Miele

Instrucciones de montaje y manejo
Placas de inducción

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

es-ES

M.-Nr. 13 020 380

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad **6**

Sostenibilidad y protección del medio ambiente **16**

Instalación **18**

Indicaciones de seguridad para el montaje 18

Indicaciones de seguridad adicionales para el modo salida de aire al exterior 19

Indicaciones de seguridad adicionales para el modo Plug & Play 20

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera 22

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje enrasado 22

Distancias de seguridad 23

Modos de funcionamiento 26

Ejemplos de montaje 26

Medidas del adaptador Plug & Play 28

Medidas de instalación para el montaje sobre encimera..... 29

KMDA 7272-1 FR..... 29

KMDA 7272-1 FL 30

Función por salida de aire y recirculación de aire guiada 31

Funcionamiento Plug&Play 33

Medidas de instalación para el montaje enrasado..... 35

KMDA 7272-1 FL 35

Función por salida de aire y recirculación de aire guiada 36

Funcionamiento Plug&Play 37

Conexión al contacto de la ventana, en caso necesario 38

Montaje de la placa de cocción sobre encimera con modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado 40

Preparar la encimera para la instalación sobre encimera en modo salida de aire o recirculación de aire guiado. 40

Montaje de la placa de cocción sobre encimera en modo salida de aire al exterior o modo recirculación de aire guiado 40

Montaje de la placa de cocción sobre encimera con Plug & Play 40

Preparación de la encimera para la instalación sobre encimera con Plug & Play..... 40

Colocar la placa de cocción sobre encimera con Plug & Play..... 41

Montaje enrasado de la placa de cocciónconmodo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado 42

Preparar la encimera para la instalación enrasada con salida de aire y modo recirculación de aire guiado..... 42

Colocación enrasada de la placa de cocción con modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado 42

Montaje enrasado de la placa de cocciónconPlug & Play 42

Preparación de la encimera para la instalación enrasada con Plug & Play..... 42

Colocar la placa de cocción enrasada con Plug & Play..... 43

Recortar la pared trasera sin plantilla de perforación 45
Realizar un recorte en la pared posterior en caso de instalación sobre encimera, con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 200 mm. 45
Realizar un recorte en la pared posterior para la instalación enrasada, con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 200 mm 46
Realizar un recorte en la pared posterior en caso de instalación sobre encimera, con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 210 mm. 47
Realizar un recorte en la pared posterior para la instalación enrasada, con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 210 mm 48
Conexión eléctrica 49

Saber más **52**
Esta placa de cocción 52
Equipamiento 53
Suministro 53
Accesorios que se pueden adquirir posteriormente 54
Elementos de manejo e indicación . 55
Datos de la zona de cocción 56
Powermanagement 58
Cómo funciona 58
Componentes 59
Filtro para la grasa 59
Filtro de olores 59
Funciones especiales 59
Detección permanente de recipientes 59
Reconocimiento del tamaño del menaje 59
Niveles de potencia de la placa de cocción 59
Booster de la placa de cocción .. 59
Stop&Go 59
Inicio automático de cocción 60
Timer 60
Bloqueo de puesta en funcionamiento 60
Bloqueo 60
Función Recall 60
Mantener calientes 60
Con@ctivity 60
Modo recirculación de aire guiado 61
Funcionamiento Plug & Play 61
Niveles de potencia del extractor 61
Booster del extractor 61
Funcionamiento posterior 61
Contador de horas de funcionamiento 61
Ajustes 61
Modo Exposición 61
Indicación de calor residual 61
Desconexión automática de seguridad 61
Protección contra el sobrecalentamiento 62
Nombre del modelo y número de serie 63
Versión de software 63

Puesta en marcha **64**
Desembalaje de la placa de cocción 64
Limpieza de la placa de cocción por primera vez 64
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción 64

Contenido

Primera puesta en funcionamiento del extractor 64

Manejo **65**

Indicaciones de seguridad para el manejo 65

Conectar la placa de cocción 65

Desconectar la placa de cocción/ zona de cocción 66

Niveles de potencia de la placa de cocción 66

- Ajustar el nivel de potencia 66
- Ajuste del nivel de potencia - Niveles intermedios 66
- Modificación del nivel de potencia 66

Booster 66

- Activar el Booster 66
- Desactivar Booster 67

Activar/desactivar la función Stop & Go 67

Inicio automático de cocción 67

- Activar el inicio automático de cocción 68
- Desactivar el inicio automático de cocción 68

Timer 68

- Ajustar un tiempo 68
- Ajustar un aviso 69
- Modificar el aviso 69
- Borrar el aviso 69
- Ajuste de la hora de desconexión 69
- Modificar la hora de desconexión de un proceso de cocción .. 69
- Borrar la hora de desconexión de un proceso de cocción 70
- Ajustar la hora de desconexión de otros procesos de cocción 70
- Indicación de la hora de desconexión de un proceso de cocción 70
- Uso simultáneo de las funciones del timer 70

Bloqueo de puesta en funcionamiento 70

- Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento 70
- Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento 71

Bloqueo 71

- Activar el bloqueo 71
- Desactivar el bloqueo 71

Activar la función Recall 71

Activar/desactivar Mantener calientes 71

Función limpieza 72

- Activar función Limpieza 72
- Desactivar la función Limpieza ... 72

Extractor 72

- Ajustar manualmente el nivel de potencia del extractor 72
- Desconectar el extractor manualmente 72
- Activar el Booster 72
- Desactivar Booster 72
- Desactivar temporalmente Con@ctivity 72
- Funcionamiento posterior 72

Activación/desactivación del modo Exposición 73

Rangos de ajuste de los niveles de potencia **74**

Datos para los laboratorios de ensayo 75

Es importante saber **76**

Esta placa de cocción 76

- Funcionamiento de las placas de inducción 76
- Ruidos 76
- Recipiente de cocción 76

El extractor 78

- Funcionamiento del extractor 78
- Consejos para la extracción de aire 78

Ajustar la configuración **80**
Indicación del nombre del modelo/ número de serie 84
Indicar la versión de software 84

Limpieza y mantenimiento **85**
Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento 85
Intervalo de limpieza 85
Limpiar las superficies de la vitrocerámica 86
Productos para la limpieza inadecuados 86
Componentes aptos para la limpieza en el lavavajillas 86
Rejilla de la cubierta 86
Retirar la rejilla de la cubierta 86
Limpieza manual de la rejilla de la cubierta 87
Limpieza de la rejilla de la cubierta en el lavavajillas 87
Filtro para la grasa 87
Extracción del filtro para la grasa 87
Limpieza manual del filtro para la grasa 87
Limpieza del filtro para la grasa en el lavavajillas 88
Colocación del filtro para la grasa 88
Sustituir el filtro para la grasa 88
Resetear el contador de horas de funcionamiento del filtro para la grasa 88
Filtro de olores (solo para modo recirculación de aire guiado o modo Plug & Play) 88
Sustituir filtro de olores (solo para modo recirculación de aire guiado o modo Plug & Play) 88
Reajuste del contador de horas de funcionamiento filtro de olores (solo para modo recirculación de aire guiado o Plug & Play) 89
Limpieza de la bandeja de goteo del extractor 89
Limpiar el interior de la carcasa del extractor 89
Limpieza del interior de la unidad del motor 89

Solucionar anomalías **90**
Mensajes en las indicaciones/en el display 90
Comportamiento inesperado 91
Resultado insatisfactorio 92
Problemas generales o anomalías técnicas 93

Servicio Posventa **95**
Contacto en caso de anomalías 95
Placa de características 95
Garantía 95

Datos técnicos **96**
Datos técnicos 96
Hojas de datos del producto 96

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

Leer detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner en funcionamiento la placa de cocción. Contiene indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se estará protegido y se evitarán daños en la placa de cocción.

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

Miele no se hace responsable de los daños causados debido al incumplimiento de estas indicaciones.

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

Aplicación adecuada

▶ Esta placa de cocción está concebida para utilizarse con fines y en entornos domésticos.

▶ Esta placa de cocción no es apta para su uso en zonas exteriores.

▶ Utilizar la placa de cocción exclusivamente en entornos domésticos para preparar y mantener calientes los alimentos. Está prohibido cualquier otro tipo de uso.

▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar la placa de cocción de una forma segura, no podrán hacer uso de la misma sin supervisión. Estas personas solo pueden manejar la placa de cocción sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarla de manera segura. Se deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Niños en casa

▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados de la placa de cocción, a no ser que estén vigilados en todo momento.

▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar la placa de cocción sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarla de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

▶ Los niños no deben limpiar la placa de cocción sin supervisión.

▶ Prestar continua atención a los niños que se encuentren cerca de la placa de cocción. No dejar jamás que los niños jueguen con la placa de cocción.

▶ La placa de cocción se calienta durante el funcionamiento y continúa caliente durante algún tiempo una vez desconectada. Mantener a los niños alejados de la placa de cocción hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.

▶ Existe un riesgo de quemaduras. No colocar objetos que puedan captar la atención de los niños en lugares de almacenaje situados sobre la placa de cocción o por detrás. Esto podría incitar a los niños a trepar a la placa de cocción.

▶ ¡Peligro de sufrir quemaduras y escaldaduras! Retirar hacia un lado de la encimera el mango de la olla o sartén para que los niños no puedan sujetarlos y quemarse.

▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantener el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

▶ Utilizar el bloqueo de puesta en funcionamiento para evitar que los niños conecten la placa de cocción sin vigilancia. Cuando se utilice la placa de cocción, conectar el bloqueo para evitar que los niños puedan modificar los ajustes (seleccionados).

Seguridad técnica

▶ La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario, de los que el fabricante no se responsabiliza. Los trabajos de instalación y mantenimiento o las reparaciones solo los puede llevar a cabo personal autorizado y cualificado, o el Servicio Posventa de Miele.

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

▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable.
Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en isla como en no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510–2.

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

▶ Es imprescindible que los datos de conexión (frecuencia y tensión) que figuran en la placa de características de la placa de cocción coincidan con los de la red eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en la placa.
Antes de conectarlo, comparar estos datos. En caso de duda, consultar a un electricista.

▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conectar la placa de cocción de esta forma a la red eléctrica.

▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilizar la placa de cocción antes de montarla.

▶ No se puede utilizar esta placa de cocción en un lugar de emplazamiento inestable (p. ej. embarcaciones).

▶ El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento de la placa de cocción.
Nunca debe abrirse por iniciativa propia la carcasa de la placa de cocción.

▶ Los derechos de garantía se perderán si la reparación de la placa de cocción no la lleva a cabo personal autorizado y cualificado o el Servicio Posventa de Miele.

▶ En caso de sustitución de componentes defectuosos que afecten a la seguridad, Miele solo garantiza que las piezas de recambio originales de Miele cumplan íntegramente los requisitos de seguridad.

▶ La placa de cocción no está indicada para funcionar con un reloj programador externo o con un sistema de control a distancia.

▶ La conexión a la red eléctrica de la placa de cocción debe correr a cargo de un electricista.

▶ Cuando el cable de conexión a red del aparato esté dañado, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial por parte de personal autorizado y cualificado o el Servicio Posventa de Miele.

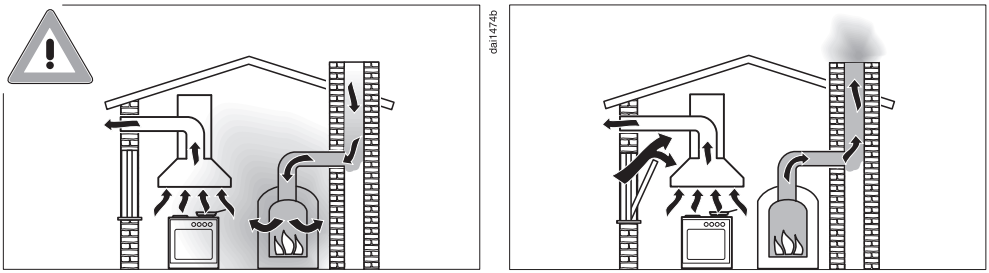
▶ La placa de cocción debe estar totalmente desenchufada de la red eléctrica cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegurarse de:

- desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
- desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
- desconectar la clavija de conexión a la red (en su caso) de la toma de corriente. No tirar del cable de alimentación, sino de la clavija de conexión a la red.

▶ Existe peligro de descargas eléctricas. En caso de detectar un defecto o roturas, ranuras o grietas en la superficie vitrocerámica, no poner la placa de cocción en funcionamiento o desconectarla inmediatamente. Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Contactar con personal autorizado o con el Servicio Posventa de Miele.

▶ En caso de que la placa de cocción esté montada por detrás del frontal de un mueble (p. ej. de una puerta), no cerrar nunca el frontal del mueble mientras se utiliza la placa. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumulan calor y humedad. Lo que puede dañar la placa de cocción, el armario para instalación y el suelo. Cerrar el frontal del mueble solo si se ha apagado la indicación de calor residual.

Funcionamiento simultáneo con un aparato de combustión



⚠ ¡Peligro de intoxicación por los gases de combustión!
Deberá tenerse especial cuidado en caso de utilización simultánea en una misma estancia del extractora y de un aparato de combustión o en caso de un conjunto de ventilación.
Los aparatos de combustión toman el aire para la combustión de la estancia de emplazamiento y expulsan al exterior los gases de escape a través de una instalación de gas de escape (p. ej. una chimenea). Se consideran aparatos de combustión, p. ej. a las instalaciones de calefacción a gas, gasóleo, madera o carbón, a los calentadores de paso continuo, los calentadores de agua, las placas y los hornos.

El extractor toma el aire de la cocina y de las estancias colindantes. Esto se aplica a las siguientes funciones:
- con salida de aire,
- con recirculación de aire con una caja de recirculación situada fuera de la estancia.

Sin un suministro de aire adecuado existe el riesgo de que se forme una presión negativa. En este caso, el aparato de combustión no recibe suficiente aire para la combustión. Por lo que esta se vería mermada.
Es posible que se absorban gases de combustión venenosos de la chimenea o del tiro que pasaría a las estancias de la vivienda.
¡Peligro de muerte!

Sería posible el funcionamiento sin que entrañase ningún peligro si, en caso de funcionamiento simultáneo en una misma estancia del extractor y de un aparato de combustión o en caso de un conjunto de ventilación para ambas instalaciones, se alcanzara una presión negativa máx. de 4 Pa (0,04 mbar) con lo que se evita la reabsorción de los gases de escape del aparato de combustión. Al realizar la valoración debe tenerse en cuenta todo el conjunto de ventilación de la vivienda.

Esto se puede lograr si es posible suministrar aire fresco por apertura no bloqueables, p. ej. puertas o ventanas. En estos casos deberá comprobarse que la sección de la abertura sea suficientemente amplia. Generalmente, la utilización de dispositivos murales de entrada y salida de aire no garantiza un suministro suficiente de aire.

Al realizar la valoración siempre se debe tener en cuenta todo el conjunto de ventilación de la vivienda. Para hacerlo, consultar para ello a un técnico competente.

Si el extractor se utiliza en funcionamiento con recirculación de aire en la que el aire se conduce de vuelta a la estancia de emplazamiento, el funcionamiento simultáneo de un aparato de combustión no constituye ningún tipo de riesgo.

Uso apropiado

▶ La placa de cocción se calienta durante el funcionamiento y continúa caliente durante algún tiempo una vez desconectada. Tan solo si están apagadas las indicaciones de calor residual, no existe riesgo de sufrir quemaduras.

▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. No dejar nunca la placa de cocción desatendida cuando se utilicen aceites y grasas. No utilizar nunca agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconectar la placa de cocción.
Sofocar las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.

▶ ¡En ningún caso se debe dejar de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento! Vigilar continuamente los procesos de asado y cocinado.

▶ ¡Peligro de incendio al cocinar con llama viva!
Flambear está prohibido. Cuando el extractor está en funcionamiento aspira la llama hacia el filtro. La grasa acumulada de la cocina podría arder

▶ En caso de que se calienten botes de espray, líquidos que arden fácilmente o materiales inflamables, estos pueden arder. No colocar objetos de material fácilmente inflamable en los cajones directamente por debajo de la placa de cocción. Eventualmente, los cajones para cubiertos deberán ser también de un material termorresistente.

▶ No calentar nunca recipientes de cocción sin contenido.

▶ Al preparar conservas y calentar latas cerradas, se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No utilizar la placa de cocción para preparar conservas y calentarlas.

▶ Si la placa de cocción está tapada, al conectarla involuntariamente o cuando hay calor residual, existe el riesgo de que se incendie, se rompa o se derrita el material de la tapa. No tapar nunca la placa de cocción, p. ej., con placas de recubrimiento, un paño o una lámina protectora.

▶ Cuando la placa de cocción está conectada, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre la misma. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. Las tapas de las cazuelas húmedas pueden adherirse. No utilizar la placa de cocción como superficie auxiliar. Apagar las zonas de cocción después de su uso.

▶ Desconectar la placa de cocción después de utilizarla. La placa de cocción no se apaga automáticamente porque ya no haya más recipientes de cocción colocados sobre ella. Los alimentos pueden prenderse.

▶ Es posible quemarse con la placa de cocción caliente. Proteger las manos con guantes de cocina o agarradores durante cualquier interacción con la placa de cocción caliente. Utilizar los guantes o agarradores únicamente si están secos. Los tejidos húmedos conducen mejor el calor y se pueden producir quemaduras debido al vapor.

▶ El extractor puede calentarse excesivamente durante la cocción debido a los vapores de cocción calientes.
Toque la carcasa y los filtros de grasa una vez se haya enfriado el extractor de encimera.

▶ Si se utiliza un aparato eléctrico (p. ej. una batidora) cerca de la placa de cocción, prestar atención a que el cable de conexión no entre en contacto con la placa de cocción caliente. El aislamiento del cable se podría dañar.

▶ La sal, el azúcar o los granos de arena, p. ej. de la limpieza de las verduras, pueden provocar arañazos si se introducen por debajo de los recipientes. Comprobar que la placa y la base de los recipientes estén limpios antes de colocarlos sobre ella.

▶ La caída de objetos (incluso objetos ligeros como saleros) puede provocar grietas o fracturas en la vitrocerámica. Tener precaución de que no caiga ningún objeto sobre la vitrocerámica.

▶ Depositar objetos calientes sobre las teclas y las indicaciones puede provocar daños en las partes electrónicas subyacentes. No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre las teclas o las indicaciones.

▶ Si se vierte o se derrite azúcar, alimentos con contenido en azúcar, plástico o papel de aluminio sobre la placa de cocción caliente, estos dañan la superficie de la vitrocerámica al enfriarse. Desconectar inmediatamente la placa de cocción y eliminar completamente estas sustancias con un rascador para superficies de cristal. Utilizar guantes de cocina. Limpiar las zonas de cocción con un producto para la limpieza de vitrocerámicas en cuanto se hayan enfriado.

▶ Las ollas vacías pueden dañar la vitrocerámica y/o los recipientes de cocción. ¡No dejar de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento en ningún caso!

▶ Los que tienen la base áspera pueden arañar la superficie vitrocerámica. Utilizar exclusivamente sartenes y cazuelas con la base plana.

▶ Levantar el recipiente de cocción para moverlo de sitio. De este modo, se evitarán las estrías por roce y los arañazos.

