

## Instrucciones de instalación y funcionamiento Parrillas de inducción



Es **imprescindible** leer las instrucciones de funcionamiento e instalación antes de la configuración, instalación y puesta en funcionamiento. Esto previene tanto lesiones personales como daños en el electrodoméstico.

# Índice

---

<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....	<b>6</b>
<b>Sostenibilidad y protección del medio ambiente.</b> .....	<b>17</b>
<b>Generalidades</b> .....	<b>18</b>
Parrilla .....	18
KM 7735 FL.....	18
KM 7745 FL.....	19
KM 7755 FL.....	20
Pantalla y controles.....	21
Datos de las zonas de cocción.....	22
Sistema de administración de energía.....	30
Funcionamiento.....	31
Conexión de red.....	32
Miele@home.....	32
Conexión directa con la campana de ventilación.....	32
Funciones .....	33
Con@ctivity 3.0.....	33
Reconocimiento permanente de sartenes.....	33
Reconocimiento de sartenes y sus tamaños.....	33
Área de cocción PowerFlex.....	33
Booster.....	33
Parar y Continuar.....	33
Niveles adicionales de potencia.....	33
Calentamiento automático.....	33
Cronómetro.....	33
Bloqueo de sistema.....	34
Bloqueo de seguridad.....	34
Mantener el calor.....	34
Protección de limpieza.....	34
Programación.....	34
Modo de demostración.....	34
Indicador de calor residual.....	34
Desconexión automática de seguridad.....	35
Protección contra sobrecalentamiento.....	36
<b>Puesta en funcionamiento</b> .....	<b>37</b>
Desembalaje de la placa de cocción.....	37
Limpieza de la parrilla por primera vez.....	37
Encendido de la parrilla por primera vez.....	37
Miele@home .....	38
Instalación de la aplicación Miele.....	38
Configuración de Miele@home.....	38
Establecer una conexión directa con la campana extractora.....	42

<b>Funcionamiento</b> .....	<b>44</b>
Indicaciones de seguridad para el funcionamiento.....	44
Encendido de la parrilla.....	45
Apagar una zona de cocción/parrilla.....	45
Colocación de los utensilios de cocina.....	45
Nivel de potencia.....	47
Selección del nivel de potencia.....	47
Selección del nivel de potencia: rango de nivel de potencia extendido.....	47
Cambio del nivel de potencia.....	47
Encendido manual de las zonas de cocción PowerFlex juntas/separadas.....	47
Booster.....	48
Activación de la función Booster.....	48
Desactivación de la función Booster.....	48
Activación/desactivación de Parar y Continuar.....	48
Calentamiento automático.....	49
Activación del calentamiento automático.....	49
Desactivación del calentamiento automático.....	49
Cronómetro.....	50
Configuración del tiempo del temporizador.....	50
Ajustar el temporizador de cocina.....	50
Cambiar el temporizador de cocina.....	50
Eliminar el temporizador de cocina.....	50
Ajuste de la hora de apagado.....	51
Cambio de la hora de desconexión.....	51
Eliminar el tiempo de desconexión.....	51
Ajuste de varias horas de desconexión.....	51
Mostrar las horas de desconexión.....	51
Uso de ambas funciones de cronómetro al mismo tiempo.....	52
Bloqueo de sistema.....	53
Activación del bloqueo de puesta en funcionamiento.....	53
Desactivación del bloqueo de puesta en funcionamiento.....	53
Bloqueo de seguridad.....	53
Activar el seguro para niños.....	53
Desactivar el seguro para niños.....	53
Mantener el calor.....	54
Activación/desactivación de la función Mantener caliente.....	54
Temperaturas de mantenimiento del calor para diversas aplicaciones.....	54
Consejos para mantener caliente la comida.....	54
Protección de limpieza.....	54
Activación de la protección de limpieza.....	54
Desactivación de la protección contra toallitas.....	54

# Índice

---

Datos de la parrilla.....	55
Visualización del identificador del modelo/número de serie .....	55
Visualización de la versión del software.....	55
Activación/desactivación del modo de demostración.....	55
<b>Rangos de ajuste .....</b>	<b>56</b>
<b>Le conviene saber .....</b>	<b>57</b>
Cómo funcionan las parrillas de inducción.....	57
Ruidos .....	57
Utensilios de cocina.....	58
<b>Personalización de ajustes .....</b>	<b>60</b>
<b>Limpieza y cuidados .....</b>	<b>64</b>
<b>Preguntas frecuentes .....</b>	<b>66</b>
Los mensajes de la pantalla .....	66
Comportamiento inesperado .....	68
Resultados no satisfactorios .....	70
Problemas generales o fallas técnicas .....	70
<b>Servicio Post-Venta .....</b>	<b>72</b>
Contacto en caso de falla.....	72
Placa de información .....	72
Garantía .....	72
<b>Accesorios opcionales .....</b>	<b>73</b>
<b>Instalación .....</b>	<b>74</b>
Indicaciones de seguridad para la instalación .....	74
Indicaciones de seguridad adicionales para una instalación segura.....	76
Indicaciones de seguridad adicionales para una instalación empotrada .....	77
Distancias de seguridad .....	78
Dimensiones de montaje para una instalación segura .....	82
KM 7735 FL.....	82
KM 7745 FL.....	83
KM 7755 FL .....	84
Dimensiones de montaje para instalación empotrada .....	85
KM 7735 FL.....	85
KM 7745 FL.....	86
KM 7755 FL .....	87
Instalación de una encimera empotrada.....	88
Instalación de la parrilla empotrada en la encimera.....	89
Conexión eléctrica.....	90

Declaración de conformidad.....	92
---------------------------------	----

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

Esta parrilla cumple con todos los requisitos de seguridad nacionales y locales relevantes. Sin embargo, el uso inapropiado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente las instrucciones operativas y de instalación antes de utilizar la parrilla. Estas instrucciones incluyen información importante sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento. Esto previene tanto lesiones personales como daños en la parrilla.

Al instalar la parrilla, Miele le recomienda expresa y encarecidamente que lea y siga las instrucciones en “Instalación”, así como en las “INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD”.

Miele no se hará responsable por lesiones o daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Conserve estas instrucciones en un lugar seguro y páselas a cualquier futuro propietario.

## Uso

- ▶ La parrilla está diseñada para uso doméstico y en entornos de trabajo similares.
- ▶ La parrilla no está diseñada para ser usada al aire libre.
- ▶ La parrilla está diseñada solo para uso doméstico para preparar alimentos y mantenerlos calientes. Cualquier otro uso puede ser peligroso.
- ▶ Las personas (incluidos los niños) que carezcan de capacidades físicas, sensoriales o mentales, o de experiencia con el aparato, no lo deben utilizar sin la supervisión o las instrucciones de una persona responsable.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Niños

- ▶ No deje a niños sin supervisión: No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde está instalado el aparato. No permita que se sienten o paren sobre ninguna parte del aparato.
- ▶ Asegúrese de supervisar a los niños que se encuentren cerca de la parrilla y no les permita que jueguen con ella.
- ▶ La parrilla se calienta durante su uso y permanece caliente durante un tiempo después de haberla apagado. Mantenga a los niños lejos del aparato hasta que se enfríe y no haya riesgo de quemaduras.
- ▶ Peligro de quemaduras. No almacene nada que pudiera despertar el interés de un niño en áreas de almacenamiento arriba o detrás de la parrilla. De lo contrario, los niños podrían verse tentados a trepar por la placa de cocción.
- ▶ Riesgo de quemaduras o escaldaduras. Gire las asas de ollas y mangos sartenes hacia dentro para que los niños no puedan jalar de ellas hacia abajo y quemarse.
- ▶ Peligro de asfixia. Asegúrese de que las envolturas de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños.
- ▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para que los niños no puedan conectar la placa sin vigilancia. Cuando utilice la placa, conecte el bloqueo, para evitar que los niños puedan modificar los ajustes seleccionados.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Seguridad técnica

- ▶ **Instalación correcta:** Asegúrese de que un técnico competente realice la instalación y la conexión a tierra del aparato.
- ▶ **Mantenimiento por el usuario:** No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en las instrucciones. Los trabajos de servicio deberán ser realizados únicamente por un técnico calificado.
- ▶ La instalación, las reparaciones y el trabajo de mantenimiento deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado por Miele en conformidad con todas las normas de seguridad nacionales y locales y con las instrucciones de instalación provistas. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele para efectuar revisiones, reparaciones o ajustes. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no autorizadas pueden ser peligrosos y pueden anular la garantía.
- ▶ El daño a la parrilla puede comprometer su seguridad. Revise la parrilla en busca de daños visibles. No use la parrilla si está dañada.
- ▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de las normas oficiales. Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.
- ▶ La seguridad eléctrica de la placa de cocción quedará garantizada solamente si está conectada a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la ficha técnica de la placa de cocción con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato. Compárelos antes de conectarlo. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte la placa de cocción a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.
- ▶ Por razones de seguridad, la parrilla solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.
- ▶ No se puede utilizar esta placa de cocción en lugares inestables (p. ej. embarcaciones).
- ▶ El contacto con los cables eléctricos o cualquier modificación que se realice en la instalación eléctrica o mecánica de la parrilla puede suponer graves riesgos para su seguridad, así como deteriorar el correcto funcionamiento del aparato. Bajo ninguna circunstancia abra la carcasa de la parrilla.
- ▶ Las reparaciones no realizadas por técnicos de servicio autorizados de Miele anularán la garantía.
- ▶ Los componentes defectuosos deben sustituirse solo por partes originales de Miele. Solo con estas piezas se puede garantizar la seguridad del aparato según lo previsto por el fabricante.
- ▶ La placa de cocción no está indicada para funcionar con un reloj programador externo o con un sistema de control a distancia.
- ▶ La parrilla deberá ser conectada al suministro de electricidad por un electricista calificado (consulte “Instalación – Conexión eléctrica”).
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo un electricista autorizado por un cable de alimentación especial (consulte el apartado “Instalación: conexión eléctrica”).

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ La placa de cocción debe estar desenchufada cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de
  - desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
  - desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
  - retirar la clavija (si está disponible) del enchufe. No tire del cable de conexión de red, sino de la clavija.
- ▶ Peligro de descarga eléctrica. No use la parrilla si está defectuosa o si la superficie de cerámica está astillada, quebrada o dañada de alguna manera. Apáguela de inmediato. Desconecte la parrilla de la red de corriente eléctrica. Comuníquese con el Servicio Técnico de Miele.
- ▶ Si la parrilla está instalada detrás de la puerta de un gabinete, no cierre la puerta mientras la parrilla esté en funcionamiento. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de la puerta cerrada y ocasionar daños a la parrilla, los gabinetes y el piso. No cierre la puerta hasta que los indicadores de calor residual se apaguen.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Uso correcto

- ▶ Durante el funcionamiento, la placa de cocción se calienta y permanece así durante cierto tiempo después de desconectarse. Únicamente cuando se apague la indicación de calor residual desaparece todo tipo de peligro de quemarse.
- ▶ No deje la parrilla sin supervisión cuando esté cocinando con alta potencia. Los alimentos derramados producirán humo y ocasionarán salpicaduras que pueden incendiar la parrilla. Hacerlo podría producir envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del aparato.
- ▶ El aceite y la grasa pueden prenderse fuego si se sobrecalientan. Nunca deje el aparato sin supervisión cuando cocine con aceite o grasa. Si el aceite o la grasa se prenden fuego, no trate de apagar las llamas con agua. Apague la parrilla y sofoque las llamas con una tapa o una manta ignífuga adecuadas.
- ▶ Sofoque el incendio o las llamas con un agente extintor de polvo químico seco o un extinguidor de tipo espuma.
- ▶ Almacenamiento dentro o sobre el aparato: No se deben almacenar materiales inflamables dentro del horno o cerca de la superficie de la parrilla.
- ▶ Las llamas pueden prender fuego los filtros de grasa de la ventilación de la campana. No flambee debajo de la ventilación de la campana.
- ▶ Cuando se calientan botes de spray, líquidos que arden fácilmente o materiales inflamables, estos pueden arder. Asegúrese de no colocar objetos inflamables directamente debajo de la placa de cocción. Las cajas para cubiertos que pudieran encontrarse cerca deberán ser de un material termorresistente.
- ▶ Nunca caliente un utensilio de cocina vacío.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ No use la parrilla para calentar ni conservar alimentos en recipientes cerrados, como latas o frascos sellados, ya que se puede acumular presión en el recipiente y hacer que explote.
- ▶ Si la parrilla está cubierta, si aún está caliente o si se encendió involuntariamente, hay peligro de que el material de la tapa se prenda fuego, explote o se derrita. Nunca cubra la parrilla con una tabla, un trapo o una lámina protectora.
- ▶ Cuando la placa de cocción está conectada, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre la misma. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. Las tapas húmedas pueden quedar pegadas a la cazuela. No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo. ¡Desconecte las zonas de cocción después de utilizarlas!
- ▶ Puede quemarse con la placa de cocción caliente. Proteja las manos con guantes o manoplas siempre que trabaje con un aparato caliente. Utilice únicamente guantes o manoplas secas. Los tejidos mojados o húmedos conducen la temperatura mejor y pueden producir quemaduras a causa del vapor.
- ▶ Cuando utilice un electrodoméstico cerca de la parrilla, p. ej. una batidora de mano, tenga cuidado de que el cable eléctrico no entre en contacto con la parrilla caliente. Esto podría dañar el aislamiento del cable.
- ▶ La sal, el azúcar o los granos de arena, p. ej. los procedentes de limpiar las verduras, pueden provocar arañazos si se encuentran por debajo de la base de los recipientes. Asegúrese de que la superficie de la vitrocerámica y las bases de los recipientes estén limpias antes de colocarlas.
- ▶ La caída de objetos (también los objetos ligeros como los saleros) puede provocar grietas o roturas en la superficie de la vitrocerámica. Asegúrese de que no caigan objetos sobre la misma.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ Los objetos calientes colocados sobre las teclas sensoras y las indicaciones pueden dañar la electrónica que se encuentra por debajo. Nunca coloque ollas o sartenes calientes en las inmediaciones de las teclas sensoras o de las indicaciones.
- ▶ No permita que el azúcar sólida o líquida, o piezas de plástico o de papel aluminio entren en contacto con la parrilla cuando esté caliente, ya que pueden dañar la superficie de cerámica cuando se enfríe. Si esto ocurriera, apague el aparato de inmediato y raspe todos los residuos de azúcar, plástico o aluminio mientras estén calientes, usando un raspador cubierto. Use agarraderas para ollas. Deje que la superficie de cerámica se enfríe antes de limpiarla con un agente limpiador adecuado para cerámica.
- ▶ Una cazuela vacía puesta al fuego puede dañar la superficie de la vitrocerámica. ¡Nunca deje la placa de cocción desatendida durante el funcionamiento de la misma!
- ▶ Las bases de cazuelas y sartenes ásperas rayan la superficie vitrocerámica. Utilice únicamente cazuelas y sartenes con base lisa.
- ▶ Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos.
- ▶ ¡Peligro de incendio! Las prendas de vestir holgadas o colgantes se pueden encender. Asegúrese de usar ropa adecuada cuando cocine. No permita que las prendas de vestir holgadas o los materiales inflamables entren en contacto con los quemadores mientras estén en uso.
- ▶ Como el calentamiento de inducción funciona tan rápidamente, la temperatura puede alcanzar rápidamente el punto de ignición de aceites y grasas. Nunca deje la parrilla sin supervisión cuando esté encendida.
- ▶ No caliente aceites y grasas por más de 1 minuto y nunca utilice el reforzador.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ Únicamente para personas con marcapasos: tenga en cuenta que en las inmediaciones la placa de cocción conectada se forma un campo electromagnético que podría influir en el marcapasos, aunque es improbable que el marcapasos resulte afectado. En caso de duda diríjase al fabricante del mismo o a su médico.
- ▶ El campo electromagnético creado por la placa de cocción conectada puede afectar al funcionamiento de objetos imantables. Las tarjetas de crédito, los medios de almacenamiento, las calculadoras, etc., no se deben encontrar en las inmediaciones de la placa de cocción conectada.
- ▶ Los utensilios de metal guardados en un cajón debajo de la parrilla pueden calentarse si el aparato se utiliza intensivamente por un tiempo prolongado.
- ▶ La parrilla está equipada con un ventilador de enfriamiento. Si hay un cajón colocado directamente debajo de la parrilla, asegúrese de que haya suficiente espacio entre el cajón y su contenido y la parte de abajo de la parrilla para asegurar que exista ventilación suficiente para la parrilla.
- ▶ Si hay un cajón colocado directamente debajo de la parrilla, no almacene ahí artículos puntiagudos o pequeños, papel, servilletas, etc. Se podrían meter en las ranuras de ventilación o ser succionados a la carcasa por el ventilador y dañarlo o afectar el enfriamiento.
- ▶ No utilice 2 utensilios de cocina en una zona de cocción o zona extendida al mismo tiempo.
- ▶ Si el utensilio de cocina solo cubre parcialmente una zona de cocción, el mango se podría calentar demasiado. Coloque siempre los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción.
- ▶ Las esponjas o los trapos mojados pueden causar quemaduras producidas por el vapor caliente si se utilizan para limpiar alimentos derramados sobre un quemador caliente. Algunos limpiadores pueden emanar vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente. Tenga cuidado cuando limpie la parrilla.

