

Instrucciones de montaje y manejo Placas de inducción



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

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	5	Saber más	36
Sostenibilidad y protección del medio ambiente	13	Esta placa de cocción.....	36
Instalación	14	KM 8462 FR, KM 8462 FL,	
Indicaciones de seguridad para el montaje	14	KM 8463 FX	36
Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera	15	KM 8482 FR, KM 8482 FL.....	37
Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje enrasado	15	KM 8483 FX, KM 8483 FX	
Distancias de seguridad	16	Cristal	38
Medidas de instalación para el montaje sobre encimera.....	23	Elementos de manejo e indicación..	39
KM 8462 FR.....	23	Datos de la zona de cocción.....	41
KM 8462 FL	24	Powermanagement.....	44
KM 8482 FR.....	25	Cómo funciona	44
KM 8482 FL	26	Conexión en red	45
Medidas de instalación para el montaje enrasado.....	27	Funciones especiales	46
KM 8462 FL	27	Manejo de la campana extractora	46
KM 8463 FX.....	28	Detección permanente de recipientes de cocción	46
KM 8482 FL	29	Reconocimiento del tamaño del menaje.....	46
KM 8483 FX.....	30	Área de cocción PowerFlex/ PowerFlex XL.....	46
KM 8483 FX cristal	31	Booster de la placa de cocción ..	46
Montaje de la placa de cocción sobre encimera	32	Stop&Go.....	46
Preparación de la encimera para la instalación sobre encimera	32	Niveles de potencia de la placa de cocción	46
Colocar la placa de cocción sobre encimera.....	32	Inicio automático de cocción.....	47
Montaje enrasado de la placa de cocción.....	33	Funciones de tiempo	47
Preparación de la encimera para la instalación enrasada.....	33	Bloqueo de puesta en funcionamiento	47
Colocar la placa de cocción enrasada	33	Bloqueo del teclado	47
Conexión eléctrica.....	34	Función Recall.....	47
		Mantener calientes	47
		Ajustes	47
		Modo Exposición.....	47
		Indicación de calor residual	47
		Desconexión automática de seguridad	48
		Protección contra el sobrecalentamiento	48
		Nombre del modelo y número de serie.....	49
		Versión de software	49
		Accesorios especiales	49

Puesta en marcha	50	Booster	55
Desembalaje de la placa de coc- ción	50	Activar el Booster	55
Limpieza de la placa de cocción por primera vez	50	Desactivar Booster.....	56
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción	50	Activar/desactivar la función Stop & Go.....	56
Conexión en red.....	50	Inicio automático de cocción	56
Requisitos para la conexión con la red doméstica	50	Activar el inicio automático de cocción.....	57
Escanear y conectar	50	Desactivar el inicio automático de cocción	57
Requisitos para la conexión en red directa con una campana extractora Miele	51	Funciones de tiempo	57
Conectar en red la placa de cocción con la campana extrac- tora Miele.....	51	Ajustar un tiempo	57
Restablecer los ajustes	51	Ajustar el temporizador	58
Manejo	52	Modificar el temporizador.....	58
Indicaciones de seguridad para el manejo	52	Borrar el temporizador.....	58
Conectar la placa de cocción	52	Ajustar la duración de un proce- so de cocción	58
Desconectar la placa de cocción/ zona de cocción.....	53	Modificar la duración de un pro- ceso de cocción.....	58
Colocación de los recipientes de cocción en las zonas de cocción PowerFlex: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas	53	Borrar la duración de un proce- so de cocción	59
Colocación de los recipientes de cocción en las zonas de cocción PowerFlex XL: KM 8482 FR, KM 8482 FL.....	54	Ajustar una duración para otros procesos de cocción.....	59
Niveles de potencia de la placa de cocción.....	54	Indicación de la duración de un proceso de cocción	59
Ajustar los niveles de potencia de una zona de cocción	54	Inicio de la medición del tiempo transcurrido de un proceso de cocción.....	59
Ajustar el nivel de potencia de una zona de cocción, sin niveles intermedios.....	55	Finalizar la medición del tiempo transcurrido de un proceso de cocción.....	59
Modificar el nivel de potencia de una zona de cocción	55	Para otros procesos de cocción, iniciar una medición del tiempo transcurrido de cocción.....	59
Área de cocción PowerFlex/ PowerFlex XL.....	55	Indicación de la medición del tiempo transcurrido de un pro- ceso de cocción.....	60
		Uso simultáneo de funciones de tiempo	60
		Bloqueo de puesta en funciona- miento.....	60
		Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento	60
		Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento.....	60

Contenido

Bloqueo del teclado	61	Servicio Posventa	80
Activar el bloqueo del teclado....	61	Contacto en caso de anomalías.....	80
Desactivar el bloqueo del teclado	61	Placa de características	80
Función Recall.....	61	Garantía.....	80
Activar la función Recall.....	61	Datos técnicos	81
Descartar la función Recall	61	Datos técnicos.....	81
Datos de la placa de cocción.....	61	Hojas de datos del producto	81
Indicación del nombre del modelo/número de serie.....	61	Declaración de conformidad	83
Indicar la versión de software	62		
Activación/desactivación del modo Exposición	62		
Rangos de ajuste de los niveles de potencia.....	64		
Datos para los laboratorios de ensayo	65		
Es importante saber	66		
Funcionamiento de las placas de inducción	66		
Ruidos	66		
Recipiente de cocción	66		
Adaptar los ajustes	68		
Indicación del nombre del modelo/número de serie.....	72		
Indicar la versión de software.....	72		
Limpieza y mantenimiento	73		
Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento	73		
Intervalo de limpieza	73		
Limpiar las superficies de la vitrocerámica	74		
Productos para la limpieza inadecuados.....	74		
Solucionar anomalías.....	75		
Mensajes en las indicaciones/en el display	75		
Comportamiento inesperado	77		
Resultado insatisfactorio.....	78		
Problemas generales o anomalías técnicas.....	78		

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

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

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

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

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

Aplicación adecuada

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

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

Seguridad técnica

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Uso apropiado

- ▶ La placa de cocción se calienta durante el funcionamiento y continúa caliente durante algún tiempo una vez desconectada. Tan solo si están apagadas las indicaciones de calor residual, no existe riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. No dejar nunca la placa de cocción desatendida cuando se utilicen aceites y grasas. No utilizar nunca agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconectar la placa de cocción.
Sofocar las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.
- ▶ ¡En ningún caso se debe dejar de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento! Vigilar continuamente los procesos de asado y cocinado.
- ▶ Las llamas pueden incendiar los filtros para la grasa de una campana extractora. No flambea nunca bajo una campana extractora.
- ▶ En caso de que se calienten botes de espray, líquidos que arden fácilmente o materiales inflamables, estos pueden arder. No colocar objetos de material fácilmente inflamable en los cajones directamente por debajo de la placa de cocción. Eventualmente, los cajones para cubiertos deberán ser también de un material termorresistente.
- ▶ No calentar nunca recipientes de cocción sin contenido.
- ▶ Al preparar conservas y calentar latas cerradas, se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No utilizar la placa de cocción para preparar conservas y calentarlas.
- ▶ Si la placa de cocción está tapada, al conectarla involuntariamente o cuando hay calor residual, existe el riesgo de que se incendie, se rompa o se derrita el material de la tapa. No tapar nunca la placa de cocción, p. ej., con placas de recubrimiento, un paño o una lámina protectora.
- ▶ Cuando la placa 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 de las cazuelas húmedas pueden adherirse. No utilizar la placa de cocción como superficie auxiliar. Apagar las zonas de cocción después de su uso.

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ En caso de utilizar, una placa de adaptación a la inducción para el recipiente, los generadores de inducción podrían resultar dañados o, incluso, destruidos. No utilizar ninguna placa de adaptación de inducción.

Limpieza y mantenimiento

▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilizar nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.

▶ Si la placa de cocción está instalada con un horno con limpieza pirolítica, no debe utilizarse durante el proceso pirolítico, ya que podría activarse la protección contra sobrecalentamiento.

▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, y en ningún caso inferior a 10 años, para las piezas de recambio una vez finalizada la producción en serie de la placa de cocción.

Consejos para ahorrar energía al cocinar

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

Eliminación del embalaje

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

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

Reciclaje de aparatos inservibles


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



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


Instalación

Indicaciones de seguridad para el montaje

 Daños derivados de un montaje incorrecto.


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

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

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

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

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

 Daños producidos por la caída de objetos.

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

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

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

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

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

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

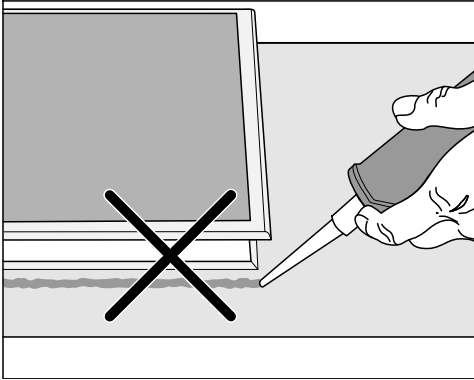
► Comprobar que el cable de conexión no queda al alcance una vez instalada la placa.

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

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

► Respetar las distancias de seguridad.

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera

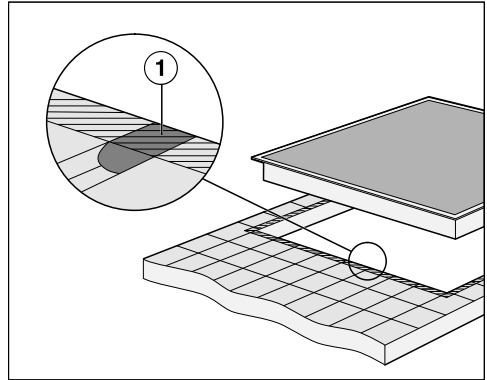


⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

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

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

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



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

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje enrasado

⚠ Daños provocados por un producto para sellar inadecuado.

