


## Instrucciones de manejo y montaje Placas de inducción





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

# Contenido

---

<b>Advertencias e indicaciones de seguridad</b> .....	5
<b>Su contribución a la protección del medio ambiente</b> .....	16
<b>Vista general</b> .....	17
Placa de cocción.....	17
Datos áreas de cocción.....	18
Accesorios que forman parte del suministro .....	19
<b>Panel de mandos</b> .....	20
Display Touch.....	20
Símbolos .....	22
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	23
Primera limpieza de la placa de cocción.....	23
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción .....	23
Miele@home.....	24
Con@ctivity.....	27
<b>Funcionamiento</b> .....	30
Ruidos .....	31
Power Management .....	32
<b>Menaje</b> .....	33
<b>Algunas sugerencias para el ahorro energético</b> .....	35
<b>Rangos de ajuste</b> .....	36
<b>Manejo</b> .....	37
Principio de manejo.....	37
Seleccionar un punto del menú.....	38
Mostrar un menú desplegable.....	38
Desplazarse.....	38
Salir del nivel de menú .....	38
Modificar el ajuste en una lista de selección.....	38
Reconocimiento de recipientes.....	38
Colocar el recipiente de cocción.....	39
Conectar la placa de cocción .....	41
Ajustar el nivel de potencia .....	41
Desconectar zona de cocción/placa de cocción.....	41
Indicador de calor residual.....	42
TempControl  .....	43
Ajustar los niveles de potencia: rango de ajuste ampliado .....	46
Área de cocción PowerFlex Plus.....	46

Booster .....	47
Asistente  .....	49
<b>Timer</b> .....	52
Minutero avisador.....	52
Desconexión de seguridad.....	53
<b>Funciones suplementarias</b> .....	54
Función Stop&Go .....	54
Recall.....	54
Función Limpieza .....	55
Modo Demo.....	55
Mostrar los datos de la placa de cocción .....	55
<b>Dispositivos de seguridad</b> .....	56
Bloqueo de puesta en funcionamiento .....	56
Desconexión de seguridad.....	57
Protección contra el sobrecalentamiento.....	57
<b>Ajustes</b>  .....	58
<b>Datos para los laboratorios de ensayo</b> .....	60
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	61
<b>¿Qué hacer si ...?</b> .....	63
Mensajes en las indicaciones/en el display .....	63
Comportamiento inesperado.....	64
Resultado insatisfactorio.....	66
Problemas generales o anomalías técnicas .....	67
<b>Accesorios opcionales (no suministrados)</b> .....	68
<b>Servicio Post-venta</b> .....	69
Contacto en caso de anomalías.....	69
Garantía.....	69
<b>Instalación</b> .....	70
Advertencias de seguridad para el montaje.....	70
Distancias de seguridad.....	71
Indicaciones para la instalación - sobre encimera .....	75
Medidas de montaje, sobre encimera.....	76
Medidas de empotramiento – KM 7999 FR .....	76
Medidas de empotramiento – KM 7999 FL.....	77
Montaje sobre encimera.....	78
Consejos para el montaje - enrasado .....	79

# Contenido

---

Medidas de empotramiento - enrasado .....	80
Medidas de empotramiento – KM 7999 FL.....	80
Montaje enrasado.....	81
Conexión eléctrica.....	82
<b>Hojas de datos del producto .....</b>	<b>84</b>
<b>Declaración de conformidad .....</b>	<b>85</b>

## Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Lea detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner en funcionamiento la placa de cocción. Contienen indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará daños en la placa de cocción.

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

Miele no se hace responsable de los daños causados por no respetar estas indicaciones.

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

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Uso apropiado

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

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Niños en casa

- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados de la placa de cocción, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar la placa sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarla de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar la placa de cocción sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca de la placa de cocción. No deje jamás que los niños jueguen con ella.
- ▶ Durante el funcionamiento, la placa de cocción se calienta y permanece caliente durante cierto tiempo después de desconectarse. Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ ¡Riesgo de sufrir quemaduras! No coloque objetos que puedan captar la atención de los niños en lugares de almacenaje situados sobre la placa de cocción o por detrás. Esto podría incitar a los niños a trepar a la placa.
- ▶ ¡Peligro de sufrir quemaduras y escaldaduras! Retire hacia un lado de la encimera el mango de la olla o sartén para que los niños no puedan sujetarlos y quemarse.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Utilice el bloqueo de puesta en funcionamiento para que los niños no puedan conectar la placa sin vigilancia.

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Seguridad técnica

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

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

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

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

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

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

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Uso apropiado

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Cuando la placa está conectada, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre la misma. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. Las tapas de las cazuelas húmedas pueden adherirse. No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo. Desconecte la placa de cocción después de utilizarla.
- ▶ Puede quemarse con la placa de cocción caliente. Proteja las manos con guantes o manoplas siempre que trabaje con un aparato caliente. Utilice únicamente guantes o manoplas secas. Los tejidos mojados o húmedos conducen la temperatura mejor y pueden producir quemaduras a causa del vapor.
- ▶ Si utiliza un aparato eléctrico (p. ej. una batidora) cerca de la placa de cocción, preste atención a que el cable de conexión no entre en contacto con la placa de cocción caliente. El aislamiento del cable podría dañarse.
- ▶ La sal, el azúcar o los granos de arena, p. ej. los procedentes de limpiar las verduras, pueden provocar arañazos si se encuentran por debajo de la base de los recipientes. Asegúrese de que la superficie de la vitrocerámica y las bases de los recipientes estén limpias antes de colocarlas.
- ▶ La caída de objetos (también los objetos ligeros como los saleros) puede provocar grietas o roturas en la superficie de la vitrocerámica. Asegúrese de que no caigan objetos sobre la misma.
- ▶ Los recipientes de cocción calientes situados sobre el display Touch pueden dañar la electrónica situada por debajo. No coloque ninguna cazuelas o sartenes calientes en la zona del display Touch.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Si se vierte o se derrite azúcar, alimentos con contenido en azúcar, plástico o papel de aluminio sobre la placa de cocción caliente, estos dañan la superficie de la vitrocerámica al enfriarse. Desconecte inmediatamente el aparato y elimine completamente estas sustancias con una espátula para cristal. Póngase guantes de cocina. Limpie las zonas de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica en cuanto se hayan enfriado.
- ▶ Los alimentos que contienen ácidos como el vinagre, la mermelada o el zumo de limón pueden decolorar la vitrocerámica. Retire inmediatamente los alimentos que contienen ácidos.
- ▶ Una cazuela vacía puesta al fuego puede dañar la superficie de la vitrocerámica. ¡Nunca deje la placa de cocción desatendida durante el funcionamiento de la misma!
- ▶ Las bases de cazuelas y sartenes ásperas rayan la superficie vitrocerámica. Utilice únicamente cazuelas y sartenes con base lisa.
- ▶ Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos.
- ▶ Debido a la alta velocidad de calentamiento de la inducción, en determinadas circunstancias la temperatura de la parte inferior de los recipientes puede alcanzar en un tiempo mínimo la temperatura de autocombustión de aceites o grasas. ¡En ningún caso deje de vigilar la placa durante su funcionamiento!
- ▶ No utilice nunca el Booster para calentar aceite o grasa. Para hacerlo, utilice la función *Manual 1–9* durante máx. 1 minuto.
- ▶ 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.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ 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 objetos metálicos guardados en un cajón por debajo de la placa podrían calentarse, en caso de un uso intensivo de la misma.
- ▶ La placa está equipada con un ventilador de aire frío. En caso de instalar un cajón por debajo de una placa, deberá haber una distancia suficiente entre el contenido del cajón y la parte inferior de la placa para que se garantice la entrada de aire suficiente para refrigerar la placa.
- ▶ En caso de disponer de un cajón por debajo de la placa de cocción, tenga en cuenta no guardar en él en ningún caso objetos pequeños y puntiagudos, papeles, servilletas, etc. Estos objetos se pueden introducir en la carcasa por las ranuras de ventilación o ser aspirados y dañar el ventilador de refrigeración o afectar a la refrigeración.
- ▶ En caso de utilizar, una placa de adaptación a la inducción para el recipiente, los generadores de inducción podrían resultar dañados o, incluso, destruidos. No utilice ninguna placa de adaptación de inducción.

## Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ Si la placa está sobre un horno o una cocina con pirólisis, no la ponga en funcionamiento durante el proceso de pirólisis, ya que podría accionarse la protección contra sobrecalentamiento de la placa de cocción (véase el capítulo correspondiente).