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

---

- ▶ Si la placa está dañada, los limpiadores o la comida derramada pueden penetrar la superficie del vidrio y ocasionar un cortocircuito. No cocine nunca en una placa dañada. Comuníquese de inmediato con un electricista.
- ▶ Si se utiliza una placa adaptadora de inducción para los utensilios de cocina, los generadores de inducción pueden dañarse o incluso destruirse. No use placas adaptadoras de inducción.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## **Limpieza y cuidado**

- ▶ No utilice un limpiador a vapor para limpiar la parrilla. El vapor podría llegar hasta los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

# Sostenibilidad y protección del medio ambiente.

## Consejos para el ahorro de energía.

- Si es posible, cocine en ollas y sartenes tapados. Así evitará que el calor se escape innecesariamente.
- Cocine con la menor cantidad de agua posible.
- Una vez que la comida haya hervido o el sartén alcance la temperatura para freír, reduzca la temperatura a un nivel de potencia menor.
- Utilice una olla a presión para reducir la duración de la cocción.

## Eliminación de los materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque protegen el aparato durante su transporte. Fueron diseñados para ser reciclables y biodegradables.

Asegúrese de que los envoltorios de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños. Peligro de asfixia.

## Eliminación de su aparato viejo

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. También contienen ciertas sustancias que fueron esenciales para el buen funcionamiento y el uso correcto de este equipo. Utilizar estos materiales de manera inadecuada desechándolos en la basura doméstica puede ser perjudicial para su salud y el medio ambiente. Por lo tanto, no deseché su antiguo aparato en la basura doméstica y siga los reglamentos locales sobre desecho adecuado.



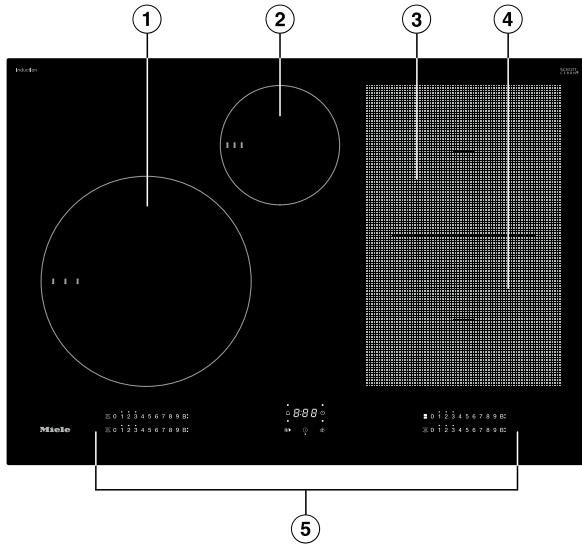
Consulte con las autoridades locales, proveedores o Miele sobre el desecho o reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Miele no asume ninguna responsabilidad respecto a la eliminación de datos personales dejados en el aparato que se deseche. Asegúrese de mantener su aparato antiguo alejado de menores de edad hasta que sea retirado. Siga los requerimientos de seguridad para aparatos que se puedan voltear o que representen un peligro de atrapamiento.

# Generalidades

---

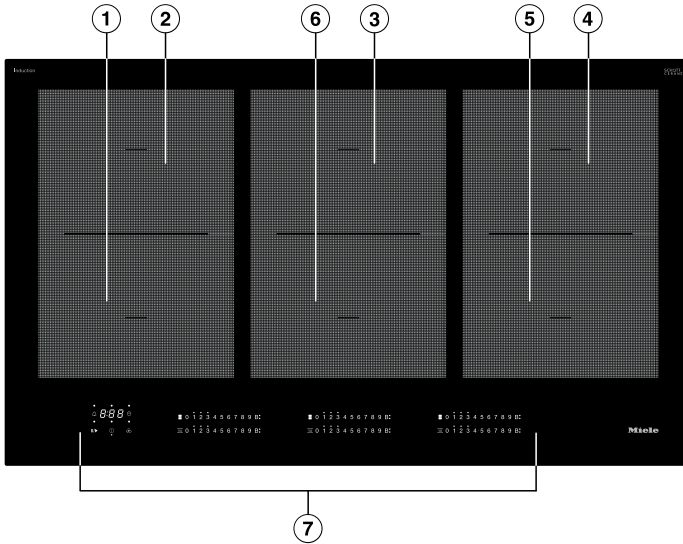
## Parrilla

KM 7735 FL



- ① Zona de cocción con TwinBooster
- ② Zona de cocción con TwinBooster
- ③ Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster puede combinarse con la zona de cocción PowerFlex④ para formar la zona de cocción PowerFlex
- ④ Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ⑤ Controles e indicadores

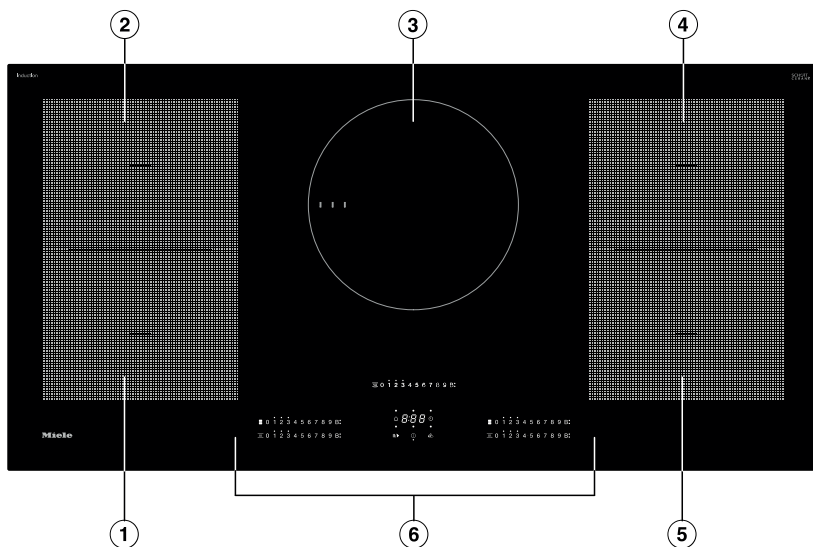
## KM 7745 FL



- ① Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster puede combinarse con la zona de cocción PowerFlex① para formar la zona de cocción PowerFlex
- ③ Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster puede combinarse con la zona de cocción PowerFlex⑥ para formar la zona de cocción PowerFlex
- ④ Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster puede combinarse con la zona de cocción PowerFlex⑤ para formar la zona de cocción PowerFlex
- ⑤ Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ⑥ Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ⑦ Controles e indicadores

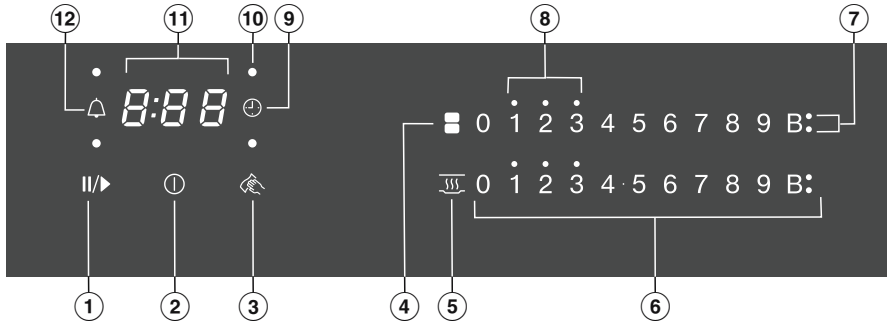
# Generalidades

## KM 7755 FL



- ① Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ② Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster puede combinarse con la zona de cocción PowerFlex① para formar la zona de cocción PowerFlex
- ③ Zona de cocción con TwinBooster
- ④ Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster puede combinarse con la zona de cocción PowerFlex⑤ para formar la zona de cocción PowerFlex
- ⑤ Zona de cocción PowerFlex con TwinBooster
- ⑥ Controles e indicadores

## Pantalla y controles




- ① Control del sensor Stop & Go  
Para detener/iniciar un proceso de cocción en curso
- ② Control del sensor de encendido/apagado de la parrilla
- ③ Control del sensor de protección al limpiar  
Para bloquear los controles de los sensores
- ④ Control del sensor de zonas de cocción PowerFlex  
Para la conexión/desconexión manual de las zonas de cocción PowerFlex
- ⑤ Control del sensor de mantenimiento del calor  
Para activar/desactivar la función de mantenimiento del calor
- ⑥ Controles de sensores con pantalla numérica:
  - Para ajustar el nivel de potencia.
  - Para ajustar los tiempos.
- ⑦ Pantalla Booster  
La función Booster (incremento de potencia) está activada.
- ⑧ Luces indicadoras de calor residual
- ⑨ Control del sensor de desconexión de seguridad  
Desconecta automáticamente las zonas de cocción
- ⑩ Luz indicadora de interrupción, por seguridad en la zona de cocción.  
Se activa la interrupción, por seguridad en la zona de cocción.
- ⑪ Pantalla del cronómetro
 

<i>00</i> hasta	Tiempo en minutos
<i>99</i>	
<i>LC</i>	Bloqueo del sistema/bloqueo de seguridad activado
<i>dE</i>	Modo de demostración activado
- ⑫ Control del sensor del temporizador de cocina

# Generalidades

## Datos de las zonas de cocción


KM 7735 FL					
Zona de cocción	Tamaño <sup>1</sup>		Máxima potencia en vatios para 208 V <sup>2</sup>		Zona de cocción vinculada <sup>3</sup>
	∅				
①	7"-11" (18-28 cm)	-	Normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	2,400 2,750 3,350	④
②	4"-6 1/2" (10-16 cm)	-	Normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	1,300 1,550 2,000	③
③	5 7/8"-9" (15-23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) - 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	1,900 2,750 3,350	②
④	5 7/8"-9" (15-23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) - 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	1,900 2,750 3,350	①
③ + ④	8 11/16"-9" (22-23 cm)	8 11/16" x 8 11/16" (22 x 22 cm) - 9" x 15 3/8" (23 x 39 cm)	Normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	3,100 4,350 6,700	-
			Total	6,600	

<sup>1</sup> Pueden utilizarse utensilios de cocina con un diámetro/superficie de base (anchura x profundidad) dentro del rango indicado.

<sup>2</sup> La potencia indicada puede variar en función del tamaño y el material de la batería de cocina utilizada.

<sup>3</sup> La zona de cocción se conecta eléctricamente a esta zona de cocción para poder aumentar la potencia; consulte "Generalidades: sistema de gestión de la potencia".

# Generalidades


KM 7735 FL					
Zona de cocción	Tamaño <sup>1</sup>		Máxima potencia en vatios para 240 V <sup>2</sup>		Zona de cocción vinculada <sup>3</sup>
	∅				
①	7"-11" (18-28 cm)	-	Normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	2,600 3,000 3,700	④
②	4"-6 1/2" (10-16 cm)	-	Normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	1,400 1,700 2,200	③
③	5 7/8"-9" (15-23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) - 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	2,100 3,000 3,700	②
④	5 7/8"-9" (15-23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) - 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	2,100 3,000 3,700	①
③ + ④	8 11/16"-9" (22-23 cm)	8 11/16" x 8 11/16" (22 x 22 cm) - 9" x 15 3/8" (23 x 39 cm)	Normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	3,400 4,800 7,400	-
			Total	7,600	

<sup>1</sup> Pueden utilizarse utensilios de cocina con un diámetro/superficie de base (anchura x profundidad) dentro del rango indicado.

<sup>2</sup> La potencia indicada puede variar en función del tamaño y el material de la batería de cocina utilizada.


<sup>3</sup> La zona de cocción se conecta eléctricamente a esta zona de cocción para poder aumentar la potencia; consulte "Generalidades: sistema de gestión de la potencia".

# Generalidades

KM 7745 FL				
Zona de cocción	Tamaño <sup>1</sup>		Máxima potencia en vatios para 208 V <sup>2</sup>	Zona de cocción vinculada <sup>3</sup>
	∅			
①	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 1,900 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	②
②	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 1,900 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	①
③	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 1,900 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	④
④	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 1,900 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	③
⑤	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 1,900 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	⑥
⑥	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 1,900 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	⑤
① + ②	8 11/16"–9" (22–23 cm)	8 11/16" x 8 11/16" (22 x 22 cm) – 9" x 15 3/8" (23 x 39 cm)	Normal 2,850 TwinBooster, nivel 1 3,100 TwinBooster, nivel 2 3,350	-
③ + ⑥ ④ + ⑤	8 11/16"–9" (22–23 cm)	8 11/16" x 8 11/16" (22 x 22 cm) – 9" x 15 3/8" (23 x 39 cm)	Normal 3,100 TwinBooster, nivel 1 4,350 TwinBooster, nivel 2 6,700	-
Total			9,900	


- 1 Pueden utilizarse utensilios de cocina con un diámetro/superficie de base (anchura x profundidad) dentro del rango indicado.
- 2 La potencia indicada puede variar en función del tamaño y el material de la batería de cocina utilizada.
- 3 La zona de cocción se conecta eléctricamente a esta zona de cocción para poder aumentar la potencia; consulte “Generalidades: sistema de gestión de la potencia”.

# Generalidades

KM 7745 FL				
Zona de cocción	Tamaño <sup>1</sup>		Máxima potencia en vatios para 240 V <sup>2</sup>	Zona de cocción vinculada <sup>3</sup>
	∅			
①	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 2,100 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	②
②	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 2,100 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	①
③	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 2,100 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	④
④	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 2,100 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	③
⑤	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 2,100 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	⑥
⑥	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 2,100 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	⑤
① + ②	8 11/16"–9" (22–23 cm)	8 11/16" x 8 11/16" (22 x 22 cm) – 9" x 15 3/8" (23 x 39 cm)	Normal 3,100 TwinBooster, nivel 1 3,400 TwinBooster, nivel 2 3,700	-
③ + ⑥ ④ + ⑤	8 11/16"–9" (22–23 cm)	8 11/16" x 8 11/16" (22 x 22 cm) – 9" x 15 3/8" (23 x 39 cm)	Normal 3,400 TwinBooster, nivel 1 4,800 TwinBooster, nivel 2 7,400	-
Total			11,200	

- 1 Pueden utilizarse utensilios de cocina con un diámetro/superficie de base (anchura x profundidad) dentro del rango indicado.
- 2 La potencia indicada puede variar en función del tamaño y el material de la batería de cocina utilizada.
- 3 La zona de cocción se conecta eléctricamente a esta zona de cocción para poder aumentar la potencia; consulte “Generalidades: sistema de gestión de la potencia”.