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

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

Instalación

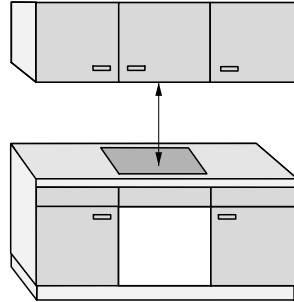
► La anchura libre del armario inferior debe tener como mínimo la medida del recorte interior de la encimera para garantizar el libre acceso a la placa desde la parte inferior y para poder retirar la carcasa inferior para la realización de tareas de mantenimiento. Si después del montaje la placa de cocción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

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

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

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad por encima de la placa de cocción



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

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

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

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

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

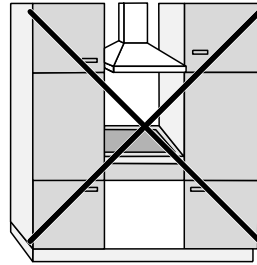
- **distancia mínima posterior** ① desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de esta: 50 mm

y

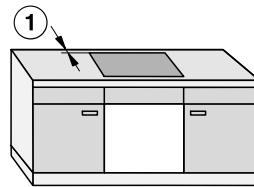
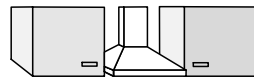
- **distancia mínima a la derecha** ② desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia: 50 mm y en el lado opuesto una distancia mínima de 200 mm

o

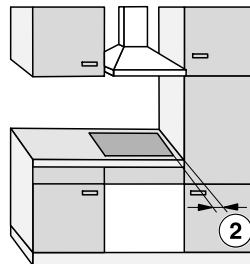
- **distancia mínima a la izquierda** ③ desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia: 50 mm y en el lado opuesto una distancia mínima de 200 mm



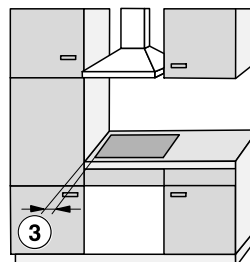
No permitido



Muy recomendable



No recomendable



No recomendable

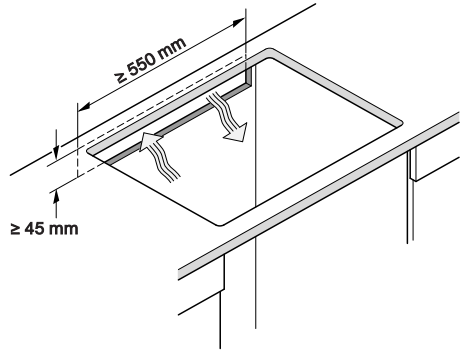
Instalación

Distancia de seguridad bajo la placa de cocción

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

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

Las demás especificaciones se describen en la sección correspondiente.



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

La placa de cocción se ventila desde abajo. Un cajón debajo de la placa de cocción se calienta. Si debajo de la placa de cocción se necesita instalar un cajón, recomendamos instalar la placa de cocción con ventilación optimizada para reducir el calor desprendido por la placa de cocción.

Recorte de la pared posterior

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

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

1. Sin entrepaño ni base

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

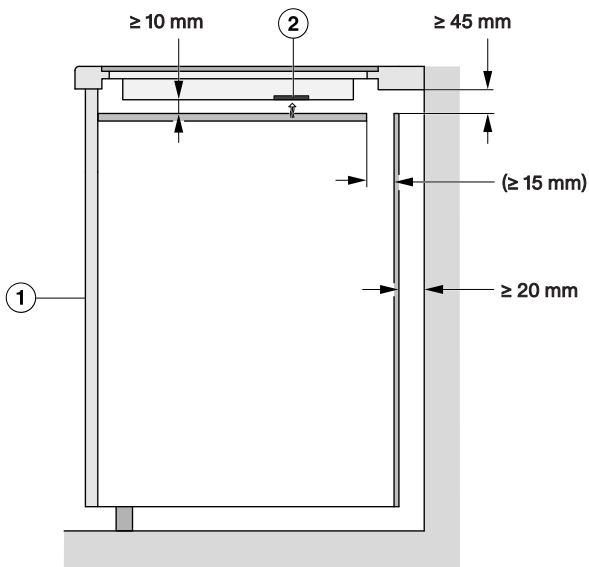
Distancia mínima desde la parte inferior¹ Placa de cocción hasta:

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

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

2. Entrepaño

Las dimensiones indicadas entre paréntesis son recomendaciones.



Vista lateral

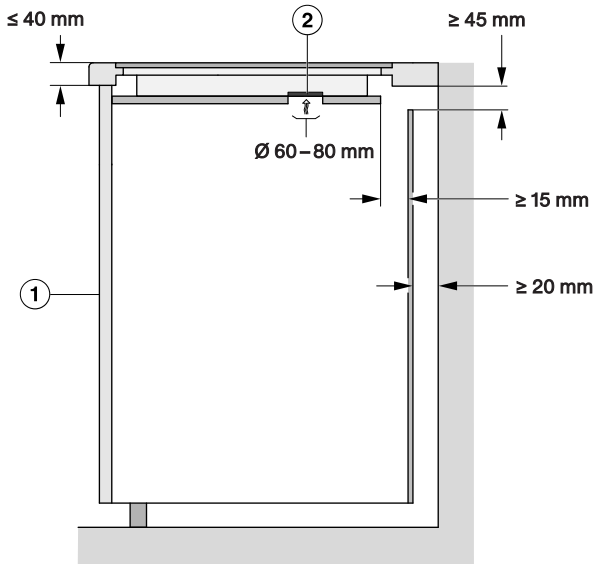
- ① Frontal
- ② Extractor

3. Entrepaño inferior optimizado para la conducción del aire

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

Instalación

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



Vista lateral

- ① Frontal
- ② Extractor

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

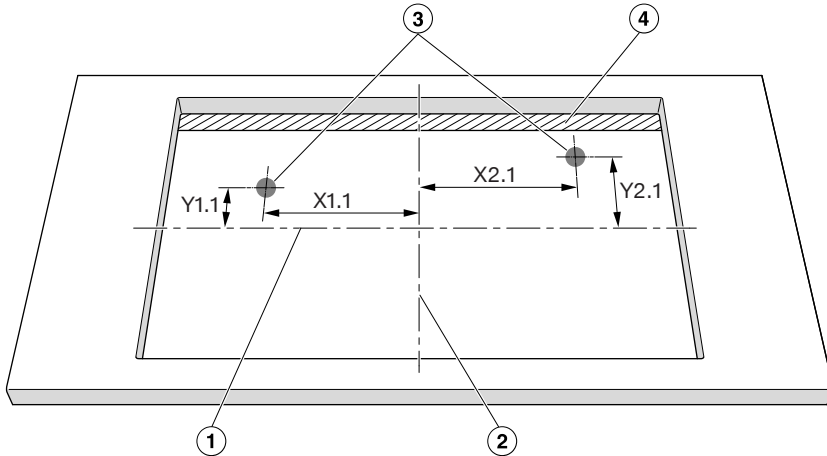
Distancia mínima desde **el entrepaño inferior optimizado para la conducción del aire** hasta:

- El borde superior del cajón: $\geq 5 \text{ mm}$
- La base del cajón: $\geq 75 \text{ mm}$
- Borde superior del entrepaño: no permitido

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

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

Posiciones y recortes de las aberturas para ventilación



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

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

	X1.1	Y1.1	X2.1	Y2.1
	Distancia a los centros del recorte en mm			
KM 8462 FR/FL	184	93	147	78
KM 8463 FX	184	93	147	78
KM 8482 FR/FL	184	102	147	87
KM 8483 FX/FX Glass	184	84	174	69

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

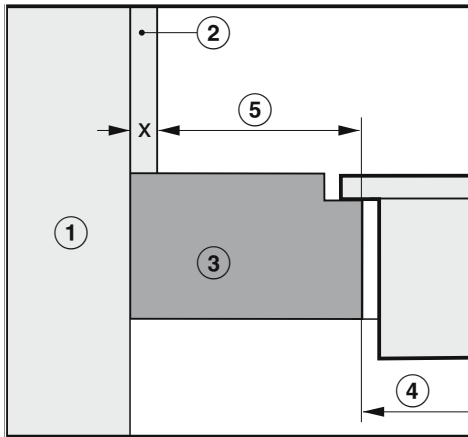
Si los ventiladores no se colocan por encima de los cortacircuitos, puede obstruirse el flujo de aire. La placa de cocción no se enfría lo suficiente.

Distancia de seguridad al revestimiento del hueco

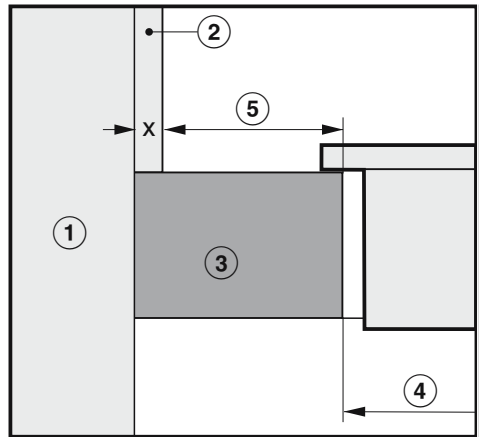
Si el revestimiento del hueco ya está colocado, debe existir una distancia mínima entre el recorte de la encimera y el revestimiento. Las temperaturas altas pueden modificar o deteriorar los materiales.

Instalación

Montaje enrasado



Montaje sobre encimera



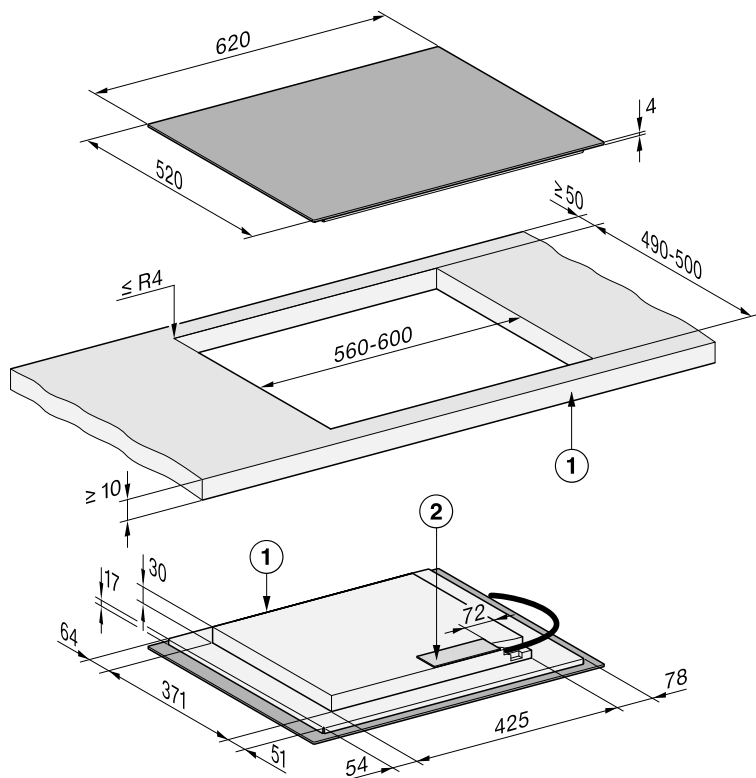
- ① Mampostería
- ② Medida x = grosor del revestimiento del hueco
- ③ Encimera
- ④ Recorte en la encimera
- ⑤ Distancia mínima para materiales
inflamables (p. ej. madera)
materiales no inflamables (p. ej. metal, piedra natural, baldosas de cerámica)

