

Instrucciones de manejo y montaje Placas de inducción



Es **imprescindible** que lea las instrucciones de manejo y montaje antes del emplazamiento, la instalación y la puesta en marcha. De esta forma se protegerá y evitará daños.

Advertencias e indicaciones de seguridad	8
Sostenibilidad y protección del medio ambiente	22
Saber más	23
Placa de cocción	23
Elementos de manejo e indicación	25
Datos de las zonas de cocción	27
Powermanagement	28
Principio de manejo.....	29
Conectividad	30
Miele@home	30
Funciones	31
Con@ctivity	31
Detección permanente de recipientes de cocción.....	31
Reconocimiento del menaje y del tamaño del menaje	31
Área de cocción PowerFlex XL	31
Booster.....	31
Función Stop&Go	31
Niveles de potencia ampliados	31
Inicio automático de cocción	31
Timer	32
Bloqueo de puesta en funcionamiento	32
Bloqueo	32
Recall.....	32
Mantener caliente.....	32
Función Limpieza	32
Extractor.....	32
Programación	32
Modo Demo	32
Indicación de calor residual	32
Desconexión automática de seguridad.....	33
Protección contra el sobrecalentamiento.....	34
Puesta en marcha	35
Desembalaje de la placa de cocción	35
Limpieza de la placa de cocción por primera vez.....	35
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción	35
Primera puesta en funcionamiento del extractor.....	35
Miele@home	36
Instalar la Miele App.....	36
Configurar Miele@home	36

Contenido

Manejo	40
Indicaciones de seguridad para el manejo.....	40
Conectar la placa de cocción	41
Desconectar la placa de cocción/zona de cocción	41
Colocar el recipiente de cocción.....	41
Nivel de potencia.....	42
Ajustar el nivel de potencia	42
Ajustar los niveles de potencia: rango de ajuste ampliado	42
Modificación del nivel de potencia.....	42
Conectar a la vez/separar las zonas de cocción PowerFlex XL manualmente ...	42
Booster	43
Activar el Booster	43
Desactivar el Booster	43
Stop & Go	43
Activar Stop & Go.....	43
Desactivar Stop & Go.....	43
Inicio automático de cocción	44
Activar el inicio automático de cocción	44
Desactivar el inicio automático de cocción	44
Timer	45
Ajustar los tiempos del timer.....	45
Ajustar un aviso.....	45
Modificar el aviso	45
Borrar el aviso	45
Ajustar el tiempo de desconexión.....	46
Modificar la hora de desconexión	46
Eliminar el tiempo de desconexión	46
Ajustar varias horas de desconexión	46
Mostrar los tiempos de desconexión.....	46
Uso simultáneo de las funciones del Timer	47
Bloqueo de puesta en funcionamiento	48
Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento.....	48
Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento.....	48
Bloqueo	48
Activar el bloqueo	48
Desactivar el bloqueo.....	48
Activar la función Recall.....	49
Activar/desactivar Mantener calientes	49
Función Limpieza	49
Activar función Limpieza.....	49
Desactivar la función Limpieza	49

Extractor	50
Ajustar el nivel de potencia	50
Desconectar el extractor	50
Activar el Booster	50
Desactivar Booster	50
Desactivar temporalmente Con@ctivity	50
Activar el funcionamiento posterior.....	51
Desactivar el funcionamiento posterior.....	51
Datos de la placa de cocción.....	52
Mostrar la denominación de modelo/número de serie	52
Mostrar la versión de software	52
Activar/desactivar el modo Demo	52
Rangos de ajuste.....	53
Es importante saber	54
Placa de cocción.....	54
Funcionamiento de las placas de inducción	54
Ruidos	54
Menaje.....	55
Extractor	57
Funcionamiento del extractor.....	57
Contador de horas de servicio	58
Consejos para la extracción de aire	58
Adaptar los ajustes	59
Limpeza y mantenimiento.....	63
Limpiar las superficies de la vitrocerámica	64
Partes aptas para el lavavajillas	64
Rejilla de la cubierta	65
Retirar la rejilla de la cubierta	65
Limpeza manual de la rejilla de la cubierta	65
Limpeza de la rejilla de la cubierta en el lavavajillas	65
Filtro para la grasa.....	65
Extraer el filtro para la grasa.....	65
Limpeza manual del filtro para la grasa.....	65
Limpeza del filtro para la grasa en el lavavajillas.....	66
Colocar el filtro de grasas	66
Resetear el contador de horas de servicio del filtro de grasa.....	66
Filtro de olores (solo KMDA 7676 FL-U).....	67
Sustituir el filtro de olores (solo KMDA 7676 FL-U).....	67
Resetear el contador de las horas de funcionamiento del filtro de olores (solo KMDA 7676 FL-U).....	67

Contenido

Limpieza de la bandeja de goteo del extractor	68
Limpiar el interior de la carcasa del extractor	68
Limpieza del interior de la unidad el motor	68
Solucionar anomalías	70
Mensajes en las indicaciones/en el display	70
Comportamiento inesperado.....	72
Resultado insatisfactorio.....	74
Problemas generales o anomalías técnicas	74
Servicio Post-venta	77
Contacto en caso de anomalías.....	77
Placa de características	77
Garantía.....	77
Datos para los laboratorios de ensayo.....	78
Accesorios opcionales (no incluidos)	79
Instalación	80
Advertencias de seguridad para el montaje.....	80
Indicaciones de seguridad adicionales para el modo salida de aire al exterior	82
Indicaciones de seguridad adicionales para el modo Plug&Play	83
Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera	84
Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje enrasado	85
Distancias de seguridad.....	86
Modos de funcionamiento	89
Ejemplos de montaje.....	90
Medidas de instalación para el montaje sobre encimera.....	92
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U	92
Modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado en montaje sobre encimera.....	93
Plug&Play en montaje sobre encimera	94
Medidas de instalación para el montaje enrasado.....	95
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U	95
Modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado en montaje enrasado.....	96
Plug&Play en montaje enrasado	97
Conexión al contacto de ventana.....	98
Montaje de la placa de cocción sobre encimera con modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado	100
Montaje de la placa de cocción sobre encimera con Plug&Play	101
Montaje enrasado de la placa de cocción con modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado.....	103

Montaje enrasado de la placa de cocción con Plug&Play	104
Recortar la pared trasera sin plantilla de perforación	107
Crear un recorte de la pared trasera en caso de montaje sobre encimera y una profundidad de 23,8 cm	107
Crear un recorte de la pared trasera en caso de montaje enrasado y una profundidad de 23,8 cm.....	108
Crear un recorte de la pared trasera en caso de montaje sobre encimera y una profundidad de 24,8 cm	109
Crear un recorte de la pared trasera en caso de montaje enrasado y una profundidad de 24,8 cm.....	110
Conexión eléctrica.....	111
Hojas de datos del producto.....	114
Declaración de conformidad	116

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

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

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

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

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

Aplicación adecuada

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

Niños en casa

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

Seguridad técnica

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

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

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

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

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

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

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

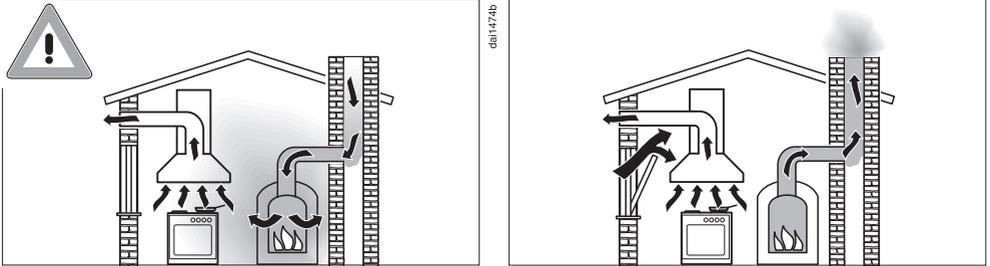
- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte la placa de cocción a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.
- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice la placa de cocción antes de montarla.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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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 extractor 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!

Advertencias e indicaciones de seguridad

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. Consulte 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Si se vierte o se derrite azúcar, alimentos con contenido en azúcar, plástico o papel de aluminio sobre la placa de cocción caliente, estos dañan la superficie de la vitrocerámica al enfriarse. Desconecte inmediatamente el aparato y elimine completamente estas sustancias con una espátula para cristal. Póngase guantes de cocina. Limpie las zonas de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica en cuanto se hayan enfriado.
- ▶ Una cazuela vacía puesta al fuego puede dañar la superficie de la vitrocerámica. ¡Nunca deje la placa de cocción desatendida durante el funcionamiento de la misma!
- ▶ Las bases de cazuelas y sartenes ásperas rayan la superficie vitrocerámica. Utilice únicamente cazuelas y sartenes con base lisa.
- ▶ Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos.
- ▶ Debido a la alta velocidad de calentamiento de la inducción, en determinadas circunstancias la temperatura de la parte inferior de los recipientes puede alcanzar en un tiempo mínimo la temperatura de autocombustión de aceites o grasas. ¡En ningún caso deje de vigilar la placa durante su funcionamiento!
- ▶ Caliente las grasas y aceites durante máx. un minuto y nunca utilice para ello el Booster.
- ▶ Únicamente para personas con marcapasos: tenga en cuenta que en las inmediaciones la placa de cocción conectada se forma un campo electromagnético que podría influir en el marcapasos, aunque es improbable que el marcapasos resulte afectado. En caso de duda diríjase al fabricante del mismo o a su médico.
- ▶ El campo electromagnético creado por la placa de cocción conectada puede afectar al funcionamiento de objetos imantables. Las tarjetas de crédito, los medios de almacenamiento, las calculadoras, etc., no se deben encontrar en las inmediaciones de la placa de cocción conectada.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los objetos metálicos guardados en un cajón por debajo de la placa podrían calentarse, en caso de un uso intensivo de la misma.
- ▶ La placa está equipada con un ventilador de aire frío. En caso de instalar un cajón por debajo de una placa, deberá haber una distancia suficiente entre el contenido del cajón y la parte inferior de la placa para que se garantice la entrada de aire suficiente para refrigerar la placa.
- ▶ En caso de disponer de un cajón por debajo de la placa de cocción, tenga en cuenta no guardar en él en ningún caso objetos pequeños y puntiagudos, papeles, servilletas, etc. Estos objetos se pueden introducir en la carcasa por las ranuras de ventilación o ser aspirados y dañar el ventilador de refrigeración o afectar a la refrigeración.
- ▶ No utilice nunca dos recipientes al mismo tiempo sobre una zona de cocción, una zona de asado o un área de cocción Flex.
- ▶ Si el recipiente se encuentra parcialmente sobre la zona de cocción o la zona de asado, las asas se podrían calentar demasiado. ¡Coloque siempre el recipiente centrado sobre la zona de cocción o de asado!
- ▶ Utilice el área de cocción Flex solo para asadores cuadrados u ovalados.
- ▶ 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ 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 utilice ninguna placa de adaptación de inducción.

Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ En caso de que la placa de cocción esté instalada encima de un horno con función de autolimpieza pirolítica, no poner en funcionamiento la placa de cocción durante dicho proceso, ya que se podría activar la protección contra sobrecalentamiento de la placa de cocción (ver el capítulo «Saber más», apartado «Desconexión de seguridad»).

Accesorios

- ▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su placa.

Sostenibilidad y protección del medio ambiente

Sugerencias para el ahorro energético

- 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 la potencia.
- Utilizar una olla a presión para reducir el tiempo de cocción.