# Generalidades


KM 7755 FL				
Zona de cocción	Tamaño <sup>1</sup>		Máxima potencia en vatios para 208 V <sup>2</sup>	Zona de cocción vinculada <sup>3</sup>
	∅			
①	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 1,900 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	⑤
②	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 1,900 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	–
③	7 1/16"–11" (18–28 cm)	–	Normal 2,400 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	④
④	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 1,900 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	③
⑤	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 1,900 TwinBooster, nivel 1 2,750 TwinBooster, nivel 2 3,350	①
① + ② ④ + ⑤	8 11/16"–9" (22–23 cm)	8 11/16" x 8 11/16" (22 x 22 cm) – 9" x 15 3/8" (23 x 39 cm)	Normal 3,100 TwinBooster, nivel 1 4,350 TwinBooster, nivel 2 6,700	–
			Total	9,900

<sup>1</sup> Pueden utilizarse utensilios de cocina con un diámetro/superficie de base (anchura x profundidad) dentro del rango indicado.

<sup>2</sup> La potencia indicada puede variar en función del tamaño y el material de la batería de cocina utilizada.

<sup>3</sup> La zona de cocción se conecta eléctricamente a esta zona de cocción para poder aumentar la potencia; consulte "Generalidades: sistema de gestión de la potencia".

# Generalidades

KM 7755 FL				
Zona de cocción	Tamaño <sup>1</sup>		Máxima potencia en vatios para 240 V <sup>2</sup>	Zona de cocción vinculada <sup>3</sup>
	∅			
①	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 2,100 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	⑤
②	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 2,100 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	–
③	7 1/16"–11" (18–28 cm)	–	Normal 2,600 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	④
④	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 2,100 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	③
⑤	5 7/8"–9" (15–23 cm)	5 7/8" x 5 7/8" (15 x 15 cm) – 9" x 7 1/2" (23 x 19 cm)	Normal 2,100 TwinBooster, nivel 1 3,000 TwinBooster, nivel 2 3,700	①
① + ② ④ + ⑤	8 11/16"–9" (22–23 cm)	8 11/16" x 8 11/16" (22 x 22 cm) – 9" x 15 3/8" (23 x 39 cm)	Normal 3,400 TwinBooster, nivel 1 4,800 TwinBooster, nivel 2 7,400	–
			Total	11,200

<sup>1</sup> Pueden utilizarse utensilios de cocina con un diámetro/superficie de base (anchura x profundidad) dentro del rango indicado.

<sup>2</sup> La potencia indicada puede variar en función del tamaño y el material de la batería de cocina utilizada.

<sup>3</sup> La zona de cocción se conecta eléctricamente a esta zona de cocción para poder aumentar la potencia; consulte "Generalidades: sistema de gestión de la potencia".

# Generalidades

---

## Sistema de administración de energía

### Potencia total

La parrilla tiene un consumo de energía total máximo permitido que no puede superarse por razones de seguridad.

Cuanto mayor sea el consumo de potencia total permitido de la placa de cocción, más niveles de potencia/funciones podrán utilizarse en todas las zonas de cocción al mismo tiempo.

Si los niveles de potencia/funciones ajustados requieren más potencia de la que se puede ofrecer, de acuerdo con el consumo total permitido, la placa de cocción distribuirá la potencia máxima permitida entre las zonas de cocción.

### Distribución de potencia

Las zonas de cocción se pueden unir por parejas en la parrilla. Esto permite transferir potencia de una zona de cocción (A) a otra (B). Como resultado, se reduce la potencia de la zona de cocción (A).

Ejemplo: la función Booster para la zona de cocción (B) está activada.

La zona de cocción (B), que requiere potencia adicional, se determina por el ajuste más reciente de la placa de cocción.

Los valores del consumo total máximo permitido y de las zonas de cocción que se conectan entre sí se encuentran en “Visión general: datos de la zona de cocción”.

Puede reducir el consumo de potencia total máximo permitido; consulte “Personalización de los ajustes”.

## Efectos de la distribución de la potencia

Si una zona de cocción cede potencia a otra zona, esto puede tener los siguientes efectos en la zona que cede la potencia:

- Se reduce el nivel de potencia.
- Se desactivará el inicio automático de cocción. La cocción continúa en el nivel establecido. Si la potencia no es suficiente, el nivel de potencia se reducirá de nuevo.
- La función de Booster se desactiva.
- La zona de cocción se desconecta.

Al dejar de transferir la potencia de la zona de cocción a la otra zona, se puede volver a aumentar el nivel de potencia.

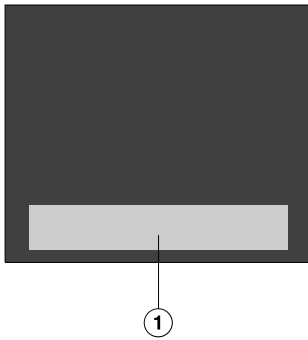
**Consejo:** Si desea cocinar una gran cantidad de alimentos en una zona de cocción, cambie las otras zonas de cocción a niveles de potencia más bajos.

## Funcionamiento

### Placa de cocción apagada

Si la placa de cocción está desconectada, solo podrá ver los símbolos impresos de los controles de los sensores y la pantalla numérica. Cuando la placa de cocción está encendida, se encenderán más controles de los sensores.

### Funcionamiento



- ① Controles e indicadores de los sensores

Esta parrilla cerámica dispone de controles electrónicos con sensor que reaccionan al contacto con los dedos.

Cada vez que se activa el control de un sensor, suena una señal acústica.

Por razones de seguridad, para encender el aparato, es necesario tocar el control de sensor de encendido/apagado ① por un momento más prolongado que a los demás sensores.

# Generalidades

---

## Conexión de red

Su horno está equipado con un módulo WiFi integrado. La placa de cocción puede conectarse a su red WiFi doméstica o simplemente a su campana extractora Miele.

### Miele@home

Una vez que haya instalado la aplicación de Miele en un dispositivo móvil, puede hacer lo siguiente:

- Solicitar información sobre el estado de funcionamiento de su parrilla.
- Solicitar información sobre la secuencia del programa de su parrilla.
- Establecer una red Miele@home con otros aparatos Miele que cuenten con WiFi.
- Controlar automáticamente una campana de ventilación Miele, conectada a través de los ajustes de la placa de cocción (Con@ctivity 3.0).

## Conexión directa con la campana de ventilación

Una vez que haya establecido una conexión directa con una campana de ventilación Miele, puede hacer lo siguiente:

- Controlar automáticamente una campana de ventilación Miele, conectada a través de los ajustes de la placa de cocción (Con@ctivity 3.0).

## Funciones

### Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 es el sistema de comunicación directa entre su parrilla y una campana de ventilación Miele. La comunicación se realiza mediante la conexión en red. Con@ctivity 3.0 permite que la campana extractora funcione automáticamente según el estado de funcionamiento de la placa de cocción.

Encontrará información adicional en las instrucciones sobre el uso y la instalación de su campana extractora.

### Reconocimiento permanente de sartenes

Al colocar los utensilios de cocina en una zona de cocción, se activa automáticamente la indicación numérica de esa zona de cocción.

### Reconocimiento de sartenes y sus tamaños

Los utensilios de cocina y su tamaño se detectan en una zona de cocción. La liberación de energía se adapta al tamaño del sartén.

### Área de cocción PowerFlex

Una zona de cocción PowerFlex une 2 zonas de cocción PowerFlex, lo que permite utilizar utensilios de cocina más grandes.

Las zonas de cocción PowerFlex se combinan automáticamente para formar una zona de cocción PowerFlex cuando se colocan utensilios de cocina lo suficientemente grandes en ellas (consulte "Generalidades: datos de la zona de cocción"). Las zonas de cocción PowerFlex también pueden conectarse manualmente.

### Booster

Cuando se activa la función Booster, se aumenta la potencia de manera que se puedan calentar grandes cantidades rápidamente, p. ej., al hervir agua para cocinar pasta.

### Parar y Continuar

Cuando se activa Parar y Continuar, todos los niveles de potencia se reducen a 1.

Si se desactiva la función, el aparato vuelve al último nivel de potencia ajustado.

**Consejo:** Utilice esta función si existe el peligro de que los alimentos se derramen.

### Niveles adicionales de potencia

Puede activar niveles adicionales entre los niveles de potencia existentes. Estos niveles intermedios le permiten ajustar la potencia con mayor precisión para los utensilios de cocina.

### Calentamiento automático

Cuando se ha activado el calentamiento automático, la zona de cocción se enciende de forma automática en el ajuste más alto y, a continuación, cambia al nivel de potencia (nivel de cocción continuado) que haya seleccionado previamente.

### Cronómetro

El temporizador puede utilizarse para las siguientes 2 funciones:

- ajustar el temporizador de cocina
- desconectar automáticamente una zona de cocción

Puede utilizar las funciones al mismo tiempo.

# Generalidades

---

## Temporizador de cocina

Puede programar un temporizador para actividades independientes de la placa de cocción.

## Desconexión automática de seguridad

Puede ajustar un tiempo, después del cual, la zona de cocción se reducirá de forma automática al nivel de potencia 1. Esta función puede utilizarse en todas las zonas de cocción al mismo tiempo.

## Bloqueo de sistema

Si el bloqueo del sistema se activa, la placa de cocción no podrá encenderse.

## Bloqueo de seguridad

El bloqueo de seguridad se activa mientras la placa de cocción está encendida. Cuando se activa el bloqueo, la parrilla solo puede funcionar en determinadas condiciones:

## Mantener el calor

Esta función permite mantener calientes los alimentos una vez finalizada la cocción.

La duración máxima para mantener caliente la comida es de 2 horas .

## Protección de limpieza

Los controles del sensor de la parrilla pueden bloquearse durante 20 segundos, por ejemplo, para eliminar la suciedad. El ① control del sensor no está bloqueado.

## Programación

Puede adaptar la programación de la parrilla a sus necesidades personales.

## Modo de demostración

Esta función permite mostrar la parrilla, en las salas de exposición de los distribuidores, sin que se caliente.

## Indicador de calor residual

Si una zona de cocción todavía está caliente, el indicador de calor residual se encenderá después de que se haya apagado. Según la temperatura, aparecerá un punto sobre los niveles de potencia 1, 2 y 3.

Los puntos del indicador de calor residual se apagan uno a uno a medida que las zonas de cocción se enfrían. El último punto solo se apaga cuando la zona de cocción es segura al tacto.

## Desconexión automática de seguridad

### Los controles de los sensores tienen tapa.

Su parrilla de cocción se apagará automáticamente si uno o varios de los controles de los sensores permanecen tapados durante más de 10 segundos, por ejemplo, por el contacto con los dedos, por alimentos hirviendo o por un objeto.

Ⓛ parpadea brevemente Ⓛ sobre el control del sensor y suena un tono.

Ⓛ se apagará una vez que haya retirado el objeto y/o limpiado la suciedad y la parrilla estará lista para su uso.

### Tiempo de funcionamiento excesivo

El mecanismo de desconexión automática de seguridad se activa automáticamente si se calienta una zona de cocción por un periodo inusualmente extenso. Este tiempo depende del nivel de potencia seleccionado. Si se ha superado el tiempo, la zona de cocción pasa al nivel de potencia 1. Si apaga la zona de cocción y la vuelve a encender, estará de nuevo lista para funcionar.

Puede ajustar la desconexión de seguridad si modifica el ajuste de seguridad (consulte “Personalización de los ajustes”).

Nivel de potencia*	Duración máxima del funcionamiento [h:min]		
	Ajuste de seguridad		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1	10:00	7:00	4:00
2/2	5:00	4:00	3:00
3/3	5:00	3:30	2:00
4/4	4:00	2:00	1:30
5/5	4:00	1:30	1:00
6/6	4:00	1:00	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

\* Los niveles de potencia con un punto después del número sólo están disponibles si se ha ampliado el rango de niveles de potencia (consulte “Ajuste de rangos”).

Ajuste de fábrica

# Generalidades

---

## Protección contra sobrecalentamiento

Para evitar que la parrilla resulte dañada por temperaturas excesivas, el mecanismo de protección contra sobrecalentamiento interviene de una de las siguientes maneras:

### Medidas de protección contra sobrecalentamiento

- Si la función Booster se activa, se detendrá.
- Se reduce el nivel de potencia.
- Una zona de cocción se apagará. *Err* parpadeará de forma alterna con **044** en la pantalla del temporizador.
- Todas las zonas de cocción se apagarán.

## Activación del mecanismo de protección contra sobrecalentamiento

Se puede activar la protección contra sobrecalentamiento bajo las siguientes circunstancias:

- El utensilio de cocina que se está calentando está vacío.
- La grasa o el aceite se calientan con un nivel de potencia elevado.
- No hay suficiente ventilación en la parte inferior de la parrilla.
- Una zona de cocción caliente se vuelve a encender después de un corte de corriente.

### **Desembalaje de la placa de cocción**

- Pegue la placa de datos adicional del aparato, suministrada con esta documentación, en el espacio previsto para ello en el apartado “Servicio de atención al cliente” de este manual.
- Retire la lámina protectora y las etiquetas.

### **Limpieza de la parrilla por primera vez**

- Antes de utilizarla por primera vez, limpie la parrilla con un paño húmedo.
- Seque la parrilla.

### **Encendido de la parrilla por primera vez**

Los componentes de metal tienen un recubrimiento protector. Usar la parrilla por primera vez produce un olor y posiblemente también un vapor. El calentamiento de las bobinas de inducción también provoca olores en las primeras horas de funcionamiento. Con cada uso posterior, los olores disminuyen hasta desaparecer por completo.

El olor, así como los posibles vapores producidos, no indica que el aparato esté conectado incorrectamente o que presente algún defecto y no es perjudicial para su salud.

# Puesta en funcionamiento

---

## Miele@home

### Instalación de la aplicación Miele

La posibilidad de utilizar la aplicación Miele depende de la disponibilidad del servicio Miele@home en su país. Si desea información sobre la disponibilidad, visite [www.miele.com](http://www.miele.com).

La app de Miele está disponible de forma gratuita en la App Store® de Apple o en la Play Store™ de Google.



- Instale la aplicación Miele en su dispositivo móvil.

### Configuración de Miele@home

La conexión WiFi comparte un rango de frecuencias con otros electrodomésticos (incluyendo hornos microondas y juguetes con control remoto). Esto puede dar lugar a fallos de conexión esporádicos o incluso completos. Por lo tanto, no se puede garantizar la disponibilidad de las funciones destacadas.

La parrilla requiere un valor máximo de 2 W en espera de red.

Hay varias formas de conectar su parrilla a su red WiFi.

### Conexión desde la aplicación Miele

- Hay disponible una red WiFi doméstica.
- La señal de su red WiFi es lo suficientemente fuerte en el lugar donde está instalada su campana extractora.
- No hay conexión WiFi directa entre la placa de cocción y una campana extractora Miele (Con@ctivity 3.0).
- La aplicación Miele se instaló en su dispositivo móvil.

- Inicie la aplicación Miele.
- Encienda la parrilla.
- Toque el control del sensor 0 en cualquiera de las pantallas numéricas.
- Toque los controles de sensor 0 y 5 al mismo tiempo durante 6 segundos.

