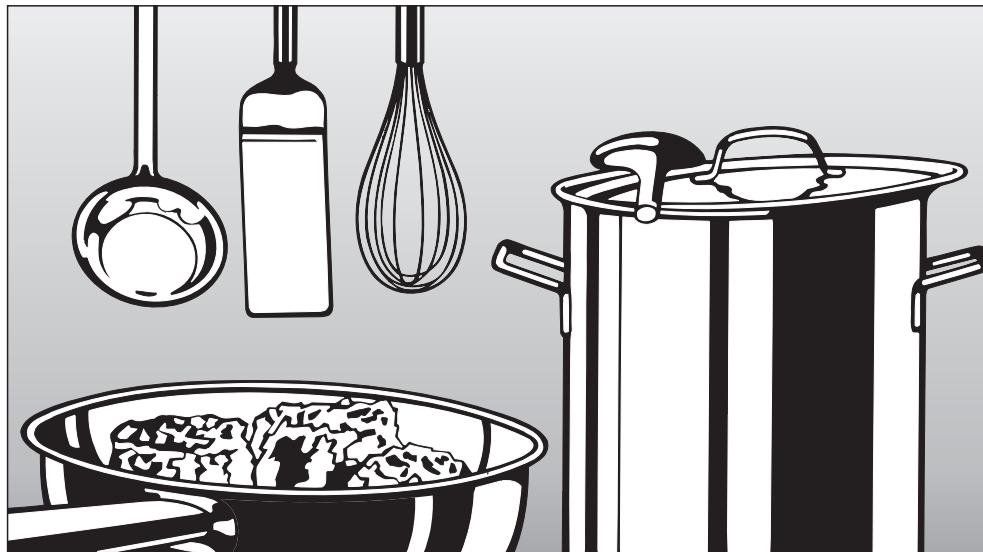


Instrucciones de manejo y montaje



Placa vitrocerámica de inducción KM 6310 / KM 6311 / KM 6346

(D) Wenn Sie diese Gebrauchsanweisung in einer anderen Sprache benötigen, nutzen Sie bitte die Anforderungskarte am Ende dieses Heftes.

(GB) Should you require these operating instructions in a different language, use the request slip at the end of this booklet.

Es **imprescindible leer** las instrucciones de manejo y montaje antes del emplazamiento, instalación y puesta en funcionamiento. De este modo se evitarán posibles daños tanto al usuario y al aparato.

es - ES, CL

M.-Nr. 07 803 700

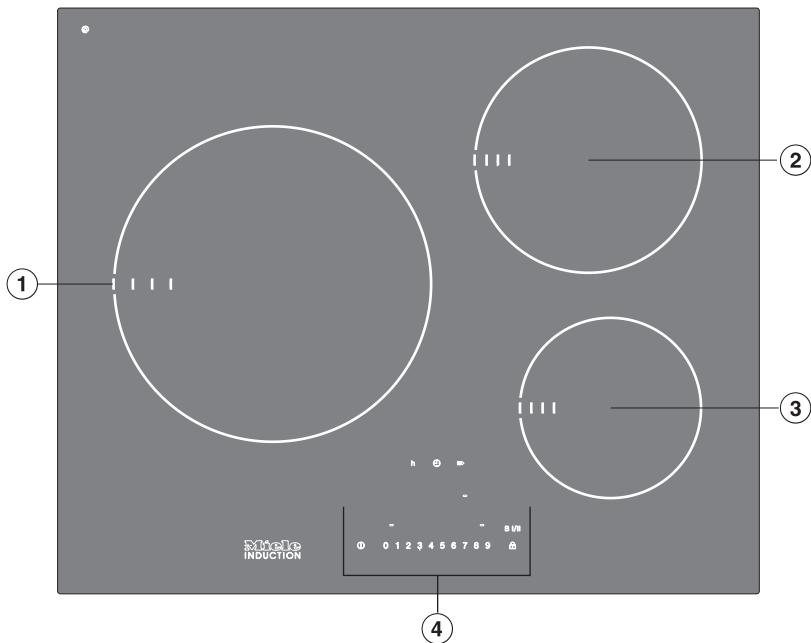
Índice

Descripción del aparato	4
KM 6310 / KM 6311	4
KM 6346	5
Panel de mandos	6
Datos de las zonas de cocción	8
Equipamiento especial	8
Advertencias e indicaciones de seguridad	9
Su contribución a la protección del medio ambiente	16
Antes de la primera utilización	17
Primera limpieza	17
Puesta en funcionamiento	17
Inducción	18
Funcionamiento	18
Ruidos	19
Menaje	20
Manejo	21
Principio de manejo	21
Conexión	22
Niveles de potencia	23
Inicio automático de cocción (=AA)	24
Función Booster	26
Función para mantener calientes los alimentos	29
Desconexión e indicación de calor residual	30
Algunas sugerencias para el ahorro energético	31
Timer	32
Aviso	33
Desconectar automáticamente una zona de cocción	36
Uso simultáneo de las funciones del timer	37
Dispositivos de seguridad	38
Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento	38
Reducción temporal de la potencia ("Stop and Go")	40
Desconexión de seguridad	41
Protección contra sobrecalentamiento	43
Limpieza y mantenimiento	44
Programación	46
¿Qué hacer si ...?	50
Accesorios especiales	54

Con@ctivity y Miele@home	59
Registrar la placa de cocción	59
Desconectar la placa de cocción:	60
Advertencias de seguridad para el montaje	61
Medidas de empotramiento	67
KM 6310	67
KM 6311	68
KM 6346	69
Montaje	70
Conexión eléctrica	71
Cable de conexión	72
Esquema de conexión	73
Servicio Post-Venta, placa de características, garantía	74
(E) / (D) / (GB)	75

Descripción del aparato

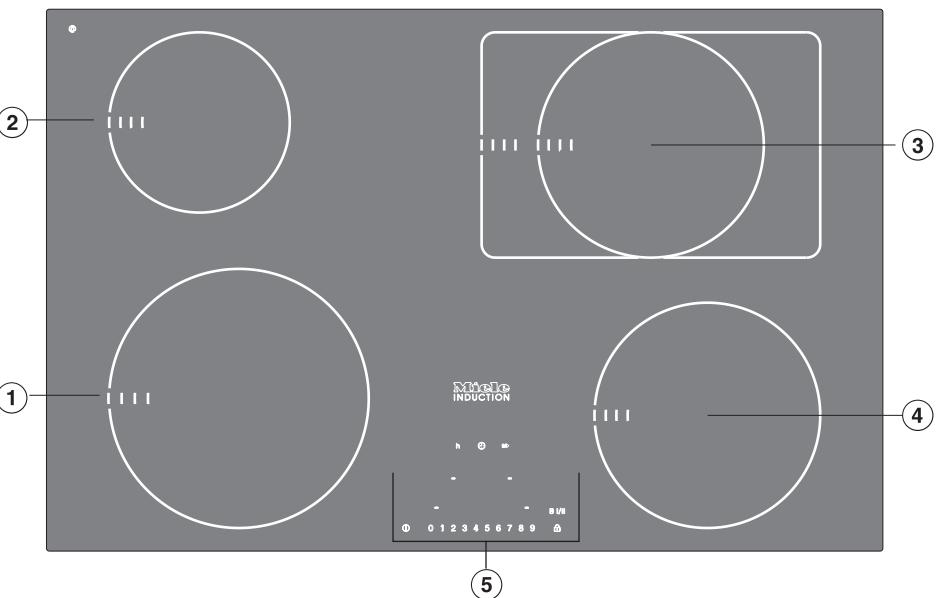
KM 6310 / KM 6311



- ① Zona de cocción con TwinBooster
- ②③ Zonas de cocción con Booster
- ④ Panel de mandos

Descripción del aparato

KM 6346



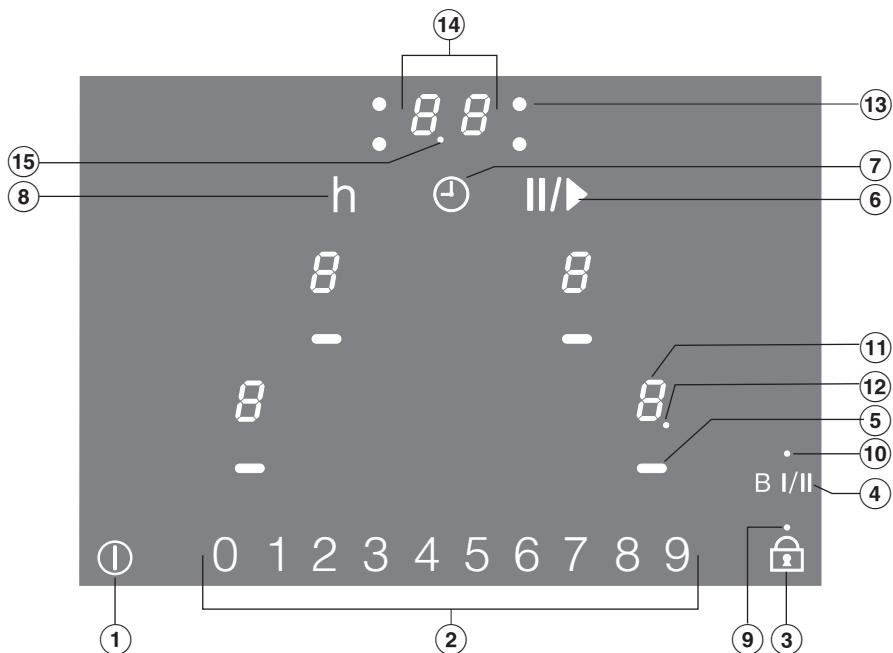
①③ Zona de cocción con TwinBooster

②④ Zonas de cocción con Booster

⑤ Panel de mandos

Descripción del aparato

Panel de mandos



Teclas sensoras

- ① Conexión/Desconexión de la placa
- ② Escala de manejo
 - Ajuste del nivel de potencia
 - Ajuste del tiempo
- ③ Bloqueo
- ④ Booster / TwinBooster
- ⑤ Selección de la zona de cocción
- ⑥ Reducción temporal de la potencia ("Stop and Go")
- ⑦ - Selección del reloj
 - Cambiar entre las funciones del reloj
 - Selección de la hora de desconexión (véase capítulo "Desconectar automáticamente una zona de cocción")
- ⑧ Función horaria

Pilotos de control

⑨ Bloqueo

⑩ Booster

Indicación de la zona de cocción

⑪ **0** = Disponibilidad de funcionamiento de la zona de cocción

h = Función para mantener calientes los alimentos

1 hasta 9 = Niveles de potencia

1 = Nivel 1 TwinBooster

11 = Booster / Nivel 2 TwinBooster

U = Falta menaje o no es apto (véase capítulo "Inducción")

E = Calor residual

R = Inicio automático de cocción con niveles de potencia ampliados

⑫ Piloto de control del inicio automático de cocción o niveles de potencia ampliados (véase capítulo "Ajustes básicos")

Indicación del reloj

⑬ Piloto de control para la asignación de las zonas de cocción, p. ej., zona de cocción posterior derecha

⑭

00 hasta 99 = Tiempo en minutos

0.h hasta 9h = Tiempo en horas

⑮ Piloto de control para medias horas con avisos de más de 99 minutos

Descripción del aparato

Datos de las zonas de cocción

Zona de cocción	KM 6310 / KM 6311 / KM 6312		
	Ø mínimo a máximo en cm*	Potencia en vatios a 230 V**	
<input checked="" type="checkbox"/>	18 - 28	normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	2600 3000 3700
<input checked="" type="checkbox"/>	14 - 20	normal Booster	1850 3000
<input checked="" type="checkbox"/>	10 - 16	normal Booster	1400 2200
		Total:	7400

Zona de cocción	KM 6346		
	Ø mínimo a máximo en cm*	Potencia en vatios a 230 V**	
<input checked="" type="checkbox"/>	16 - 23	normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	2300 3000 3700
<input checked="" type="checkbox"/>	10 - 16	normal Booster	1400 2200
<input checked="" type="checkbox"/>	14 - 20 / 20 x 30	normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2 normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	1850 2500 3000 2300 3000 3700
<input checked="" type="checkbox"/>	14 - 20	normal Booster	1850 3000
		Total:	7400

* Dentro de las zonas indicadas pueden utilizarse ollas con diámetro de base a su elección.