▶ Debido a la alta velocidad de calentamiento de la inducción, en determinadas circunstancias la temperatura de la parte inferior de los recipientes puede alcanzar en un tiempo mínimo la temperatura de autocombustión de aceites o grasas. ¡No dejar de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento en ningún caso!

▶ Calentar las grasas y aceites durante máx. un minuto y nunca utilizar para ello el Booster.

▶ Únicamente para personas con marcapasos: debe tenerse en cuenta que en las inmediaciones de la placa de cocción se forma un campo electromagnético cuando está conectado. No obstante, es improbable que el marcapasos se vea afectado. En caso de duda, dirigirse al fabricante del marcapasos o al médico.

▶ El campo electromagnético de la placa de cocción conectada puede afectar al funcionamiento de objetos imantables. Las tarjetas de crédito, los medios de almacenamiento, las calculadoras, etc., no se deben encontrar en las inmediaciones de la placa de cocción conectada.

▶ Los objetos metálicos guardados en un cajón por debajo de la placa de cocción podrían calentarse, en caso de un uso intensivo de la misma.

▶ La placa de cocción está equipada con un ventilador de aire frío. En caso de instalar un cajón por debajo de una placa de cocción, deberá haber una distancia suficiente entre el contenido del cajón y la parte inferior de la placa para que se garantice la entrada de aire suficiente para refrigerar la placa.

▶ En caso de disponer de un cajón por debajo de la placa de cocción, tener en cuenta no guardar en él en ningún caso objetos pequeños y puntiagudos, papeles, servilletas, etc. Estos objetos podrían introducirse en la carcasa a través de las ranuras de ventilación o ser aspirados y podrían dañar el ventilador de refrigeración o afectar a la refrigeración.

▶ Si el recipiente se encuentra parcialmente sobre la zona de cocción o la zona para la bandeja para asar, las asas se podrían calentar demasiado.
¡Colocar el recipiente centrado sobre la zona de cocción o para la bandeja para asar!

▶ Las grasas y la suciedad acumulada influyen en el funcionamiento del sistema de extracción.
No utilice nunca el sistema de extracción sin filtro de grasa, para garantizar la limpieza de los vahos de cocción.

▶ Existe peligro de incendio si no se siguen las indicaciones de este manual a la hora de realizar la limpieza.

▶ No cubra la rejilla del extractor durante el funcionamiento.

▶ No coloque ningún recipiente caliente sobre el filtro de aspiración del extractor. El funcionamiento del extractor se ve afectado y la rejilla puede resultar dañada.

▶ Los líquidos podrían penetrar en el extractor y dañarlo. Evite que esto suceda.

▶ Los objetos que pesan poco podrían ser aspirados por el extractor y perjudicar su funcionamiento. No deposite objetos que pesen poco cerca del extractor (p. ej. paños, papeles).

▶ En caso de utilizar, una placa de adaptación a la inducción para el recipiente, los generadores de inducción podrían resultar dañados o, incluso, destruidos. No utilizar ninguna placa de adaptación de inducción.

Limpieza y mantenimiento

▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilizar nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.

▶ Si la placa de cocción está instalada con un horno con limpieza pirolítica, no debe utilizarse durante el proceso pirolítico, ya que podría activarse la protección contra sobrecalentamiento.

Accesorios

▶ Miele no asume ninguna responsabilidad por el uso de accesorios que no sean accesorios originales de Miele. Miele no se hace responsable de las reclamaciones derivadas de la garantía, la garantía legal y/o la responsabilidad por productos defectuosos, en la medida en que los daños o defectos se deban al uso o la instalación de accesorios que no procedan de Miele o que no hayan sido homologados por Miele.

▶ Los repuestos originales de Miele se conservan como mínimo 10 años y hasta 15 años después del fin de la producción en serie de la placa de cocción.

Consejos para ahorrar energía al cocinar

- En la medida de lo posible, cocinar solo con las cazuelas o sartenes tapadas. Así, se evitará el escape innecesario de calor.
- Cocinar con poca agua.
- Después de hervir o cocinar a la plancha, reducir el nivel de potencia.
- Utilizar una olla a presión para reducir el tiempo de cocción.

Consejos para ahorrar energía al utilizar la campana extractora

- Al cocinar, intentar que la cocina esté siempre bien ventilada. En el caso de funcionamiento en el modo salida de aire al exterior, si no corre suficiente aire, el extractor de encimera no funciona de forma eficiente y se pueden producir ruidos de funcionamiento muy elevados.
- Cocinar con el nivel de potencia más bajo posible. Menos vahos significan un menor nivel de potencia en la campana extractora y, con ello, menor consumo energético.
- Comprobar el nivel de potencia seleccionado en el extractor. Por lo general, el nivel de potencia más bajo es suficiente. Utilizar el nivel Booster exclusivamente cuando sea necesario.
- En caso de que se genere mucho vapor de cocción, ajustar con anterioridad un nivel de funcionamiento más elevado. Esto es más eficiente que intentar eliminar los vahos repartidos por la cocina manteniendo la campana extractora funcionando durante más tiempo.
- Después de la cocción, volver a desconectar el extractor.
- Limpiar o cambiar el filtro regularmente. Los filtros muy sucios disminuyen la potencia, incrementan el peligro de incendio y constituyen un riesgo para la higiene.

Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte.

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

Reciclaje de aparatos inservibles

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

En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. El usuario es el único responsable legal de borrar cual-

quier 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. Llevarlos 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.

Indicaciones de seguridad para el montaje

⚠ Daños derivados de un montaje incorrecto.

La placa de cocción podría resultar dañada debido a un montaje incorrecto.

El montaje de la placa de cocción lo debe realizar personal autorizado.

⚠ Existe peligro de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Existe un riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada a la red eléctrica.

Es necesario que el personal autorizado cualificado se encargue de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica.

⚠ Daños producidos por la caída de objetos.

Durante el montaje de un armario alto o de una campana extractora, la placa de cocción puede resultar dañada.

Montar la placa de cocción una vez estén ya montados el armario superior y la campana extractora.

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

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

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

▶ Esta placa de cocción solo se debe montar sobre cocinas y hornos que estén equipados con un sistema de refrigeración de vahos.

▶ No es posible montar una placa de gas junto a esta placa.

▶ Comprobar que el cable de conexión no queda al alcance una vez instalada la placa.

▶ Tras el montaje, el cable de conexión a la red no deberá entrar en contacto con piezas móviles de los elementos de la cocina (p. ej., un cajón) y no se le deberá someter a cargas mecánicas.

▶ Los contrachapados de la encimera deben estar tratados con pegamento termorresistente (100 °C) para que no se desprendan ni se deformen. Los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.

▶ Para la instalación, es necesario retirar las barras transversales situadas por delante de la zona superior de la pared trasera del cuerpo.

▶ La placa de cocción debe instalarse de forma que la bandeja de goteo y la tapa de limpieza queden fácilmente accesibles y puedan retirarse para su limpieza.

▶ El canal de ventilación se coloca por detrás de la pared posterior del cuerpo del armario de empotramiento. En caso de tareas de mantenimiento, es necesario que la pared posterior del cuerpo del armario pueda desmontarse.

▶ La altura mínima del zócalo es de:

- Modo salida de aire al exterior: no es necesario que el zócalo tenga ninguna altura mínima
- Funcionamiento por recirculación guiada: 100 mm
- Funcionamiento Plug&Play: 25 mm

▶ En funcionamiento Plug&Play, el aire de salida aspirado solo puede regresar a la habitación a través del armario inferior. En funcionamiento por salida de aire y en funcionamiento por recirculación guiada, la salida de aire debe conducirse al exterior través de una conducción de salida (en funcionamiento por salida de aire) o dirigirse de vuelta a la habitación a través de la caja de recirculación (sistema de recirculación de aire guiada).

▶ Respetar las distancias de seguridad.

Indicaciones de seguridad adicionales para el modo salida de aire al exterior

▶ No se permite la conexión de la salida de aire a chimeneas utilizadas para la extracción de humos o gases de escape, ni a tiros que sirvan para la ventilación de lugares con fogones de combustibles sólidos.

▶ En el caso de que se conduzca el aire de salida a una chimenea de humos y gases inactiva, deberán observarse las normativas vigentes de los organismos oficiales.

▶ Para la instalación de la conducción de salida de aire deberán utilizarse exclusivamente tubos o mangueras de material no inflamable. Estos podrán adquirirse del SPV o de un distribuidor especializado.

Indicaciones de seguridad adicionales para el modo Plug & Play

Valor U

Es posible introducir el funcionamiento "plug&play" en los edificios más nuevos o reformados. Si la pared o el suelo adyacentes limitan con el suelo o con el aire exterior, estos deben tener un coeficiente de transferencia de calor (valor U) de: ≤ 0,5 W/(m²K).

Material	Resistencia del material	Valor U (desde 1995)
Pared maciza (ladrillo perforado verticalmente, bloques de hormigón pómez o materiales comparables porosos o muy perforados)	≥ 30 cm	0,5
Pared maciza de madera (por ejemplo, casa de madera/prefabricada). Marco de madera o pared de paneles de madera con relleno aislante	–	0,4
Casa pasiva (KfW 55, 40, 40 Plus)	–	0,15–0,2

Un experto en construcción o un asesor energético pueden resolver las dudas sobre el edificio.

▶ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².

En caso de colocar rejillas en los orificios de entrada y salida de aire, estas deberán ser de más de 425 cm². El paso libre de 425 cm² se obtiene de la suma de cada sección de evacuación de la rejilla.

Asegurarse de que ningún objeto tape u obstruya las secciones de ventilación. Además, es imprescindible que se elimine periódicamente el polvo.

▶ Para que la placa de cocción funcione en modo Plug&Play, es necesario el adaptador Plug&Play suministrado.

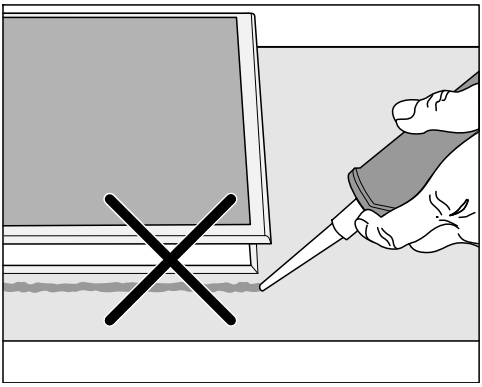
▶ Para la instalación de la placa de cocción se necesita una plantilla.

⚠ Riesgo de daños debido a los vahos en el aparato de frío.

Los vahos procedentes de la placa de cocción que se acumulen por detrás del aparato de frío pueden dañarlo.

No instalar ningún aparato extractor de aire o vahos directamente por detrás del aparato de frío. Colocar un conducto de aire independiente o instalar una pared divisoria entre los aparatos.

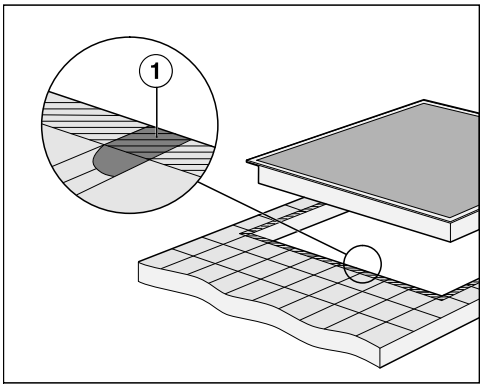
Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera



⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

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

No emplear productos de sellado entre la placa de cocción y la encimera.
La junta situada bajo el borde de la placa de cocción garantiza una estanqueidad suficiente con la encimera.



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

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje enrasado

⚠ Daños provocados por un producto para sellar inadecuado.

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

En el caso de la piedra natural y de los azulejos, utilizar únicamente un sellador de silicona apropiado y resistente a la temperatura (mín. 160 °C) para piedra natural. Hay que tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

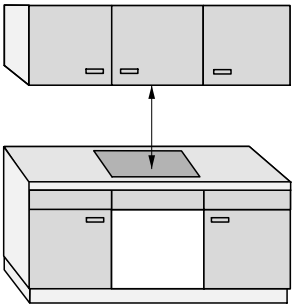
▶ La anchura libre del armario inferior debe tener como mínimo la medida del recorte interior de la encimera para garantizar el libre acceso a la placa desde la parte inferior y para poder retirar la carcasa inferior para la realización de tareas de mantenimiento. Si después del montaje la placa de cocción no quedara accesible por la parte inferior, se deberá retirar el material de sellado para desmontarla.

▶ Para el montaje enrasado de una placa de cocción solo son aptas encimeras de piedra natural (granito, mármol), de madera maciza y encimeras alicatadas. En caso de encimeras de otros materiales, consultar al fabricante de las mismas para determinar si son aptas para el montaje enrasado.

- Encimeras de piedra natural: La placa de cocción se inserta directamente sobre el fresado.
- Encimeras de madera maciza y azulejos: La placa de cocción se fija en el hueco con listones de madera. Los listones deberán estar disponibles en el lugar de emplazamiento y no forman parte del suministro.

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad por encima de la placa de cocción



Entre la placa de cocción y una campana extractora colocada encima:

- Se deberá mantener la distancia de seguridad indicada por el fabricante de la campana extractora
- Si hay varios aparatos instalados debajo de una campana extractora para los que se han especificado distancias de seguridad diferentes, se deberá mantener la mayor distancia de seguridad requerida

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

Distancia de seguridad detrás y al lado de la placa de cocción

Se deben mantener las siguientes distancias mínimas con respecto a un armario alto o a la pared de la estancia:

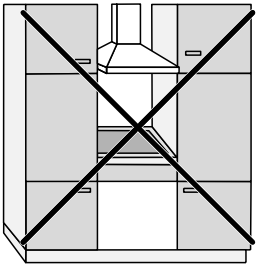
- **distancia mínima posterior** ① desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de esta:
  50 mm

  y

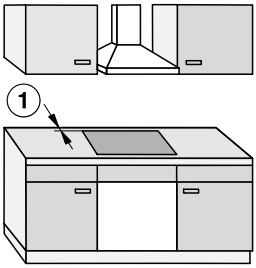
- **distancia mínima a la derecha** ② desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:
  50 mm y en el lado opuesto una distancia mínima de 200 mm

  o

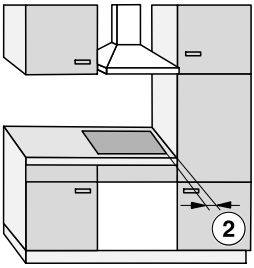
- **distancia mínima a la izquierda** ③ desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:
  50 mm y en el lado opuesto una distancia mínima de 200 mm



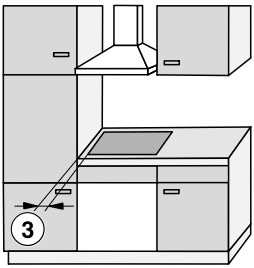
No permitido



Muy recomendable



No recomendable

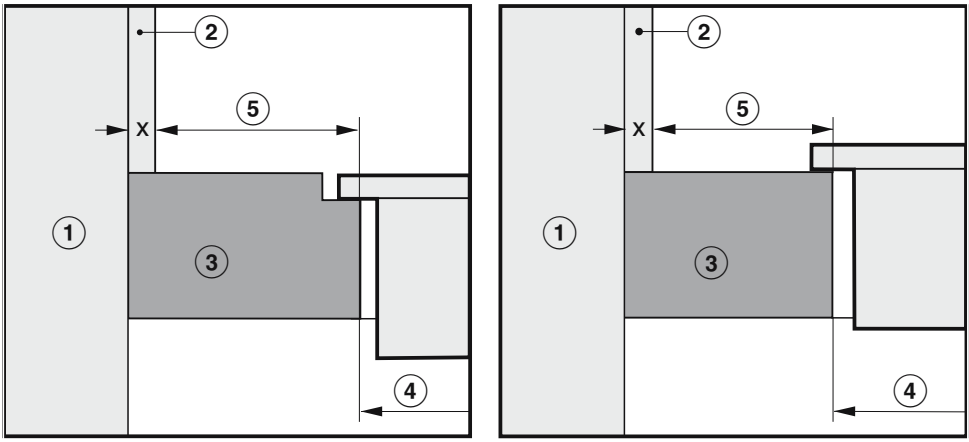


No recomendable

Distancia de seguridad al revestimiento del hueco

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

Montaje enrasado **Montaje sobre encimera**



① Mampostería

② Medida x = grosor del revestimiento del hueco

③ Encimera

④ Recorte en la encimera

⑤ Distancia mínima para materiales
inflamables(p. ej. madera)
materiales no inflamables(p. ej. metal, piedra natural, baldosas de cerámica)

	Página		Lado opuesto	
Material	**Inflamable**	**No inflamable**	**Inflamable**	**No inflamable**
Detrás	50 mm	50 mm - Medida x	–	–
Derecha	50 mm	50 mm - Medida x	200 mm	200 mm - Medida x
Izquierda	50 mm	50 mm - Medida x	200 mm	200 mm - Medida x

Ejemplo: Grosor del revestimiento de hueco no combustible 15 mm
50 mm – 15 mm = distancia mínima 35 mm

Modos de funcionamiento

Todos los modos de funcionamiento indicados en la tabla son posibles con todos los KMDA de estas instrucciones de manejo.

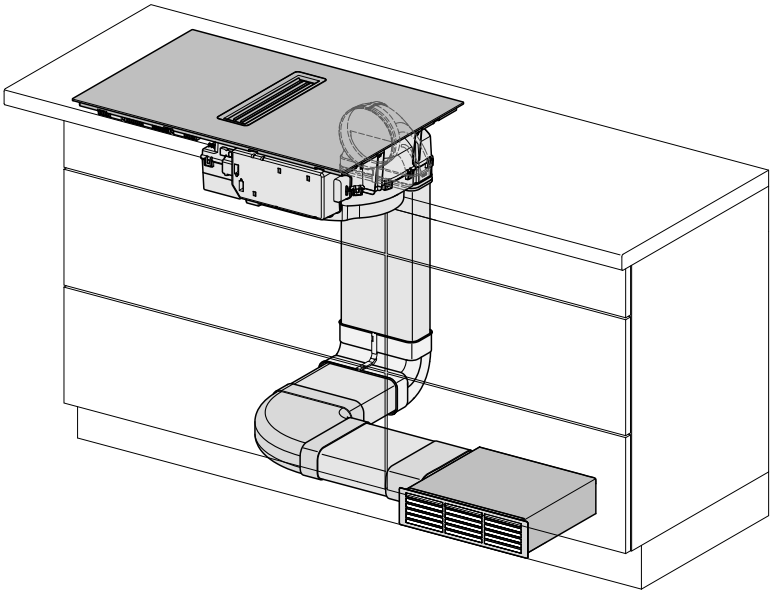
Dependiendo del modo de funcionamiento y de la situación de montaje, pueden ser necesarios otros accesorios y un ajuste de los ajustes de fábrica.