# Su contribución a la protección del medio ambiente

---

## Eliminación del embalaje

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

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

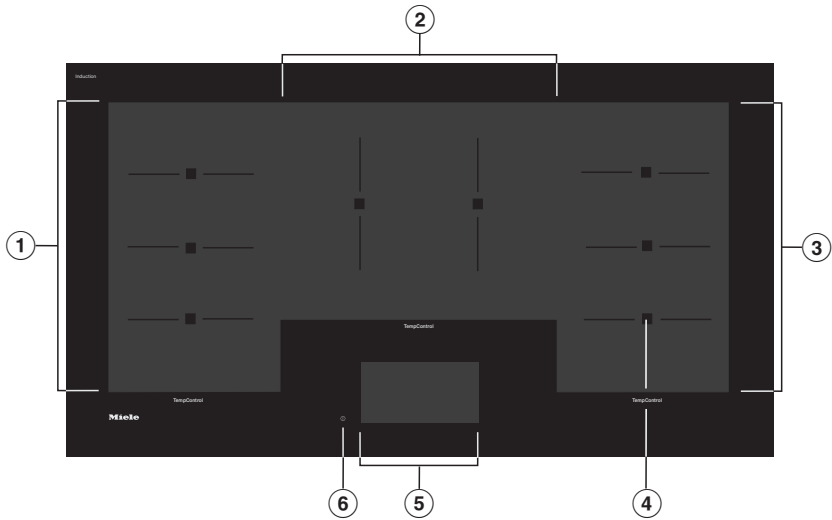
## Reciclaje de aparatos inservibles

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



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

## Placa de cocción



- ① Área de cocción PowerFlex Plus con TempControl
- ② Área de cocción PowerFlex Plus con TempControl
- ③ Área de cocción PowerFlex Plus con TempControl
- ④ Sensores para TempControl
- ⑤ Display Touch
- ⑥ Placa de cocción On/Off

# Vista general

---

## Datos áreas de cocción

Área de cocción	Tamaño en mm <sup>1</sup>	Potencia máxima en vatios a 230 V <sup>2</sup>
①	382 x 226	normal Booster 2.800 3.600
②	286 x 365	normal Booster 2.800 3.600
③	382 x 226	normal Booster 2.800 3.600
		Total 10.800

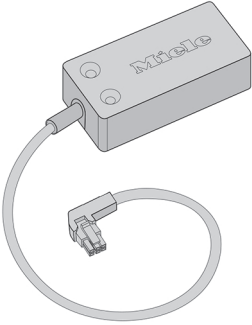
<sup>1</sup> La zona indicada se corresponde con la superficie inferior máxima del menaje utilizado.

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

### Accesorios que forman parte del suministro

Puede solicitar con posterioridad tanto los accesorios adjuntos como otros si los necesita (véase capítulo «Accesorios especiales»).

#### Dispositivo WiFi XKS 3170 W



# Panel de mandos

---

## Display Touch

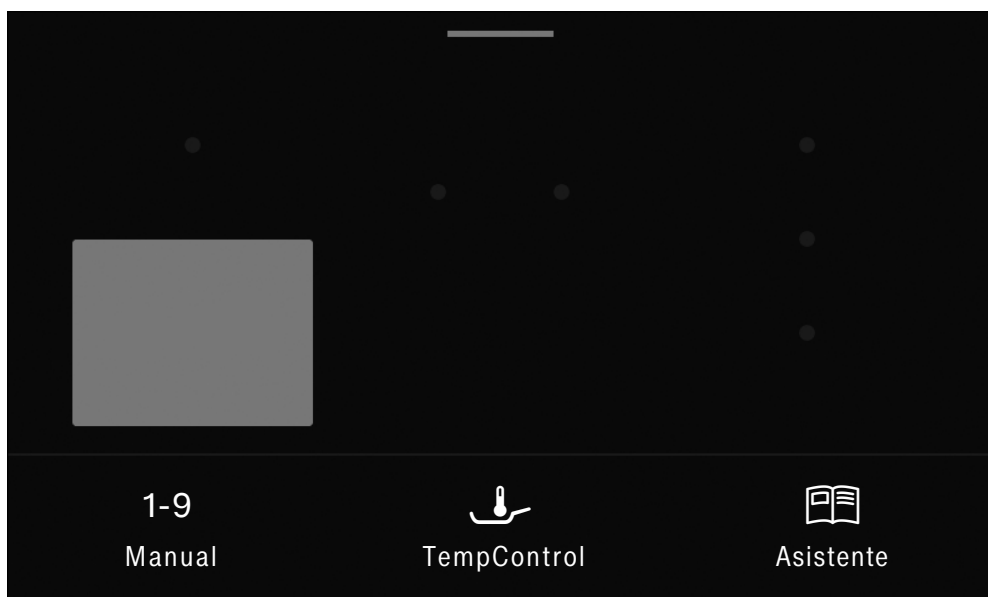
⚠ Daños producidos por un objeto puntiagudo o por un recipiente caliente. Evite arañar el display Touch con objetos afilados, p. ej. lápices. Los recipientes de cocción calientes situados sobre el display Touch pueden dañar la electrónica situada por debajo.

Toque el display Touch exclusivamente con los dedos.

No coloque ningún objeto sobre el display Touch.

No coloque ningún objeto caliente sobre el display Touch.

El display Touch está dividido en 3 partes.



## Superior

En la parte superior del display Touch se encuentra una línea naranja que se despliega para visualizar el menú desplegable. En este menú se pueden realizar los ajustes durante el proceso de cocción.

En la parte superior aparece a la izquierda la ruta del menú. Los puntos de menú individuales se separan entre sí mediante líneas verticales.

En caso de tocar el nombre de un menú en la parte superior, la indicación cambia al menú correspondiente.

## Central

En el centro se encuentran los rangos de cocción. Las zonas de cocción activas aparecen retroiluminadas en color gris e indican la hora a la que debe comenzar un proceso de cocción. Independientemente del tipo de cocción se muestra también la temperatura ajustada o el nivel de potencia. La zona de cocción seleccionada se resalta en naranja.

## Línea inferior



En la línea inferior se muestran los símbolos del menú principal. Seleccionar el tipo de cocción.

# Panel de mandos





---

## Símbolos

### Menú principal



Símbolo	Significado
1-9 Manual	Cocción manual - Selección de un nivel de potencia
 TempControl	Proceso de asado controlado por sensores - Selección de una temperatura
 Asistente	Función asistente para la preparación de los alimentos y las recetas seleccionados

### Menú desplegable

Símbolo	Significado
	Función Limpieza
<b>i</b>	El símbolo indica información e indicaciones adicionales sobre el manejo.
II/▶	Función Stop&Go
	Minutero avisador
	Bloqueo de puesta en funcionamiento
	Ajustes

### Otros símbolos

Independientemente de la función seleccionada, aparecen otros símbolos.

Símbolo	Significado
	Desconexión de seguridad
	Regresa al menú superior o al menú principal.

## Primera limpieza de la placa de cocción

- Retire las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.
- No retire la pegatina con indicaciones respecto a la seguridad y el montaje y tampoco la placa de características.

Esta facilitará los trabajos de reparación y de intervención del Servicio técnico.

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

## Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción

### Ajustar el idioma

- Seleccione el idioma deseado.
- Confirme pulsando OK.

### Primer proceso

Los componentes de metal están protegidos con un producto especial. Cuando se pone el aparato en funcionamiento por primera vez, se producen olores y posiblemente humo. También se producen olores al calentar las bobinas de inducción durante las primeras horas de funcionamiento. Con los siguientes usos se irá eliminando el olor por completo.

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

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

# Primera puesta en funcionamiento

## Miele@home

Requisito previo:

- Red WiFi del hogar
- Deberá estar instalado el stick WiFi suministrado.

Cuando se haya instalado el dispositivo USB suministrado, se puede conectar la placa de cocción a la red WiFi del hogar.

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

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

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

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

## Disponibilidad de conexión WiFi

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

## Disponibilidad de Miele@home

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

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

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

## Aplicación Miele

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



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

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

# Primera puesta en funcionamiento

## Configurar Miele@home


### Conectar a través de la App


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

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

Para el registro necesitará:

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

La contraseña se compone de las nueve últimas cifras de su número de fabricación. El número de fabricación se encuentra en **Ajustes**  debajo de **Versión del software** (ver capítulo "Funciones adicionales", apartado "Mostrar los datos de la placa").

- Encienda la placa de cocción.
- Dispositivo móvil: inicie la App Miele@mobile.
- Placa: active **Ajustes** .
- Placa: toque **Miele@home** | activar | registro a través de la App.
- Dispositivo móvil: siga la guía de usuario en la App.

El display Touch muestra el mensaje **Conexión establecida**.

## Conectar a través de WPS

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

- Encienda la placa de cocción.
- Placa: toque **Miele@home** | activar | registro por WPS.
- Router WiFi: active la función «WPS» en su router.

Placa: el display Touch muestra el mensaje **Conexión establecida**.

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

- Dispositivo móvil: siga la guía de usuario en la App.

# Primera puesta en funcionamiento



---

## Cancelar proceso

- Pulse desactivar.

## Restaurar ajustes

Al sustituir el stick inalámbrico o el router ya no es necesario resetearlo.

- Encienda la placa de cocción.
- Active los ajustes  (ver capítulo "Ajustes ").
- Toque Miele@home | resetear.

El display Touch muestra el mensaje Ajustes de red restaurados.

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

## Con@ctivity

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

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

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

### Disponibilidad de conexión WiFi

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

## Configurar Con@ctivity

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

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

Requisito previo:

- Red WiFi del hogar
- Deberá estar instalado el stick WiFi suministrado
- Campana extractora apta para el uso con Miele@home

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

La función Con@ctivity se activa de forma automática.

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

# Primera puesta en funcionamiento



---

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

Requisito previo:



- Deberá estar instalado el stick WiFi suministrado
- Campana extractora apta para el uso con Miele@home

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

- Encienda la placa de cocción.
- Active los ajustes  (ver capítulo "Ajustes ").
- Toque Miele@home | activar | Con@ctivity.