Los segundos se pueden ver en la cuenta regresiva en la pantalla del temporizador. Una vez transcurrido el tiempo, el código  $\text{E:01}$  se muestra en la pantalla del temporizador durante 10 segundos.

Ahora tiene 10 minutos para configurar el WiFi.

- Siga la navegación del usuario en la aplicación.

Puede utilizar todas las funciones de Miele@home.

# Puesta en funcionamiento

---

## Conexión desde WPS

- Hay disponible una red WiFi doméstica.
- La señal de su red WiFi es lo suficientemente fuerte en el lugar donde está instalada su campana extractora.
- No hay conexión WiFi directa entre la placa de cocción y una campana extractora Miele (Con@ctivity 3.0).
- Debe tener un router compatible con WPS (WiFi protected setup).

- Encienda la parrilla.
- Toque el control del sensor 0 en cualquiera de las pantallas numéricas.
- Toque los controles de sensor 0 y 6 al mismo tiempo durante 6 segundos.

Los segundos se pueden ver en la cuenta regresiva en la pantalla del temporizador. Una vez transcurrido el tiempo, aparecerá una luz de progreso en la pantalla del temporizador durante el intento de conexión (por un máximo de 120 segundos).

El inicio de sesión WPS se activa en estos 120 segundos.

- Active la función WPS en su router WiFi.

Si se logró la conexión, aparecerá el código  $\text{C:D2}$  en la pantalla del temporizador. Si no se ha podido establecer la conexión, la pantalla del temporizador mostrará el código  $\text{C:D1}$ . Es probable que no haya activado el WPS en su router con la suficiente rapidez. Repita los pasos anteriores.

- Instale la aplicación Miele.
- Siga la navegación del usuario en la aplicación.

Puede utilizar todas las funciones de Miele@home.

**Consejo:** Si su router WiFi no es compatible con WPS, conéctese a través de la aplicación de Miele.

## Cancelación del proceso

- Toque cualquier control del sensor.

## Restablecimiento de los ajustes

Restablezca los ajustes si va a desahacerse de su placa de cocción, venderla o poner en funcionamiento una placa de cocción usada. Esta es la única manera de asegurar que todos los datos personales han sido eliminados y que el propietario anterior ya no podrá acceder a la parrilla.

El restablecimiento no es necesario cuando se sustituye el router.

- Encienda la parrilla.
- Pulse el control de sensor 0 en cualquier pantalla numérica.
- Toque los controles de sensor 0 y 9 al mismo tiempo durante 6 segundos.

Los segundos se pueden ver en la cuenta regresiva en la pantalla del temporizador.

Una vez transcurrido el tiempo, el código **C:00** se muestra en la pantalla del temporizador durante 10 segundos.

## Puesta en funcionamiento

---

### Establecer una conexión directa con la campana extractora

La parrilla requiere un valor máximo de 2 W en espera de red.

### Disponibilidad de conexión WiFi

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

### Establecer una conexión directa con la campana extractora

Encontrará la información necesaria sobre la conexión de la campana extractora en las correspondientes instrucciones de uso e instalación.

- Campana extractora Miele con Con@ctivity 3.0
- La parrilla no está conectada a su red doméstica (Miele@home).

- Encienda la parrilla.
- Pulse el control de sensor 0 en cualquier pantalla numérica.
- Toque los controles de sensor 0 y 7 al mismo tiempo durante 6 segundos.

Los segundos se pueden ver en la cuenta regresiva en la pantalla del temporizador. Una vez transcurrido el tiempo, aparece una luz de progreso en la pantalla del temporizador durante el intento de conexión. Si se logró la conexión, aparecerá el código  $\text{C:D2}$  en la pantalla del temporizador. Si no se ha podido establecer la conexión, la pantalla del temporizador mostrará el código  $\text{C:D1}$ . Repita los pasos anteriores.

Si la conexión tuvo éxito, 2 y 3 se iluminarán constantemente en la campana extractora.

- Salga del modo de conexión en la campana extractora pulsando el  $\text{5} \text{ } \text{L}^{15}$  botón de marcha.

Con@ctivity 3.0 se activó ahora.

## Cancelación del proceso

- Toque cualquier control del sensor.

## Restablecimiento de los ajustes

Restablezca los ajustes si va a desahacerse de su placa de cocción, venderla o poner en funcionamiento una placa de cocción usada. Esta es la única manera de asegurar que todos los datos personales han sido eliminados y que el propietario anterior ya no podrá acceder a la parrilla.

El restablecimiento no es necesario cuando se sustituye el router.

- Encienda la parrilla.
- Pulse el control de sensor 0 en cualquier pantalla numérica.
- Toque los controles de sensor 0 y 9 al mismo tiempo durante 6 segundos.


Los segundos se pueden ver en la cuenta regresiva en la pantalla del temporizador.


Una vez transcurrido el tiempo, el código **Ⓒ:00** se muestra en la pantalla del temporizador durante 10 segundos.

## Funcionamiento

---


### Indicaciones de seguridad para el funcionamiento

 Peligro de incendio debido a los alimentos sobrecalentados. La comida desatendida puede sobrecalentarse y quemarse. No deje la parrilla sin supervisión cuando esté en funcionamiento.

 Riesgo de sufrir quemaduras o escaldaduras debido a zonas de cocción calientes.

Las zonas de cocción seguirán calientes después de usarse.

No toque las zonas de cocción mientras los indicadores de calor residual estén encendidos.


 Riesgo de sufrir quemaduras debido a artículos calientes.

Cuando la parrilla se enciende deliberadamente o por error, o cuando hay calor residual presente, existe el riesgo de que se calienten los elementos metálicos colocados en la parrilla.

No almacene artículos en la parrilla.

Después de usarla, apague la parrilla con el control del sensor .

El resultado de la cocción puede verse afectado de forma negativa si los alimentos se mantienen calientes a temperaturas excesivamente altas. Los alimentos pueden cambiar de color e incluso estropearse.

 Colocar utensilios de cocina calientes sobre los controles de sensores e indicadores puede dañar el sistema electrónico que se encuentra debajo.

Los controles de sensores no responden.

Pueden conectarse o desconectarse involuntariamente.

La parrilla se desconectará sola (véase “Generalidades: desconexión de seguridad”).

No coloque utensilios de cocina calientes sobre los indicadores o controles de sensores.

## Encendido de la parrilla

- Toque el control del sensor ①.

Los controles sensoriales adicionales se iluminan.

Si no se realiza una entrada adicional, la parrilla se apagará después de unos cuantos segundos por razones de seguridad.

## Apagar una zona de cocción/ parrilla

### Apagar la parrilla

- Para apagar la parrilla y todas las zonas de cocción, toque el control del sensor ①.

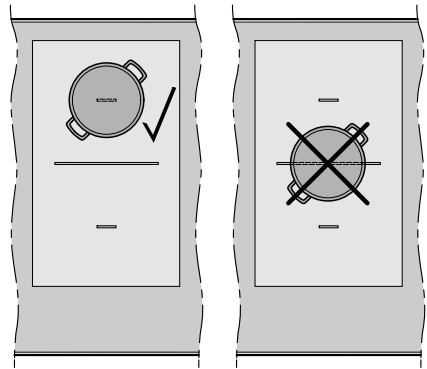
### Apagar una zona de cocción

- Para apagar una zona de cocción, toque el control del sensor 0 en la pantalla numérica de esa zona de cocción.

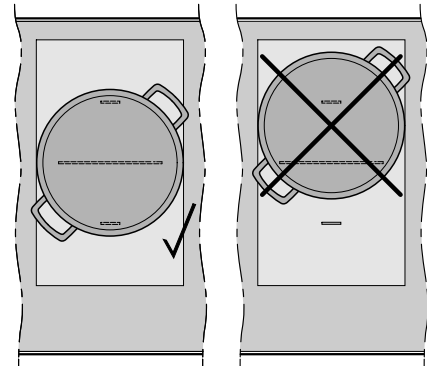
## Colocación de los utensilios de cocina

Consulte los datos de la zona de cocción de su modelo de parrilla para obtener información sobre los tamaños de los utensilios de cocina y las posiciones correspondientes (consulte “Generalidades: datos de la zona de cocción”).

- Coloque los utensilios de cocina como se muestra a continuación:



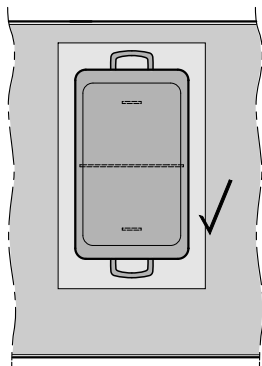
Zona de cocción PowerFlex



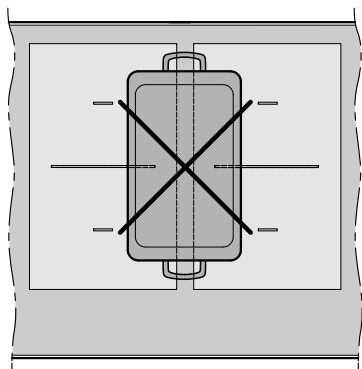
Área de cocción PowerFlex

# Funcionamiento

---



Área de cocción PowerFlex




Área de cocción PowerFlex

## Nivel de potencia

### Selección del nivel de potencia

El reconocimiento permanente de ollas se activa de forma estándar (consulte “Personalización de ajustes”). Cuando la parrilla está encendida y usted coloca un utensilio de cocina en una de las zonas de cocción, se iluminan todos los controles de los sensores de esa pantalla numérica.

- Coloque los utensilios de cocina en la zona de cocción que desee utilizar.
- Toque el  botón del sensor en la pantalla numérica correspondiente.
- Toque el control de sensor adecuado para el nivel de potencia que desee en la pantalla numérica correspondiente.

### Selección del nivel de potencia: rango de nivel de potencia extendido

Se activa el rango de ajuste extendido para los niveles de potencia (véase “Personalización de ajustes”).

- Pulse la pantalla numérica entre los controles de los sensores.

Los números a la izquierda y a la derecha de nivel interino se iluminan más brillantes que los otros controles de sensores.


Ejemplo:

si selecciona el nivel de potencia 7, los números 7 y 8 serán más brillantes que los otros números.

## Cambio del nivel de potencia

- Toque el control de sensor adecuado para el nivel de potencia que desee en la pantalla numérica.

## Encendido manual de las zonas de cocción PowerFlex juntas/separadas

- Para conectar o desconectar manualmente las zonas de cocción PowerFlex, toque el  control del sensor.

# Funcionamiento

## Booster

### Activación de la función Booster

Cuando se activa la función Booster, se pueden modificar los ajustes de la zona de cocción vinculada; consulte “Generalidades: sistema de administración de energía”.

En el caso de una parrilla con un máximo de 5 zonas de cocción, la función Booster puede utilizarse en un máximo de 2 zonas de cocción o 1 zona de cocción PowerFlex al mismo tiempo.

En el caso de una parrilla con 6 zonas de cocción, la función Booster se puede utilizar de la siguiente manera:

- en las zonas de cocción central o derecha al mismo tiempo, y con 1 zona de cocción a la izquierda o la zona de cocción PowerFlex a la izquierda
- o
- en la zona de cocción PowerFlex central o derecha y con 1 zona de cocción a la izquierda o la zona de cocción PowerFlex a la izquierda.

La función Booster está activa durante un máximo de 15 minutos.

### TwinBooster nivel 1

- Coloque los utensilios de cocina en la zona de cocción que desee utilizar.
- Seleccione un nivel de potencia, si es necesario.
- Toque el control del sensor **B**°.

La luz indicadora ● para el nivel 1 de TwinBooster se enciende.

### TwinBooster nivel 2

- Coloque los utensilios de cocina en la zona de cocción que desee utilizar.

- Seleccione un nivel de potencia, si es necesario.

- Toque dos veces el control del sensor **B**°.

La luz indicadora ● para el nivel 2 de TwinBooster se enciende.

### Desactivación de la función Booster

- Toque el control del sensor **B** varias veces hasta que las luces indicadoras se apaguen.

o

- Seleccione un nivel de potencia distinto.

Si desactiva la función Booster o el tiempo de Booster llega a su fin y

- no se ha seleccionado ningún nivel de potencia antes de activar la función Booster, la zona de cocción volverá automáticamente al nivel 9.
- Si ha seleccionado un nivel de potencia antes de activar la función Booster, la zona de cocción volverá automáticamente al nivel seleccionado con anterioridad.

## Activación/desactivación de Parar y Continuar

Los niveles de potencia y los ajustes del temporizador no se pueden modificar; la parrilla solo se puede apagar. El temporizador de cocina, los tiempos de desconexión, Booster y calentamiento siguen funcionando.

Si la función no se desactiva en el plazo de 1 hora, la placa de cocción se apagará.

- Toque el control del sensor **II**/▶.

## Calentamiento automático

El tiempo de calentamiento depende del nivel de cocción continua elegido.

Nivel de cocción continua*	Tiempo de calentamiento [min:seg]
1	aprox. 00:15
1	aprox. 00:15
2	aprox. 00:15
2	aprox. 00:15
3	aprox. 00:25
3	aprox. 00:25
4	aprox. 00:50
4	aprox. 00:50
5	aprox. 2:00
5	aprox. 5:50
6	aprox. 5:50
6	aprox. 2:50
7	aprox. 2:50
7	aprox. 2:50
8	aprox. 2:50
8	aprox. 2:50
9	—

\* Los niveles de cocción continua con un punto después del número solo están disponibles si se ha extendido el rango de nivel de potencia (consulte “Personalización de ajustes”).

## Activación del calentamiento automático

- Toque el control del sensor, para el nivel de cocción continua que desee, hasta que suene un tono y el control del sensor comience a pulsar.

Durante el tiempo de calentamiento (consulte la tabla) de un nivel seleccionado:

- nivel de cocción continuo, el nivel de cocción continuo ajustado parpadeará
- los controles de sensor delante y después del nivel de potencia intermedio parpadearán

## Desactivación del calentamiento automático

- Toque el control del sensor del nivel de cocción continuo establecido.
- o
- Seleccione un nivel de potencia distinto.

# Funcionamiento

---

## Cronómetro

### Configuración del tiempo del temporizador

Se puede establecer una duración de 1 minuto<sup>o</sup>(0:01) y 9 horas con 59 minutos(9:59).

Las duraciones de hasta 59 minutos se muestran en minutos (00:59) y las duraciones de más de 60 minutos se muestran en horas y minutos.

Programar las duraciones:

- mediante la indicación numérica izquierda o frontal izquierda (según el modelo) en el caso de un temporizador de cocina,
- mediante la indicación numérica de la zona de cocción que debe desconectarse automáticamente en caso de un tiempo de desconexión.

- Indique las duraciones en el orden de las horas, seguidas de los minutos en decenas y, a continuación, las unidades.

Ejemplo:

59 minutos = 00:59 horas,

Ingrese: 5-9

80 minutos = 1:20 horas,

Ingresar: 1-2-0


Una vez que se ha ingresado el primer número, la pantalla del temporizador se iluminará de manera constante. Una vez que se ha ingresado el segundo número, el primer número se desplazará hacia la izquierda. Después de ingresar el tercer número, el primer y segundo número se desplazan hacia la izquierda.

### Ajustar el temporizador de cocina

- Toque el control del sensor .

La pantalla del temporizador parpadea.

- Ajuste la duración deseada (véase “Temporizador: ajuste de las duraciones del temporizador”).


Toque el  control del sensor o espere 10 segundos para iniciar el temporizador de cocina.

### Cambiar el temporizador de cocina

- Toque el control del sensor .

La pantalla del temporizador parpadea.

- Ajuste la duración deseada (véase “Temporizador: ajuste de las duraciones del temporizador”).

Toque el  control del sensor o espere 10 segundos para iniciar el temporizador de cocina.

### Eliminar el temporizador de cocina.

- Toque el control del sensor .