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

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

Instalación

KM 8462 FL



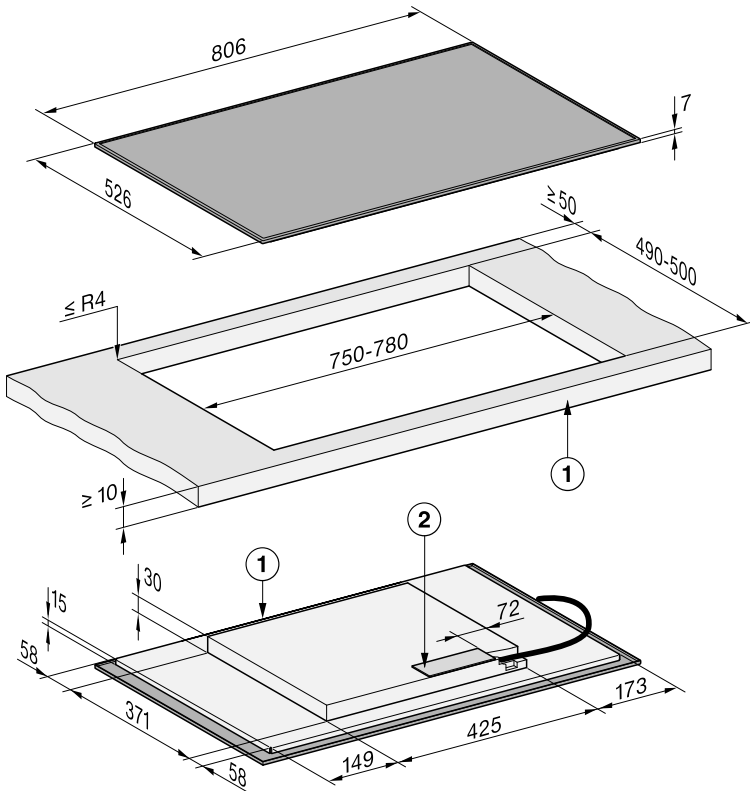
Todas las medidas se indican en mm.

① Frontal

② Cajas de conexión

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

KM 8482 FR



Todas las medidas se indican en mm.

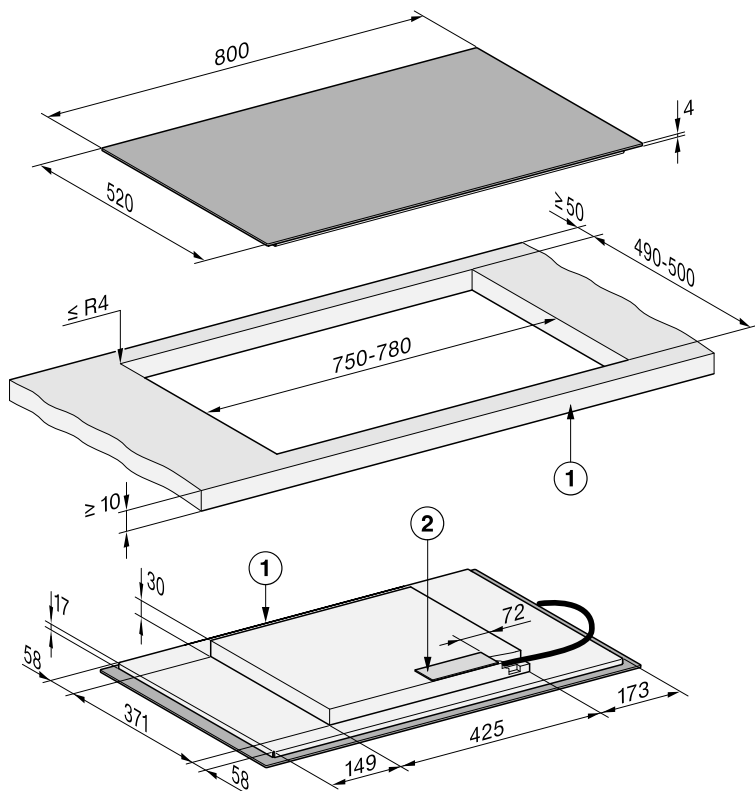
① Frontal

② Cajas de conexión

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

Instalación

KM 8482 FL



Todas las medidas se indican en mm.

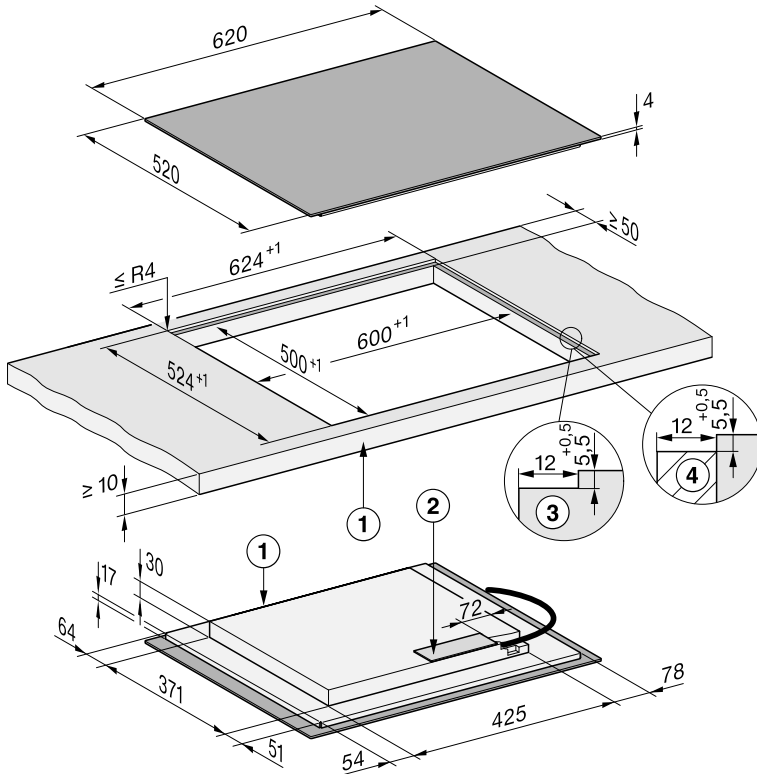
① Frontal

② Cajas de conexión

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

Medidas de instalación para el montaje enrasado

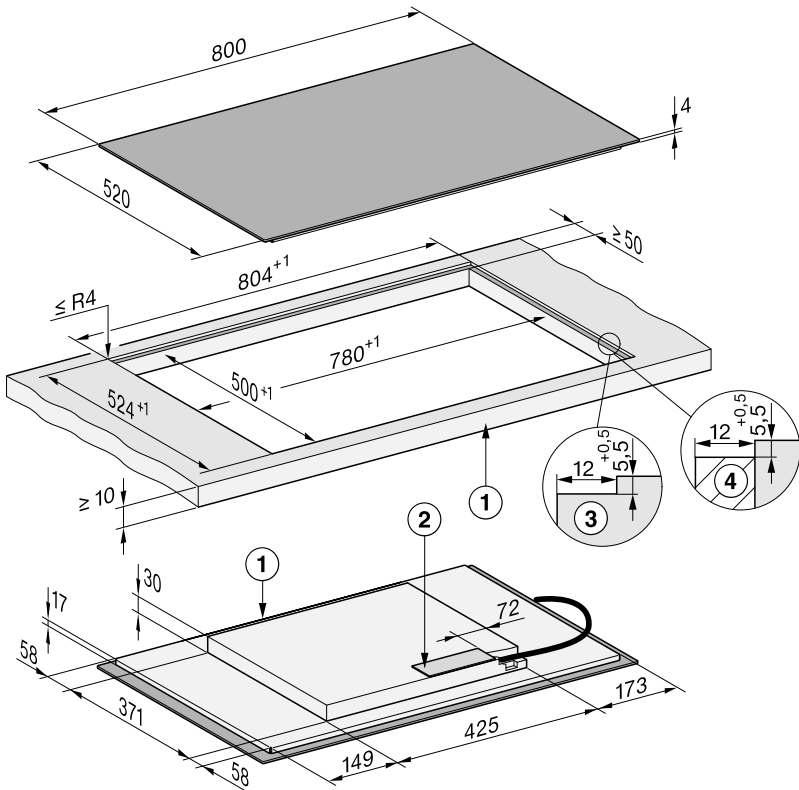
KM 8462 FL



Todas las medidas se indican en mm.

- ① Frontal
- ② Cajas de conexión
El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato
- ③ Encimera de piedra natural con fresado escalonado
- ④ Listón de madera 13 mm (no se suministran accesorios)

KM 8482 FL

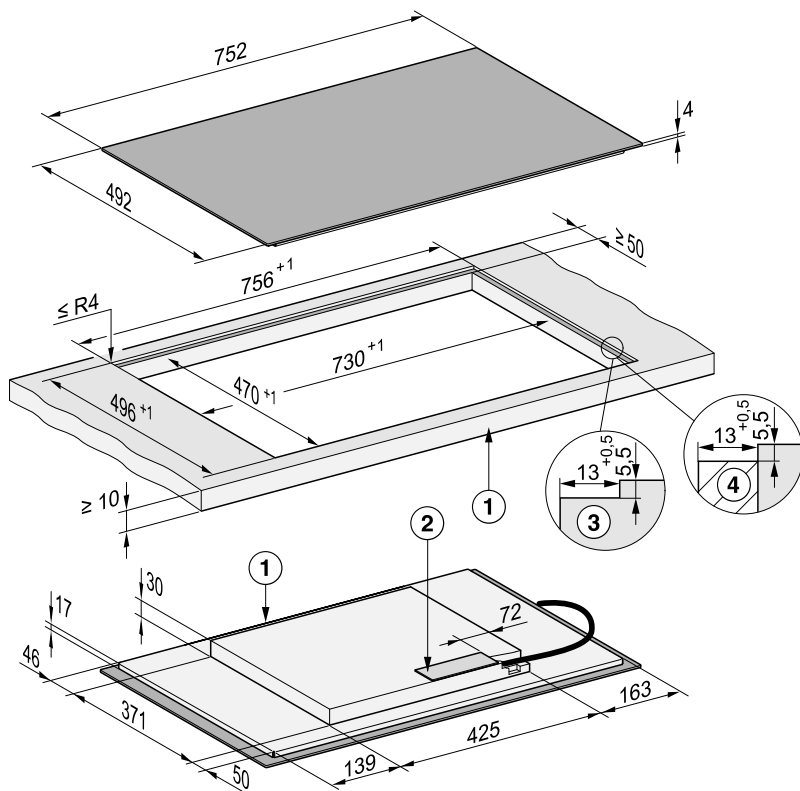


Todas las medidas se indican en mm.