Función	Otros accesorios	Personalizar ajustes de fábrica
Modo salida de aire al exterior	✓	✓
Modo recirculación de aire guiado	✓	●
Funcionamiento Plug & Play	●	●

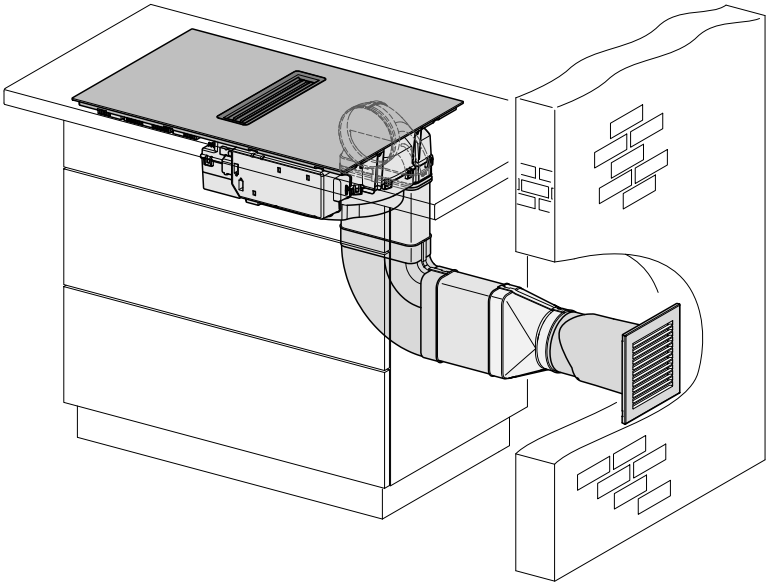
✓ Necesario
● No necesario

Ejemplos de montaje

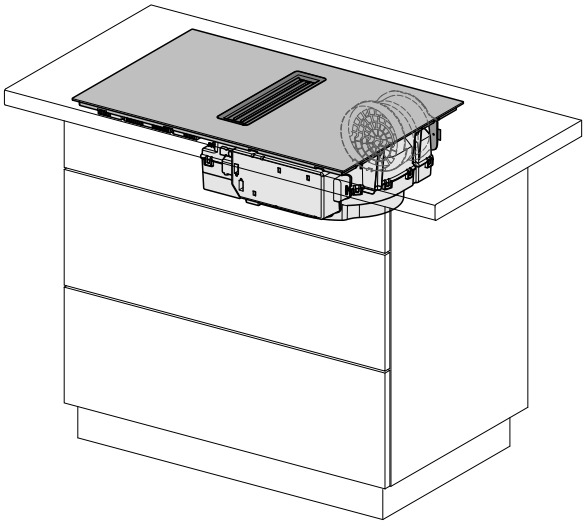
Modo recirculación de aire guiado



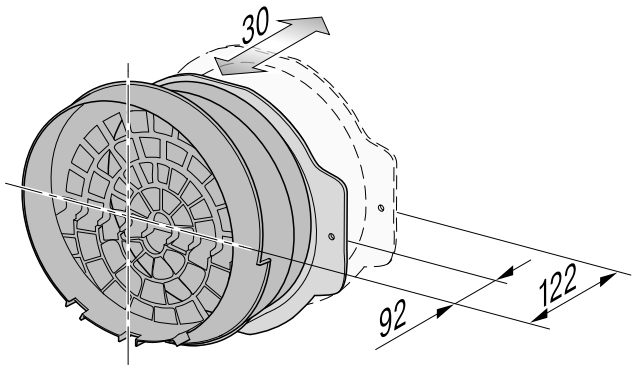
Modo salida de aire al exterior



Funcionamiento Plug & Play

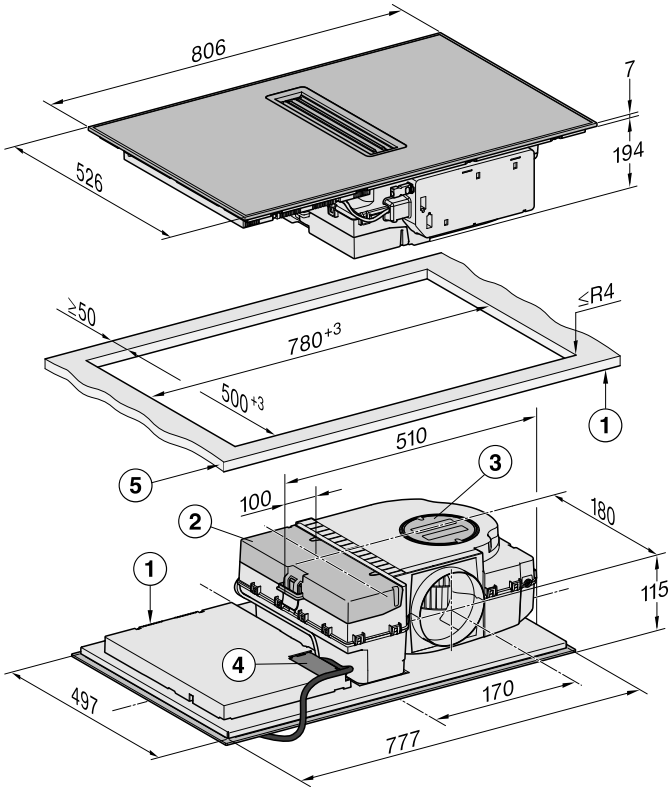


Medidas del adaptador Plug & Play



Medidas de instalación para el montaje sobre encimera

KMDA 7272-1 FR



Todas las medidas se indican en mm.

① Frontal

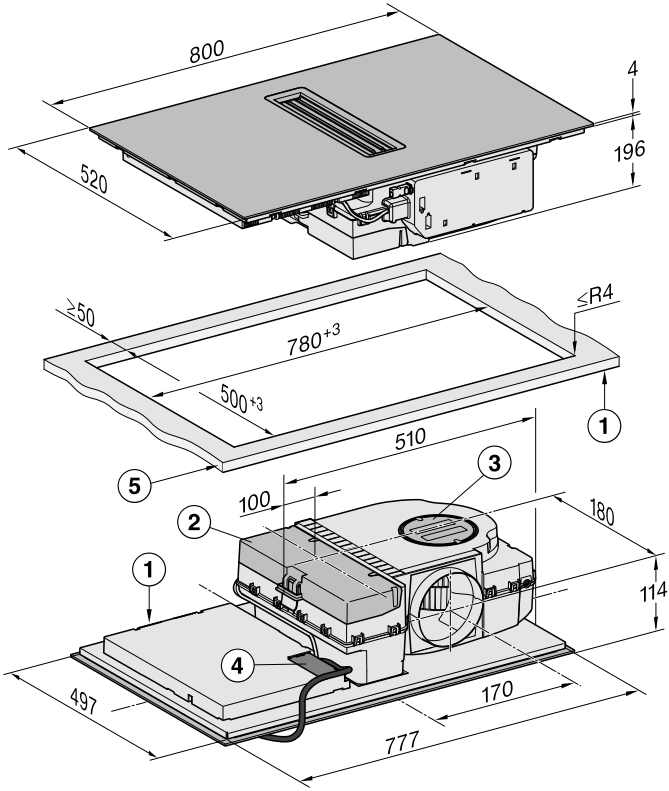
② Bandeja de goteo extraíble

③ Tapa de limpieza

④ Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.600 mm

⑤ Grosor de la encimera
modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado: ≥10 mm
funcionamiento Plug&Play: ≥10 mm–≤40 mm

KMDA 7272-1 FL



Todas las medidas se indican en mm.

① Frontal

② Bandeja de goteo extraíble

③ Tapa de limpieza

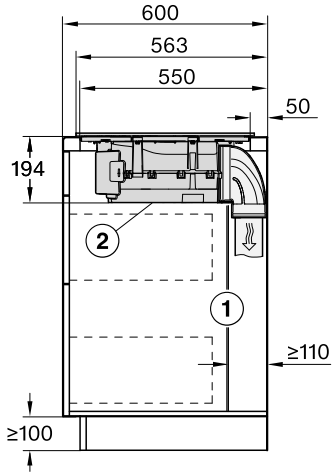
④ Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.600 mm

⑤ Grosor de la encimera
modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado: ≥10 mm
funcionamiento Plug&Play: ≥10 mm–≤40 mm

Función por salida de aire y recirculación de aire guiada

Fondo de la encimera 600 mm

KMDA 7272-1 FR

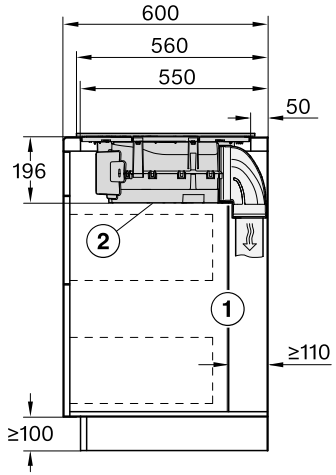


Todas las medidas se indican en mm.

① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico.
Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 110 mm.

② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

KMDA 7272-1 FL



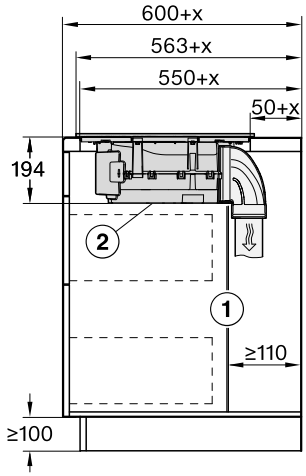
Todas las medidas se indican en mm.

① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico.
Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 110 mm.

② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 7272-1 FR



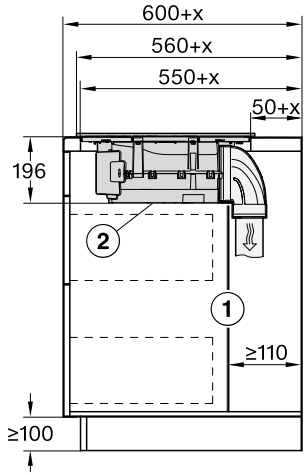
Todas las medidas se indican en mm.

① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico.
Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 110 mm.

② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

KMDA 7272-1 FL



Todas las medidas se indican en mm.

① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico.
Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 110 mm.

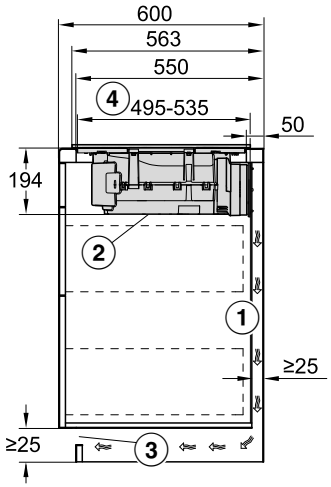
② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

Funcionamiento Plug&Play

Fondo de la encimera 600 mm

KMDA 7272-1 FR



Todas las medidas se indican en mm.

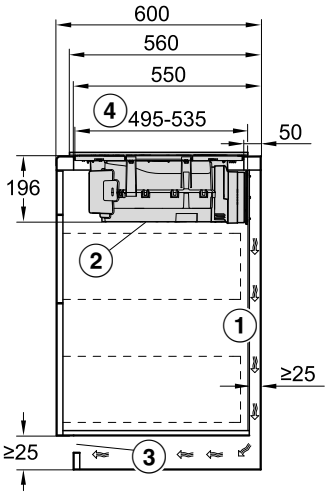
① Para el tendido de la salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante se deberá mantener una distancia mínima de 25 mm.

② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².

④ Distancia desde la parte delantera de la caja inferior hasta el extremo del adaptador Plug & Play

KMDA 7272-1 FL



Todas las medidas se indican en mm.

① Para el tendido de la salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante se deberá mantener una distancia mínima de 25 mm.

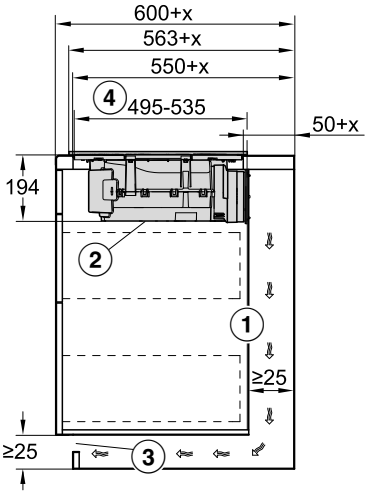
② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².

④ Distancia desde la parte delantera de la caja inferior hasta el extremo del adaptador Plug & Play

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 7272-1 FR



Todas las medidas se indican en mm.

① Para el tendido de la salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante se deberá mantener una distancia mínima de 25 mm.
Si la pared trasera de la carcasa > está a 555 mm del frente de la encimera, el adaptador Plug&Play se debe ampliar con un juego suplementario de Miele.

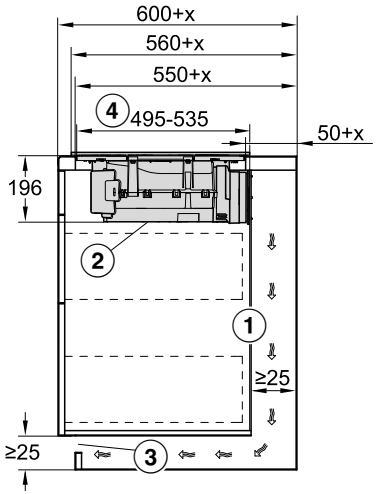
② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².

④ Distancia desde la parte delantera de la caja inferior hasta el extremo del adaptador Plug & Play

x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

KMDA 7272-1 FL



Todas las medidas se indican en mm.

① Para el tendido de la salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante se deberá mantener una distancia mínima de 25 mm.
Si la pared trasera de la carcasa > está a 555 mm del frente de la encimera, el adaptador Plug&Play se debe ampliar con un juego suplementario de Miele.

② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

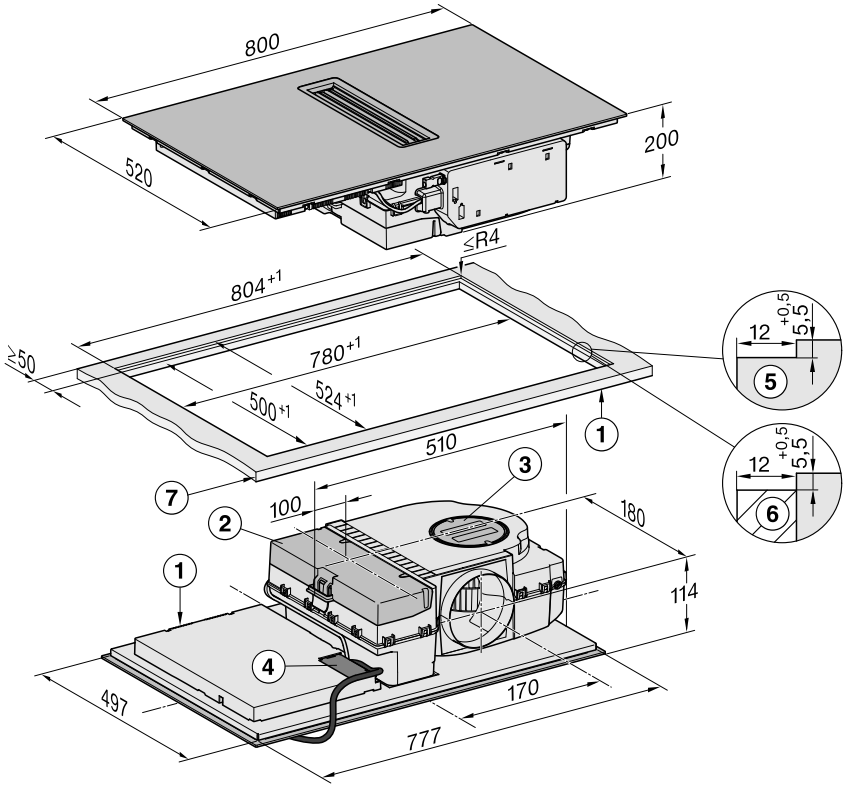
③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².

④ Distancia desde la parte delantera de la caja inferior hasta el extremo del adaptador Plug & Play

x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

Medidas de instalación para el montaje enrasado

KMDA 7272-1 FL



Todas las medidas se indican en mm. Las dimensiones indicadas entre paréntesis son recomendaciones.

① Frontal

② Bandeja de goteo extraíble

③ Tapa de limpieza

④ Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.600 mm

⑤ Encimera de piedra natural con fresado escalonado

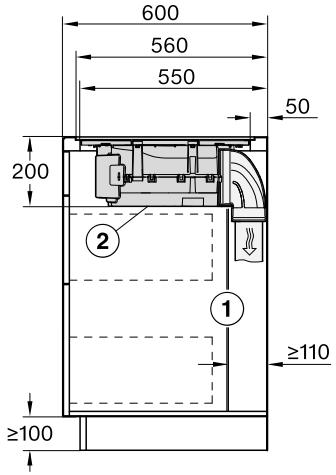
⑥ Listón de madera 12 mm (accesorios no suministrados)

⑦ Grosor de la encimera
modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado: ≥10 mm
funcionamiento Plug&Play: ≥10 mm–≤40 mm

Función por salida de aire y recirculación de aire guiada

Fondo de la encimera 600 mm

KMDA 7272-1 FL



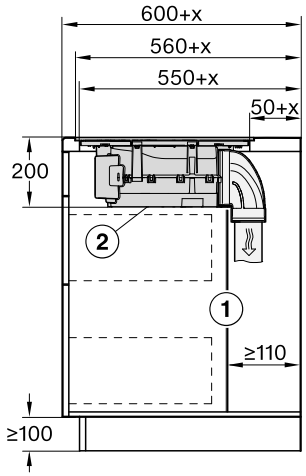
Todas las medidas se indican en mm.

① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico.
Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 110 mm.

② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 7272-1 FL



Todas las medidas se indican en mm.

① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico.
Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 110 mm.

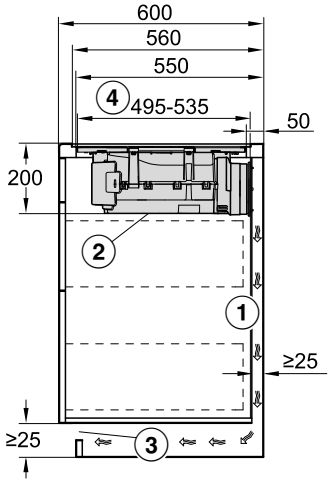
② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

Funcionamiento Plug&Play

Fondo de la encimera 600 mm

KMDA 7272-1 FL



Todas las medidas se indican en mm.

① Para el tendido de la salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante se deberá mantener una distancia mínima de 25 mm.

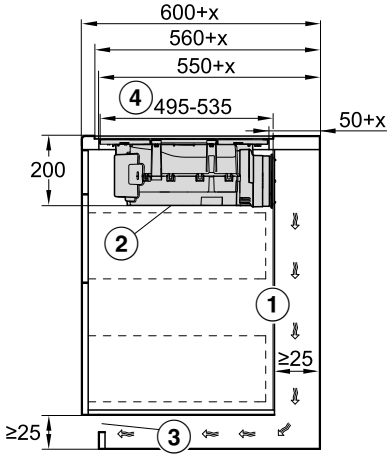
② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².

④ Distancia desde la parte delantera de la caja inferior hasta el extremo del adaptador Plug & Play

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 7272-1 FL



Todas las medidas se indican en mm.

① Para el tendido de la salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante se deberá mantener una distancia mínima de 25 mm.
Si la pared trasera de la carcasa > está a 555 mm del frente de la encimera, el adaptador Plug&Play se debe ampliar con un juego suplementario de Miele.

② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².

④ Distancia desde la parte delantera de la caja inferior hasta el extremo del adaptador Plug & Play

x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

Conexión al contacto de la ventana, en caso necesario

⚠ La conexión al contacto de la ventana está sometida a tensión de red.