El display Touch muestra el mensaje Conexión establecida.

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

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

Con@ctivity está activada.



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

## Cancelar proceso

- Pulse desactivar.

## Restaurar ajustes

Al sustituir el stick inalámbrico o el router ya no es necesario resetearlo.

- Encienda la placa de cocción.
- Active los ajustes  (ver capítulo "Ajustes ").
- Toque Miele@home | resetear.

El display Touch muestra el mensaje Ajustes de red restaurados.

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

# Funcionamiento

Por debajo de la superficie vitrocéramica se encuentran dos bobinas de inducción. Estas bobinas generan un campo magnético que actúa directamente sobre la base del recipiente de cocción y la calienta. La superficie vitrocéramica se calienta únicamente de manera indirecta mediante el calor desprendido por la base del recipiente.

La inducción reconoce automáticamente la posición, el tamaño y la forma del recipiente.

La inducción funciona únicamente con menaje con base con componentes imantables (ver capítulo "Recipientes").

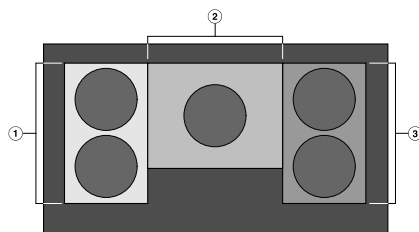
**⚠ Peligro de sufrir quemaduras por objetos calientes.**

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

No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo.

Desconecte la placa después de utilizarla con la tecla ①.

## Áreas de cocción



- ① Área de cocción PowerFlex Plus con TempControl
- ② Área de cocción PowerFlex Plus con TempControl
- ③ Área de cocción PowerFlex Plus con TempControl

La placa tiene 3 áreas de cocción. Toda la superficie de cocción puede dividirse en zonas de cocción individuales en todas las áreas de cocción.

Es posible utilizar máximo a la vez 5 recipientes: 2 recipientes en cada una de las zonas de cocción laterales y 1 recipiente en la zona central.

En caso de utilizar 2 recipientes sobre la zona izquierda o derecha, aparece una indicación para cada recipiente en el display Touch.

En caso necesario, un recipiente de cocción puede cubrir varias zonas de cocción.

Para más información sobre las áreas de cocción y las opciones de combinación, consulte el capítulo "Funcionamiento", apartado "Colocación de los utensilios de cocina".

## Ruidos

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

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

Pueden producirse crepitaciones en los recipientes que tengan la base de diferentes materiales (p.ej., base superpuesta),

Pueden producirse chasquidos en las conexiones electrónicas, especialmente a niveles de potencia bajos,

zumbidos si el ventilador de refrigeración está conectado. Se conecta para proteger la electrónica, en caso de un uso intensivo de la placa. Es posible que continúe funcionando después de desconectar el aparato.

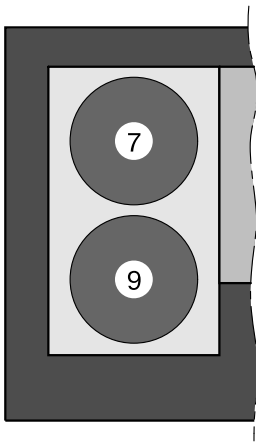
# Funcionamiento

## Power Management

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

En caso de cocinar a la vez con 2 recipientes situándolos en las zonas de cocción izquierda o derecha, la potencia se regula de forma que no se supere la potencia total.

Ejemplo:



En caso de que se haya ajustado el nivel de potencia 9 para el recipiente situado en la parte anterior izquierda, el nivel de potencia máximo disponible para el recipiente colocado en la parte trasera izquierda será el 7.

De fábrica está ajustada una potencia total 10.800 W. Es posible reducir la potencia total a 7.200 W (ver capítulo "Ajustes", apartado "Vista general de los ajustes").

Reducir la potencia total a 7.200 W tiene las siguientes consecuencias:

- En caso de utilizar recipientes grandes, no es posible ajustar un nivel de potencia alto.
- En caso de cocinar a la vez con 2 recipientes situados sobre las zonas de cocción derecha e izquierda, tan solo es posible utilizar la función Manual 1-9.

## Menaje adecuado

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

Tenga en cuenta que las características de la base del recipiente pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción (p. ej., al dorar crepes). El calor debería repartirse por la base del recipiente de forma homogénea. Una base superpuesta de acero inoxidable es apta.

El material de la base y la posición sobre la placa afectan a la potencia de las bobinas de inducción. Esto puede repercutir en el proceso de cocción.

## Menaje no adecuado

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

## Comprobar menaje

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

## Indicación de falta de recipiente o no es el adecuado

En el display Touch parpadea - - -, si

- se conecta una zona de cocción sin recipiente o con un recipiente inadecuado (menaje con base sin componentes imantables),
- el diámetro de la base del recipiente colocado es demasiado pequeño,
- se retira el recipiente de una zona de cocción conectada.
- no se coloca correctamente el recipiente.

Si antes de transcurrir 1 minuto se coloca un recipiente adecuado o se modifica la posición del recipiente, - - - se apaga y podrá continuar con total normalidad.

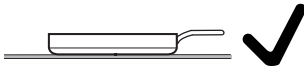
Si no se coloca recipiente alguno o este es inadecuado, la zona de cocción se desconecta automáticamente después de 1 minuto.

# Menaje

---

## Recomendaciones

- Utilice exclusivamente sartenes y cazuelas con la base plana. Los que tienen la base áspera pueden arañar la superficie vitrocerámica.
- Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos. Los arañazos producidos por arrastrar los recipientes, no repercuten en el funcionamiento de la placa. Estos arañazos forman parte del uso normal de la placa y no son motivo para una reclamación.
- Al adquirir sartenes y ollas tenga en cuenta que a menudo se indica el diámetro máximo o superior. Sin embargo, lo importante es el diámetro de la base (por lo general, más pequeño).



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

## Algunas sugerencias para el ahorro energético

---

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

## Rangos de ajuste

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

	Rango de ajuste	
	de fábrica (9 niveles)	ampliado (17 niveles)
Derretir mantequilla Diluir gelatina Derretir chocolate	1-2	1-2.
Calentar pequeñas cantidades de líquido Calentar platos que se pegan con facilidad Cocinar arroz a baja temperatura Descongelar verduras ultracongeladas en bloque	2-4	2-3.
Calentar platos líquidos y semisólidos Preparar frutas Continuar cocinando patatas (con tapa)	4-6	3.-5.
Preparar tortillas y huevos fritos poco pasados Preparar a la plancha hamburguesas Rehogar verduras y pescado Cocinar pasta y legumbres a baja temperatura Descongelar y calentar alimentos ultracongelados Batir cremas y salsas, p. ej. zabaglione o salsa holandesa	5-7	4.-7.
Freír suavemente (sin sobrecalentar el aceite) pescado, escalopes, salchichas, huevos fritos, tortitas, etc.	6-8	6-7.
Preparar tortillas de patatas, crepes, tortitas, etc.	7-8	7-8.
Hervir grandes cantidades de agua Sofreír cantidades grandes de carne Cocción intensiva	9	8.-9

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

## Principio de manejo

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

Con la placa desconectada, solo se ve el símbolo de las teclas sensoras Conexión/Desconexión ①- Si la placa está conectada, se ilumina el display Touch.

La placa se maneja a través del display Touch tocando el punto del menú deseado.

Cada reacción del display se confirma a través de una señal acústica.

Al pulsar una selección posible el carácter y/o la palabra correspondiente se vuelve de color **naranja**.

Los campos de validación de un paso de trabajo está resaltados en **verde** (p. ej., OK).

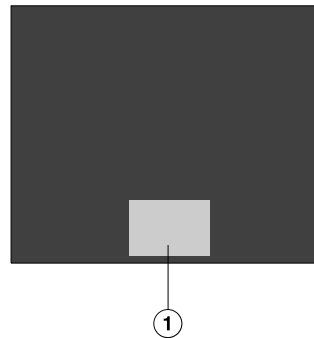
⚠ Anomalía en el funcionamiento producida por suciedad y/o el display Touch cubierto.

El display Touch reacciona o podría activarse de forma involuntaria o incluso provocar un mensaje de anomalía en la placa de cocción (ver capítulo "Dispositivos de seguridad", apartado "Desconexión automática de seguridad"). Los recipientes de cocción calientes situados sobre el display Touch pueden dañar la electrónica situada por debajo.

Mantenga el display limpio.

No coloque ningún objeto sobre el display Touch.

No coloque ningún objeto caliente sobre el display Touch.



① Zona del display Touch

# Manejo

---

## Seleccionar un punto del menú

- Toque el campo deseado o el valor deseado del display Touch.

## Mostrar un menú desplegable

- Toque la línea de color naranja situada en la parte superior del display Touch.
- Seleccione la función deseada.
- Cierre hacia arriba el menú desplegable de nuevo o toque el display Touch por fuera de la ventana del menú para cerrar el menú desplegable.

## Desplazarse

Puede desplazarse a la derecha o a la izquierda.

- Arrastre la pantalla. Para hacerlo, coloque el dedo sobre el display Touch y muévalo en la dirección deseada.