Eliminación del embalaje

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

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

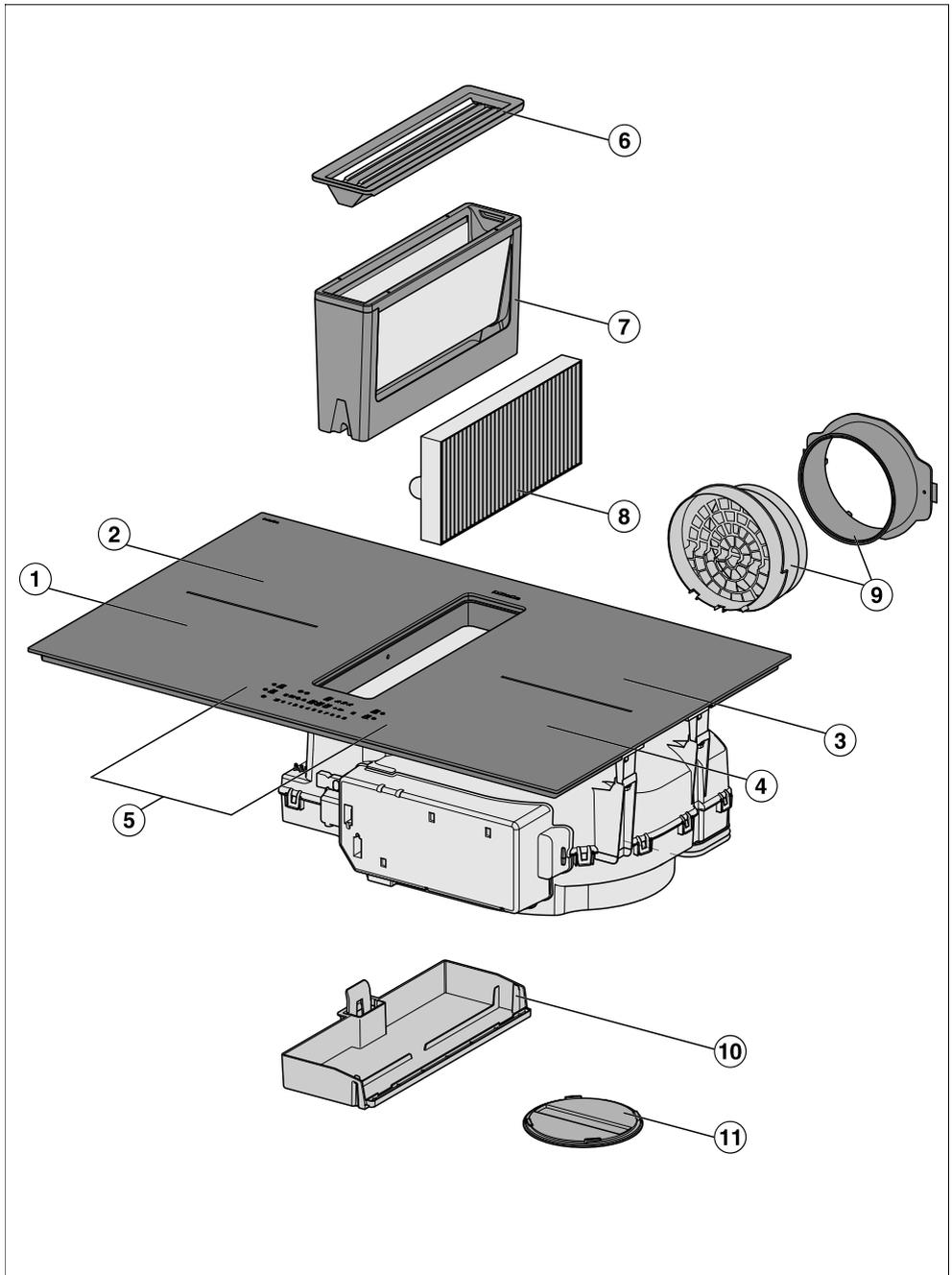
Reciclaje de aparatos inservibles

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



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

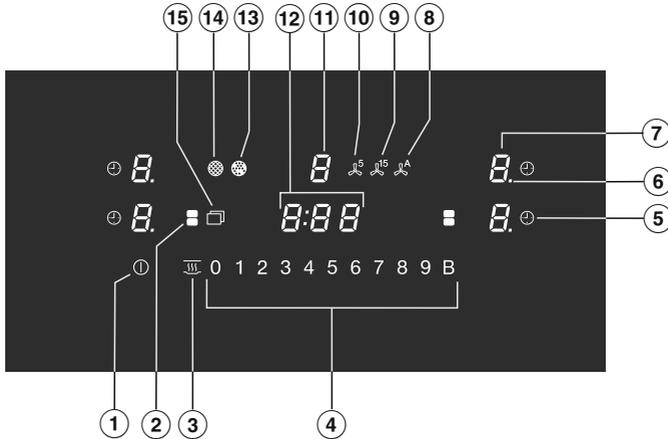
Placa de cocción



Saber más

- ① Zona de cocción PowerFlex XL con TwinBooster
- ② Zona de cocción PowerFlex XL con TwinBooster combinable con la zona de cocción PowerFlex XL ① para crear un área de cocción PowerFlex XL
- ③ Zona de cocción PowerFlex XL con TwinBooster combinable con la zona de cocción PowerFlex XL ④ para crear un área de cocción PowerFlex XL
- ④ Zona de cocción PowerFlex XL con TwinBooster
- ⑤ Elementos de manejo e indicación
- ⑥ Cubierta en forma de rejilla
- ⑦ Filtro de grasas
- ⑧ Filtro de olores
Solo KMDA 7676 FL-U
- ⑨ Adaptador Plug & Play
Solo KMDA 7676 FL-U
- ⑩ Bandeja de goteo extraíble
- ⑪ Tapa de limpieza

Elementos de manejo e indicación



- ① Tecla sensora On/Off de la placa
- ② Tecla sensora de las zonas de cocción PowerFlex XL
Para la combinación/separación manual de las zonas de cocción PowerFlex XL
- ③ Tecla sensora Mantener caliente
Para activar/desactivar la función Mantener caliente
- ④ Fila numérica de teclas sensoras
– Para ajustar el nivel de potencia
– Para ajustar los tiempos
- ⑤ Tecla sensora Desconexión automática
Apaga automáticamente las zonas de cocción
- ⑥ Indicación del nivel de potencia - rango de ajuste ampliado
- ⑦ Tecla sensora Selección y visualización de la zona de cocción

<i>0</i>	Zona de cocción lista para funcionar
<i>1</i> hasta <i>9</i>	Nivel de potencia
<i>≡</i>	Calor residual
<i>R</i>	Inicio automático de cocción
<i>⏏</i>	Falta el recipiente o es inadecuado
<i>,</i>	TwinBooster nivel 1
<i>,,</i>	TwinBooster nivel 2
<i>h</i>	Mantener caliente

Saber más

- ⑧ Tecla sensora Con@ctivity
Para activar/desactivar la función Con@ctivity del extractor incorporado
- ⑨ Tecla sensora Funcionamiento posterior 15 minutos
- ⑩ Tecla sensora Funcionamiento posterior 5 minutos
- ⑪ Tecla sensora Selección e indicación del extractor
 - 0 Extractor listo para funcionar
 - 1 hasta 9 Nivel de potencia (ajustable en 3 niveles)
 - „ Booster activado
- ⑫ Indicación Timer
 - 0:00 hasta 9:59 Tiempo
 - LOC Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento/bloqueo
 - dE Modo Demo activado
- ⑬ Indicación del filtro de olores
Es necesario limpiar el filtro de olores
- ⑭ Indicación del filtro para la grasa
Es necesario limpiar el filtro para la grasa
- ⑮ Tecla sensora Menú para visualizar las siguientes teclas sensoras
 -  Tecla sensora Función limpieza
Para bloquear las teclas sensoras
 -  Tecla sensora Minutero avisador
 -  Tecla sensora Introducción
 - para modificar la programación
 - para ajustar los tiempos
 -  Tecla sensora Stop&Go
Para detener/iniciar un proceso de cocción en curso

Datos de las zonas de cocción

Zona de cocción	Tamaño en cm ¹		Potencia máxima en vatios a 230 V ²		Zona de cocción ampliada ³
	∅				
①	15-23	15 x 15 - 23 x 23	normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	2.100 3.000 3.650	③
②	15-23	15 x 15 - 23 x 23	normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	2.100 3.000 3.650	④
③	15-23	15 x 15 - 23 x 23	normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	2.100 3.000 3.650	①
④	15-23	15 x 15 - 23 x 23	normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	2.100 3.000 3.650	②
① + ② ③ + ④	-	15 x 25 - 23 x 46	normal TwinBooster, nivel 1 TwinBooster, nivel 2	3.400 4.800 7.300	-
			Total	7.300	

¹ Dentro de la zona indicada es posible utilizar recipientes de cocción de cualquier tamaño y tipo 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 aumentar la potencia, ver el capítulo «Saber más», apartado «Powermanagement» (gestión de la potencia).

Saber más

Powermanagement

Potencia total

Por motivos de seguridad, la placa dispone de una potencia total máxima que no se puede superar. Es posible reducir la potencia total máxima (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

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

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

Distribución de la potencia

Se pueden conectar 2 zonas de cocción entre sí en la placa de cocción. La conexión permite transferir potencia de una zona de cocción (A) a otra zona de cocción (B). La transferencia reduce la potencia en la zona de cocción (A).

Ejemplo: el Booster de la zona de cocción (B) está activado.

La potencia necesaria para la zona de cocción (B) viene determinada por el último ajuste realizado en la placa de cocción.

La potencia total máxima y las zonas de cocción que están conectadas entre sí se indican en el capítulo «Saber más», apartado «Datos de las zonas de cocción».

Es posible reducir la potencia total máxima, ver el capítulo «Ajustar la configuración».

Efectos de la distribución de la potencia

A continuación se explican los efectos que puede tener la distribución de la potencia de una 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 no emite más potencia, se puede volver a aumentar el nivel de potencia.

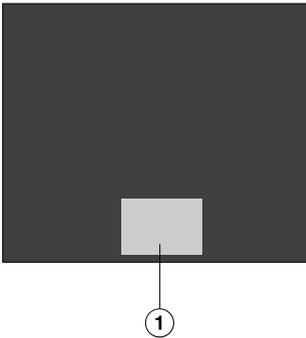
Consejo: Si desea preparar grandes cantidades de alimentos en una zona de cocción, reduzca el nivel de potencia de las otras zonas de cocción.

Principio de manejo

Placa de cocción apagada

Con la placa de cocción desconectada, solo se ve el símbolo de la tecla sensora conexión/desconexión ①. Al conectar la placa se iluminan el resto de las teclas sensoras.

Manejo



① Zona de las teclas sensoras e indicaciones

Su placa vitrocerámica está equipada con teclas sensoras que reaccionan al contacto con los dedos.

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

Por razones de seguridad, la tecla sensora conexión/desconexión ① se deberá pulsar durante algo más de tiempo que el resto de las teclas para que se encienda.

Selección de una zona de cocción

Si se desea realizar ajustes en una zona de cocción, esta debe estar seleccionada.

Para seleccionar una zona de cocción es necesario tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente. Al tocarla, se ilumina con un color más claro.

Si la indicación de la zona de cocción brilla más, eso significa que está seleccionada y que se pueden realizar ajustes.

Excepción: cuando solo hay una zona de cocción en funcionamiento, los ajustes se pueden realizar sin necesidad de seleccionarla.

Saber más

Conectividad

Placa equipada con un módulo WiFi integrado. La placa de cocción se puede conectar a la red WiFi del hogar o simplemente a la campana extractora de Miele.

Miele@home

Una vez se ha instalado la Miele App en un terminal móvil, se podrán llevar a cabo las siguientes acciones:

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

Funciones

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. El tiempo de funcionamiento posterior y la intensidad dependen del nivel de potencia del extractor.

Es posible desactivar Con@ctivity temporal o permanentemente.

Detección permanente de recipientes de cocción

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

Reconocimiento del menaje y del tamaño del menaje

Dentro de una zona de cocción se detectan el recipiente de cocción y su tamaño. La emisión de potencia se adapta al tamaño del recipiente.

Área de cocción PowerFlex XL

En un área de cocción PowerFlex XL se combinan 2 zonas de cocción PowerFlex XL. Esto permite utilizar recipientes de cocción más grandes.

Las zonas de cocción PowerFlex XL se pueden conectar automáticamente entre sí para formar un área de cocción PowerFlex XL si se coloca encima un recipiente lo suficientemente grande (ver el capítulo «Saber más», apartado «Datos de la zona de cocción»). Las zo-

nas de cocción PowerFlex XL también se pueden conectar a la vez manualmente.

Booster

El Booster intensifica la potencia para que las grandes cantidades se calienten rápidamente, p. ej. agua para cocer pasta.

Función Stop&Go

Al activar Stop & Go se reducen todos los niveles de potencia al 1. Durante la desactivación se conmuta de nuevo al último nivel de potencia ajustado.

Consejo: Utilice la función en caso de riesgo de rebosamiento.

Niveles de potencia ampliados

Es posible activar niveles de potencia adicionales entre los niveles de potencia. Estos niveles intermedios permiten ajustar con precisión la potencia para un recipiente de cocción específico.

Inicio automático de cocción

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

Saber más

Timer

El timer solo 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.

Recall

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

Mantener caliente

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

El tiempo máximo de mantenimiento de calor es de 2 horas.

Función Limpieza

Es posible bloquear las teclas sensoras de la placa de cocción durante 20 segundos para, p. ej., retirar suciedad. La tecla sensora ① no se bloquea.

Extractor

El aire cerca del recipiente de cocción se absorbe y se limpia a través de un filtro para la grasa. Dependiendo del tipo de funcionamiento, a continuación se conduce fuera del edificio o se limpia adicionalmente por un filtro de olores y se devuelve a la estancia.

Programación

Se puede adaptar la programación de la placa de cocción a las necesidades.

Modo Demo

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

Indicación de calor residual

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

Las barras que indican el calor residual se apagan una tras otra a medida 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 sensoras están tapadas

La placa de cocción se desconectará automáticamente si una o más teclas sensoras están cubiertas durante más de 10 segundos aprox., p. ej. por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto. ⚡ parpadea brevemente en la indicación del timer y se emite una señal acústica.

Al retirar los objetos y/o la suciedad, ⚡ se apaga y la placa 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 este se ha sobrepasado, la zona de cocción se desconecta y se 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 (véase el capítulo «Ajustar la configuración»).

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

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

** Ajuste de fábrica

Saber más

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. *Err* parpadea alternativamente con *044* en la indicación del timer.
- 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 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 está suficientemente ventilada.
- Se vuelve a conectar una zona de cocción caliente después de un corte en el suministro eléctrico.

Desembalaje de la placa de cocción

- Pegar la placa de características que encontrará en la documentación que se adjunta con el aparato, en el lugar previsto para ello en el capítulo «Servicio Post-venta».
- 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 de conservación. Al poner en funcionamiento la placa 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

Solo: KMDA 7676 FL-U

- Colocar el filtro de olores (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Sustituir el filtro de olores»).

