

Instrucciones de manejo y montaje Placa vitrocerámica



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.

Advertencias e indicaciones de seguridad	5
Su contribución a la protección del medio ambiente	16
Vista general	17
Placa de cocción.....	17
KM 6520 FR, KM 6520 FL.....	17
KM 6521 FR	18
KM 6522 FR	19
KM 6523 FL.....	20
KM 6527 FR	21
Elementos de manejo e indicación	22
Datos de las zonas de cocción	24
Primera puesta en funcionamiento	26
Primera limpieza de la placa de cocción.....	26
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción	26
Funcionamiento	27
Menaje	28
Algunas sugerencias para el ahorro energético	29
Rango de ajuste	30
Manejo	31
Principio de manejo.....	31
Conectar la placa de cocción	32
Ajustar el nivel de potencia	32
Modificación del nivel de potencia.....	32
Desconectar zona de cocción/placa de cocción	32
Indicador de calor residual.....	33
Ajustar los niveles de potencia: rango de ajuste ampliado	33
Conexión	34
Inicio automático de cocción	35
Timer	36
Minutero avisador.....	36
Desconexión de seguridad.....	37
Uso simultáneo de las funciones del Timer	38
Funciones suplementarias	39
Función Stop&Go	39
Recall.....	39
Modo Demo.....	40

Contenido

Mostrar los datos de la placa de cocción	40
Dispositivos de seguridad	41
Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento	41
Desconexión de seguridad.....	42
Protección contra el sobrecalentamiento	43
Programación	44
Datos para los laboratorios de ensayo	47
Limpieza y mantenimiento	48
¿Qué hacer si ...?	50
Mensajes en las indicaciones/en el display	50
Comportamiento inesperado.....	51
Resultado insatisfactorio	52
Problemas generales o anomalías técnicas	53
Accesorios opcionales (no suministrados)	54
Servicio Post-venta	55
Contacto en caso de anomalías.....	55
Placa de características	55
Garantía.....	55
Instalación	56
Advertencias de seguridad para el montaje.....	56
Distancias de seguridad	57
Indicaciones para la instalación	61
Montaje sobre encimera.....	61
Montaje enrasado.....	62
Medidas de montaje, sobre encimera.....	63
KM 6520 FR	63
KM 6521 FR	64
KM 6522 FR	65
KM 6527 FR	66
Montaje sobre encimera.....	67
Medidas de empotramiento - enrasado	69
KM 6520 FL.....	69
KM 6523 FL.....	70
Montaje enrasado.....	71
Conexión eléctrica.....	72
Hojas de datos del producto	75

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. Cuando utilice la placa, conecte el bloqueo, para evitar que los niños puedan modificar los ajustes seleccionados.

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 objetos en las cercanías de la placa de cocción conectada pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. Nunca utilice la placa de cocción para calentar estancias.
- ▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ 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.
- ▶ Cuando la placa de cocción está conectada, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre la misma. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. Las tapas húmedas pueden quedar pegadas a la cazuela. No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo. ¡Desconecte las zonas de cocción después de utilizarlas!
- ▶ Puede quemarse con la placa de cocción caliente. Proteja las manos con guantes o manoplas siempre que trabaje con un aparato caliente. Utilice únicamente guantes o manoplas secas. Los tejidos mojados o húmedos conducen la temperatura mejor y pueden producir quemaduras a causa del vapor.
- ▶ 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los objetos calientes colocados sobre las teclas sensoras y las indicaciones pueden dañar la electrónica que se encuentra por debajo. Nunca coloque ollas o sartenes calientes en las inmediaciones de las teclas sensoras o de las indicaciones.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Los recipientes de plástico o papel de aluminio se derriten a altas temperaturas. No emplee este tipo de utensilios.
- ▶ El marco de la placa de cocción, en placas de cocción con biselado el borde de la placa y los elementos de mando puede calentarse debido a los siguientes factores: duración de uso, altos niveles de potencia, recipientes grandes de cocción y número de zonas de cocción en funcionamiento.
- ▶ El menaje de aluminio o con base de aluminio puede provocar manchas de color metálico. Estas manchas pueden eliminarse con el producto de limpieza para vitrocerámica y acero inoxidable (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de la superficie vitrocerámica»).

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Cuando la suciedad actúa durante más tiempo, esta se puede quemar y en algunos casos ya no será posible eliminarla. Elimine la suciedad lo antes posible y al colocar el menaje asegúrese de que la base de los recipientes esté limpia, sin grasas y seca.
- ▶ No preparar en ningún caso los alimentos directamente sobre la superficie vitrocerámica. Utilice siempre el recipiente adecuado.

Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su placa.

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

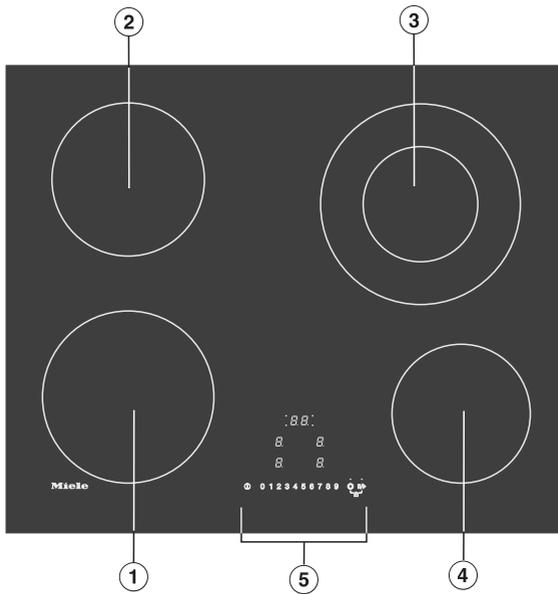
Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la 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

