
	2 x 378 1 x 800	1554
	2 x 378 1 x 936	1680

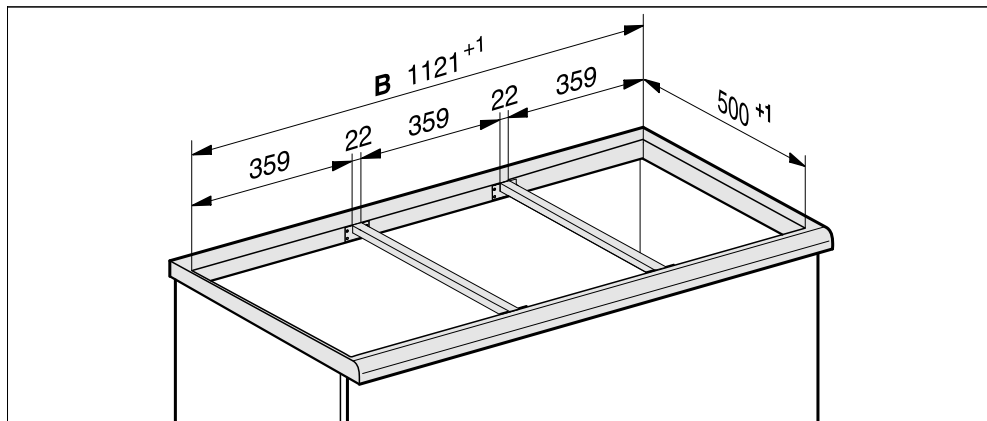
Instalación

Listones intermedios - sobre encimera

En caso de instalar varios elementos, será necesario instalar listones intermedios entre ellos.

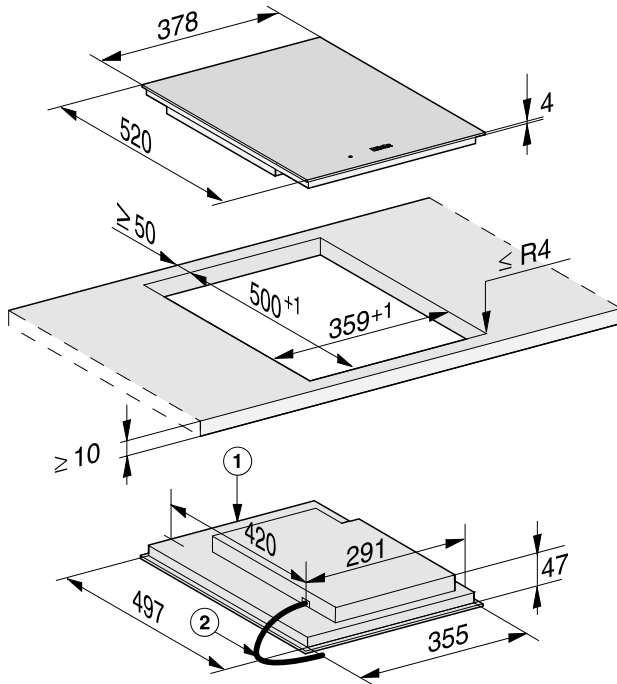
Para la instalación de un CSDA 700x FL solo se necesitan los soportes adjuntos.

Montaje de tres elementos y dos listones intermedios



Medidas de montaje, sobre encimera

Todas las dimensiones se indican en mm.



① parte anterior

② Cable de conexión L = 2.000 mm

Instalación

Montaje sobre encimera

Preparar la encimera

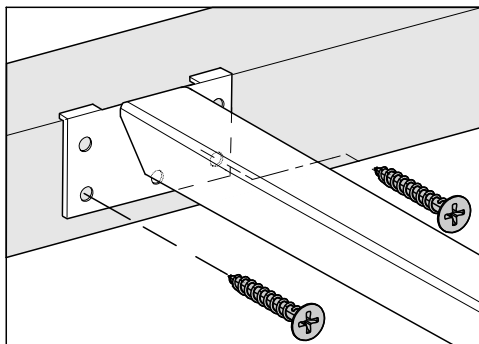
- Haga el hueco de la encimera. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Es conveniente sellar las superficies del hueco de las **encimeras de madera** con barnices especiales, caucho de silicona o resina fundida para evitar que se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

Montaje de los listones intermedios

Utilice los orificios para tornillos centrales en caso de montar uno de los siguientes elementos SmartLine a la izquierda o la derecha del listón intermedio: CS 7611, CS 7641, CS 7101(-1), CS 7102(-1)