- Toque  la pantalla numérica.

## Ajuste de la hora de apagado

Una zona de cocción se desconectará cuando haya transcurrido el tiempo máximo de funcionamiento, independientemente de la hora de desconexión ajustada (Consulte “Generalidades: desconexión de seguridad”).

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

- Toque el control del sensor ⏸.

La pantalla del temporizador parpadea.

- Ajuste la duración deseada (véase “Temporizador: ajuste de las duraciones del temporizador”).

Toque el ⏸ control del sensor o espere 10 segundos para iniciar la desconexión.

Transcurre el tiempo de desconexión de la zona de cocción y parpadea el piloto de desconexión de seguridad de la zona de cocción.

## Cambio de la hora de desconexión

- Toque el ⏸ control del sensor varias veces hasta que la luz indicadora de la zona de cocción que desee parpadee.

La pantalla del temporizador parpadea.

- Ajuste la duración deseada (véase “Temporizador: ajuste de las duraciones del temporizador”).

Toque el ⏸ control del sensor o espere 10 segundos para iniciar la desconexión.

Transcurre el tiempo de desconexión de la zona de cocción y parpadea el piloto de desconexión de seguridad de la zona de cocción.

## Eliminar el tiempo de desconexión

- Toque el ⏸ control del sensor varias veces hasta que la luz indicadora de la zona de cocción que desee parpadee.

La pantalla del temporizador parpadea.

- Toque el 0 control del sensor en la pantalla numérica.

## Ajuste de varias horas de desconexión

- Para ajustar un tiempo de desconexión para otra zona de cocción, siga los pasos descritos en “Funcionamiento: ajuste del tiempo de desconexión”.

Si se ha programado más de un tiempo de desconexión, se mostrará el tiempo más corto que quede y el indicador luminoso correspondiente parpadeará. Las otras lámparas indicadoras se iluminarán constantemente.

## Mostrar las horas de desconexión


- Si desea mostrar el tiempo restante para otra zona de cocción que está en cuenta regresiva en el fondo, toque el ⏸ control del sensor repetidamente hasta que la luz indicadora de la zona de cocción deseada parpadee.




Se muestra el tiempo restante **redondeado** para la zona de cocción deseada.

# Funcionamiento

---

## Uso de ambas funciones de cronómetro al mismo tiempo


Si utiliza ambas funciones a la vez, siempre se mostrará el tiempo más corto. El  control del sensor (temporizador de cocina) o la luz indicadora de la zona de cocción con el tiempo de desconexión más corto parpadea.

- Si desea mostrar el tiempo restante de la cuenta atrás, toque el  o  control del sensor.
- Si se ha programado un tiempo de desconexión para varias zonas de cocción, toque varias veces el  control del sensor hasta que la luz indicadora de la zona de cocción deseada parpadee.

## Bloqueo de sistema

### Activación del bloqueo de puesta en funcionamiento

Todos los controles de sensor están bloqueados. Un temporizador de cocina ajustado continuará la cuenta regresiva.


- Toque el  control del sensor por 6 segundos.

Los segundos se pueden ver en la cuenta regresiva en la pantalla del temporizador. Cuando haya transcurrido este tiempo, *LDC* aparecerá en la pantalla del temporizador. Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento.

Si se toca un control de sensor no permitido mientras el bloqueo del sistema está activado, *LDC* aparecerá en la pantalla del temporizador durante unos segundos y sonará un timbre.

La parrilla se ha programado para que el bloqueo del sistema se active manualmente. El bloqueo del sistema puede programarse para que se active automáticamente 5 minutos después de la desconexión de la parrilla (consulte "Personalización de ajustes").

### Desactivación del bloqueo de puesta en funcionamiento

- Toque el  control del sensor por 6 segundos.



*LDC* aparecerá por unos instantes en la pantalla del temporizador y, a continuación, se iniciará la cuenta atrás de los segundos. El bloqueo del sistema se desactiva una vez transcurrido el tiempo.

## Bloqueo de seguridad

### Activar el seguro para niños

Cuando el bloqueo de seguridad está activo.



- Las zonas de cocción y la parrilla solo pueden estar apagadas.
- Se puede modificar el temporizador de cocina ajustado.

- Mantenga pulsados los controles  y  el sensor al mismo tiempo durante 6 segundos.

Los segundos se pueden ver en la cuenta regresiva en la pantalla del temporizador. Cuando haya transcurrido este tiempo, *LDC* aparecerá en la pantalla del temporizador. El seguro para niños está activado.

Si se toca un control de sensor no permitido mientras está activado el bloqueo de seguridad, *LDC* aparecerá en la pantalla del temporizador durante unos segundos y sonará un timbre.

### Desactivar el seguro para niños

- Mantenga pulsados los controles  y  el sensor al mismo tiempo durante 6 segundos.


*LDC* aparecerá por unos instantes en la pantalla del temporizador y, a continuación, se iniciará la cuenta atrás de los segundos. Una vez transcurrido el tiempo, la función de bloqueo de seguridad se desactiva.

# Funcionamiento

## Mantener el calor

### Activación/desactivación de la función Mantener caliente

La función Mantener caliente no puede utilizarse para recalentar alimentos que se hayan enfriado.

- Toque el  botón de la zona de cocción que desea utilizar.

### Temperaturas de mantenimiento del calor para diversas aplicaciones

La temperatura de mantenimiento del calor 85 está ajustada de forma estándar. Puede modificar la temperatura de mantenimiento del calor (consulte “Personalización de ajustes”).

Aplicación	Temperatura (°F (°C))
Fundir chocolate	120–130 (50–55)
Mantener calientes los alimentos sólidos y los líquidos espesos	150–167 (65–75)
Mantener calientes las sopas claras	175–195 (80–90)

### Consejos para mantener caliente la comida

- Use solo utensilios de cocina (ollas/sartenes) para mantener caliente la comida. Coloque una tapa sobre el utensilio de cocina.
- Revuelva los alimentos viscosos o sólidos (puré de papa) ocasionalmente.

- Los alimentos comienzan a perder sus nutrientes durante el proceso de cocción y continúan haciéndolo mientras se los mantiene calientes. Entre más tiempo se mantenga caliente la comida, mayor será la pérdida de nutrientes. Trate de asegurar que la comida se mantenga caliente el menor tiempo posible.


## Protección de limpieza

### Activación de la protección de limpieza

- Toque el control del sensor .

El tiempo se reduce en la pantalla del temporizador.

### Desactivación de la protección contra toallitas

- Toque el  control del sensor hasta que la pantalla del temporizador se apague.

## Datos de la parrilla

### Visualización del identificador del modelo/número de serie

No debe haber ningún utensilio de cocina en la parrilla.

- Encienda la parrilla.
- Pulse el control de sensor 0 en cualquier pantalla numérica.
- Pulse los controles de los sensores 0 y 4 de la pantalla numérica al mismo tiempo durante 6 segundos.

Los números aparecerán en la pantalla del temporizador uno tras otro, separados por un guión.

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

### Visualización de la versión del software

No debe haber ningún utensilio de cocina en la parrilla.

- Encienda la parrilla.
- Pulse el control de sensor 0 en cualquier pantalla numérica.
- Pulse los controles de los sensores 0 y 3 de la pantalla numérica al mismo tiempo durante 6 segundos.

Aparecen 3 números en la pantalla del temporizador:

Ejemplo: *123* = versión de software 1.23.

## Activación/desactivación del modo de demostración

- Encienda la parrilla.
- Pulse el control de sensor 0 en cualquier pantalla numérica.
- Pulse los controles de los sensores 0 y 2 de la pantalla numérica al mismo tiempo durante 6 segundos.

En la pantalla del temporizador parpadeará durante unos segundos lo siguiente:

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

## Rangos de ajuste

La parrilla viene programada de fábrica con 9 niveles de potencia. Si desea realizar un ajuste más preciso, puede ampliar la gama de niveles de potencia a 17 niveles de potencia (consulte “Personalización de ajustes”).

	Rango de ajuste	Ajuste extendido (17 niveles de potencia)
Fundir mantequilla, chocolate, etc. Disolver gelatina Mantener calientes sopas y salsas	1–2	1–2
Preparar budines de vainilla y otros budines	2	2–2
Descongelar verduras congeladas (en bloque) Mantener calientes sopas y salsas, y preparar arroz Preparar rollos de avena, granos, polenta, risotto, arroz con leche, cuscús, dulce de leche	2–4	2–4
Cocinar fideos, bolas de matzoh, raviolis, gnocchi y tortellini Cocer huevos Calentar platos líquidos y semisólidos Preparar tortillas o huevos fritos Cocer fruta al vapor, hacer mermeladas Descongelar y calentar alimentos congelados	4–5	3–5
Cocinar al vapor verduras, pescado, marisco, mejillones Freír huevos suavemente (sin sobrecalentar la grasa) Freír pancakes Hacer paella	5–6	4–6
Cocinar grandes cantidades de alimentos, como guisos Espesar budines y salsas, como la holandesa Hervir a fuego lento para un estofado Tostar nori, tortillas, pita, pan plano, etc. Tostar frutos secos <sup>[?]</sup> Freír tocino	6–7	5–7
Saltear carne, pollo, pescado o salchichas Cocinar carne (como hamburguesas, brochetas y filetes), pescado y pollo Freír crepas, etc.	6–8	6–8
Hacer mermelada y jalea	8	8–8
Cocinar carne, pollo, pescado y verduras Cocinar a alta temperatura en un wok, saltear	7–9	7–9
Freír, por ejemplo, papas fritas	9	8–9
Hervir agua u otro líquido	Booster	Booster

Estos ajustes deben tomarse solo como una guía. La potencia de las bobinas de inducción variará en función del voltaje, el tamaño y el material de la base de la olla. Por esta razón, es posible que los niveles de potencia deban ajustarse ligeramente para adaptarse a su batería de cocina. A medida que utilice la parrilla, sabrá qué ajustes se adaptan mejor a su batería de cocina. Al utilizar una batería de cocina nueva con la que no esté familiarizado, ajuste la potencia a un nivel inferior al especificado.

### Cómo funcionan las parrillas de inducción

Una bobina de inducción está colocada debajo de cada zona de cocción. La bobina crea un campo magnético que reacciona directamente con la base del sartén y lo calienta. La zona de cocción levanta temperatura indirectamente por el calor producido por el sartén.

Una zona de cocción de inducción solo funciona cuando se coloca sobre ella un utensilio de cocina con una base magnética (consulte “Le conviene saber: utensilios de cocina”). La parrilla reconoce automáticamente el tamaño de la batería de cocina.

### Ruidos

Cuando utilice las zonas de cocción por inducción, pueden producirse los siguientes ruidos, dependiendo del tipo y la forma de la base de la batería de cocina:

En los niveles de potencia altos, puede zumbar. Esto disminuirá o cesará por completo cuando se reduzca el nivel de potencia.

Los utensilios de cocina, con bases de diferentes materiales (por ejemplo, bases de sándwich), pueden producir un ruido crepitante.

Pueden producirse silbidos si se utilizan al mismo tiempo zonas de cocción enlazadas (consulte “Funcionamiento: booster”) y los utensilios de cocción también tienen bases de capas de materiales diferentes (p. ej., bases de sándwich).

El sistema electrónico puede producir un chasquido, especialmente en los niveles de potencia más bajos, causado por las operaciones de conexión.

Puede escuchar un sonido chirriante cuando el ventilador de enfriamiento se enciende. Se enciende para proteger el sistema electrónico cuando se está usando la parrilla de forma intensiva. El ventilador puede seguir funcionando después de apagar la parrilla.

# Le conviene saber

---

## Utensilios de cocina

### Utensilios de cocina adecuados

- Acero inoxidable con base magnética
- Acero esmaltado
- Hierro fundido

La composición de la base del sartén puede afectar la uniformidad de los resultados de cocción (p. ej., al hacer pancakes). La base del sartén debe ser capaz de distribuir el calor uniformemente. En este caso, son ideales las parrillas con una base fabricada con material multicapa (base tricapa o encapsulada).

### Utensilios de cocina inadecuados

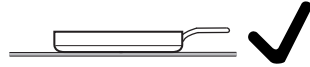
- Acero inoxidable sin base magnética
- Aluminio o cobre
- Vidrio, cerámica, utensilios de barro, utensilios de piedra

### Cómo probar los utensilios de cocina

Para comprobar si el uso de una olla o sartén es adecuado para una parrilla de inducción, coloque un imán a la base del sartén. Si el imán se pega, el utensilio de cocina es generalmente adecuado.

### Consejos para los utensilios de cocina

- Coloque el utensilio de cocina lo más central posible sobre la zona/área de cocción correspondiente.
  - Para aprovechar de manera óptima las zonas de cocción, seleccione utensilios de cocina con un diámetro adecuado de la base (consulte “Generalidades: datos de la zona de cocción”). Si el utensilio de cocina es demasiado pequeño no será detectado.
  - Use ollas y sartenes con bases lisas únicamente. Las bases ásperas pueden rayar la vitrocerámica.
  - Siempre levante los utensilios de cocina para moverlos. Esto ayudará a prevenir los rayones. Si aparece cualquier rayón como resultado de empujar los utensilios de cocina, esto no afectará la función de la parrilla. Estos rayones son signos normales de uso y no son motivo de reclamo.
- Tenga en cuenta que el diámetro de la olla o sartén indicado por los fabricantes suele referirse al diámetro máximo o al diámetro del borde superior. El diámetro de la base (generalmente más pequeño) es más importante.



- En la medida de lo posible, utilice ollas con lados rectos verticales. Si se usan sartenes con lados inclinados, la inducción también se lleva a cabo alrededor de los bordes del sartén. Esto puede ocasionar que se descolore el borde del sartén o que se desprenda el recubrimiento.

## Personalización de ajustes

---

### Acceso al modo de programación

El **II/▶** control del sensor se encuentra a aproximadamente 1/2" (1 cm) (ancho del dedo índice) a la izquierda del **⓪** mismo.

La parrilla está apagada

- Toque y mantenga pulsados los controles **⓪** y **II/▶** del sensor hasta que los **⓪** controles del sensor se enciendan y **PC** aparezca en la pantalla del temporizador.

Después de unos segundos, **P:01** el (Programa 01) parpadeará de forma alterna con **C:01** (Código) en la pantalla del temporizador.

### Ajuste del programa

En el caso de un número de programa de dos dígitos es necesario ajustar primero la posición de las decenas.

- Mientras el programa está visible en la pantalla (por ejemplo, **P:01**), toque el **⓪** control de los sensores varias veces hasta que el número del programa que desea aparezca en la pantalla o toque el número correspondiente en la pantalla numérica.

### Ajuste del código

- Mientras el código es visible en la pantalla (por ejemplo, **C:01**), toque el **⓪** control del sensor varias veces hasta que el número del código que desea aparezca en la pantalla o toque el número apropiado en la pantalla numérica.

### Guardar los ajustes

- Mientras el programa es visible en la pantalla (por ejemplo, **P:01**), toque el **⓪** control del sensor hasta que los indicadores se apaguen.

### Para no guardar los ajustes

- Mientras el código se muestra en la pantalla (por ejemplo, **C:01**), toque el **⓪** control del sensor hasta que los indicadores se apaguen.

