

Instrucciones de manejo y montaje

Placa vitrocerámica



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

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad.....	6
Sostenibilidad y protección del medio ambiente	13
Instalación	14
Indicaciones de seguridad para el montaje.....	14
Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera	14
Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje enrasado	15
Distancias de seguridad	16
Medidas de instalación para el montaje sobre encimera.....	21
KM 6520 FR.....	21
KM 6521 FR.....	22
KM 6522 FR.....	23
KM 6527 FR	24
Medidas de instalación para el montaje enrasado.....	25
KM 6520 FL	25
KM 6523 FL.....	26
Montaje de la placa de cocción sobre encimera	27
Preparación de la encimera para la instalación sobre encimera.....	27
Colocar la placa de cocción sobre encimera	28
Montaje enrasado de la placa de cocción	28
Preparación de la encimera para la instalación enrasada	28
Colocar la placa de cocción enrasada	29
Conexión eléctrica.....	29
Saber más.....	32
Esta placa de cocción	32
KM 6520 FR, KM 6520 FL.....	32
KM 6521 FR.....	33
KM 6522 FR	34
KM 6523 FL.....	35
KM 6527 FR	36
Elementos de manejo e indicación	36
Datos de la zona de cocción	37
Cómo funciona	39

Funciones especiales.....	39
Ampliación de las zonas de cocción	39
Stop&Go.....	39
Inicio automático de cocción.....	39
Timer.....	40
Bloqueo de puesta en funcionamiento.....	40
Bloqueo	40
Función Recall	40
Ajustes.....	40
Modo Demo	40
Indicación de calor residual.....	40
Desconexión automática de seguridad	40
Protección contra el sobrecalentamiento	41
Datos de la placa de cocción	41
Accesorios especiales	41
Puesta en marcha	42
Desembalaje de la placa de cocción	42
Limpieza de la placa de cocción por primera vez	42
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción.....	42
Manejo	43
Indicaciones de seguridad para el manejo	43
Conectar la placa de cocción	43
Desconectar la placa de cocción/zona de cocción	44
Niveles de potencia de la placa de cocción	44
Ajustar el nivel de potencia	44
Ajuste del nivel de potencia - Niveles intermedios.....	44
Modificación del nivel de potencia	44
Ampliación de las zonas de cocción.....	44
Activación de la ampliación de las zonas de cocción.....	44
Desactivación de la ampliación de las zonas de cocción	45
Activar/desactivar la función Stop & Go	45
Inicio automático de cocción	45
Activar el inicio automático de cocción.....	46
Desactivar el inicio automático de cocción	46

Contenido

Timer	46
Ajustar los tiempos del timer	46
Ajustar un aviso.....	46
Modificar el aviso.....	46
Borrar el aviso.....	46
Ajuste de la hora de desconexión.....	46
Modificar el tiempo de desconexión	47
Eliminar el tiempo de desconexión	47
Ajuste de varias horas de desconexión	47
Mostrar tiempos de desconexión	47
Uso simultáneo de las funciones del timer.....	47
Bloqueo de puesta en funcionamiento	48
Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento	48
Desactivación del bloqueo de puesta en funcionamiento.....	48
Bloqueo.....	49
Activación del bloqueo.....	49
Desactivación del bloqueo	49
Activar la función Recall	49
Datos de la placa de cocción.....	49
Indicación del nombre del modelo/número de serie.....	49
Indicar la versión de software	49
Activar/desactivar el modo Demo	49
Rango de ajuste	50
Datos para los laboratorios de ensayo	50
Es importante saber	52
Funcionamiento de las Placas vitrocerámicas	52
Recipiente de cocción	52
Adaptar los ajustes	54
Limpieza y mantenimiento	57
Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento	57
Intervalo de limpieza	57
Limpiar las superficies de la vitrocerámica.....	57
Productos para la limpieza inadecuados	58
Solucionar anomalías	59
Mensajes en las indicaciones/en el display	59
Comportamiento inesperado	60
Resultado insatisfactorio.....	60
Problemas generales o anomalías técnicas	61
Servicio Posventa	62
Contacto en caso de anomalías	62

Contenido

Placa de características	62
Garantía	62
Datos técnicos	63
Datos técnicos	63
Hojas de datos del producto	63

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 montaje y de manejo 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 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 el aparato.

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.

No abrir nunca 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 de la placa deberá realizarla un electricista (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- Cuando el cable de conexión a red del aparato esté dañado, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial por un electricista (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- 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. Avistar al Servicio Posventa.
- En caso de que la placa de cocción esté montada por detrás del frontal de un mueble (p. ej. de una puerta), no cerrar nunca el frontal del mueble mientras se utiliza la placa. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumulan calor y humedad. Lo que puede dañar la placa de cocción, el armario para instalación y el suelo. Cerrar el frontal del mueble solo si se ha apagado la indicación de calor residual.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- La placa de cocción se calienta durante el funcionamiento y continúa caliente durante algún tiempo una vez desconectada. Tan solo si están apagadas las indicaciones de calor residual, no existe riesgo de sufrir quemaduras.
- Los objetos en las cercanías de la placa de cocción conectada pueden incendiarse debido a las altas temperaturas.
Nunca utilice la placa de cocción para calentar estancias.
- Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalefamiento. 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 incender los filtros para la grasa de una campana extractora. No flambeear nunca bajo una campana extractora.
- En caso de que se calienten botes de spray, 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Cuando la placa de cocción está conectada, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre la misma. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. Las tapas de las cazuelas húmedas pueden adherirse. No utilizar la placa de cocción como superficie auxiliar. Apagar las zonas de cocción después de su uso.
- ▶ Es posible quemarse con la placa de cocción caliente. Proteger las manos con guantes de cocina o agarraadores durante cualquier interacción con la placa de cocción caliente. Utilizar los guantes o agarraadores 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 araños 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.
- ▶ Los objetos calientes sobre las teclas sensoras y las indicaciones pueden dañar las partes electrónicas subyacentes. No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre las teclas sensoras y 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Levantar el recipiente de cocción para moverlo de sitio. De este modo, se evitarán las estrías por roce y los arañazos.
- ▶ Los recipientes de plástico o papel de aluminio se derriten a altas temperaturas. No emplee este tipo de utensilios.
- ▶ El marco de la placa de cocción, en placas de cocción con biselado el borde de la placa y los elementos de mando puede calentarse debido a los siguientes factores: duración de uso, altos niveles de potencia, recipientes grandes de cocción y número de zonas de cocción en funcionamiento.
- ▶ El menaje de aluminio o con base de aluminio puede provocar manchas de color metálico. Estas manchas pueden eliminarse con el producto de limpieza para vitrocerámica y acero inoxidable (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de la superficie vitrocerámica»).
- ▶ Cuando la suciedad actúa durante más tiempo, esta se puede quemar y en algunos casos ya no será posible eliminarla. Elimine la suciedad lo antes posible y al colocar el menaje asegúrese de que la base de los recipientes esté limpia, sin grasas y seca.
- ▶ No preparar en ningún caso los alimentos directamente sobre la superficie vitrocerámica. Utilice siempre el recipiente adecuado.

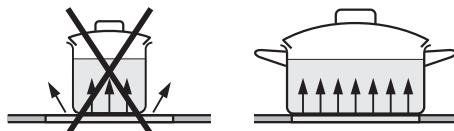
Limpieza y mantenimiento

- ▶ 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.
- ▶ 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.

Sostenibilidad y protección del medio ambiente

Consejos para ahorrar energía al cocinar

- Prestar atención para que el tamaño de la base del utensilio de cocción o la sartén coincida con el de la zona de cocción o sea algo mayor. Así no se desperdiciará calor.



- En la medida de lo posible, cocinar solo con las cazuelas o sartenes tapadas. Así se evitará una pérdida innecesaria de calor.
- Para pequeñas cantidades, utilizar un utensilio pequeño. Un utensilio pequeño sobre una zona de cocción pequeña necesita menos energía que un utensilio grande poco lleno sobre una zona de cocción grande.
- Cocinar con poca agua.
- Despues de hervir o cocinar a la plancha, reducir el nivel de potencia.
- En tiempos de cocción largos, apagar la zona de cocción entre 5 y 10 minutos antes de finalizar la cocción. De esta forma se aprovecha el calor residual.
- 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.