- ① Frontal
- ② Cajas de conexión
El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato
- ③ Encimera de piedra natural con fresado escalonado
- ④ Listón de madera 13 mm (no se suministran accesorios)

Instalación

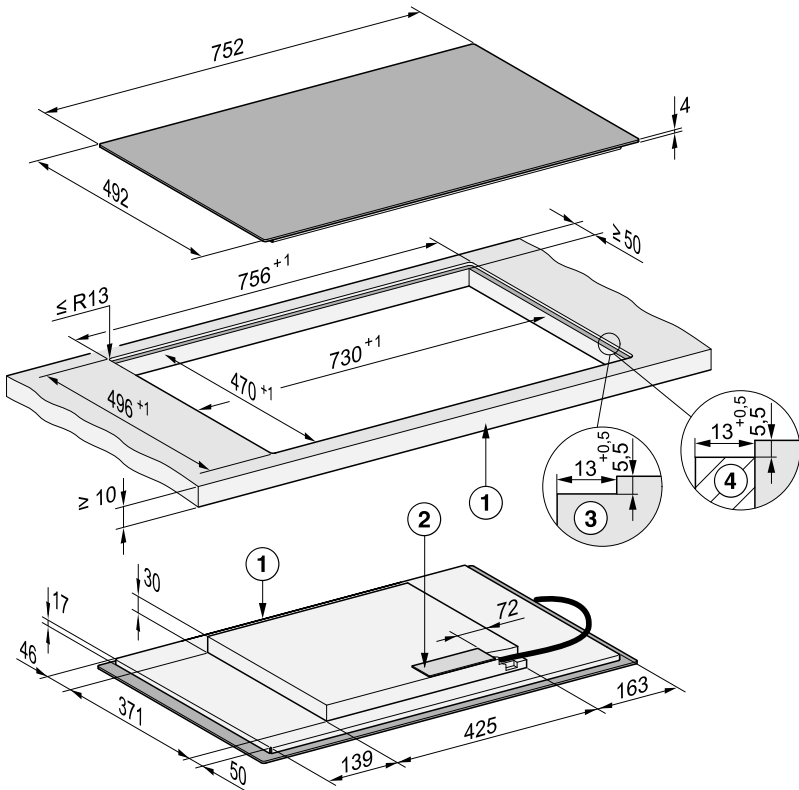
KM 8483 FX



Todas las medidas se indican en mm.

- ① Frontal
- ② Cajas de conexión
El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato
- ③ Encimera de piedra natural con fresado escalonado
- ④ Listón de madera 13 mm (no se suministran accesorios)

KM 8483 FX cristal



Todas las medidas se indican en mm.

- ① Frontal
- ② Cajas de conexión
El cable de conexión (L = 1.440 mm) se adjunta suelto con el aparato
- ③ Encimera de piedra natural con fresado escalonado
- ④ Listón de madera 13 mm (no se suministran accesorios)

Instalación

Montaje de la placa de cocción sobre encimera

Preparación de la encimera para la instalación sobre encimera


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

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

Colocar la placa de cocción sobre encimera

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

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

 Daños derivados de una conexión incorrecta.

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

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

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

Montaje enrasado de la placa de cocción


Preparación de la encimera para la instalación enrasada

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

Colocar la placa de cocción enrasada

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

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

 Daños derivados de una conexión incorrecta.

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

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

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

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


La junta es necesaria para aislar la placa de cocción.

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

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

Instalación

Conexión eléctrica

 Daños derivados de una conexión incorrecta.

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

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

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

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

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

Potencia total

ver la placa de características

Datos de conexión

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

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


Dispositivo de corriente residual

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

Interruptores

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

Desconexión de la red

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

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

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

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

Fusibles roscados

- Extraer completamente los fusibles de los alojamientos.

Automáticos eléctricos de rosca

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

Automáticos eléctricos

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

Dispositivo de corriente residual

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


Cable de conexión

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

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

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

Sustituir el cable de conexión

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

Existe un riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada. El cable de conexión lo deberá sustituir exclusivamente un electricista autorizado.

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

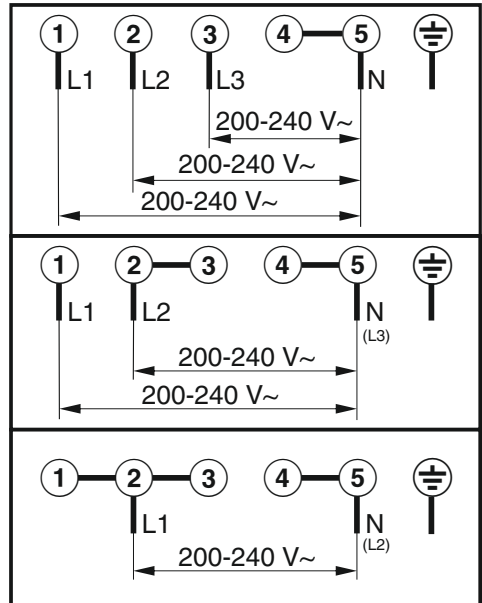
Esquema de conexión

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

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

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

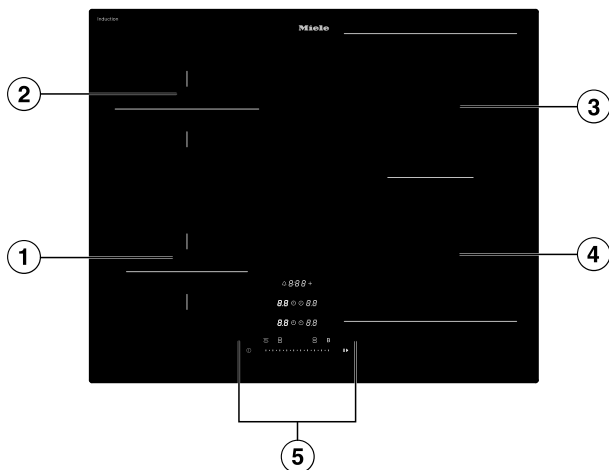
Se necesitan los conductores exteriores 1.º y 2.º para conectar la placa de cocción. Se pueden conectar electrodomésticos adicionales al 3er conductor exterior.



Saber más

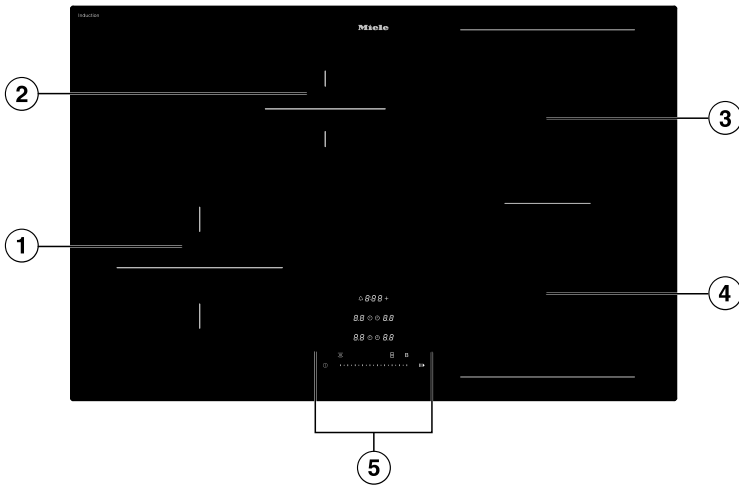
Esta placa de cocción

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX



- ① Zona de cocción con Booster
- ② Zona de cocción con Booster
- ③ Zona de cocción PowerFlex con Booster combinable con la zona de cocción PowerFlex ④ para un área de cocción PowerFlex
- ④ Zona de cocción PowerFlex con Booster
- ⑤ Elementos de manejo e indicación

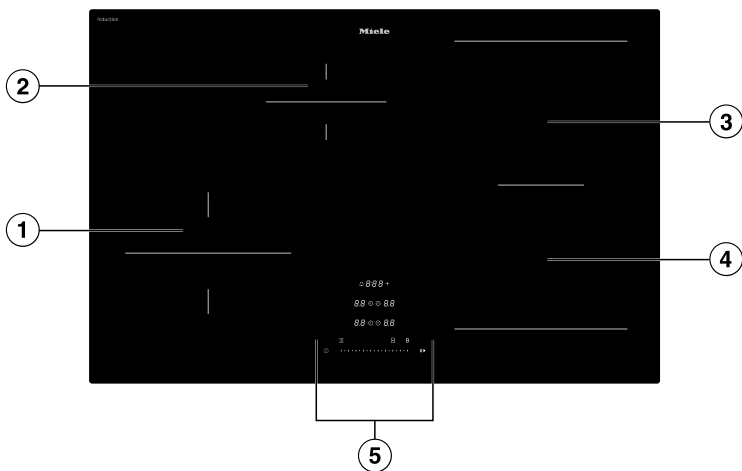
KM 8482 FR, KM 8482 FL



- ① Zona de cocción con Booster
- ② Zona de cocción con Booster
- ③ Zona de cocción PowerFlex con Booster combinable con la zona de cocción PowerFlex ④ para un área de cocción PowerFlex XL
- ④ Zona de cocción PowerFlex con Booster
- ⑤ Elementos de manejo e indicación

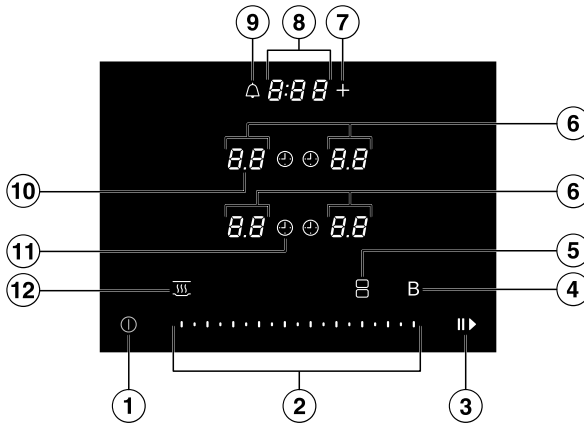
Saber más

KM 8483 FX, KM 8483 FX Cristal






- ① Zona de cocción con Booster
- ② Zona de cocción con Booster
- ③ Zona de cocción PowerFlex con Booster combinable con la zona de cocción PowerFlex ④ para un área de cocción PowerFlex
- ④ Zona de cocción PowerFlex con Booster
- ⑤ Elementos de manejo e indicación

Elementos de manejo e indicación



- ① Tecla *On/Off* ①
- ② Barra
 - Para ajustar el nivel de potencia
 - Para ajustar los tiempos
- ③ Tecla *Stop&Go* ③▶
Para detener/iniciar un proceso de cocción en curso
- ④ Tecla *Booster* B
- ⑤ Tecla *PowerFlex/PowerFlex XL*-Zonas de cocción (solo aparece si se ha seleccionado la zona de cocción correspondiente)
Para la combinación/separación manual de las zonas de cocción *PowerFlex/PowerFlex XL*
- ⑥ Indicación de las zonas de cocción
 - Zona de cocción lista para funcionar
 - Nivel de potencia
 - Indicación de calor residual, nivel 1
 - = Indicación de calor residual, nivel 2
 - ≡ Indicación de calor residual, nivel 3
 - ⏟ Falta el recipiente de cocción o es inadecuado
 - b Booster
 - h Mantener calientes

Saber más


- ⑦ Tecla *Entrada* +
 - Para modificar los ajustes
 - Para ajustar los tiempos
- ⑧ Indicación de las zonas de cocción
 - 0:00–9:59* Tiempo
 - LOC On/OFF* Bloqueo de puesta en funcionamiento/Bloqueo del teclado se activa/desactiva.
 - dE On/OFF* El modo Exposición está activado/desactivado
- ⑨ Tecla *Timer* 
- ⑩ Pantalla separadora
 - Indicación de los niveles de potencia intermedios
- ⑪ Tecla *Duración* de un proceso de cocción 
 - Apaga automáticamente las zonas de cocción al cabo de un tiempo determinado.
 - Mide el tiempo que dura un proceso de cocción.
- ⑫ Tecla *Mantener calientes* 
 - Para activar/desactivar la función especial para mantener calientes los alimentos.