La barra situada en la parte inferior le indica su posición en el menú actual.

## Salir del nivel de menú

- Toque el símbolo ↩ o toque la ruta del menú que aparece antes del último símbolo I.

Las indicaciones que haya hecho pero no haya confirmado con OK no quedarán memorizadas.

## Modificar el ajuste en una lista de selección

El ajuste actual aparece marcado en color naranja.

- Toque el ajuste deseado.

El ajuste se memoriza. Regresa al menú superior.

## Reconocimiento de recipientes

El reconocimiento de menaje permanente está ajustado de fábrica (ver capítulo "Ajustes"). Si la placa está conectada y hay un recipiente colocado, en el display Touch aparece automáticamente la indicación correspondiente.

Si el reconocimiento del menaje está desactivado, para conectar la zona es necesario tocar en el display Touch la zona correspondiente a la posición del recipiente.

## Colocar el recipiente de cocción

- Coloque el recipiente tal y como se muestra en las imágenes para las áreas de cocción. De esta manera:
  - se garantiza una distribución uniforme del calor
  - un sensor TempControl detecta los utensilios de cocina adecuados

**⚠ Peligro de incendio por sobrecalentamiento.**

En caso de que un sensor no funcione correctamente, podría producirse un sobrecalentamiento.

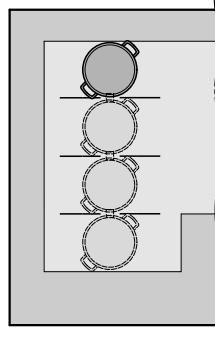
Coloque el recipiente en el centro, sobre el sensor.

## Tamaño mínimo del recipiente de cocción

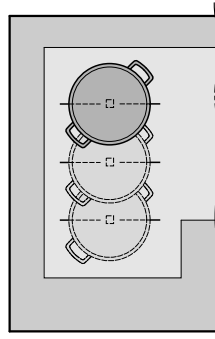
Dependiendo de la función y de la zona de cocción, la base de los recipientes de cocción deberán tener el siguiente diámetro mínimo:

Área de cocción	Manual	TempControl
Izquierda/derecha	11 cm	13 cm
Central	11 cm	16 cm

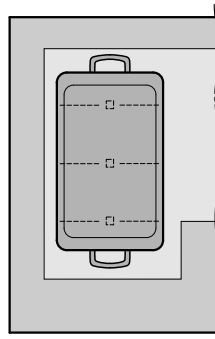
## Área de cocción derecha e izquierda



## Área de cocción con un diámetro inferior a 13 cm.

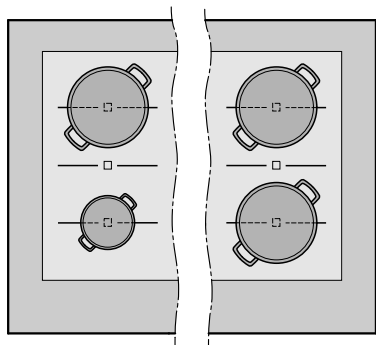


## Área de cocción con un diámetro a partir de 13 cm.



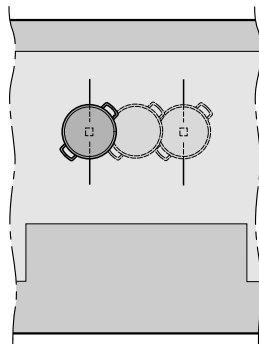
## Menaje grande

# Manejo

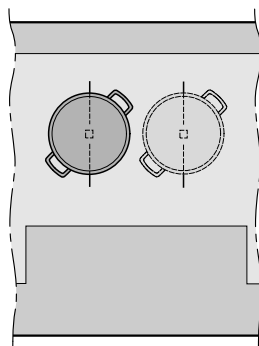


2 recipientes

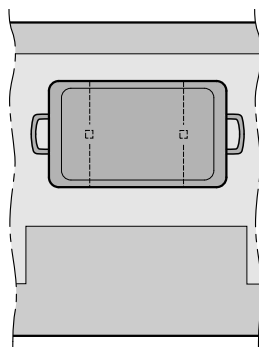
## Área de cocción central




Área de cocción con un diámetro inferior a 16 cm.



Área de cocción con un diámetro a partir de 16 cm.



Área de cocción con un diámetro a partir de 25 cm.

 Riesgo de quemaduras por sobrecalentamiento del alimento.

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

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

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

## Conectar la placa de cocción

- Pulse la tecla sensora ①.

El display Touch está conectado.

Se iluminan todas las teclas sensoras. Si no se produce otra selección, la placa se desconecta de nuevo por motivos de seguridad tras 1 minuto.

## Ajustar el nivel de potencia

- Coloque el recipiente de cocción en la posición deseada.
- Seleccione Manual 1–9.
- Pulse el nivel de potencia deseado o desplace el dedo sobre las barras.

En la indicación se muestra el nivel de potencia ajustado, el rango de ajuste y la duración.

El tiempo de funcionamiento indica cuánto tiempo lleva la zona de cocción en funcionamiento.

Si pasa un paño sobre la indicación del tiempo, aparecerá de nuevo 0.

## Modificación del nivel de potencia

Si utiliza varios recipientes a la vez y la indicación no es de color naranja, deberá seleccionar previamente la indicación.

- Toque la indicación del recipiente deseado.
- Ajuste el nivel de potencia.

## Desconectar zona de cocción/placa de cocción

### Desconectar zona de cocción

- Toque y mantenga la zona de cocción en el display Touch hasta que la zona de cocción se desconecte

o bien

- toque la zona de cocción en el display Touch.
- Ajuste el nivel de potencia 0.

o bien

- toque la zona de cocción en el display Touch.
- Toque el símbolo ↵.

### Desconectar la placa

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

# Manejo

---

## Indicador de calor residual

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

La indicación de calor residual se apaga una vez se puede tocar sin riesgo la zona de cocción.



Riesgo de sufrir quemaduras debido a una superficie vitrocerámica caliente.

Una vez finalizado el proceso de cocción, la superficie vitrocerámica está caliente.

No toque la superficie vitrocerámicas mientras las indicaciones de calor residual estén encendidas.

## TempControl

TempControl supervisa y regula la temperatura durante los procesos de asado:

- el aceite o la grasa utilizada no se sobrecalienta,
- no es necesario ir adaptando los niveles de potencia manualmente,
- no es necesario girar el alimento continuamente.

Coloque el recipiente en el centro, sobre el sensor.

TempControl no es apto para freír o cocer.  
Utilice esta función exclusivamente para asar.


## Indicaciones sobre la utilización

- Puede ajustar una temperatura entre 140 y 230 °C.
- Coloque el recipiente exclusivamente si está seco.
- No use aceite caliente, marrón o que contenga restos de comida
- Añada el alimento cuando suene la señal. En caso de reconocerse una irregularidad, es posible que no pueda continuar calentándose.
- No añada el aceite en cuanto comience el precalentamiento.
- No modifique la posición del recipiente en cuanto comience el precalentamiento.

# Manejo

---

## Activar TempControl

- Coloque el recipiente de cocción en la posición deseada.
- Añada la cantidad necesaria de aceite o grasa al recipiente.
- Seleccione TempControl .
- Ajuste la temperatura.

Al alcanzar la temperatura ajusta suena una señal. El tiempo se inicia automáticamente.

- Introduce el alimento en el recipiente.
- Apague la zona de cocción después de su uso.

## Modificar la temperatura

Si utiliza varios recipientes a la vez y la indicación no es de color naranja, deberá seleccionar previamente la indicación.

- Toque la indicación del recipiente deseado.
- Ajuste la temperatura.

## Tabla de cocción TempControl

En la lista aparecen los alimentos para los que no hay ningún programa de ayuda. Para un listado completo de los programas de ayuda, ir al capítulo "Manejo", apartado "Asistente".

Las temperaturas indicadas en la tabla son solo orientativas. Recomendamos seleccionar inicialmente la temperatura más baja. Si lo desea, podrá prolongar la cocción. El tiempo comienza una vez alcanzada la temperatura ajustada.

Alimentos	🔥 [°C]
Carne congelada, p. ej. Cordon Blue	150–170
Rollitos de primavera congelados	
Palitos de pescado congelados	
Pescado entero	
Pinchos de carne	
Verduras en mantequilla (champiñones, ajo)	
Schupfnudeln en mantequilla (plato típico alemán)	
Rösti de patatas	180–200
Leberkäse (plato típico alemán)	
Tortilla	
Langos (plato típico húngaro)	
Palomitas	
Alimentos para freír congelados	
Tostar semillas sin grasa	
Caramelo	200–220
Platos tipo ragú	
Platos al wok	
Sofreír carne para estofados (p. ej., gulasch)	
Sofreír cantidades grandes de carne	

🔥 Temperatura

# Manejo

---

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

- Pulse la fila numérica entre los niveles de potencia.


En la indicación se muestra el nivel de potencia ajustado, el rango de ajuste y la duración.

Ejemplo:

si toca la fila numérica entre los niveles de potencia 7 y 8, aparecerá el nivel 7,5.

El tiempo de funcionamiento indica cuánto tiempo lleva la zona de cocción en funcionamiento.