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

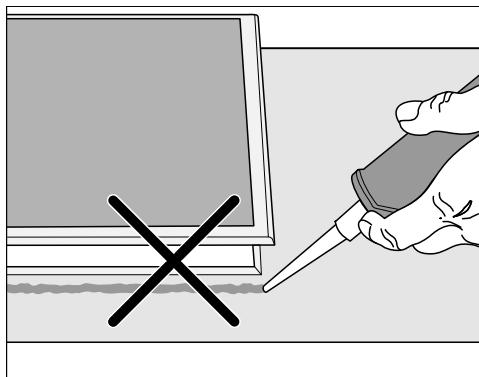
► Asegurarse de que no se pueda tocar el cable de conexión una vez instalada la placa de cocción.

► Tras el montaje de la placa de cocción, 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.

► Mantener las distancias de seguridad (ver el capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera

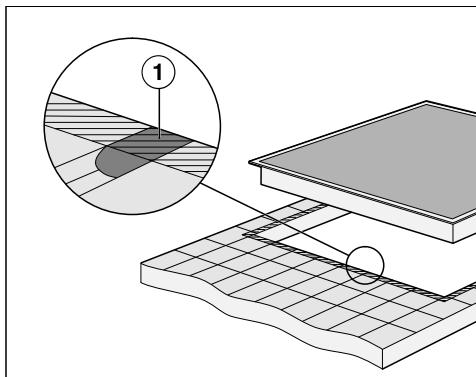


⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

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.

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.

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

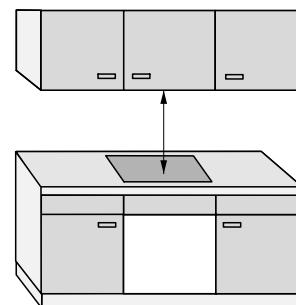
► La anchura interior del armario inferior debe ser, como mínimo, igual a la anchura del hueco interior de la encimera (ver el capítulo «Montaje», apartado «Medidas de montaje para el montaje enrasado») para garantizar el libre acceso a la placa de cocción desde abajo después del montaje y poder desmontar el armario inferior para realizar 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 600 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:

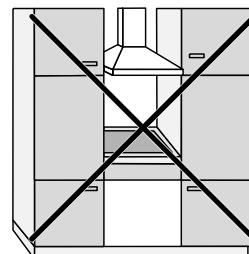
50 mm

y

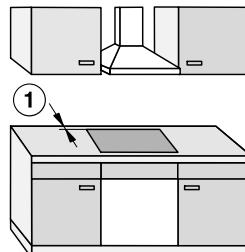
- **distancia mínima a la derecha** ② desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia: 50 mm (KM 6521/6522/6523/6527) / 70 mm (KM 6520) y en el lado opuesto una distancia mínima de 300 mm

o bien

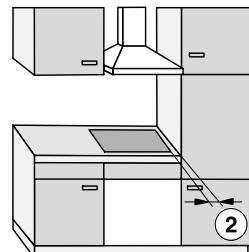
- **distancia mínima a la izquierda** ③ desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia: 50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) y en el lado opuesto una distancia mínima de 300 mm



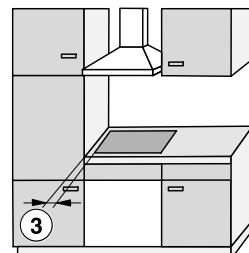
No permitido



Muy recomendable



No recomendable



No recomendable

Instalación

Entrepaso

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

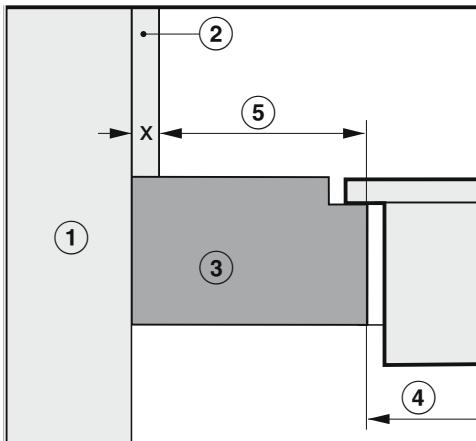
Si se monta un entrepaño debajo de la placa, la distancia entre el borde superior de la encimera y el borde superior del entrepaño debe ser de al menos 110 mm.

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

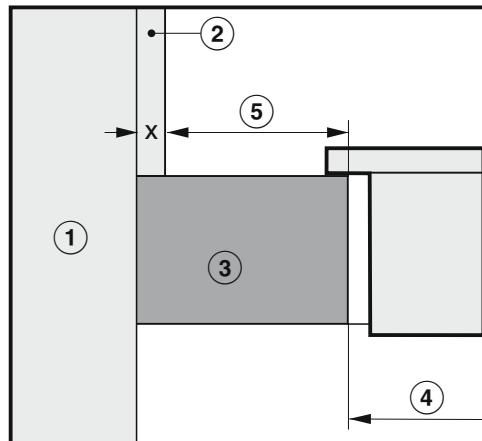
Distancia de seguridad al revestimiento del hueco

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

Montaje enrasado



Montaje sobre encimera



① Mampostería

② Medida x = grosor del revestimiento del hueco

③ Encimera

④ Recorte en la encimera

⑤ Distancia mínima para materiales

inflamables(p. ej. madera)

materiales no inflamables(p. ej. metal, piedra natural, baldosas de cerámica)

Instalación

	Página		Lado opuesto	
Material	Inflamable	No inflamable	Inflamable	No inflamable
Detrás	50 mm	50 mm - Medida x	—	—
Derecha	50 mm (KM 6521/ 6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520)	50 mm (KM 6521/6522/652 3/6527) / 70 mm (KM 6520) - Medi- da x	300 mm	300 mm - Medida x
Links	50 mm (KM 6520/ 6522) / 70 mm (KM 6527) /100 mm (KM 6521/ 6523)	50 mm (KM 6520/6522) / 70 mm (KM 6527) / 100 mm (KM 6521/6523) - Medida x	300 mm	300 mm - Medida x

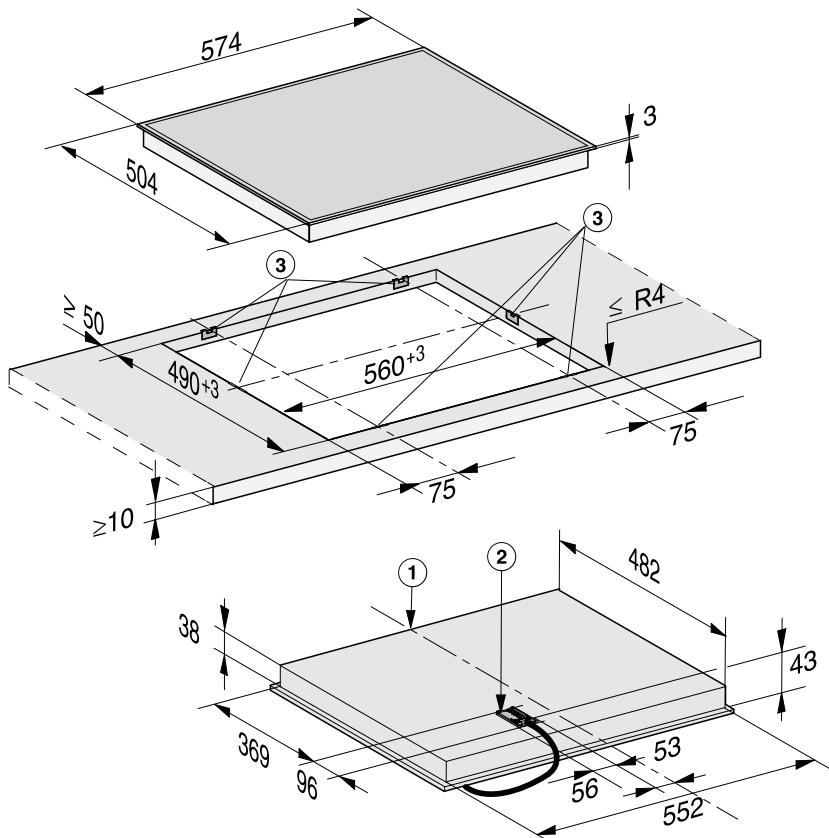
ver el capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»