Datos de la zona de cocción

KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX					
Zona de cocción	Tamaño en cm ¹		Potencia máx. en vatios a 230 V ²		Zona de cocción ampliada ³
	∅	□			
①	10–16	–	normal Booster	1.400 2.200	③
②	12–19	–	normal Booster	1.850 3.000	④
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	4.200 7.300	-
			Total	7.300	

- 1) Dentro de la zona indicada es posible utilizar recipientes de cocción de cualquier diámetro o con cualquier tipo de base (ancho x fondo).
- 2) La potencia indicada puede variar en función del tamaño y del material del recipiente de cocción.
- 3) La zona de cocción está conectada eléctricamente con esta zona de cocción para poder aumentar la potencia.

Saber más

KM 8482 FR, KM 8482 FL					
Zona de cocción	Tamaño en cm ¹		Potencia máx. en vatios a 230 V ²		Zona de cocción ampliada ³
	∅				
①	14–22	–	normal Booster	2.300 3.650	④
②	10–16	–	normal Booster	1.400 2.200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	①
③ + ④	–	22 x 22 – 23 x 46	normal Booster	4.200 7.300	–
			Total	7.300	

1) Dentro de la zona indicada es posible utilizar recipientes de cocción de cualquier diámetro o con cualquier tipo de base (ancho x fondo).

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

3) La zona de cocción está conectada eléctricamente con esta zona de cocción para poder aumentar la potencia.

KM 8483 FX, KM 8483 FX Cristal					
Zona de cocción	Tamaño en cm ¹		Potencia máx. en vatios a 230 V ²		Zona de cocción ampliada ³
	∅	□			
①	14–22	–	normal Booster	2.300 3.650	④
②	10–16	–	normal Booster	1.400 2.200	③
③	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	②
④	12–23	12 x 12 – 23 x 19	normal Booster	2.100 3.650	①
③ + ④	22–23	22 x 22 – 23 x 39	normal Booster	4.200 7.300	–
			Total	7.300	

- 1) Dentro de la zona indicada es posible utilizar recipientes de cocción de cualquier diámetro o con cualquier tipo de base (ancho x fondo).
- 2) La potencia indicada puede variar en función del tamaño y del material del recipiente de cocción.
- 3) La zona de cocción está conectada eléctricamente con esta zona de cocción para poder aumentar la potencia.

Saber más

Powermanagement

Potencia total

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

Cuanto mayor sea el nivel de potencia total de la placa de cocción, más niveles de potencia y funciones especiales se podrán utilizar simultáneamente en todas las zonas de cocción.

Si los niveles de potencia y las funciones especiales configurados requieren una potencia superior a la de la potencia total, la placa distribuirá la potencia disponible entre las zonas de cocción.

Distribución de la potencia

Se pueden conectar 2 zonas de cocción entre sí en la placa de cocción. La conexión permite transferir potencia de una zona de cocción (A) a otra (B). La transferencia reduce la potencia en la zona de cocción (A).

Ejemplo: El Booster de la zona de cocción (B) está activado.

La potencia necesaria para la zona de cocción (B) viene determinada por el último ajuste realizado en la placa de cocción.

Es posible consultar la potencia total máxima y las zonas de cocción que están conectadas entre sí en los datos de las zonas de cocción.

Es posible reducir la potencia total máxima.

Efectos de la distribución de la potencia

Cuando una zona de cocción distribuye potencia, esto puede tener los siguientes efectos en la potencia que suministra la zona de cocción:


- Se reduce el nivel de potencia.
- Se desactiva el inicio automático de cocción. La cocción continúa 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.

Cuando la zona de cocción ya no emite más potencia a otra zona de cocción, se puede volver a aumentar el nivel de potencia.

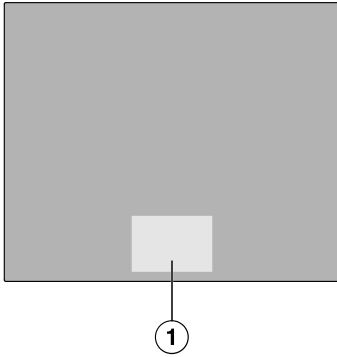
Consejo: Si se desea preparar grandes cantidades de alimentos en una zona de cocción, reducir al mínimo el nivel de potencia de las otras zonas de cocción.

Cómo funciona

Placa de cocción apagada

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

Manejo



① Zona de teclas e indicaciones

Esta placa de cocción está equipada con teclas que reaccionan al contacto con los dedos.

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

Por razones de seguridad, la tecla

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

Selección de una zona de cocción

Para efectuar ajustes en una zona de cocción, esta debe estar seleccionada; para seleccionar una zona de cocción, pulsar la tecla Indicación de las zonas de cocción correspondiente. Indicación de las zonas de cocción se ilumina tras la pulsación. Si la indicación Indicación de las zonas de cocción aparece bien iluminada, eso significa que está seleccionada y que se pueden realizar ajustes. Si se detectan recipientes en las otras zonas de cocción, los indicadores de las otras zonas de cocción se encienden atenuados. **Excepción:** cuando solo hay una zona de cocción en funcionamiento, los ajustes se pueden realizar sin necesidad de seleccionarla.

Conexión en red

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

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

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

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

Extras inteligentes a través de la Miele App*

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

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

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

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

Funciones especiales

Manejo de la campana extractora

Con@ctivity 3.0

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

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

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

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

Detección permanente de recipientes de cocción

Cuando se coloca un recipiente de cocción en una zona de cocción, se activa automáticamente Barra en dicha zona.

Reconocimiento del tamaño del menaje

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

Área de cocción PowerFlex/PowerFlex XL

En un área de cocción PowerFlex/PowerFlex XL, se combinan dos zonas de cocción PowerFlex. Esto permite utilizar recipientes de cocción más grandes.

Las zonas de cocción PowerFlex/PowerFlex XL se pueden convertir automáticamente en un área de cocción PowerFlex si se coloca un recipiente de cocción lo suficientemente grande. Las zonas de cocción PowerFlex también se pueden conectar manualmente.

Booster de la placa de cocción

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

Stop&Go

Al activar Stop&Go se reduce el nivel de potencia de todas las zonas de cocción conectadas al nivel de potencia 1. Durante la desactivación, las zonas de cocción continúan funcionando con el último nivel de potencia ajustado.

Consejo: Esta función especial se utiliza cuando es necesario limpiar rápidamente suciedad de los elementos de manejo o cuando existe riesgo de ebullición.

Niveles de potencia de la placa de cocción

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

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

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

Inicio automático de cocción

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

Funciones de tiempo

Hay 3 funciones de tiempo:

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

Es posible utilizar las funciones simultáneamente.

Timer

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

Duración de un proceso de cocción

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

Tiempo transcurrido de un proceso de cocción

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

Bloqueo de puesta en funcionamiento

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

Bloqueo del teclado

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

Función Recall

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

Mantener calientes

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

Ajustes

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

Modo Exposición

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

Indicación de calor residual

Cuando una zona de cocción está caliente, la indicación de calor residual se ilumina después de desconectar todas las zonas de cocción.

Las barras que indican el calor residual se apagan una tras otra a medida que se van enfriando las zonas de cocción. La

Saber más

última barra se apaga una vez el contacto con las zonas de cocción ya no conlleva peligro alguno.

Desconexión automática de seguridad

Las teclas están cubiertas

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

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

La duración del funcionamiento es demasiado larga

La desconexión automática de seguridad se activa automáticamente 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. Desconectar y volver a conectar la zona de cocción para que esté de nuevo lista para funcionar.

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

Función especial/Nivel de potencia	Máxima duración del funcionamiento [h:min]		
	Nivel de seguridad		
	0 ¹	1	2
Mantener calientes	2:00	2:00	2:00
1.0	10:00	8:00	5:00
1.5	10:00	7:00	4:00
2.0/2.5	5:00	4:00	3:00
3.0/3.5	5:00	3:30	2:00
4.0/4.5	4:00	2:00	1:30
5.0/5.5	4:00	1:30	1:00
6.0/6.5	4:00	1:00	00:30
7.0/7.5	4:00	00:42	00:24
8.0	4:00	00:30	00:20
8.5	4:00	00:30	00:18
9.0	1:00	00:24	00:10

¹ Ajuste de fábrica

Protección contra el sobrecalentamiento

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

Medidas de la protección contra el sobrecalentamiento

- Se interrumpe el funcionamiento de uno de los Booster conectados.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.

- Se desconecta una zona de cocción. En Indicación de las zonas de cocción, parpadean alternativamente *Err* y *044*.
- Todas las zonas de cocción se desconectan.



Causas de activación de la protección contra el sobrecalentamiento

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

- Los recipientes de cocción vacíos colocados sobre la zona de cocción se calientan.
- Se calienta grasa o aceite a altos niveles de potencia.
- La parte inferior de la placa de cocción no se ha ventilado lo suficiente.
- Se vuelve a conectar una zona de cocción caliente después de un corte en el suministro eléctrico.

Nombre del modelo y número de serie

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

Versión de software

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

Accesorios especiales

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

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

Puesta en marcha

Desembalaje de la placa de cocción

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

Limpieza de la placa de cocción por primera vez

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

Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción

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

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

Conexión en red

La placa de cocción:

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

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

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

Requisitos para la conexión con la red doméstica

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

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

Escanear y conectar



- Escanear el código QR.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si se ha podido establecer la conexión, en Indicación de las zonas de cocción aparece el código $\mathcal{L}:\mathcal{D}2$. Si no se ha podido establecer la conexión, en Indicación de las zonas de cocción aparece el código $\mathcal{L}:\mathcal{D}1$. Repetir de nuevo los pasos descritos anteriormente.

La función Con@ctivity 3.0 está activa.

Restablecer los ajustes

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

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

Al sustituir el router ya no es necesario resetearlo.

- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar $\textcircled{1}$ *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.

En Indicación de las zonas de cocción aparece \mathcal{P} .

En Indicadores de las zonas de cocción se indica lo siguiente:

- $\mathcal{9}$ y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- \mathcal{L} y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

- Tocar $+$ *Entrada* o Barra hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: $\mathcal{9}\mathcal{D}\mathcal{9}$
- Tocar \triangleleft *Timer*.
- Tocar $+$ *Entrada* hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: $\mathcal{L}\mathcal{D}1$
- Tocar \triangleleft *Timer*.
- Tocar $+$ *Entrada* hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: $\mathcal{L}\mathcal{D}1$
- Tocar \triangleleft *Timer*.