## Personalización de ajustes

Programa <sup>1</sup>		Código <sup>2</sup>	Configuraciones
<b>P:01</b>	Modo de demostración	<b>C:00</b>	Modo de demostración apagado
		C:01	Modo de demostración encendido <sup>3</sup>
<b>P:03</b>	Valor predeterminado de fábrica	<b>C:00</b>	No restablecer los ajustes de fábrica
		C:01	Restablecer los ajustes de fábrica
<b>P:04</b>	Rango de ajuste del nivel de potencia	<b>C:00</b>	9 niveles de potencia + Booster
		C:01	17 niveles de potencia + Booster <sup>4</sup>
<b>P:06</b>	Tono audible cuando se toca un control sensor	C:00	Apagado <sup>5</sup>
		C:01	Silencio
		C:02	Medio
		<b>C:03</b>	Alto
<b>P:07</b>	Señal acústica para cronómetro	C:00	Apagado
		C:01	Silencio
		C:02	Medio
		<b>C:03</b>	Alto
<b>P:08</b>	Bloqueo de puesta en funcionamiento	<b>C:00</b>	El bloqueo de puesta en funcionamiento solo se puede activar manualmente
		C:01	Bloqueo del sistema activado en automático
<b>P:09</b>	Duración máxima del funcionamiento	<b>C:00</b>	Ajuste de seguridad 0
		C:01	Ajuste de seguridad 1
		C:02	Ajuste de seguridad 2

## Personalización de ajustes

Programa <sup>1</sup>		Código <sup>2</sup>	Configuraciones
<b>P:10</b>	Registro de WiFi	<b>C:00</b>	No activado/desactivado
		C:01	Activo pero no configurado
		C:02	Activo y configurado (no se puede seleccionar; muestra si la conexión fue exitosa)
		C:03	Posibilidad de conexión mediante el botón WPS
		C:04	Restablecimiento del WiFi por defecto (C:00)
		C:05	Conexión WiFi directa de la parrilla y de la campana extractora sin aplicación Miele (Con@ctivity 3.0)
<b>P:12</b>	Velocidad de reacción de los controles de sensores	C:00	Lenta
		<b>C:01</b>	Normal
		C:02	Rápida
<b>P:15</b>	Reconocimiento permanente de sartén	C:00	Reconocimiento permanente de sartén desactivado
		<b>C:01</b>	Reconocimiento permanente de sartén activado

## Personalización de ajustes

Programa <sup>1</sup>		Código <sup>2</sup>	Configuraciones
<b>P:25</b>	Temperatura de mantenimiento del calor	C:00	120 °F (50 °C)
		C:01	130 °F (55 °C)
		C:02	140 °F (60 °C)
		C:03	150 °F (65 °C)
		C:04	160 °F (70 °C)
		C:05	170 °F (75 °C)
		C:06	175 °F (80 °C)
		<b>C:07</b>	185 °F (85 °C)
		C:08	195 °F (90 °C)

<sup>1</sup> Los programas no mostrados aquí no tienen asignación.

<sup>2</sup> La configuración predeterminada de fábrica se muestra en negritas.

<sup>3</sup> Después de encender la placa de cocción, *dE* aparecerá en la pantalla del temporizador durante unos segundos.

<sup>4</sup> En el texto y las tablas, los niveles de potencia ampliados se muestran con un punto después del número para una mejor comprensión.

<sup>5</sup> El tono de confirmación del control del sensor de encendido/apagado no se puede desactivar.

## Limpieza y cuidados

---

### Indicaciones de seguridad para la limpieza y el cuidado

 Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

Todas las partes de la parrilla pueden estar calientes después de su uso.

Apague la parrilla.

Deje que la parrilla se enfríe antes de limpiarla.

Todas las superficies podrían decolorarse o dañarse si se utilizan productos de limpieza inadecuados o si se calientan residuos de productos de limpieza adecuados en la placa de cocción. Todas las superficies pueden sufrir rayaduras.

Deje que las superficies se enfríen antes de limpiar la parrilla.

Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores.

No limpie con detergentes abrasivos u objetos puntiagudos afilados.

- ▶ No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar la parrilla.
- ▶ No use objetos puntiagudos para limpiar.

## Cuándo limpiarla

- Se debe limpiar la parrilla completa después de cada uso.

## Eliminar la suciedad ligera

- Limpie toda la superficie cerámica de la placa de cocción con un paño suave y húmedo, y una solución de agua con un poco de jabón líquido para vajilla. Siga las instrucciones del fabricante del agente limpiador.

## Eliminar la suciedad rebelde

- Primero limpie la superficie con un paño húmedo para aflojar la suciedad, después elimine las costras rebeldes con raspador de vidrio.
- Limpie la superficie de vitrocerámica con el limpiador para vitrocerámica y acero inoxidable de Miele (consulte “Accesorios opcionales: productos de limpieza y cuidado”) o con un limpiador para vitrocerámica patentado. Siga las instrucciones del fabricante del agente limpiador.

## Finalización del proceso de limpieza

- Elimine todos los restos del producto de limpieza con un paño de limpieza húmedo.
- Seque la superficie vitrocerámica de la parrilla después de limpiarla.

## Productos de limpieza no adecuados

Para evitar daños a las superficies del aparato, no utilice lo siguiente:

- agentes limpiadores que contengan sodio, álcalis, amoníaco, ácidos o cloruros,
- quitamanchas o eliminadores de óxido,
- agentes limpiadores abrasivos, como limpiadores abrasivos líquidos o en polvo, piedra pómez,
- agentes limpiadores que contengan solventes,
- productos de limpieza para lavavajillas,
- limpiadores en aerosol para horno y asador,
- cepillos duros y abrasivos,
- esponjas borradoras,
- esponjas.

## Preguntas frecuentes

Muchos errores y fallas de funcionamiento, que pueden ocurrir en el uso diario, pueden solucionarse fácilmente. Puede ahorrar tiempo y dinero en muchos casos, ya que no necesita ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Miele. Puede encontrar información, que le ayudará a que usted mismo corrija las fallas, en [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service). Las siguientes tablas están diseñadas para ayudarlo a encontrar la causa de un mal funcionamiento o una falla y resolverlo.

### Los mensajes de la pantalla

Problema	Causa y solución
<b>Err</b> parpadeará de forma alterna <b>30</b> en la pantalla del temporizador y emitirá un tono.	La parrilla está mal conectada. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte la parrilla de la red de corriente eléctrica.</li><li>■ Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente. La parrilla debe conectarse a la red eléctrica de acuerdo con el diagrama de cableado.</li></ul>
<b>Después de encender la parrilla o después de tocar un control sensor</b> <b>LOE</b> aparecerá en la pantalla del temporizador durante unos segundos.	Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desactive el bloqueo del sistema (consulte “Funcionamiento: desactivación del bloqueo del sistema”).</li></ul> El seguro para niños está activado. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desactive el bloqueo de seguridad (consulte “Funcionamiento: desactivación del bloqueo de seguridad”).</li></ul>
<b>Después de encender la parrilla, dE</b> aparecerá brevemente en la pantalla del temporizador. Las zonas de cocción no se calientan.	La parrilla se encuentra en modo demostración. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pulse el control de sensor <b>0</b> en cualquier pantalla numérica.</li><li>■ Luego toque el <b>0</b> y <b>2</b> los sensores del control a la vez hasta que <b>dE</b> parpadeen de forma alterna <b>0FF</b> en la pantalla del temporizador.</li></ul>
<b>La parrilla se ha apagado automáticamente. Cuando se vuelve a encender la placa, 1</b> aparecerá sobre el <b>E</b> control del sensor de encendido/apagado.	Uno o más de los controles de sensores están cubiertos, p. ej., por contacto de dedos, alimentos que se derramaron al hervir o un objeto. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Limpie la suciedad o retire el objeto (consulte “Generalidades: desconexión de seguridad”).</li></ul>

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p><b>Err</b> parpadeará de forma alterna 044 en la pantalla del temporizador.</p>	<p>Se ha disparado la protección contra sobrecalentamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deje que la parrilla se enfríe.</li> <li>■ Corrija las causas del sobrecalentamiento (consulte “Generalidades: protección contra sobrecalentamiento”).</li> <li>■ Revise que la parrilla funcione.</li> <li>■ Si este mensaje de error sigue apareciendo en la pantalla, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul>
<p><b>Err</b> parpadeará de forma alterna con 047, 048, o 049 en la pantalla del temporizador.</p>	<p>El ventilador está obstruido o defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asegúrese de que no ha sido obstruido por un objeto.</li> <li>■ Retire la obstrucción.</li> <li>■ Si este mensaje de error sigue apareciendo en la pantalla, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul>
<p><b>En la pantalla del temporizador, un número E, como E-O, parpadea de forma alterna con 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, o 127.</b></p>	<p>El ventilador está obstruido o defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asegúrese de que no ha sido obstruido por un objeto.</li> <li>■ Retire la obstrucción.</li> <li>■ Si este mensaje de error sigue apareciendo en la pantalla, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.</li> </ul>
<p><b>En la pantalla del temporizador aparece un mensaje que no figura en esta tabla.</b></p>	<p>Se produjo un error electrónico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desconecte la alimentación eléctrica de la parrilla durante 1 minuto aproximadamente.</li> <li>■ Si el problema persiste después de restablecer el suministro eléctrico, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.</li> </ul>

# Preguntas frecuentes

## Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
<b>El <math>\mathcal{U}</math> símbolo se enciende o parpadea de forma alterna con el nivel de potencia ajustado o <math>\mathcal{H}</math> en uno de los indicadores de zona de cocción.</b>	<p>No hay un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.</p> <p>Hay utensilios de cocina inadecuados en la zona de cocción.</p> <p>El diámetro de la base del recipiente de cocción utilizado es demasiado pequeño.</p> <p>Se ha retirado la vajilla adecuada de la zona de cocción.</p> <p>Si no hay utensilios de cocina o si se utilizan utensilios de cocina inadecuados, la zona de cocción se apagará automáticamente al cabo de 15 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Coloque una vajilla adecuada en la zona de cocción antes de 15 segundos.</li></ul> <p><math>\mathcal{U}</math> se apaga. El proceso de cocción se inicia/continúa con los ajustes previamente seleccionados.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Si utiliza otros recipientes y/o alimentos, modifique los ajustes.</li></ul>
<b>El nivel de potencia 9 se reduce automáticamente si también establece el nivel de potencia 9 para la zona de cocción conectada.</b>	<p>Utilizar ambas zonas al nivel de energía 9 excede la potencia máxima permitida para las dos zonas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Use una zona de cocción diferente.</li></ul>
<b>Una zona de cocción se apaga automáticamente.</b>	<p>Es posible que haya estado funcionando durante mucho tiempo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vuelva a conectar la zona de cocción (consulte “Generalidades: desconexión de seguridad”).</li></ul>
<b>La zona de cocción no está funcionando de manera usual con el nivel de potencia establecido.</b>	<p>Se ha disparado la protección contra sobrecalentamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deje que la parrilla se enfríe.</li><li>■ Corrija las causas del sobrecalentamiento (consulte “Generalidades: protección contra sobrecalentamiento”).</li><li>■ Revise que la parrilla funcione.</li><li>■ Si el problema se vuelve a repetir, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.</li></ul>

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<b>Una zona de cocción o la parrilla entera se apaga automáticamente.</b>	<p>Se ha disparado la protección contra sobrecalentamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deje que la parrilla se enfríe.</li><li>■ Corrija las causas del sobrecalentamiento (consulte “Generalidades: protección contra sobrecalentamiento”).</li><li>■ Revise que la parrilla funcione.</li><li>■ Si el problema se vuelve a repetir, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.</li></ul>
<b>El nivel Booster se ha apagado antes automáticamente.</b>	<p>Se ha disparado la protección contra sobrecalentamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deje que la parrilla se enfríe.</li><li>■ Corrija las causas del sobrecalentamiento (consulte “Generalidades: protección contra sobrecalentamiento”).</li><li>■ Revise que la parrilla funcione.</li><li>■ Si el problema se vuelve a repetir, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.</li></ul>

## Preguntas frecuentes

### Resultados no satisfactorios

Problema	Causa y solución
<b>Con el inicio automático de cocción conectado, el contenido del recipiente de cocción no comienza a hervir.</b>	Se están calentando grandes cantidades de alimentos. ■ Cocine al máximo nivel de potencia y después reduzca el nivel de potencia manualmente.
	El recipiente es un mal conductor de calor. ■ Utilice otro recipiente que conduzca mejor el calor.

### Problemas generales o fallas técnicas

Problema	Causa y solución
<b>La parrilla o las zonas de cocción no se pueden encender.</b>	La parrilla no recibe suministro eléctrico. ■ Verifique si se ha disparado el disyuntor. Comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele (para la intensidad nominal mínima del fusible: consulte la placa de información).
	Es posible que se trate de una falla técnica. ■ Desconecte la parrilla del suministro de energía durante un 1 minuto aproximadamente, – dispare el disyuntor correspondiente o desenrosque completamente el fusible, o bien – apague el dispositivo de corriente residual. ■ Si la parrilla sigue sin encenderse después de haber reajustado/sustituido el fusible o el interruptor diferencial, póngase en contacto con un electricista autorizado o con el Servicio de Atención al Cliente.
<b>Nota un olor o vapor extraño al utilizar la parrilla por primera vez.</b>	Los componentes de metal tienen un recubrimiento protector. Usar la parrilla por primera vez produce un olor y posiblemente también un vapor. El material del cual están hechas las bobinas de inducción, también produce un olor las primeras horas de funcionamiento. Con cada uso posterior, los olores disminuyen hasta desaparecer por completo. El olor, así como los posibles vapores producidos, no indican que el aparato esté conectado incorrectamente o que presente algún defecto y no son perjudiciales para su salud.

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<b>Se puede escuchar un ruido después de que el aparato se haya apagado.</b>	El ventilador continuará funcionando hasta que la parrilla se haya enfriado. Entonces se apagará automáticamente.

## Servicio Post-Venta

---

En [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) encontrará información que le ayudará a solucionar los fallos usted mismo y acerca de las piezas de repuesto de Miele.

### Contacto en caso de falla

Si ocurriera una falla que usted no puede solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor de Miele o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Puede reservar una visita del Servicio de Atención al Cliente de Miele en [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

La información de contacto para el Servicio de Atención al Cliente de Miele se puede encontrar al final de este documento.

Al comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Miele, indique el identificador de modelo y el número de serie (SN) de su aparato. Encontrará estos datos en la etiqueta o en el apartado “Funcionamiento: datos de la parrilla”.

### Placa de información

Pegue aquí la placa de información adjunta. Asegúrese de que el modelo coincide con la información que aparece en la contraportada de este documento.



### Garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía adjunto.

Miele cuenta con una variedad de accesorios útiles así como también con productos de limpieza y acondicionamiento para su aparato.

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

Estos productos también se pueden obtener del Servicio Técnico de Miele (consulte el final de estas instrucciones de funcionamiento) o a través de su proveedor de Miele.

### Utensilios de cocina

Miele ofrece un amplio rango de utensilios de cocina. Su funcionalidad y dimensiones han sido optimizados para los aparatos Miele. La información detallada se puede obtener en el sitio web de Miele.

### Productos de limpieza y mantenimiento

#### Limpiadores de cerámicos y acero inoxidable de 250 ml

Elimina la suciedad persistente, la cal y los residuos de aluminio.


#### Paño de microfibra

Remueve marcas de dedos y suciedad ligera.


# Instalación

---

## Indicaciones de seguridad para la instalación

 Riesgo de sufrir daños causados por una instalación incorrecta.

La instalación incorrecta puede ocasionar daños a la parrilla.  
Solo un especialista calificado debe instalar la parrilla.

 Riesgo de descarga eléctrica debido al voltaje.

La conexión incorrecta al suministro de energía puede ocasionar un choque eléctrico.

La placa de cocción debe conectarse a la red eléctrica únicamente por un electricista calificado.

 Daño por caída de objetos.

Tenga cuidado de no dañar la parrilla cuando instale unidades de pared o una campana extractora sobre ella.

Instale las unidades de pared y la campana extractora antes de instalar la parrilla.

Desmantelar la parrilla para fines de servicio puede dañar la tira de sellado debajo del borde de la parrilla.