Puesta en marcha

Miele@home

Instalar la Miele App

El uso de la Miele App depende de que el servicio Miele@home esté disponible en su país. Encontrará más información sobre la disponibilidad en la página web www.miele.com.

La Miele App está disponible gratuitamente en la App Store de Apple[®] o en Google Play Store[™].



- Instalar la Miele App en su terminal móvil.

Configurar Miele@home

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

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

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

Conectar a través de la Miele App

- Existe una red WiFi doméstica disponible.
- En el lugar de emplazamiento de la placa de cocción, se recibe la señal de la red WiFi con la intensidad adecuada.
- Entre la placa de cocción y la campana extractora de Miele (Con@ctivity) no hay conexión WiFi directa.
- La Miele App está instalada en el terminal móvil.

- Iniciar la Miele App.
- Encender la placa de cocción.
- Tocar la indicación de una de las zonas de cocción disponibles.
- Tocar simultáneamente las teclas 0 y 5 durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido el tiempo, en la indicación del timer se muestra el código `[:0]` durante 10 segundos.

A partir de ese momento hay 10 minutos para configurar el WiFi.

- Seguir la guía para el usuario en la App.

Se pueden utilizar todas las funciones de Miele@home.

Puesta en marcha

Conectarse a través de WPS

- Existe una red WiFi doméstica disponible.
- En el lugar de emplazamiento de la placa de cocción, se recibe la señal de la red WiFi con la intensidad adecuada
- Entre la placa de cocción y la campana extractora de Miele (Con@ctivity) no hay conexión WiFi directa.
- Hay disponible un router compatible con WPS (WiFi Protected Setup).

- Tocar la indicación de una de las zonas de cocción disponibles.
- Tocar simultáneamente las teclas 0 y 6 durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido el tiempo, en la indicación del Timer (durante máximo 120 segundos) aparece una luz durante el intento de conexión.

El registro WPS está activo durante estos 120 segundos.

- Activar la función «WPS» en su router.

Si se ha podido establecer la conexión, en la indicación del timer aparece el código $\text{C:}02$. Si no se ha podido establecer la conexión, en la indicación del timer aparece el código $\text{C:}01$. Es posible que no haya activado WPS en el router lo suficientemente rápido. Repetir de nuevo los pasos descritos anteriormente.

- Instalar la Miele App.
- Seguir la guía para el usuario en la App.

Se pueden utilizar todas las funciones de Miele@home.

Consejo: En caso de que el router WiFi no disponga de WPS como método de conexión, utilizar la conexión a través de la Miele App.

Cancelar

- Pulse una tecla sensora disponible.

Restaurar los ajustes

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

Al sustituir el router ya no es necesario resetearlo.

- Encender la placa de cocción.
- Tocar la indicación de una de las zonas de cocción disponibles.
- Tocar simultáneamente las teclas sensoras 0 y 9 durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer.

Una vez transcurrido el tiempo, en la indicación del timer se muestra el código $\mathcal{E}:\text{00}$ durante 10 segundos.

Manejo

Indicaciones de seguridad para el manejo

 Existe riesgo de quemaduras por sobrecalentamiento del alimento.

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

¡En ningún caso se debe dejar de vigilar la placa 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 toque las zonas de cocción mientras las indicaciones de calor residual estén encendidas.

 Existe peligro de sufrir quemaduras por objetos calientes.

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

No utilizar la placa de cocción como superficie auxiliar.

Desconectar la placa después de utilizarla con la tecla .

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

Las teclas sensoras no reaccionan.

Se producen conexiones involuntarias.

La placa de cocción se desconecta automáticamente (ver el capítulo «Saber más», apartado «Desconexión automática de seguridad»).

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

Conectar la placa de cocción

- Pulsar la tecla sensora ①.

Otras teclas sensoras se iluminan.

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

Desconectar la placa de cocción/zona de cocción

Desconectar la placa de cocción

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

Desconectar zona de cocción

- Tocar y mantener pulsada la indicación de la zona de cocción correspondiente hasta que se desconecte la zona de cocción.

o

- Tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente.

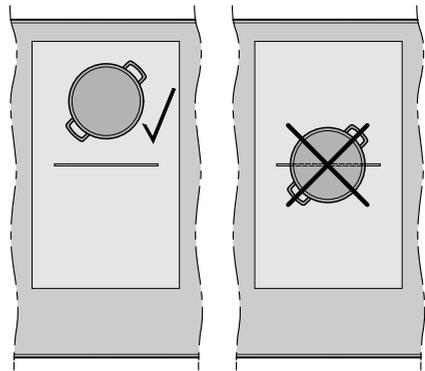
La indicación de la zona de cocción se ilumina de color claro.

- Tocar la tecla sensora 0 de la fila numérica.

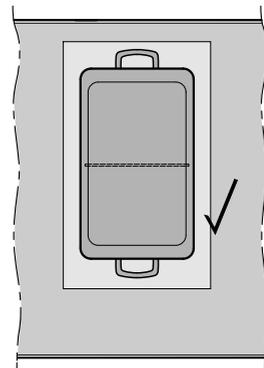
Colocar el recipiente de cocción

Consultar los datos de la zona de cocción del modelo de placa de cocción para la asignación del tamaño y la posición de los recipientes (ver el capítulo «Saber más», apartado «Datos de la zona de cocción»).

- Colocar el recipiente de cocción tal y como se indica a continuación:



Zona de cocción PowerFlex XL



Área de cocción PowerFlex XL

Manejo

Nivel de potencia

Ajustar el nivel de potencia

La detección permanente de recipientes está ajustada de fábrica (ver el capítulo «Ajustar la configuración»). Si la placa está conectada y se coloca un recipiente 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 sensora correspondiente al nivel de potencia deseado en la fila numérica.

Ajustar los niveles de potencia: rango de ajuste ampliado

- Pulsar la fila numérica situada entre las teclas sensoras.

En la selección de las zonas de cocción aparece un punto por detrás del nivel de potencia.

La iluminación de las teclas sensoras anteriores y posteriores del nivel intermedio es más brillante que la del resto de las teclas.

Ejemplo:

en caso de haber ajustado el nivel de potencia 7, aparece un 7. en la selección de la zona de cocción.

El número 7 de la fila numérica se ilumina de un color más claro que el resto de teclas sensoras.

Modificación del nivel de potencia

- Tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente.

La indicación de la zona de cocción se ilumina de color claro.

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

Conectar a la vez/separar las zonas de cocción PowerFlex XL manualmente

- Para conectar o desconectar manualmente las zonas de cocción PowerFlex XL, pulsar la tecla sensora .

Booster

Activar el Booster

Cuando se activa el Booster, el ajuste de la zona de cocción conectada puede cambiar (ver el capítulo «Saber más», apartado «Powermanagement»).

Es posible utilizar el Booster con:

- una zona de cocción aleatoria a cada lado
 - o
- las zonas de cocción de un mismo lado
 - o
- un área de cocción PowerFlex XL

El Booster está activo durante un máximo de 15 minutos.

TwinBooster nivel 1

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

En la indicación de la zona de cocción aparece „.

TwinBooster nivel 2

- Colocar el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.
- En caso necesario, ajustar un nivel de potencia.
- Pulsar 2 veces la tecla sensora **B**.

En la indicación de la zona de cocción aparece „„.

Desactivar el Booster

- Pulsar la tecla sensora **B**.
- o bien
- ajustar otro nivel de potencia.

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

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

Stop & Go

Activar Stop & Go

No se podrán modificar los niveles de potencia de las zonas de cocción ni el ajuste del timer, la placa de cocción únicamente se puede desconectar. El aviso, los tiempos de desconexión, los tiempos de los Booster y las horas para un inicio de cocción intensiva continúan.

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

- Pulsar la tecla sensora .
- Pulsar la tecla sensora **II/▶**.

Desactivar Stop & Go

- Pulsar la tecla sensora **II/▶**.

Manejo

Inicio automático de cocción

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

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

* Los niveles de cocción continuada con punto solo se pueden ajustar como niveles de potencia ampliados (ver el capítulo «Programación»).

Activar el inicio automático de cocción

- Pulsar brevemente la indicación de la zona de cocción deseada.
- Pulsar la tecla sensora del nivel de cocción continuada deseado hasta que se emita una señal acústica y se ilumine \mathcal{H} en la zona de cocción.

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

Desactivar el inicio automático de cocción

- Pulsar brevemente la indicación de la zona de cocción deseada.
 - Pulsar sobre el nivel de cocción continuada ajustado hasta que \mathcal{H} se apague.
- o bien
- ajustar otro nivel de potencia.

Timer

Ajustar los tiempos del timer

Se puede ajustar un tiempo de entre 1 minuto (0:01) y 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 en horas y minutos.

Los tiempos se introducen a través de la fila numérica y se pueden ajustar con la tecla sensora +.

- Los tiempos se introducen 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

Al 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, al introducir la tercera cifra, la primera y la segunda se desplazan hacia la izquierda.

Ajustar un aviso

- Pulsar la tecla sensora □.

- Pulsar la tecla sensora △.

La indicación del timer parpadea.

- Ajustar el tiempo deseado (ver el capítulo «Timer», apartado «Ajustar los tiempos del timer»).

El aviso comienza si se toca la tecla sensora △ o se espera 10 segundos.

Modificar el aviso

- Pulsar la tecla sensora △.

La indicación del timer parpadea.

- Ajustar el tiempo deseado.

Borrar el aviso

- Pulsar la tecla sensora △.

- Pulsar el 0 en la fila numérica.

Manejo

Ajustar el tiempo de desconexión

Cuando se alcanza la duración máxima de funcionamiento se desconecta una zona de cocción. Independientemente del tiempo de desconexión ajustado (ver el capítulo «Saber más», apartado «Desconexión automática de seguridad»).

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

- Pulsar la tecla sensora  situada junto a la indicación de la zona de cocción correspondiente.

La indicación del timer parpadea.

- Ajustar el tiempo deseado (ver el capítulo «Timer», apartado «Ajustar los tiempos del timer»).

El tiempo de desconexión comienza si se toca la tecla sensora  o se espera 10 segundos.

El tiempo de desconexión de la zona de cocción expira y la tecla sensora  se ilumina de forma continuada.

Modificar la hora de desconexión

- Tocar la indicación de la zona de cocción deseada.
- Pulsar la tecla sensora  situada junto a la indicación de la zona de cocción correspondiente.

La indicación del timer parpadea.

- Ajustar el tiempo deseado (ver el capítulo «Timer», apartado «Ajustar los tiempos del timer»).

El tiempo de desconexión comienza si se toca la tecla sensora  o se espera 10 segundos.

El tiempo de desconexión de la zona de cocción expira y la tecla sensora  se ilumina de forma continuada.

Eliminar el tiempo de desconexión

- Tocar la indicación de la zona de cocción deseada.
- Toque la tecla sensora  de la zona de cocción deseada hasta que aparezca  en la indicación timer.

o

- Pulsar la tecla sensora  situada junto a la indicación de la zona de cocción correspondiente.

La indicación del timer parpadea.

- Pulsar la tecla sensora  en la fila numérica.

Ajustar varias horas de desconexión

- Para programar una hora de desconexión para otra zona de cocción se debe proceder como se describe en el capítulo «Manejo», apartado «Ajuste de la hora de desconexión».

En caso de haber varios tiempos de desconexión programados, se muestra en el display el timer de la última zona de cocción seleccionada. La tecla sensora  junto a la indicación de la zona de cocción correspondiente se ilumina más.

Mostrar los tiempos de desconexión

- Para visualizar los tiempos restantes de funcionamiento en segundo plano, tocar la tecla sensora  de 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 la tecla sensora Δ o la indicación de la zona de cocción correspondiente.

Manejo

Bloqueo de puesta en funcionamiento

Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento

Todas las teclas sensoras están bloqueadas. Un aviso ajustado continúa.

- Pulsar la tecla sensora  durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido ese tiempo en la indicación del timer aparece *LDC*. El bloqueo de puesta en funcionamiento está activado.

Si el bloqueo de puesta en funcionamiento está activado y se toca una tecla sensora no permitida, aparece *LDC* durante unos segundos en la indicación del timer y se emite una señal acústica.

La programación se puede ajustar para que el bloqueo de puesta en funcionamiento se active automáticamente 5 minutos después de apagar la placa de cocción (ver el capítulo «Ajustar la programación»).

Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Pulsar la tecla sensora  durante 6 segundos.

En la indicación del timer aparece brevemente *LDC*, a continuación se van descontando 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
 - se puede modificar un tiempo de aviso ajustado
 - es posible activar la tecla sensora 
- Pulsar la tecla sensora .
 - Pulsar y mantener pulsadas simultáneamente las teclas sensoras  y  durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido ese tiempo en la indicación del timer aparece *LDC*. El bloqueo está activado.

Si el bloqueo está activado y se pulsa una tecla sensora no permitida, aparece *LDC* durante unos segundos en la indicación del timer y se emite una señal acústica.

Desactivar el bloqueo

- Pulsar y mantener pulsadas simultáneamente las teclas sensoras  y  durante 6 segundos.

En la indicación del timer aparece brevemente *LDC*, a continuación se van descontando 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.

Activar/desactivar Mantener calientes

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

- Pulsar la indicación de la zona de cocción deseada.