Se restablecen los ajustes de WiFi. En Indicadores de las zonas de cocción aparece $\mathcal{L}\mathcal{D}1$.

Manejo

Indicaciones de seguridad para el manejo

⚠ Peligro de incendio por sobrecalentamiento de los alimentos.

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

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

⚠ Existe peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes.

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

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

⚠ Existe peligro de sufrir quemaduras por objetos calientes.

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

No utilizar la placa de cocción como superficie auxiliar.

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

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

Las teclas no responden. Se producen conexiones involuntarias.

La placa de cocción se apaga automáticamente.

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

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

Conectar la placa de cocción


■ Tocar ① *On/Off*.

Las demás teclas se iluminan.

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

Desconectar la placa de cocción/zona de cocción

Desconectar la placa de cocción

- Tocar  *On/Off* para desconectar la placa de cocción y con ello todas las zonas de cocción.

Desconectar zona de cocción

- Para apagar una zona de cocción, tocar la correspondiente tecla/indicación Indicación de las zonas de cocción.

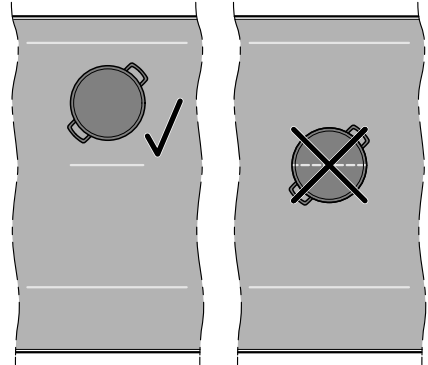
Indicación de las zonas de cocción se enciende con intensidad. El resto de indicaciones Indicación de las zonas de cocción se iluminan de forma tenue.

- Tocar la posición  en Barra.

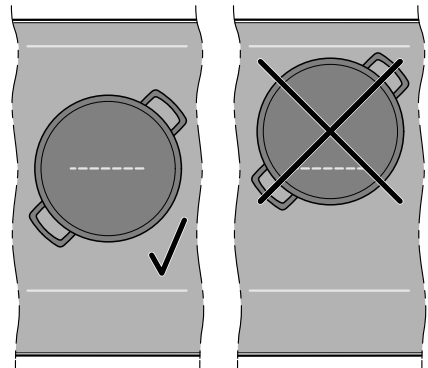
Colocación de los recipientes de cocción en las zonas de cocción PowerFlex: KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX, KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas

Consultar los datos de la zona de cocción del modelo de placa correspondiente para conocer la asignación de tamaños y posiciones de los recipientes.

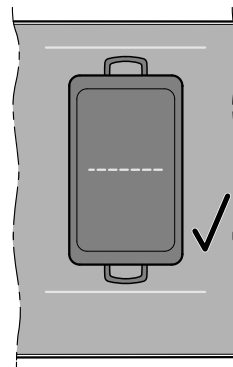
- Colocar el recipiente de cocción como se muestra a continuación:



Zona de cocción PowerFlex



Área de cocción PowerFlex 1



Área de cocción PowerFlex 1

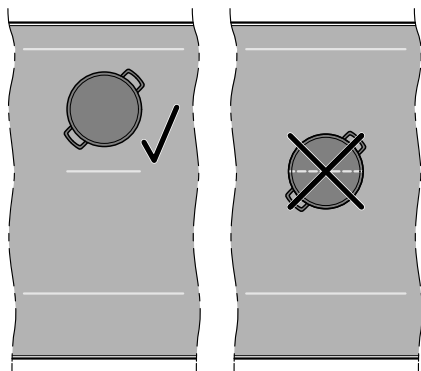
Manejo

- ¹ La detección permanente de recipientes está ajustada de fábrica. Si se coloca los recipientes de cocción correctamente, es posible controlar el área de cocción PowerFlex utilizando el manejo de la zona de cocción frontal.

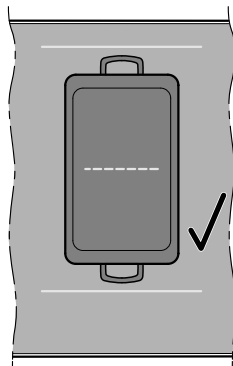
Colocación de los recipientes de cocción en las zonas de cocción PowerFlex XL: KM 8482 FR, KM 8482 FL

Consultar los datos de la zona de cocción del modelo de placa correspondiente para conocer la asignación de tamaños y posiciones de los recipientes.

- Colocar el recipiente de cocción como se muestra a continuación:



Zona de cocción PowerFlex



Área de cocción PowerFlex XL 1

- ¹ La detección permanente de recipientes está ajustada de fábrica. Si se colocan los recipientes de cocción correctamente, se puede manejar el área de cocción PowerFlex XL desde el control de la zona de cocción frontal.

Niveles de potencia de la placa de cocción

Ajustar los niveles de potencia de una zona de cocción

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

- Colocar el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.

Se enciende la indicación Indicación de las zonas de cocción correspondiente.

- Deslizar el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda en Barra hasta que el indicador Indicación de las zonas de cocción correspondiente muestre el nivel de potencia deseado.

En la tecla/indicación Indicación de las zonas de cocción correspondiente se muestra el nivel de potencia.

Ajustar el nivel de potencia de una zona de cocción, sin niveles intermedios

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

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

- Colocar el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.

Se enciende la indicación Indicación de las zonas de cocción correspondiente.

- Deslizar el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda en Barra hasta que el indicador Indicación de las zonas de cocción correspondiente muestre el nivel de potencia deseado.

En la tecla/indicación Indicación de las zonas de cocción correspondiente se muestra el nivel de potencia.

Modificar el nivel de potencia de una zona de cocción

- Tocar la indicación Indicación de las zonas de cocción correspondiente.

Indicación de las zonas de cocción se enciende con intensidad.


- Deslizar el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda en Barra hasta que el indicador Indicación de las zonas de cocción correspondiente muestre el nivel de potencia deseado.

En la tecla/indicación Indicación de las zonas de cocción correspondiente se puede modificar el nivel de potencia.

Área de cocción PowerFlex/ PowerFlex XL

Combinación/separación manual de las zonas de cocción PowerFlex

Está seleccionada al menos una zona de cocción PowerFlex.

- Para conectar o desconectar manualmente las zonas de cocción PowerFlex, pulsar  PowerFlex/
PowerFlex XL.

Booster

Activar el Booster

La detección permanente de recipientes está activada de fábrica. Cuando la placa de cocción está encendida y se coloca un recipiente de cocción en una zona de cocción, Indicación de las zonas de cocción se enciende con más intensidad.

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

Es posible utilizar el Booster con:

- una zona de cocción aleatoria a cada lado
 - o
- las zonas de cocción de un mismo lado
 - o
- un área de cocción PowerFlex

Manejo

El Booster está activo durante un máximo de 15 minutos.

- Colocar el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.

Se enciende la indicación de las zonas de cocción correspondiente.

- En caso necesario, ajustar un nivel de potencia.
- Tocar B *Booster*.

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

Desactivar Booster

- Tocar B *Booster*.

o

- Ajustar otro nivel de potencia.

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

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

Activar/desactivar la función Stop & Go

Todas las funciones del temporizador, los tiempos de funcionamiento del Booster para iniciar la ebullición siguen en marcha. Los ajustes del temporizador no se pueden modificar. Tan solo es posible desconectar la placa de cocción.

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

- Tocar II ► *Stop&Go*.

Las zonas de cocción activas se reducen del nivel de potencia ajustado al nivel 1.0 o se restablecen.

Con la función «Mantener calientes los alimentos», las zonas de cocción se mantienen sin cambios.

Inicio automático de cocción

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

Nivel de cocción continuada	Tiempo de inicio de cocción [min:s] ¹
1.0	aprox. 00:15
1.5	aprox. 00:15
2.0	aprox. 00:15
2.5	aprox. 00:15
3.0	aprox. 00:25
3.5	aprox. 00:25
4.0	aprox. 00:50
4.5	aprox. 00:50
5.0	aprox. 2:00
5.5	aprox. 5:50
6.0	aprox. 5:50
6.5	aprox. 2:50
7.0	aprox. 2:50
7.5	aprox. 2:50
8.0	aprox. 2:50
8.5	aprox. 2:50
9.0	—

¹ Si el recipiente se retira temporalmente de la zona de cocción durante el tiempo de inicio de cocción, este se prolonga sin el recipiente de cocción.

Activar el inicio automático de cocción

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

- Tocar la tecla/indicación Indicación de las zonas de cocción de la zona de cocción deseada.

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

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

Desactivar el inicio automático de cocción

- Tocar la tecla/indicación Indicación de las zonas de cocción de la zona de cocción deseada.

- Ajustar otro nivel de potencia.

o bien

- Volver a ajustar el mismo nivel de potencia.

Funciones de tiempo

Hay 3 funciones de tiempo:

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

Es posible utilizar las funciones simultáneamente.

Ajustar un tiempo

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

- Los tiempos de hasta 10 minutos se introducen en minutos y segundos.
- Los tiempos de hasta 59 minutos se introducen en minutos.
- Los tiempos de más de 60 minutos se introducen en horas y minutos.

Manejo

La hora se introduce con Barra y puede ajustarse con + *Entrada* .

- Deslizar la barra hacia la izquierda o hacia la derecha hasta que aparezca el tiempo deseado en Indicación de las zonas de cocción.

Ejemplo:

59 minutos = 00:59 horas,

80 minutos = 1:20 horas

Ajustar el temporizador

- Tocar \triangle *Timer*.

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

- Ajustar el tiempo deseado.

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

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

Modificar el temporizador

- Tocar \triangle *Timer*.

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

- Ajustar el tiempo deseado.

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

Borrar el temporizador

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

o

- Ajustar el temporizador al valor 0:00.

Ajustar la duración de un proceso de cocción

Cuando se alcanza la duración máxima del funcionamiento se desconecta una zona de cocción. Independientemente de la duración establecida.

- Se ha ajustado un nivel de potencia para la zona de cocción deseada.
- No se mide el tiempo transcurrido.

- Tocar brevemente (menos de 1,5 segundos) \oplus *Duración* (junto a la indicación Indicación de las zonas de cocción correspondiente).

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

- Ajustar el tiempo deseado.

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

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

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

Modificar la duración de un proceso de cocción

- Tocar brevemente (menos de 1,5 segundos) la tecla/indicación \oplus *Duración* de la zona de cocción deseada.

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

- Ajustar el tiempo deseado.

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

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

Borrar la duración de un proceso de cocción

- Mantener pulsada la tecla/indicación \ominus *Duración* de la zona de cocción deseada hasta que aparezca $\bar{0}:\bar{0}\bar{0}$ en Indicación de las zonas de cocción.

o

- Tocar la tecla/indicación \ominus *Duración* de la zona de cocción deseada.