Vuelva a colocar siempre la tira de sellado antes de la reinstalación.

▶ Al tratar de acceder a los gabinetes puede entrar en contacto con un aparato caliente y sufrir quemaduras. Puede reducir el riesgo de quemaduras si instala una campana de ventilación que se extienda al menos 12 cm de la parte inferior de los gabinetes.

▶ La placa de cocción no deberá montarse por encima de frigoríficos, lavavajillas, lavadoras ni secadoras.

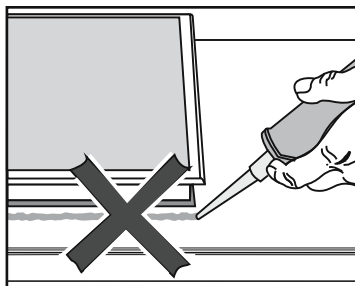
▶ Esta parrilla sólo puede instalarse encima de una cocina o un horno si tiene un ventilador de refrigeración incorporado.

▶ Asegúrese de que después de montar la placa de cocción no se puede tocar el cable de conexión a red.

- ▶ El cable de conexión a red no deberá entrar en contacto con piezas móviles de los elementos de la cocina (p. ej., un cajón) y no se le deberá someter a cargas mecánicas.
- ▶ Los contrachapados de la encimera deben estar tratados con pegamento termorresistente (100 °C), para que no se desprendan ni se deformen. También los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.
- ▶ Recuerde mantener las distancias mínimas de seguridad (consulte “Instalación: distancias de seguridad”).

# Instalación

## Indicaciones de seguridad adicionales para una instalación segura

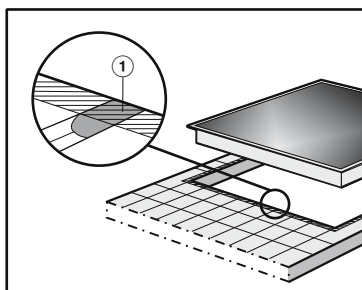


⚠ Daños causados por una instalación incorrecta.

Usar sellador bajo la parrilla podría ocasionar daños a la parrilla y a la encimera si alguna vez es necesario quitar la parrilla para servicio.

No use sellador entre la parrilla y la encimera.

La tira de sellado, bajo el borde de la parte superior de la parrilla, proporciona un sello suficiente para la encimera.



► Las líneas de lechada① y la zona sombreada debajo del marco de la parrilla deben ser lisas y uniformes. De lo contrario, la parrilla no se asentará al ras con la barra y la tira de sellado debajo de la parrilla no proporcionará un buen sello entre la parrilla y la encimera.

## Indicaciones de seguridad adicionales para una instalación empotrada

 Daños causados por un sellador inadecuado.

Un sellador inadecuado puede dañar la piedra natural.

En el caso de encimeras y baldosas de piedra natural, utilice únicamente sellador de silicona especialmente formulado para piedra natural. Siga las instrucciones del fabricante.

► La anchura interior del mueble bajo el aparato debe ser como mínimo igual a la anchura interior de la encimera (consulte “Instalación: medidas de montaje para la instalación empotrada”), de modo que se pueda acceder fácilmente a la parrilla desde abajo después de la instalación y se pueda retirar la carcasa para su mantenimiento. Si la parte inferior de la parrilla no resulta fácilmente accesible tras la instalación, deberá retirarse cualquier sellador utilizado para poder levantar la parrilla de la escotadura en caso necesario.

► Una parrilla empotrada solo se puede instalar en encimeras de piedra natural (granito, mármol), madera maciza y azulejos. Si utiliza una parrilla de cualquier otro material, asegúrese primero con el fabricante de la parrilla de que es adecuada para la instalación de una parrilla empotrada.

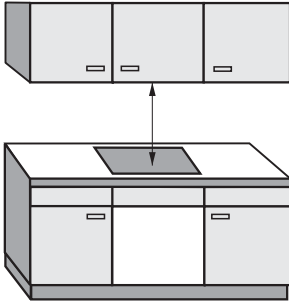
- Encimeras de piedra natural: la parrilla se coloca directamente en el hueco.
- Encimeras de madera maciza, encimeras de azulejos: la placa de cocción se fija dentro del recorte con listones de madera. El bastidor debe colocarse en el lugar de instalación y no se entrega con el aparato.

# Instalación

---

## Distancias de seguridad

### Distancia de seguridad sobre la parrilla



La distancia de seguridad, indicada por el fabricante de la campana extractora, debe mantenerse entre la parrilla y la campana extractora situada encima.

Cuando se instalan juntos dos o más aparatos que tienen diferentes distancias de seguridad debajo de una campana extractora, se debe respetar la mayor distancia de seguridad especificada.

Si se instalan objetos combustibles por encima de la placa de cocción (por ejemplo, un estante suspendido), deberá mantenerse una distancia de seguridad mínima de 500.

## Distancia de seguridad detrás y a los lados de la parrilla

Las distancias mínimas de seguridad que se muestran a continuación deben mantenerse entre el aparato y un armario alto o una pared:

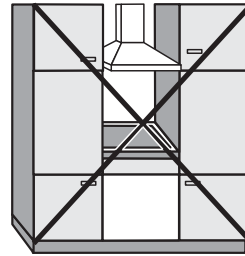
- Una distancia mínima de mm entre la **parte trasera** ① de la abertura de la barra y el borde posterior de la barra 50

y

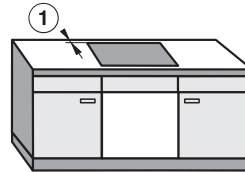
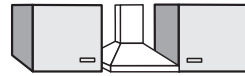
- en el **lado derecho** ② entre el recorte de la encimera y el mueble adyacente más cercano (por ejemplo, un mueble alto) o una pared de la habitación: 50 y en el lado opuesto una distancia de seguridad mínima de 20.0

o

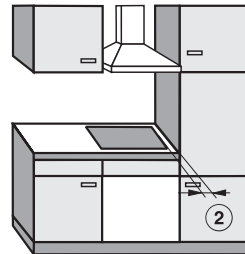
- en el **lado izquierdo** ③ entre el recorte de la encimera y el mueble adyacente más cercano (por ejemplo, un mueble alto) o una pared de la habitación: 50 y en el lado opuesto una distancia de seguridad mínima de 20.0



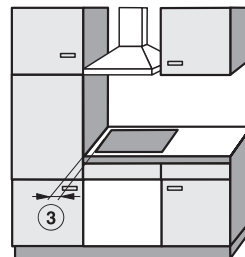
No permitido



Muy recomendable



No recomendado



No recomendado

# Instalación

## Distancia mínima de seguridad debajo de la parrilla

Para garantizar una ventilación suficiente de la encimera, debe dejarse una distancia de seguridad mínima entre la parte inferior de la encimera y cualquier horno, zócalo de protección o cajón.

La distancia mínima de seguridad entre la parte inferior de la parrilla y	KM 7735 FL, KM 7755 FL	KM 7745 FL
Borde superior del cajón	$\geq 5 \text{ mm}$	
Base del cajón	$\geq 75 \text{ mm}$	
Parte superior del horno	$\geq 15 \text{ mm}$	
Parte superior de la base protectora	$\geq 15 \text{ mm}$	$\geq 95 \text{ mm}$

## Base protectora

Instalar una base protectora debajo de la parrilla está permitido pero no es necesario.



Vista lateral

- ① Adelante
- ② Espacio de aire trasero

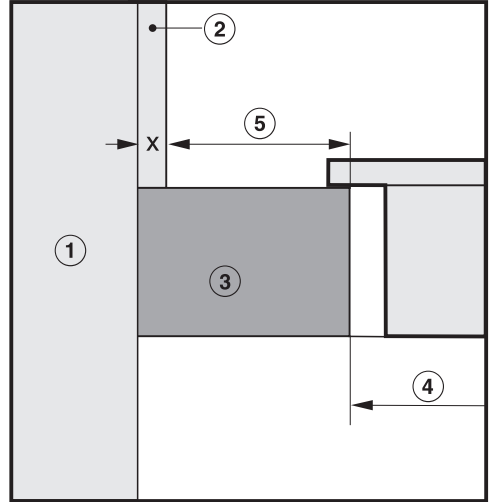
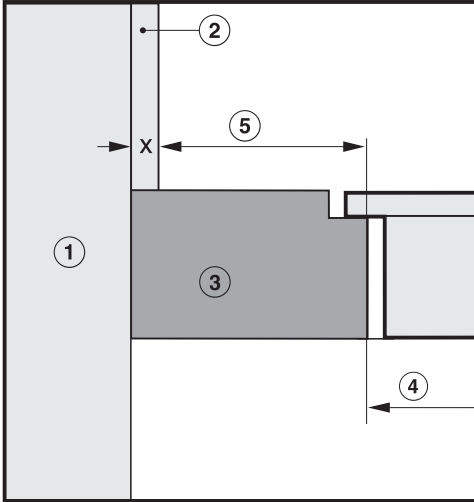
Deje un espacio de aire ② de 3" (75 mm) en la parte trasera, entre el armario y la base protectora, para **colocar el cable de alimentación**.

## Distancia de seguridad del recubrimiento de la pared

Si se instala un revestimiento de pared, debe mantenerse una distancia mínima de seguridad entre el recorte de la encimera y el revestimiento. Las altas temperaturas pueden alterar o dañar estos materiales.

### Instalación empotrada

### Instalación segura



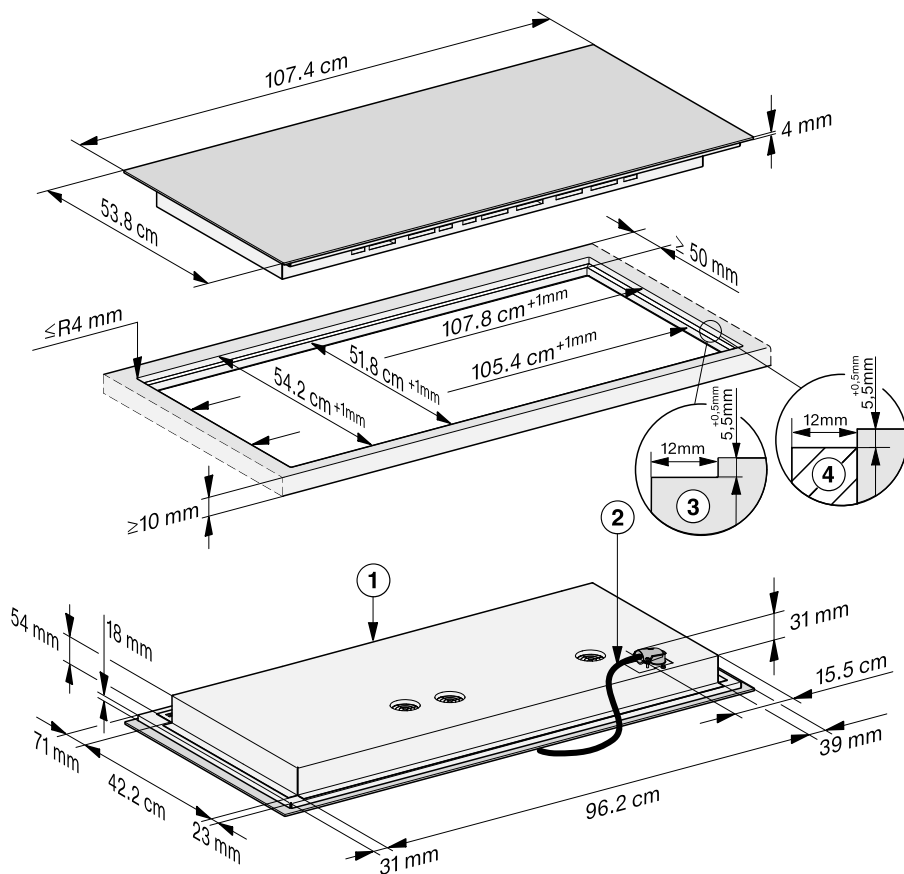
- ① Armazón de pared
- ② Dimensión x = espesor del material de revestimiento de la pared
- ③ Encimera
- ④ Abertura de la encimera
- ⑤ Distancia mínima de seguridad a materiales **combustibles** (p. ej., madera) 2" (50 mm) materiales **no combustibles** (por ejemplo, metal, piedra natural, baldosas de cerámica) 2" (50 mm) - dimensión x

Ejemplo: 1/2" (15 mm) de grosor de revestimiento de pared no combustible  
2" (50 mm) - 1/2" (15 mm) = distancia de seguridad mínima de 1 3/8" (35 mm)

# Instalación

## Dimensiones de montaje para una instalación segura

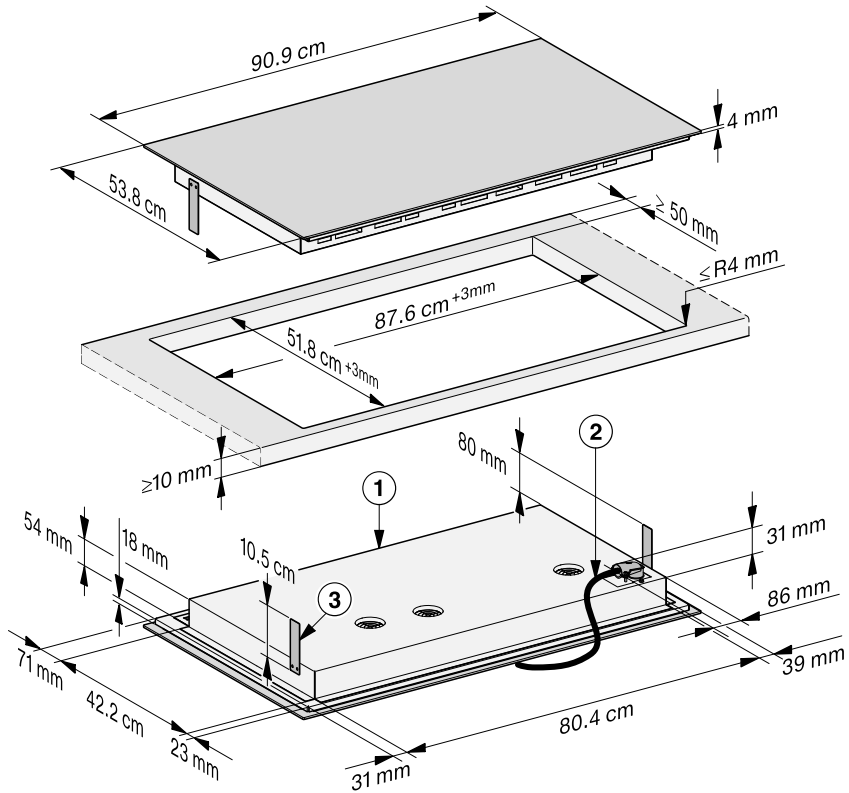
KM 7735 FL



Todas las dimensiones se indican en mm y pulgadas. Los números en superíndice que aparecen tras las dimensiones del recorte son las tolerancias del mismo.