Ejemplo: Grosor del revestimiento de hueco no combustible 15 mm

50 mm – 15 mm = distancia mínima 35 mm

Medidas de instalación para el montaje sobre encimera

KM 6520 FR

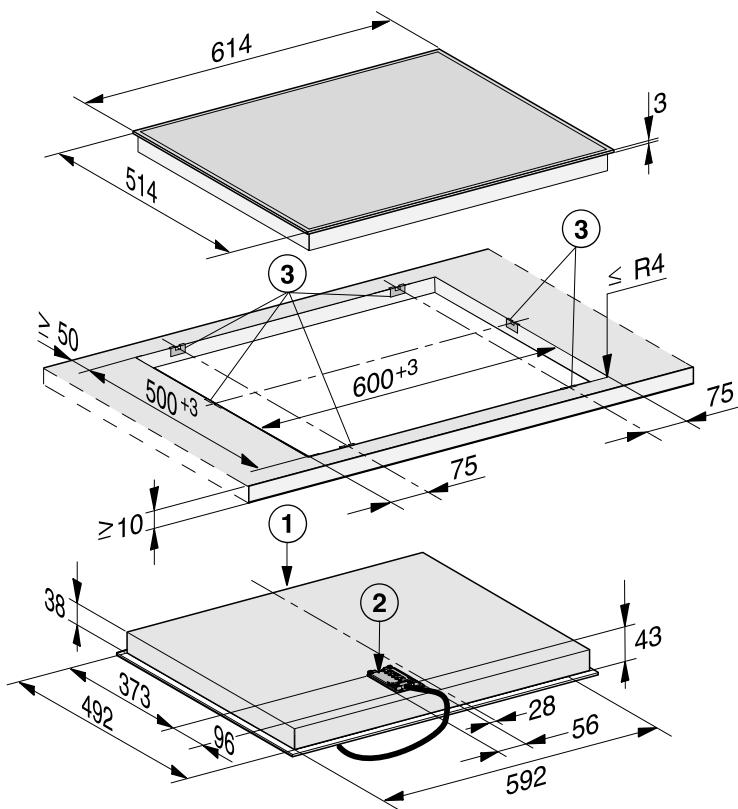


Todas las medidas se indican en mm.

- ① frontal
- ② Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm
- ③ Cable de conexión, L = 1.440 mm
- ④ Muelles opresores

Instalación

KM 6521 FR



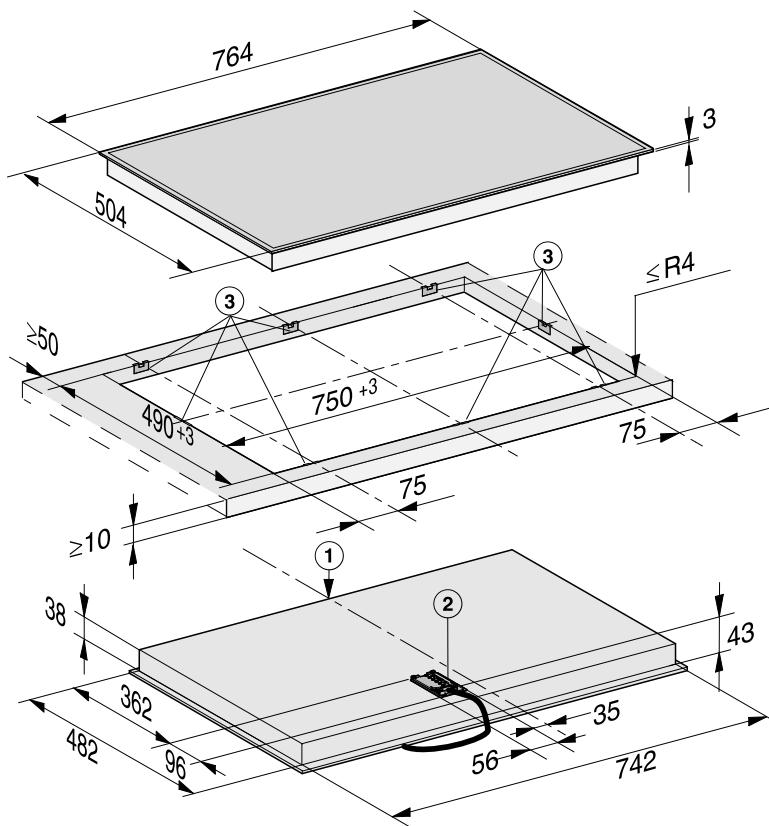
Todas las medidas se indican en mm.

① frontal

② Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm

③ Muelles opresores

KM 6522 FR

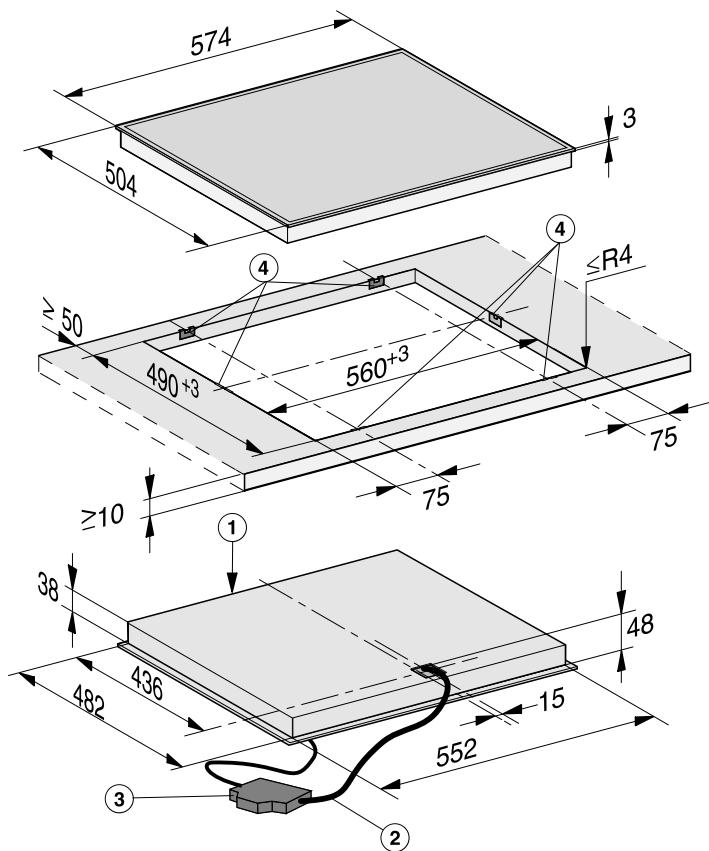


Todas las medidas se indican en mm.

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

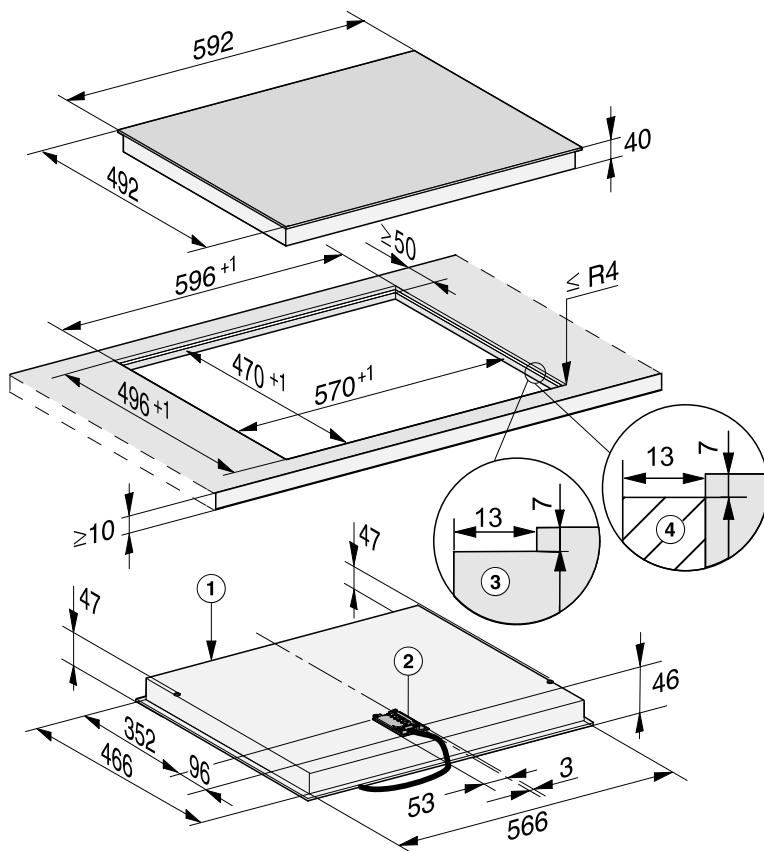
Instalación

KM 6527 FR



Todas las medidas se indican en mm.