Se enciende Indicación de las zonas de cocción con intensidad y el resto de teclas e indicaciones se encienden atenuadas.

- Tocar la posición $\bar{0}$ en Barra.

Ajustar una duración para otros procesos de cocción

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

Si se ajusta una duración para otros procesos de cocción, se indica el tiempo restante de la zona de cocción seleccionada.

Indicación de la duración de un proceso de cocción

- Para visualizar los tiempos restantes de funcionamiento en segundo plano, tocar Indicación de las zonas de cocción en la zona de cocción deseada.

El tiempo restante **redondeado** se muestra para la zona de cocción deseada.

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

- Se ha ajustado un nivel de potencia para la zona de cocción deseada.
- No se puede ajustar una duración para la zona de cocción.

- Mantener pulsada \ominus *Duración* (junto a la indicación Indicación de las zonas de cocción correspondiente) durante más de 1,5 segundos.

En Indicación de las zonas de cocción aparece el tiempo transcurrido desde la activación.

Finalizar la medición del tiempo transcurrido de un proceso de cocción

- Mantener pulsada la tecla/indicación \ominus *Duración* de la zona de cocción deseada hasta que aparezca $\bar{0}:\bar{0}\bar{0}$ en Indicación de las zonas de cocción.

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

- Para ajustar el tiempo transcurrido otro proceso de cocción, proceder como se indica en el apartado «Inicio de

Manejo

la medición del tiempo transcurrido de un proceso de cocción» del capítulo «Funcionamiento».

Si se muestra el tiempo transcurrido para otros procesos de cocción, se indica el tiempo transcurrido de la zona de cocción seleccionada.

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

- Para visualizar la medición que se lleva a cabo en segundo plano, tocar la tecla/indicación Indicación de las zonas de cocción de la zona de cocción deseada.

La medición del tiempo transcurrido de un proceso de cocción para la zona de cocción deseada aparece en Indicación de las zonas de cocción.

Uso simultáneo de funciones de tiempo

La última función de tiempo seleccionada se muestra siempre en Indicación de las zonas de cocción.

- Tocar \triangle *Timer* para mostrar el temporizador que se ejecuta en segundo plano.

El tiempo del temporizador se muestra en Indicación de las zonas de cocción.

- Para mostrar la duración o la medición del tiempo transcurrido de un proceso de cocción, tocar \oplus *Duración* en la zona de cocción correspondiente.

La duración o la medición del tiempo transcurrido de un proceso de cocción aparece en Indicación de las zonas de cocción.

Bloqueo de puesta en funcionamiento

Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento

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

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

- Pulsar \triangle *Timer* y \blacktriangleright *Stop&Go* durante 6 segundos.

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

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

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

Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Pulsar \triangle *Timer* y \blacktriangleright *Stop&Go* durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en Indicación de las zonas de cocción. Transcurrido el tiempo, la indicación In-

dicación de las zonas de cocción muestra *LDC* en alternancia con *OFF*. El bloqueo de puesta en funcionamiento está desactivado.



Bloqueo del teclado

Activar el bloqueo del teclado

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

- Las zonas de cocción y la placa de cocción solo se pueden desconectar.
- Es posible modificar un temporizador configurado.


Hay al menos una zona de cocción encendida.

- Pulsar  *Timer* y  *Stop&Go* durante 6 segundos.

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

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

Desactivar el bloqueo del teclado

- Pulsar  *Timer* y  *Stop&Go* durante 6 segundos.

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

Función Recall

Activar la función Recall

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

- Conectar de nuevo la placa de cocción.
- Inmediatamente después de la conexión, tocar una de las teclas/indicaciones Indicadores de las zonas de cocción parpadeantes.

Se restauran todos los ajustes.

Descartar la función Recall


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

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

Datos de la placa de cocción

Indicación del nombre del modelo/número de serie

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.

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

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

En Indicadores de las zonas de cocción se indica lo siguiente:

Manejo

- 9 y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- ƒ y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

- Tocar + *Entrada* o Barra hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: 903
- Tocar \triangle *Timer*.
- Tocar + *Entrada* hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: ƒ01
- Tocar \triangle *Timer*.

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

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

Indicar la versión de software

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.

- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar $\textcircled{1}$ *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.

En Indicación de las zonas de cocción aparece P.

En Indicadores de las zonas de cocción se indica lo siguiente:

- 9 y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- ƒ y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

- Tocar + *Entrada* o Barra hasta que Indicación de las zonas de cocción indique lo siguiente: 902
- Tocar \triangle *Timer*.
- Tocar + *Entrada* hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: ƒ01
- Tocar \triangle *Timer*.

En Indicación de las zonas de cocción aparecen tres cifras:

Ejemplo: 1.23 = versión del software 1.23.

Activación/desactivación del modo Exposición

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.

- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar $\textcircled{1}$ *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.

En Indicación de las zonas de cocción aparece P.

En Indicadores de las zonas de cocción se indica lo siguiente:

- 9 y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- ƒ y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

- Tocar + *Entrada* o Barra hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: 910
- Tocar \triangle *Timer*.
- Tocar + *Entrada* hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: C01
- Tocar \triangle *Timer*.
- Tocar + *Entrada* hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: C01
- Tocar \triangle *Timer*.

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

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

Rangos de ajuste de los niveles de potencia

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

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

Rangos de ajuste de los niveles de potencia

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

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

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

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según EN 60350-2

Plato de prueba	Ø Base del recipiente de cocción (mm)	Tapa	Rango de ajuste	
			Precalentamiento	Preparación
Recalentar aceite	150	no	–	1.0–1.5
Tortitas	180 (rebanadas de pan para sándwich)	no	9.0	5.0–6.0
Freír con abundante aceite patatas fritas ultracongeladas	180 mm (aceitera)	no	9.0	9.0
Mantener calientes lentejas guisadas	150 (rebanadas de pan para sándwich)	sí (en espera)	7.0	Mantener calientes

Es importante saber

Funcionamiento de las placas de inducción

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 recipientes cuya base tenga componentes imantables. La placa de cocción detecta automáticamente el tamaño del recipiente de cocción colocado sobre ella.

Ruidos

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

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

crepitaciones en los recipientes de cocción que tengan la base de diferentes materiales (p. ej., base sándwich);

silbidos si las zonas de cocción combinadas están funcionando simultáneamente y los recipientes que se encuentran sobre ellas tienen la base de diferentes materiales (p. ej., base sándwich);

chasquidos en las conexiones eléctricas, 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 de cocción. Es posible que continúe funcionando después de desconectar la placa de cocción.

Recipiente de cocción

Menaje adecuado

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

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

Recipientes de cocción no adecuados

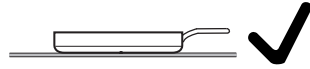
- acero inoxidable con bases no imantables,
- aluminio o cobre,
- vidrio, cerámica o loza.

Comprobar menaje

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

Consejos para el recipiente de cocción

- Colocar el recipiente de cocción en la zona de cocción/área de cocción correspondiente lo más centrada posible.
- Seleccionar recipientes de cocción con un diámetro adecuado para obtener un rendimiento óptimo de la zona de cocción. En caso de que el recipiente sea demasiado pequeño, no lo reconocerá.
- Utilizar exclusivamente sartenes y cazuelas con la base plana. Los que tienen la base áspera pueden arañar la superficie vitrocerámica.
- En zonas de cocción interconectadas, recomendamos utilizar recipientes de cocción que cubran la mayor parte del área de cocción (por ejemplo, una bandeja para asar).
- Levantar el recipiente de cocción para moverlo de sitio. De este modo, se evitarán las estrías por roce y los arañazos. Los arañazos producidos por arrastrar los recipientes no repercuten en el funcionamiento de la placa de cocción. Estos arañazos forman parte del uso normal de la placa y no son motivo para una reclamación.
- Al adquirir sartenes y ollas es necesario tener en cuenta que, a menudo, se indica el diámetro máximo o superior. Sin embargo, lo importante es el diámetro de la base (por lo general, más pequeño).



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

Adaptar los ajustes

Acceso a los ajustes

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.

- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar $\text{\textcircled{1}}$ *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.

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

En Indicadores de las zonas de cocción se indica lo siguiente:

- $\text{\textcircled{9}}$ y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- $\text{\textcircled{C}}$ y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

- Tocar $\text{\textcircled{II}}$ *Stop&Go*.

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

En Indicadores de las zonas de cocción se indica lo siguiente:

- *P* y un número indican el parámetro seleccionado.
- $\text{\textcircled{C}}$ y un número indican el código seleccionado del parámetro escogido.

Ajustar los parámetros

Se ha accedido a los ajustes.

- Tocar repetidamente + *Entrada* o *Barra* hasta que aparezca el número deseado de parámetro en Indicadores de las zonas de cocción.
- Tocar $\text{\textcircled{\(\Delta\))}}$ *Timer*.

En la parte delantera izquierda de Indicación de las zonas de cocción se enciende $\text{\textcircled{C}}$. En la parte delantera derecha de Indicación de las zonas de cocción aparece el número de código configurado en el momento.

Ajustar el código

El parámetro debe estar ajustado.

- Tocar repetidamente + *Entrada* hasta que aparezca el número deseado de código en Indicación de las zonas de cocción.

- Tocar $\text{\textcircled{\(\Delta\))}}$ *Timer*.

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

Finalizar los ajustes

No se aplicarán los cambios que no se guarden.

- Tocar $\text{\textcircled{1}}$ *On/Off*.

Adaptar los ajustes

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

Adaptar los ajustes

Parámetros ¹		Código	Ajustes ²
P08	Bloqueo de puesta en funcionamiento	C00	Solo activación manual del bloqueo de puesta en funcionamiento
		C01	Activación automática del bloqueo de puesta en funcionamiento
P09	Velocidad de respuesta de las teclas	C00	rápida
		C01	normal
		C02	lenta
P10	Velocidad de respuesta de la tecla Barra	C00	rápida
		C01	normal
		C02	lenta
P11	Detección permanente de recipientes de cocción	C00	Detección permanente de recipientes de cocción desconectada
		C01	Detección permanente de recipientes de cocción conectada
P12	Temperatura del nivel de mantenimiento de calor	C00	65–75 °C
		C01	50–55 °C
		C02	80–90 °C
P15	Contraste de la iluminación de las teclas	C00	10 %
		C01	20 %
		C02	40 %
P16	Restaurar los ajustes	C00	No restablecer
		C01	Restablecer todos los ajustes
		C02	Restablecer la conexión WiFi
P17	Ajustes de fábrica	C00	No restablecer los ajustes de fábrica
		C01	Restablecer los ajustes de fábrica

Adaptar los ajustes

Parámetros ¹		Código	Ajustes ²
P21	Powermanagement ⁴	C00	desconectado
		C01	1.000 W
		C02	2.000 W
		C03	3.000 W
		C04	3.680 W
		C05	4.000 W
		C06	4.500 W
		C07	5.000 W
		C08	6.000 W
		C09	7.000 W
P52	Modo Demo	C00	Modo Exposición desconectado
		C01	Modo Exposición conectado ⁵

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

² Los ajustes de fábrica aparecen en negrita.