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

Equipamiento especial

Las placas de cocción con el símbolo @ en la esquina superior izquierda están preparadas para el sistema Miele@home (véase capítulo "Accesorios especiales").

Advertencias e indicaciones de seguridad

Esta placa de cocción cumple con las normativas establecidas en materia de seguridad. El uso o manejo indebido puede causar daños y perjuicios a personas y objetos.

¡Lea detenidamente las presentes "Instrucciones de manejo" antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, ya que contiene importantes indicaciones acerca de la seguridad, el montaje y el mantenimiento de la misma, a fin de protegerse Vd. y evitar daños en el aparato!

Conserve las presentes "Instrucciones de manejo" para posibles consultas posteriores y entréguelas a un eventual propietario posterior.

Uso apropiado

► Este placa de cocción está destinada únicamente para ser utilizada con fines y en entornos domésticos, como por ejemplo

- en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
- en propiedades agrícolas,
- por los clientes en hoteles, moteles, bed&breakfasts y otros lugares típicos.

► Utilice la placa de cocción únicamente en entornos domésticos para la preparación de comidas y para mantenerlas calientes.

Está prohibido cualquier otro tipo de utilización. Miele no se hace responsable de los daños y perjuicios ocasionados por el uso indebido o por el manejo incorrecto del aparato.

► La zona de cocción no es apta para el uso en zonas exteriores.

► 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 la supervisión o permiso de un responsable.

* Las instrucciones de seguridad y manejo de nuestros productos de doméstico están disponibles en catalán en: www.miele.es.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Niños en casa

- ▶ Utilice el bloqueo para que los niños no puedan conectar la placa sin vigilancia ni puedan modificar ajustes.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca de la placa de cocción. No deje jamás que los niños jueguen con ella.
- ▶ El uso de la placa de cocción por parte de niños sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Los niños deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Durante el funcionamiento, la placa de cocción se calienta y permanece caliente durante cierto tiempo después de desconectarse. Mantenga a los niños alejados del aparato hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ No coloque objetos que puedan captar el interés de los niños sobre la placa de cocción o detrás de la misma. Esto incitaría a los niños a subirse al aparato. ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
- ▶ Cerciórese de que los niños no tienen posibilidad de coger ollas o sartenes calientes. ¡Gire el mango de la olla o sartén hacia dentro de la superficie de trabajo para descartar el riesgo de sufrir quemaduras y escaldaduras! Una rejilla de protección especial para niños (disponible en comercios especializados) reduce el peligro.
- ▶ Los componentes del embalaje (p. ej. plásticos, poliespan) pueden resultar peligrosos para los niños. ¡Peligro de ahogarse! Guarde los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños y elimínelos tan rápido como sea posible.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Seguridad técnica

► Antes del emplazamiento, compruebe si la placa de cocción presenta daños externos visibles. ¡No ponga nunca en servicio un aparato defectuoso, ya que puede entrañar peligros para la seguridad del usuario!

► La seguridad eléctrica de la placa a cocción sólo queda garantizada cuando se conecta a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la normativa vigente correspondiente. Es imprescindible que la instalación cumpla este requisito básico de seguridad. En caso de duda, haga verificar la instalación eléctrica doméstica por parte de un técnico autorizado. No podrán reclamarse a Miele daños y perjuicios originados por la falta de una toma de tierra o por la interrupción de la misma (p. ej. descarga eléctrica)

► Antes de la puesta en funcionamiento de la placa a cocción, compruebe la coincidencia de los datos de conexión (voltaje y frecuencia) indicados en la placa de características del mismo con los de la instalación eléctrica de la vivienda.

Es imprescindible que dichos datos coincidan para evitar daños en el aparato. En caso de duda, consulte con un técnico electricista.

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

► En ningún caso deberá abrirse la carcasa de la placa de cocción, ya que 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 del aparato.

► Los trabajos de instalación y mantenimiento, así como las reparaciones deberán llevarse a cabo exclusivamente por personal autorizado por Miele. La realización incorrecta de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación puede conllevar graves peligros para el usuario de los que Miele no se hará responsable.

► En caso de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación, la placa de cocción deberá desconectarse de la red. El aparato está desconectado de la red eléctrica únicamente si se cumplen las siguientes condiciones:

- se ha desactivado el automático de la instalación eléctrica de la vivienda, o
- los fusibles roscados de la vivienda están totalmente desenroscados, o
- se ha desenchufado el cable de conexión del aparato.

En aparatos dotados de un cable de conexión con clavija, ¡no tire del cable, utilice siempre la clavija para desenchufar el aparato de la red eléctrica!

Advertencias e indicaciones de seguridad

- Si la placa de cocción está equipada con un módulo de comunicación, para los trabajos de instalación y de mantenimiento y para las reparaciones en la placa deberá desconectarse el módulo de comunicación de la red.
- Durante el período de garantía, las reparaciones en la placa de cocción sólo deben ser realizadas por un Servicio Post-Venta autorizado por Miele; de no cumplirse este requisito, se extinguirán las pretensiones de garantía para futuros daños.
- Las piezas defectuosas han de sustituirse únicamente por piezas de repuesto originales de Miele. Sólo en el caso de estas piezas garantizamos el total cumplimiento de los requisitos de seguridad que exigimos a nuestras máquinas.
- En el caso de que el cable de conexión a red esté dañado, un técnico electricista deberá sustituirlo por un cable de conexión a red especial del tipo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC), que puede adquirirse a través de Miele o del Servicio Post-Venta.
- La placa no deberá estar conectada a la red eléctrica a través de dispositivos de varios enchufes o cables de prolongación, ya que éstos no garantizan la seguridad necesaria (p. ej. peligro de sobrecalentamiento).
- Si detectase un defecto o roturas, ranuras o grietas en la superficie vitrocerámica, no ponga la placa de cocción en funcionamiento o desconéctela inmediatamente. Desconéctela de la red eléctrica. ¡De lo contrario existe peligro de que se produzcan descargas eléctricas!

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- Únicamente para personas con marcapasos:
Tenga en cuenta que las inmediaciones de la placa 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.
- No deberán dejarse objetos magnetizables como p. ej. tarjetas de crédito, discuetes o calculadoras en las inmediaciones de la placa conectada. De lo contrario el funcionamiento de estos objetos podría resultar alterado.
- 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.
- ¡En ningún caso deje de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento!
Una cazuela vacía puesta al fuego puede provocar daños en la vitrocerámica, de los que Miele no se responsabilizará.
La grasa o el aceite sobre calentado pueden inflamarse y provocar un incendio.
- ¡En caso de que se enciendan grasas o aceites, no intente jamás apagar el fuego con agua! Trate de sofocar el fuego, p. ej., con la tapa de una cazuela, con un paño húmedo o similar.

- Al trabajar con la placa de cocción caliente, protéjase las manos con guantes protectores termoaislantes, paños de cocina o similares. Observe que los paños no estén mojados o húmedos. De lo contrario aumentará la conductividad del calor lo que puede originar quemaduras.
- No realice flambeados bajo una campana extractora. Las llamas podrían incender la campana.
- No coloque objetos sobre la placa de cocción.
Sobre todo, no coloque cuchillos, tenedores, cucharas etc. u otros objetos metálicos sobre ella. Con el aparato desconectado, en caso de conexión involuntaria o de calor residual disponible existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos (riesgo de sufrir quemaduras).
Otro tipo de objetos depositados, en función del material, pueden comenzar a fundirse o a arder.
Las tapas húmedas pueden quedar pegadas a la cazuela.
¡Desconecte las zonas de cocción después de cada uso!
- No cubra jamás la placa de cocción con un paño o con una tapa. Si se conecta el aparato accidentalmente, o en caso de calor residual, existe peligro de incendio.
- No emplee utensilios de plástico o papel de aluminio ya que estos materiales se funden a temperaturas elevadas. ¡Existe peligro de incendio!

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ No caliente recipientes cerrados, p. ej. latas de conservas, sobre las zonas de cocción. Debido a la sobrepresión formada, los recipientes o latas podrían explotar lo que supondría peligro de sufrir daños y quemaduras.
- ▶ Utilice únicamente cazuelas y sartenes con base lisa. Las bases de cazuelas y sartenes ásperas rayan la superficie vitrocerámica.
- ▶ ¡Nunca caliente recipientes sin contenido, a no ser que el fabricante de los mismos permita expresamente esta utilización! Debido al rápido calentamiento de la inducción, en determinadas circunstancias, la temperatura en la base de los recipientes de cocción podría alcanzar la temperatura de autocombustión de aceites o grasas.
- ▶ Mantenga limpia la placa de cocción. La sal, el azúcar o los granos de arena, p. ej. de lavar la verdura, pueden provocar que la placa se raye.
- ▶ No coloque nunca ollas o sartenes calientes en el área del panel de mandos, ya que la electrónica situada debajo de ella podría resultar dañada.
- ▶ Evite que caigan objetos o vajilla sobre la superficie vitrocerámica. Incluso los objetos ligeros (p. ej. un salero), pueden ocasionar grietas o roturas en la superficie vitrocerámica.
- ▶ Si cae azúcar, alimentos que contengan azúcar, plástico o papel de aluminio sobre la placa caliente, desconecte el aparato. Elimine estas sustancias inmediatamente, es decir, con la placa aún caliente, con un rascador de cristal, porque de lo contrario dañarán la superficie vitrocerámica al enfriarse. Precaución: ¡Peligro de sufrir quemaduras!
- ▶ A continuación, limpie la zona de cocción una vez se haya enfriado.
- ▶ Si utiliza un aparato eléctrico cerca de la placa de cocción, p. ej. una batidora, preste atención a que el cable de conexión no entre en contacto con la placa de cocción caliente. El aislamiento del cable podría dañarse. ¡Peligro de descargas eléctricas!
- ▶ La placa de cocción se suministra con un ventilador de refrigeración. Si debajo del aparato instalado estuviera situado un cajón, deberá mantenerse la distancia suficiente entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato para garantizar una ventilación suficiente. Este cajón no podrá contener objetos punzantes ni papel. Podrían penetrar o ser absorbidos hacia la carcasa del aparato a través de la ranura de ventilación, dañando el ventilador o el dispositivo de refrigeración.
- ▶ Si debajo de la placa estuviera situado un cajón, no deberán almacenarse en él sprays, ni líquidos o materiales fácilmente inflamables. Las bandejas para cubiertos que pudieran encontrarse en el cajón deberán ser de un material resistente al calor.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los objetos metálicos contenidos en cajones bajo la placa de cocción, pueden calentarse si ésta se usa durante un largo periodo de tiempo.
- ▶ Caliente siempre bien los alimentos. Sólo con temperaturas suficientemente altas se eliminan algunos gérmenes.
- ▶ Nunca utilice simultáneamente dos recipientes de cocción sobre una misma zona de cocción o una zona de cocción ampliable.
- ▶ Si la placa de cocción está instalada tras una puerta del mueble, sólo deberá utilizarse con la puerta del mueble abierta.
Cierre la puerta del mueble únicamente cuando el aparato esté desconectado y hayan desaparecido las indicaciones de calor residual.
- ▶ 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 (véase el capítulo correspondiente).

Miele no se hace responsable de los daños causados por no respetar las "Advertencias e indicaciones de seguridad".

Su contribución a la protección del medio ambiente

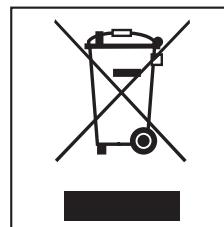
Eliminación del embalaje de transporte

El embalaje protege la placa de cocción de daños durante el transporte. Los materiales del embalaje se han seleccionado siguiendo criterios ecológicos y en función de su posterior tratamiento en plantas de reciclaje.