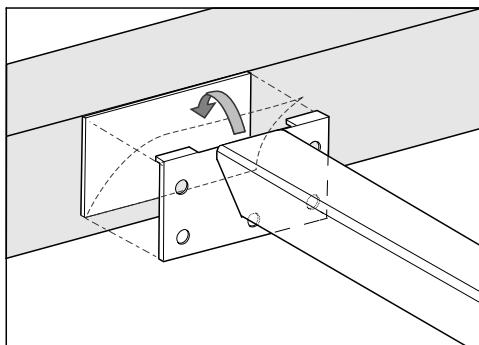
Encimera de madera



- Coloque los listones intermedios al ras en el borde superior del hueco.
- Fije los listones intermedios con los tornillos de madera suministrados de 3,5 x 25 mm.

Encimera de piedra natural

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



- Poner la cinta adhesiva en el cerquillo superior del hueco de empotramiento.
- Coloque los listones intermedios al ras en el borde superior del hueco.
- Presione firmemente los listones intermedios.

Montaje del elemento SmartLine

- Pegue la cinta de sellado suministrada por debajo del borde del elemento SmartLine. No pegue la cinta de sellado sometida a tracción.
- Pase el cable de conexión a red hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Coloque el elemento SmartLine en el hueco de empotramiento de la encimera. Asegúrese de que:
 - la junta se encuentre sobre la encimera para garantizar el sellado con la misma.
 - Todos los anchos de columna sean uniformes.
- Si la junta no se situara correctamente en las esquinas sobre la encimera, es posible reparar cuidadosamente los radios de las esquinas ($\leq R4$) con una sierra de calar.

En ningún caso utilice adicionalmente otro material de sellado para sellar el elemento SmartLine (p. ej., silicona).

- Conecte el elemento SmartLine a la red eléctrica.
- Si fuera necesario, conecte el elemento SmartLine a la entrada de gas (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión de gas»).
- Compruebe el funcionamiento del elemento SmartLine.
- Inyecte un producto de sellado termorresistente a base de silicona (mín. 160 °C) en las rendijas entre los distintos elementos.

Las siliconas que no son adecuadas pueden dañar la piedra natural.

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

Instalación

Consejos para el montaje - enrasado

El montaje enrasado solo es posible en piedra natural (granito, mármol), madera maciza y encimeras alicatadas. 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 al elemento SmartLine desde la parte inferior y para poder retirar la carcasa inferior para la realización de tareas de mantenimiento. Si no se pudiera acceder al elemento después del montaje, se deberá retirar el producto de sellado para poder desmontar el elemento.

Encimeras de piedra natural

El elemento SmartLine se coloca directamente sobre el fresado.

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

El elemento SmartLine 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.

Cinta de sellado

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

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

Montaje de varios elementos SmartLine

Las rendijas entre los distintos elementos SmartLine se inyectan con un producto de sellado termorresistente a base de silicona (mín. 160 °C). En el caso del montaje enrasado además se deberán inyectar las rendijas entre el/los elementos SmartLine y la encimera con un producto de sellado termorresistente a base de silicona (mín. 160 °C).

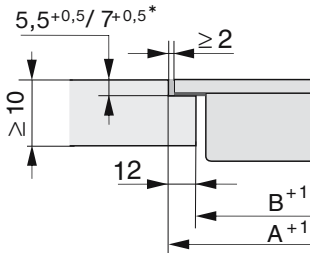
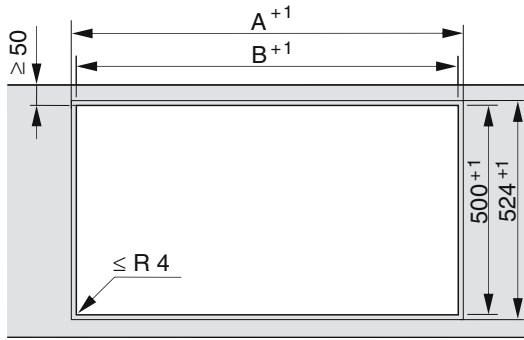
Los elementos SmartLine deberán quedar accesibles desde la parte inferior después del montaje para poder retirar la carcasa inferior en caso de tareas de mantenimiento. Si no se pudiera acceder a los elementos SmartLine después del montaje, se deberá retirar el producto de sellado para poder desmontarlos.