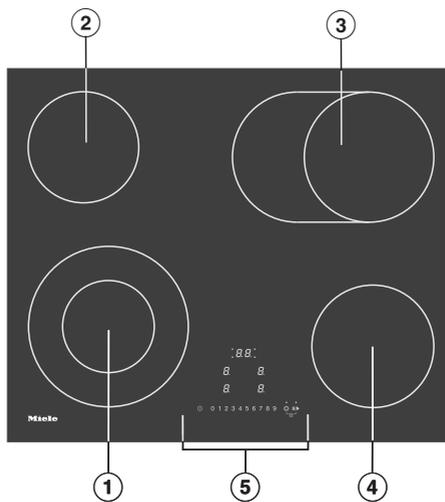
KM 6520 FR, KM 6520 FL



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

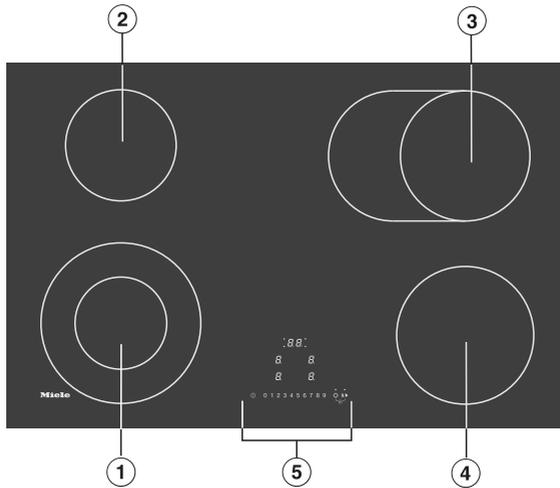
Vista general

KM 6521 FR



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

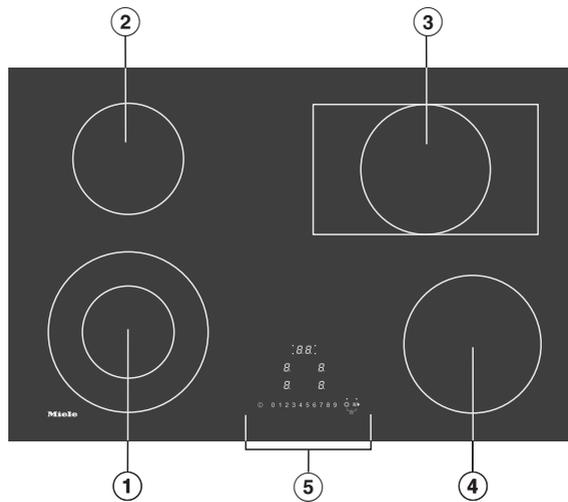
KM 6522 FR



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

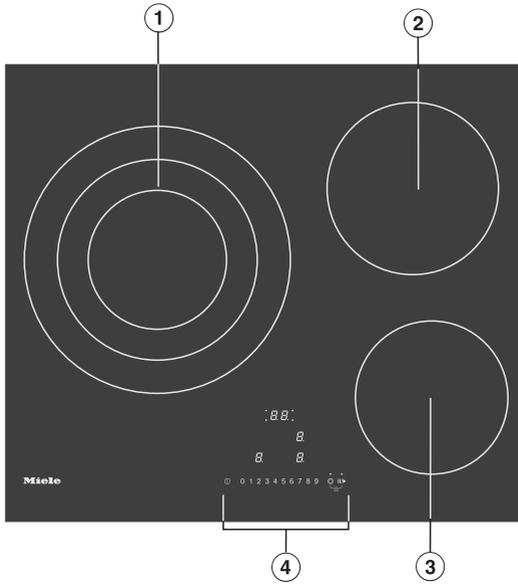
Vista general

KM 6523 FL



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

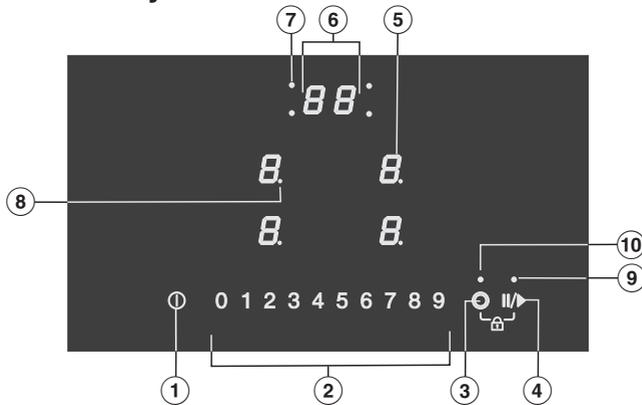
KM 6527 FR



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

Vista general

Elementos de manejo e indicación



Teclas sensoras

- ① Placa de cocción On/Off
- ② Fila numérica
 - Para ajustar el nivel de potencia
 - Para ajustar los tiempos
- ③ Conexión de otro circuito calefactor
- ④ Función Stop&Go
 - Para detener/iniciar un proceso de cocción en curso
- ⑤ Selección de la zona de cocción e indicaciones
 - 0* Zona de cocción lista para funcionar
 - 1* hasta *9* Nivel de potencia
 - ≡* Calor residual
 - R* Inicio automático de cocción

Indicaciones/Pilotos de control

⑥ Indicación del timer

00 has- Tiempo en minutos
ta 99

LL Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento/bloqueo.

dE El modo Demo está activado

⑦ Desconexión de seguridad de la asignación de la zona de cocción
Se activa la desconexión automática de la zona de cocción

⑧ Nivel de potencia - rango de ajuste ampliado

⑨ Función Stop&Go
La función Stop&Go está activada

⑩ Conexión
Se conecta otro circuito calefactor.

Vista general

Datos de las zonas de cocción

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

KM 6521 FR		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x26,5	1.500/2.400
④	16,0	1.500
		Total: 7.300

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

Vista general

KM 6523 FL		
Zona de cocción	Ø en cm*	Potencia en vatios a 230 V
①	12,0/21,0	1.200/2200
②	14,5	1.200
③	17,0/17,0x29,0	1.500/2.600
④	18,0	1.800
		Total: 7.800

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

Primera puesta en funcionamiento

- 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 «Servicio Post-venta».
- Retire las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.

Primera limpieza de la placa de cocción

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

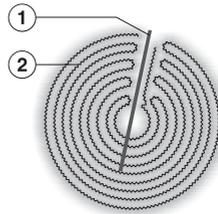
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción

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.

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.

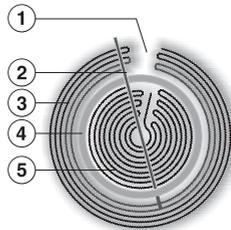
Las zonas de cocción de un circuito están dotadas con una resistencia calefactora, las zonas de cocción de dos circuitos están dotadas con dos. Según el modelo, las resistencias calefactoras pueden estar separadas por un anillo. Cada zona de cocción está dotada con una protección contra el sobrecalentamiento (limitador de temperatura interior) que evita que el cristal de la placa se sobrecaliente (ver capítulo "Dispositivos de seguridad", apartado "Protección contra el sobrecalentamiento"). Cuando se ajusta un nivel de potencia, se activa el calentamiento y la resistencia calefactora se puede ver a través del cristal de la vitrocerámica. La potencia calefactora de las zonas de cocción depende del nivel de potencia ajustado y se regula de forma electrónica. Esto afecta a la "sincronización de una zona de cocción, es decir, el calentamiento se activa y desactiva.

Zona de cocción con un circuito



- ① Protección contra el sobrecalentamiento
- ② Banda calefactora

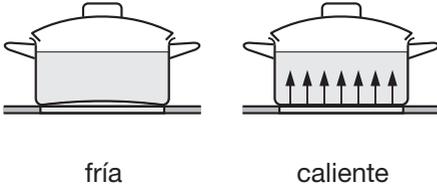
Zona de cocción con dos circuitos



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

Menaje

Lo más adecuado es utilizar ollas y sartenes metálicas con base gruesa que en frío esté ligeramente curvada hacia dentro. Durante el calentamiento la base se dilata y se sitúa nivelada sobre la zona de cocción. Así se conduce el calor de forma óptima.



El menaje de vidrio, cerámica o loza es **menos adecuado**. Estos materiales no son buenos conductores del calor.

La vajilla de plástico o de láminas de aluminio **no es apta en absoluto**, ya que se derrite a temperaturas altas.

El menaje de aluminio o con base de aluminio puede provocar manchas de color metálico. Estas manchas pueden eliminarse con el producto de limpieza para vitrocerámica y acero inoxidable (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de la superficie vitrocerámica»).

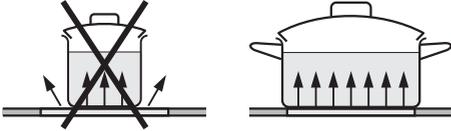
Tenga en cuenta que las características de uso de la base del recipiente pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción (p. ej., al dorar crepes).

- Seleccione recipientes de cocción con un diámetro adecuado para obtener un rendimiento óptimo de la zona de cocción (ver el capítulo «Vista general», apartado «Datos de las zonas de cocción»).