El retorno del embalaje al ciclo de recuperación del material ahorra materia prima y disminuye el volumen de desechos.

Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos inservibles llevan componentes aprovechables que no tienen desperdicio y de ningún modo deberán terminar en el vertedero. Sin embargo, también contienen sustancias nocivas, necesarias para el funcionamiento y la seguridad de estos aparatos. El desecharlas en la basura común o un uso indebido de las mismas puede resultar perjudicial para la salud y para el medio ambiente. Por este motivo, en ningún caso elimine su



aparato inservible a través de la basura común.

En su lugar, utilice los puntos de reco-gida pertinentes para la entrega y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos inservibles. Infórmese en su distribuidor Miele.

Hasta el momento del transporte al desguace ¡guardé el aparato inservible fuera del alcance de los niños!

Antes de la primera utilización

Pegue la placa de características que encontrará en la documentación que se adjunta con el aparato en el lugar previsto para ello en el capítulo "Placa de características".

Primera limpieza

- Retire las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo con un paño húmedo y, a continuación, séquelo.

Puesta en funcionamiento

Sólo para las placas con bisel (con borde de vidrio esmerilado):

durante los primeros días tras el montaje de la placa puede verse aún una pequeña ranura entre la placa y la encimera. Dicha ranura se reducirá mediante el uso. A pesar de esta ranura, la seguridad eléctrica de la placa queda garantizada en todo momento.

Durante la primera utilización del aparato se generan olores y puede aparecer también vapor. Durante las siguientes utilizaciones el olor irá disminuyendo hasta desaparecer.

Estos olores, así como el posible vapor 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.

Funcionamiento

Bajo la zona de cocción por inducción se encuentra una bobina de autoinducción. Cuando se conecta la zona de cocción, esta bobina genera un campo magnético que actúa directamente sobre la base de la cazuela calentándola. La zona de cocción se calienta únicamente de manera indirecta mediante el calor desprendido por la olla.

Las zonas de cocción con inducción funcionan únicamente cuando se coloca sobre las mismas menaje con base imantable (véase capítulo "Menaje").

La inducción tiene en cuenta automáticamente el tamaño del menaje colocado en la zona de cocción, es decir que funciona únicamente en la zona de la placa cubierta por la base del menaje.

La zona de cocción **no funciona**,

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

En este caso, en la indicación de la zona de cocción parpadeará el símbolo  alternándose con el nivel de potencia ajustado.

Si antes de transcurrir 3 minutos se coloca un recipiente adecuado, se apaga , y puede continuar como de costumbre.

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

No utilice el aparato para depositar cuchillos, tenedores, cucharas u otro tipo de objetos metálicos. Si el aparato está conectado, o bien en caso de conexión involuntaria, o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos (riesgo de sufrir quemaduras).

Desconecte las zonas de cocción después de cada uso.

Ruidos

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

- Pueden producirse ronroneos a altos niveles de potencia. Se suavizan o desaparecen cuando se disminuye el nivel de potencia.
- Pueden producirse crepitaciones en los recipientes que tengan la base de diferentes materiales (p. ej. base superpuesta).
- Pueden producirse silbidos, si las zonas de cocción combinadas (véase capítulo "Función Booster") están funcionando simultáneamente y los recipientes que se encuentran sobre ellas tienen la base de diferentes materiales (p. ej. base superpuesta).
- Pueden producirse chasquidos en las conexiones electrónicas, especialmente a niveles de potencia bajos.

A fin de prolongar la vida útil de la electrónica, el aparato está equipado con un ventilador de refrigeración. Si se emplea el aparato de forma intensiva, el ventilador se conecta y percibirá un zumbido. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando después de desconectar el aparato.

Inducción

Menaje

Es **adecuado** el menaje de:

- acero inoxidable con base con componentes imantables
- acero esmaltado
- hierro fundido

No es adecuado el menaje de:

- acero inoxidable con base sin componentes imantables
- aluminio, cobre
- vidrio / cerámica, loza

Si no está seguro de si una olla o una sartén es adecuada para la inducción, puede comprobarlo colocando un imán en la base del menaje. El recipiente es adecuado si el imán permanece adherido.

Tenga en cuenta que las características de uso de la base del recipiente pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción.

Para un uso óptimo de la zona de cocción, elija el tamaño de la olla de manera que se ajuste a la zona entre la marca interior y la marca exterior. Si la olla es menor que la marca interior, puede ser que no funcione la inducción. La zona de cocción reacciona como si no se hubiera colocado ningún recipiente de cocción.

Observe que generalmente se indica el diámetro máximo o superior de las sartenes y cazuelas. Sin embargo, lo importante en este caso es el diámetro de la base (normalmente inferior).

Coloque los recipientes de cocción en el medio de la zona de cocción ampliable.

Si el menaje se encuentra sólo en parte sobre la zona de cocción ampliable, los tiradores se podrían calentar demasiado.

Principio de manejo

La placa vitrocerámica está equipada con sensores electrónicos que reaccionan al ser pulsados. Podrá manejar las zonas de cocción pulsando los sensores correspondientes.

Cada reacción de los sensores se confirma a través de una señal acústica.

Las zonas de cocción y el reloj deberán encontrarse en estado "activo" a fin de ajustar o modificar el nivel de potencia o la hora.

Para activar una zona de cocción o el reloj, pulse la tecla de selección de la zona de cocción o del reloj. Al pulsar la tecla de selección, parpadea la correspondiente zona de cocción o la indicación del reloj. Mientras parpadee la zona de cocción o el reloj, significa que se encuentran "activos" y puede ajustar el nivel de potencia o la hora.

Excepción:

Si únicamente hace uso de una zona de cocción, es posible modificar el nivel de potencia sin activarla.

Mantenga el panel de mandos libre de suciedad y no coloque objetos sobre éste. De lo contrario, los sensores no reaccionan o podrían tener lugar conexiones involuntarias o incluso la desconexión automática de una zona de cocción (véase capítulo "Desconexión automática de seguridad").

No coloque jamás recipientes de cocción calientes sobre los sensores, podría dañarse la electrónica situada bajo ellos.

Conexión

En primer lugar, deberá conectar la placa y, a continuación, la zona de cocción que desee utilizar.

¡En ningún caso deje de vigilar el aparato durante su funcionamiento!

Conectar la placa de cocción

- Pulse la tecla sensora ①.

En las indicaciones de todas las zonas de cocción aparece un **B**. Si no se produce otra selección, la placa se desconecta por motivos de seguridad tras unos segundos.

Conexión de la zona de cocción, ajuste del nivel de potencia

- Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción deseada.

En la indicación de la zona de cocción parpadea un **B**.

- Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando las cifras correspondientes en la escala de manejo.

Para ajustar un nivel intermedio (véase capítulo "Niveles de potencia") pulse el área que se encuentra entre las cifras. El nivel de potencia ajustado parpadea durante unos segundos y a continuación se ilumina de manera permanente.

Modificación del nivel de potencia

- Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción deseada.

En la indicación de la zona de cocción parpadea el nivel de potencia.

- Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando las cifras correspondientes en la escala de manejo.

En el caso de que sólo se utilice una zona de cocción, es posible modificar el nivel de potencia sin necesidad de activarla.

Niveles de potencia

El aparato está programado de fábrica con 9 niveles de potencia. Si desea realizar un ajuste más preciso de los niveles de potencia, puede aumentar la envergadura de los mismos (véase capítulo "Programación"). Los niveles intermedios se representan con un punto luminoso junto al número.

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

Los datos tienen únicamente carácter orientativo.

La potencia de la bobina de autoinducción puede variar en función del tamaño y del material de la base del recipiente de cocción. Por lo tanto, es posible que para su recipiente de cocción los niveles de potencia difieran un poco de los indicados. Con el uso, averiguará los ajustes óptimos para Vd.

Inicio automático de cocción (=AA)

Al activar una función de inicio automático de cocción, la zona de cocción se calienta automáticamente al máximo nivel de potencia (cocción intensiva) y, a continuación, reduce la potencia al nivel de cocción continuada ajustado. El tiempo de cocción intensiva depende del nivel de cocción continuada ajustado (véase tabla).

Activar

- Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción deseada.

La indicación de la zona de cocción parpadea.

- Pulse la cifra del nivel de cocción continuada hasta que se emita una señal acústica y en la indicación de zona de cocción se ilumine el piloto de control a la derecha junto al nivel de cocción continuada.

Después de transcurrido el tiempo de cocción inicial desaparece el piloto de control a la derecha junto al nivel de cocción continuada.

Al **ampliar** los niveles de potencia (véase capítulo "Ajustes básicos"), durante el tiempo de cocción intensiva **R** parpadea de forma alterna con el nivel de cocción continuada.

Al modificar el nivel de cocción continuada, el inicio automático de cocción queda desactivado.

Desactivar

Es posible desactivar la cocción intensiva antes de que finalice el tiempo de cocción.

- Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción deseada.

La indicación de la zona de cocción parpadea.

Pulse el nivel de cocción continuada hasta que el piloto de control ó **R** se apaguen; o ajuste otro nivel de potencia.

Nivel de cocción continuada*	Tiempo de cocción intensiva en minutos y segundos (aprox.)
1	0 : 15
1.	0 : 15
2	0 : 15
2.	0 : 15
3	0 : 25
3.	0 : 25
4	0 : 50
4.	0 : 50
5	2 : 00
5.	5 : 50
6	5 : 50
6.	2 : 50
7	2 : 50
7.	2 : 50
8	2 : 50
8.	2 : 50
9	-

* Los niveles de potencia de cocción continuada con punto están disponibles únicamente con niveles de potencia aumentados (véase capítulo "Ajustes básicos").

Función Booster

Las zonas de cocción disponen de las funciones Booster o TwinBooster (véase Descripción del aparato).

La función Booster aumenta la potencia para calentar rápidamente grandes cantidades, p. ej. agua para cocer pasta. Si la función está conectada, las zonas de cocción funcionan durante un tiempo de 15 minutos con una potencia adicionalmente elevada.

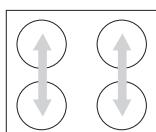
La función Booster sólo puede utilizarse simultáneamente en dos zonas de cocción, una del lado izquierdo y otra del lado derecho.

Si se conecta el Booster cuando

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

Si se retira el recipiente durante la función Booster, ésta se interrumpe. Éste continúa si antes de transcurrir 3 minutos se coloca el recipiente nuevamente sobre la zona de cocción.

La potencia para la función Booster sólo puede proporcionarse si durante el tiempo de la función Booster se resta una parte de la potencia de otra zona de cocción. Por tanto, cada vez se unen dos zonas de cocción tal como se representa (conectadas). Ejemplo:



La conexión del nivel 1 de Booster/Twinbooster, con la zona de cocción conectada, tiene el siguiente efecto:

- si el inicio automático de cocción está activado, se desactivará.
- si en la zona de conexión unida está ajustado el nivel de potencia 9, se reducirá el nivel de potencia.

La conexión del nivel 2 del TwinBooster tendrá como efecto que la zona de cocción unida se desconectará.

Conecitar la función Booster

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Si procede, ajuste un nivel de potencia.
- Pulse la tecla sensora **B I/II**.

En piloto de control para el Booster se ilumina, y en el indicador de la zona de cocción comienza a parpadear **..**.

Transcurridos unos segundos, **..** se ilumina de manera constante y el piloto de control se apaga.

Conecitar TwinBooster

Nivel 1

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Si procede, ajuste un nivel de potencia.
- Pulse la tecla sensora **B I/II**.

En piloto de control para el Booster se ilumina, y en el indicador de la zona de cocción parpadea **I**. Transcurridos unos segundos, **I** se ilumina de manera constante y el piloto de control se apaga.

Nivel 2

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Si procede, ajuste un nivel de potencia.
- Pulse 2 veces la tecla sensora **B I/II**.