La indicación de la zona de cocción se ilumina de color claro.

- Pulsar la tecla sensora .

Consejos sobre la función Mantener calientes

- Mantener los alimentos calientes siempre en recipientes de cocción (cazuela/sartén). Tapar el recipiente 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 la tecla sensora .
- Pulsar la tecla sensora .

El tiempo se va descontando en la indicación del timer.

Desactivar la función Limpieza

- Pulsar la tecla sensora  hasta que se apague la indicación del timer.

Manejo

Extractor

Ajustar el nivel de potencia

De fábrica están ajustados los niveles de potencia de 1 a 3 y un nivel Booster. Los niveles de potencia se pueden ampliar de 1 a 9 y un nivel Booster (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

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

Si el extractor 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 funcionamiento por salida de aire. En caso de utilizar el modo recirculación de aire, es posible desactivar Automático (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

- Tocar la indicación del extractor.
- Para conectar un nivel de potencia, pulsar la tecla sensora correspondiente.

Desconectar el extractor

- Tocar la indicación del extractor.
- Pulsar la tecla sensora **0**.

Activar el Booster

El Booster está activo durante un máximo de 10 minutos.

- Tocar la indicación del extractor.
- Pulsar la tecla sensora **B**.

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 (ver el capítulo «Ajustar la configuración»). En caso de que Con@ctivity esté desactivado permanentemente, la tecla sensora  ya no se ve.

- Existen las siguientes posibilidades para desactivar Con@ctivity:
 - Pulsar la tecla sensora 
 - Pulsar la tecla sensora **0**
 - 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 (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Activar el funcionamiento posterior

Con el funcionamiento posterior se limpia el aire de la cocina, eliminando vahos y olores. Existen dos tiempos de funcionamiento posterior disponibles

-  (5 minutos)
-  (15 minutos)

En el funcionamiento posterior, el extractor continúa funcionando al mismo nivel de potencia que estaba ajustado. Es posible modificar el nivel de potencia durante el funcionamiento posterior.

- Pulse la tecla sensora  o , para activar el funcionamiento posterior.

Desactivar el funcionamiento posterior

Al desconectar la placa con la tecla , continúa el funcionamiento posterior hasta que transcurra el tiempo correspondiente.

- Para desactivarlo, pulsar las teclas sensoras ,  o **0**.

Manejo

Datos de la placa de cocción

Mostrar la denominación de modelo/número de serie

Hay un recipiente sobre la placa de cocción.

- Encender la placa de cocción.
- En la fila numérica, pulsar simultáneamente las teclas sensoras 0 y 4 durante 6 segundos.

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

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

Mostrar la versión de software

Hay un recipiente sobre la placa de cocción.

- Encender la placa de cocción.
- En la fila numérica, pulsar simultáneamente las teclas sensoras 0 y 3 durante 6 segundos.

En la indicación del timer aparecen 3 cifras:

Ejemplo: *123* = versión del software 1.23.

Activar/desactivar el modo Demo

Hay un recipiente sobre la placa de cocción.

- Encender la placa de cocción.
- En la fila numérica, pulsar simultáneamente las teclas sensoras 0 y 2 durante 6 segundos.

En la indicación del timer, parpadea durante unos segundos:

- *dE* alternando con *On* (Modo Demo activado)
 - o
- *dE* alternando con *OFF* (Modo Demo desactivado)

Rangos de ajuste

Se programan 9 niveles de potencia de fábrica. Si se desea una gradación más precisa de la potencia, se puede ampliar hasta a 17 niveles (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

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

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. Con el uso se averiguarán los ajustes óptimos para los recipientes. Cuando se utilicen recipientes nuevos, cuyas características de uso son desconocidas, ajustar el nivel de potencia inmediatamente inferior al indicado.

Es importante saber

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 de cocción con base de componentes imantados (ver el capítulo «Es importante saber», apartado «Recipientes de cocción»). 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 pueden generar los siguientes ruidos en los recipientes, dependiendo del material y del procesamiento de la base:

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

Se pueden producir crepitaciones en los recipientes que tengan la base de diferentes materiales (p. ej. base superpuesta),

se pueden producir silbidos, si las zonas de cocción combinadas (ver el capítulo «Manejo», apartado «Booster») están funcionando simultáneamente y las bases de los recipientes de cocción utilizados son de diferentes materiales (p. ej. base superpuesta),

se pueden producir chasquidos en las conexiones electrónicas, especialmente a niveles de potencia bajos,

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

Menaje

Menaje adecuado

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

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

Menaje no adecuado

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

Comprobar menaje

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

Es importante saber

Consejos sobre los recipientes de cocción

- Colocar el recipiente 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 (ver el capítulo «Saber más», apartado «Datos de las zonas 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.
- Levantar el recipiente 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. Estos arañazos forman parte del uso normal de la placa y no son motivo para una reclamación.

- Al adquirir sartenes y ollas hay que 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.

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

Modo salida de aire al exterior

El aire absorbido se limpia a través del filtro para la grasa y se expulsa al exterior a través de un canal de salida de aire. El accesorio necesario se puede adquirir en Miele.

Modo recirculación de aire guiado

El aire aspirado se limpia mediante el filtro para la grasa y adicionalmente un filtro de olores. A continuación, el aire pasa por un canal a la caja de recirculación. El aire regresa a la cocina a través de la caja de recirculación. El accesorio necesario se puede adquirir en Miele.

Funcionamiento Plug&Play

El aire aspirado se limpia mediante el filtro para la grasa y adicionalmente un filtro de olores. El aire regresa a la cocina a través del armario inferior por un recorte en el zócalo.

Para una asignación de las diferentes de opciones de funcionamiento según la variante de KMDA (ver el capítulo «Instalar», apartado «Opciones de funcionamiento»).

Es importante saber

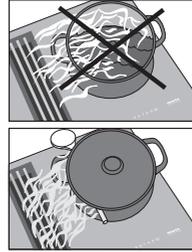
Contador de horas de servicio

Se memoriza el tiempo durante el que ha estado funcionando el extractor.

Los contadores de horas de funcionamiento indican mediante la iluminación del símbolo del filtro para la grasa  o del filtro de olores  (solo KMDA 7676 FL-U) cuándo debe limpiarse o cambiarse el filtro. Encontrará la información para la limpieza y cambio del filtro y restablecimiento del contador de horas de funcionamiento en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

Consejos para la extracción de aire

Consejo: Seleccione los niveles de potencia **1** hasta **3** (9 en caso de niveles de potencia ampliados), para una formación de vahos y olores de leve a fuerte, y el nivel **B** de Booster, en caso de una formación de vahos y olores muy fuerte.



Consejo: En caso de utilizar recipientes de más de 15 cm de altura, colocar un cucharón entre la tapa y el recipiente para facilitar la eliminación efectiva del aire.

Activar la programación

La placa de cocción está desconectada.

- Pulsar simultáneamente las teclas sensoras ① y $\overline{\text{III}}$ hasta que aparezca la tecla sensora + y $P\mathcal{L}$ en la indicación del timer.

Después de unos segundos en la indicación del timer parpadean alternativamente $P:01$ (programa 01) y $\mathcal{L}:01$ (código).

Ajustar un programa

En caso de números de programas de dos cifras, se deberán ajustar primero las decenas en la escala de manejo.

- Pulsar la tecla sensora + hasta que el número del programa deseado aparezca en la indicación (p. ej. $P:01$) o pulsar la cifra correspondiente en la fila numérica.

Ajustar el código

- Pulsar la tecla sensora + hasta que el código aparezca en la indicación (p. ej. $\mathcal{L}:01$) o pulsar la cifra correspondiente en la fila numérica.

Guardar los ajustes

- Mientras se visualiza el programa (p. ej. $P:01$), pulsar la tecla sensora ① tanto tiempo como sea necesario hasta que las indicaciones se apaguen.

No guardar los ajustes

- Mientras se visualiza el código (p. ej. $\mathcal{L}:01$), pulsar la tecla sensora ① tanto tiempo como sea necesario hasta que las indicaciones se apaguen.

Adaptar los ajustes

Programa ¹		Código ²	Ajustes
P:01	Modo Demo	C:00	Modo Demo desconectado
		C:01	Modo Demo conectado ³
P:02	Powermanagement ⁴	C:00	Desconectado
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
P:03	Ajuste 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	C:00	9 niveles de potencia + Booster
		C:01	17 niveles de potencia + Booster ⁶
P:06	Confirmación acústica al tocar un sensor	C:00	desconectado ⁷
		C:01	bajo
		C:02	medio
		C:03	alto
P:07	Volumen de la señal acústica del timer	C:00	desconectado
		C:01	bajo
		C:02	medio
		C:03	alto
		C:04	volumen máximo

Adaptar los ajustes

Programa ¹		Código ²	Ajustes
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	Tiempo de funcionamiento máximo	C:00	Nivel de seguridad 0
		C:01	Nivel de seguridad 1
		C:02	Nivel de seguridad 2
P:10	Registro WiFi	C:00	no activado/desactivado
		C:01	activado sin configuración
		C:02	activo y configurado (no seleccionable, indica si se ha realizado correctamente la conexión)
		C:03	Posible la conexión a través de botón WPS Push
		C:04	WiFi reseteada por defecto (C:00)
		C:05	Conexión WiFi directa entre la placa de cocción y la campana extractora externa sin la Miele App (Con@ctivity)
P:12	Velocidad de reacción de las teclas sensoras	C:00	lento
		C:01	Normal
		C:02	rápido
P:15	Detección permanente de recipientes de cocción	C:00	Detección permanente de recipientes de cocción 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

Adaptar los ajustes

Programa ¹		Código ²	Ajustes
P:17	Tipo de funcionamiento del extractor	C:00 ⁹	Funcionamiento por recirculación de aire
		C:01 ⁹	Funcionamiento por salida de aire
P:18	Ajustes iniciales de Con@ctivity ¹⁰	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 de la campana	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 Después de conectar la placa de cocción, aparecerá en la indicación del timer durante algunos 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 la configuración de fábrica

⁶ En el texto y en las tablas, los niveles de potencia ampliados aparecen marcados con un punto detrás de la cifra para facilitar la comprensión.

⁷ La confirmación acústica de la tecla sensora On/Off no se desconecta.

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

⁹ Código ajustado en fábrica:

KMDA 7676 FL-U: C:00

KMDA 7676 FL-A: C:01

¹⁰ Los ajustes solo tienen efecto si la función Con@ctivity está activada en el programa P:16.

Instrucciones de seguridad para la limpieza y el 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 otro producto de limpieza, aunque sea adecuado. Las superficies son sensibles a los arañazos.

Dejar enfriar las superficies antes de limpiar la placa.

Eliminar inmediatamente los restos de productos de limpieza.

No utilizar productos abrasivos o que puedan arañarlas.

 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.

► No utilizar objetos puntiagudos para su limpieza.

Limpieza y mantenimiento

Intervalo de limpieza

- Limpiar toda la placa de cocción después de cada uso.

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 una bayeta húmeda y la suciedad firmemente adherida con un una espátula para cristal.
- A continuación, limpiar la superficie de la vitrocerámica con el producto especial para la limpieza de superficies vitrocerámicas y de acero inoxidable de Miele (ver el capítulo «Accesorios especiales», apartado «Productos para la limpieza y el mantenimiento») o con un limpiador para vitrocerámicas convencional. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Limpieza completa

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

Partes aptas para el lavavajillas

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

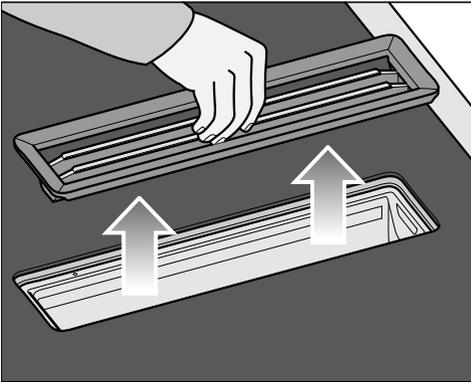
	Lavavajillas	Manual
Rejilla de la cubierta	X	X
Filtro para la grasa	X	X
Bandeja de goteo	X	X
Tapa de limpieza	X	X

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.

Limpeza 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.

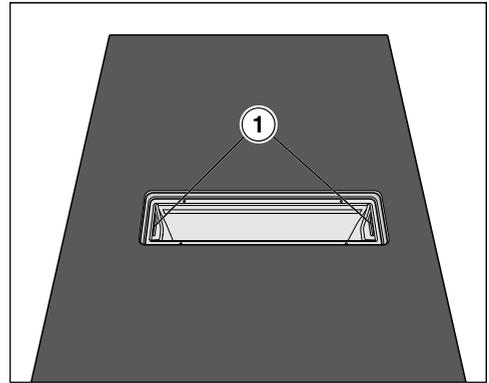
Limpeza de la rejilla de la cubierta en el lavavajillas

- 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

Extraer el filtro para la grasa



- Retirar la rejilla de la cubierta (ver el capítulo «Limpeza y mantenimiento», apartado «Extraer rejilla de la cubierta»).
- Retirar con cuidado el filtro para la grasa por los tiradores (1). Asegurarse de no inclinar el filtro.
- Vaciar los líquidos acumulados en la base del filtro para la grasa.

Limpeza 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.