- (1) frontal
- (2) Cable de conexión, L = 1.440 mm
- (3) Caja de conexión a la red con cable de conexión
Cable de conexión a la red y caja de conexión L = 1.440 mm
- (4) Muelles opresores

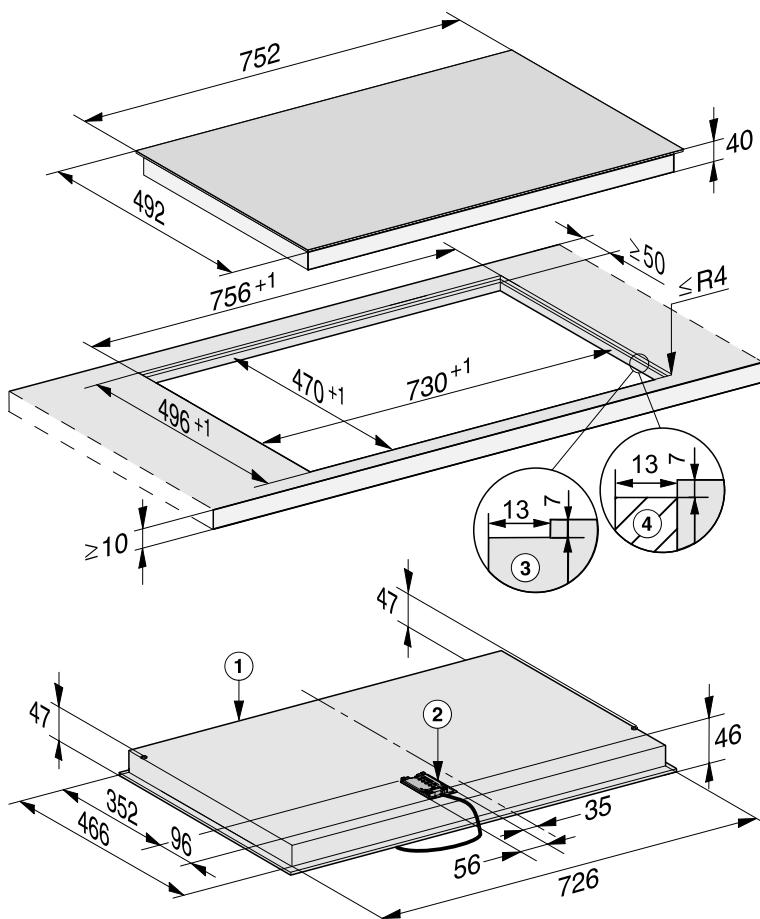
Medidas de instalación para el montaje enrasado**KM 6520 FL**

Todas las medidas se indican en mm.

- ① frontal
- ② Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm
- ③ Encimera de piedra natural con fresado escalonado
- ④ Listón de madera 13 mm (no se suministran accesorios)

Instalación

KM 6523 FL



Todas las medidas se indican en mm.

① frontal

② Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm

③ Encimera de piedra natural con fresado escalonado

④ Listón de madera 13 mm (no se suministran accesorios)

Montaje de la placa de cocción sobre encimera

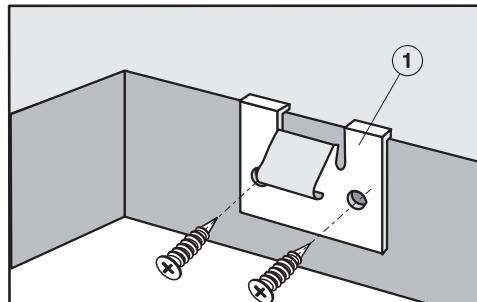
Preparación de la encimera para la instalación sobre encimera

- Hay que tener en cuenta las distancias de seguridad (ver el capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Hacer el hueco de la encimera.
- Encimeras de madera:
Sellarse 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.

Los muelles de sujeción se fijan a las encimeras de madera

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



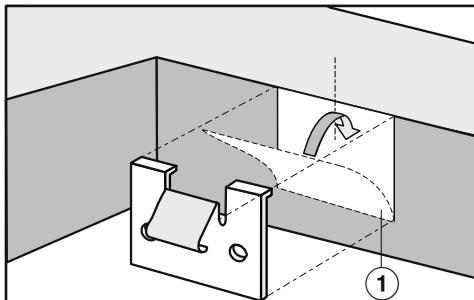
- Colocar los muelles de sujeción ① en la parte superior del hueco de empotramiento indicada en la ilustración de la placa.
- Fijar los muelles de sujeción ① con los tornillos de madera 3,5 x 25 mm adjuntos.

Los muelles de sujeción se fijan a las encimeras de piedra natural

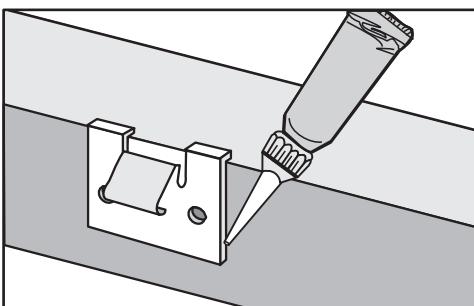
Las posiciones exactas de los muelles de sujeción están indicadas en el dibujo de la placa de cocción.

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

Instalación



- Pegar la cinta de doble cara ① en la parte superior del hueco de empotramiento indicada en la ilustración de la placa de cocción.
- Colocar los muelles de sujeción en la parte superior del hueco y presionar firmemente.



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

Colocar la placa de cocción sobre encimera

Una vez montada, la placa de cocción solo se puede extraer con una herramienta especial.

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

- 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 repasar los radios de las esquinas ($\leq R4$) con una sierra de calar.
- Presione con ambas manos la placa hacia abajo por los bordes y de forma homogénea, hasta que se note que encaja. Tener en cuenta que la junta quede sobre la encimera después del empotramiento para que quede garantizada la estanqueidad de la encimera.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica (ver el capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.

Montaje enrasado de la placa de cocción

Preparación de la encimera para la instalación enrasada

- Hay que tener en cuenta las distancias de seguridad (ver el capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Hacer el hueco de la encimera.
- Encimeras de madera maciza/alicatadas:
 - Fijar los listones de madera 7 mm por debajo del canto superior de la enci-

mera (ver el capítulo «Instalación», apartado «Medidas para el montaje enrasado»).

Colocar la placa de cocción enrasada

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

La junta entre la superficie vitrocárica 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 centralizarla.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica (ver el capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.
- Llenar la junta entre la placa de cocción y la encimera con silicona termo-resistente (mín. 160 °C).

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.

Instalación

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 puntos 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): comutar 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.

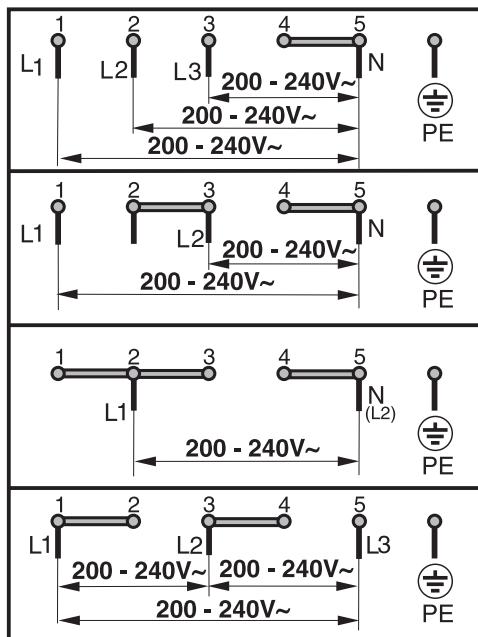
Esquema de conexión

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.

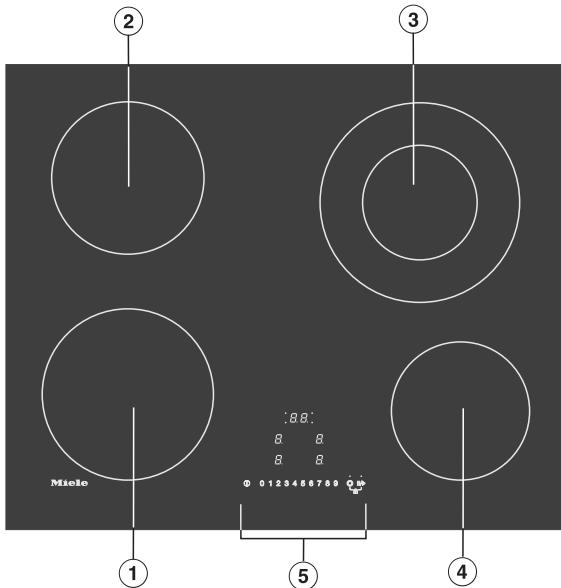
Los 3 conductores exteriores son necesarios para conectar la placa de cocción. No se pueden conectar aparatos adicionales a los conductores exteriores.