Combinación con extractor de encimera

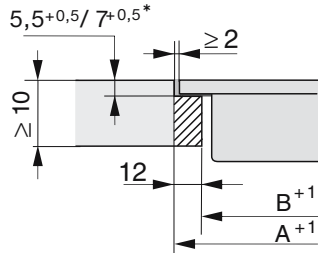
Cuando se monta el elemento SmartLine en combinación con un extractor de encimera, este último deberá montarse en primer lugar.

Instalación

Hueco de la encimera - enrasado




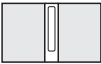

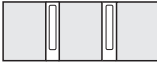



Encimera de piedra natural



Encimera de madera









* $7^{+0,5}$ mm en CS 7611 FL

Montaje con extractor de encimera

Ejemplos de combinación	Número x ancho [mm]		Medida A [mm]	Medida B [mm]
	Elementos de cocción	Extractor de encimera		
	1 x 378	1 x 120	505	481
	2 x 378	1 x 120	886	862
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1250	1226
	3 x 378	2 x 120	1389	1365
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1631	1607
	4 x 378	2 x 120	1770	1746
	1 x 620	2 x 120	869	845

Instalación

Montaje sin extractor de encimera

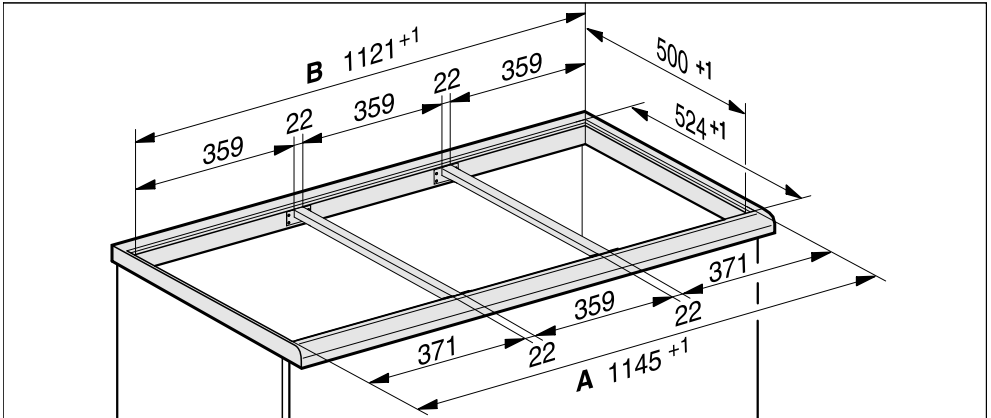
Ejemplos de combinación	Número x ancho [mm] Elementos de cocción	Medida A [mm]	Medida B [mm]
	1 x 378	383	359
	2 x 378	764	740
	1 x 378 1 x 620	1006	982
	3 x 378	1145	1121
	2 x 378 1 x 620	1387	1363
	4 x 378	1526	1502
	2 x 378 1 x 800	1567	1543
	2 x 378 1 x 936	1703	1679

Listones intermedios - enrasado

En caso de instalar varios elementos, será necesario instalar listones intermedios entre ellos.

Para la instalación de un CSDA 700x FL solo se necesitan los soportes adjuntos.

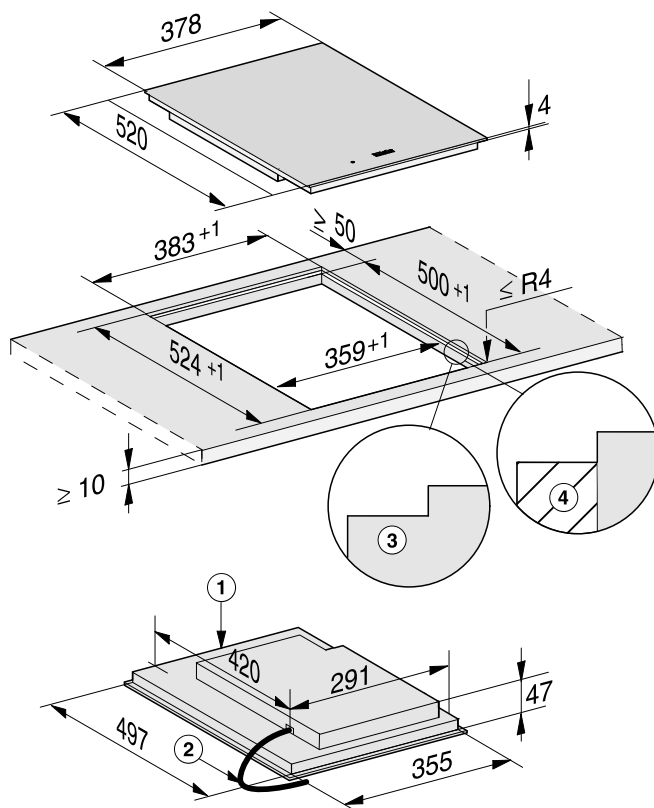
Montaje de tres elementos y dos listones intermedios



Instalación

Medidas de empotramiento - enrasado

Todas las dimensiones se indican en mm.