- 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.
- 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).

Algunas sugerencias para el ahorro energético

- Asegúrese de que la base de la olla o de la sartén coincide en tamaño con la zona de cocción o sea ligeramente mayor. De esta forma no se irradiará calor innecesario.



- Si es posible, cocine con las cazuelas o sartenes tapadas. De esta forma evitará perder calor innecesariamente.
- Utilice un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente pequeño en una zona de cocción pequeña necesita menos energía que un recipiente grande un poco menos lleno en una zona de cocción mayor.
- Cocine con poca agua.
- Después del inicio de cocción o del sofrito inicial, cambie oportunamente a un nivel de potencia inferior.
- En el caso de tiempos de cocción más prolongados, desconecte previamente la zona de cocción entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. De esta forma se aprovecha el calor residual.
- Utilice una olla rápida para reducir el tiempo de cocción.

Rango 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 «Programación»).

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

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

Principio de manejo

Su placa vitrocerámica está equipada con teclas sensoras electrónicas que reaccionan 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.

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

Quando la placa de cocción está desconectada únicamente se ven los símbolos impresos de las teclas sensoras y de la fila numérica para ajustar los niveles de potencia. Al conectar la placa se iluminan el resto de las teclas sensoras.

Para ajustar o modificar un nivel de potencia, las zonas de cocción deben estar «activas». Para activar una zona de cocción, es necesario tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente. Al tocarla, comienza a parpadear. Mientras continúe parpadear, la zona de cocción está «activa» y es posible ajustar el nivel de potencia o el tiempo.

Excepción: cuando solo hay una zona de cocción en funcionamiento, es posible modificar el nivel de potencia sin necesidad de activarla.

 Funcionamiento anómalo debido a que las teclas sensoras están sucias y/o tapadas.

Las teclas sensoras no reaccionan o podrían activarse de forma involuntaria o incluso desconectar automáticamente la placa de cocción (ver capítulo "Dispositivos de seguridad", apartado "Desconexión automática de seguridad"). Los recipientes de cocción calientes situados sobre las teclas sensoras/pilotos de control pueden dañar la electrónica situada por debajo.

Conserve el teclado y las indicaciones limpias.

No coloque ningún objeto sobre el teclado o las indicaciones.

No coloque ningún recipiente caliente sobre las teclas sensoras o las indicaciones.

Manejo

 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!

Conectar la placa de cocción

- Pulse la tecla sensora ①.

Se iluminan más teclas sensoras.

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

Ajustar el nivel de potencia

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

Al tocarla, comienza a parpadear.

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

El nivel de potencia ajustado parpadea durante pocos segundos y después se ilumina de forma permanente.

Modificación del nivel de potencia

- Tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente.

Al tocarla, comienza a parpadear.

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

Desconectar zona de cocción/placa de cocción

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

Al tocarla, comienza a parpadear.

- Tocar el sensor 0 de la fila numérica.
- Pulse la tecla sensora ① para desconectar la placa de cocción y con ello todas las zonas de cocción.

Indicador de calor residual

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

Las barras que indican el calor residual se apagan una tras otra a medida en que se van enfriando las zonas de cocción. La última barra se apaga una vez el contacto con las zonas de cocción ya no conllevan peligro alguno.

Las indicaciones de calor residual parpadean si, durante el manejo o cuando todavía hay disponible calor residual, se produce un corte en el suministro de la electricidad.



Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes.

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

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

Ajustar los niveles de potencia: rango de ajuste ampliado

- Pulse la fila numérica entre las teclas sensoras.

El nivel de potencia ajustado parpadea durante pocos segundos y después se ilumina de forma permanente. Un punto iluminado al lado del número indica los niveles intermedios.

Manejo

Conexión

Zona de cocción de dos circuitos o zona de un circuito/de asar:

Al conectar se activa automáticamente la segunda resistencia de calor.

Zona de cocción de tres circuitos:

Al conectar se activa automáticamente la segunda resistencia de calor. El tercer circuito calefactor se debe conectar manualmente.

Piloto de control:

En caso de placas de cocción con solo una zona de cocción de varios circuitos calefactores o con un zona de cocción con un circuito calefactor/zona de asar, se ilumina el piloto de control de conexión de forma permanente.

En caso de placas de cocción con dos o más zonas de cocción con varios circuitos calefactores o una zona de cocción con un circuito calefactor/zona para asador, se ilumina el piloto de control de conexión solo mientras parpadea la indicación de la zona de cocción. En caso de una zona de cocción de tres circuitos, en la indicación no se aprecia ninguna diferencia entre dos y tres resistencias.

Un circuito calefactor adicional solo se puede conectar o desconectar cuando parpadee la indicación de la zona de cocción. Excepción: la placa de cocción solo tiene una zona de cocción con varios circuitos o una zona de cocción de un circuito/zona de asar.

Desconectar la resistencia calefactora

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

El piloto de control del Booster se ilumina, y en la indicación de la zona de cocción comienza a parpadear .

- Mientras parpadee la indicación de la zona de cocción, mantenga pulsado el sensor  hasta que la luz de conexión se apague.

Conectar la resistencia calefactora

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

Al tocarla, comienza a parpadear.

- Mientras parpadea la indicación, pulse el sensor .

Se ilumina la indicación de conexión.

- Ajuste el nivel de potencia deseado.

Inicio automático de cocción

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

Activar el inicio automático de cocción

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

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

Si durante el inicio automático de cocción modifica el nivel de cocción continuada, lo desactivará.

Desactivar el inicio automático de cocción

- Pulse brevemente la indicación de la zona de cocción deseada.
- Pulse sobre el nivel de cocción continuada ajustado hasta que *H* se apague.

o bien

- Ajuste otro nivel de potencia.

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

* Los niveles de cocción continuada con punto están solo disponibles en caso de niveles de potencia ampliados (ver el capítulo «Programación») En caso de niveles altos de cocción continuada solo se precisa un tiempo relativamente breve de cocción intensiva, puesto que con estos ajustes generalmente se calienta el recipiente vacío para saltar.

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 la desconexión automática de una zona de cocción.

Es posible utilizar las funciones simultáneamente.

Puede ajustar un tiempo desde 1 minuto (01) hasta 99 minutos (99).

Los tiempos se introducen siguiendo el orden horas, minutos en las decenas, minutos en las unidades.

Los tiempos se introducen a través de la fila numérica.

Ejemplos:

59 minutos = indicación: 5-9

80 minutos = indicación: 8-0

Tras introducir la primera cifra se ilumina la indicación del Timer de forma estática, tras introducir la segunda cifra, la primera cifra se desplaza hacia la izquierda.

Minutero avisador

Ajustar un aviso

- Pulsar Indicación del Timer.

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

Si espera 10 segundos, se inicia el Timer.

Modificar el aviso

- Pulsar Indicación del Timer.

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

Borrar el aviso

- Pulsar Indicación del Timer.

- Pulse el 0 de la fila numérica.

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

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

El piloto de control de desconexión automática de la zona de cocción parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

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

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

- Para programar una hora de desconexión para otra zona de cocción, proceda como ya se ha descrito.

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

- Pulse la indicación del Timer tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el piloto de control de la zona de cocción deseada, en caso de que desee ver en segundo plano el transcurso de los tiempos restantes.

Modificar el tiempo de desconexión

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

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

Eliminar el tiempo de desconexión

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

La indicación del Timer parpadea.

- Pulse el $\bar{0}$ de la fila numérica.