Saber más

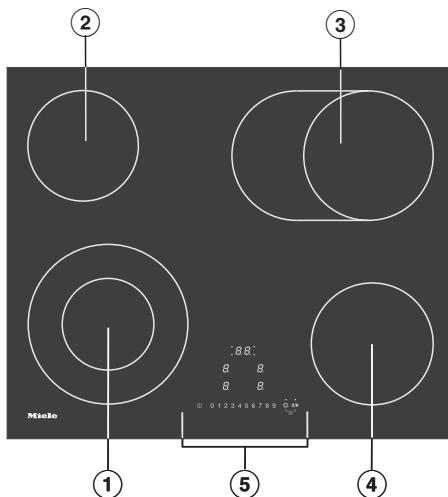
Esta placa de cocción

KM 6520 FR, KM 6520 FL



- ① Zona de cocción con un circuito
- ② Zona de cocción con un circuito
- ③ Zona de cocción con dos circuitos
- ④ Zona de cocción con un circuito
- ⑤ Elementos de manejo e indicación

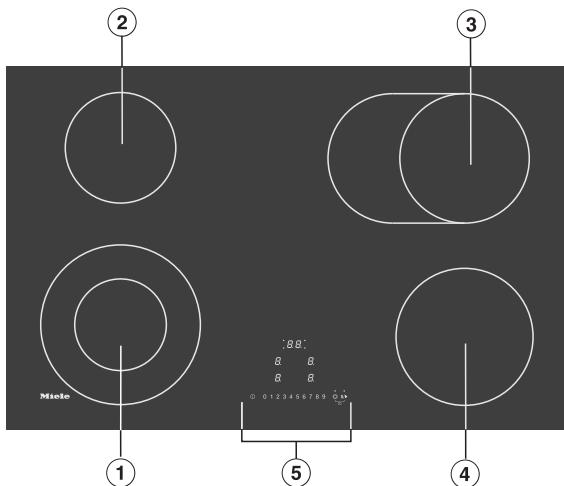
KM 6521 FR



- ① Zona de cocción con dos circuitos
- ② Zona de cocción con un circuito
- ③ Zona de cocción/de asar de círculo
- ④ Zona de cocción con un circuito
- ⑤ Elementos de manejo e indicación

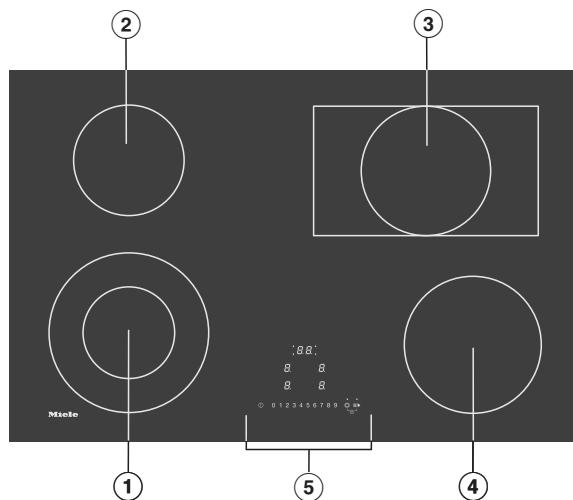
Saber más

KM 6522 FR



- ① Zona de cocción con dos circuitos
- ② Zona de cocción con un circuito
- ③ Zona de cocción/de asar de círculo
- ④ Zona de cocción con un circuito
- ⑤ Elementos de manejo e indicación

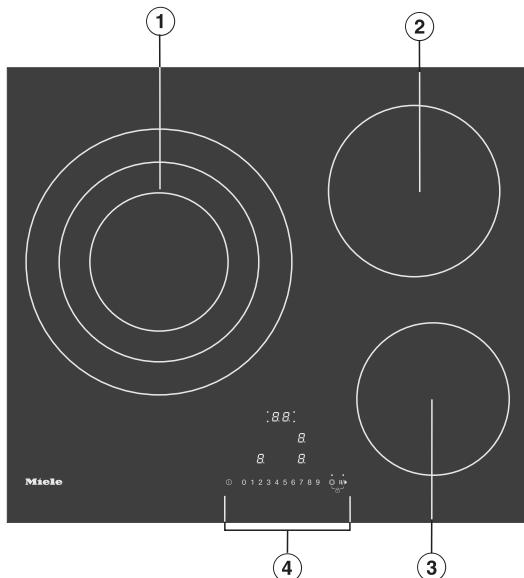
KM 6523 FL



- ① Zona de cocción con dos circuitos
- ② Zona de cocción con un circuito
- ③ Zona de cocción/de asar de círculo
- ④ Zona de cocción con un circuito
- ⑤ Elementos de manejo e indicación

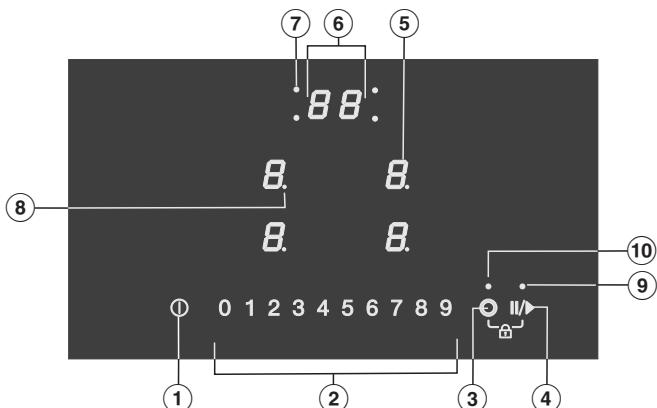
Saber más

KM 6527 FR



- ① Zona de cocción con tres circuitos
- ② Zona de cocción con un circuito
- ③ Zona de cocción con un circuito
- ④ Elementos de manejo e indicación

Elementos de manejo e indicación



① Tecla sensora conexión/desconexión de la placa de cocción

② Fila numérica de teclas sensoras

- Para ajustar el nivel de potencia
- Para ajustar los tiempos

③ Tecla sensora de ampliación de la zona de cocción

④ Tecla sensora Stop & Go

Para detener/iniciar un proceso de cocción en curso

⑤ Tecla sensora Selección e indicación de la zona de cocción

Ø Zona de cocción lista para funcionar

1 hasta 9 Nivel de potencia

Ξ Calor residual

R Inicio automático de cocción

⑥ Indicación timer

00 hasta 99 Tiempo en minutos

LC Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento/bloqueo

dE Modo Demo activado

⑦ Indicación luminosa de desconexión automática de la zona de cocción

Se activa la desconexión de seguridad de la zona de cocción

⑧ Indicación de nivel de potencia - Niveles intermedios

⑨ Indicación Stop&Go

La función Stop&Go está activada

⑩ Piloto de control de ampliación de la zona de cocción

Se activa la ampliación de la zona de cocción.

Datos de la zona de cocción

KM 6520 FR, KM 6520 FL		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	18,0	1.800
②	16,0	1.500
③	12,0/21,0	750/2.200
④	14,5	1.200
		Total: 6.700

Saber más

KM 6521 FR		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		Total: 7.300

KM 6522 FR		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	12,0/21,0	750/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.400
④	18,0	1.800
		Total: 7.600

KM 6523 FL		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2.200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		Total: 7.800

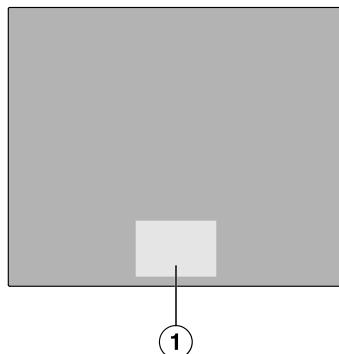
KM 6527 FR		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	14,5/21,0/27,0	1.200/2.300/3.400
②	18,0	1.800
③	16,0	1.500
		Total: 6.700

Cómo funciona

Placa de cocción apagada

Cuando la placa de cocción está apagada, solo son visibles los símbolos impresos de las teclas sensoras y de la fila numérica. Al conectar la placa de cocción se iluminan el resto de las teclas sensoras.

Manejo



- ① Zona de las teclas sensoras e indicaciones

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

Cada reacción de las teclas sensoras se confirma a través de una señal acústica. Por razones de seguridad, la tecla sensora conexión/desconexión ① se deberá pulsar durante algo más de tiempo que el resto de las teclas para que se encienda.

Selección de una zona de cocción

Si se desea realizar ajustes en una zona de cocción, esta debe estar seleccionada.

Para seleccionar una zona de cocción es necesario tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente. Al tocarla,

comienza a parpadear.

Mientras la indicación de la zona de cocción parpadee, esta está seleccionada y se pueden realizar ajustes en ella.