Existe peligro de sufrir daños personales por descargas eléctricas.

Antes de conectar la placa de cocción al sistema de conmutación, desconectarla de la red eléctrica.

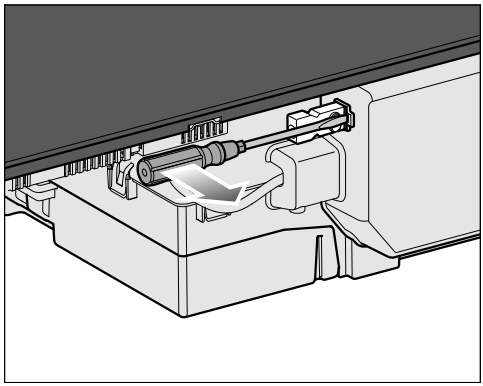
El cable de conexión del sistema de conmutación solo puede ser conectado por un electricista especializado.

El cable de conexión del sistema de conmutación deberá ser del modelo H03VV-F 2x0,75 mm² y de 2,0 m de longitud como máximo.

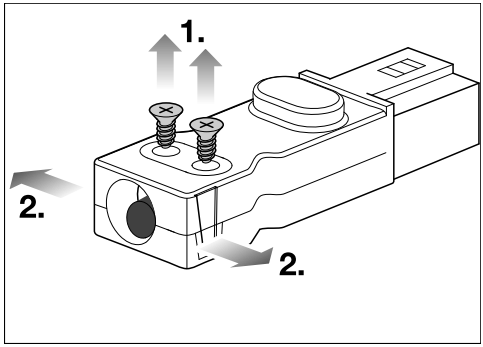
El sistema de conmutación deberá estar equipado con un contacto de cierre sin potencial que sea apto para 230 V, 1 A. El extractor está fuera de servicio cuanto tiene estado de conmutación abierto.

Utilizar únicamente sistemas de conmutación inalámbricos permitidos y comprobados por el DIBt (p. ej., interruptores de contacto de ventana, interruptores de depresión) y dejar que sean homologados por personal especializado (deshollinadores autorizados).

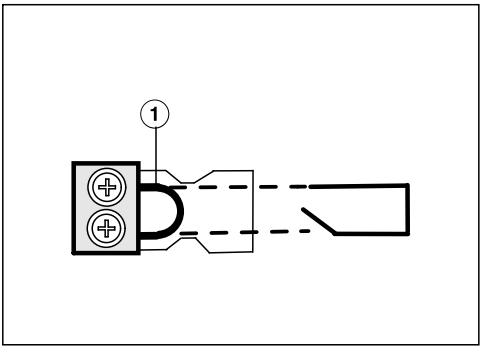
Es necesaria la documentación correspondiente del sistema de conmutación para poder llevar a cabo la conexión y el funcionamiento sin riesgos.



- Soltar el enclavamiento y extraer la clavija.



- Aflojar los tornillos ① del prensacables y desenganchar la carcasa por ambos lados ②.
- Abrir la carcasa.
- Retirar los tapones.



- Cambiar el puente ① por el cable de conexión del sistema de conmutación.
- Cerrar la carcasa.
- Apretar de nuevo el tornillo del prensacables.
- Colocar de nuevo la clavija.

Montaje de la placa de cocción sobre encimera con modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado

Preparar la encimera para la instalación sobre encimera en modo salida de aire o recirculación de aire guiado.

- Tener en cuenta las distancias de seguridad.
- Hacer el hueco de la encimera.
- Encimeras de madera:
  Sellar las superficies de corte con barniz especial, caucho de silicona o resina de moldeo para evitar que se hinchen por la humedad. El material de sellado deberá ser termorresistente.

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

Montaje de la placa de cocción sobre encimera en modo salida de aire al exterior o modo recirculación de aire guiado

- Pegar la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa de cocción. No pegar la cinta de sellado sometiéndola a tensión.
- Pasar el cable de conexión a la red de la placa de cocción hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Colocar la placa de cocción centrada en el recorte (hueco de empotramiento). Asegurarse de que la junta se encuentre sobre la encimera para garantizar el sellado con la misma.
- Si la junta no se situara correctamente en las esquinas sobre la encimera, es posible repasar los radios de las esquinas (≤R4) con una sierra de calar.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica.
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.

Montaje de la placa de cocción sobre encimera con Plug & Play

Preparación de la encimera para la instalación sobre encimera con Plug & Play

- Tener en cuenta las distancias de seguridad.
- Hacer el hueco de la encimera.
- Recortar la plantilla de perforación en la parte superior hasta alcanzar el grosor de la encimera. En función de la profundidad de montaje, colocar la plantilla de perforación apropiada en la parte superior de la pared trasera del armario. Hacer un recorte para el adaptador Plug & Play según la plantilla de perforación.

Número de la plantilla de perforación	Posición del adaptador	Distancia de instalación (vertical) entre la parte superior del aparato y el punto más bajo del adaptador Plug & Play
2	2	200 mm[1]
3a	3	210 mm[2]

[1] La plantilla se adjunta al aparato.

[2] Las plantillas se pueden encontrar en la página de inicio de Miele.

- Si no se dispone de la plantilla de perforación, ver el capítulo «Instalación», apartado «Recorte de la pared posterior sin plantilla de perforación».
- Encimeras de madera:
  Sellar las superficies de corte con barniz especial, caucho de silicona o resina de moldeo para evitar que se hinchen por la humedad. El material de sellado deberá ser termorresistente.

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

Colocar la placa de cocción sobre encimera con Plug & Play

- Pegar la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa de cocción. No pegar la cinta de sellado sometiéndola a tensión.

El adaptador Plug & Play se puede romper.
Colocar la placa de cocción sobre la encimera de manera que el adaptador Plug & Play no se apoye en ella.

- Conectar el adaptador Plug & Play a la placa de cocción y ajustar la posición del adaptador.
- Pasar el cable de conexión a la red de la placa de cocción hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Retirar la lámina protectora de la cinta adhesiva del extremo del adaptador Plug & Play.
- Colocar la placa de cocción centrada en el recorte (hueco de empotramiento). Asegurarse de que la junta se encuentre sobre la encimera para garantizar el sellado con la misma.
- Si la junta no se situara correctamente en las esquinas sobre la encimera, es posible repasar los radios de las esquinas (≤R4) con una sierra de calar.
- Alinear el adaptador Plug & Play para que encaje en el orificio preperforado. Presionar el adaptador contra la pared posterior hasta que se pegue.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica.
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.

Montaje enrasado de la placa de cocción con modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado

Preparar la encimera para la instalación enrasada con salida de aire y modo recirculación de aire guiado

- Tener en cuenta las distancias de seguridad.
- Hacer el hueco de la encimera.
- Encimeras de madera maciza/encimeras con azulejos:
  fijar los listones de madera 5,5 mm por debajo el canto superior de la encimera.

Colocación enrasada de la placa de cocción con modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado

- Pegar la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa de cocción. No pegar la cinta de sellado sometiéndola a tensión.
- Pasar el cable de conexión a la red de la placa de cocción hacia abajo a través del hueco de la encimera.

La junta entre la superficie vitrocerámica y la encimera tiene al menos 2 mm de ancho. La junta es necesaria para aislar la placa de cocción.

- Colocar la placa de cocción en el recorte (hueco de empotramiento) y centrarla.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica.
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.
- Llenar la junta entre la placa de cocción y la encimera con silicona termorresistente (mín. 160 °C).

Montaje enrasado de la placa de cocción con Plug & Play

Preparación de la encimera para la instalación enrasada con Plug & Play

- Tener en cuenta las distancias de seguridad.
- Hacer el hueco de la encimera.
- Recortar la plantilla de perforación en la parte superior hasta alcanzar el grosor de la encimera. En función de la profundidad de montaje, colocar la plantilla de perforación apropiada en la parte superior de la pared trasera del armario. Hacer un recorte para el adaptador Plug & Play según la plantilla de perforación.

Número de la plantilla de perforación	Posición del adaptador	Distancia de instalación (vertical) entre la parte superior del aparato y el punto más bajo del adaptador Plug & Play
1	1	200 mm[1]
3b	3	210 mm[2]

[1] La plantilla se adjunta al aparato.

[2] Las plantillas se pueden encontrar en la página de inicio de Miele.

- Si no se dispone de la plantilla de perforación, ver el capítulo «Instalación», apartado «Recorte de la pared posterior sin plantilla de perforación».
- Encimeras de madera maciza/encimeras con azulejos:
  fijar los listones de madera 5,5 mm por debajo el canto superior de la encimera.

Colocar la placa de cocción enrasada con Plug & Play

- Pegar la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa de cocción. No pegar la cinta de sellado sometiéndola a tensión.

El adaptador Plug & Play se puede romper.
Colocar la placa de cocción sobre la encimera de manera que el adaptador Plug & Play no se apoye en ella.

- Conectar el adaptador Plug & Play a la placa de cocción y ajustar la posición del adaptador.
- Pasar el cable de conexión a la red de la placa de cocción hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Funcionamiento Plug & Play: Retirar la lámina protectora de la cinta adhesiva en el extremo del adaptador Plug & Play.
- Colocar la placa de cocción en el recorte (hueco de empotramiento) y centrarla.

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

- Alinear el adaptador Plug & Play para que encaje en el orificio preperforado. Presionar el adaptador contra la pared posterior hasta que se pegue.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica.
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.
- Llenar la junta entre la placa de cocción y la encimera con silicona termorresistente (mín. 160 °C).

Instalar la conducción de salida de aire

⚠ Especialmente en caso de funcionamiento simultáneo de un extractor y un aparato de combustión existe peligro de intoxicación en determinadas circunstancias.

Es imprescindible que se tenga en cuenta al respecto el capítulo «Advertencias e indicaciones de seguridad».

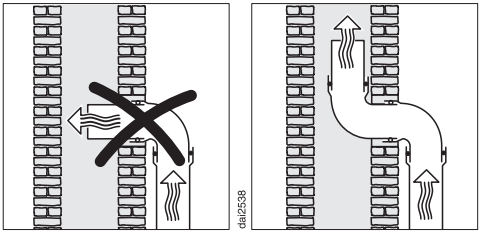
En caso de duda, dejar que un inspector de obra responsable confirme que el funcionamiento no constituye ningún peligro.

Tener en cuenta que cada limitación del flujo de aire reduce la potencia de extracción y aumenta los ruidos de funcionamiento.

El extractor dispone de una conexión de salida de aire de Ø 150 mm.

- Utilizar únicamente tubos lisos o mangueras flexibles de material no inflamable para la conducción de salida de aire.
- Para conseguir una mayor potencia de extracción y disminuir los ruidos del motor, tener en cuenta lo siguiente:

- La sección de la conducción de salida de aire no debería ser más pequeña que la sección de la boca de salida de aire (ver las medidas del aparato).
- La conducción de salida de aire debe ser lo más corta y recta posible.
- Utilizar únicamente codos con radios grandes.
- La conducción de salida de aire no debe doblarse ni aplastarse.
- Tener en cuenta que las conexiones estén posicionadas de forma fija y estanca.

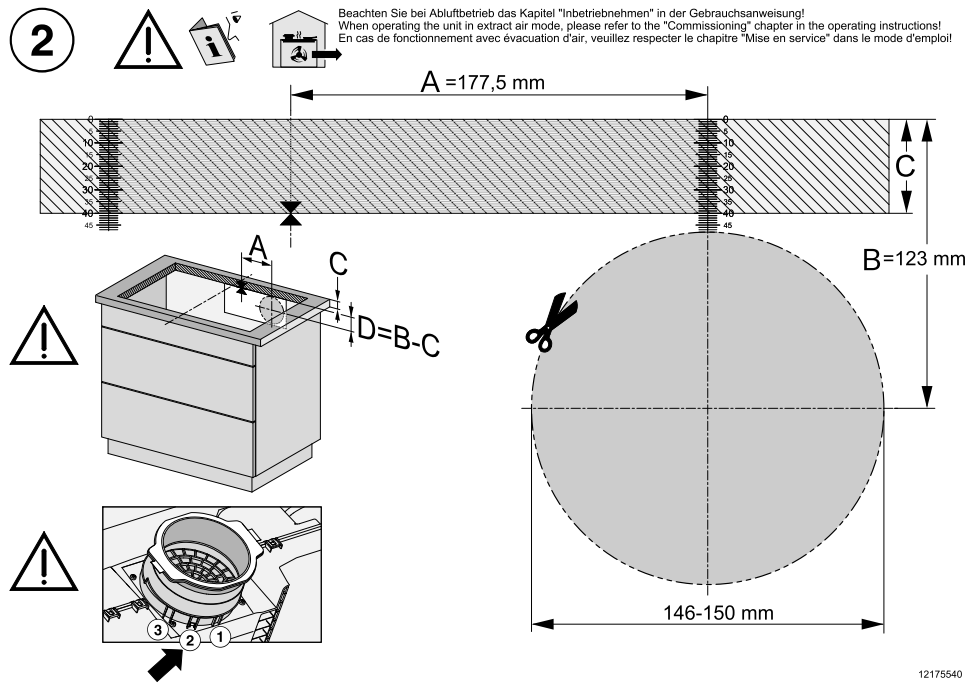


- Si la salida de aire se conduce a una chimenea de salida, el manguito acodado de la conducción deberá estar orientado en el sentido de la corriente.
- Si la conducción de salida de aire se encuentra tendida en horizontal, se deberá tener en cuenta una pendiente. De esta forma, se evita que el agua condensada pueda llegar al ventilador.
- En caso de que la conducción de salida de aire pase por estancias frías (buhardillas, etc.), se pueden producir bruscas variaciones de temperatura en las diferentes zonas. Por lo tanto, hay que contar con que se puede formar agua condensada. Esto implica que sea necesario aislar la conducción de salida de aire.

Recortar la pared trasera sin plantilla de perforación

Realizar un recorte en la pared posterior en caso de instalación sobre encimera, con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 200 mm.

Utilizar preferentemente la plantilla de perforación adjunta. Utilizar las siguientes instrucciones solo si la plantilla de perforación no está disponible.

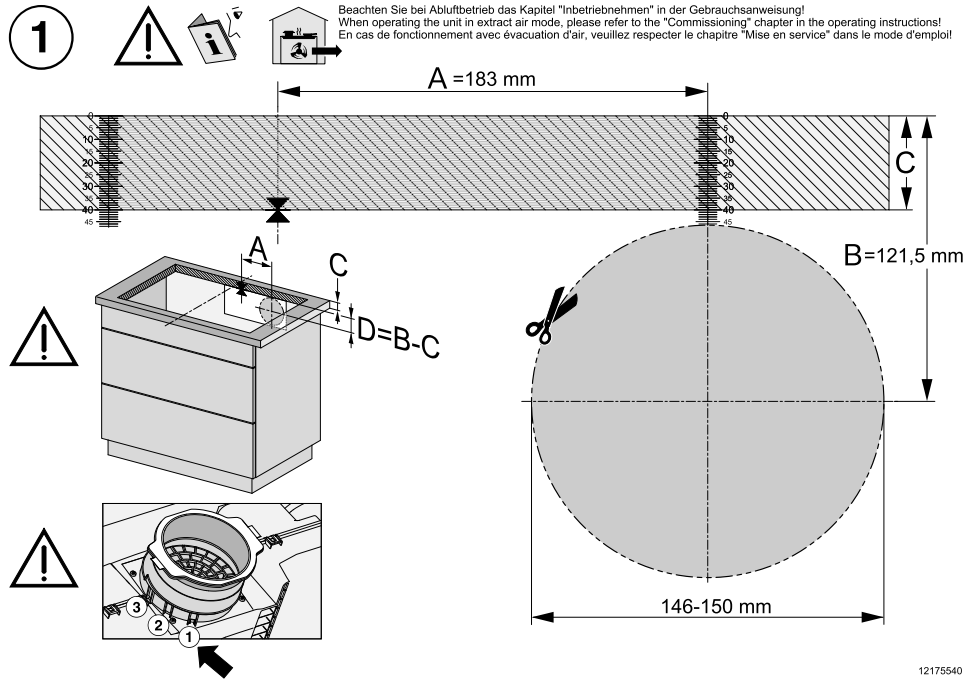


Vista de la plantilla de perforación página 2. No está a escala.

- Medir el grosor de la encimera (C).
- Determinar el punto medio de la parte alargada del recorte.
- Marcar el punto que está a 177,5 mm (A) a la derecha del punto medio.
- Marcar el punto (D) que está (B [123 mm] - C [grosor de la encimera]) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Recortar una abertura con las siguientes medidas alrededor de la zona: Ø 146–150 mm.
- Solo funcionamiento Plug & Play: Enganchar el adaptador Plug & Play en la posición 2.

Realizar un recorte en la pared posterior para la instalación enrasada, con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 200 mm

Utilizar preferentemente la plantilla de perforación adjunta. Utilizar las siguientes instrucciones solo si la plantilla de perforación no está disponible.

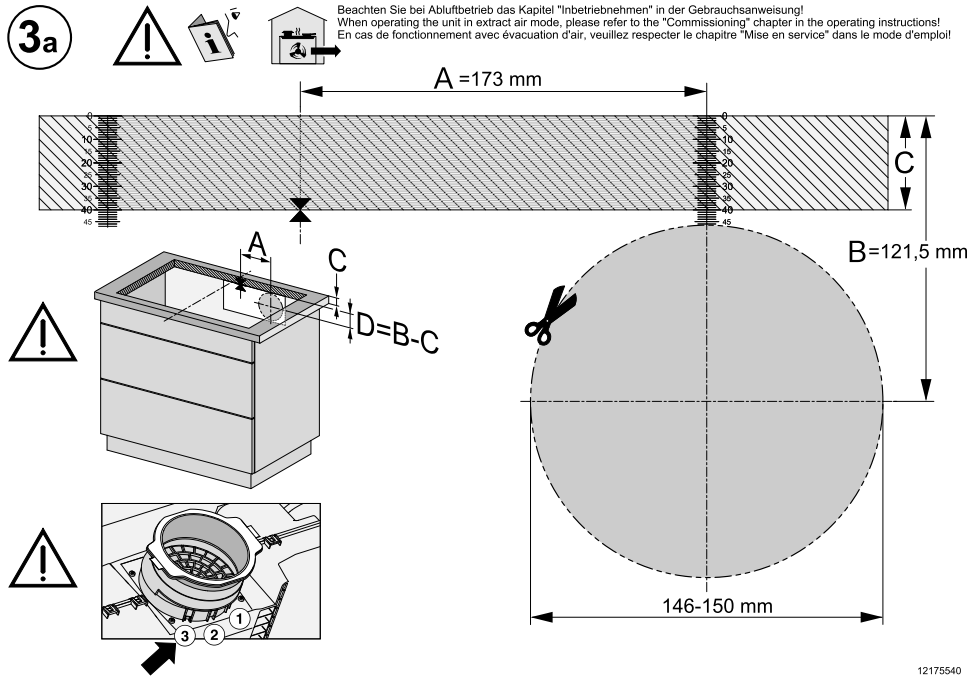


Vista de la plantilla de perforación página 1. No está a escala.