- ① parte anterior
- ② Cable de conexión L = 2.000 mm
- ③ Recorte de la encimera (ilustraciones detalladas, ver capítulo «Instalación», apartado «Hueco de empotramiento - enrasado»)
- ④ Listón de madera 12 mm (no suministrado con el aparato, ilustraciones detalladas en el capítulo «Instalación», apartado «Hueco de empotramiento - enrasado»)

Montaje enrasado

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.

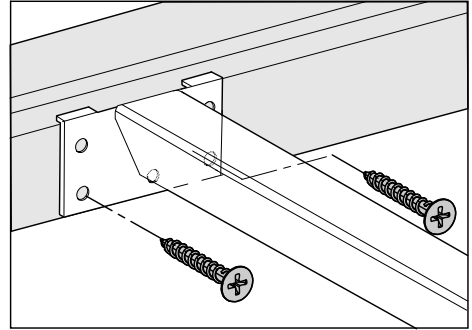
Asegúrese de que estos materiales no entran en contacto con la superficie de la encimera.

- Si se trata de encimeras de madera, fije los listones de madera a 5,5 mm por debajo del borde superior de la encimera. En el caso de CS 7611 FL, el listón de madera se fija a 7 mm por debajo del borde superior de la encimera.

Montaje de los listones intermedios

Utilice los orificios para tornillos centrales en caso de montar uno de los siguientes elementos SmartLine a la izquierda o la derecha del listón intermedio: CS 7611, CS 7641, CS 7101(-1), CS 7102(-1)

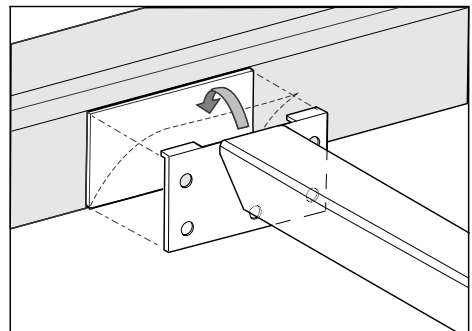
Encimera de madera



- Coloque los listones intermedios al ras en el nivel inferior del hueco del nivel fresado.
- Fije los listones intermedios con los tornillos de madera suministrados de 3,5 x 25 mm.

Encimera de piedra natural

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



- Coloque la cinta adhesiva en el nivel inferior del fresado escalonado.
- Coloque los listones intermedios al ras en el nivel inferior del hueco del nivel fresado.
- Presione firmemente los listones intermedios.

Instalación


Montaje del elemento SmartLine

- Pegue la cinta de sellado suministrada por debajo del borde del elemento SmartLine. No pegue la cinta de sellado sometida a tracción.
- Pase el cable de conexión a red hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Coloque el elemento SmartLine en el hueco de empotramiento de la encimera. Asegúrese de que:
 - la junta se encuentre sobre la encimera para garantizar el sellado con la misma.
 - Todos los anchos de columna sean uniformes.
- Conecte el elemento SmartLine a la red eléctrica.
- Si fuera necesario, conecte el elemento SmartLine a la entrada de gas (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión de gas»).
- Compruebe el funcionamiento del elemento SmartLine.
- Inyecte las rendijas entre los distintos elementos y la encimera con un producto de sellado termorresistente a base de silicona (min. 160 °C).

Las siliconas que no son adecuadas pueden dañar la piedra natural.

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

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 del elemento SmartLine 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.

Interruptor diferencial


A fin de aumentar la seguridad, la VDE y la ÖVE recomiendan conectar previamente un interruptor diferencial al elemento SmartLine con una corriente de derivación de 30 mA.

Interruptores

¡El elemento SmartLine 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.

Instalación

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.

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 V2V2-F con el diámetro adecuado. A través de un distribuidor o del Servicio Post-venta es posible adquirir el cable de conexión.

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	CS 7612
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	2
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. = 230x390 mm 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 184,6 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	184,6 Wh/kg

Miele S.A.U.

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

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: 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
E-Mail: info@miele.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

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

CS 7612

es-ES

M.-Nr. 10 751 581 / 04