Excepción: cuando solo hay una zona de cocción en funcionamiento, los ajustes se pueden realizar sin necesidad de seleccionarla.

Funciones especiales

Ampliación de las zonas de cocción

En caso de conectar una zona de cocción de dos o tres circuitos, siempre se activa automáticamente la segunda resistencia de calor. La segunda resistencia de una zona de cocción de un circuito/zona para la bandeja para asar, así como la tercera de una zona de cocción de tres circuitos, se deben conectar manualmente.

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.

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).

Saber más

Timer

El timer se puede utilizar para 2 funciones:

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

Es posible utilizar las funciones simultáneamente.

Minutero avisador

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

Desconexión de seguridad

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.

Bloqueo de puesta en funcionamiento

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

Bloqueo

El bloqueo se activa con la placa de cocción encendida. Cuando el bloqueo está activado, la placa de cocción solo puede funcionar de forma limitada.

Función Recall

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

Ajustes

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

Modo Demo

Esta función permite al distribuidor mostrar la placa de cocción 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 última barra se apaga una vez el contacto con las zonas de cocción ya no lleva peligro alguno.

Desconexión automática de seguridad

Las teclas sensoras están tapadas

La placa de cocción se desconectará automáticamente si una o más teclas sensoras están cubiertas durante más de 10 segundos aprox., p. ej. por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto. En la indicación del timer aparece durante algunos segundos *F*. En caso de estar afectada la tecla sensora ①, *F* se ilumina hasta que se retira la suciedad o el objeto.

Si retiran objetos o suciedad, *F* se apaga y la placa de cocción se vuelve a poner 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 (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

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

¹ Los niveles de potencia con un punto son niveles intermedios (consultar el capítulo «Ajuste de rangos»).

² Ajuste de fábrica

Protección contra el sobrecalentamiento

Cada zona de cocción está dotada con una protección contra el sobrecalentamiento. Esta desconecta el calentamiento de la zona de cocción automáticamente, antes de que se sobrecaliente. Una vez se ha enfriado la zona de cocción, el calentamiento vuelve a conectarse de nuevo automáticamente.

Causas de activación de la protección contra el sobrecalentamiento

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

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

Datos de la placa de cocción

Es posible indicar el nombre del modelo, el número de serie y la versión del software de la placa de cocción.

Accesorios especiales

Recipiente de cocción

Miele ofrece una amplia gama de recipientes de cocción. Estos han sido adaptados a la perfección a los electrodomésticos Miele en cuanto a funcionamiento y dimensiones. Consultar la página web, para más información.

Productos de limpieza y mantenimiento

Producto para la limpieza del acero inoxidable y la vitrocerámica 250 ml

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

Paño de microfibra

Elimina las huellas dactilares y la suciedad ligera.

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.

Indicaciones de seguridad para el manejo

⚠ Existe riesgo de quemaduras por sobrecalentamiento del alimento.

En caso de no vigilar un alimento, este se podría 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.

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

Las teclas sensoras no reaccionan.

Se producen conexiones involuntarias.

La placa de cocción se desconecta automáticamente (ver el capítulo «Saber más», apartado «Desconexión automática de seguridad»).

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

Si después de apagar la zona de cocción se deja un recipiente de cocción durante mucho tiempo sobre la misma, esta puede seguir estando caliente aunque no se ilumine la indicación de calor residual.

Tener cuidado al tocar la zona de cocción incluso después de que se apague la indicación de calor residual.

Conectar la placa de cocción

■ Pulsar la tecla sensora ①.

Otras teclas sensoras 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.

Manejo

Desconectar la placa de cocción/zona de cocción

Desconectar la placa de cocción

- Pulsar la tecla sensora ① para desconectar la placa de cocción y con ello todas las zonas de cocción.

Desconectar zona de cocción

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

La indicación de la zona de cocción comienza a parpadear.

- Pulsar la tecla sensora 0 en la fila numérica.

Niveles de potencia de la placa de cocción

Ajustar el nivel de potencia

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

La indicación de la zona de cocción comienza a parpadear.

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

El nivel de potencia ajustado parpadea durante unos segundos en la indicación de la zona de cocción y después se ilumina de forma permanente.

Ajuste del nivel de potencia - Niveles intermedios

Se activan las etapas intermedias (véase el capítulo «Ajustar la configuración»).

- Pulsar la fila numérica situada entre las teclas sensoras.

El nivel de potencia ajustado parpadea durante unos segundos y después permanece iluminado de forma continua. Un punto iluminado al lado del número indica los niveles intermedios.

Modificación del nivel de potencia

- Tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente.

La indicación de la zona de cocción comienza a parpadear.

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

Ampliación de las zonas de cocción

Activación de la ampliación de las zonas de cocción

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

La indicación de la zona de cocción comienza a parpadear.

- Mientras parpadea la indicación de la zona de cocción, pulse la tecla sensora ②, ③ o ④ (disponible según modelo).

Se enciende el piloto de control de la ampliación de la zona de cocción.

- Ajustar el nivel de potencia deseado.

Desactivación de la ampliación de las zonas de cocción

- Pulsar brevemente la indicación de la zona de cocción deseada.
La indicación de la zona de cocción comienza a parpadear.
- Mientras parpadee la indicación de la zona de cocción, mantener pulsada la tecla sensora o (disponible según modelo) hasta que el piloto de control de la ampliación de las zonas de cocción se apague.

Activar/desactivar la función Stop & Go

No podrán modificarse los niveles de potencia ni el timer, tan solo se puede desconectar la placa de cocción. El aviso, los tiempos de desconexión, los tiempos de los Booster y las horas para un inicio de cocción intensiva continúan.

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

- Pulsar la tecla sensora

Inicio automático de cocción

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

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

¹ Los niveles de potencia con un punto son niveles intermedios (consultar el capítulo «Rangos de ajuste»).

Manejo

Activar el inicio automático de cocción

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

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

Desactivar el inicio automático de cocción

- Pulsar brevemente la indicación de la zona de cocción deseada.
- Pulsar sobre el nivel de cocción continuada ajustado hasta que **R** se apague.
o bien
- Ajustar otro nivel de potencia.

Timer

Ajustar los tiempos del timer

Es posible ajustar un tiempo desde 1 minuto (**01**) hasta 99 minutos (**99**).

Los tiempos se introducen utilizando la fila numérica.

- Los tiempos se introducen en el orden minutos en decenas, minutos en unidades.

Ejemplo:

59 minutos = indicación: 5-9

80 minutos = indicación: 8-0

Tras introducir la primera cifra se ilumina la indicación del temporizador (timer) de forma estática; tras introducir la segunda cifra, la primera cifra se desplaza hacia la izquierda.

Ajustar un aviso

- Pulsar la indicación del timer.
- La indicación del timer parpadea.
- Ajustar el tiempo deseado (ver el capítulo «Timer», apartado «Ajustar los tiempos del timer»).

Si se espera 10 segundos, se inicia el timer.

Modificar el aviso

- Pulsar la indicación del timer.
- La indicación del timer parpadea.
- Ajustar el tiempo deseado (ver el capítulo «Timer», apartado «Ajustar los tiempos del timer»).

Si se espera 10 segundos, se inicia el timer.

Borrar el aviso

- Pulsar la indicación del timer.
- Pulsar el **0** en la fila numérica.

Ajuste de la hora de desconexión

Cuando se supera el tiempo de funcionamiento máximo se desconecta una zona de cocción. Independientemente del tiempo de desconexión ajustado (ver el capítulo «Saber más», apartado «Desconexión automática de seguridad»).

Se ajusta un nivel de potencia para la zona de cocción deseada.

- Pulsar la indicación del timer tantas veces como sea necesario hasta que el piloto de control de la zona de cocción parpadee.

Los pilotos de control parpadean en el sentido de las agujas del reloj comenzando por la izquierda, en caso de que estén conectadas varias zonas de cocción.

El piloto de control de desconexión de seguridad de la zona de cocción deseada parpadea.

- Ajustar el tiempo deseado.

Si espera 10 segundos, se inicia el tiempo de desconexión.

El piloto de control de la zona de cocción se enciende de forma estática.

Modificar el tiempo de desconexión

- Pulsar la indicación del timer tantas veces como sea necesario hasta que el piloto de control de la zona de cocción deseada parpadee.

La indicación del timer parpadea.

- Ajustar el tiempo deseado.

Si espera 10 segundos, se inicia el tiempo de desconexión.

El piloto de control de la zona de cocción se enciende de forma estática.

Eliminar el tiempo de desconexión

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

La indicación del timer parpadea.