- Medir el grosor de la encimera (C).
- Determinar el punto medio de la parte alargada del recorte.
- Marcar el punto que está a 183 mm (A) a la derecha del punto medio.
- Marcar el punto (D) que está (B [121,5 mm] - C [grosor de la encimera]) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Recortar una abertura con las siguientes medidas alrededor de la zona: Ø 146–150 mm.
- Solo funcionamiento Plug & Play: Enganchar el adaptador Plug & Play en la posición 1.

Realizar un recorte en la pared posterior en caso de instalación sobre encimera, con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 210 mm.

Utilizar preferentemente la plantilla de perforación adjunta. Utilizar las siguientes instrucciones solo si la plantilla de perforación no está disponible.

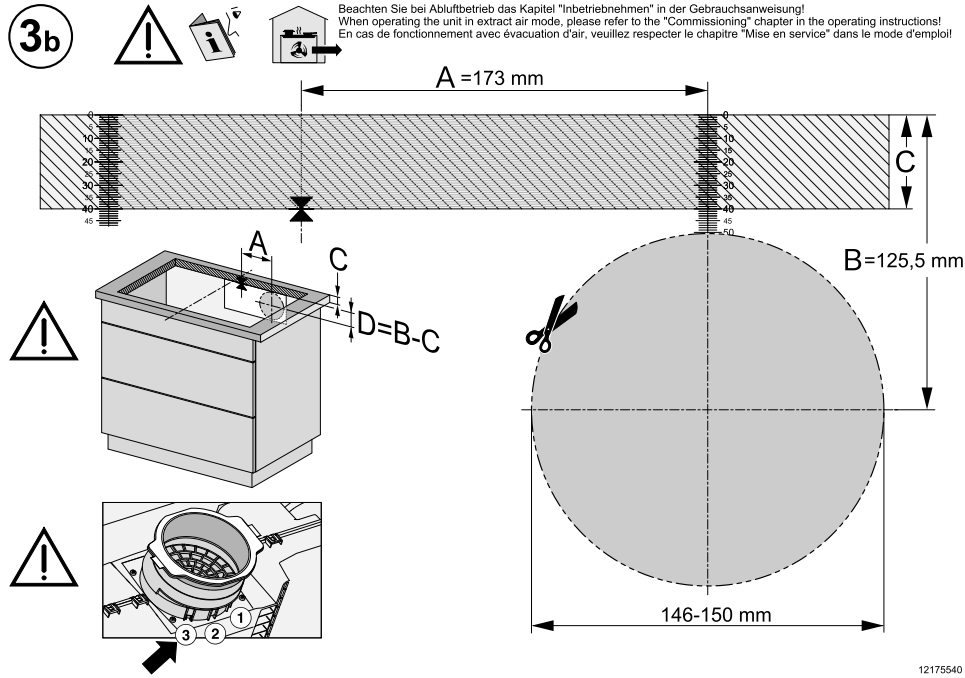


Vista de la plantilla de perforación página 3a. No está a escala.

- Medir el grosor de la encimera (C).
- Determinar el punto medio de la parte alargada del recorte.
- Marcar el punto que está a 173 mm (A) a la derecha del punto medio.
- Marcar el punto (D) que está (B [121,5 mm] - C [grosor de la encimera]) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Recortar una abertura con las siguientes medidas alrededor de la zona: Ø 146–150 mm.
- Solo funcionamiento Plug & Play: Enganchar el adaptador Plug & Play en la posición 3.

Realizar un recorte en la pared posterior para la instalación enrasada, con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 210 mm

Utilizar preferentemente la plantilla de perforación adjunta. Utilizar las siguientes instrucciones solo si la plantilla de perforación no está disponible.



Vista de la plantilla de perforación página 3b. No está a escala.

- Medir el grosor de la encimera (C).
- Determinar el punto medio de la parte alargada del recorte.
- Marcar el punto que está a 173 mm (A) a la derecha del punto medio.
- Marcar el punto (D) que está (B [125,5 mm] - C [grosor de la encimera]) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Recortar una abertura con las siguientes medidas alrededor de la zona: Ø 146–150 mm.
- Solo funcionamiento Plug & Play: Enganchar el adaptador Plug & Play en la posición 3.

Conexión eléctrica

⚠ Daños derivados de una conexión incorrecta.
La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación a manos de personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario.
Miele no asume responsabilidad alguna por los daños causados por trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inapropiados ni por los causados por la falta de un conductor a tierra o por la ausencia del mismo (p. ej. descarga eléctrica).
Es necesario que el personal autorizado se encargue de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica.
El electricista deberá conocer y tener en cuenta las normativas nacionales, así como las normas adicionales de las compañías eléctricas del lugar de emplazamiento.
Una vez realizado el montaje, deberá quedar garantizada la protección contra contactos involuntarios con los componentes eléctricos del aparato.

Potencia total

ver la placa de características

Datos de conexión

Los datos de conexión necesarios se incluyen en la placa de características. Estos datos deberán coincidir con los de la red.

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

Dispositivo de corriente residual

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

Interruptores

La placa de cocción se deberá poder desconectar de la red en todos los 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

⚠ Existe peligro de descarga eléctrica debido a la tensión de red.
Durante los trabajos de reparación y/o mantenimiento puede producirse un fallo de red al volver a conectar a la red.
Una vez desconectada la red deberá asegurarse para evitar que pueda conectarse de nuevo.

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

Fusibles roscados

- Extraer completamente los fusibles de los alojamientos.

Automáticos eléctricos de rosca

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

Automáticos eléctricos

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

Dispositivo de corriente residual

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

Cable de conexión

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

Se puede encontrar más información sobre las posibilidades de conexión en el esquema de conexión.

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

Sustituir el cable de conexión

⚠ Existe peligro de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Existe un riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada.

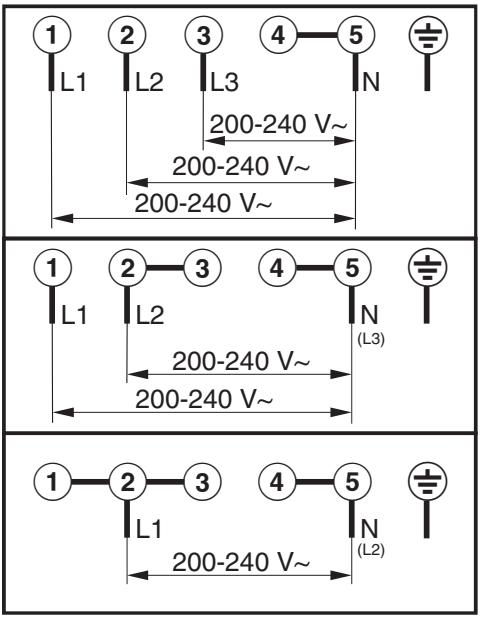
El cable de conexión lo deberá sustituir exclusivamente un electricista autorizado.

En caso de sustituir el cable de conexión, utilizar un cable tipo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC) con el diámetro adecuado. A través de un distribuidor o del servicio técnico es posible adquirir el cable de conexión.

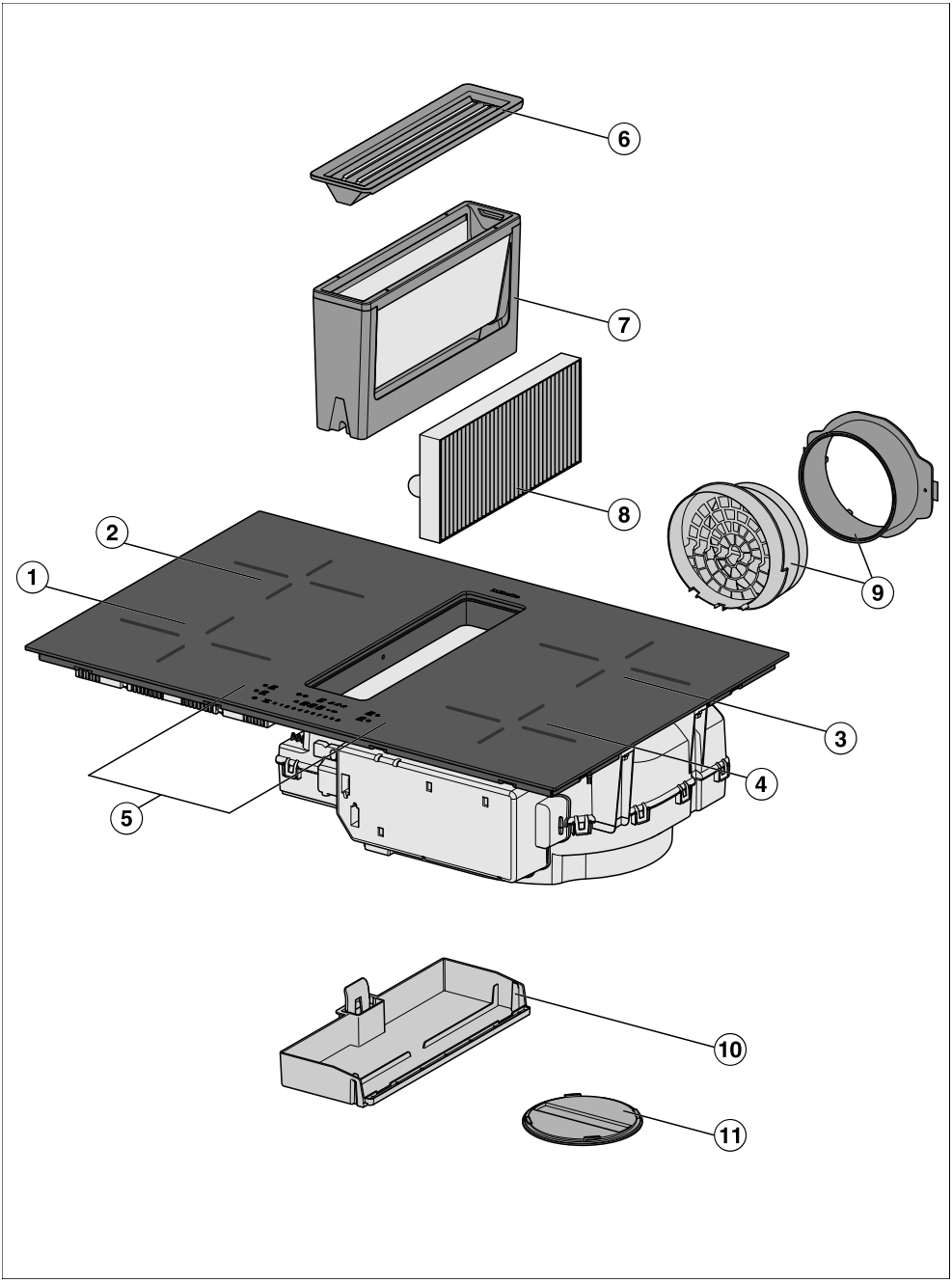
Esquema de conexión

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

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


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
N
200-240 V~
200-240 V~
200-240 V~
1
2
3
4
5
L1
L2
N
(L3)
200-240 V~
200-240 V~
1
2
3
4
5
L1
N
(L2)
200-240 V~

Esta placa de cocción



① Zona de cocción con Booster
② Zona de cocción con Booster
③ Zona de cocción con Booster
④ Zona de cocción con Booster
⑤ Elementos de manejo e indicación
⑥ Cubierta en forma de rejilla
⑦ Filtro de grasas
⑧ Filtro de olores
Solo se requiere para el modo recirculación de aire guiada o Plug & Play
⑨ Adaptador Plug&Play
Solo necesario para el funcionamiento Plug & Play
⑩ Bandeja de goteo extraíble
⑪ Tapa de limpieza

Equipamiento

Dotación según modelo.

Suministro

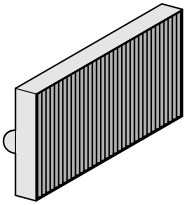
- Plantilla de perforación
- Filtro de olores
- Adaptador Plug&Play
- Instrucciones de montaje y manejo
- Cable de conexión
- Accesorios adicionales (disponibles según modelo)

Plantilla de perforación

Plantilla de perforación impresa por ambos lados para crear el recorte para el adaptador Plug & Play con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 200 mm.

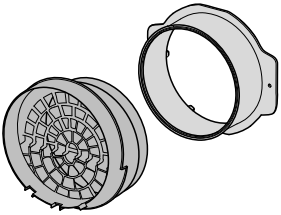
En la página de inicio de Miele hay disponibles plantillas de perforación para crear un recorte para el adaptador Plug & Play con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 210 mm.

Filtro de olores



El filtro de olores con carbón activo DKF 35-P se incluye con el KMDA 1.

Adaptador Plug&Play

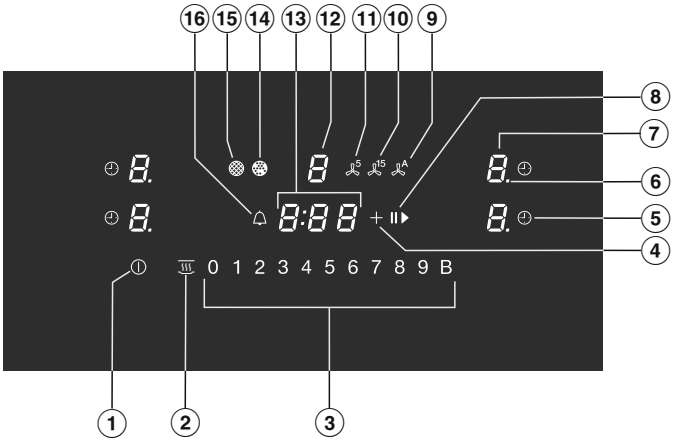


Accesorios que se pueden adquirir posteriormente

En la tienda online de Miele, a través del Servicio Posventa de Miele o de los distribuidores Miele, se pueden adquirir productos especialmente diseñados para la placa de cocción, como p. ej. recipientes de cocción y detergentes.

Acceder a la tienda online de Miele a través del siguiente código QR:

Elementos de manejo e indicación



① Tecla *On/Off* ⏻

② Tecla *Mantener calientes* ♨
Para activar/desactivar la función especial para mantener calientes los alimentos

③ Fila numérica
– Para ajustar el nivel de potencia
- Para ajustar los tiempos

④ Tecla *Entrada* +
- Para modificar los ajustes
- Para adaptar los tiempos

⑤ Tecla *Desconexión de seguridad* ◷
Apagar automáticamente las zonas de cocción al cabo de un tiempo determinado
Medir el tiempo que dura un proceso de cocción

⑥ Indicador de niveles de potencia: Niveles intermedios

⑦ Indicación de las zonas de cocción

0	Zona de cocción lista para funcionar
1 hasta 9	Nivel de potencia
E	Calor residual
A	Inicio automático de cocción
U	Falta el recipiente de cocción o es inadecuado
u	Booster
h	Mantener calientes

⑧ Tecla *Stop&Go* II▶
Para detener/iniciar un proceso de cocción en curso

⑨ Tecla *Con@ctivity*
Para activar/desactivar la función Con@ctivity del extractor integrado

⑩ Tecla *Funcionamiento posterior 15 minutos*

⑪ Tecla *Funcionamiento posterior 5 minutos*

⑫ Indicación para la campana

0	Extractor listo para funcionar
1 hasta 9	Nivel de potencia (ajustable en 3 niveles)
,,	El Booster está activado

⑬ Indicación del reloj

0:00 hasta 9:59	Tiempo
LOC	Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento/bloqueo.
dE	El modo Exposición está activado.

⑭ *Indicador del filtro antiolores*
Es necesario sustituir el filtro de olores

⑮ *Indicador del filtro de grasa*
Es necesario limpiar el filtro para la grasa

⑯ Tecla *Minutero avisador*

Datos de la zona de cocción

Zona de cocción	Ø en cm[1]	Potencia en vatios a 230 V[2]		Zona de cocción acoplada[3]
①	11–22	normal Booster	2.300 3.000	②
②	10–19	normal Booster	1.400 2.100	①
③	11–22	normal Booster	2.300 3.000	④
④	10–19	normal Booster	1.400 2.100	③
		Total	7.300	

[1] Dentro de la zona indicada es posible utilizar recipientes de cocción con cualquier diámetro de base.

[2] La potencia indicada puede variar en función del tamaño y del material del recipiente de cocción.

[3] La zona de cocción está conectada eléctricamente con esta zona de cocción para poder aumentar la potencia.

Powermanagement

Potencia total

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

Cuanto mayor sea el nivel de potencia total de la placa de cocción, más niveles de potencia y funciones especiales se podrán utilizar simultáneamente en todas las zonas de cocción.

Si los niveles de potencia y las funciones especiales configurados requieren una potencia superior a la de la potencia total, la placa distribuirá la potencia disponible entre las zonas de cocción.

Efectos de la distribución de la potencia

Cuando una zona de cocción distribuye potencia, esto puede tener los siguientes efectos en la potencia que suministra la zona de cocción:

- Se reduce el nivel de potencia.
- Se desactiva el inicio automático de cocción. La cocción continúa al nivel de cocción continuada ajustado. Si la potencia no fuera suficiente, entonces se continúa reduciendo el nivel de potencia.
- Se desactiva el Booster.
- Se desconecta la zona de cocción.

Cuando la zona de cocción ya no emite más potencia a otra zona de cocción, se puede volver a aumentar el nivel de potencia.

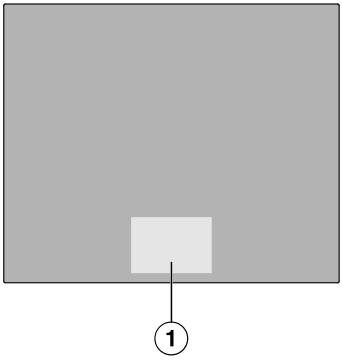
Consejo: Si se desea preparar grandes cantidades de alimentos en una zona de cocción, reducir al mínimo el nivel de potencia de las otras zonas de cocción.

Cómo funciona

Placa de cocción apagada

Con la placa de cocción desconectada, solo se ve el símbolo de la tecla ⏻ *On/Off*. Al conectar la placa de cocción se iluminan el resto de las teclas.

Manejo



① Zona de teclas e indicaciones

Esta placa vitrocerámica está equipada con teclas que reaccionan al contacto con los dedos.
Cada reacción de las teclas se confirma a través de una señal acústica.
Por razones de seguridad, la tecla ⏻ *On/Off* se deberá pulsar durante algo más de tiempo que el resto de las teclas para que se encienda.

Selección de una zona de cocción

Para efectuar ajustes en una zona de cocción, esta debe estar seleccionada; para seleccionar una zona de cocción, pulsar la indicación de la zona correspondiente. Al tocar la indicación de la zona de cocción, esta se ilumina con intensidad. Mientras la indicación de la zona de cocción permanezca iluminada con intensidad, la zona estará seleccionada y se podrán realizar ajustes en ella.

Si se detectan recipientes de cocción en las otras zonas de cocción, las indicaciones de las otras zonas de cocción se encienden atenuadas. **Excepción**: cuando solo hay una zona de cocción en funcionamiento, los ajustes se pueden realizar sin necesidad de seleccionarla.

Ventilación de la cocina

Es imprescindible que la cocina esté bien ventilada cuando se use la campana extractora.

En el modo salida de aire al exterior, la eficacia de la campana extractora mejora gracias al aire entrante.

En el modo recirculación de aire, la humedad producida durante la cocción permanece en la cocina. La ventilación ayuda a disipar la humedad.