Timer

Uso simultáneo de las funciones del Timer

Ha programado uno o varios tiempos de desconexión y además desea ajustar un aviso:

- Pulse la indicación Timer tantas veces como sea necesario hasta que los pilotos de control para las zonas de cocción programadas se iluminen permanentemente y en la indicación del Timer aparezca **00**.
- Ajuste el tiempo deseado tal como se ha descrito anteriormente.

Ha programado un aviso y además desea programar uno o varios tiempos de desconexión:

- Pulse la indicación del Timer tantas veces como sea necesario hasta que el piloto de control de la zona de cocción deseada parpadee.
- Ajuste el tiempo deseado tal como se ha descrito anteriormente.

Poco después de introducir el último dato, la indicación del Timer se conecta sobre la función que tenga el menor tiempo restante.

Si desea que el tiempo restante en curso se muestre en segundo plano:

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

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

Función Stop&Go

Al activar Stop&Go se reduce el nivel de potencia de todas las zonas de cocción conectadas al nivel de potencia 1.

No podrán modificarse los niveles de potencia de las zonas de cocción ni el ajuste del timer, la placa de cocción únicamente se puede desconectar. El aviso, los tiempos de desconexión y los tiempos para un inicio de cocción siguen transcurriendo.

Durante la desactivación, las zonas de cocción continúan funcionando con el último nivel de potencia ajustado.

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

Activar/desactivar

- Pulse la tecla sensora II/▶.

Utilice la función cuando desee eliminar rápidamente la suciedad de los elementos de mando.

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

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

Funciones suplementarias

Modo Demo

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

Activar/desactivar el modo Demo

- Conecte la placa de cocción.
- Pulse la fila numérica y al mismo tiempo las sensoras 0 y 2 durante 6 segundos.

En la indicación del timer parpadea durante varios segundos *dE* de forma alternada con *0n* (modo Demo activado) o *0F* (modo Demo desactivado).

Mostrar los datos de la placa de cocción

Puede visualizar el modelo y el estado del software de su placa de cocción. No puede haber recipientes en las zonas de cocción.

Denominación de modelo/número de serie

- Conecte la placa de cocción.
- Pulse la fila numérica y al mismo tiempo las sensoras 0 y 4 durante 6 segundos.

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

Por ejemplo: *12 34* (modelo KM 1234) – *1 23 45 67 89* (número de serie)

Versión de software

- Conecte la placa de cocción.
- Pulse la fila numérica y al mismo tiempo las sensoras 0 y 3 durante 6 segundos.

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

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

Bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento

Esta placa de cocción está equipada con la función Bloqueo y 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 **bloqueo de puesta en funcionamiento** se activa cuando la placa está desconectada. Si el bloqueo de puesta en funcionamiento está activado, no es posible encender la placa y tampoco es posible manejar el timer. Un aviso ajustado continúa. La placa está programada de forma que el bloqueo de puesta en funcionamiento deba activarse de forma manual. La programación se puede ajustar de forma que el bloqueo de puesta en funcionamiento se active automáticamente 5 minutos después de desconectar la placa (ver el capítulo «Programación»).

El **bloqueo** se activa con la placa conectada. Si está activado, tan solo es posible manejar lo siguiente:

- Las zonas de cocción y la placa solo pueden desconectarse.
- Podrá modificarse un tiempo de aviso ajustado.

Si el bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo están activados y se pulsa una tecla sensora no permitida, aparece *LL* durante unos segundos en la indicación del timer y se emite una señal acústica.

Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Pulse la tecla sensora  durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del Timer. Una vez transcurrido aparece *LL* en la indicación del Timer. El bloqueo de puesta en funcionamiento está activado.

Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Pulse la tecla sensora  durante 6 segundos.

En la indicación del Timer aparece brevemente *LL*, a continuación se van descontando los segundos. Una vez transcurrido se desactiva el bloqueo.

Activar el bloqueo

- Pulse y mantenga pulsadas simultáneamente las teclas sensoras  y  durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del Timer. Una vez transcurrido aparece *LL* en la indicación del Timer. El bloqueo está activado.

Desactivar el bloqueo

- Pulse y mantenga pulsadas simultáneamente las teclas sensoras  y  durante 6 segundos.

En la indicación del Timer parece brevemente *LL*, a continuación se van descontando los segundos. Una vez transcurrido, el bloqueo se desactiva.

Dispositivos de seguridad

Desconexión de seguridad

Si se cubren los sensores

La placa de cocción se desconectará automáticamente si uno o más sensores están cubiertos durante más de 10 segundos aprox., p. ej. por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto. En la indicación del Timer aparece durante algunos segundos *F*. En caso de estar afectado el sensor \odot . *F* se ilumina hasta que se retira la suciedad o el objeto.

Si retira objetos o suciedad, *F* se apaga y la placa vuelve a ponerse en funcionamiento.

El tiempo de funcionamiento ha sido demasiado largo.

La desconexión automática de seguridad se activa automáticamente si una zona de cocción se calienta durante un tiempo inusualmente largo. Dicho tiempo depende del nivel de potencia seleccionado. Si este se ha sobrepasado, la zona de cocción se desconecta y se muestra la indicación de calor residual. Desconecte y vuelva a conectar la zona de cocción para que esté de nuevo lista para funcionar.

La placa está programada de fábrica al nivel de seguridad 0. Si lo desea, puede programar un nivel de seguridad más alto con un tiempo de funcionamiento máximo más corto (ver tabla).

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

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

** Ajuste de fábrica

Protección contra el sobrecalentamiento

Cada zona de cocción está dotada con una protección contra el sobrecalentamiento (limitador de temperatura interior). Esta desconecta el calentamiento de la zona de cocción automáticamente, antes de que se sobrecaliente. Una vez se ha enfriado, lo conecta de nuevo.

La protección contra el sobrecalentamiento puede activarse en los siguientes casos:

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

Detectará que la protección contra el sobrecalentamiento se activa porque se conecta y desconecta el calentamiento incluso en el nivel de potencia más alto que se puede ajustar.

Programación

Puede adaptar la programación de la placa de cocción a sus necesidades. Puede modificar varios ajustes de forma consecutiva.

Tras la activación de la programación, en la indicación del Timer aparecen *P* (programa) y *L* (código) y 2 indicaciones de zonas de cocción.

En la indicación de la zona de cocción izquierda se muestra el programa, en la de la derecha el código. A partir del paso del programa 10 las cifras se muestran de forma alterna: *1* parpadea alternándose con *0*.

Modificar la programación

Activar programación

- **Con la placa desconectada** pulse simultáneamente las teclas sensoras ⓪ y **II/▶** hasta que aparezca *PL* en la indicación del Timer y se iluminen 2 indicaciones de las zonas de cocción.

Ajustar un programa

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

Junto a la cifra comienza a parpadear un punto.

- Mientras continúe parpadeando el punto, pulse el número del programa correspondiente en la fila numérica.

Ajustar código

- Pulse primero la indicación de la zona de cocción de la **derecha** y, después, la cifra correspondiente de la fila numérica.

Junto a la cifra comienza a parpadear un punto.

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

Guardar ajustes

- Pulse la tecla sensora ⓪ tanto tiempo como sea necesario hasta que las indicaciones se apaguen.