Limpeza y mantenimiento

Limpeza del filtro para la grasa en el lavavajillas

Al lavar el filtro para la grasa en el lavavajillas, la superficie del filtro orientada hacia el interior puede cambiar de color de forma permanente según el detergente utilizado. Esto no afecta al funcionamiento del filtro para la grasa.

- 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.

Colocar el filtro de grasas



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.

Resetear el contador de horas de servicio del filtro de grasa

Reseteo el contador de horas de servicio después de llevar a cabo la limpieza del filtro de grasa.

- Pulse la tecla sensora  durante 3 segundos.

La tecla sensora se apaga.

Filtro de olores (solo KMDA 7676 FL-U)

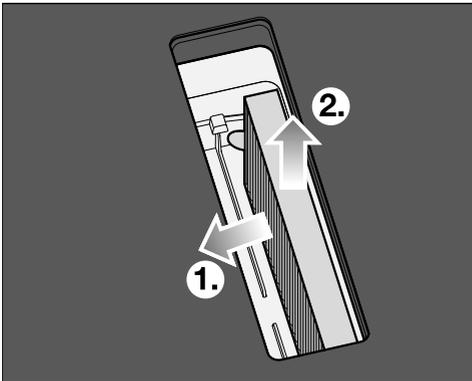
Sustituir el filtro de olores (solo KMDA 7676 FL-U)

Una vez transcurridas 120 horas de funcionamiento, es necesario cambiar el filtro de olores. Aparece la tecla sensora 🌐.

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 (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Extraer rejilla de la cubierta»).
- Retirar el filtro para la grasa (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Extraer el filtro para la grasa»).



- Retirar el filtro de olores.

Resetear el contador de las horas de funcionamiento del filtro de olores (solo KMDA 7676 FL-U)

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.

El símbolo del filtro de olores 🌐 aparece también si el extractor está en modo funcionamiento con recirculación de aire.

- Pulsar la tecla sensora 🌐 durante 3 segundos.

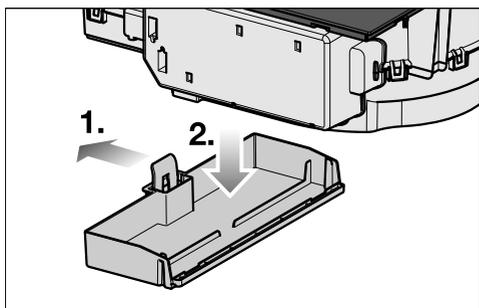
La tecla sensora se apaga.

Limpeza y mantenimiento

Limpeza 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 «Limpeza 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 del sistema de extracción.
- Fijar de nuevo la bandeja de goteo en la carcasa.
- Colocar de nuevo el filtro para la grasa y la rejilla de la cubierta.

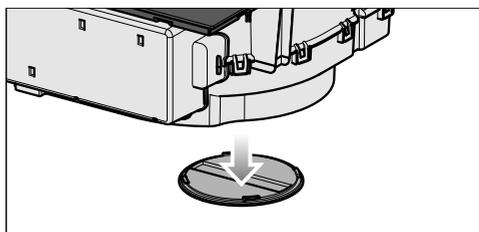
Limpiar el interior de la carcasa del extractor

- Retirar el filtro para la grasa (ver el capítulo «Limpeza y mantenimiento», apartado «Extraer el filtro para la grasa»).
- Limpiar también la grasa acumulada en las partes accesibles de la carcasa.

Limpeza 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 (ver el capítulo «Limpeza y mantenimiento», apartado «Limpiar 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.

Productos de limpieza inadecuados

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

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

Solucionar anomalías

Mensajes en las indicaciones/en el display

Problema	Causa y solución
Err parpadea alternativamente con 30 en la indicación del timer y se emite una señal acústica.	<p>La placa de cocción está mal conectada.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica.■ Avisar al Servicio Post-Venta. La placa de cocción se debe conectar siguiendo las indicaciones del esquema de conexiones.
En la indicación de una zona de cocción se enciende o parpadea el símbolo \cup alternándose con el nivel de potencia ajustado o R.	<p>En la zona de cocción conectada se encuentra un recipiente inadecuado o no hay recipiente.</p> <p>En la zona de cocción se encuentra un recipiente inadecuado.</p> <p>El diámetro de la base del recipiente de cocción colocado es demasiado pequeño</p> <p>Se ha retirado la vajilla adecuada de la zona de cocción.</p> <p>Si no se coloca recipiente alguno o este es inadecuado, la zona de cocción se desconecta automáticamente transcurridos 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ En el transcurso de los 3 minutos coloque un recipiente adecuado. <p>\cup se apaga. El proceso de cocción se inicia o continúa con los ajustes configurados anteriormente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si se utilizan otros recipientes de cocción y/o alimentos, adaptar los ajustes.
Después de conectar la placa de cocción o de tocar un sensor, en la indicación del timer aparecerá durante algunos segundos LOC.	<p>El bloqueo de puesta en funcionamiento está activado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desactivar el bloqueo de la puesta en funcionamiento (ver el capítulo «Manejo», apartado «Desactivación del bloqueo de puesta en funcionamiento»). <hr/> <p>El bloqueo está activado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desactivar el bloqueo (ver el capítulo «Manejo», apartado «Desactivación del bloqueo»).

Problema	Causa y solución
<p>Después de conectar la placa de cocción, en la indicación del timer aparecerá brevemente <i>dE</i>. Las zonas de cocción no se calientan.</p>	<p>La placa de cocción se encuentra en modo Demo. Hay un recipiente sobre la placa de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Encender la placa de cocción ■ A continuación, pulsar simultáneamente las teclas sensoras <i>0</i> y <i>2</i> hasta que en la indicación del timer parpadee <i>dE</i> de forma alterna con <i>OFF</i>.
<p>La placa de cocción se ha desconectado automáticamente. Al volver a conectarla aparece una <i>E</i> sobre la tecla sensora Conexión/Desconexión .</p>	<p>Una o más teclas sensoras están tapadas, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto situado por encima.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminar la suciedad y/o los objetos (ver el capítulo «Saber más», apartado «Desconexión automática de seguridad»).
<p>En la indicación del timer, el dígito <i>E</i>, p. ej. <i>E-0</i>, parpadea de forma alterna con <i>120</i>, <i>121</i>, <i>122</i>, <i>123</i>, <i>124</i>, <i>125</i>, <i>126</i> o <i>127</i>.</p>	<p>El ventilador está bloqueado o defectuoso</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar si algún objeto, p. ej. un tenedor, está bloqueando el ventilador y retirarlo. ■ Retirar el objeto. ■ En caso de que la anomalía continúe apareciendo, ponerse en contacto con el Servicio Post-venta.
<p>La indicación del timer se muestra un mensaje que no aparece en esta tabla.</p>	<p>Se ha producido una anomalía en la electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desconecte la placa de cocción de la corriente durante 1 minuto aprox. ■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si el problema persiste después de restablecer el suministro de electricidad.

Solucionar anomalías

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. <ul style="list-style-type: none">■ Utilice una zona de cocción diferente.
Una zona de cocción se desconecta automáticamente.	El tiempo de funcionamiento ha sido demasiado largo. <ul style="list-style-type: none">■ Conectar de nuevo la zona de cocción (ver el capítulo «Saber más», apartado «Desconexión automática de seguridad»).
La zona de cocción no funciona de la forma habitual con el nivel de potencia ajustado.	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. <ul style="list-style-type: none">■ Dejar que la placa de cocción se enfríe.■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento (ver el capítulo «Saber más», apartado «Protección contra el sobrecalentamiento»).■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Post-venta.
Una zona de cocción o la placa de cocción completa se desconectan automáticamente.	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. <ul style="list-style-type: none">■ Dejar que la placa de cocción se enfríe.■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento (ver el capítulo «Saber más», apartado «Protección contra el sobrecalentamiento»).■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Post-venta.

Problema	Causa y solución
El nivel del Booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.	<p>La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dejar que la placa de cocción se enfríe.■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento (ver el capítulo «Saber más», apartado «Protección contra el sobrecalentamiento»).■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Post-venta.

Solucionar anomalías

Resultado insatisfactorio

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

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 Post-venta de Miele (ver potencia mínima y datos de conexión en la placa de características).
	Se ha producido una anomalía técnica. ■ Desconectar el aparato 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 después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, ponerse en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Post-venta.

Solucionar anomalías

Problema	Causa y solución
Aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de una placa de cocción nueva.	Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Al poner en funcionamiento la placa por primera vez, pueden formarse olores y humo. También se desprende olor en las primeras horas de funcionamiento debido al calentamiento de las bobinas de inducción. En los siguientes usos va disminuyendo el olor hasta desaparecer totalmente. Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que la placa esté conectada incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.
Se oye un ruido de funcionamiento después de desconectar la placa.	El ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento hasta que la placa se enfría y después se desconecta de forma automática.
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. <ul style="list-style-type: none">■ Desconectar el extractor.■ Limpiar el filtro para la grasa, la bandeja de goteo y la parte interior de la carcasa (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).■ Solo KMDA 7676 FL-U: sustituir el filtro de olores (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Sustitución del filtro de olores»).
La potencia de aspiración ha empeorado. El ruido ha aumentado.	El extractor ha aspirado objetos (p. ej. un paño). <ul style="list-style-type: none">■ Desconectar el extractor.■ Retirar el filtro para la grasa (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Extraer el filtro para la grasa»).■ Eliminar los obstáculos del filtro para la grasa.

Solucionar anomalías

Problema	Causa y solución
La tecla sensora  se ilumina.	Es necesario sustituir el filtro de olores. <ul style="list-style-type: none">■ Sustituir el filtro de olores (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Sustitución del filtro de olores»).■ Resetear el contador de horas de funcionamiento (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Resetear el contador de las horas de funcionamiento de los filtros de olores»).
La tecla sensora  se ilumina.	Es necesario limpiar el filtro para la grasa. <ul style="list-style-type: none">■ Limpiar el filtro para la grasa tal y como se describe en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Filtro para la grasa».
La tecla sensora  ya no se ilumina.	La función Con@ctivity del extractor integrado está permanentemente desactivada. <ul style="list-style-type: none">■ Activar la función Con@ctivity del extractor integrado en la programación (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Consulte el apartado "Asistencia en caso de averías" 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.

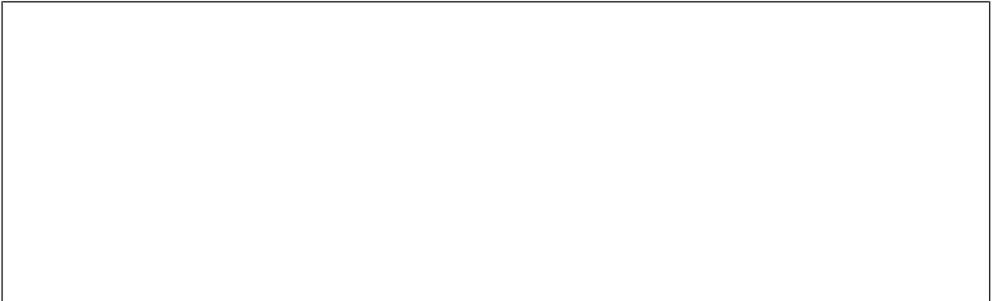
Es posible concertar una cita con el Servicio técnico a través de nuestra página web www.miele.com/service.

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

El Servicio Post-venta 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

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



Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el sumi-nistro.

Servicio Post-venta

Datos para los laboratorios de ensayo

Platos de prueba según EN 60350-2

De fábrica se programan 9 niveles de potencia.

Según la normativa, ajustar el número de niveles de potencia ampliado para las comprobaciones (ver el capítulo «Ajustar la configuración»).

Plato de prueba	Ø Base del recipiente de cocción (mm)	Tapa	Nivel de potencia	
			Preca- lenta- miento	Cocción
Recalentar	150	no	–	1-2
Tortitas	180 (rebanadas de pan para sandwich)	no	9	5.-7.
Freír patatas fritas ultra-congeladas	según la normativa	no	9	9

Accesorios opcionales (no incluidos)

Recipientes de cocción

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

Filtro de olores

Solo los filtros de olores Miele especificados aquí son adecuados para las variantes KMDA de estas instrucciones de manejo:

- DKF 35-P
- DKF 35-S

Otros accesorios

Es posible adquirir otros accesorios, p. ej. para la conducción del aire, a través de la tienda online de Miele. En la página web de Miele tiene a su disposición información detallada.

Productos de limpieza y mantenimiento

Limpiador para vitrocerámicas y superficies de acero inoxidable 250 ml

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

Paño de microfibra

Elimina las huellas dactilares y la suciedad leve.

Instalación

Advertencias de seguridad para el montaje

 Daños derivados de un montaje incorrecto.

La placa podría resultar dañada debido a un montaje incorrecto.

El montaje de la placa lo debe realizar personal autorizado.

 Existe un 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 se encargue de la conexión de la placa a la red eléctrica.

 Daños producidos por la caída de objetos.

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

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

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

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

- ▶ La placa de cocción no deberá montarse por encima de frigoríficos, 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.
- ▶ Asegúrese de que después de montar la placa de cocción no se puede tocar el cable de conexión a red.