El piloto de control para el Booster se ilumina, y en el indicador de la zona de cocción parpadea **..**. Transcurridos unos segundos, **..** se ilumina de manera constante y el piloto de control se apaga.

Desconectar Booster / TwinBooster

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.

Manejo

- Pulse la tecla sensora **B I/II** las veces necesarias hasta que se apague el piloto de control para el Booster y en la indicación de la zona de cocción aparezca el nivel de potencia ajustado.
- - Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
 - Ajuste otro nivel de potencia.

Función para mantener calientes los alimentos

Todas las zonas de cocción disponen de una función de mantenimiento del calor. La función "h" se encuentra entre los niveles de potencia "0" y "1".

Si se ha ajustado la función de mantenimiento de calor, la zona de cocción se desconectará automáticamente, transcurrido un tiempo máximo de 2 horas.

La función de mantenimiento de calor sirve para mantener calientes los alimentos directamente después de la cocción, es decir, todavía en caliente. ¡Esta función no es adecuada para recalentar alimentos fríos!

Ajuste de la función de mantenimiento del calor

- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada.
- Pulse la escala de manejo entre los niveles de potencia "0" y "1".

En la indicación de zona de cocción aparece "h".

Recomendaciones

Mantenga los alimentos calientes siempre en recipientes de cocción (cazuela/sartén). Cubra el recipiente con una tapa.

No es necesario remover los alimentos para el mantenimiento del calor.

La pérdida de nutrientes comienza al cocinar los alimentos y continúa durante el proceso de mantenerlos calientes. Cuanto más tiempo sea mantenida caliente, mayor será la pérdida de nutrientes. Reduzca al mínimo posible este tiempo de mantenimiento del calor.

Desconexión e indicación de calor residual

Desconectar zona de cocción

- Pulse dos veces la tecla de selección de la zona de cocción deseada.

En la indicación de la zona de cocción parpadea durante algunos segundos un . Si la zona de cocción sigue caliente, se mostrará poco después el calor residual.

Desconectar la placa de cocción

- Pulse la tecla sensora ①.

De esta forma quedan desconectadas todas las zonas de cocción. En las indicaciones de las zonas de cocción aún calientes aparece el símbolo de calor residual.

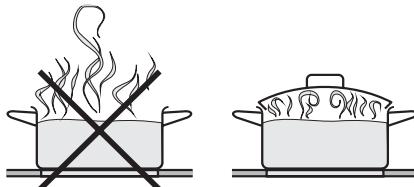
Indicación de calor residual

Las barras de dicho símbolo se apagan una tras otra a medida que se van enfriando las zonas de cocción. La última barra no se apaga hasta que no exista ningún peligro al tocar las zonas de cocción.

Mientras se mantengan encendidas las indicaciones de calor residual, no toque las zonas de cocción ni deposite sobre ellas objetos sensibles al calor.
¡Peligro de quemaduras y de incendio!

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.



sin tapa

con tapa

- Para cantidades pequeñas, utilice un recipiente pequeño. Un recipiente pequeño necesita menos energía que un recipiente grande pero poco lleno.
- Cocine con poca agua.
- Después de la cocción o el sofrito inicial, cambie oportunamente a un nivel de potencia inferior.
- El tiempo de cocción puede reducirse sensiblemente utilizando una olla rápida.

Timer

Para poder utilizar el timer, es necesario que la zona de cocción esté conectada.

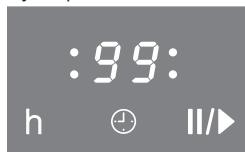
El timer sólo puede utilizarse para dos funciones:

- para el ajuste de un tiempo breve o
- para la desconexión automática de una zona de cocción.

Puede ajustar un tiempo desde 1 minuto (**01**) hasta 9 horas (**9h**).

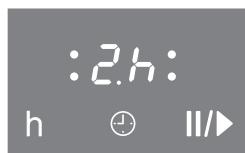
Se ajustará e indicará una duración de hasta 99 minutos en minutos.

Ejemplo



Si la duración es superior a 99 minutos, el timer deberá ser ajustado en horas (h). El tiempo se ajustará en pasos de media hora. Las medias horas se representan mediante un punto detrás de la cifra.

Ejemplo (2h 30 min):



Una vez transcurrido el tiempo ajustado aparece **00** en la indicación de tiempo y durante algunos segundos suena una señal.

Aviso

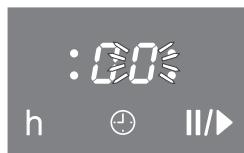
Ajuste

Minutos

Ejemplo: Desea ajustar 15 minutos.

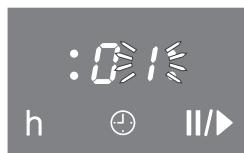
- Si fuera necesario, conecte la placa.
- Pulse la tecla sensora .

En la indicación de tiempo aparece **00**, el **0** derecho parpadea.



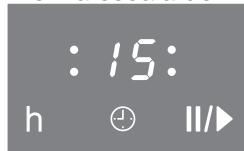
En primer lugar se ajustan las decenas y a continuación las unidades.

- Pulse las cifras correspondientes a las decenas (aquí 1) en la escala de manejo.



La indicación de tiempo se modifica, a la derecha parpadea **1**.

- Pulse las cifras correspondientes a las unidades (aquí 5) en la escala de manejo.



La indicación de tiempo se modifica, 1 "salta" a la izquierda y a la derecha aparece **5**.

Comienza a transcurrir el tiempo breve.

Horas

Podrá ajustar horas completas pulsando las cifras correspondientes en la escala de manejo.

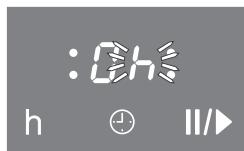
Para ajustar media hora pulse el área entre 2 cifras en la escala de manejo.

Ejemplo: Desea ajustar 2 horas 30 minutos

- Si fuera necesario, conecte la placa.
- Pulse la tecla sensora .



En la indicación de tiempo aparece **00**, el **0** derecho parpadea.



- Para ajustar el display en horas, pulse la tecla sensora **h**.



- Pulse la escala de manejo entre las cifras 2 y 3.

Transcurridos unos segundos la indicación de tiempo se ilumina de manera estática. Comienza a transcurrir el tiempo breve.

Modificar

- Pulse la tecla sensora .
- Ajuste el nuevo tiempo deseado tal como se ha descrito más arriba.

Borrar

- Pulse la tecla sensora  hasta que se encienda **00** en la indicación del reloj.

Desconectar automáticamente una zona de cocción

Puede ajustar la hora de desconexión automática de una zona de cocción.

Todas las zonas de cocción pueden ser programadas al mismo tiempo.

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).

- Ajuste un nivel de potencia en la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora  hasta que parpadee el piloto de control de esa zona de cocción.

Si estuvieran conectadas varias zonas de cocción, los pilotos de control parpadean en el sentido de las agujas del reloj empezando por la parte anterior izquierda.

- Ajuste el tiempo deseado.

El tiempo ajustado transcurre en minutos. En el display de tiempo aparece indicado el tiempo restante y puede modificarlo en cualquier momento.

Si desea que se desconecte automáticamente otra zona de cocción, proceda como se describe anteriormente.

Si hay programados más tiempos de desconexión, se mostrará el tiempo restante más corto y parpadeará el correspondiente piloto de control. Los otros pilotos de control se iluminan de manera estática. Si desea que se muestren los tiempos residuales que transcurren en segundo plano, toque la tecla sensora  hasta que parpadee el piloto de control deseado.

Uso simultáneo de las funciones del timer

Las funciones Tiempo breve y Desconexión automática se pueden utilizar simultáneamente.

Si ha programado uno o varios tiempos de desconexión y desea ajustar **adicionalmente** un **aviso**:

Pulse el sensor  hasta que los pilotos de control de las zonas de cocción programadas permanezcan iluminados de forma continua y en la indicación del reloj aparezca **00**.

Ha configurado un tiempo breve y desea **además** programar uno o varios **tiempos de desconexión**:

Pulse el sensor  hasta que parpadee el piloto de control de la zona de cocción deseada.

Poco después de introducir el último dato, la indicación de tiempo se conecta con la función con el menor tiempo restante.

Si desea que se muestren los tiempos residuales que transcurren en segundo plano, toque la tecla sensora  hasta

- que parpadee el piloto de control de la zona de cocción deseada (desconexión automática).
- solo parpadea la indicación del reloj (aviso).

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

Dispositivos de seguridad

Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento

Para evitar que la placa y las zonas de cocción se conecten involuntariamente o que se modifiquen los ajustes realizados, el aparato está equipado con la función "Bloqueo".

El **bloqueo** se activa con la placa de cocción conectada. Si está activado, el aparato sólo puede manejarse de forma limitada:

- No podrán modificarse los niveles de potencia de las zonas de cocción ni el ajuste del timer.
- Las zonas de cocción, la placa y el reloj podrán desconectarse pero, a continuación, no podrán conectarse.

El **bloqueo de puesta en funcionamiento** se activa con la placa de cocción desconectada. Si está activado, el aparato no puede conectarse y tampoco es posible el manejo del timer.

El aparato está programado de tal manera que el bloqueo de puesta en funcionamiento debe activarse manualmente.

La programación puede configurarse de forma que el bloqueo de puesta en funcionamiento se active automáticamente 5 minutos después de desconectar la placa si no se realiza ningún bloqueo manual (véase capítulo "Ajustes básicos").

Si durante el bloqueo o el bloqueo de puesta en funcionamiento pulsa una tecla sensora no permitida, aparecen el piloto de control y en el indicador de tiempo, durante unos segundos, *LC*.

El manejo con "tres dedos" viene ajustado **de fábrica**. Puede modificar este ajuste a manejo con "un dedo" (véase el capítulo "Ajustes básicos").

Estos bloqueos se desactivan en caso de fallo de corriente.

Activar

Manejo con "tres dedos" (ajuste de fábrica)

- Pulse simultáneamente la tecla sensora  y las teclas de selección de las dos zonas de cocción derechas hasta que aparezcan los pilotos de control del bloqueo y  en la indicación de tiempo.

Al poco tiempo, el piloto de control y el  se apagan.

Manejo con "un dedo"

- Pulse la tecla sensora  hasta que aparezcan los pilotos de control del bloqueo y  en la indicación de tiempo.

Al poco tiempo, el piloto de control y el  se apagan.

Desactivar

Manejo con "tres dedos" (ajuste de fábrica)

- Pulse simultáneamente la tecla sensora  y las teclas de selección de las dos zonas de cocción derechas hasta que se apaguen los pilotos de control del bloqueo y  en la indicación de tiempo.

Manejo con "un dedo"

- Pulse la tecla sensora  hasta que se apaguen los pilotos de control del bloqueo y el  en la indicación de tiempo.

Dispositivos de seguridad

Reducción temporal de la potencia ("Stop and Go")

Su aparato está equipado con una función que, en caso de activación, reduce a 1 el nivel de potencia de todas las zonas de cocción conectadas. Los niveles de potencia de las zonas de cocción y el ajuste del timer no se pueden cambiar, tan solo se puede desconectar la placa de cocción.

Si se desactiva, las zonas de cocción siguen funcionando con el último nivel de potencia ajustado.

Si no se desactiva la función, la placa se desconecta tras 1 hora.

Al activar "Stop and Go"

- se interrumpe el transcurso de un tiempo ajustado para la desconexión automática. Al desactivarlo sigue transcurriendo el tiempo.
- el aviso sigue en curso sin interrupciones.

Activar

- Pulse la tecla sensora **II/►**.

La potencia de las zonas de cocción conectadas se reduce al nivel 1.

Desactivar

- Pulse la tecla sensora **II/►**.

Las zonas de cocción continúan funcionando con el último nivel de potencia ajustado.

Desconexión de seguridad

Para un tiempo excesivo de funcionamiento

Si una zona de cocción permanece en funcionamiento durante un tiempo inusualmente largo (véase la tabla), sin variación alguna del nivel de potencia, la placa se desconectará automáticamente y quedará iluminada la indicación de calor residual correspondiente.