Componentes

Filtro para la grasa

Los filtros para la grasa de acero inoxidable reutilizables del aparato retienen las partículas sólidas procedentes de los vahos de cocción (grasa, polvo, etc.), impidiendo la obstrucción de la campana extractora.

Filtro de olores

En el modo recirculación de aire y en el modo recirculación de aire Plug & Play se debe añadir al filtro para la grasa un filtro de olores. Este filtro absorbe los olores que se producen durante la cocción.

Se incluye un filtro de olores (DKF 35-P) de fábrica.

Los filtros de olores están disponibles como accesorio para instalación posterior. Hay disponibles filtros de olores con carbón activo:

- que deben sustituirse una vez finalizada la duración del funcionamiento
- que son renovables

Funciones especiales

Detección permanente de recipientes

Cuando se coloca un recipiente de cocción en una zona de cocción, se activa automáticamente la fila numérica de dicha zona.

Reconocimiento del tamaño del menaje

El tamaño del recipiente de cocción se reconoce automáticamente dentro de la zona de cocción. La emisión de potencia se adapta al tamaño del recipiente.

Niveles de potencia de la placa de cocción

Se puede ajustar la potencia con la que calentar el recipiente de cocción en los niveles del 1 al 9.

Si se desea un ajuste más preciso de los niveles de potencia, se pueden activar niveles intermedios a través de los ajustes.

Booster de la placa de cocción

El Booster intensifica la potencia para calentar rápidamente grandes cantidades, p. ej., de agua para cocer pasta.

Stop&Go

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

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

Consejo: Esta función especial se utiliza cuando es necesario limpiar rápidamente suciedad de los elementos de manejo o cuando existe riesgo de ebullición.

Inicio automático de cocción

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

Timer

El timer se puede utilizar para 2 funciones:

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

Es posible utilizar las funciones simultáneamente.

Minutero avisador

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

Desconexión de seguridad

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

Bloqueo de puesta en funcionamiento

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

Bloqueo

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

Función Recall

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

Mantener calientes

Esta función especial permite mantener calientes los alimentos inmediatamente después de su preparación.

El tiempo máximo de mantenimiento de calor es de dos horas.

Con@ctivity

El extractor se conecta automáticamente si detecta un recipiente sobre la zona de cocción o si está ajustado un nivel de potencia para la zona de cocción. El nivel de potencia del extractor depende del nivel de potencia de la zona de cocción. Después de apagar las zonas de cocción, la potencia del extractor se reduce gradualmente y finalmente se apaga.

Es posible desactivar Con@ctivity temporal o permanentemente.

Modo salida de aire al exterior

El aire absorbido se limpia a través del filtro para la grasa y, a continuación, se expulsa al exterior.

Modo recirculación de aire guiado

El aire absorbido se limpia a través del filtro para la grasa. A continuación, el aire se limpia adicionalmente mediante un filtro de olores. El aire se conduce de vuelta a la cocina a través de una conducción de aire por el techo.

Funcionamiento Plug & Play

El aire fluye hacia el armario inferior sin conducto de aire y vuelve a la cocina a través de aberturas. Para ello, consultar el capítulo «Instalación».

Niveles de potencia del extractor

Los niveles de potencia del **1** al **9** están disponibles para vahos de cocción y olores entre ligeros y fuertes.

Los niveles de potencia se pueden ajustar entre 1 y 3.

Aumentar el nivel de potencia a medida que aumenta la cantidad de vaho, olor o calor.

Booster del extractor

El Booster **B** está disponible para aquellas situaciones puntuales en las que se generen vapores, olores o calor muy fuertes, p. ej. al freír.

Funcionamiento posterior

El funcionamiento posterior ofrece la posibilidad de que el extractor se desconecte automáticamente una vez transcurrido un tiempo preseleccionado.

Se eliminan los vahos y olores que se producen durante la cocción. Así se evita la acumulación de restos en el extractor y los consiguientes malos olores.

Contador de horas de funcionamiento

El extractor registra el tiempo durante el que ha estado funcionando.

Si se enciende la tecla *Indicador del filtro de grasa* se debe limpiar el filtro para la grasa.

Si se enciende la tecla *Indicador del filtro antiolores*, se debe sustituir o regenerar el filtro de olores, si es posible regenerarlo.

Es posible ajustar los intervalos del contador de horas de funcionamiento para adaptarlos a los hábitos de cocinado.

El contador de horas de funcionamiento del filtro de olores se desactiva en modo salida de aire al exterior.

Ajustes

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

Modo Exposición

Esta función especial permite presentar la placa de cocción en un distribuidor sin que se caliente.

Indicación de calor residual

Cuando una zona de cocción está caliente, la indicación de calor residual se ilumina después de desconectar todas las zonas de cocción.

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

Desconexión automática de seguridad

Las teclas están cubiertas

La placa de cocción se desconectará automáticamente si una o más teclas están cubiertas durante más de 10 segundos aprox., p. ej. por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún

objeto. En la indicación del timer parpadea brevemente C y se emite una señal acústica. Al retirar los objetos y/o la suciedad, C se apaga y la placa de cocción vuelve a ponerse en funcionamiento.

Tiempo de funcionamiento 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 se supera el tiempo establecido, la zona de cocción se apaga y la placa de cocción muestra la indicación de calor residual. Desconectar y volver a conectar la zona de cocción para que esté de nuevo lista para funcionar.

Se puede ajustar la desconexión automática de seguridad modificando el nivel de seguridad.

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

[1] Los niveles de potencia marcados con un punto son niveles intermedios.
[2] Ajuste de fábrica

Protección contra el sobrecalentamiento

Para evitar daños en la placa de cocción debidos a temperaturas excesivas, la protección contra el sobrecalentamiento inicia una de las siguientes acciones:

Medidas de la protección contra el sobrecalentamiento

- Se interrumpe el funcionamiento de uno de los Booster conectados.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.

- Se desconecta una zona de cocción. En la indicación del timer parpadea Err alternándose con 044.
- Todas las zonas de cocción se desconectan.

Causas de activación de la protección contra el sobrecalentamiento

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

- Los recipientes de cocción vacíos colocados sobre la zona de cocción se calientan.
- Se calienta grasa o aceite a altos niveles de potencia.
- La parte inferior de la placa de cocción no se ha ventilado lo suficiente.
- Se vuelve a conectar una zona de cocción caliente después de un corte en el suministro eléctrico.

Nombre del modelo y número de serie

En la placa de cocción pueden indicarse el nombre del modelo y el número de serie.

Versión de software

En la placa de cocción puede indicarse el estado del software de la misma.

Desembalaje de la placa de cocción

- Pegar la placa de características que se encuentra en la documentación que se suministra con el aparato, en el lugar previsto para ello en el capítulo «Servicio Posventa».
- Retirar las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.

Limpieza de la placa de cocción por primera vez

- Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, limpiarla con un paño húmedo.
- Secar la placa de cocción.

Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción

Los componentes de metal están protegidos con un producto para el mantenimiento. Al poner en funcionamiento la placa de cocción por primera vez se pueden formar olores y humo. También se desprende olor en las primeras horas de funcionamiento debido al calentamiento de las bobinas de inducción. En los siguientes usos va disminuyendo el olor hasta desaparecer totalmente.

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

Primera puesta en funcionamiento del extractor

Modo salida de aire al exterior:

El filtro de olores no es necesario para el modo salida de aire al exterior.

- Cambiar el modo del extractor integrado (**P:17**) a modo de salida de aire al exterior (C:01).

Modo recirculación de aire guiado o Plug & Play:

- Colocar el filtro de olores.

Indicaciones de seguridad para el manejo

⚠ Peligro de incendio por sobrecalentamiento de los alimentos.

En caso de no vigilar los alimentos, se podrían sobrecalentar e incendiarse.

En ningún caso se debe dejar de vigilar la placa de cocción durante su funcionamiento.

⚠ Existe peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes.

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

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

⚠ Existe peligro de sufrir quemaduras por objetos calientes.

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.

No utilizar la placa de cocción como superficie auxiliar.

Desconectar la placa de cocción después de utilizarla con la tecla ⏻.

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

Las teclas no responden.
Se producen conexiones involuntarias.
La placa de cocción se apaga automáticamente.

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

Conectar la placa de cocción

■ Pulsar ⏻ *On/Off*.

Las demás teclas se iluminan.

Si no se produce otra selección, la placa de cocción se desconecta de nuevo por motivos de seguridad tras unos segundos.

Desconectar la placa de cocción/zona de cocción

Desconectar la placa de cocción

- Tocar ⏻ *On/Off* para desconectar la placa de cocción y con ello todas las zonas de cocción.

Desconectar una zona de cocción

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

La indicación de la zona de cocción se ilumina con intensidad El resto de indicaciones de zonas de cocción se iluminan de forma atenuada.

- Pulsar *0* en la fila numérica.

Niveles de potencia de la placa de cocción

Ajustar el nivel de potencia

La detección permanente de recipientes está activada de fábrica. Si la placa de cocción está conectada y se coloca un recipiente de cocción sobre una zona de cocción, la indicación de la zona de cocción comienza a parpadear.

- Colocar el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.
- Pulsar la tecla correspondiente al nivel de potencia deseado en la fila numérica.

Ajuste del nivel de potencia - Niveles intermedios

Los niveles intermedios están activados.

- Pulsar la fila numérica situada entre las teclas.

La indicación de las zonas de cocción muestra un punto junto al nivel de potencia.

Las teclas situadas delante del nivel intermedio se iluminan con intensidad. Las demás teclas se iluminan con una intensidad más tenue.

Ejemplo:
Si se han realizado los ajustes para el nivel de potencia 7, la indicación de las zonas de cocción mostrará 7..

Modificación del nivel de potencia

- Tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente.

La indicación de la zona de cocción se ilumina con intensidad. Las demás teclas se iluminan con una intensidad más tenue.

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

Booster

Activar el Booster

Cuando se activa la función Booster, el ajuste de la zona de cocción conectada puede cambiar.

Se puede utilizar el Booster como máximo en dos zonas de cocción al mismo tiempo.

El Booster está activo durante un máximo de 5 minuto.

- Colocar el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.
- En caso necesario, ajustar un nivel de potencia.
- Pulsar B *Booster*.

La indicación de la zona de cocción muestra ıı.

Desactivar Booster

- Pulsar B *Booster*.

o

- ajustar otro nivel de potencia.

Si se desactiva el Booster o finaliza el tiempo de Booster y

- no se había ajustado ningún nivel de potencia antes de activar el Booster, regresa automáticamente al nivel de potencia 9.
- se había ajustado un nivel de potencia antes de activar el Booster, regresa de nuevo al nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Activar/desactivar la función Stop & Go

Todas las funciones con temporizador, los tiempos de funcionamiento del Booster y los tiempos para impulsar el calentamiento siguen en marcha. Los ajustes del temporizador no se pueden modificar. Tan solo es posible desconectar la placa de cocción.

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

- Pulsar II▶ *Stop&Go*.

El nivel de potencia de las zonas de cocción activas se reduce del nivel ajustado al nivel 1 o se restablece.

Con la función «Mantener calientes los alimentos», las zonas de cocción se mantienen sin cambios.

Inicio automático de cocción

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

Nivel de cocción continuada[1]	Tiempo de inicio de cocción [min:s]
1	aprox. 00:15
1.	aprox. 00:15
2	aprox. 00:15
2.	aprox. 00:15
3	aprox. 00:25
3.	aprox. 00:25
4	aprox. 00:50
4.	aprox. 00:50
5	aprox. 2:00
5.	aprox. 5:50
6	aprox. 5:50
6.	aprox. 2:50
7	aprox. 2:50
7.	aprox. 2:50
8	aprox. 2:50
8.	aprox. 2:50
9	–

[1] Los niveles de potencia marcados con un punto son niveles intermedios.

Activar el inicio automático de cocción

Durante el tiempo de cocción, no se pueden realizar ajustes en las funciones del timer.

- Pulsar la indicación de la zona de cocción deseada.
- Mantener pulsada la tecla del nivel de cocción continuada deseado hasta que suene una señal y la indicación de las zonas de cocción muestre A.

El nivel de potencia parpadea alternándose con A mientras se ejecuta el programa de cocción inicial (nivel de potencia 9).

Desactivar el inicio automático de cocción

- Pulsar la indicación de la zona de cocción deseada.
- Pulsar sobre el nivel de cocción continuada ajustado hasta que A se apague.

o

- ajustar otro nivel de potencia.

Timer

Ajustar un tiempo

Se puede ajustar un tiempo de entre un minuto (0:01) y hasta 9 horas y 59 minutos (9:59).

Los tiempos hasta 59 minutos se introducen en minutos (00:59), los tiempos a partir de 60 minutos se introducen en horas y minutos.

La hora se introduce con la fila numérica y puede ajustarse con + *Entrada*.

- El tiempo se introduce en el orden horas, minutos en decenas, minutos en unidades.

Ejemplo:

59 minutos = 00:59 horas,
Introducir: 5 – 9
80 minutos = 1:20 horas,
Introducir: 1 – 2 – 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 y tras introducir la tercera cifra, la primera y la segunda se desplazan hacia la izquierda.

Ajustar un aviso

- Pulsar 🔔 *Minutero avisador*.

La indicación del timer parpadea.

- Ajustar la hora deseada.

Se inicia el aviso cuando se toca la tecla/indicación 🔔 *Minutero avisador* o al cabo de 10 segundos.

Modificar el aviso

- Pulsar 🔔 *Minutero avisador*.

La indicación del timer parpadea.

- Ajustar la hora deseada.

Se inicia el aviso cuando se toca la tecla/indicación 🔔 *Minutero avisador* o al cabo de 10 segundos.

Borrar el aviso

- Pulsar 🔔 *Minutero avisador*.
- Pulsar *0* en la fila numérica.

Ajuste de la hora de desconexión

Cuando se alcanza la duración máxima del funcionamiento de una zona de cocción, esta se desconecta. Independientemente de la hora de desconexión programada.

Se ha ajustado un nivel de potencia para la zona de cocción deseada.

- pulsar ◷ *Desconexión de seguridad* junto a la indicación de la zona de cocción correspondiente.

La indicación del timer parpadea.

- Ajustar la hora deseada.

Al tocar la tecla/indicación ◷ *Desconexión de seguridad* o al cabo de 10 segundos, comienza a descontarse el tiempo hasta la hora de desconexión.

El tiempo hasta la desconexión del proceso de cocción está llegando a su fin y ◷ *Desconexión de seguridad* la zona de cocción permanece encendida de forma fija.

Modificar la hora de desconexión de un proceso de cocción

- Tocar la indicación de la zona de cocción deseada.
- pulsar ◷ *Desconexión de seguridad* junto a la indicación de la zona de cocción correspondiente.

La indicación del timer parpadea.

- Ajustar la hora deseada.

Al tocar la tecla/indicación ◷ *Desconexión de seguridad* o al cabo de 10 segundos, comienza a descontarse el tiempo hasta la hora de desconexión.

El tiempo hasta la desconexión del proceso de cocción está llegando a su fin y ◷ *Desconexión de seguridad* la zona de cocción permanece encendida de forma fija.

Borrar la hora de desconexión de un proceso de cocción

- Tocar la indicación de la zona de cocción deseada.
- Tocar ◷ *Desconexión de seguridad* de la zona de cocción deseada hasta que la indicación del timer muestre *0:00*.

o

- pulsar ◷ *Desconexión de seguridad* junto a la indicación de la zona de cocción correspondiente.

La indicación del timer parpadea.

- Pulsar *0* en la fila numérica.

Ajustar la hora de desconexión de otros procesos de cocción

- Para ajustar la hora de desconexión de otro proceso de cocción, proceder como se indica en el apartado «Ajuste de la hora de desconexión de un proceso de cocción» del capítulo «Funcionamiento».

Si se ajusta una hora de desconexión para otros procesos de cocción, se indica el tiempo restante de la zona de cocción seleccionada. ◷ *Desconexión de seguridad* se ilumina con intensidad junto a la indicación de las zonas de cocción correspondiente. Las demás teclas se iluminan de forma atenuada.

Indicación de la hora de desconexión de un proceso de cocción

- Para visualizar los tiempos restantes de funcionamiento en segundo plano, tocar ◷ *Desconexión de seguridad* en la zona de cocción deseada.

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

Uso simultáneo de las funciones del timer

Si se utilizan ambas funciones a la vez, se mostrará siempre la hora de la última función seleccionada.

- En caso de desear que aparezcan en segundo plano los tiempos restantes en curso, pulsar 🔔 *Minutero avisador* o la indicación de la zona de cocción correspondiente.

Bloqueo de puesta en funcionamiento

Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento

Todas las teclas se bloquean. Un aviso ajustado continúa.

- Pulsar ⏻ *On/Off* durante seis segundos.

En la indicación del timer se van descontando los segundos. Una vez finalizado el tiempo, la indicación del timer muestra *LOC*. Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento.

Si se pulsa una tecla no permitida mientras el bloqueo de puesta en funcionamiento está activado, la indicación del timer mostrará durante unos segundos *LOC* y se emitirá una señal.

Los ajustes se pueden adaptar para que el bloqueo de puesta en funcionamiento se active automáticamente 5 minutos después de apagar la placa de cocción.

Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

■ Pulsar ⏻ *On/Off* durante seis segundos.

La indicación del timer muestra brevemente LOC y, a continuación, comienza la cuenta atrás de los segundos. Una vez transcurrido se desactiva el bloqueo de puesta en funcionamiento.

Bloqueo

Activar el bloqueo

Cuando el bloqueo está activado:

- las zonas de cocción, la placa de cocción y el extractor solo se podrán desconectar
- si es posible modificar un timer configurado

■ Tocar al mismo tiempo II▶ *Stop&Go* y 🔔 *Minutero avisador* durante seis segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido el tiempo, la indicación del timer muestra LOC. El bloqueo está activado.

Si, con el bloqueo activado, se pulsa una tecla no permitida, la indicación del timer mostrará durante unos segundos LOC y se emitirá una señal.

Desactivar el bloqueo

■ Tocar al mismo tiempo II▶ *Stop&Go* y 🔔 *Minutero avisador* durante seis segundos.

La indicación del timer muestra brevemente LOC y, a continuación, comienza la cuenta atrás de los segundos. Una vez transcurrido este tiempo, el bloqueo se desactiva.

Activar la función Recall

■ Conectar de nuevo la placa de cocción.

■ Tocar inmediatamente después de la conexión una de las indicaciones de las zonas de cocción que parpadean.

Se restauran todos los ajustes.

Activar/desactivar Mantener calientes

La función Mantener calientes no se puede utilizar para recalentar alimentos que se han enfriado.

■ Pulsar la indicación de la zona de cocción deseada.

La indicación de la zona de cocción se ilumina con intensidad. Las demás teclas se iluminan con una intensidad más tenue.

■ Pulsar ♨ *Mantener calientes*.

La indicación de la zona de cocción muestra h.

Consejos sobre la función Mantener calientes

- Mantener siempre los alimentos calientes en los recipientes de cocción (cazuela/sartén). Tapar el recipiente de cocción con una tapa.
- Remover los alimentos densos o sólidos (puré de patata, potaje) de vez en cuando.
- La pérdida de nutrientes comienza al cocinar los alimentos y continúa durante el proceso de mantenimiento de calor. Cuanto más tiempo se quiera mantener calientes los alimentos, mayor será la pérdida de nutrientes. Intentar minimizar el tiempo de mantenimiento del calor.