Programa ¹		Código ²	Ajustes
1	Modo Demo	0	Modo Demo desconectado
		1	Modo Demo conectado ³
3	Ajuste de fábrica	0	No restablecer los ajustes de fábrica
		1	Restablecer los ajustes de fábrica
4	Número de niveles de potencia de las zonas de cocción	0	9 niveles de potencia + Booster
		1	17 niveles de potencia + Booster ⁴
6	Confirmación acústica al tocar un sensor	0	desconectado ⁵
		1	bajo
		2	medio
		3	alto
7	Señal acústica del timer	0	desconectado
		1	bajo
		2	Medianos
		3	alto
8	Bloqueo de puesta en funcionamiento	0	Solo activación manual del bloqueo de puesta en funcionamiento
		1	Activación automática del bloqueo de puesta en funcionamiento
9	Tiempo de funcionamiento máximo	0	Nivel de seguridad 0
		1	Nivel de seguridad 1
		2	Nivel de seguridad 2

Programación

Programa ¹		Código ²	Ajustes
12	Velocidad de reacción de las teclas sensoras	0	lento
		1	Normal
		2	rápido

¹ Los programas no representados no están ocupados.

² El código programado de fábrica aparece en negrita.

³ Después de conectar la placa de cocción, en la indicación del Timer aparecerá durante algunos segundos *dE*.

⁴ En el texto y en las tablas, los niveles de potencia ampliados aparecen marcados con un punto detrás de la cifra, para que sea más fácil comprenderlo.

⁵ La confirmación acústica del sensor Conexión/Desconexión no se desconecta.

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»).

Plato de prueba	Ø Base del recipiente de cocción (mm)	Tapa	Nivel de potencia	
			Precalentamiento	Cocción
Recalentar	150	No	–	1–2
Tortitas	180 (rebanadas de pan para sandwich)	No	7	5.–7
Freír patatas fritas ultracongeladas	según normativa	No	9	9

Limpeza y mantenimiento

 Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes.

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

Desconecte la placa de cocción.

Deje enfriar las zonas de cocción antes de limpiar la placa.

 Daños debidos a humedad entrante.

¡Riesgo de sufrir lesiones! 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 de limpieza abrasivos o que puedan producir rayones.

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

Limpieza 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 un 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 zonas de cocción calientes. Durante el proceso de cocción, las zonas de cocción están calientes. 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.

¿Qué hacer si ...?

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
Después de conectar la placa de cocción, en la indicación del Timer aparecerá durante algunos segundos <i>LL</i>.	El bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo están activados. ■ Desactive el bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo (ver capítulo «Funciones de seguridad», apartado «Bloqueo de puesta en funcionamiento/bloqueo»).
Después de conectar la placa de cocción, en la indicación del Timer aparecerá brevemente <i>dE</i>. Las zonas de cocción no se calientan.	La placa de cocción se encuentra en la función demo. ■ Pulse simultáneamente las teclas sensoras 0 y 2 hasta que en la indicación del Timer parpadee <i>dE</i> de forma alterna con <i>UF</i> .
En la indicación del Timer parpadea <i>F</i> y la placa de cocción se desconecta automáticamente.	Una o más teclas sensoras están tapadas, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto situado por encima. ■ Elimine la suciedad o los objetos (ver el capítulo «Dispositivos de seguridad, apartado »Desconexión de seguridad«).

Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
El calentamiento de una zona de cocción se conecta y desconecta.	<p>Este comportamiento es normal. La regulación electrónica de la potencia calefactora provoca este comportamiento de conexión y desconexión (ver capítulo «Funcionamiento de las zonas de cocción»).</p> <p>En caso de que el calentamiento se desconecte a intervalos cuando está conectado al nivel de potencia más alto, eso significa que ha saltado la protección contra sobrecalentamiento (ver capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento»).</p>
Una zona de cocción se desconecta automáticamente.	<p>El tiempo de funcionamiento ha sido demasiado largo.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Conecte de nuevo la zona de cocción (ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Desconexión de seguridad»).
Una o varias indicaciones de calor residual parpadean.	<p>El corte de corriente se ha producido mientras había calor residual o durante el funcionamiento.</p>

¿Qué hacer si ...?

Resultado insatisfactorio

Problema	Causa y solución
Con el inicio automático de cocción conectado, el contenido del recipiente de cocción no comienza a hervir.	Se están calentando grandes cantidades de alimentos. ■ Cocine al máximo nivel de potencia y después reduzca el nivel de potencia manualmente.
	El recipiente es un mal conductor de calor. ■ Utilice otro recipiente que conduzca mejor el calor.
El contenido del recipiente no hierve o hierve muy poco.	El recipiente es un mal conductor de calor. ■ Utilice otro recipiente que conduzca mejor el calor.
	En proporción con la zona de cocción, el recipiente es demasiado grande. ■ Utilice un recipiente más pequeño.
	La segunda resistencia de la zona de cocción de dos circuitos o de la zona de asar no está conectada. ■ Conéctela.

Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
Resulta imposible conectar la placa o las zonas de cocción.	<p>La placa de cocción no tiene corriente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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). <p>Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el aparato de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello<ul style="list-style-type: none">– desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o– el interruptor de seguridad FI (diferencial).■ 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.
Aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de una placa de cocción nueva.	<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. 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>

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.

Productos de limpieza y mantenimiento

Limpiador para vitrocerámicas y superficies de acero inoxidable 250 ml

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

Paño de microfibra

Elimina las huellas dactilares y la 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.

Placa de características

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

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.

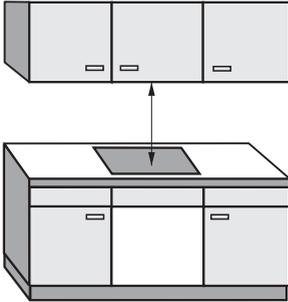
 Peligro de descarga eléctrica debido a la tensión de red.
Riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada a la red eléctrica.
Es necesario que personal autorizado se encargue de la conexión de la placa a la red eléctrica.

 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 600 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.

Instalación

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., un armario alto) o una pared de la estancia:

50 mm KM 6521/6522/6523/6527

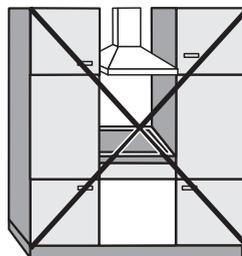
70 mm KM 6520

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

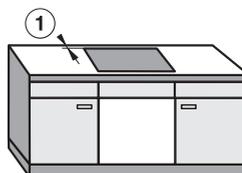
50 mm KM 6520/6522

70 mm KM 6527

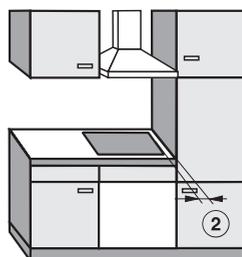
100 mm KM 6521/6523



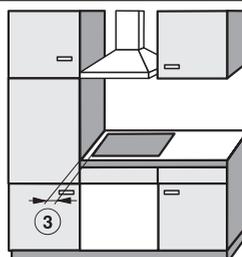
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

Entrepaño

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

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

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

Instalación

Distancia de seguridad con revestimiento del hueco

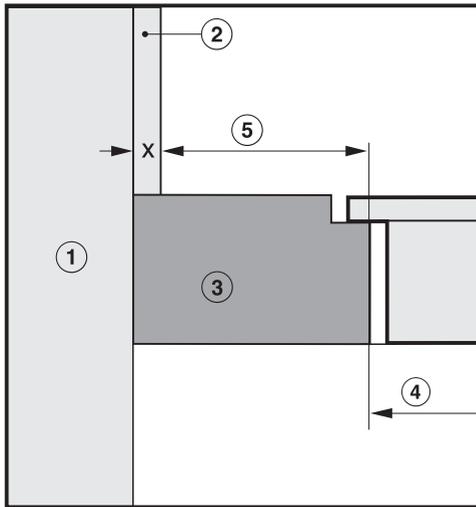
Si el revestimiento del hueco ya está colocado, debe existir una distancia mínima entre el recorte de la encimera y el revestimiento, ya que los materiales se pueden modificar o estropear con las altas temperaturas.