Si desea poner la zona de cocción nuevamente en funcionamiento, conéctela de la forma habitual.

Nivel de potencia*	Tiempo máximo de funcionamiento en horas
h	2
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

- * Los niveles de potencia con punto están disponibles únicamente para niveles de potencia incrementados (véase capítulo "Ajustes básicos").

Dispositivos de seguridad

Si se cubren las teclas sensoras

Su placa de cocción se desconectará automáticamente si uno o más sensores permanecen cubiertos durante más de 10 segundos aprox., p. ej., por contacto con los dedos, alimento rebosados o algún objeto.

En la indicación de tiempo parpadea una *F*.

- Limpie el panel de mandos y retire los objetos colocados sobre él.

F se apaga. Puede volver a poner en funcionamiento la zona de cocción.

Protección contra sobrecalentamiento

Todas las bobinas de inducción y el disipador de calor de la electrónica disponen de una protección contra sobrecalentamiento. Antes de que las bobinas de inducción o el disipador de calor se sobrecalienten, la protección contra sobrecalentamiento activa una de las siguientes medidas:

Bobina de autoinducción

- Se interrumpe un Booster conectado.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- La zona de cocción se desconecta automáticamente.
En la indicación de tiempo parpadean alternativamente "FE" y "44".

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

Disipador de calor

- Se interrumpe un Booster conectado.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- Las zonas de cocción se desconectan automáticamente.

Sólo cuando se haya enfriado suficientemente el disipador de calor, puede poner en funcionamiento las zonas de cocción de la forma habitual.

La protección contra sobrecalentamiento se puede activar cuando

- se calienta el recipiente de cocción vacío.
- se calienta grasa o aceite a altos niveles de potencia.
- la parte inferior del aparato no está suficientemente ventilada.
- se vuelve a conectar una zona de cocción caliente después de un corte en el suministro eléctrico.

Si la protección contra sobrecalentamiento se dispara de nuevo a pesar de haber eliminado la causa, llame al Servicio Post-Venta.

Limpieza y mantenimiento

 No utilice jamás para la limpieza un aparato de limpieza a vapor. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

Se recomienda limpiar todo el aparato después de cada uso. Para ello, deje que el aparato se enfrie.

Después de limpiar la placa con una bayeta húmeda, es imprescindible secarla con un paño, así evitará que se formen residuos de cal.

A fin de evitar daños en las superficies, nunca utilice

- detergentes suaves,
- productos de limpieza que contengan sosa, álcali, amoniaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores,
- quitamanchas, desoxidantes,
- productos de limpieza abrasivos, líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
- productos de limpieza que contengan disolventes,
- productos de limpieza para lavavajillas,
- sprays para grill u hornos,
- limpiacristales,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej., los especiales para cazuelas), o aquellos que contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- gomas quitamanchas,
- objetos afilados
(para que no resulten dañadas las juntas situadas entre el cerco y la vitrocerámica, o entre el cerco y la encimera).

No utilice ningún detergente para realizar la limpieza. La limpieza con un detergente no eliminará toda la suciedad ni los restos. Se genera una capa invisible que produce manchas en la vitrocerámica. Estas manchas ya no se podrán eliminar.

Limpie regularmente la placa de cocción con un producto de limpieza especial para vitrocerámicas.

Elimine la suciedad que se desprenda fácilmente con una bayeta húmeda y la suciedad firmemente adherida con un rascador de cristal.

A continuación, limpie la placa con el producto especial de limpieza para vitrocerámica y para acero de Miele (véase capítulo "Accesorios especiales") o con un producto de limpieza para cerámica adquirido en un comercio y con papel de cocina o un paño limpio. No aplique el limpiador sobre una placa caliente, porque pueden aparecer manchas. Observe las indicaciones del fabricante del producto de limpieza.

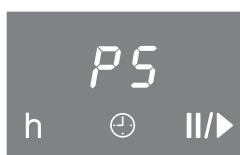
Finalmente, repase la placa de cocción con una bayeta húmeda y séquela. Asegúrese de eliminar todos los restos del producto de limpieza. Dichos restos se queman en los procesos de cocción posteriores y dañan la vitrocerámica.

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

Si cae **azúcar, plástico o papel de aluminio** sobre la placa caliente, desconecte el aparato. Elimine estas sustancias **inmediatamente**, es decir con la placa caliente, de la zona de cocción utilizando un rascador de cristal. Precaución: ¡Peligro de sufrir quemaduras!

A continuación, limpie la zona de cocción una vez se haya enfriado, de la manera expuesta anteriormente.

Programación



Podrá modificar la programación del aparato (véase tabla). Es posible modificar varios ajustes sucesivamente.

Tras activar la programación, en la indicación de tiempo aparecen **P** (Programa) y **S** (Estado); en placas de cocción de 3 zonas aparecerá en la parte posterior izquierda una indicación adicional.

En las indicaciones de las zonas de cocción anterior izquierda y posterior izquierda se muestra el programa. Ejemplo:
Programa 03 = anterior izquierda **0**, posterior izquierda **3**
Programa 14 = anterior izquierda **1**, posterior izquierda **4**

En la indicación de la zona de cocción anterior derecha se muestra el estado.

Tras abandonar la programación se lleva a cabo un reset automático. Este ha finalizado cuando en la tecla sensora ① se ilumina brevemente un piloto de control.

Conecte la placa de cocción sólo una vez que haya concluido el reset.

Conectar los ajustes de programación

- Con la placa desconectada, pulse **simultáneamente** las teclas sensoras ① y ② hasta que parpadee el piloto de control del bloqueo.

Ajustar el programa

- Para ajustar las **unidades**, pulse en primer lugar la tecla de selección de la zona de cocción **posterior izquierda** y seguidamente la cifra correspondiente en la escala de manejo.
- Para ajustar las **decenas**, pulse en primer lugar la tecla de selección de la zona de cocción **anterior izquierda** y seguidamente la cifra correspondiente en la escala de manejo.

Ajustar el estado

- Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción **anterior derecha** y seguidamente la cifra correspondiente en la escala de manejo.

Guardar ajustes

- Pulse la tecla sensora ① hasta que se apaguen las indicaciones.

No guardar ajustes

- Pulse la tecla sensora ② hasta que se apaguen las indicaciones.

Programación

Programa*	Esta- do**	Ajuste
P 00 Función Demo y ajuste de fábrica	S 0	Función Demo conectada (después de conectar la placa de cocción, en la indicación de tiempo aparecerá durante algunos segundos " <i>dE</i> ")
	S 1	Función Demo desconectada
	S 9	Restablecimiento de los ajustes de fábrica
P 02 Envergadura de los niveles de potencia	S 0	9 niveles de potencia (1, 2, 3 ... hasta 9)
	S 1	17 niveles de potencia (1, 1., 2, 2., 3 ... hasta 9) Como consecuencia: indicación del impulso del inicio de cocción mediante el parpadeo del nivel de cocción continuada de forma alterna con <i>R</i>
P 03 Señal acústica de la inducción si falta menaje o no es apto	S 0	desconectado
	S 1	baja
	S 2	media
	S 3	alto
P 04 Señal de confirmación al pulsar un sensor	S 0	desconectado
	S 1	baja
	S 2	media
	S 3	alto
P 05 Señal acústica del reloj	S 0	desconectado
	S 1	silenciosa, 10 segundos
	S 2	media, 10 segundos
	S 3	alta, 10 segundos

* Los programas no indicados están libres.

** El ajuste de fábrica está indicado en negrita.

Programa*	Estado**	Ajuste
P 06 Bloqueo	S 0	Bloqueo con "un dedo" a través de
	S 1	Bloqueo con "tres dedos" a través de las dos zonas de cocción derechas
P 07 Bloqueo de puesta en funcionamiento	S 0	Sólo activación manual del bloqueo de puesta en funcionamiento
	S 1	Activación manual y automática del bloqueo de puesta en funcionamiento
P 08 Inicio automático de cocción	S 0	desconectado
	S 1	conectado
P 10 Miele@home - sólo con aparatos domóticos equipados con módulo de comunicación -	S 0	No actualizado
	S 1	Se cierra
	S 2	Registrado
P 15 Señal acústica si se cubren los campos sensorares	S 0	desconectado
	S 1	conectado
P 16 Velocidad de reacción de las teclas sensoras	S 0	lenta
	S 1	normal
	S 2	rápida

* Los programas no indicados están libres.

** El ajuste de fábrica está indicado en negrita.

¿Qué hacer si ...?

Usted mismo puede resolver la mayoría de los problemas que puedan surgir durante el funcionamiento cotidiano. La siguiente relación le ayudará.

Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta si no encuentra o no puede solucionar la causa del problema.

¡Riesgo de sufrir lesiones!

La realización incorrecta de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación puede conllevar graves peligros para el usuario de los que Miele no se hará responsable. Nunca abra usted mismo la carcasa del aparato. Solo los técnicos especializados autorizados por Miele pueden llevar a cabo trabajos de instalación, mantenimiento o reparaciones.

Problema	Causa	Solución
Resulta imposible conectar la placa o las zonas de cocción.	No hay conexión eléctrica. Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias.	Active el diferencial. Desconecte durante aprox. 1 minuto el aparato de la red – desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o – desconecte el interruptor de seguridad FI (diferencial). En el caso de que aún no pudiera poner en funcionamiento el aparato después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con el Servicio Post-Venta.

Problema	Causa	Solución
Aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de una placa de cocción nueva.		Con cada siguiente puesta en funcionamiento, los olores disminuyen y acaban desapareciendo por completo.
En la indicación de una zona de cocción parpadeará el símbolo 'L' alternándose con nivel de potencia ajustado.	No hay menaje en la zona de cocción o el que hay es inadecuado.	Utilice menaje adecuado (véase capítulo "Menaje")
Después de conectar la placa de cocción, en la indicación de tiempo aparecerá durante algunos segundos "LC".	El bloqueo de puesta en funcionamiento está activado.	Desactive el bloqueo de puesta en funcionamiento (véase capítulo "Bloqueo/Bloqueo de puesta en funcionamiento").
Después de conectar la placa de cocción, en la indicación de tiempo aparecerá durante unos segundos "dE". Las zonas de cocción no se calientan.	El aparato se encuentra en la función Demo.	Desactive el modo Demo (véase capítulo "Programación").
Una zona de cocción o el aparato completo se desconecta automáticamente.	El tiempo de funcionamiento de una zona de cocción es excesivo. La protección contra sobrecalentamiento se ha disparado.	Puede volver a poner en funcionamiento la zona de cocción (véase capítulo "Desconexión de seguridad"). Véase capítulo "Protección contra sobrecalentamiento".
La función Booster se interrumpe automáticamente con anticipación.		Véase capítulo "Protección contra sobrecalentamiento".
La placa no funciona de la forma habitual con el nivel de potencia ajustado.	La protección contra sobrecalentamiento se ha disparado.	Véase capítulo "Protección contra sobrecalentamiento".

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa	Solución
El nivel de potencia 9 se reduce automáticamente si también ajusta el nivel de potencia 9 en una zona de cocción o una zona de cocción ampliable combinada.	Con funcionamiento simultáneo en el nivel de potencia 9 se superó la potencia total posible.	
El aparato se desconecta durante el funcionamiento y en la indicación de tiempo parpadea una F.	Una o más teclas sensoras están cubiertas, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto.	Limpie el panel de mandos y retire los objetos colocados sobre él (véase capítulo "Desconexión de seguridad").
Con el inicio automático de cocción conectado, el contenido del recipiente de cocción no comienza a hervir o hierve muy poco.	Se están calentando grandes cantidades de alimentos.	Cocine al máximo nivel de potencia y después reduzca la potencia manualmente.
	El recipiente es un mal conductor de calor.	
El ventilador de refrigeración sigue funcionando incluso después de haberse desconectado el aparato.	El ventilador permanece en funcionamiento hasta que el aparato se haya enfriado y se desconecta de forma automática.	