Función limpieza

Activar función Limpieza

■ Pulsar *Función Limpieza*.

En la indicación del timer va descontándose el tiempo.

Desactivar la función Limpieza

■ Pulsar *Función Limpieza* hasta que se apague la indicación del timer.

Extractor

Ajustar manualmente el nivel de potencia del extractor

Cuando no se desconecta el extractor en el modo de funcionamiento manual, se apaga automáticamente a las 12 horas tras el último manejo.

Si la campana extractora comienza con un nivel de potencia 1, la potencia se aumenta automáticamente a nivel 2 durante 20 segundos.

El aumento de la potencia es necesario para garantizar la apertura de la tapa en caso de utilizar el modo salida de aire al exterior. En caso de utilizar la campana extractora en funcionamiento por modo recirculación de aire, es posible desactivar Automático.

■ Tocar la indicación del extractor.

■ Para ajustar un nivel de potencia, pulsar la tecla correspondiente.

Desconectar el extractor manualmente

■ Tocar la indicación del extractor.

■ Pulsar **0** en la fila numérica.

Activar el Booster

El Booster está activo durante un máximo de 10 minuto.

■ Tocar la indicación del extractor.

■ Pulsar B *Booster*.

Desactivar Booster

■ Tocar la indicación del extractor.

■ Ajustar otro nivel de potencia.

Desactivar temporalmente Con@ctivity

Para desactivar permanentemente Con@ctivity , reajustar la programación a Con@ctivity . En caso de que Con@ctivity esté desactivado permanentemente, A *Con@ctivity* ya no se ve.

■ Existen las siguientes posibilidades para desactivar Con@ctivity:

- Pulsar A *Con@ctivity*
- Pulsar *0* en la fila numérica
- Seleccionar otro nivel de potencia

■ Ajustar el nivel de potencia deseado.

Al apagar y encender la placa de cocción, según la programación, se vuelve a activar Con@ctivity.

Funcionamiento posterior

Si se ajusta el modo recirculación de aire, el extractor sigue funcionando al nivel 1.

Dependiendo del último nivel de potencia activo, el proceso dura de 2 a 30 minutos.

No cancelar el funcionamiento posterior antes de tiempo. Sobre todo en el modo Plug & Play, el funcionamiento posterior garantiza el secado del armario inferior.

Activar manualmente el funcionamiento posterior en el modo salida de aire al exterior sin Con@ctivity.

Activar el funcionamiento posterior manualmente

■ Después de la cocción, tocar la tecla con el extractor encendido:

- 5: el extractor se apaga al cabo de cinco minutos.
- 15: el extractor se apaga al cabo de 15 minutos.

5 *Funcionamiento posterior 5 minutos* o 15 *Funcionamiento posterior 15 minutos* se encienden con intensidad. El resto de teclas se iluminan de forma tenue.

Desactivar el funcionamiento posterior

Al desconectar la placa de cocción con ⏻ *On/Off*, continúa el funcionamiento posterior hasta que transcurra el tiempo correspondiente.

■ Pulsar *0* en la fila numérica.

Activación/desactivación del modo Exposición

Hay un recipiente de cocción sobre la placa de cocción.

■ Encender la placa de cocción.

■ En la fila numérica, pulsar simultáneamente el *0* y el *2* durante seis segundos.

La indicación del timer parpadea durante unos segundos:

- dE en alternancia con On (modo Exposición activado)

  o

- dE en alternancia con OFF (modo Exposición desactivado)

Rangos de ajuste de los niveles de potencia

La placa de cocción viene programada de fábrica con 9 niveles de potencia con niveles intermedios. Es posible desactivar los niveles intermedios en Ajustes, para mantener exclusivamente los números enteros.

<table>
<tr><th rowspan="2"></th><th rowspan="2">Batería de cocina recomendada [1]</th><th colspan="2">Rango de ajuste[2]</th></tr>
<tr><th>9 niveles ajustados de fábrica con niveles intermedios</th><th>entero 9 niveles sin niveles intermedios</th></tr>
<tr><td>Derretir mantequilla</td><td rowspan="9">Cazuela</td><td rowspan="4">1–1.</td><td rowspan="4">1–2</td></tr>
<tr><td>Derretir chocolate</td></tr>
<tr><td>Derretir gelatina</td></tr>
<tr><td>Mantener calientes alimentos que se cuajan fácilmente</td></tr>
<tr><td>Calentar pequeñas cantidades de líquido</td><td rowspan="4">2–3.</td><td rowspan="4">2–4</td></tr>
<tr><td>Fuentes de arroz</td></tr>
<tr><td>Descongelar verduras congeladas en bloque</td></tr>
<tr><td>Preparar papillas</td></tr>
<tr><td>Calentar alimentos líquidos o semisólidos</td><td rowspan="4">3.–5.</td><td rowspan="4">4–6</td></tr>
<tr><td>Fruta al vapor</td></tr>
<tr><td>Cocinar patatas</td></tr>
<tr><td>Derretir beicon/panceta</td><td>Sartén</td></tr>
<tr><td>Preparación de tortitas, tortillas, huevos revueltos, etc.</td><td rowspan="2">Sartén con base sándwich y acabado antiadherente</td><td>5–6.</td><td>5–6</td></tr>
<tr><td>Preparar pescado</td><td rowspan="4">4.–6.</td><td rowspan="4">5–7</td></tr>
<tr><td>Preparar verduras</td><td rowspan="3">Cazuela</td></tr>
<tr><td>Hacer pasta y legumbres</td></tr>
<tr><td>Batir salsas y cremas, por ejemplo, espuma de vino o holandesa</td></tr>
<tr><td>Descongelar y calentar productos ultracongelados</td><td>ver instrucciones del fabricante</td></tr>
<tr><td>Hacer a la plancha delicadamente (por ejemplo, pescado entero)</td><td>Sartén con base sándwich y acabado antiadherente</td><td rowspan="2">6–6.</td><td rowspan="2">6</td></tr>
<tr><td>Hacer a la plancha delicadamente (por ejemplo, albóndigas, pechuga de pollo)</td><td rowspan="3">Sartén</td></tr>
<tr><td>Bandeja para asar (por ejemplo, filete de pescado, milanesa, huevos fritos)</td><td>6–7</td><td>6–7</td></tr>
<tr><td>Freír (por ejemplo, un filete, pequeñas cantidades de carne, patatas, tortilla de patata)</td><td>7–8.</td><td>7–8</td></tr>
<tr><td>Freír, p. ej., patatas fritas</td><td>Recipiente de cocción alto</td><td rowspan="2">8.–9</td><td rowspan="2">9</td></tr>
<tr><td>Sofreír cantidades grandes de carne</td><td>Recipiente de cocción alto o bandeja para asar</td></tr>
</table>

	Batería de cocina **recomendada** [1]	Rango de ajuste[2]	
		9 niveles ajustados de fábrica con niveles intermedios	**entero 9 niveles sin niveles intermedios**
Agua hirviendo	Cazuela	Booster	Booster

[1] En la medida de lo posible, cocinar con los recipientes tapados. Así, se evitará el escape innecesario de calor.

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

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según EN 60350-2

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

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

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

Esta placa de cocción

Funcionamiento de las placas de inducción

Dentro de una zona de inducción, se encuentra una bobina de inducción. Esta bobina genera un campo magnético que actúa directamente sobre la base del recipiente de cocción y la calienta. La zona de cocción se calienta únicamente de manera indirecta mediante el calor desprendido por la base del recipiente.

La inducción funciona únicamente con recipientes cuya base tenga componentes imantables. La placa de cocción detecta automáticamente el tamaño del recipiente de cocción colocado sobre ella.

Ruidos

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

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

crepitaciones en los recipientes de cocción que tengan la base de diferentes materiales (p. ej., base sándwich);

silbidos si las zonas de cocción combinadas están funcionando simultáneamente y los recipientes que se encuentran sobre ellas tienen la base de diferentes materiales (p. ej., base sándwich);

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

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

Recipiente de cocción

Menaje adecuado

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

Tener en cuenta que las características de la base del recipiente pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción (p. ej. al dorar tortitas). El calor debería repartirse por la base del recipiente de forma homogénea. Son especialmente adecuados los recipientes de cocción con una base de material multicapa (base de sándwich o de cápsula).

Recipientes de cocción no adecuados

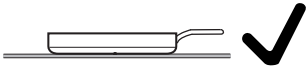
- acero inoxidable con bases no imantables,
- aluminio o cobre,
- vidrio, cerámica o loza.

Comprobar menaje

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

Consejos para el recipiente de cocción

- Colocar el recipiente de cocción en la zona de cocción/área de cocción correspondiente lo más centrada posible.
- Seleccionar recipientes de cocción con un diámetro adecuado para obtener un rendimiento óptimo de la zona de cocción. En caso de que el recipiente sea demasiado pequeño, no lo reconocerá.
- Utilizar exclusivamente sartenes y cazuelas con la base plana. Los que tienen la base áspera pueden arañar la superficie vitrocerámica.
- En zonas de cocción interconectadas, recomendamos utilizar recipientes de cocción que cubran la mayor parte del área de cocción (por ejemplo, una bandeja para asar).
- Levantar el recipiente de cocción para moverlo de sitio. De este modo, se evitarán las estrías por roce y los arañazos. Los arañazos producidos por arrastrar los recipientes no repercuten en el funcionamiento de la placa de cocción. Estos arañazos forman parte del uso normal de la placa y no son motivo para una reclamación.
- Al adquirir sartenes y ollas es necesario tener en cuenta que, a menudo, se indica el diámetro máximo o superior. Sin embargo, lo importante es el diámetro de la base (por lo general, más pequeño).



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

Es importante saber

El extractor

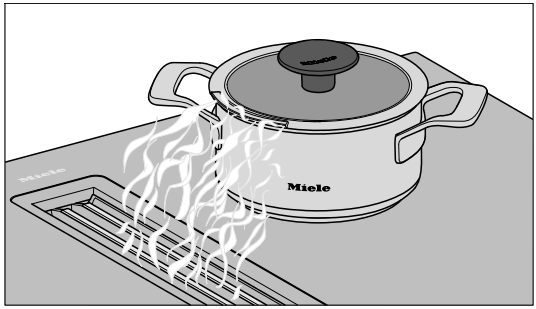
Funcionamiento del extractor

Dependiendo del tipo de funcionamiento, la conducción del aire se diferencia según la aspiración:

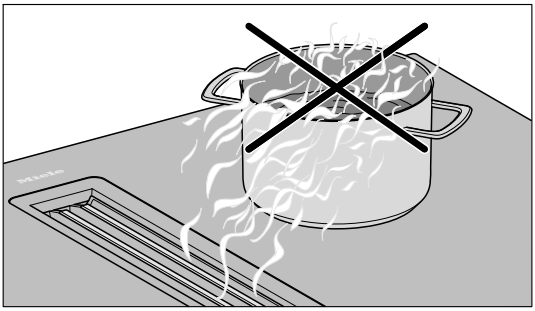
Conducción de aire	Filtro para la grasa	Canal	Filtro de olores	Fuera del edificio	De vuelta a la cocina
Modo salida de aire al exterior	x	x	-	x	-
Modo recirculación de aire guiado	x	x	x	-	x
Funcionamiento Plug & Play	x	-	x	-	x

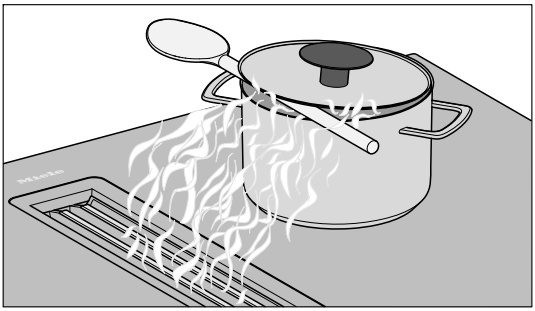
Consejos para la extracción de aire

Consejo: Para vahos y olores de ligeros a fuertes, seleccionar el nivel de potencia **1** a **9** (3 al cambiar los ajustes del nivel de potencia del extractor), para vahos y olores temporalmente muy fuertes, p. ej. al freír, seleccionar el Booster **B**.



Consejo: Es posible encontrar recipientes de cocción con una salida para los vahos optimizada en el capítulo «Saber más», apartado «Accesorios que se pueden adquirir posteriormente».





Consejo: En caso de no disponer de un recipiente de cocción con una salida para los vahos optimizada, se puede colocar una cuchara de madera entre la tapa y la cazuela para una extracción eficaz del aire en recipientes de más de 15 cm de altura.

Acceso a los ajustes

La placa de cocción está desconectada.

- Tocar al mismo tiempo ⏻ *On/Off* y ♨ *Mantener calientes* hasta que + *Entrada* se ilumine y la indicación del timer muestre PC.

Después de unos segundos en la indicación del timer parpadean alternativamente P:01 (programa 01) y C:01 (código).

Ajustar los parámetros

Para números de parámetro de dos dígitos, primero debe ajustarse el dígito de las decenas.

- Mientras se visualiza un parámetro (por ejemplo, P:01), pulsar + *Entrada* tantas veces como sea necesario hasta que la indicación del timer muestre el número de parámetro deseado, o tocar el dígito correspondiente en la fila numérica.

Ajustar el código

- Mientras se visualiza un código (por ejemplo, C:00), pulsar + *Entrada* tantas veces como sea necesario hasta que la indicación del timer muestre el número de código deseado, o pulsar el dígito correspondiente en la fila numérica.

Guardar los ajustes

- Mientras se visualiza un parámetro (por ejemplo, P:01), pulsar ⏻ *On/Off* hasta que las indicaciones desaparezcan.

No guardar los ajustes

- Mientras se visualiza el código (p. ej. C:01), pulsar ⏻ *On/Off* tanto tiempo como sea necesario hasta que las indicaciones se apaguen.

Parámetros[1]		Código	Ajustes[2]
P:01	Modo Exposición	**C:00**	Modo Exposición desconectado
		C:01	Modo Exposición conectado[3]
P:02	Powermanagement[4]	**C:00**	desconectada
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Ajustes de fábrica	C:00	**No restablecer los ajustes de fábrica**
		C:01	Restablecer los ajustes de fábrica[5]
P:04	Rango de ajuste de los niveles de potencia de la placa de cocción	C:00	**Nueve niveles de potencia sin niveles intermedios + Booster**
		C:01	Nueve niveles de potencia con niveles intermedios + Booster[6]
P:06	Volumen del sonido del teclado al tocar una tecla	C:00	desconectado[7]
		C:01	bajo
		C:02	medio
		C:03	alto
P:07	Señal acústica del timer	C:00	desconectada
		C:01	silenciosa
		C:02	medio
		C:03	alta
		C:04	volumen máximo

Ajustar la configuración

Parámetros[1]		Código	Ajustes[2]
P:08	Bloqueo de puesta en funcionamiento	C:00	**Solo activación manual del bloqueo de puesta en funcionamiento**
		C:01	Activación automática del bloqueo de puesta en funcionamiento
P:09	Duración del funcionamiento máxima	**C:00**	Nivel de seguridad 0
		C:01	Nivel de seguridad 1
		C:02	Nivel de seguridad 2
P:12	Velocidad de respuesta de las teclas	C:00	lenta
		C:01	normal
		C:02	rápida
P:15	Detección permanente de recipientes	C:00	Detección permanente de recipientes desconectada
		C:01	**Detección permanente de recipientes de cocción conectada**
P:16	Con@ctivity del extractor integrado	C:00	Con@ctivity desconectado[8]
		C:01	**Con@ctivity conectado**

Parámetros[1]		Código	Ajustes[2]
P:17	Función del extractor integrado	C:00	**Modo recirculación de aire**
		C:01	Modo salida de aire al exterior
P:18	Ajustes iniciales de Con@ctivity[9]	C:00	Comenzar siempre con la función Con@ctivity desactivada
		C:01	**Comenzar siempre con la función Con@ctivity** activada
		C:02	Comenzar con el último ajuste de la función Con@ctivity
P:19	Número de niveles de potencia del extractor	C:00	3 niveles de potencia + Booster
		C:01	9 niveles de potencia + Booster

[1] Los programas no representados no están ocupados.

[2] El código programado de fábrica aparece en negrita.

[3] Tras encender la placa de cocción, la indicación del timer muestra durante unos segundos *dE*

[4] La potencia nominal total de la placa de cocción se puede reducir para cumplir con los requisitos del proveedor de red local.

[5] Los ajustes de la función P:17 del extractor no se restablecen a los ajustes de fábrica

[6] En el texto y en las tablas, los niveles intermedios se indican con un punto después del número para una mejor comprensión.

[7] El sonido del teclado de ⏻ *On/Off* no se desactiva.

[8] Funcionamiento Plug & Play: Es necesaria la función Con@ctivity para su correcto funcionamiento.

[9] Los ajustes solo tienen efecto si la función Con@ctivity está activada en el programa P:16.

Indicación del nombre del modelo/número de serie

Hay un recipiente de cocción sobre la placa de cocción.

- Encender la placa de cocción.
- En la fila numérica, pulsar simultáneamente el *0* y el *4* durante seis segundos.

La indicación del timer muestra los dígitos uno tras otro, separados por una barra.

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

Indicar la versión de software

Hay un recipiente de cocción sobre la placa de cocción.

- Encender la placa de cocción.
- En la fila numérica, pulsar simultáneamente el *0* y el *3* durante seis segundos.

La indicación del timer muestra tres dígitos:

Ejemplo: *123* = versión del software 1.23.

Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento

⚠ Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

Al finalizar el proceso de cocción, todas las partes de la placa pueden estar calientes.

Desconectar la placa de cocción.

Dejar enfriar la placa de cocción antes de limpiarla.

Todas las superficies pueden decolorarse o cambiar de color si se utilizan productos de limpieza inadecuados o si se calientan restos de cualquier producto de limpieza en la placa de cocción, aunque sea adecuado. Las superficies son sensibles a los arañazos.

Dejar enfriar las superficies antes de limpiar la placa de cocción.

Eliminar inmediatamente los restos de producto para la limpieza.

No utilizar ningún producto para la limpieza que sea abrasivo ni que pueda arañarla.

⚠ Riesgo de incendio debido a un filtro para la grasa sucio.

La grasa acumulada en el filtro podría incendiarse.

Limpiar el filtro para la grasa con regularidad.

⚠ Riesgo de lesiones por el motor del ventilador.

Cuando el extractor está activo, el motor del ventilador gira.

Desconectar la placa de cocción.

Esperar hasta que se haya completado cualquier ciclo de funcionamiento posterior.

▶ No utilizar nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.

▶ No utilizar objetos puntiagudos para su limpieza.

Intervalo de limpieza

- Antes de cada uso:
  limpiar toda la placa de cocción y la base del recipiente de cocción.
- Tras cada uso:
  limpiar toda la placa de cocción.
- Una vez a la semana:
  para evitar que se incrusten restos de productos de limpieza, limpiar la superficie vitrocerámica con un producto para la limpieza de vitrocerámicas y acero inoxidable de Miele o con un producto para la limpieza de vitrocerámicas convencional. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Limpiar las superficies de la vitrocerámica

Cómo eliminar la suciedad leve

- Limpiar toda la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y suave y un producto para la limpieza manual diluido. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Cómo eliminar la suciedad resistente

- Eliminar la suciedad resistente que se desprenda fácilmente con un paño húmedo y la suciedad firmemente adherida, con una rasqueta para cristal.
- Limpiar la superficie vitrocerámica con el producto para la limpieza del acero inoxidable y la vitrocerámica de Miele, con un producto para la limpieza de vitrocerámicas disponible en comercios. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Completar la limpieza

- Eliminar todos los restos de productos para la limpieza con un paño húmedo.
- Secar la superficie vitrocerámica después de cada limpieza.