- ① Adelante
- ② Manguera metálica flexible con cables de alimentación, L = 1.2 mm)

## KM 7745 FL

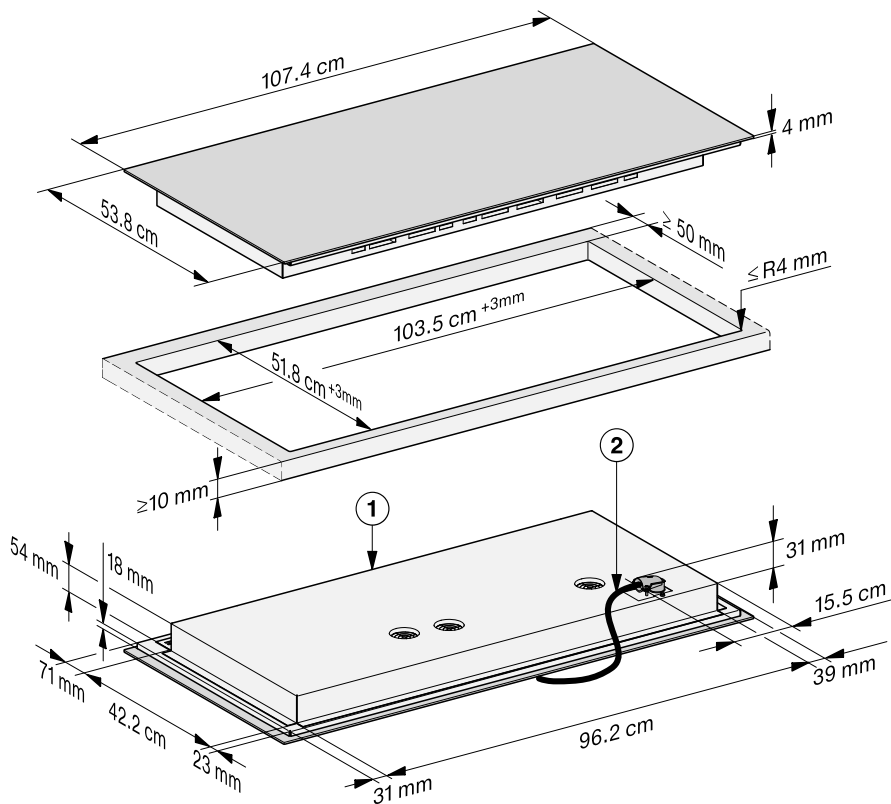


Todas las dimensiones se indican en mm y pulgadas. Los números en superíndice que aparecen tras las dimensiones del recorte son las tolerancias del mismo.

- ① Adelante
- ② Manguera metálica flexible con cables de alimentación,  
L = 1.2 mm)
- ③ Placa espaciadora (sólo necesaria si se instala una base protectora).

# Instalación

## KM 7755 FL

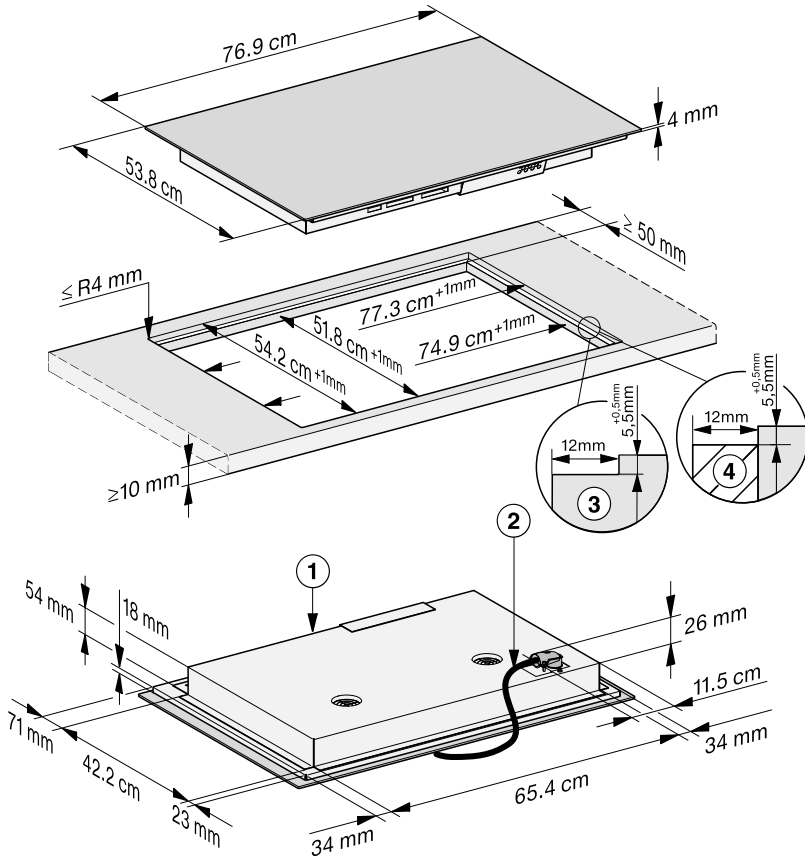


Todas las dimensiones se indican en mm y pulgadas. Los números en superíndice que aparecen tras las dimensiones del recorte son las tolerancias del mismo.

- ① Adelante
- ② Manguera metálica flexible con cables de alimentación,  
L = 1.2 mm)

## Dimensiones de montaje para instalación empotrada

KM 7735 FL

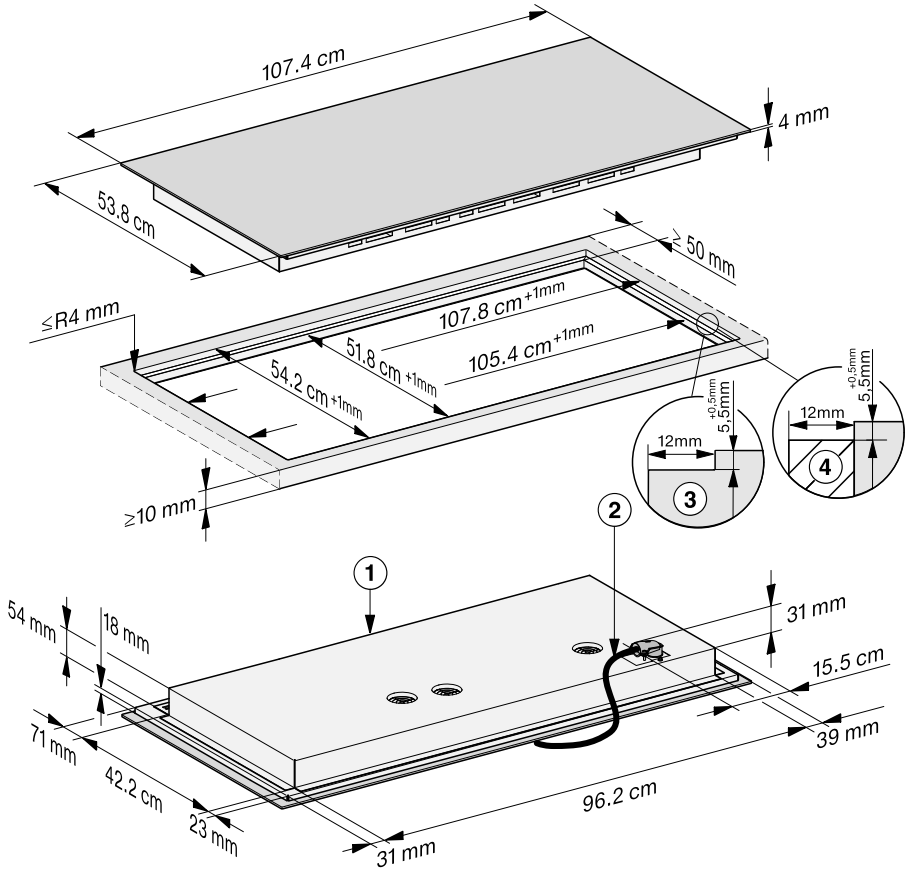


Todas las dimensiones se indican en mm y pulgadas. Los números en superíndice que aparecen tras las dimensiones del recorte son las tolerancias del mismo.

- ① Adelante
- ② Manguera metálica flexible con cables de alimentación, L = 1.2 mm)
- ③ Recorte escalonado, encimera de piedra natural
- ④ Listón de madera 1/2" (12 mm) (no se incluye)



## KM 7755 FL



Todas las dimensiones se indican en mm y pulgadas. Los números en superíndice que aparecen tras las dimensiones del recorte son las tolerancias del mismo.

- ① Adelante
- ② Manguera metálica flexible con cables de alimentación, L = 1.2 mm)
- ③ Recorte escalonado, encimera de piedra natural
- ④ Listón de madera 1/2" (12 mm) (no se incluye)

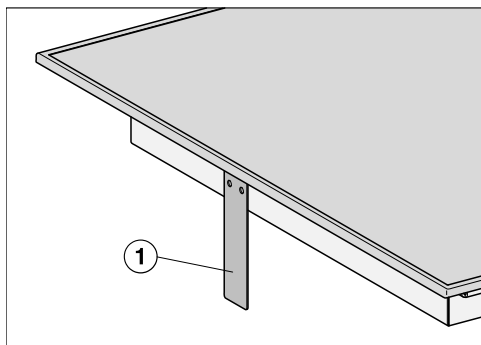
# Instalación

## Instalación de una encimera empotrada

- Realice la abertura para la encimera. Recuerde mantener las distancias mínimas de seguridad (consulte “Instalación: distancias de seguridad”).
- Selle las superficies cortadas en **encimeras de madera** con barniz especial, con caucho de silicona o con resina, a fin de evitar que la madera se hinche a causa de la humedad. El sellador debe ser resistente a la temperatura.

Asegúrese de que el sellador no entre en contacto con la superficie superior de la encimera.

- Una la tira de sellado provista debajo del borde de la parrilla. No aplique la tira de sellado bajo tensión.



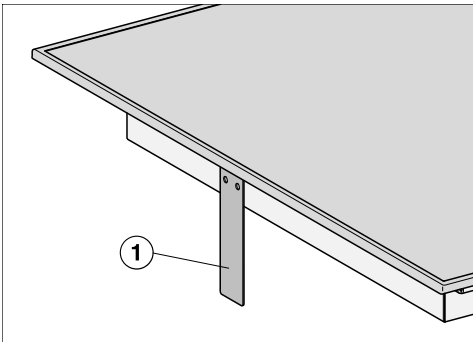
- KM 7745 FL Si se va a instalar un zócalo de protección, fije una placa distanciadora tanto en el lado izquierdo como en el derecho de la parrilla ①.
- Inserte el cable eléctrico de la parrilla a través de la abertura de la encimera.
- Coloque la parrilla centralmente en la abertura. Al hacerlo, asegúrese de que el sello del aparato esté al ras con

la encimera en todos los lados. Esto es importante para asegurar un sellado efectivo en todo el rededor.

- Si el sello alrededor del marco no está asentado al ras en las esquinas de la encimera, el radio de la esquina, máximo ( $\leq R4$ ) se puede cortar cuidadosamente con una sierra de corte vertical para que embone.
- Conecte la parrilla al suministro de energía eléctrica.
- Revise que la parrilla funcione.

## Instalación de la parrilla empotrada en la encimera

- Realice la abertura para la encimera. Recuerde mantener las distancias mínimas de seguridad (consulte “Distancias de seguridad”).
- Encimeras de madera maciza, azulejos y vidrio:  
fije un marco de madera 5,5 mm por debajo del borde superior de la encimera (consulte “Instalación: dimensiones de montaje para una instalación empotrada”).
- Una la tira de sellado provista debajo del borde de la parrilla. No aplique la tira de sellado bajo tensión.



- KM 7745 FL Si se va a instalar un zócalo de protección, fije una placa distanciadora tanto en el lado izquierdo como en el derecho de la parrilla①.
- Inserte el cable eléctrico de la parrilla a través de la abertura de la encimera.

El espacio entre la superficie cerámica y la encimera debe ser de al menos 2 mm (1/16") de ancho. Esto es necesario para poder sellar la encimera.

- Centre la parrilla en la abertura.

- Si se instala un panel base optimizado para la entrada de aire, coloque la parrilla de modo que los ventiladores queden situados por encima de las aberturas.
- Conecte la parrilla al suministro de energía eléctrica.
- Revise que la parrilla funcione.
- Selle el espacio entre la parrilla y la encimera con un sellador de silicona que sea resistente al calor a por lo menos 320° F (160° C).

# Instalación

## Conexión eléctrica



**Daño por trabajo inadecuado.**

El trabajo de instalación, reparación y mantenimiento realizado por personas no autorizadas puede causar daños considerables a los usuarios.

Miele no puede hacerse responsable por ningún daño que ocurra como resultado de dicho trabajo.

Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento deben ser realizados únicamente por un electricista calificado y autorizado de Miele según las regulaciones locales.



**Peligro de descarga eléctrica.**

Existe riesgo de descarga eléctrica al realizar trabajo de instalación, reparación y mantenimiento.

Antes de realizar trabajo de instalación, reparación y mantenimiento, desconecte el suministro eléctrico ya sea quitando el fusible, desconectando el suministro principal de electricidad o “activando” manualmente el interruptor de circuito.



**Peligro de descarga eléctrica debido a una conexión a tierra interrumpida o faltante.**

El aparato puede estar energizado.

Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el aparato y un sistema de conexión a tierra efectivo. Es imperativo cumplir con este requerimiento de seguridad básico. Ante cualquier duda, llame a un electricista calificado para que revise el sistema eléctrico de la vivienda.



**Daños por una conexión incorrecta.**

Si el suministro eléctrico doméstico no es adecuado para el aparato, este se puede dañar.

El voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de características deben corresponder al suministro eléctrico doméstico para prevenir daños al aparato.

Asegúrese de que los datos de conexión en la placa de características concuerden con los de su suministro eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista.

Por razones de seguridad, la parrilla solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente sobre la encimera.

- **Importante:** guarde estas instrucciones para uso del inspector de instalaciones eléctricas locales.

## Conexión

- Asegúrese de que los datos de conexión en la placa de información (voltaje, frecuencia e intensidad nominal del fusible) concuerden con los de su suministro eléctrico.

La placa de información se encuentra debajo del aparato.

El aparato está aprobado y listo para conexión a un conector conectado a tierra con tres cables de conexión recubiertos por una manguera de metal flexible. Se debe conectar a una línea asignada en una toma de conexión aprobada.

Debe ser posible desconectar el aparato del suministro eléctrico en todos los polos mediante dispositivos de conexión. Al apagarse, debe tenerse una distancia de contacto de por lo menos 3 mm. Los dispositivos de conexión son elementos de protección contra sobrecorriente y disyuntores de protección.

Negro: Conectar a L1 (caliente)  
Rojo: Conectar a L2 (caliente)  
Verde: Conectar a GND (tierra)

### **KM 7735**

208/240 V , 60 Hz , mínimo 32 A  
(seleccione un nivel de protección más alto si es necesario)

### **KM 7745, KM 7755**

208/240 V , 60 Hz , mínimo 48 A  
(seleccione un nivel de protección más alto si es necesario)

Asegúrese de que el tomacorriente esté en un área accesible luego de instalar el aparato.

Se puede encontrar más información en la placa de características incluida.



**ADVERTENCIA:**

**ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA**

# Instalación

---

## Declaración de conformidad

### Módulo de radio

Este dispositivo contiene el siguiente módulo WiFi:

FCC ID	2ACUWEK037
Banda de frecuencia	2.412 GHz – 2.462 GHz
Potencia máxima de transmisión	< 0.1 W

### Declaración de conformidad

Este dispositivo cumple con la Sección 15 de las Normas de FCC. La operación está sujeta a estas dos condiciones:

- (1) este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales, y
- (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

La construcción del dispositivo asegura que los límites de exposición de la FCC se cumplan de manera verificable utilizando el módulo WiFi integrado.



#### ADVERTENCIA

Los cambios o modificaciones no aprobadas expresamente por Miele pueden anular la acreditación de operación del equipo emitida por las autoridades.





**MIELE S.A. de C.V.**  
**MIELE EXPERIENCE CENTER**

Arquímedes No. 43  
Colonia Polanco Chapultepec  
Alcaldía Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, Cd. de México

800 MIELE 00  
info@miele.com.mx  
www.miele.com.mx  
www.shop.miele.com.mx

**Dirección del fabricante**

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

KM 7735 FL, KM 7745 FL, KM 7755 FL

es-MX

M.-Nr. 12 540 800 / 00