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa	Solución
Los sensores reaccionan de forma excesiva o insuficiente.	Se ha modificado el ajuste de sensibilidad de los sensores.	Primero procure que la placa de cocción no esté expuesta a luz directa (luz solar o artificial) ni que se encuentre en un entorno demasiado oscuro. Preste atención a que ni la placa completa ni los sensores queden tapados. Retire todo los recipientes y limpie los posibles restos acumulados en la placa. Desconecte la placa de la corriente durante 1 minuto aprox. Si persiste el problema, llame al Servicio Post-Venta.
En la indicación de tiempo parpadean alternativamente FE y cifras.		
FE 44	La protección contra sobrecalentamiento se ha disparado.	Véase capítulo "Protección contra sobrecalentamiento".
FE 47 FE 48	El ventilador está bloqueado o defectuoso.	Compruebe si el ventilador está bloqueado con algún objeto, p. ej. un tenedor, y retire el objeto. Si sigue apareciendo el mensaje de anomalía llame al servicio Post-Venta.
Otros mensajes de anomalía FE..	Se ha producido una anomalía en la electrónica.	Desconecte la placa de la corriente durante 1 minuto aprox. Si el problema persiste tras el restablecimiento de la alimentación de corriente, llame al Servicio Post-Venta.

Accesorios especiales

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 adquirir estos productos a través del Servicio Post-Venta Miele (consulte el reverso) o su distribuidor Miele.

Batería de cocina y de asar

Miele ofrece una amplia selección de baterías de cocina y de asar. Estas se adecuan perfectamente a los aparatos Miele en relación a su función y medida.

Encontrará más información detallada sobre productos concretos en la página web de Miele.

- Ollas de diferentes tamaños
- Sartén para salteados con tapa
- Sartenes antiadherentes
- Sartén Wok
- Bandeja para asar

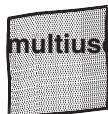
Productos de mantenimiento

Limpador para vitrocerámica y acero inoxidable 250 ml



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

Paño multiuso de microfibra



Elimina las huellas dactilares y la suciedad leve

Sistema Miele@home

En el sistema **Miele@home** los aparatos domóticos envían a través de la red eléctrica (tecnología Powerline) información relativa a su estado de funcionamiento a un visualizador.

En el display de los aparatos SuperVision se pueden indicar estados de información de otros aparatos domóticos. En su placa de cocción se muestra el estado principal: On, Off, Error.

En un PC, Notebook o iPod* / iPhone* (dispositivos de salida móvil), a través del Miele@home Gateway en el área de la red de hogar se pueden mostrar informaciones sobre los aparatos domóticos y establecer algunas órdenes de funcionamiento.

En su placa de cocción p. ej. se muestra la siguiente información: nivel de cocción en cada zona, aviso, hora de desconexión en cada zona cocción. En las órdenes de manejo sólo se puede establecer "Placa de cocción Off".

* iPod y iPhone son marcas registradas de Fa. Apple Inc.

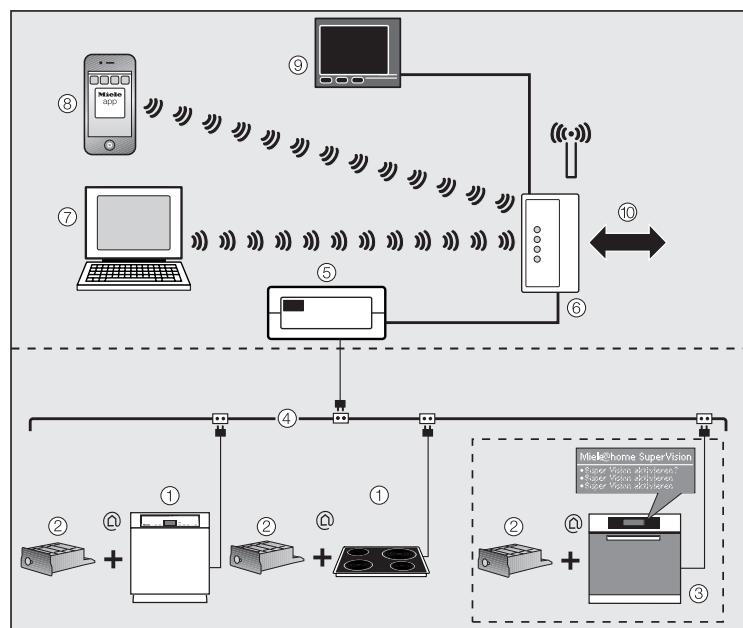
Con@ctivity es la comunicación que se establece entre la placa de cocción y la campana extractora. La campana extractora funciona a través de un control automático dependiendo del estado de funcionamiento de la placa base. La placa transmite la información acerca del estado de funcionamiento a través de la red eléctrica a la campana extractora.

Para poder hacer uso de estas posibilidades, su placa de cocción debe estar equipado de un módulo de comunicación.

Encontrará información más detallada sobre el sistema Miele@home en Internet, en www.miele-at-home.de.

Accesorios especiales

XKM 2100 KM



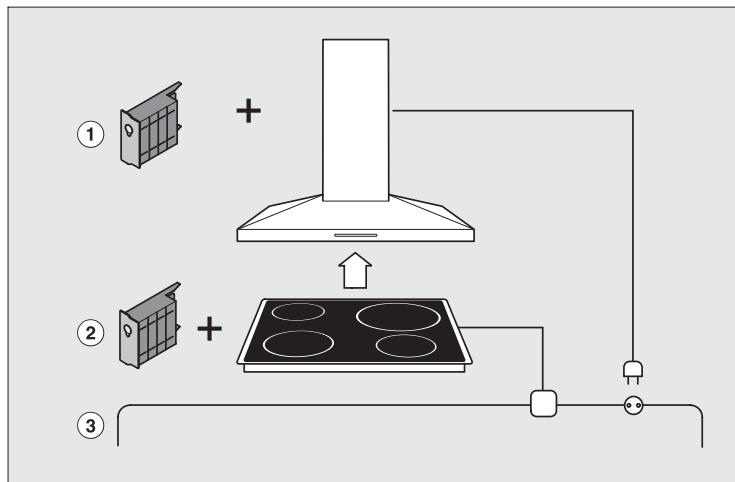
Módulo de comunicación incluidos los accesorios de montaje
- para la placa de cocción Miele -

XGW 2000

Miele@home Gateway

El Gateway es el puente entre la comunicación Powerline de los aparatos domóticos y la red de su hogar.

Miele@home



- ① Aparatos domóticos (ejemplos)
- ② Módulo de comunicación
- ③ SuperVision
- ④ Red eléctrica (Powerline)
- ⑤ Miele@home Gateway
- ⑥ (WLAN) Router
- Posibles enlaces
 - ⑦ PC, Notebook
 - ⑧ iPod* o iPhone*
 - ⑨ Acoplamiento con el display de un sistema bus doméstico
 - ⑩ Posibles enlaces a Internet

* iPod y iPhone son marcas registradas de Fa. Apple Inc.

Accesorios especiales

Con@ctivity

- ① Módulo de comunicación XKM 2000 DA
- ② Módulo de comunicación XKM 2100 KM
- ③ Red eléctrica (Powerline)

Registrar la placa de cocción

Si desea

- registrar la placa de cocción en **Miele@home**, prepare el proceso de registro en el visualizador (véase Instrucciones de montaje e instalación "Miele@home")
- registrarla en **Con@ctivity**, debe registrar primero la campana extractora (véase Instrucciones de montaje e instalación "Con@ctivity").
- Con la placa desconectada, pulse **simultáneamente** las teclas sensoras ① y ⑥ hasta que parpadee el piloto de control del bloqueo.

Tras activar la programación, en la indicación de tiempo aparecen **P** (Programa) y **5** (Estado); en placas de cocción de 3 zonas aparecerá en la parte posterior izquierda una indicación adicional.

- Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción **anterior izquierda** y seguidamente la cifra 1 en la escala de manejo. (Ajustar el programa 10).
- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción **anterior derecha** y seguidamente la cifra 2 en la escala de manejo. (Ajustar el estado 2 = registrar).

El proceso de registro comienza y la cifra 2 parpadea. El proceso de registro dura algunos minutos. En cuanto ha finalizado correctamente, se ilumina de forma estática la cifra 2.

- Pulse la tecla sensora ① hasta que se apaguen las indicaciones, para guardar el ajuste.
- Proceda tal y como se describe en Instrucciones de montaje e instalación "Miele@home" o Con@ctivity.

Desconectar la placa de cocción:

Si desea desconectar la placa de cocción de **Miele@home**, prepare el proceso de desconexión en el visualizador (véase Instrucciones de montaje e instalación "Miele@home")

- Con la placa desconectada, pulse **simultáneamente** las teclas sensoras ① y ④ hasta que parpadee el piloto de control del bloqueo.

Tras activar la programación, en la indicación de tiempo aparecen **P** (Programa) y **S** (Estado); en placas de cocción de 3 zonas aparecerá en la parte posterior izquierda una indicación adicional.

- Pulse brevemente la tecla de selección de la zona de cocción **anterior izquierda** y seguidamente la cifra 1 en la escala de manejo. (Ajustar el programa 10).
- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción **anterior derecha** y seguidamente la cifra 1 en la escala de manejo. (Ajustar el estado 1 = cerrar sesión).

El proceso de desconexión comienza y la cifra 1 parpadea. El proceso de desconexión dura algunos minutos. En cuanto ha finalizado correctamente, se ilumina de forma estática la cifra 1.

- Pulse la tecla sensora ① hasta que se apaguen las indicaciones, para guardar el ajuste.
- Proceda tal y como se describe en Instrucciones de montaje e instalación "Miele@home" o Con@ctivity.

Advertencias de seguridad para el montaje

El aparato sólo puede

- ser instalado por personal autorizado.
- Ser conectado a la red eléctrica por un electricista.

Con el fin de evitar daños en el aparato, se llevará a cabo sólo cuando ya se hayan montado los armarios superiores 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.

► No se puede utilizar esta placa de cocción en lugares no fijos (p. ej. embarcaciones).

► No está permitido el montaje de la placa de cocción sobre congeladores, lavavajillas, lavadoras o secadoras.

► Esta placa sólo debe montarse sobre cocinas y hornos que estén equipados con un sistema de refrigeración de vahos.

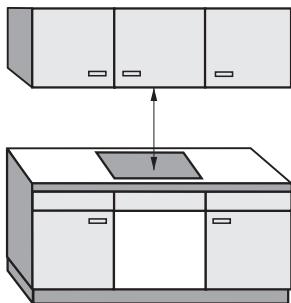
► Debe asegurarse que, tras el montaje, el cable de conexión a red del aparato no esté en contacto con la chapa de fondo y expuesto a cargas mecánicas.

► Deben respetarse las distancias de seguridad detalladas en las siguientes páginas.

Todas las dimensiones se indican en mm

Advertencias de seguridad para el montaje

Distancia de seguridad en la parte superior



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

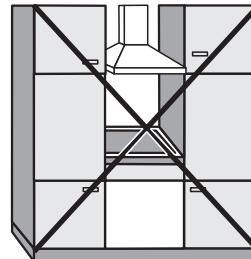
Si faltaran los datos del fabricante de la campana o si se hubiera instalados sobre el aparato materiales fácilmente inflamables (p. ej. una balda), esta distancia de seguridad ha de ser como mínimo de 760 mm.

Si se indicaran diferentes distancias de seguridad en las instrucciones de manejo y de montaje para los distintos aparatos situados bajo la campana extractora, p. ej. placas de gas o eléctricas, se optará siempre por la mayor de ellas.

Advertencias de seguridad para el montaje

Distancia de seguridad lateral y trasera

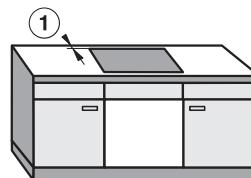
Al colocar una placa, ésta puede colindar en uno de los laterales (derecha o izquierda) y en su parte posterior con armarios o paredes de la estancia de cualquier altura (véanse dibujos).