## Área de cocción PowerFlex Plus

En una zona de cocción PowerFlex Plus, todas las bobillas de inducción permanecen conectadas conjuntamente (ver capítulo "Inducción", apartado "Funcionamiento"). Si está activado el reconocimiento del menaje (ver capítulo "Ajustes )", las zonas de cocción se ajustan automáticamente en lugar del tamaño del recipiente colocado. Es posible también seleccionar las zonas de cocción manualmente y modificar su forma y/o tamaño.

Coloque siempre el recipiente en el centro del área de cocción PowerFlex Plus.

## Ajustar/modificar las zonas de cocción manualmente

- Toque una marca cuadrada sobre el display Touch de la placa.

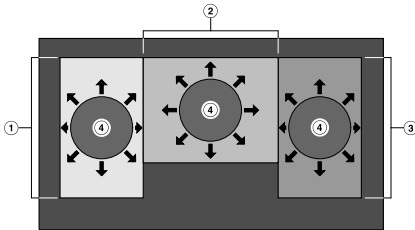
El área de cocción seleccionado aparece retroiluminado de color naranja.

- Deslice el dedo sobre el display Touch para aumentar o disminuir el área seleccionado.

No es posible modificar la forma o el tamaño de una zona de cocción activada.

## Booster

El Booster intensifica la potencia para que las grandes cantidades se calienten rápidamente, p. ej. agua para cocer pasta. Este aumento de la potencia se puede activar como máximo hasta 10 minutos.



- ① Área de cocción PowerFlex Plus con TempControl
- ② Área de cocción PowerFlex Plus con TempControl
- ③ Área de cocción PowerFlex Plus con TempControl
- ④ Recipiente de cocción con Booster

Puede utilizar el Booster como máximo con 3 recipientes de cocción a la vez:

- 1 vez en la mitad izquierda de la placa
- 1 vez en el centro
- 1 vez en la mitad derecha de la placa

Si activa el Booster, regresará al nivel de potencia 9 automáticamente una vez finalizado el tiempo de Booster.

Durante el tiempo del Booster se reducirá en parte la potencia del resto de bobinas de inducción. En caso de que esté en funcionamiento otro recipiente sobre la zona correspondiente de la placa, sucederá lo siguiente:

- se reduce el nivel de potencia.
- No es posible ajustar niveles de potencia altos.

No es posible utilizar a la vez en una parte de la placa el Booster y TempControl.

Los ajustes en Power Management (ver capítulo "Inducción", apartado "Power Management") influyen en la función Booster.

# Manejo

---

## Activar el Booster

- Coloque el recipiente de cocción en la posición deseada.
- Seleccione Manual 1 – 9.
- Toque el símbolo B.

En la indicación aparece B, la zona de ajuste y la duración.


El tiempo de funcionamiento indica cuánto tiempo lleva la zona de cocción en funcionamiento.

## Desactivar Booster

- Toque el símbolo ↶.
- o bien
- ajuste otro nivel de potencia.

## Asistente

Esta placa de cocción ofrece la posibilidad de utilizar más de 20 programas de ayuda para la elaboración de platos y alimentos.

- Coloque el recipiente sobre la zona de cocción deseada.
- Seleccione Asistente .
- Seleccione el alimento/plato deseado.

En el display Touch aparece una información sobre el plato/alimento seleccionado.

- Seleccione Start.

Al alcanzar la temperatura ajusta suena una señal. El tiempo se inicia automáticamente. No se producen otras señales.


En la receta se proponen los tiempos de cocción.

**Consejo:** Puede ajustar el tiempo de cocción de la zona de cocción como un avisador o como un tiempo de desconexión automática (ver el capítulo "Timer").

- Procesa tal y como se describe en la información.
- Apague la zona de cocción después de su uso.

## Mostrar información

Es posible visualizar la información sobre un proceso en curso.

- Toque el símbolo  en la indicación de la zona de cocción.
- Para cerrar la indicación, toque Start.

# Manejo

## Vista general de los programas con asistente

Los tiempos indicados en la tabla son solo valores orientativos. Para empezar, te recomendamos el tiempo de cocción más corto. Si lo desea, podrá prolongar la cocción. El tiempo comienza una vez alcanzada la temperatura ajustada.

Alimentos	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Guarniciones		
Patatas a lo pobre	180–200	15–25 <sup>1</sup>
Picatostes	200	4–6
Pescado		
Filete de pescado	180–200	5–15
Filete de pescado empanado	180–200	5–15
Gambas	180–200	2–4
Cocina rápida		
French toast	180–200	6–10
Curry	200–210	10–20 <sup>2</sup>
Croque Monsieur	180–200	6–10
Salteados	200	3–10
Guarniciones		
Tortilla	160–180	3–6
Huevos fritos	160–180	5–10
Huevos revueltos	160	2–6
Carne		
Salsa boloñesa	180–220	30–90 <sup>3</sup>
Hamburguesas	160–180	10–20
Pechuga de pollo a la plancha	180–220	10–20
Milanesa	180–200	5–10
Poco hecho, 3 cm de grosor	200	5–7
Hecho, 3 cm de grosor	200	6–10
Muy hecho, 3 cm de grosor	160	15–25

Salchichas	180	5-15
Beicon	160-180	8-11
Chuletillas de cordero	180-220	5-10
Chuletillas de cerdo	180-200	6-10
Dulces		
Tortitas	160-180	4-8
Crepes	200	2-3

🌡 Temperatura, ⌚ tiempo de cocción/asado

<sup>1</sup> El tiempo de asado indicado se refiere a patatas cocidas.

En caso de que no lo estén y de que estén cortadas en dados o en rodajas, el tiempo de asado será de 15-35 minutos.

<sup>2</sup> Una vez preparados los ingredientes, añadir caldo y llevar a ebullición.

El tiempo de cocción se refiere al tiempo después de que comience a hervir el caldo.

<sup>3</sup> Una vez preparados estos ingredientes, añadir el resto y llevar a ebullición.

El tiempo de cocción se refiere al tiempo después de que comiencen a hervir el resto de ingredientes.

# Timer

---

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

El Timer solo se puede utilizar para dos funciones:


- para ajustar un aviso,
- para desconectar automáticamente el calentamiento de un recipiente de cocción

Es posible utilizar las funciones simultáneamente.

Puede ajustar un tiempo de entre 1 minuto (0:00:01) y 9 horas 59 minutos y 59 segundos (9:59:59).

## Minutero avisador


### Ajustar un aviso

- Abra el menú desplegable.
- Seleccione .



En el display Touch aparece 00:00:00 (horas: minutos: segundos).

- Toque 0 (horas) o 00 (minutos o segundos).
- Ajuste el tiempo deseado con - o +.
- Confirme pulsando OK.

### Modificar el aviso

- Seleccione .
- Toque el valor que hay que modificar.
- Ajuste el tiempo deseado con - o +.
- Confirme pulsando OK.

### Borrar el aviso

- Seleccione .
- Seleccione .
- Confirme pulsando OK.

## Desconexión de seguridad

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

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

## Ajustar una hora de desconexión

- Ajuste un nivel de potencia o temperatura en la zona de cocción deseada.

- Seleccione .

En el display Touch aparece 00:00:00 (horas: minutos: segundos).

- Toque 0 (horas) o 00 (minutos o segundos).

- Ajuste el tiempo deseado con - o +.

- Confirme pulsando OK.

- Si desea ajustar un tiempo de desconexión para otra zona de cocción, proceda como ya se ha descrito anteriormente.

## Modificar el tiempo de desconexión

- Seleccione .

- Toque el valor que hay que modificar.

- Ajuste el tiempo deseado con - o +.

- Confirme pulsando OK.

## Eliminar el tiempo de desconexión

- Seleccione .

- Seleccione .

- Confirme pulsando OK.

En caso de haber eliminado el tiempo, dejará de mostrarse la duración.

# Funciones suplementarias

---

## Función Stop&Go

Es posible utilizar esta función solo si se utiliza la función Manual 1–9 para todos los recipientes. Al activar Stop & Go se reducen todos los niveles de potencia al 1.

No podrán modificarse los niveles de potencia ni el Timer, se puede desconectar exclusivamente la placa de cocción. Se mantienen el avisador, tiempos de desconexión y tiempos del Booster. Durante la desactivación se conmuta de nuevo al último nivel de potencia ajustado y los tiempos continúan.

## Activar/desactivar

En caso de que no se desactive la función en 30 minutos, la placa se desconecta.


- Abra el menú desplegable.
- Toque el símbolo II/▶. durante 1 s.

## Recall


Si la placa de cocción se ha desconectado de forma involuntaria durante el funcionamiento, con esta función es posible restablecer de nuevo todos los ajustes. Debe conectarse de nuevo la placa durante los 10 segundos después de la desconexión.


- Conecte de nuevo la placa de cocción.
- Seleccione Sí.

### Función Limpieza


Puede bloquear el display Touch de la placa de cocción durante 20 segundos para, p. ej., retirar suciedad. La tecla sensora  no se bloquea.

#### Activar

- Abra el menú desplegable.
- Toque el símbolo .

En el símbolo  se va descontando el tiempo



#### Desactivar

- Abra el menú desplegable.
- Toque el símbolo .

### Modo Demo



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

#### Activar

- Active los ajustes  (ver capítulo "Ajustes ").
- Pulse Modo Demo | on.