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.

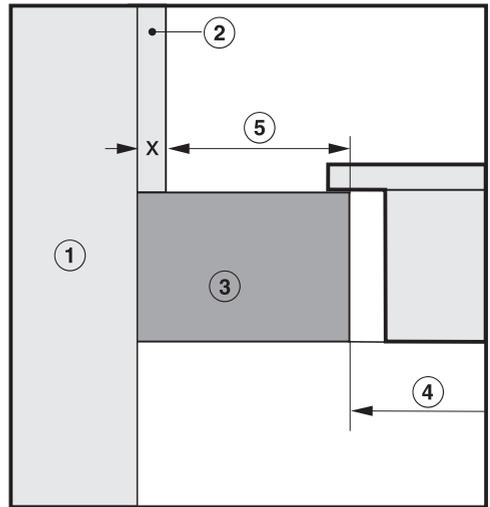
Si el material del revestimiento es no inflamable, (p. ej. metal, piedra natural, cerámica) es necesario dejar una distancia mínima de ⑤ entre la encimera y el hueco de unos 50 mm menos el grosor del revestimiento.

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

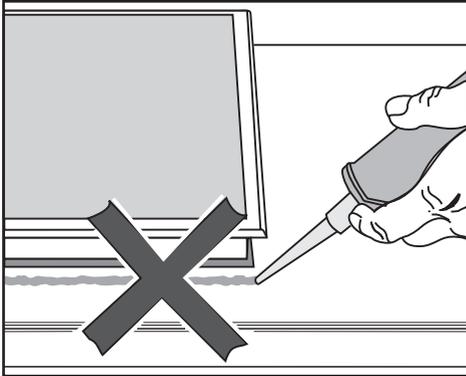


- ① Mampostería
- ② Revestimiento del hueco Medida x = grosor del revestimiento del hueco
- ③ Encimera
- ④ Sección en la encimera
- ⑤ Distancia mínima en
materiales inflamables 50 mm
materiales no inflamables 50 mm - medida x

Indicaciones para la instalación

Montaje sobre encimera

Junta entre la placa de cocción y la encimera



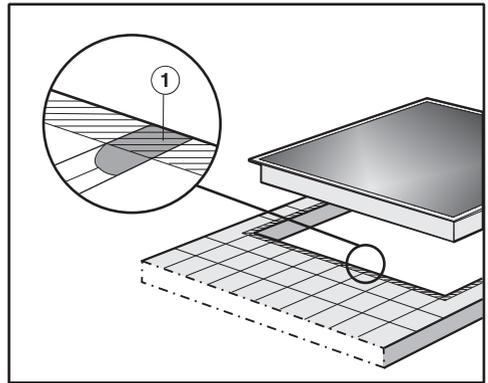
⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

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.

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.

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.

Instalación

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.

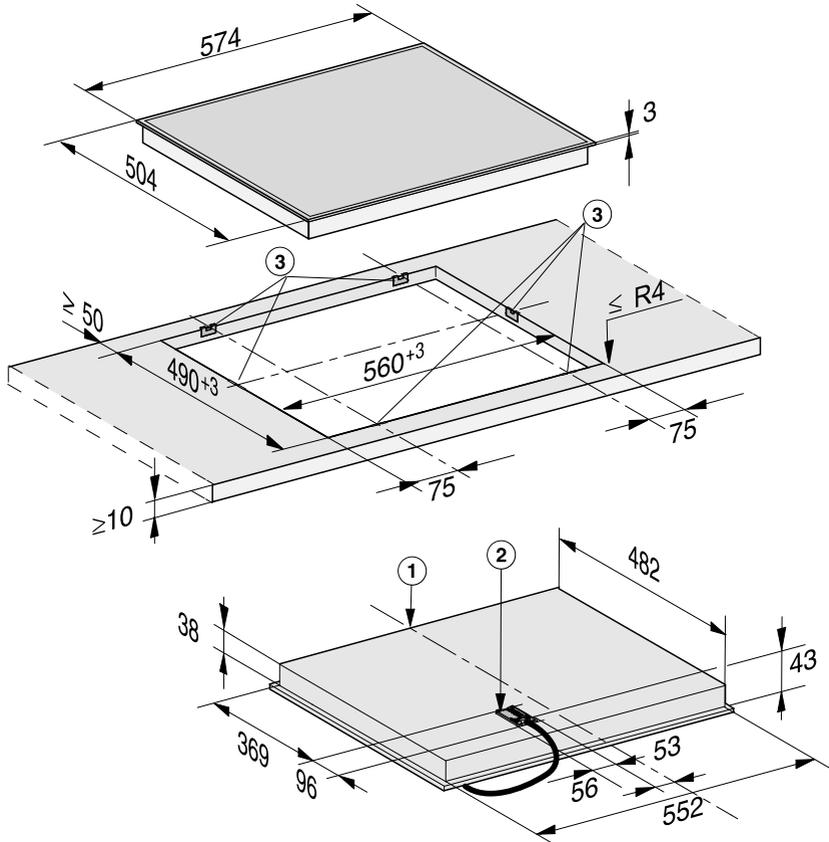
Encimeras de madera maciza, encimeras con azulejos, encimeras de vidrio

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.

Medidas de montaje, sobre encimera

Todas las dimensiones se indican en mm.