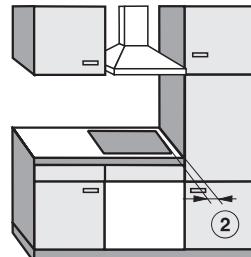
¡No permitido!



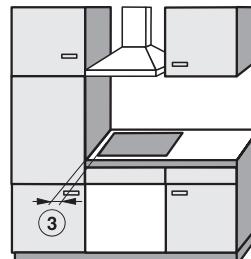
- ① 50 mm de distancia mínima **por detrás** desde la sección de la encimera hasta el canto trasero de la encimera.
- ② 50 mm de distancia mínima **a la derecha** desde la sección de la encimera hasta un mueble contiguo (p. ej. un mueble de columna) o de una pared de la estancia.
- ③ 50 mm de distancia mínima **a la derecha** desde la sección de la encimera hasta un mueble contiguo (p. ej. un mueble de columna) o de una pared de la estancia.



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

Advertencias de seguridad para el montaje

Distancia mínima por debajo

Para garantizar la ventilación del aparato 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

- el borde superior del **horno** debe ser de **15 mm**.
- El borde superior del **entrepago** debe ser de **15 mm**.
- El suelo del **cajón** debe ser de **75 mm**.

Fondo intermedio

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

Para el cableado del cable de conexión es necesario un espacio de ventilación de 10 mm.

Para una mejor ventilación de la placa de cocción recomendamos un espacio de ventilación anterior de 20 mm.

Advertencias de seguridad para el montaje

Distancia de seguridad al revestimiento del hueco

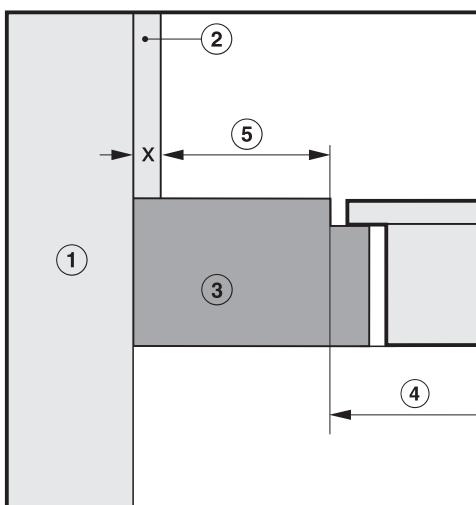
Si el revestimiento del hueco ya se ha colocado, debe existir una distancia mínima entre el recorte de la encimera y el revestimiento, ya que a alta temperatura los materiales se pueden modificar o estropear.

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

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

Ejemplo: el grosor del revestimiento es 15 mm

$$50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distancia mínima } 35 \text{ mm}$$



Placa al nivel de la encimera

① Mampostería

② Revestimiento del hueco

Medida X = Grosor del revestimiento del hueco

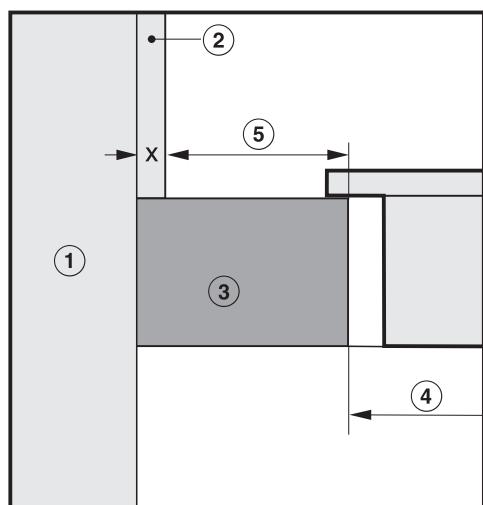
③ Encimera

④ Hueco de empotramiento

⑤ Distancia mínima

con materiales **inflamables** 50 mm

con materiales **no inflamables** 50 mm - medida x

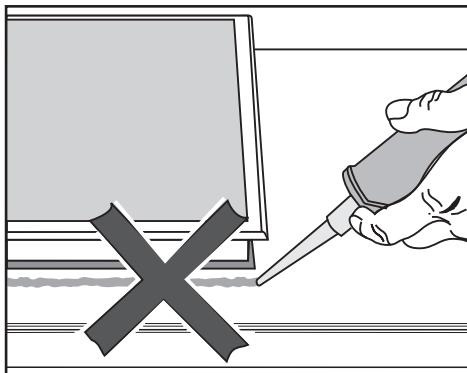


Placas con cerco/bisel

Advertencias de seguridad para el montaje

Placas con cerco / bisel

Junta entre la placa de cocción y la encimera

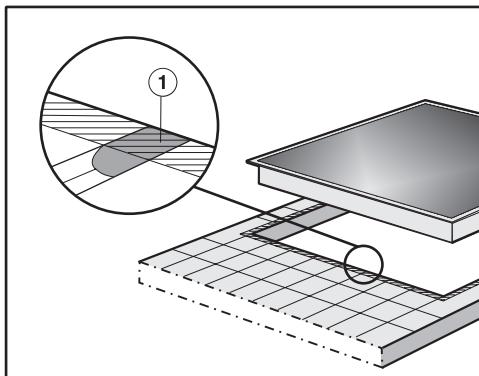


La junta debajo del borde de la parte superior de la placa garantiza una perfecta estanqueidad con la encimera.

La placa de cocción nunca deberá sellada herméticamente (p. ej. con silicona).

La placa y la encimera podrían sufrir daños a la hora de desmontar la placa.

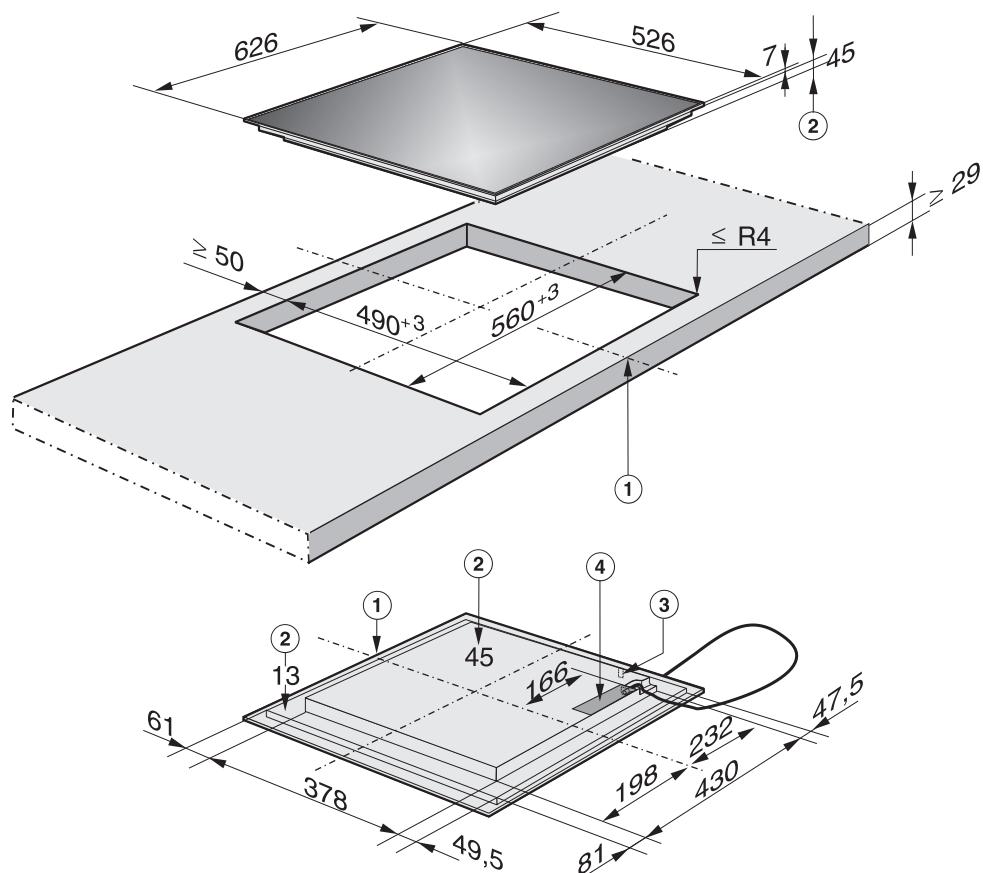
Encimera con azulejos



Las ranuras ① y el área sombreada bajo la encimera de la placa deberán ser lisos y regulares para que la placa quede nivelada y la junta bajo el borde la parte superior del aparato garantice la suficiente estanqueidad a la encimera.

Medidas de empotramiento

KM 6310



① parte anterior

② Perfil de la placa

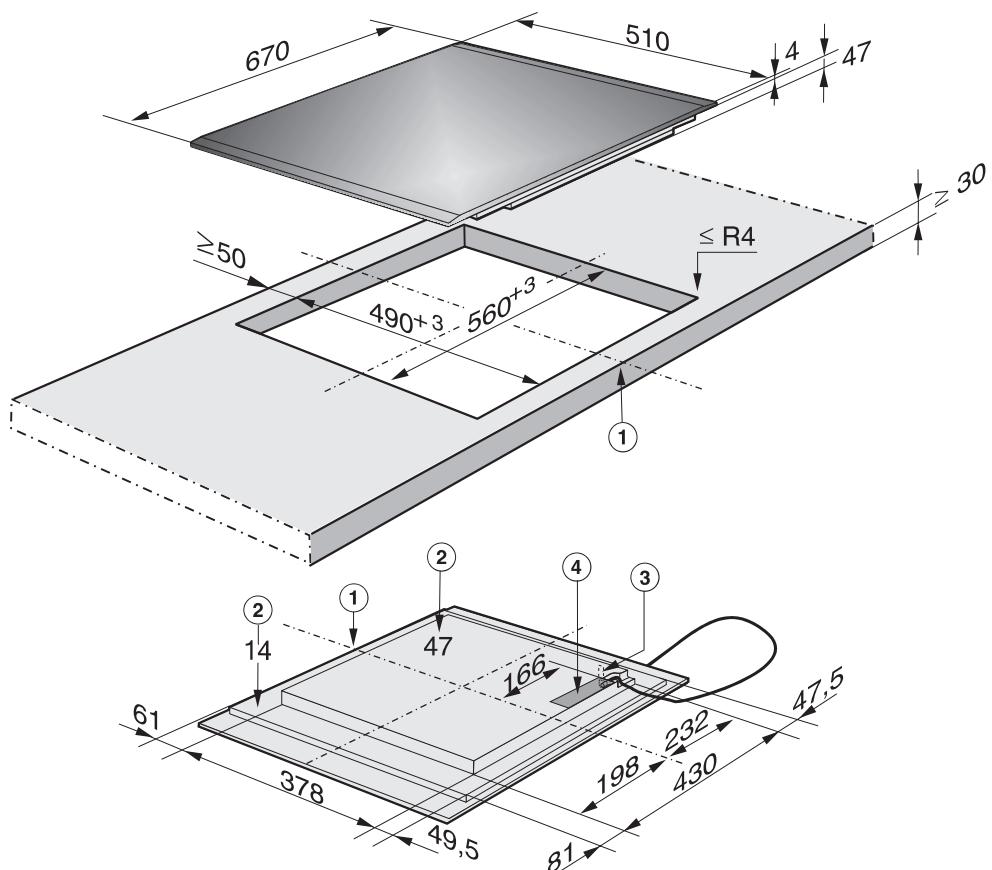
③ Conexión Miele@home

④ Caja de conexión a red

El cable de conexión (L=1440 mm) se encuentra suelto.