- Pulsar \varnothing en la fila numérica.

Ajuste de varias horas de desconexión

- Para programar una hora de desconexión para otra zona de cocción se debe proceder como se describe en el capítulo «Manejo», apartado «Ajuste de la hora de desconexión».

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

Mostrar tiempos de desconexión

- Pulsar la indicación del timer tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el piloto de control de la zona de cocción deseada para ver cómo transcurre el tiempo restante en segundo plano.

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

Uso simultáneo de las funciones del timer

Ajuste de un aviso además de la hora de desconexión

Se han ajustado una o varias horas de desconexión.

- Pulsar la indicación del timer tantas veces como sea necesario hasta que los pilotos de control para las zonas de cocción programadas se iluminen permanentemente y en la indicación del timer aparezca 00 .
- Para ajustar el tiempo, proceder como se describe en el apartado «Ajustar un aviso» del capítulo «Funcionamiento».

Manejo

Ajuste de horas de desconexión además de un aviso

Se ajusta un tiempo breve.

- Pulsar la indicación del timer tantas veces como sea necesario hasta que el piloto de control de la zona de cocción deseada parpadee.
- Para ajustar la hora, seguir las indicaciones del apartado «Ajuste de la hora de desconexión», capítulo «Funcionamiento».

Poco después de introducir el último dato, la indicación del timer cambia a la función con el tiempo restante más corto.

Visualización del tiempo restante en segundo plano

Partiendo del tiempo restante indicado más corto, se seleccionan todas las zonas de cocción conectadas en el sentido de las agujas del reloj y el aviso.

- Pulsar la indicación del timer hasta que:
 - el piloto de control de la zona de cocción deseada parpadee (desconexión automática);
 - la indicación del timer parpadee (minutero avisador);

Bloqueo de puesta en funcionamiento

Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento

Todas las teclas sensoras están bloqueadas. Un aviso ajustado continúa.

- Pulsar la tecla sensora ① durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido ese tiempo en la indicación del timer aparece *LL*. Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento.

Si el bloqueo de puesta en funcionamiento está activado y se toca una tecla sensora no permitida, aparece *LL* durante unos segundos en la indicación del timer y 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 (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Desactivación del bloqueo de puesta en funcionamiento

- Pulsar la tecla sensora ① durante 6 segundos.

En la indicación del timer aparece brevemente *LL*, a continuación se van descontando los segundos. Una vez transcurrido se desactiva el bloqueo de puesta en funcionamiento.

Bloqueo

Activación del bloqueo

Cuando el bloqueo está activado:

- solo se pueden desconectar las zonas de cocción y la placa de cocción
- se puede modificar un tiempo de aviso ajustado
- Pulsar y mantener pulsadas simultáneamente las teclas sensoras **◎** y **II/▶** durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido ese tiempo en la indicación del timer aparece **LE**. El bloqueo está activado.

Si el bloqueo está activado y se pulsa una tecla sensora no permitida, aparece **LE** durante unos segundos en la indicación del timer y se emite una señal acústica.

Desactivación del bloqueo

- Pulsar y mantener pulsadas simultáneamente las teclas sensoras **◎** y **II/▶** durante 6 segundos.

En la indicación del timer aparece brevemente **LE**, a continuación se van descontando los segundos. Una vez transcurrido este tiempo, el bloqueo se desactiva.

Activar la función Recall

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

Se restablecen todos los ajustes anteriores.

Datos de la placa de cocción

Indicación del nombre del modelo/número de serie

No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción.

- Encender la placa de cocción.
- En la fila numérica, pulsar simultáneamente las teclas sensoras **0** y **4** durante 6 segundos.

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

Ejemplo: **12 34** (nombre del modelo
KM 1234) – **123 45 67 89** (número de serie)

Indicar la versión de software

No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.

- Encender la placa de cocción.
- En la fila numérica, pulse simultáneamente las teclas sensoras **0** y **3** durante 6 segundos.

En la indicación del timer parpadean de forma alternada las cifras:

Por ejemplo: **12** parpadea alternándose con **3** = versión del software 123.

Activar/desactivar el modo Demo

- Encender la placa de cocción.
- En la fila numérica, pulse simultáneamente las teclas sensoras **0** y **2** durante 6 segundos.

En la indicación del timer, parpadea durante unos segundos:

- **dE** alternando con **0n** (Modo Demo activado)
 - o bien
- **dE** alternando con **0F** (Modo Demo desactivado)

Rango de ajuste

Se programan 9 niveles de potencia de fábrica. Si se desea una gradación más precisa de la potencia, se puede ampliar hasta a 17 niveles de potencia (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

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

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

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según EN 60350-2

De fábrica se programan 9 niveles de potencia sin niveles intermedios.

Ajustar 9 niveles de potencia con niveles intermedios para las pruebas de acuerdo con la norma (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Rango de ajuste

Plato de prueba	\oslash Base del recipiente de cocción (mm)	Tapa	Rango de ajuste	
			Precalentamiento	Cocción
Recalentar	150	no	—	1–2
Tortitas	180 (rebanadas de pan para sándwich)	no	9	5.–7.
Freír patatas fritas ultra-congeladas	según la normativa	no	9	9

Es importante saber

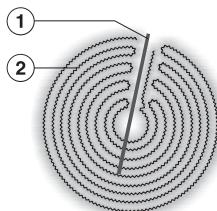
Funcionamiento de las Placas vitrocerámicas

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

Cuando se ajusta un nivel de potencia, se enciende el calentamiento. La banda calefactora se ve a través del cristal vitrocerámico. La potencia calefactora de las zonas de cocción depende del nivel de potencia ajustado y se regula de forma electrónica. El control electrónico de la potencia calefactora permite encender y apagar el calentamiento para mantener una potencia calefactora constante. Este comportamiento se denomina «Regulación».

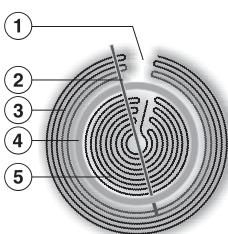
Cada zona de cocción está dotada con una protección contra el sobrecalentamiento que impide el sobrecalentamiento del cristal vitrocerámico, ver el capítulo «Saber más», apartado «Protección contra el sobrecalentamiento».

Zona de cocción con un circuito



- ① Protección contra el sobrecalentamiento
- ② Banda calefactora

Zona de cocción con dos circuitos



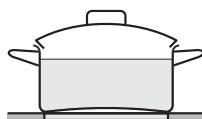
- ① Condicionado desde el punto de vista técnico, no hay defectos
- ② Protección contra el sobrecalentamiento
- ③ banda calefactora exterior
- ④ Anillo de aislamiento
- ⑤ banda calefactora interior

Recipientes de cocción

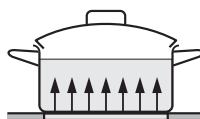
Recipientes de cocción más adecuados

Los más adecuados son los recipientes de cocción y sartenes de metal con base gruesa. En frío, la base está ligeramente curvada hacia dentro.

Cuando el recipiente de cocción se calienta, la base se expande y el recipiente de cocción queda totalmente plano sobre la zona de cocción. De esta forma, se conduce el calor de forma óptima.



fría



caliente

Recipientes de cocción menos adecuados

Los recipientes de cocción de cristal, cerámica o loza es menos adecuado. Estos materiales no son buenos conductores del calor.

Recipientes de cocción no adecuados

Los recipientes de cocción de plástico o de papel de aluminio son inadecuados. El material se derrite a temperaturas altas.

Consejos para el recipiente de cocción

- Para un aprovechamiento óptimo de la zona de cocción, escoger un recipiente de cocción con un diámetro de base adecuado, ver el capítulo «Saber más», apartado «Datos de la zona de cocción».
- Utilizar exclusivamente sartenes y cañuelas con la base plana. Los que tienen la base áspera pueden arañar la superficie vitrocerámica.

- Levantar el recipiente de cocción para moverlo de sitio. De este modo, se evitarán las estrías por roce y los arañazos. Los arañazos producidos por arrastrar los recipientes no repercuten en el funcionamiento de la placa. 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).

- 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).

- Los recipientes de cocción de aluminio o con base de aluminio pueden provocar manchas de color metálico. Estas manchas se pueden eliminar con el producto para la limpieza del acero inoxidable y la vitrocerámica; véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

Adaptar los ajustes

Acceso a los ajustes

La placa de cocción está desconectada.

- Tocar las teclas sensoras **I** y **II/▶** hasta que aparezca la indicación del timer **P/C** y se iluminen dos indicaciones de las zonas de cocción.