- ▶ El cable de conexión a red no deberá entrar en contacto con piezas móviles de los elementos de la cocina (p. ej., un cajón) y no se le deberá someter a cargas mecánicas.
- ▶ Los contrachapados de la encimera deben estar tratados con pegamento termorresistente (100 °C), para que no se desprendan ni se deformen. También los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.
- ▶ 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 de KMDA 7676 FL-U está en:
 - 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 dirigida 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 dirigida).
- ▶ Hay que tener en cuenta las distancias de seguridad (ver el capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).

Instalación

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: $\leq 0,5$ W/(m²K).

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

Un experto en construcción o un asesor energético pueden ayudarle a resolver sus 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.

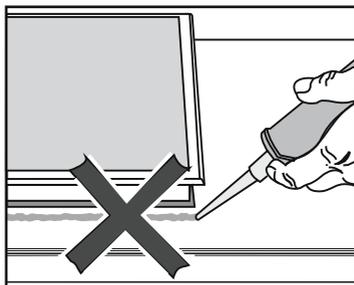
Asegurarse de que ningún objeto tape u obstruya las secciones de ventilación. Además, es imprescindible que se elimine periódicamente el polvo.

► 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.

Instalación

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera

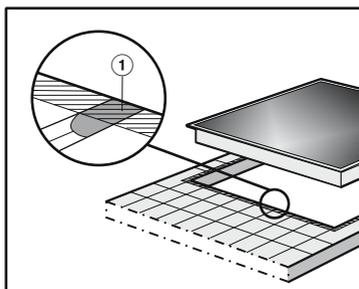


⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

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

No emplear productos de sellado entre la placa de cocción y la encimera.

La junta situada por debajo de la placa garantiza un sellado suficiente con la encimera.



► 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 para piedra natural. Hay que tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

► La anchura interior del armario inferior debe ser, como mínimo, igual a la anchura del hueco interior de la encimera (ver el capítulo «Montaje», apartado «Medidas de montaje para el montaje enrasado»), para garantizar el libre acceso a la placa de cocción desde abajo después del montaje y poder desmontar el armario inferior para realizar tareas de mantenimiento. Si después del montaje la placa no quedara accesible por la parte inferior, se deberá retirar el material de sellado para desmontarla.

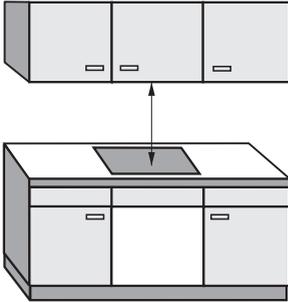
► Para el montaje enrasado de una placa solo son aptas encimeras de piedra natural (granito, mármol), de madera maciza y encimeras alicatadas. En caso de encimeras de otros materiales, consultar al fabricante de las mismas para determinar si son aptas para el montaje enrasado.

- 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 del montaje y no forman parte del suministro.

Instalación

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.

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

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

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:

- **posterior** ① desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de esta:

50 mm

y

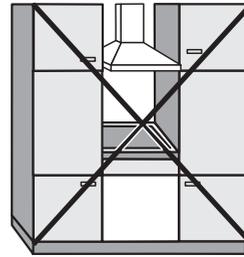
- **a la derecha** ② desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:

50 mm y en el lado opuesto una distancia mínima de 200 mm

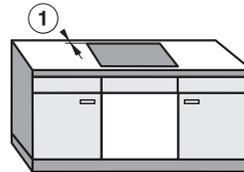
o bien

- **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:

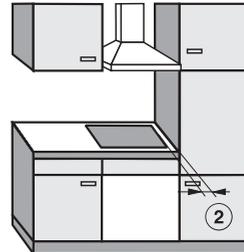
50 mm y en el lado opuesto una distancia mínima de 200 mm



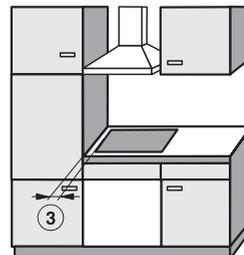
No permitido



Muy recomendable



No recomendable



No recomendable

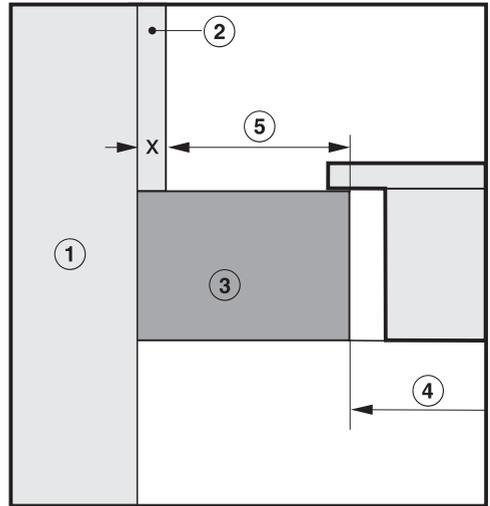
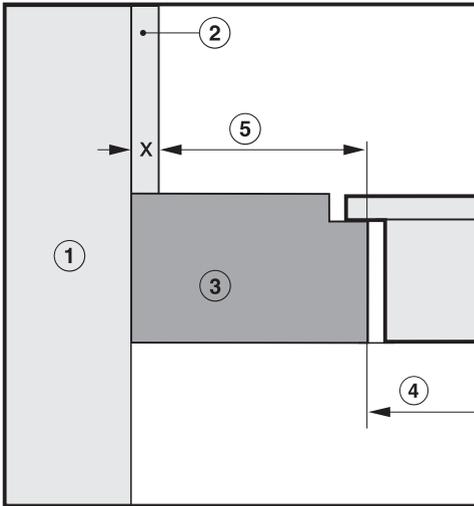
Instalación

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 (por ejemplo, madera) 50 mm
materiales no inflamables (por ejemplo, metal, piedra natural, baldosas de cerámica)
50 mm – Medida x

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

Modos de funcionamiento

	Modo salida de aire al exterior	Funcionamiento por recirculación de aire guiado	Funcionamiento Plug&Play
KMDA 7676 FL-A	✓	-	-
KMDA 7676 FL-U	-	✓	✓✓

✓✓ es posible

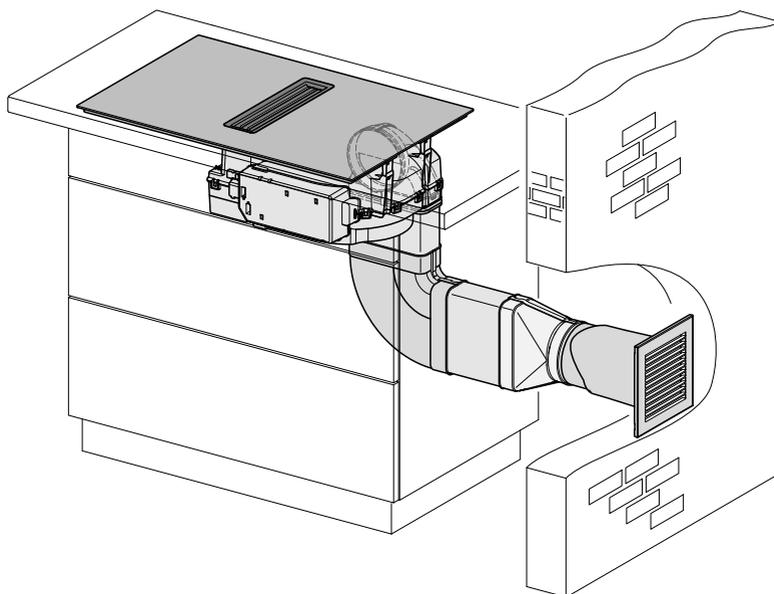
✓ es posible - se necesitan más accesorios

- Se debe cambiar la programación: se necesitan más accesorios

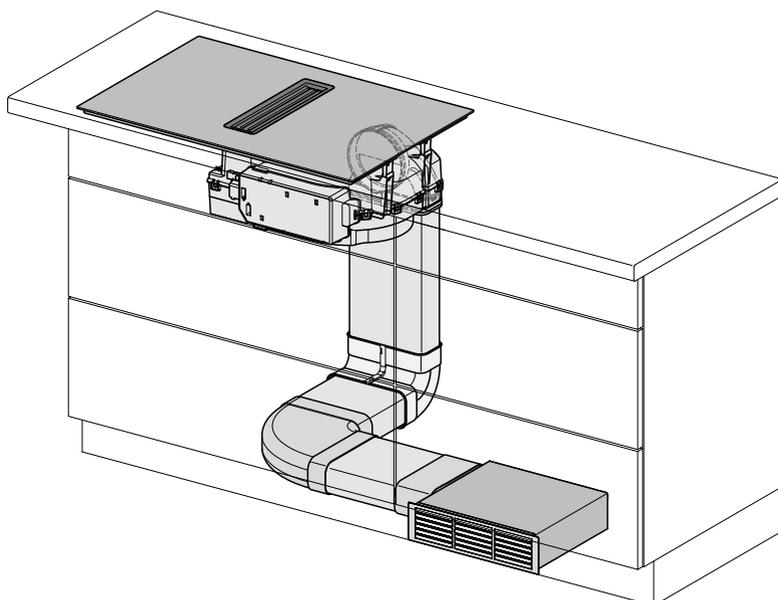
Instalación

Ejemplos de montaje

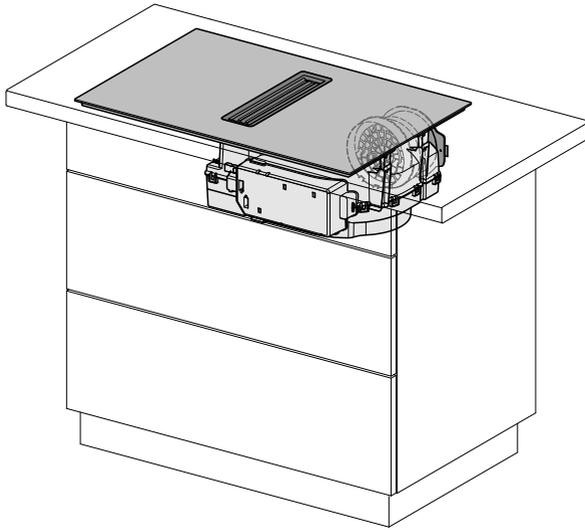
Modo salida de aire al exterior



Modo recirculación de aire guiado



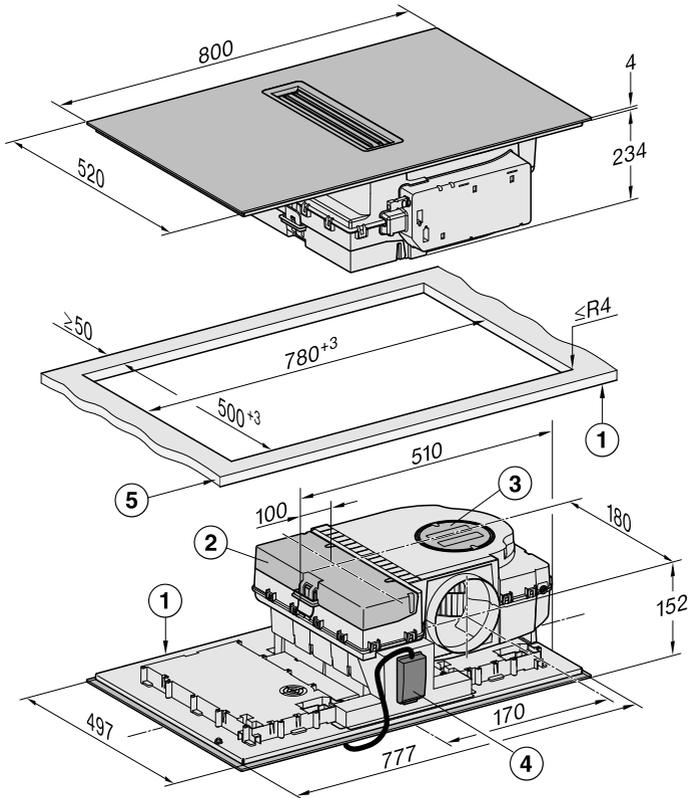
Funcionamiento Plug&Play



Instalación

Medidas de instalación para el montaje sobre encimera

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



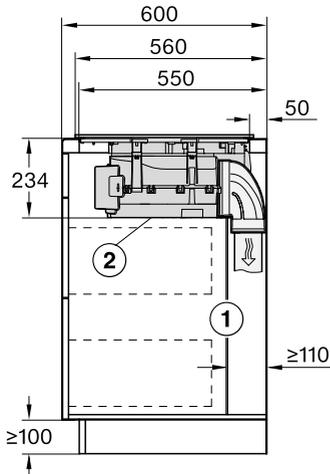
Todas las medidas se indican en mm.