Medidas de empotramiento

KM 6311



① parte anterior

② Perfil de la placa

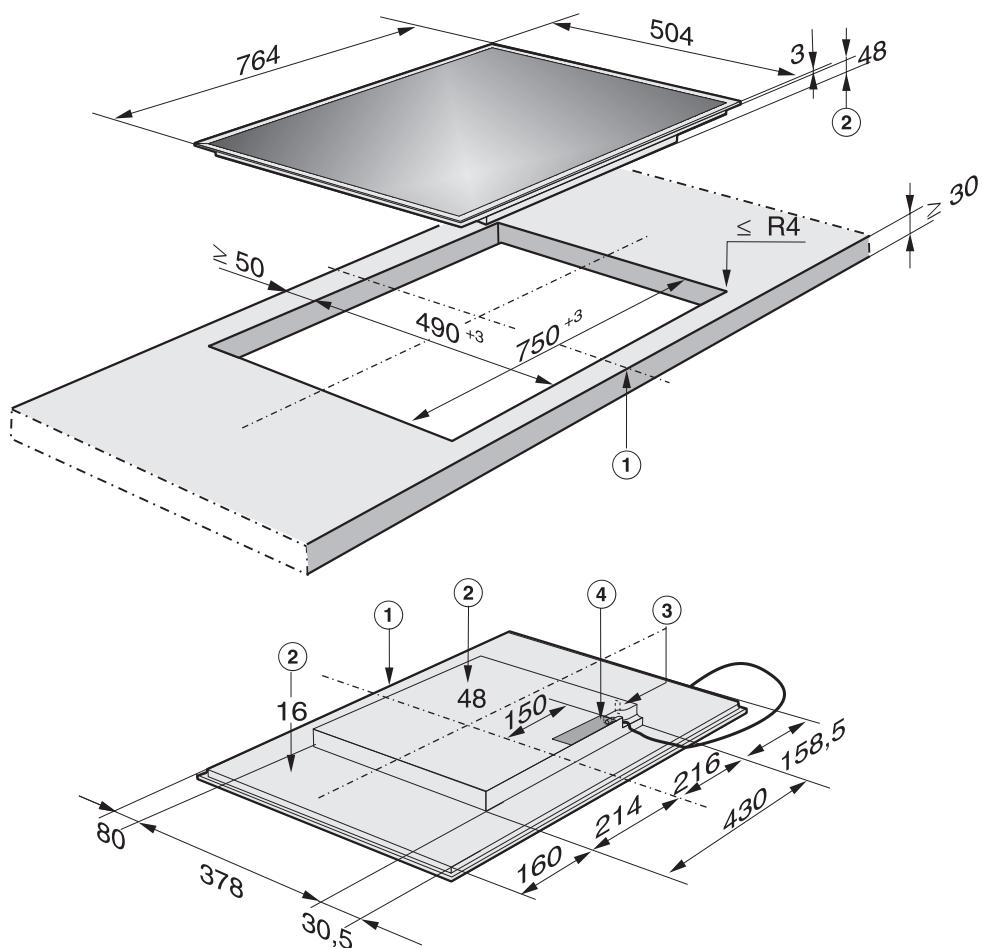
③ Conexión Miele@home

④ Caja de conexión a red

El cable de conexión (L=1440 mm) se encuentra suelto.

Medidas de empotramiento

KM 6346



① parte anterior

② Perfil de la placa

③ Conexión Miele@home

④ Caja de conexión a red

El cable de conexión (L=1440 mm) se encuentra suelto.

Medidas de empotramiento

Montaje

Preparar la encimera

- Realice el hueco de empotramiento siguiendo el dibujo acotado. Preste atención a las **distancias de seguridad** (véase capítulo "Distancias de seguridad").
- Es conveniente sellar las superficies del hueco de la encimera de madera con barniz especial, con caucho de silicona o con resina fundida, a fin de evitar que éstas se hinchen por humedad.

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

Para el montaje del aparato no se requieren muelles opresores; gracias a la junta, la placa se mantiene fija en el hueco de empotramiento.
La ranura entre el cerco y la encimera se reduce pasado algún tiempo.

Conectar el cable de conexión al aparato

Únicamente personal autorizado podrá instalar y conectar el cable de conexión.

- Conecte el cable de conexión al aparato de acuerdo con el esquema de conexiones (véase capítulo "Conexión eléctrica / esquema de conexiones").

Colocar la placa

- Pase hacia abajo el cable de conexión a red a través del hueco de empotramiento.
- Coloque la placa centrada en el hueco de empotramiento. Cerciórese de que la junta del aparato descansa sobre la encimera. Únicamente así se garantiza que la placa quede sellada herméticamente.
¡No utilice ningún material adicional de sellado para sellar la encimera (p. ej. silicona)!

Si la junta no queda correctamente apoyada en las esquinas sobre la encimera, es posible repasar cuidadosamente los radios de las esquinas, $\leq R4$, con una sierra de calar.

- Conecte la placa a la red eléctrica.
- Compruebe el funcionamiento de la placa.

La instalación del aparato a la red eléctrica únicamente podrá realizarla un técnico electricista, que conozca y se atenga exactamente a las normativas nacionales, así como a las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de empleamiento del aparato.

Miele no se hace responsable de los daños que se deriven directa o indirectamente de tareas incorrectas de instalación, mantenimiento o reparación.

Miele tampoco se hace responsable de los daños derivados de la falta de una toma de tierra o por la interrupción de la misma (p. ej. descarga eléctrica).

¡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

Conexión y automático

Encontrará los **datos de conexión** necesarios en la **placa de características**.

Estos datos deben coincidir con los de la red.

Tensión entre fases CA 230 V / 50 Hz

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

Interruptor diferencial

Para aumentar la seguridad y siguiendo las normas VDE, se recomienda proteger el aparato contra derivaciones a masa con un diferencial de 30 mA.

Conexión eléctrica

Interruptores

El aparato debe poder **desconectarse de la red en todos los polos mediante interruptores!** (En desconexión, debe existir una **abertura de contacto de 3 mm** como mínimo!) Como interruptores podrán emplearse limitadores e interruptores de seguridad.

Desconexión de la red

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

– Fusibles roscados:

Extraiga completamente los fusibles de los alojamientos. o:

– Pulse el botón de control (rojo) de los fusibles automáticos roscados hasta que salte el botón central (negro). o:

– Fusibles automáticos fijos

(¡interruptor de corriente, mín. tipo B o C!):

Mueva el interruptor de palanca de 1 (conectado) a 0 (desconectado).

o:

– Interruptor diferencial FI

comute el interruptor principal de 1 (conectado) a 0 (desconectado) o pulse la tecla de prueba.

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

Cable de conexión

El aparato debe conectarse con un cable de conexión a red tipo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC) con la sección transversal apropiada de acuerdo con el esquema de conexiones.

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

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

Cambiar el cable de conexión

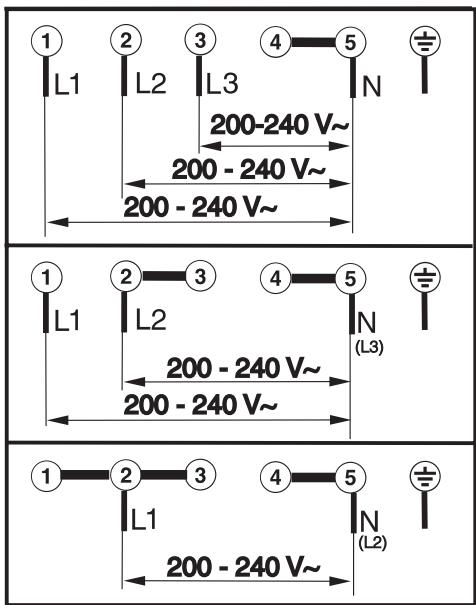
Al cambiar el cable de conexión, debe utilizarse únicamente el cable especial del tipo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC), que puede obtenerse a través de Miele o del Servicio Post-Venta.

El cable de conexión a red sólo debe cambiarlo un técnico especialista que conozca exactamente y cumpla escrupulosamente las leyes nacionales y la normativa adicional de las compañías eléctricas locales.

Los datos de conexión necesarios están indicados en la placa de características.

El cable de puesta a tierra debe atornillarse en la conexión identificada .

Esquema de conexión



Servicio Post-Venta, placa de características, garantía

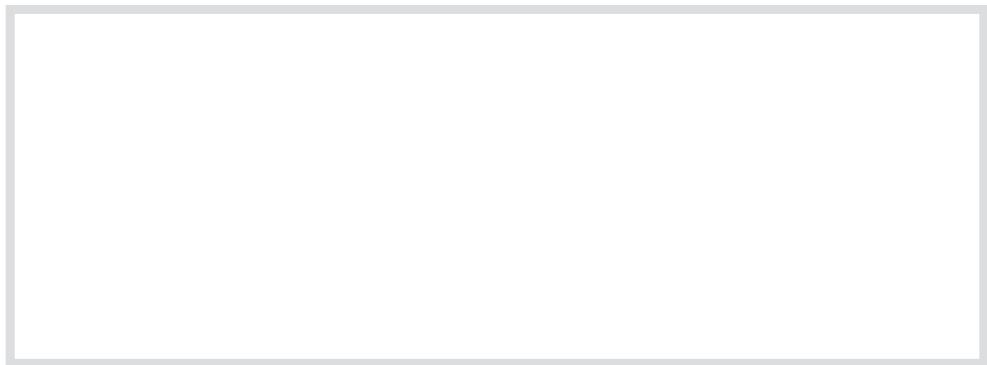
En caso de anomalías que no pueda solucionar Vd. mismo, póngase en contacto con

- su distribuidor Miele o
- al Servicio Post-Venta de Miele.

El número de teléfono del Servicio Post-Venta se encuentra al reverso de las presentes instrucciones de manejo.

El Servicio Post-Venta necesitará el nombre del modelo y el número de fabricación del aparato. Encontrará ambos datos en la placa de características adjunta.

Pegue aquí la placa de características adjunta. Obsérvese que la denominación del modelo deberá coincidir con los datos de la portada de estas instrucciones.



Condiciones y duración de la garantía

La garantía tiene una validez de 2 años. Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el volumen de suministro.

Estimada/o cliente:

Si Vd. necesita estas instrucciones de manejo en Alemán o Inglés (en caso de estar disponibles), por favor indique el modelo de la máquina, el número de fabricación, el idioma deseado y su dirección en la tarjeta de respuesta en la parte inferior y envíela con estos datos directamente a:

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wenn Sie diese Gebrauchsanweisung, sofern verfügbar, in deutscher oder englischer Sprache benötigen, tragen Sie bitte Ihr Modell, die Fabrikationsnummer, die gewünschte Sprache und Ihre Adresse in die unten angegebene Anforderungskarte ein. Schicken Sie die ausgefüllte Anforderungskarte bitte direkt an:

Dear Customer,

Should you require these operating instructions in German or English (if available), please enter the model number and serial number of your appliance, which language is required and your address in the requisition slip below. Return the completed slip to the following address:

Miele, S.A.
Carretera de Fuencarral, 20
(Polígono industrial)
28108 Alcobendas (Madrid)

X-----
Modelo de la máquina:
Modell:
Model No.: M.-Nr. der ES-GA: 07 803 700

Número de fabricación:
Fabrikationsnummer:
Serial No. of Machine: _____

Idioma de las instrucciones de manejo: D GB otro idioma, si disponible
Sprache der Gebrauchsanweisung:
Language of the operating instructions: GB andere Sprache, falls verfügbar
 other language, if available

Sr./Herr/Mr. Sra./Frau/Mrs.

Apellido/Nachname/Surname _____

Nombre/Vorname/First Name _____

Calle, Avda, Plaza/Straße/Street _____

Población/Ort/City _____

Código Postal/Postleitzahl/Postcode _____

Teléfono/Telefonnummer/Tel No. _____



FRANQUEO

Miele, S.A.
Carretera de Fuencarral, 20
(Polígono industrial)
28108 Alcobendas (Madrid)

**Miele S.A.U.**

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 91 623 20 00
Fax: 91 662 02 66
Internet: www.miele.es
E-mail: miele@miele.es

Teléfono Servicio Postventa / Atención al Cliente: 902 398 398

E-mail Servicio Postventa: spv@miele.es
E-mail Atención al Cliente: miele@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

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

Alemania**Dirección del fabricante**

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



www.miele-shop.com