En el centro del display Touch aparece DEMO.



#### Desactivar

- Active los ajustes  (ver capítulo "Ajustes ").
- Pulse Modo Demo | off.

En el display se apaga DEMO.

### Mostrar los datos de la placa de cocción

Puede visualizar el modelo, el número de fabricación y el estado del software de su placa de cocción.

- Active los ajustes  (ver capítulo "Ajustes ").
- Pulse Versión del software.

En el display Touch se muestran los datos de la placa.


# Dispositivos de seguridad

---

## Bloqueo de puesta en funcionamiento

La placa de cocción está equipada con un bloqueo de puesta en funcionamiento para evitar una conexión involuntaria. El bloqueo de puesta en funcionamiento solo puede activarse si la zona de cocción está en funcionamiento.

### Activar/desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Encienda la placa de cocción.
- Abra el menú desplegable.
- Pulsar el símbolo  durante 3 segundos.

## Desconexión de seguridad

### El display Touch está tapado

La placa de cocción se desconecta automáticamente si el display Touch permanece cubierto durante más de 10 segundos aprox., p. ej. por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto. El display Touch muestra el mensaje de anomalía F6716 y se emite una señal.

Retire los objetos y/o la suciedad y pulse OK y la placa volverá a estar lista para funcionar.

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

La desconexión automática de seguridad se activa automáticamente cuando una zona se calienta durante un tiempo inusualmente largo. Dicho tiempo depende del nivel de potencia seleccionado. Si este se ha sobrepasado, la resistencia calefactora se desconecta y se muestra la indicación de calor residual. Es posible realizar el ajuste de potencia de la manera habitual.

Nivel de potencia*	Tiempo de funcionamiento máximo [h]
1/1.	9
2/2.	8
3/3.	7
4/4.	6
5/5.	5
6/6.	4
7/7.	3
8/8.	2
9	1


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

## Protección contra el sobrecalentamiento

En caso de que se sobrecaliente la base de un recipiente, la potencia se reducirá automáticamente. La indicación no se modifica. La potencia regresa al valor normal, en caso de que el recipiente se haya enfriado.


# Ajustes

---

Es posible adaptar la placa a sus necesidades personales en el menú Ajustes .

## Activar Ajustes

Los ajustes solo pueden modificarse cuando no tenga lugar ningún proceso de cocción.

- Encienda la placa de cocción.
- Abra el menú desplegable.
- Seleccione Ajustes .

## Modificar Ajustes


- Seleccione el punto del menú deseado.

El ajuste actual aparece marcado en color naranja.

- Seleccione la opción deseada.
- Confirme pulsando OK.

Pulse Ajustes para salir de un punto del menú sin realizar ningún cambio.

## Relación de ajustes

Punto de menú	Ajustes posibles
Luminosidad del display	1 – 5
Idioma 	.../deutsch/english/...
Reconocimiento del mensaje permanente	on*
	off
Función Recall	on*
	off
Señales acústicas	on*
	off
Power Management	10 800 W*
	72000 W
Niveles de potencia	sin niveles intermedios (1, 2, 3, etc.)*
	con niveles intermedios (1, 1.5, 2, 2.5, 3, etc.)
Tiempo de aviso	on*
	off
Asistente	on*
	off
Ajustes de fábrica	Sí
	No
Versión del software	
Miele@home	ver capítulo "Primera puesta en funcionamiento", apartado "Configurar Miele@home" y "Configurar Con@ctivity".
Modo Demo	on
	off*

\* Ajuste de fábrica


# Datos para los laboratorios de ensayo

---

## Platos de prueba según EN 60350-2

De fábrica se programan 9 niveles de potencia.


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

 Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

Una vez finalizado el proceso de cocción, la superficie vitrocerámica está caliente.

Desconecte la placa de cocción.

Deje enfriar la placa de cocción antes de limpiarla.

 Daños debidos a humedad entrante.

El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.

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

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

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

No utilice productos abrasivos o que puedan arañarlas.

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

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

### Productos de limpieza inadecuados

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

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

# Limpeza y mantenimiento

## Limpeza de la superficie vitrocerámica

### Daños por objetos puntiagudos.

La cinta de obturación o sellado entre la placa y la encimera podría resultar dañada.

La cinta de obturación o sellado entre la vitrocerámica y el cerquillo podría resultar dañada.

No utilice objetos puntiagudos para su limpieza.

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

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

- Elimine la suciedad gruesa que se desprenda fácilmente con una bayeta húmeda y la suciedad firmemente adherida con una espátula para cristal.

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

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

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

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

### Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.

Durante el proceso de cocción la superficie vitrocerámica está caliente.


Utilice guantes protectores antes de eliminar con un rascador para cristal los restos de azúcar, plástico o papel de aluminio de la vitrocerámica caliente.

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

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



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

### Mensajes en las indicaciones/en el display

Problema	Causa y solución
<b>El display Touch muestra F6713 o F6771 y la placa se desconecta automáticamente.</b>	Se ha calentado un recipiente vacío. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pulse OK.</li><li>■ Espere hasta que se apague la indicación de calor residual  (ver capítulo "Manejo", apartado "Indicación de calor residual").</li><li>■ Utilice un recipiente lleno.</li></ul>
<b>El display Touch muestra F6734 y la placa se desconecta automáticamente.</b>	Recipiente colocado de forma incorrecta. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Coloque de nuevo el recipiente (ver capítulo "Manejo", apartado "Colocar el recipiente de cocción").</li><li>■ Pulse OK.</li></ul>
<b>El display Touch muestra F6716 y la placa se desconecta automáticamente.</b>	El display Touch está tapado, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto situado por encima. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Elimine la suciedad o los objetos (ver el capítulo "Dispositivos de seguridad", apartado "Desconexión de seguridad").</li><li>■ Pulse OK.</li></ul>
<b>El display Touch muestra F6704 y la placa se desconecta automáticamente.</b>	Las aberturas de aspiración y salida del enfriamiento están bloqueadas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Retire cualquier obstáculo situado por delante de las aberturas de aspiración y salida del enfriamiento.</li><li>■ Pulse OK.</li></ul>
<b>En el display se muestra un mensaje que no aparece en esta tabla.</b>	Se ha producido una anomalía en la electrónica. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte la placa de cocción de la corriente durante 1 minuto aprox.</li><li>■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si el problema persiste después de restablecer el suministro de electricidad.</li></ul>

## ¿Qué hacer si ...?

### Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
<b>En la indicación parpadea - - -.</b>	No hay menaje en el área de cocción o el que hay es inadecuado. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Utilice menaje adecuado (ver capítulo "Inducción", apartado "Menaje").</li></ul>
	El recipiente no está correctamente colocado. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Coloque de nuevo el recipiente.</li></ul>
	Sobre la zona se encuentran objetos de metal, p. ej. cubiertos. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Retire los posibles objetos.</li></ul>
<b>El display Touch no reacciona.</b>	Tiene las yemas de los dedos cubiertas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toque el display Touch exclusivamente con la yema de los dedos sin cubrir.</li></ul>
	La función Limpieza  está activada. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desactive la función Limpieza (ver capítulo "Funciones adicionales", apartado "Función Limpieza ").</li></ul>
	Ha tocado el display Touch mientras sostenía un recipiente de cocción. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vuelva a hacerlo con las manos vacías.</li></ul>
	El display Touch está sucio. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Elimine la suciedad.</li></ul>
<b>Los símbolos reaccionan en caso de tocar una zona próxima.</b>	Sobre el display Touch se encuentran agua u otros líquidos. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Seque el display Touch.</li></ul>
<b>El nivel de potencia se reduce automáticamente o no permite aumentarlo.</b>	Hay dos recipientes en funcionamiento a la vez en el área (ver capítulo "Inducción", apartado "Power-management").
<b>Una zona se desconecta automáticamente.</b>	El tiempo de funcionamiento ha sido demasiado largo. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ajuste de nuevo el nivel de potencia (ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Desconexión de seguridad»).</li></ul>

Problema	Causa y solución
<b>La zona de cocción no funciona de la forma habitual con el nivel de potencia ajustado.</b>	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ En caso de que se sobrecaliente la base de un recipiente, la potencia se reducirá automáticamente. La indicación no se modifica. La potencia regresa al valor normal, en caso de que el recipiente se haya enfriado.
<b>Una zona de cocción o la placa de cocción completa se desconectan automáticamente.</b>	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento».

## ¿Qué hacer si ...?

### Resultado insatisfactorio

Problema	Causa y solución
<b>El tiempo de calentamiento es extrañamente largo.</b>	El recipiente no está correctamente colocado. ■ Coloque de nuevo el recipiente (ver capítulo "Manejo", apartado "Colocar el recipiente de cocción").
	O bien la base del recipiente o la vitrocerámica están sucios. ■ Elimine la suciedad.
	Ha añadido agua, aceite o alimentos durante el tiempo de calentamiento. ■ No añada nada durante ese tiempo.
<b>En procesos de asado y cocción similares existen pequeñas diferencias en lo que respecta a los tiempos y el dorado</b>	Esto no es una anomalía. El material de la base y la posición sobre la placa afectan a la potencia de las bobinas de inducción. Esto puede repercutir en el proceso de cocción.

## Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
<p><b>No es posible conectar la placa.</b></p>	<p>La placa de cocción no tiene corriente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta de Miele (automático mínimo, ver la placa de características).</li> </ul> <p>Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desconecte el aparato de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello           <ul style="list-style-type: none"> <li>– desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o</li> <li>– desconecte el interruptor de seguridad FI (diferencial).</li> </ul> </li> <li>■ En el caso de que continúe sin poder poner en funcionamiento la placa después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Post-venta.</li> </ul>
<p><b>El área no se calienta.</b></p>	<p>El área aún está caliente después de un proceso de cocción anterior. En cuanto se enfríe, se volverá a calentar.</p>
<p><b>Aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de una placa de cocción nueva.</b></p>	<p>Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Al poner en funcionamiento la placa por primera vez, pueden formarse olores y humo. También se desprende olor en las primeras horas de funcionamiento debido al calentamiento de las bobinas de inducción. En los siguientes usos va disminuyendo el olor hasta desaparecer totalmente. Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que la placa esté conectada incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.</p>
<p><b>Se oye un ruido de funcionamiento después de desconectar la placa.</b></p>	<p>El ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento hasta que la placa se enfría y después se desconecta de forma automática.</p>

## Accesorios opcionales (no suministrados)

---

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

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

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

### Recipientes de cocción

Miele ofrece una amplia selección de recipientes de cocción. Este ha sido adaptado a la perfección a los electrodomésticos Miele en cuanto a funcionamiento y dimensiones. En la página web de Miele tiene a su disposición información detallada.

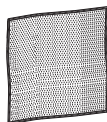
### Productos de limpieza y mantenimiento

#### Limpiador para vitrocerámica y acero inoxidable 250 ml



Elimina suciedad persistente, manchas de cal y restos de aluminio

#### Paño de microfibra



Para la eliminación de huellas dactilares y suciedad leve

## Contacto en caso de anomalías

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

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

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

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


## Garantía


El presente producto está sujeto a la garantía legalmente establecida en el Real Decreto Ley 1/2007 de 16 de noviembre por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, o el texto legal que en su caso lo sustituya.


# Instalación

---

## Advertencias de seguridad para el montaje

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

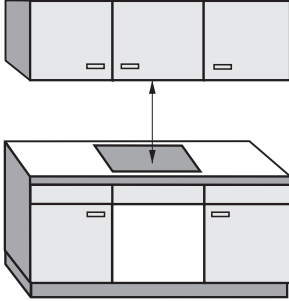
 Peligro de descarga eléctrica debido a la tensión de red.  
Riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada a la red eléctrica.  
Es necesario que personal autorizado se encargue de la conexión de la placa a la red eléctrica.

 Daños producidos por la caída de objetos.  
Durante el montaje de un armario alto o de una campana extractora la placa de cocción puede resultar dañada.  
Monte la placa una vez estén ya montados el armario superior y la campana extractora.

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

## Distancias de seguridad

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



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

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

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

### Distancia mínima por debajo de la placa de cocción

Para garantizar la ventilación de la placa debe dejarse por debajo una distancia mínima con un horno, entrepaño o cajón.

La distancia mínima a partir del borde inferior de la placa de cocción hasta

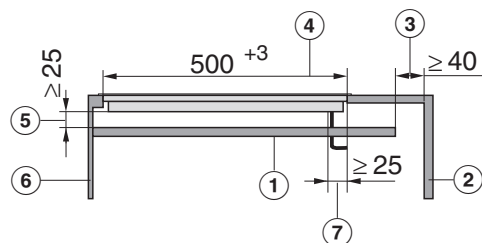
- Borde superior del horno: 25 mm
- Borde superior del entrepaño: 25 mm
- El canto superior del cajón: 5 mm
- La base del cajón: 75 mm

# Instalación

## Entrepañó

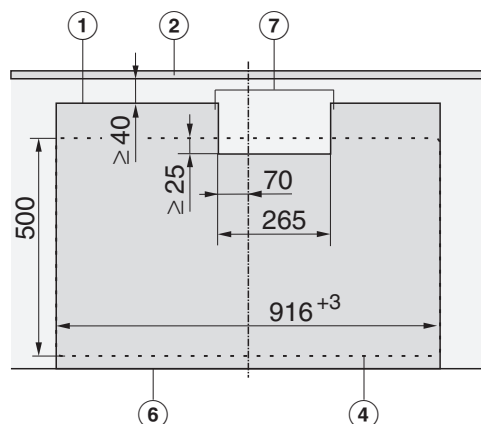
No es necesario realizar un entrepañó bajo la placa de cocción, pero puede hacerse.

### Vista lateral



- ① Entrepañó
- ② Pared trasera del armario
- ③ Distancia mínima entre el canto posterior del entrepañó y la pared del armario para la ventilación de la placa
- ④ Huevo de la encimera
- ⑤ Distancia mínima entre el canto inferior de la placa y el canto superior del entrepañó para la ventilación de la placa
- ⑥ parte anterior
- ⑦ Recorte para la ventilación del cable de conexión  
Distancia mínima del canto posterior del recorte de la encimera hasta el canto del recorte

### Vista superior



- ① Entrepañó
- ② Pared trasera del armario
- ④ Huevo de la encimera
- ⑥ parte anterior
- ⑦ Recorte para la ventilación del cable de conexión  
Distancia mínima del canto posterior del recorte de la encimera hasta el canto del recorte

## Distancia de seguridad trasera / lateral

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

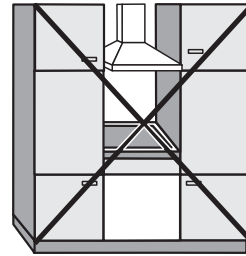
En la pared posterior de la placa se debe mantener la distancia mínima ① a un armario alto o pared especificada abajo.

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

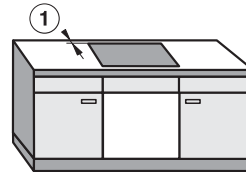
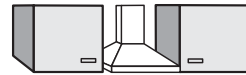
① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de ésta:  
50 mm

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

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



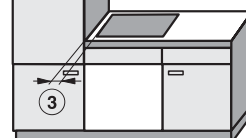
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

# Instalación

## Distancia de seguridad con revestimiento del hueco

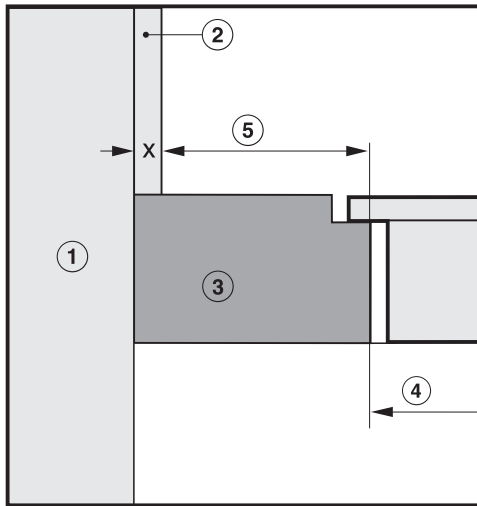
Si el revestimiento del hueco ya está colocado, debe existir una distancia mínima entre el recorte de la encimera y el revestimiento, ya que los materiales se pueden modificar o estropear con las altas temperaturas.

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

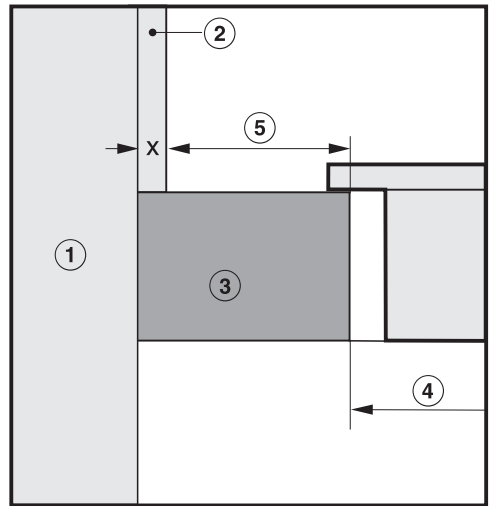
Si el material del revestimiento es no inflamable, (p. ej. metal, piedra natural, cerámica) es necesario dejar una distancia mínima de ⑤ entre la encimera y el hueco de unos 50 mm menos el grosor del revestimiento.