Productos para la limpieza inadecuados

A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, no utilizar nunca:

- productos para la limpieza que contengan sosa, amoniaco, ácidos o cloruros,
- quitamanchas y desoxidantes,
- productos para la limpieza abrasivos, p. ej., líquidos o en polvo o piedras de limpieza,
- productos para la limpieza que contengan disolventes,
- detergente para lavavajillas,
- espráis para hornos y grill,
- cepillos duros y abrasivos,
- gomas quitamanchas,
- esponjas.

Componentes aptos para la limpieza en el lavavajillas

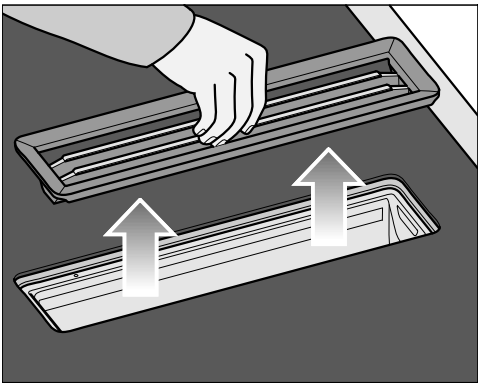
Se pueden limpiar las piezas extraíbles de la placa de cocción de la siguiente manera:

	Mecánica	Manual
Rejilla de la cubierta	X	X
Filtro para la grasa	X	X
Bandeja de goteo	X	X
Tapa de limpieza	X	X

Rejilla de la cubierta

Retirar la rejilla de la cubierta

La rejilla de la cubierta se puede dañar.
Tirar de la rejilla de la cubierta verticalmente hacia arriba para extraerla del KMDA.



- Agarrar la rejilla de la cubierta por las varillas centrales.
- Tirar de la rejilla verticalmente hacia arriba.

Limpieza manual de la rejilla de la cubierta

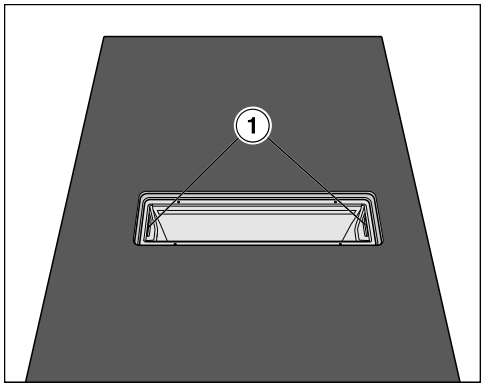
- Limpiar la rejilla de la cubierta con un cepillo y agua templada con unas gotas de detergente suave. Utilizar un detergente que no sea concentrado.

Limpieza de la rejilla de la cubierta en el lavavajillas

- Colocar la rejilla de la cubierta lo más verticalmente posible en el cesto inferior.
- Utilizar un detergente para vajilla de uso doméstico.
- Seleccionar un programa con una temperatura de lavado de máximo 55 °C.

Filtro para la grasa

Extracción del filtro para la grasa



- Retirar la rejilla de la cubierta.
- Retirar con cuidado el filtro para la grasa por los tiradores empotrados (1). Asegurarse de no inclinar el filtro para la grasa.
- Vaciar los líquidos acumulados en la base del filtro para la grasa.

Limpieza manual del filtro para la grasa

- Limpiar el filtro para la grasa con un cepillo y agua templada con unas gotas de detergente suave. Utilizar un detergente que no sea concentrado.

Instrucciones para la limpieza en el lavavajillas

El filtro para la grasa puede quedar inutilizable debido a temperaturas excesivas, p. ej. por deformación. Seleccionar un programa que no supere la temperatura recomendada.

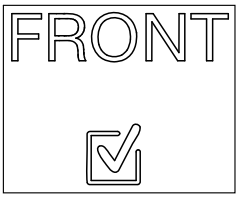
Observar también las indicaciones de las instrucciones de manejo del lavavajillas.

Dependiendo del detergente utilizado, se puede producir una decoloración permanente de las superficies interiores del filtro. Esto no afecta al funcionamiento del filtro para la grasa.

Limpieza del filtro para la grasa en el lavavajillas

- Colocar el filtro para la grasa en el cesto inferior con la base hacia arriba. Asegurarse de que el brazo aspersor se pueda mover libremente.
- Utilizar un detergente para vajilla de uso doméstico.
- Seleccionar un programa con una temperatura de lavado de máximo 65 °C.

Colocación del filtro para la grasa



El filtro para la grasa tiene un símbolo en el lado frontal.

- Colocar el filtro para la grasa de manera que el símbolo esté orientado hacia la parte delantera de la encimera.

Sustituir el filtro para la grasa

El uso y la limpieza regulares pueden provocar el desgaste de las superficies del filtro.

Si observa algún daño, sustitúyalo.

Puede adquirirlo a través del Servicio Post-venta de Miele (ver contraportada de estas instrucciones de manejo) o en un distribuidor Miele especializado.

Resetear el contador de horas de funcionamiento del filtro para la grasa

Resetear el contador de horas de funcionamiento después de llevar a cabo la limpieza del filtro para la grasa.

- Pulsar *Indicador del filtro de grasa* durante tres segundos.

La luz de la tecla se apaga.

Filtro de olores (solo para modo recirculación de aire guiado o modo Plug & Play)

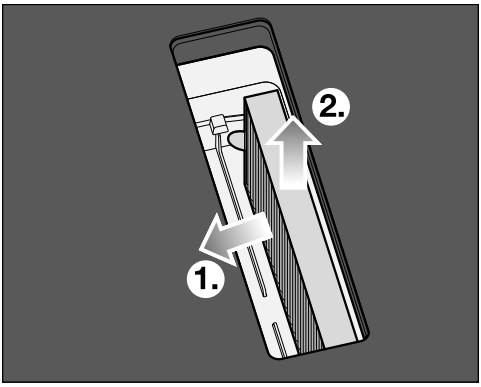
Sustituir filtro de olores (solo para modo recirculación de aire guiado o modo Plug & Play)

Una vez transcurridas 120 horas de funcionamiento, es necesario cambiar el filtro de olores. *Indicador del filtro antiolores* se enciende.

Los filtros de olores aptos para las variantes KMDA de estas instrucciones de manejo son:

- DKF 35-P
- DKF 35-S

- Retirar la rejilla de la cubierta.
- Retirar el filtro para la grasa.



- Retirar el filtro de olores.

Reajuste del contador de horas de funcionamiento filtro de olores (solo para modo recirculación de aire guiado o Plug & Play)

En el manual de instrucciones de manejo y montaje de la caja de recirculación se indica que se debe activar el contador de horas de funcionamiento del filtro de olores. En este caso no es necesario.

Indicador del filtro antiolores también se ilumina cuando el extractor funciona en modo salida de aire al exterior.

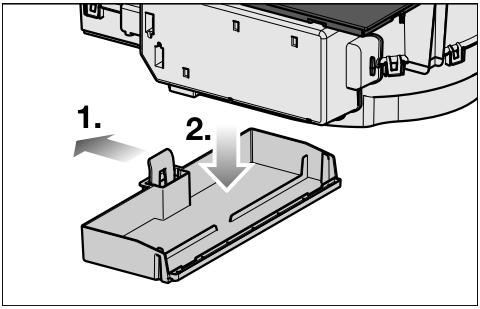
- Pulsar *Indicador del filtro antiolores* durante tres segundos.

La luz de la tecla se apaga.

Limpieza de la bandeja de goteo del extractor

Limpiar la bandeja de goteo en caso de que haya penetrado líquido en el extractor debido a derrames o rebosamientos.

- Extraer el filtro para la grasa y limpiarlo tal y como se describe en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Filtro para la grasa».



- Presionar el soporte de material sintético hacia la izquierda ① hasta que la bandeja de goteo pueda bajarse ②.
- Vaciar los líquidos.
- Limpiar y secar la bandeja de goteo.
- Limpiar y secar la parte interior accesible de la campana extractora.
- Fijar de nuevo la bandeja de goteo en la carcasa.
- Colocar de nuevo el filtro para la grasa y la rejilla de la cubierta.

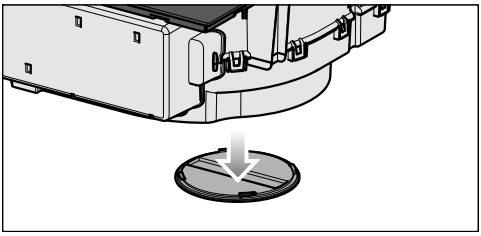
Limpiar el interior de la carcasa del extractor

- Retirar el filtro para la grasa.
- Limpiar también la grasa acumulada en las partes accesibles de la carcasa.

Limpieza del interior de la unidad del motor

Limpiar el interior de la unidad del motor del extractor si han entrado líquidos debido a derrames o a la ebullición.

- Limpiar la bandeja de goteo del extractor.
- Colocar un recipiente debajo de la tapa de limpieza para recoger los líquidos.



- Girar la tapa hacia la izquierda.
- Dejar que el líquido penetre.
- Girar la tapa hacia la derecha hasta que se detenga.

Solucionar anomalías

La mayor parte de las anomalías se pueden solucionar sin la intervención de un técnico. En muchos casos, se ahorra tiempo y dinero al no tener que ponerse en contacto con el Servicio Posventa.

Entrar en https://www.miele.es/support/customer-assistance para obtener más información sobre cómo solucionar algunas anomalías sin la ayuda de un técnico.

Mensajes en las indicaciones/en el display

Problema	Causa y solución
En la indicación del timer parpadea Err, alternándose con 30 y se emite una señal acústica.	La placa de cocción está mal conectada. ■ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. ■ Avisar al Servicio Posventa. La placa de cocción se debe conectar siguiendo las indicaciones del esquema de conexiones.
En la indicación de las zonas de cocción, se ilumina Y o parpadea alternativamente con el nivel de potencia seleccionado o A.	No hay ningún recipiente de cocción en la zona de cocción. En la zona de cocción hay un recipiente de cocción inadecuado. El diámetro de la base del recipiente de cocción colocado es demasiado pequeño. Se ha retirado el recipiente adecuado de la zona de cocción. Si no se coloca ningún recipiente de cocción o este es inadecuado, la zona de cocción se desconecta automáticamente transcurridos tres minutos. ■ Colocar un recipiente de cocción adecuado en el transcurso de tres minutos. Y se apaga. El proceso de cocción se inicia o continúa con los ajustes configurados anteriormente. ■ Si se utilizan otros recipientes de cocción y/o alimentos, adaptar los ajustes.
Al encender la placa de cocción o al pulsar una tecla, la indicación del timer muestra durante unos segundos LOC.	Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento. ■ Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento.
	El bloqueo está activado. ■ Desactivar el bloqueo.

Problema	Causa y solución
Al encender la placa de cocción, la indicación del timer muestra brevemente dE. Las zonas de cocción no se calientan.	La placa de cocción está en modo Exposición. Hay un recipiente de cocción sobre la placa de cocción. ■ Encender la placa de cocción ■ A continuación, mantener pulsados simultáneamente *0* y *2* de la fila numérica hasta que en la indicación del timer parpadee alternativamente dE y OFF.
La placa de cocción se ha desconectado automáticamente. Al volver a encenderla, la placa de cocción muestra en ⏻ *On/Off* un C.	Una o más teclas están tapadas, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto situado por encima. ■ Retirar los objetos o la suciedad.
⊛ *Indicador del filtro antiolores* se ilumina	Es necesario sustituir el filtro de olores. ■ Cambiar el filtro de olores con carbón activo. ■ Poner a cero el contador de horas de funcionamiento.
Se enciende ⊛ *Indicador del filtro de grasa*	Se debe limpiar el filtro para la grasa. ■ Limpiar el filtro para la grasa.
ᴬ *Con@ctivity* no se ilumina	La función Con@ctivity del extractor integrado está permanentemente desactivada. ■ Activar la función Con@ctivity del extractor en la programación.
En la indicación del timer aparece un mensaje que no aparece en esta tabla.	Se ha producido una anomalía en la electrónica. ■ Desconectar la placa de cocción del suministro eléctrico durante un minuto aprox. ■ Ponerse en contacto con el Servicio Posventa si el problema persiste después de restablecer el suministro eléctrico.

Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
El nivel de potencia 9 se reduce automáticamente si también se ajusta el nivel de potencia 9 para la zona de cocción conectada.	Si se trabaja al mismo tiempo con el nivel de potencia 9, se supera la potencia total posible. ■ Utilizar una zona de cocción diferente.

Solucionar anomalías

Problema	Causa y solución
Una zona de cocción o la placa de cocción completa se desconectan automáticamente.	La duración del funcionamiento fue demasiado larga. ■ Volver a encender la placa o la zona de cocción.
	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa.
La zona de cocción no funciona de la forma habitual con el nivel de potencia ajustado.	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa.
El nivel Booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa.

Resultado insatisfactorio

Problema	Causa y solución
Cuando se conecta el inicio automático de cocción, el contenido del recipiente de cocción no llega a hervir.	Se calientan grandes cantidades de alimentos. ■ Iniciar la cocción con el nivel de potencia más alto y, a continuación, reducirlo manualmente.
	El recipiente de cocción es un mal conductor de calor. ■ Utilizar otro recipiente que conduzca mejor el calor.
El rendimiento del aire de salida de la campana extractora es bajo.	Se ajusta la función del modo recirculación de aire. ■ Cambiar el modo del extractor integrado (**P:17**) a modo de salida de aire al exterior (C:01).

Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
Resulta imposible conectar la placa o las zonas de cocción.	La placa de cocción no tiene corriente. ■ Comprobar si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llamar a un electricista o al Servicio Posventa de Miele (ver potencia mínima y datos de conexión en la placa de características).
	Se ha producido una anomalía técnica. ■ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello – desconectar el interruptor del correspondiente fusible, desenroscar completamente el fusible roscado o – el interruptor de seguridad FI (diferencial). ■ En el caso de que se siga sin poder poner en funcionamiento la placa de cocción después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el dispositivo de corriente residual, ponerse en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Posventa.
Durante el funcionamiento de la placa de cocción nueva, aparecen olores o vapores.	Los componentes de metal están protegidos con un producto para el mantenimiento. Al poner en funcionamiento la placa de cocción por primera vez se pueden formar olores y humo. Las bobinas de inducción también desprenden olor en las primeras horas de funcionamiento. En los siguientes usos va disminuyendo el olor hasta desaparecer totalmente. Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que la placa esté conectada incorrectamente ni que presente algún defecto, ni tampoco son perjudiciales para la salud.
Se oye un ruido de funcionamiento después de desconectar la placa.	El ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento hasta que la placa de cocción se enfría y después se desconecta de forma automática.

Problema	Causa y solución
Ha penetrado líquido en el extractor.	Debido a derrame o rebosamiento ha penetrado líquido en el extractor través de la rejilla de la cubierta. La base del filtro para la grasa y la bandeja de goteo recogen conjuntamente unos 800 ml de líquido. ■ Desconectar el extractor. ■ Limpiar el filtro para la grasa, la bandeja de goteo y la parte interior de la carcasa y el compartimento del motor del ventilador. ■ Solo en modo recirculación de aire o en modo Plug&Play: Sustituir el filtro de olores.
La potencia de aspiración ha empeorado. El ruido ha aumentado.	El extractor ha aspirado objetos (p. ej. un paño). ■ Desconectar el extractor. ■ Retirar el filtro para la grasa. ■ Eliminar los obstáculos del filtro para la grasa.

Consultar el apartado «Asistencia técnica Miele» de nuestra web, www.miele.es, para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de repuesto de Miele.

Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías que no pueda solucionar uno mismo, informar, p. ej., al distribuidor Miele o al Servicio técnico de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio técnico a través de nuestra página web www.miele.com/service.

Al final de este documento se indica el número de teléfono del Servicio técnico de Miele.

El Servicio Posventa necesitará el nombre del modelo y el número de serie (SN). Ambos datos se pueden encontrar en la placa de características o en el capítulo «Manejo», apartado «Datos de la placa de cocción».

Placa de características

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

Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

Ver toda la información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

Datos técnicos

Datos técnicos

Consumo de potencia en estado desconectado	≤ 0,5 W
Tiempo hasta conexión automática en estado desconectado	10 Min.

Hojas de datos del producto

A continuación se adjuntan las hojas de datos de los modelos descritos en estas instrucciones de manejo y montaje.

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KMDA 7272-1 FR, KMDA 7272-1 FL
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de coción 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 110-220 mm 2. = Ø 100-190 mm 3. = Ø 110-220 mm 4. = Ø 100-190 mm
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{cocción\ eléctrica}$)	1. = 166,3 Wh/kg 2. = 170,7 Wh/kg 3. = 165,8 Wh/kg 4. = 183,5 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{placa\ eléctrica}$)	171,6 Wh/kg
- Zona de cocción Vario / anterior izquierda / Inducción	
- Zona de cocción Vario / Parte posterior izquierda / Inducción	
- Zona de cocción Vario / Parte posterior derecha / Inducción	
- Zona de cocción Vario / anterior derecha / Inducción	

Ficha para campana extractora

según reglamento delegado (UE) nº 65/2014 y reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KMDA 7272-1 FR, KMDA 7272-1 FL
Consumo de energía anual ($AEC_{campana}$)	31,3 kWh/año

Clase de eficiencia energética	A+
Índice de eficiencia energética ($EEI_{campana}$)	37,8
Eficiencia fluodinámica ($FDE_{campana}$	35,6
Clase de eficiencia fluodinámica	
A (más eficiente) a G (menos eficiente)	A
Eficiencia de iluminación ($LE_{campana}$)	0,0 lx/W
Clase de eficiencia de iluminación	
A (más eficiente) a G (menos eficiente)	NA
Eficiencia de filtrado de grasa	95,1%
Clase de eficiencia de filtrado de grasa	
A (más eficiente) a G (menos eficiente)	A
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia	321,3 m^3/h
Flujo de aire (velocidad mín.)	205 m^3/h
Flujo de aire (velocidad máx.)	533 m^3/h
Flujo de aire (posición ultrarrápida o reforzada)	606 m^3/h
Flujo de aire máx. ($Q_{máx.}$)	605,0 m^3/h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia	490 Pa
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (velocidad mín.)	41 dB
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (velocidad máx.)	64 dB
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (posición ultrarrápida o reforzada)	68 dB
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia	122,7 W
Consumo de electricidad en modo espera (P_s)	0,22 W
Potencia nominal del sistema de iluminación	W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción	lx
Factor de incremento temporal	0,7

Miele S.A.U.
Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Internet: www.miele.es
Servicio Posventa: miele.es/service

Atención al consumidor
Teléfono: 916 232 000
E-mail: contact@miele-support.es

Atención al Distribuidor
Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile
Casa Vita SpA
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (+56) 22 957 00 00
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@mielepartnerchile.cl

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

Miele

KMDA 7272-1 FR, KMDA 7272-1 FL

es-ES

M.-Nr. 13 020 380 / 01 / 002