- ① parte anterior
- 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 = 2.000 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

Modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado en montaje sobre encimera

Fondo de la encimera 600 mm

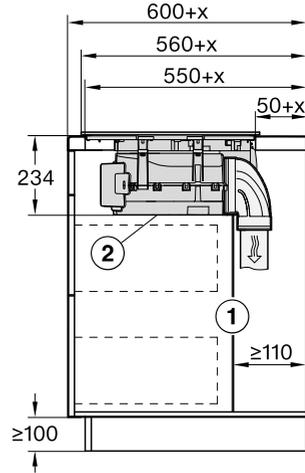
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



- 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 extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



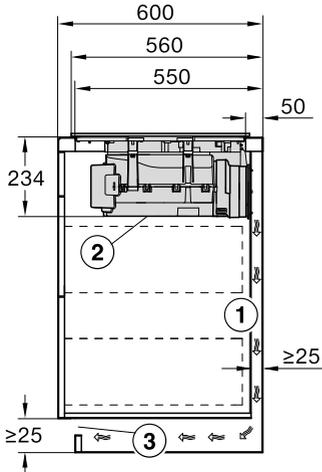
- ① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico. Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 110 mm.
 - ② La bandeja de goteo extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
- x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

Instalación

Plug&Play en montaje sobre encimera

Fondo de la encimera 600 mm

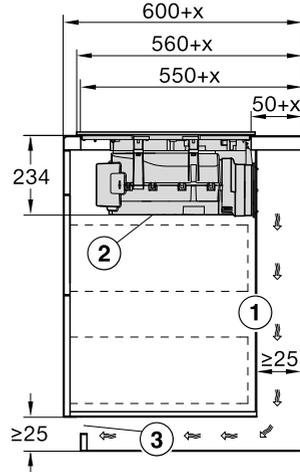
KMDA 7676 FL-U



- 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 extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
- ③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².

Fondo de la encimera superior a 600 mm

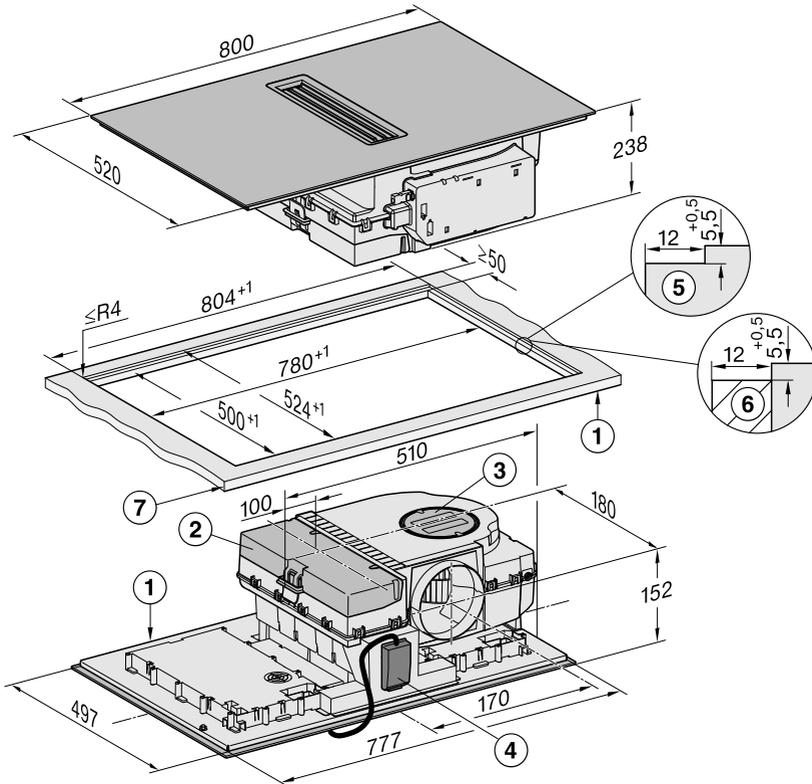
KMDA 7676 FL-U



- 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 extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
 - ③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².
- x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

Medidas de instalación para el montaje enrasado

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



Todas las medidas se indican en mm.

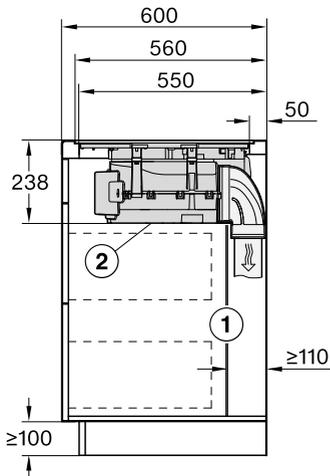
- ① parte anterior
- ② Bandeja de goteo extraíble
- ③ Tapa de limpieza
- ④ Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 2.000 mm
- ⑤ Recorte de la encimera de piedra natural
- ⑥ Listón de madera 12 mm (no se suministran accesorios)
- ⑦ Grosor de la encimera
modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado: ≥ 10 mm
funcionamiento Plug&Play: ≥ 10 mm– ≤ 40 mm

Instalación

Modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado en montaje enrasado

Fondo de la encimera 600 mm

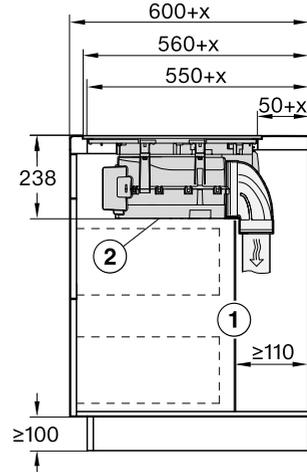
KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U



- 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 extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U

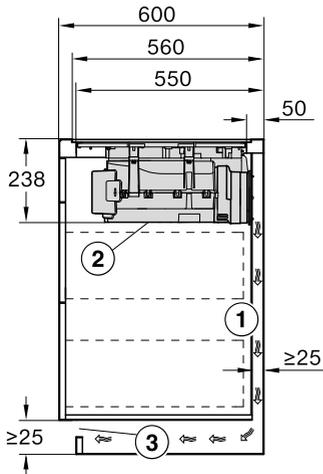


- ① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico. Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 110 mm.
 - ② La bandeja de goteo extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
- x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

Plug&Play en montaje enrasado

Fondo de la encimera 600 mm

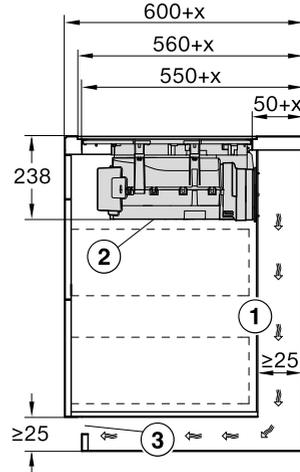
KMDA 7676 FL-U



- 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 extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
- ③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 7676 FL-U



- 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 extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
 - ③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².
- x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

Instalación

Conexión al contacto de ventana

⚠ 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 conexión al sistema de conmutación, desconectarla de la red eléctrica.

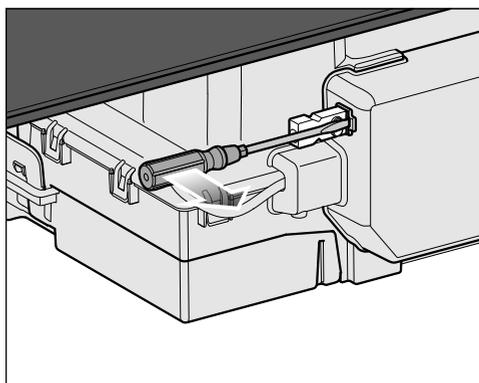
El cable de conexión del sistema de conmutación solo puede ser conectado por un técnico electricista especializado.

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.

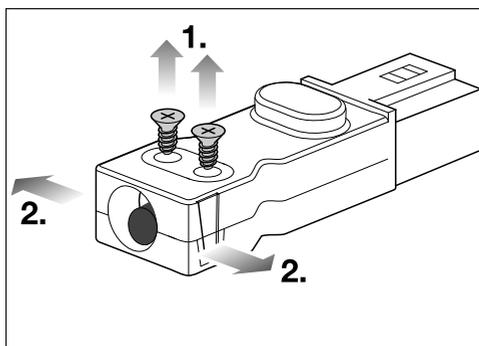
El sistema de conmutación deberá estar equipado con un contacto de cierre sin potencial que sea apto para 230 V, 1 A. El extractor está fuera de servicio cuanto tiene estado de conmutación abierto.

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

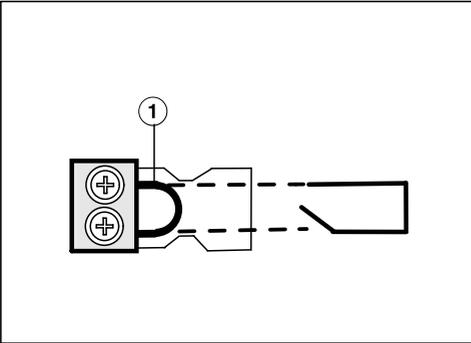
Es necesaria la documentación correspondiente del sistema de conmutación para poder llevar a cabo la conexión y el funcionamiento sin riesgos.



- 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.

Instalación

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

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

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

- Pegar la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa de cocción. No pegar la cinta de sellado sometida a tracción.
- Pasar el cable de conexión a la red de la placa hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Colocar la placa de cocción centrada en el 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 reparar los radios de las esquinas ($\leq R4$) 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

- Hacer el hueco de la encimera. Hay que tener en cuenta las distancias de seguridad (ver el capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Recorte la plantilla de perforación en la parte superior hasta alcanzar el grosor de la encimera. En función de la profundidad de montaje, coloque 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.

Profundidad de montaje	Número de la plantilla de perforación	Posición del adaptador
23,8 cm ¹	2	2
24,8 cm ²	3a	3

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»).
- Es conveniente sellar las superficies del hueco de las **encimeras de madera** con barnices especiales, caucho de silicona o resina fundida para evitar que se hinchen a causa de la humedad. El material de sellado deberá ser termorresistente.

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

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

El adaptador Plug&Play puede romperse.

Coloque 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 hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- La lámina protectora de la cinta adhesiva en el extremo del adaptador Plug&Play.

Instalación

- Colocar la placa de cocción centrada en el 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 ($\leq R4$) 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

- Hacer el hueco de la encimera. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver el capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Encimeras de madera maciza/encimeras con azulejos/encimeras de vidrio: fijar los listones de madera 5,5 mm por debajo del canto superior de la encimera (ver la imagen del capítulo «Instalación», apartado «Medidas para el montaje enrasado»).
- Pegar la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa de cocción. No pegar la cinta de sellado sometida a tracción.
- Pasar el cable de conexión a la red de la placa de cocción hacia abajo a través del hueco de empotramiento.
- Colocar la placa de cocción en el 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.

- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica.
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.
- Llenar la junta entre la placa y la superficie de trabajo con silicona termorresistente (mín. 160 °C).

Instalación

Montaje enrasado de la placa de cocción con Plug&Play

- Hacer el hueco de la encimera. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver el capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Recorte la plantilla de perforación en la parte superior hasta alcanzar el grosor de la encimera. En función de la profundidad de montaje, coloque 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.

Profundidad de montaje	Número de la plantilla de perforación	Posición del adaptador
23,8 cm ¹	1	1
24,8 cm ²	3b	3

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/encimeras de vidrio: fijar los listones de madera 5,5 mm por debajo del canto superior de la encimera (ver la imagen del capítulo «Instalación», apartado «Medidas para el montaje enrasado»).
- Pegar la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa de cocción. No pegar la cinta de sellado sometida a tracción.

El adaptador Plug&Play puede romperse.

Coloque 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 empotramiento.
- Funcionamiento Plug&Play: la lámina protectora de la cinta adhesiva en el extremo del adaptador Plug&Play.
- Colocar la placa de cocción en el 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.

- Funcionamiento Plug&Play: alinee 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 y la superficie de trabajo con silicona termorresistente (mín. 160 °C).

Instalación

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 tenga en cuenta al respecto el capítulo «Advertencias e indicaciones de seguridad».

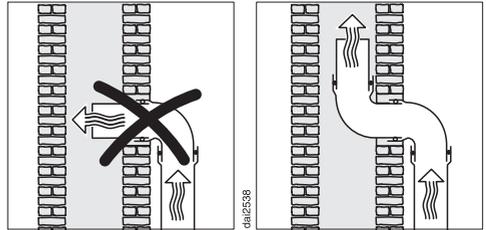
En caso de duda, dejar que un técnico autorizado confirme que el funcionamiento no constituye ningún peligro.

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 \varnothing 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, tenga 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 del aire no debe doblarse ni aplastarse.
- Tener en cuenta que las conexiones estén posicionadas de forma fija y estanca.