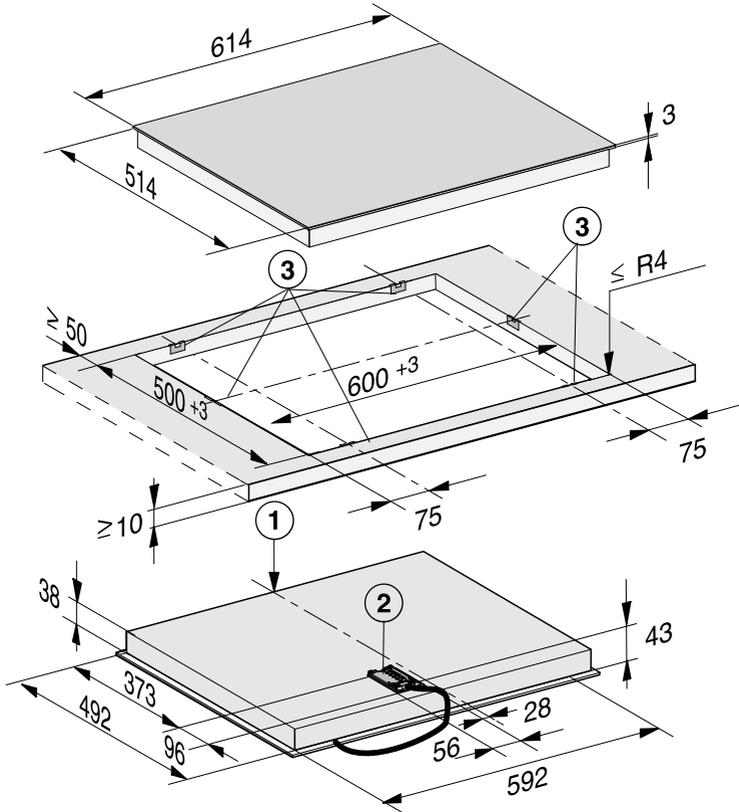
KM 6520 FR



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

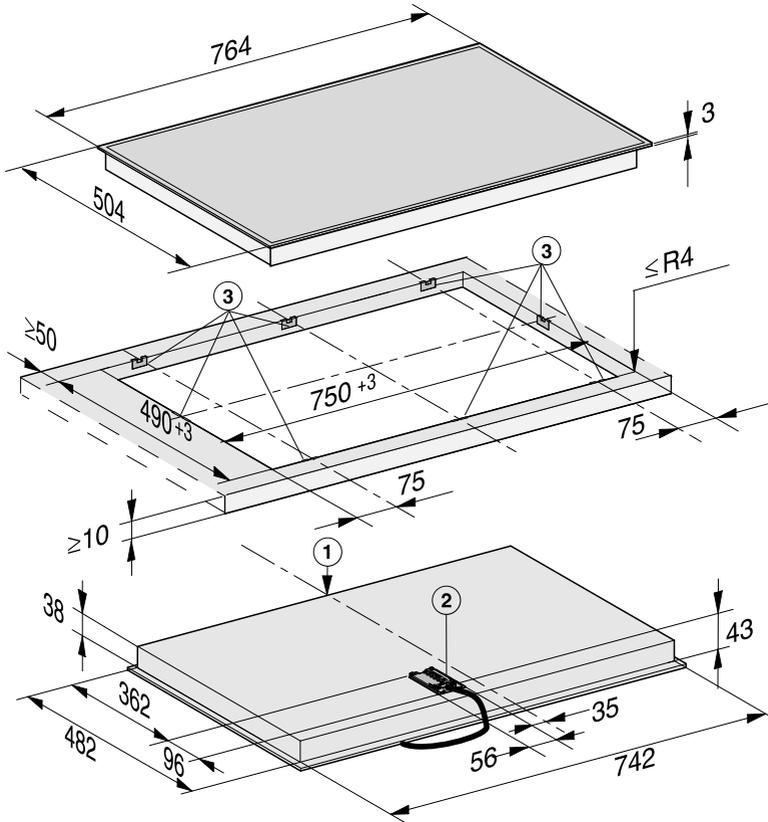
Instalación

KM 6521 FR



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

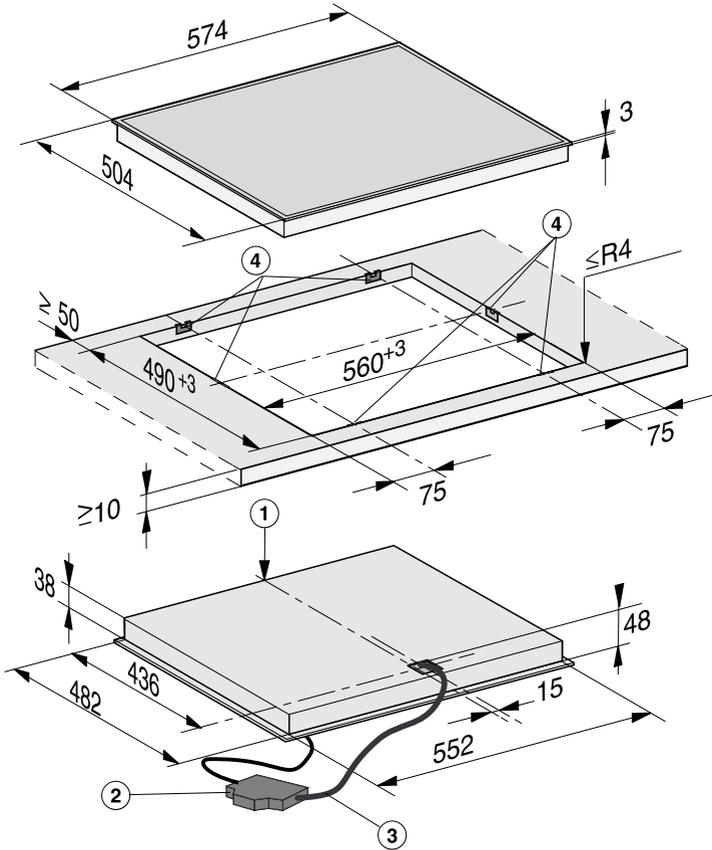
KM 6522 FR



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

Instalación

KM 6527 FR



- ① parte anterior
- ② Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm
- ③ Mazo de cableado, L = 1.550 mm
- ④ Muelles opresores

Montaje sobre encimera

Preparar la encimera

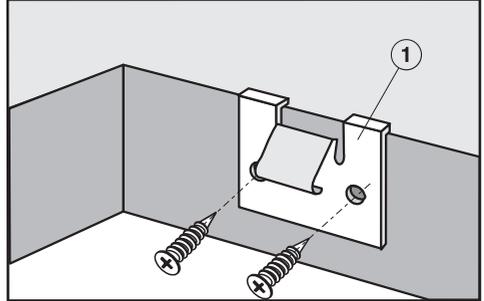
- Haga el hueco de la encimera. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Es conveniente sellar las superficies del hueco de las **encimeras de madera** con barnices especiales, caucho de silicona o resina fundida para evitar que se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

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

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

Fijación de los muelles de sujeción - Encimera de madera

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



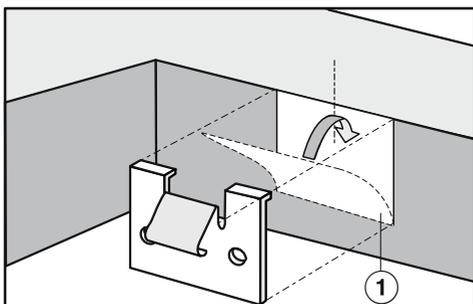
- Coloque los muelles de sujeción ① en la parte superior del hueco de empotramiento indicada en la ilustración de la placa.
- Fije los muelles de sujeción ① con los tornillos de madera 3,5 x 25 mm adjuntos.

Instalación

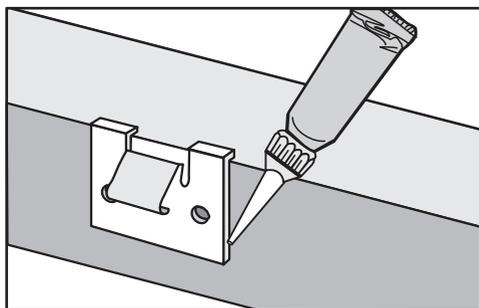
Muelles de sujeción - Encimera de piedra natural

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

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



- Pegue la cinta ① en la parte superior del hueco de empotramiento indicada en la ilustración de la placa.
- Coloque los muelles de sujeción en la parte superior del hueco y presione firmemente.



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

Colocar la placa de cocción

- Pase el cable de conexión a red de la placa hacia abajo a través del hueco de empotramiento.
- Coloque la placa en el hueco de la encimera.
- Presione con ambas manos la placa hacia abajo por los bordes y de forma homogénea, hasta que se note que encaja. Tenga en cuenta que la junta quede sobre la encimera después del empotramiento, para que quede garantizada la estanqueidad de la encimera.