³ No está desactivado el sonido del teclado de $\textcircled{1}$ On/Off.

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

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

Adaptar los ajustes

Indicación del nombre del modelo/número de serie

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.

- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar $\text{\textcircled{1}}$ *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.

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

En Indicadores de las zonas de cocción se indica lo siguiente:

- $\text{\textcircled{9}}$ y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- $\text{\textcircled{E}}$ y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.

Las demás teclas se iluminan.

- Tocar + *Entrada* o Barra hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: $\text{\textcircled{903}}$
- Tocar \texttriangleup *Timer*.
- Tocar + *Entrada* hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: $\text{\textcircled{E01}}$
- Tocar \texttriangleup *Timer*.

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

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

Indicar la versión de software

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.

- Desconectar la placa de cocción.
- Tocar $\text{\textcircled{1}}$ *On/Off* durante aprox. 6 segundos. Aparece una cuenta de segundos regresiva en Indicación de las zonas de cocción.

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

En Indicadores de las zonas de cocción se indica lo siguiente:

- $\text{\textcircled{9}}$ y un número indican el parámetro rápido seleccionado,
- $\text{\textcircled{E}}$ y un número indican el código seleccionado del parámetro rápido escogido.


Las demás teclas se iluminan.

- Tocar + *Entrada* o Barra hasta que Indicación de las zonas de cocción indique lo siguiente: $\text{\textcircled{902}}$
- Tocar \texttriangleup *Timer*.
- Tocar + *Entrada* hasta que Indicadores de las zonas de cocción indique lo siguiente: $\text{\textcircled{E01}}$
- Tocar \texttriangleup *Timer*.

En Indicación de las zonas de cocción aparecen tres cifras:

Ejemplo: 1.23 = versión del software 1.23.

Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento

 Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

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

Desconectar la placa de cocción.

Dejar enfriar la placa de cocción antes de limpiarla.

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

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

Eliminar inmediatamente los restos de producto para la limpieza.

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

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

Limpiar regularmente con un producto especial para la limpieza de vitrocerámicas.

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

► No utilizar objetos puntiagudos para su limpieza.

Intervalo de limpieza

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

Limpieza y mantenimiento

Limpiar las superficies de la vitrocerámica

Cómo eliminar la suciedad leve

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

Cómo eliminar la suciedad resistente

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

Completar la limpieza

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

Productos para la limpieza inadecuados

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

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

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

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

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



Mensajes en las indicaciones/en el display

Problema	Causa y solución
<p>⏸ parpadea en una indicación Indicación de las zonas de cocción.</p>	<p>No hay ningún recipiente de cocción en la zona de cocción.</p> <p>En la zona de cocción hay un recipiente de cocción inadecuado.</p> <p>El diámetro de la base del recipiente de cocción colocado es demasiado pequeño.</p> <p>Se ha retirado el recipiente adecuado de la zona de cocción.</p> <p>Si no se coloca ningún recipiente de cocción o este es inadecuado, la zona de cocción se desconecta automáticamente transcurridos tres minutos.</p> <p>■ Colocar un recipiente de cocción adecuado en el transcurso de tres minutos.</p> <p>⏸ se apaga. El proceso de cocción se inicia o continúa con los ajustes configurados anteriormente.</p> <p>■ Si se utilizan otros recipientes de cocción y/o alimentos, adaptar los ajustes.</p>
<p>Después de conectar la placa de cocción o de tocar una tecla, en Indicación de las zonas de cocción se alternan los símbolos <i>LDC</i> y <i>On</i> durante unos segundos.</p>	<p>Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento.</p> <p>■ Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento.</p> <hr/> <p>El bloqueo del teclado está activado.</p> <p>■ Desactivar el bloqueo del teclado.</p>

Solucionar anomalías

Problema	Causa y solución
<p>Tras encender la placa de cocción, en Indicación de las zonas de cocción aparecen alternativamente <i>dE</i> y <i>On</i>. Las zonas de cocción no se calientan.</p>	<p>La placa de cocción está en modo Exposición.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desactivar el modo Exposición.
<p>En Indicación de las zonas de cocción parpadea <i>£</i> y la placa de cocción se desconecta automáticamente.</p>	<p>Una o más teclas están tapadas, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto situado por encima.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirar los objetos o la suciedad.
<p>En Indicación de las zonas de cocción, parpadean alternativamente <i>Err</i> y <i>044</i>.</p>	<p>La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si sigue apareciendo el mensaje de anomalía, ponerse en contacto con el Servicio Posventa.
<p>En Indicación de las zonas de cocción, parpadean alternativamente <i>Err</i> y <i>710</i>, <i>711</i>, <i>712</i> o <i>713</i>.</p>	<p>La placa de cocción está mal conectada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. ■ Avisar al Servicio Posventa. La placa de cocción se debe conectar siguiendo las indicaciones del esquema de conexiones.
<p>En Indicación de las zonas de cocción, aparecen alternativamente <i>Err</i> y <i>726</i>, <i>727</i>, <i>728</i> o <i>729</i>.</p>	<p>El ventilador está bloqueado o defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar si algún objeto, p. ej. un tenedor, está bloqueando el ventilador y retirarlo. ■ Retire el objeto ■ Si sigue apareciendo el mensaje de anomalía en Indicación de las zonas de cocción, contactar con el Servicio Posventa.
<p>En Indicación de las zonas de cocción aparece un mensaje que no aparece en esta tabla.</p>	<p>Se ha producido una anomalía en la electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desconectar la placa de cocción de la corriente durante 1 minuto aprox. ■ Ponerse en contacto con el Servicio Posventa si el problema persiste después de restablecer el suministro eléctrico.

Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
<p>El nivel de potencia 9 se reduce automáticamente si también se ajusta el nivel de potencia 9 para la zona de cocción conectada.</p>	<p>Si se trabaja al mismo tiempo con el nivel de potencia 9, se supera la potencia total posible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizar una zona de cocción diferente.
<p>Una zona de cocción o la placa de cocción completa se desconectan automáticamente.</p>	<p>La duración del funcionamiento fue demasiado larga.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Volver a encender la placa o la zona de cocción. <p>La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa.
<p>La zona de cocción no funciona de la forma habitual con el nivel de potencia ajustado.</p>	<p>La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa.
<p>El nivel Booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.</p>	<p>La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa.

Solucionar anomalías

Resultado insatisfactorio

Problema	Causa y solución
Cuando se conecta el inicio automático de cocción, el contenido del recipiente de cocción no llega a hervir.	Se calientan grandes cantidades de alimentos. ■ Iniciar la cocción con el nivel de potencia más alto y, a continuación, reducirlo manualmente.
	El recipiente de cocción es un mal conductor de calor. ■ Utilizar otro recipiente que conduzca mejor el calor.

Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
Resulta imposible conectar la placa o las zonas de cocción.	La placa de cocción no tiene corriente. ■ Comprobar si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llamar a un electricista o al Servicio Posventa de Miele (ver potencia mínima y datos de conexión en la placa de características).
	Se ha producido una anomalía técnica. ■ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello – desconectar el interruptor del correspondiente fusible, desenroscar completamente el fusible roscado o – el interruptor de seguridad FI (diferencial). ■ En el caso de que se siga sin poder poner en funcionamiento la placa de cocción después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el dispositivo de corriente residual, ponerse en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Posventa.
Durante el funcionamiento de la placa de cocción nueva, aparecen olores o vapores.	Los componentes de metal están protegidos con un producto para el mantenimiento. Al poner en funcionamiento la placa de cocción por primera vez se pueden formar olores y humo. Las bobinas de inducción también desprenden olor en las primeras horas de funcionamiento. En los siguientes usos va disminuyendo el olor hasta desaparecer totalmente. Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que la placa esté conectada incorrectamente ni que presente algún defecto, ni tampoco son perjudiciales para la salud.

Problema	Causa y solución
Se oye un ruido de funcionamiento después de desconectar la placa.	El ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento hasta que la placa de cocción se enfría y después se desconecta de forma automática.
Diversos problemas con los ajustes, por ejemplo, problemas con la red.	<p>Los cambios en los ajustes pueden provocar conflictos entre ellos.</p> <p>Las fluctuaciones de la señal WiFi pueden provocar conflictos.</p> <div data-bbox="404 435 1042 584" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Si se restablecen los ajustes de fábrica, se borrarán los ajustes existentes.</p><p>Documentar los ajustes existentes para poder restaurarlos.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Restablecer la configuración del dispositivo a los ajustes de fábrica. <p>Se pueden restablecer todos los ajustes o solo algunos, como los de WiFi.</p>

Servicio Posventa

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

Contacto en caso de anomalías

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

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

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

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

Placa de características

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

Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

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

Datos técnicos

Banda de frecuencia del módulo WiFi	2,400 GHz – 2,4835 GHz
Potencia de transmisión del módulo WiFi	≤ 100 mW
Consumo de potencia en estado desconectado	≤ 0,5 W
Consumo de potencia en el modo preparado en red	≤ 2 W
Tiempo hasta conexión automática en estado desconectado	10 Min.
Tiempo hasta conexión automática en modo preparado en red	10 Min.

Hojas de datos del producto

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

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 8462 FR, KM 8462 FL, KM 8463 FX
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 100–160 mm 2. = Ø 120–190 mm 3. = 230 x 390 mm
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 172,4 Wh/kg 2. = 171,7 Wh/kg 3. = 176,9 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	173,7 Wh/kg
- Zona de cocción Vario / anterior izquierda / Inducción	
- Zona de cocción Vario / Parte posterior izquierda / Inducción	
- Área de cocción PowerFlex / derecha / Inducción	

Datos técnicos

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 8482 FR, KM 8482 FL
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 460 mm
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,6 Wh/kg 3. = 176,8 Wh/kg 4. = 171,6 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	173,7 Wh/kg
- Zona de cocción Vario / anterior izquierda / Inducción	
- Zona de cocción Vario / Parte posterior centro / Inducción	
- Área de cocción PowerFlex XL / derecha / Inducción	

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 8483 FX, KM 8483 FX Glas
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 100–160 mm 2. = Ø 140–220 mm 3. = 230 x 390 mm
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 172,7 Wh/kg 2. = 173,1 Wh/kg 3. = 177,9 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	174,6 Wh/kg
- Zona de cocción Vario / anterior izquierda / Inducción	
- Zona de cocción Vario / Parte posterior centro / Inducción	
- Área de cocción PowerFlex / derecha / Inducción	

Declaración de conformidad

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

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

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

Miele S.A.U.

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

Atención al consumidor

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

Atención al Distribuidor

Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

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

Alemania**Dirección del fabricante**

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

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