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

### Placas a nivel de la encimera



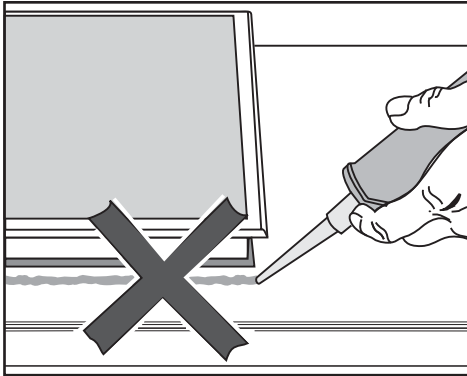
### Placas de cocción con cerco / bisel



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

## Indicaciones para la instalación - sobre encimera

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

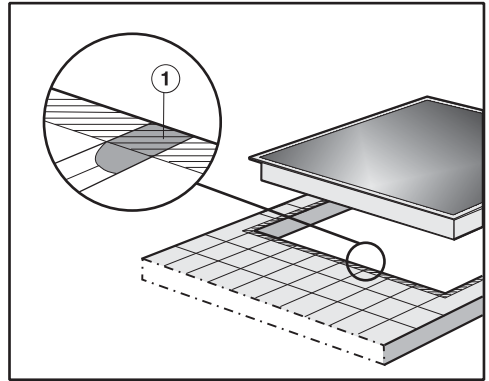


⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

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

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

### Encimera con azulejos



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

### Cinta de sellado

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

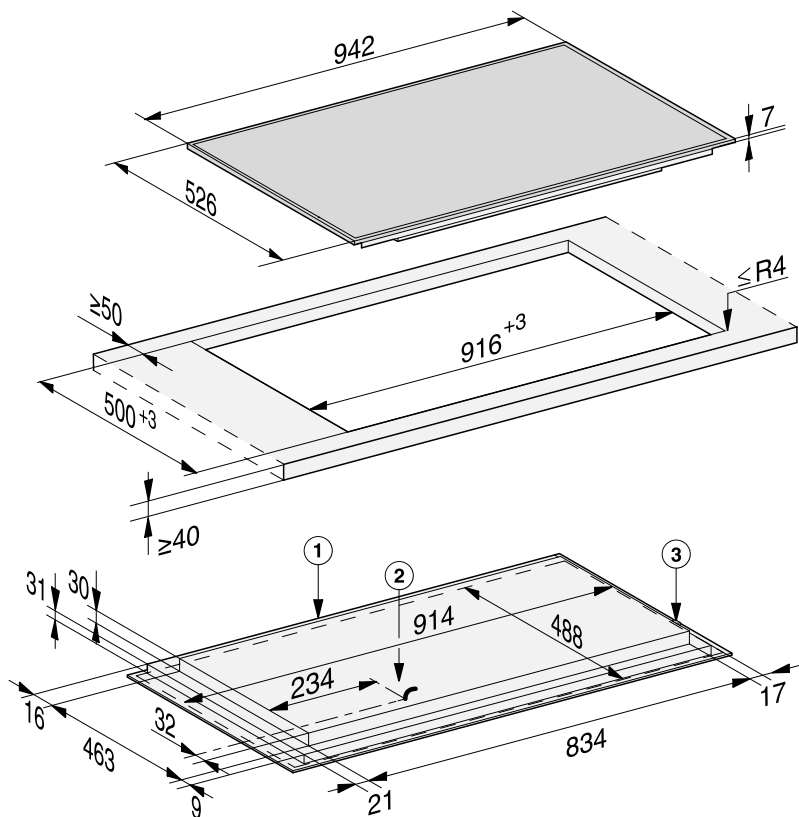
Sustituya la cinta de sellado por una nueva al volver a montar la placa.

# Instalación

## Medidas de montaje, sobre encimera

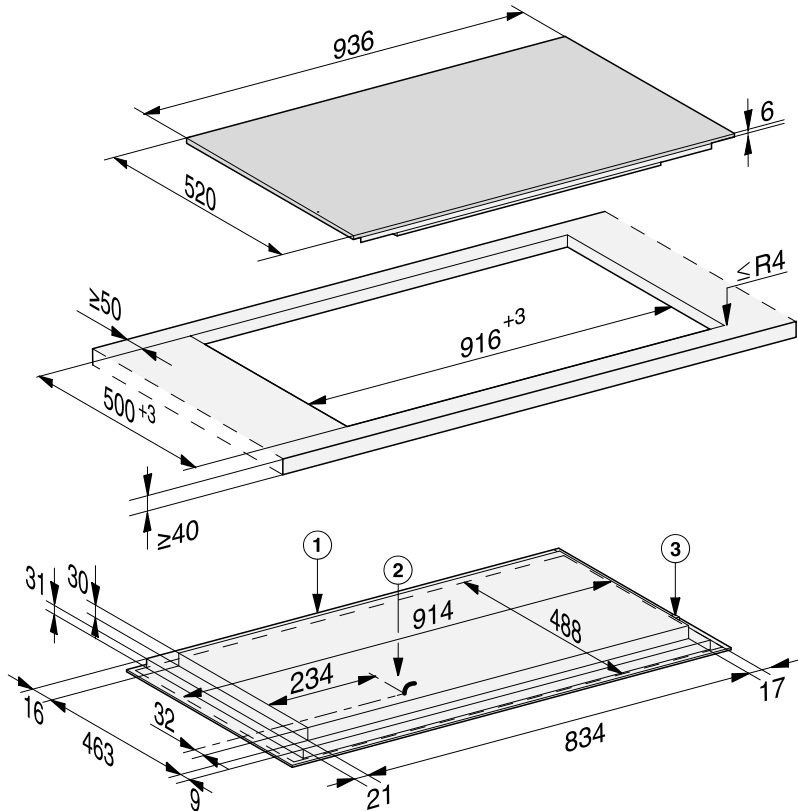
Todas las dimensiones se indican en mm.

### Medidas de empotramiento – KM 7999 FR



- ① parte anterior
- ② Caja con cable de conexión a la red  
Cable de conexión a la red L = 1.280 mm
- ③ Conexión dispositivo WiFi

## Medidas de empotramiento – KM 7999 FL



- ① parte anterior
- ② Caja con cable de conexión a la red  
Cable de conexión a la red L = 1.280 mm
- ③ Conexión dispositivo WiFi

# Instalación

---

## Montaje sobre encimera

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

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

- Pegue la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa. No pegue la cinta de sellado sometida a tracción.
- Pase el cable de conexión a red de la placa hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Coloque la placa de cocción centrada en el hueco de empotramiento. Asegúrese de que la junta se encuentre sobre la encimera para garantizar el sellado con la misma.

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

Si la junta no se situara correctamente en las esquinas sobre la encimera, es posible repasar los radios de las esquinas ( $\leq R4$ ) con una sierra de calar.

- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica.

- Compruebe el funcionamiento de la placa de cocción.

## Consejos para el montaje - enrasado

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

La anchura interior del armario inferior debe tener como mínimo la medida del recorte interior de la encimera (ver el capítulo "Instalación", apartado "Medidas de empotramiento - enrasado") para garantizar el libre acceso a la placa desde la parte inferior y para poder retirar la carcasa inferior para la realización de tareas de mantenimiento. Si después del montaje la placa no quedara accesible por la parte inferior, deberá retirarse el material de sellado para desmontarla.

## Encimeras de piedra natural

La placa de cocción se coloca directamente sobre el fresado.

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

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

## Cinta de sellado

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

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




## Montaje enrasado

- Haga el hueco de la encimera. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (véase el capítulo "Distancias de seguridad").
- Encimeras de madera maciza / encimeras con azulejos / encimeras de vidrio:  
Fije los listones de madera 6 mm por debajo del canto superior de la encimera (ver imagen capítulo "Medidas de empotramiento - enrasado").
- Pegue la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa. No pegue la cinta de sellado sometida a tracción.
- Pase el cable de conexión a red de la placa hacia abajo a través del hueco de empotramiento.
- Coloque la placa de cocción en el hueco de empotramiento y céntrela.

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

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


 Daños provocados por un producto sellador inadecuado.

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

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

# Instalación

## Conexión eléctrica

 Daños derivados de una conexión incorrecta.

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

Miele no asume responsabilidad alguna por los daños causados por trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inapropiados ni por los causados por la falta de un conductor a tierra o por la ausencia del mismo (p. ej., descarga eléctrica). Es necesario que personal autorizado se encargue de la conexión de la placa a la red eléctrica.

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

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

## Potencia nominal total

véase la placa de características

## Datos de conexión

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

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

## Interruptor diferencial

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

## Interruptores

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

## Desconexión de la red


La conexión de la placa debe quedar accesible en cualquier momento para trabajos del Servicio técnico o de reparación.

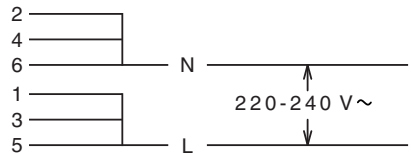
No todas las opciones de conexión están permitidas en el lugar de instalación.

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


## Wiring diagram

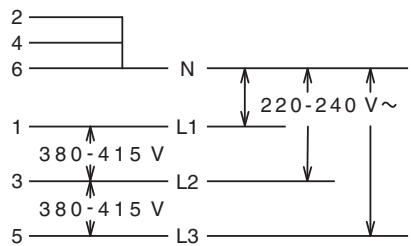
### 220-240 V ~

Yellow/Green —   
Gelb/Grün, Jaune/Vert



### 380-415 V 3N~

Yellow/Green —   
Gelb/Grün, Jaune/Vert



# Hojas de datos del producto

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

## Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 7999
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = 2. = 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ( $EC_{\text{cocción eléctrica}}$ )	1. = 189,0 Wh/kg 2. = 191,7 Wh/kg 3. = 191,9 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ( $EC_{\text{placa eléctrica}}$ )	190,9 Wh/kg

# Declaración de conformidad

---

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

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

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

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

Potencia de transmisión máxima < 100 mW



**Miele S.A.U.**

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

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

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

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

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

**Chile**

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

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

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

KM 7999 FR, KM 7999 FL

es-ES

M.-Nr. 11 326 740 / 03