En la indicación del timer aparecen **P** (programa) y **C** (código) y dos indicaciones de zonas de cocción.

En la indicación de la zona de cocción izquierda se muestra el programa, en la de la derecha el código.

Ajuste de los parámetros

- Tocar primero la zona de cocción **izquierda** y después, la cifra correspondiente de la fila numérica.

Junto a la cifra comienza a parpadear un punto.

- Mientras el punto parpadee, tocar la(s) cifra(s) correspondiente(s) al número del parámetro en la fila numérica.

Ajustar el código

A partir del paso del programa 10 las cifras se muestran de forma alterna: 1 parpadea alternándose con 0.

- Tocar la zona de cocción **derecha** y después, la cifra correspondiente de la fila numérica.

Junto a la cifra comienza a parpadear un punto.

- Mientras continúe parpadeando el punto, pulsar el número del código correspondiente en la fila numérica.

Guardar los ajustes

- Pulsar la tecla sensora **I** tanto tiempo como sea necesario hasta que las indicaciones se apaguen.

Adaptar los ajustes

Parámetros ¹		Código	Ajustes ²
1	Modo Demo	0	Modo Demo desconectado
		1	Modo Demo conectado ³
3	Ajustes de fábrica	0	No restablecer los ajustes de fábrica
		1	Restablecer los ajustes de fábrica
4	Rango de ajuste de los niveles de potencia de la placa de cocción	0	9 niveles de potencia sin niveles intermedios + Booster
		1	9 niveles de potencia con niveles intermedios + Booster ⁴
6	Confirmación acústica al tocar una tecla sensora	0	desconectado ⁵
		1	silenciosa
		2	medio
		3	alta
7	Señal acústica del timer	0	desconectado
		1	bajo
		2	Medianos
		3	alto
8	Bloqueo de puesta en funcionamiento	0	Solo activación manual del bloqueo de puesta en funcionamiento
		1	Activación automática del bloqueo de puesta en funcionamiento
9	Duración del funcionamiento máxima	0	Nivel de seguridad 0
		1	Nivel de seguridad 1
		2	Nivel de seguridad 2

Parámetros ¹		Código	Ajustes ²
12	Velocidad de reacción de las teclas sensoras	0	lenta
		1	normal
		2	rápida

¹ Los programas no representados no están ocupados.

² El código programado de fábrica aparece en negrita.

Adaptar los ajustes

- ³ Despues de conectar la placa de cocción, en la indicación del timer aparece durante algunos segundos *dE*.
- ⁴ En el texto y en las tablas, los niveles intermedios se indican con un punto después del número para una mejor comprensión.
- ⁵ El sonido del teclado de la tecla sensora On/Off no se desconecta.

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.

- ▶ No utilizar nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ No utilizar objetos puntaagudos 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 el producto para la limpieza del acero inoxidable y la vitrocerámica de Miele (ver el capítulo «Accesorios que se pueden adquirir posteriormente», apartado «Productos para la limpieza y el mantenimiento») o con un producto para la limpieza de vitrocerámicas convencional. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Limpiar las superficies de la vitrocerámica

Eliminación de la suciedad por azúcar, plástico o papel de aluminio

- Si hubiera azúcar, plástico o papel aluminio sobre la vitrocerámica caliente, desconecte la placa de cocción.
- Raspar estas sustancias **inmediatamente**, es decir, en caliente, con un rascador para cristal.
- Limpiar después la superficie vitrocerámica una vez fría tal y como se describe a continuación.

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.

Limpieza y mantenimiento

Cómo eliminar la suciedad resistente

- Eliminar la suciedad resistente que se desprenda fácilmente con una bayeta húmeda y la suciedad firmemente adherida con un rascador para superficies de cristal.
- A continuación, limpiar la superficie de la vitrocerámica con el producto especial para la limpieza de superficies vitrocerámicas y de acero inoxidable de Miele (ver el capítulo «Accesorios que se pueden adquirir posteriormente», apartado «Productos para la limpieza y el mantenimiento») o con un limpiador para vitrocerámicas convencional. 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, amoniaco, 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
Después de conectar la placa de cocción, en la indicación del timer aparece durante algunos segundos <i>LC</i>.	Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento. ■ Desactivar el bloqueo de la puesta en funcionamiento (ver el capítulo «Manejo», apartado «Desactivación del bloqueo de puesta en funcionamiento»).
Después de conectar la placa de cocción, en la indicación del timer aparecerá brevemente <i>dE</i>. Las zonas de cocción no se calientan.	El bloqueo está activado. ■ Desactivar el bloqueo (ver el capítulo «Manejo», apartado «Desactivación del bloqueo»).
En la indicación del timer parpadea <i>F</i> y la placa de cocción se desconecta automáticamente.	La placa de cocción se encuentra en modo Demo. ■ Pulsar simultáneamente las teclas sensoras 0 y 2 hasta que en la indicación del timer <i>dE</i> parpadee de forma alterna con <i>DF</i> .

Solucionar anomalías

Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
El calentamiento de una zona de cocción se conecta y desconecta.	<p>Este comportamiento es normal. La regulación electrónica de la potencia calefactora provoca este comportamiento de conexión y desconexión (ver el capítulo «Es importante saber», apartado «Funcionamiento»).</p> <p>En caso de que el calentamiento se desconecte a intervalos cuando está conectado al nivel de potencia más alto, eso significa que ha saltado la protección contra el sobrecalentamiento (ver el capítulo «Saber más», apartado «Protección contra el sobrecalentamiento»).</p>
Una zona de cocción o la placa de cocción completa se desconectan automáticamente.	<p>La duración del funcionamiento fue demasiado larga.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Conectar de nuevo la placa de cocción o la zona de cocción (ver el capítulo «Saber más», apartado «Desconexión automática de seguridad»). <p>La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dejar que la placa de cocción se enfrie.■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento (ver el capítulo «Saber más», apartado «Protección contra el sobrecalentamiento»).■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa.
Una o varias indicaciones de calor residual parpadean.	<p>El corte de corriente se ha producido mientras había calor residual o durante el funcionamiento.</p>

Resultado insatisfactorio

Problema	Causa y solución
Cuando se conecta el inicio automático de cocción, el contenido del recipiente de cocción no llega a hervir.	<p>Se calientan grandes cantidades de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Iniciar la cocción con el nivel de potencia más alto y, a continuación, reducirlo manualmente. <p>El recipiente de cocción es un mal conductor de calor.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Utilizar otro recipiente que conduzca mejor el calor.

Problema	Causa y solución
El contenido del recipiente no hierve o hierve muy poco.	El recipiente de cocción es un mal conductor de calor. ■ Utilice otro recipiente que conduzca mejor el calor.
	En proporción con la zona de cocción, el recipiente es demasiado grande. ■ Utilice un recipiente más pequeño.
	La ampliación de la zona de cocción no está activada. ■ Activar la ampliación de las zonas de cocción.

Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
Resulta imposible conectar la placa o las zonas de cocción.	<p>La placa de cocción no tiene corriente.</p> <p>■ 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).</p>
Aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de una placa de cocción nueva.	<p>Se ha producido una anomalía técnica.</p> <p>■ 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).</p> <p>■ 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.</p>

Servicio Posventa

Consultar el apartado "Asistencia en caso de averías" 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 www.miele.com/service.

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). Ambos datos se pueden encontrar en la placa de características o en el capítulo «Manejo», apartado «Datos de la placa de cocción».

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

Consumo de potencia en estado desconectado	$\leq 0,5$ W
Tiempo hasta conexión automática en estado desconectado	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) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6520
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción	1. = \varnothing 180 mm 2. = \varnothing 160 mm 3. = \varnothing 120 / \varnothing 210 mm 4. = \varnothing 145 mm 5. = 6. =
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	186,2 Wh/kg

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) nº 66/2014

Datos técnicos

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6521
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	186,2 Wh/kg

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6522
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 188,6 Wh/kg 2. = 190,3 Wh/kg 3. = 174,9 Wh/kg 4. = 179,5 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	183,3 Wh/kg

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) nº 66/2014

Datos técnicos

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6523
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción	1. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	186,2 Wh/kg

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6527
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	3
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción	1. = Ø 145 / Ø 210 / Ø 270 mm 2. = Ø 180 mm 3. = Ø 160 mm 4. = 5. = 6. =
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 175,6 Wh/kg 2. = 191,1 Wh/kg 3. = 177,0 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	181,2 Wh/kg

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

Miele

KM 6520 FR, KM 6520 FL, KM 6521 FR, KM 6522 FR,
KM 6523 FL, KM 6527 FR

es-ES

M.-Nr. 10 970 490 / 08 / 002