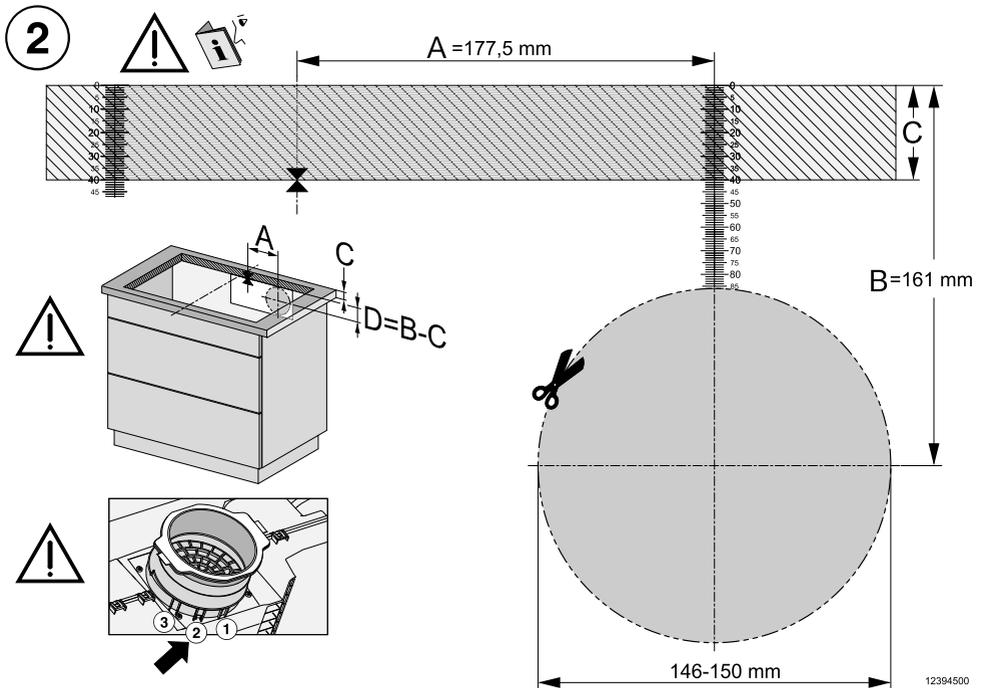


- Si la salida de aire se conduce a una chimenea de salida, el manguito acodado de la conducción deberá estar orientado en el sentido de la corriente.
- Si la conducción de salida de aire se encuentra tendida en horizontal, se deberá tener en cuenta una pendiente. De esta forma se evita que el agua condensada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

Recortar la pared trasera sin plantilla de perforación

Crear un recorte de la pared trasera en caso de montaje sobre encimera y una profundidad de 23,8 cm

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



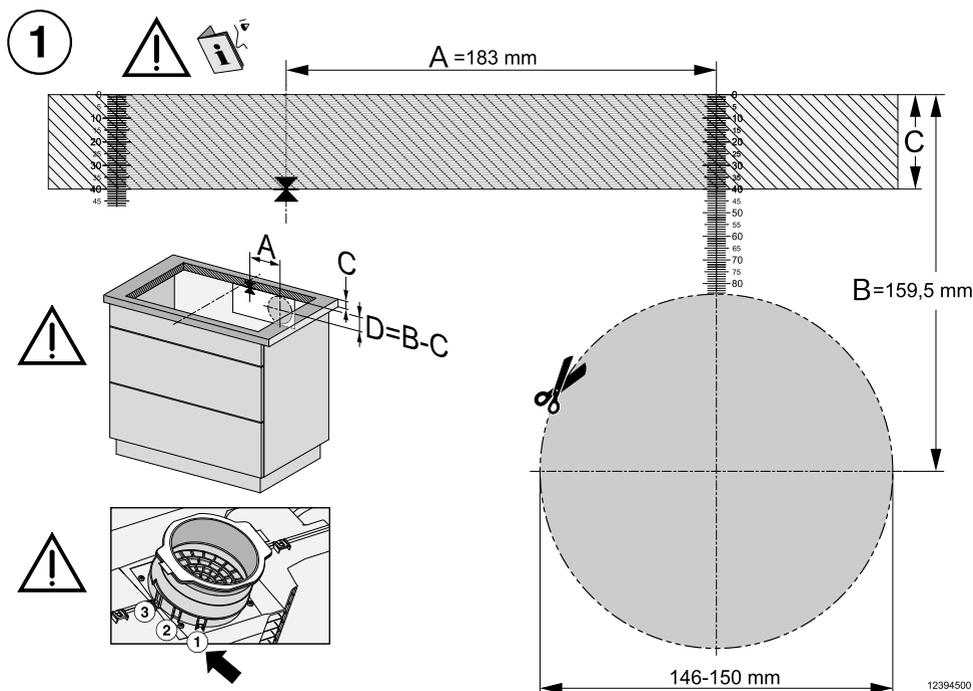
Vista de la plantilla de perforación página 2. No está a escala.

- Medir el grosor de la encimera (C).
- Determinar el punto medio de la parte alargada del recorte.
- Marque el punto que está a 177,5 mm (A) a la derecha del punto medio.
- Marcar el punto (D) que está ($B [161 \text{ mm}] - C [\text{grosor de la encimera}]$) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Hacer un agujero con un $\varnothing 146-150 \text{ mm}$ alrededor de este punto.
- Solo funcionamiento Plug&Play: enganchar el adaptador Plug&Play en la posición 2.

Instalación

Crear un recorte de la pared trasera en caso de montaje enrasado y una profundidad de 23,8 cm

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

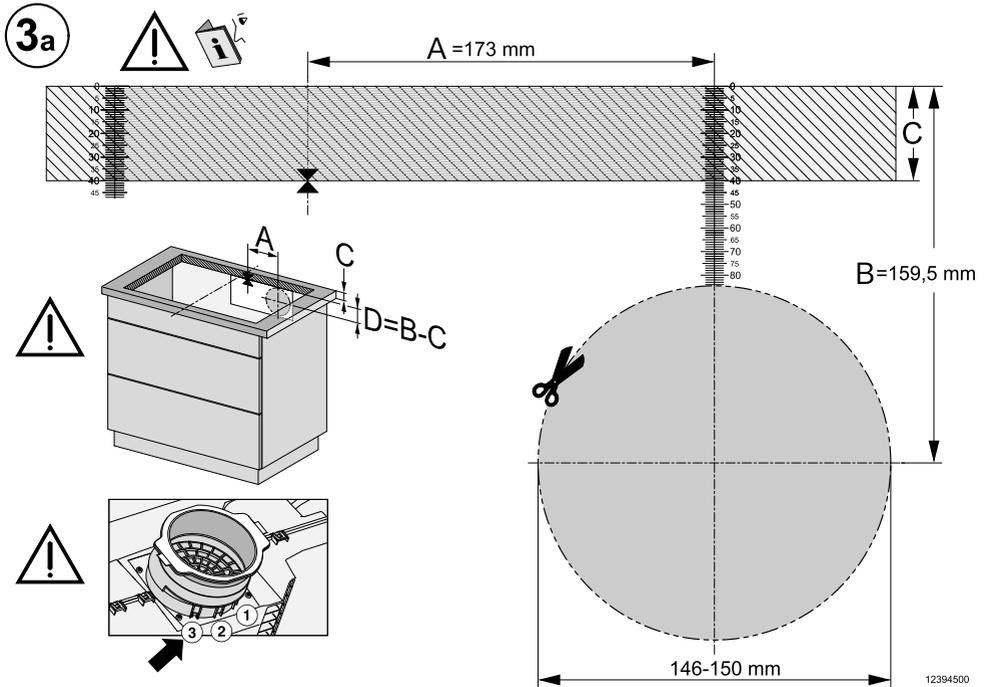


Vista de la plantilla de perforación página 1. No está a escala.

- 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 [159,5 mm] - C [grosor de la encimera]) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Hacer un agujero con un \varnothing 146-150 mm alrededor de este punto.
- Solo funcionamiento Plug&Play: enganchar el adaptador Plug&Play en la posición 1.

Crear un recorte de la pared trasera en caso de montaje sobre encimera y una profundidad de 24,8 cm

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



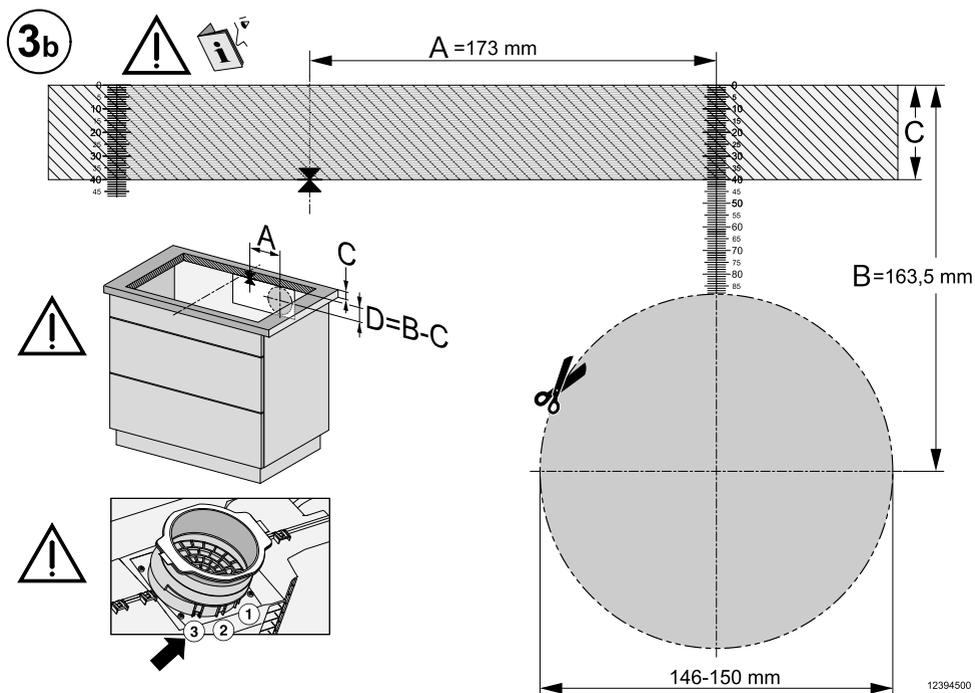
Vista de la plantilla de perforación página 3a. No está a escala.

- 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 [159,5 mm] – C [grosor de la encimera]) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Hacer un agujero con un \varnothing 146–150 mm alrededor de este punto.
- Solo funcionamiento Plug&Play: enganchar el adaptador Plug&Play en la posición 3.

Instalación

Crear un recorte de la pared trasera en caso de montaje enrasado y una profundidad de 24,8 cm

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 $(B [163,5 \text{ mm}] - C [\text{grosor de la encimera}])$ por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Hacer un agujero con un $\varnothing 146-150 \text{ mm}$ alrededor de este punto.
- 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 por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario.

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

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

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

Potencia nominal total

véase la placa de características

Datos de conexión

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

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

Interruptor diferencial

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

Interruptores

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

Instalación

Desconexión de la red

 Riesgo de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

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

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

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

Fusibles roscados

- Extraiga completamente los fusibles de los alojamientos.

Automáticos eléctricos de rosca

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

Automáticos eléctricos

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

Interruptor diferencial

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

Cable de conexión

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

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

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

Cambiar el cable de conexión

 Riesgo de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada.

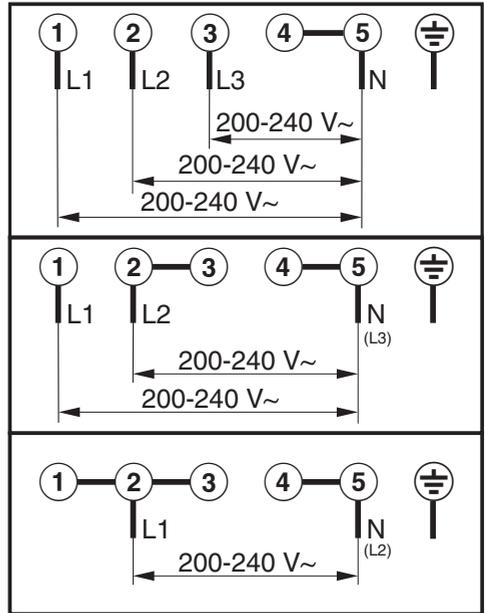
El cable de conexión deberá ser sustituido exclusivamente por un electricista autorizado.

En caso de sustituir el cable de conexión, hágalo por un cable tipo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC) con el diámetro adecuado. A través de un distribuidor o del Servicio Post-venta 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.



Instalación

Hojas de datos del producto

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

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = 230x460 mm 2. = 230x460 mm 3. = 4. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	1. = 180,1 Wh/kg 2. = 180,7 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	180,4 Wh/kg

Ficha para campana extractora

según reglamento delegado (UE) n° 65/2014 y reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KMDA 7676 FL-A
Consumo de energía anual ($AEC_{campana}$)	kWh/año
Clase de eficiencia energética	A+
Índice de eficiencia energética ($EEl_{campana}$)	38,1
Eficiencia fluodinámica ($FDE_{campana}$)	35,0
Clase de eficiencia fluodinámica	
A (más eficiente) a G (menos eficiente)	A
Eficiencia de iluminación ($LE_{campana}$)	lx/W
Clase de eficiencia de iluminación	
A (más eficiente) a G (menos eficiente)	-
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	318,3 m ³ /h
Flujo de aire (velocidad mín.)	196 m ³ /h
Flujo de aire (velocidad máx.)	530 m ³ /h
Flujo de aire (posición ultrarrápida o reforzada)	605 m ³ /h
Flujo de aire máx. ($Q_{máx.}$)	605,0 m ³ /h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia	502 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.)	65 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	126,9 W
Consumo de electricidad en modo desactivado (P_o)	W
Consumo de electricidad en modo espera (P_s)	W
Potencia nominal del sistema de iluminación	0,0 W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción	0 lx
Factor de incremento temporal	0,7

Instalación

Declaración de conformidad

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

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

- productos, descarga, en www.miele.es
- Atención al cliente, solicitud de información, instrucciones de manejo, <https://miele.es/manuales-125> introduciendo el nombre del producto o el número de fabricación

Banda de frecuencia	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Potencia de transmisión máxima	< 100 mW

Miele S.A.U.

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

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

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

Alemania**Dirección del fabricante**

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

KMDA 7676 FL-A, KMDA 7676 FL-U

es-ES

M.-Nr. 12 536 600 / 00