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

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

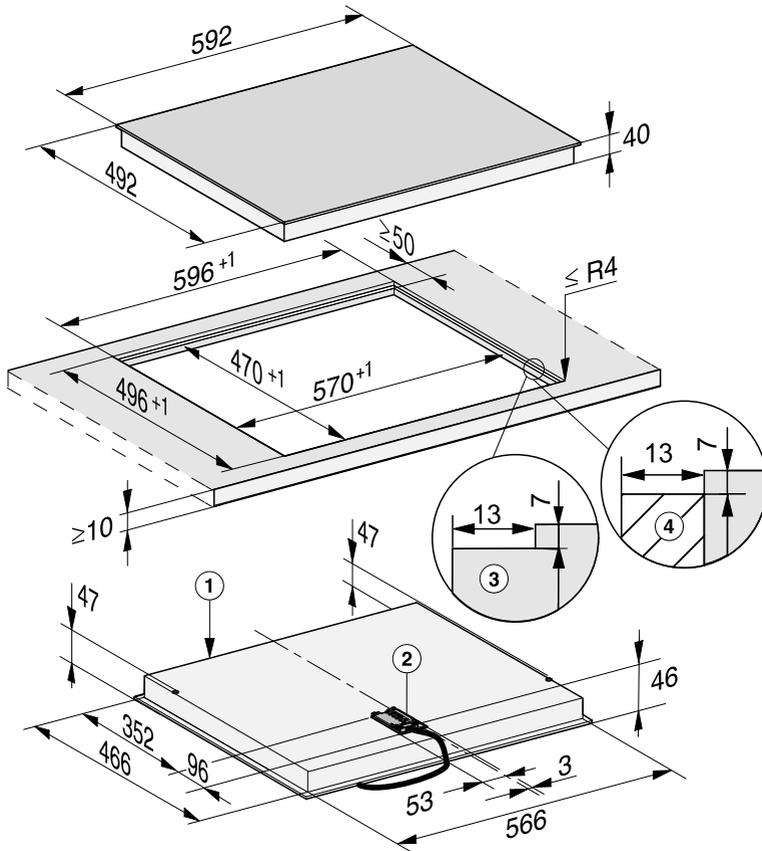
- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica.
- Compruebe el funcionamiento de la placa de cocción.

Solo es posible extraer la placa con una herramienta especial.

Medidas de empotramiento - enrasado

Todas las dimensiones se indican en mm.

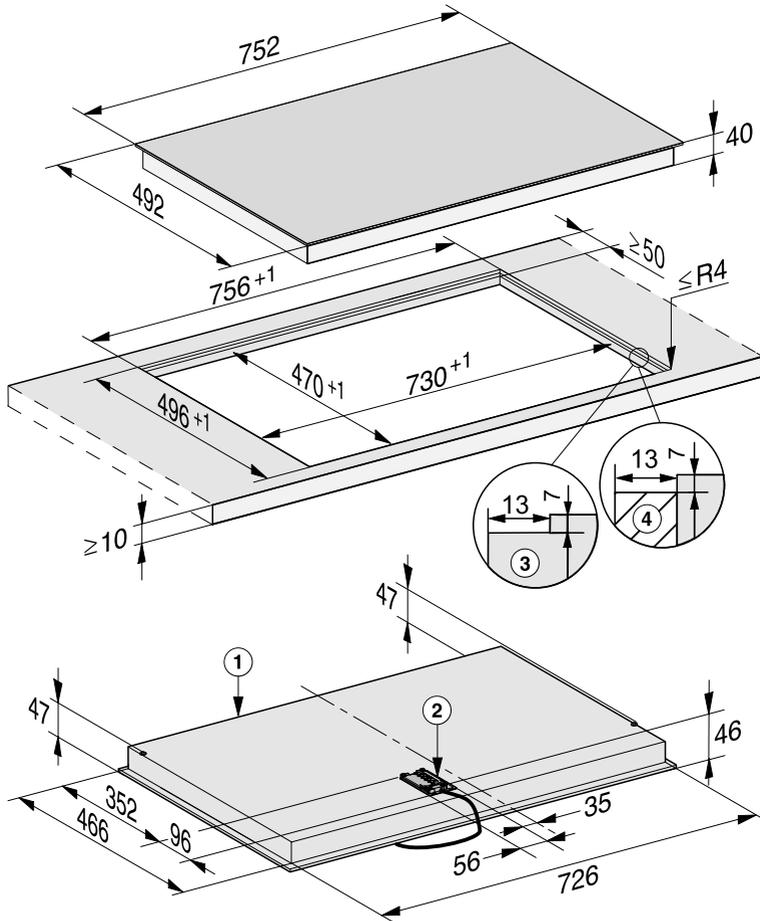
KM 6520 FL



- ① parte anterior
- ② Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm
- ③ Recorte de la encimera de piedra natural
- ④ Listón de madera 13 mm (no se suministran accesorios)

Instalación

KM 6523 FL



- ① parte anterior
- ② Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm
- ③ Recorte de la encimera de piedra natural
- ④ Listón de madera 13 mm (no se suministran accesorios)

Montaje enrasado

- Haga el hueco de la encimera. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Encimeras de madera maciza / encimeras con azulejos / encimeras de vidrio:
Fije los listones de madera 7 mm por debajo del canto superior de la encimera (ver imagen capítulo "Instalación", sección "Medidas de empotramiento - enrasado").
- 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

 Riesgo de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

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

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

Para la desconexión de la red eléctrica 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.

Automáticos eléctricos de rosca

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

Automáticos eléctricos

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

Interruptor diferencial

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

Cable de conexión

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

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

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

Cambiar el cable de conexión

 Riesgo de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada.

El cable de conexión deberá ser sustituido exclusivamente por un electricista autorizado.

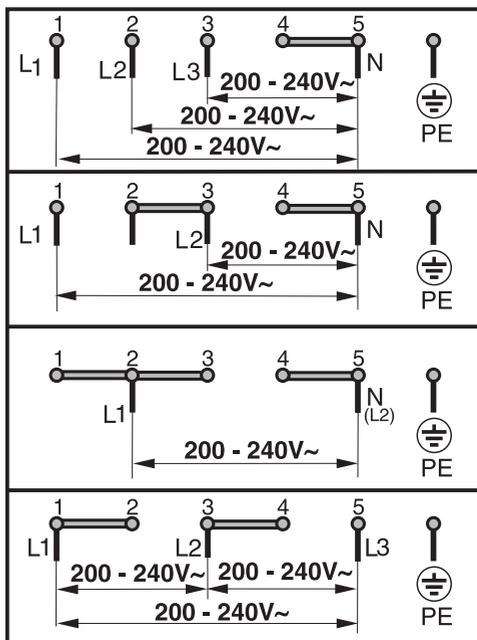
En caso de sustituir el cable de conexión, hágalo por un cable tipo H 05 VV-F con el diámetro adecuado. A través de un distribuidor o del Servicio Postventa es posible adquirir el cable de conexión.

Instalación

Esquema de conexión

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

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



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

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6521
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. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x265 mm 4. = Ø 160 mm 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	186,2 Wh/kg

Hojas de datos del producto

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

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

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 6523
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. = Ø 120 / Ø 210 mm 2. = Ø 145 mm 3. = Ø 170 / 170x290 mm 4. = Ø 180 mm 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 190,9 Wh/kg 2. = 175,9 Wh/kg 3. = 187,7 Wh/kg 4. = 190,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	186,2 Wh/kg

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

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

Miele S.A.U.

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

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: 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
E-Mail: info@miele.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

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

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