Instrucciones de montaje y manejo
Placas de inducción



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

es-ES

M.-Nr. 13 164 480

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad **7**

Sostenibilidad y protección del medio ambiente **17**

Instalación **19**

Indicaciones de seguridad para el montaje 19

Indicaciones de seguridad adicionales para el modo salida de aire al exterior 20

Indicaciones de seguridad adicionales para el modo Plug & Play 22

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera 24

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje enrasado 24

Distancias de seguridad 25

Modos de funcionamiento 28

Ejemplos de montaje 28

Medidas del adaptador Plug & Play 30

Medidas de instalación para el montaje sobre encimera 31

KMDA 5649 FR 31

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish 32

Función por salida de aire y recirculación de aire guiada 33

Funcionamiento Plug&Play 35

Medidas de instalación para el montaje enrasado 37

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish 37

Función por salida de aire y recirculación de aire guiada 39

Funcionamiento Plug&Play 40

Conexión al contacto de la ventana, en caso necesario 41

Montaje de la placa de cocción sobre encimera con modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado 43

Preparar la encimera para la instalación sobre encimera en modo salida de aire o recirculación de aire guiado. 43

Montaje de la placa de cocción sobre encimera en modo salida de aire al exterior o modo recirculación de aire guiado 43

Montaje de la placa de cocción sobre encimera con Plug & Play 44

Preparación de la encimera para la instalación sobre encimera con Plug&Play 44

Colocar la placa de cocción sobre encimera con Plug & Play 45

Montaje enrasado de la placa de coccióncon modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado 46

Preparar la encimera para la instalación enrasada con salida de aire y modo recirculación de aire guiado 46

Colocación enrasada de la placa de cocción con modo salida de aire al exterior y modo recirculación de aire guiado 46

Montaje enrasado de la placa de coccióncon Plug & Play 47

Preparación de la encimera para la instalación enrasada con Plug&Play 47

Colocar la placa de cocción enrasada con Plug & Play 48

Contenido

Recortar la pared trasera sin plantilla de perforación 50
Realizar un recorte en la pared posterior en caso de instalación sobre encimera, con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 200 mm. 50
Realizar un recorte en la pared posterior para la instalación enrasada, con una distancia de instalación (vertical) entre la parte superior de la placa y el punto más bajo del adaptador Plug & Play de 200 mm 51
Conexión eléctrica 52

Saber más **54**
Esta placa de cocción 54
Equipamiento 55
Suministro 55
Accesorios que se pueden adquirir posteriormente 56
Elementos de manejo e indicación . 57
Datos de la zona de cocción 59
Powermanagement 60
Cómo funciona 60
Componentes 61
Filtro para la grasa 61
Filtro de olores 61
Funciones especiales 61
Detección permanente de recipientes de cocción 61
Reconocimiento del tamaño del menaje 61
Área de cocción Flex 61
Niveles de potencia de la placa de cocción 61
Booster de la placa de cocción .. 61
Stop&Go 61
Inicio automático de cocción 61
Timer 62
Bloqueo de puesta en funcionamiento 62
Bloqueo 62
Función Recall 62
Mantener calientes 62
Función Limpieza 62
Con@ctivity 62
Modo recirculación de aire guiado 62
Funcionamiento Plug & Play 63
Niveles de potencia del extractor 63
Booster del extractor 63
Función de funcionamiento posterior 63
Contador de horas de funcionamiento 63
Ajustes 63
Modo Exposición 63
Indicación de calor residual 63
Desconexión automática de seguridad 63
Protección contra el sobrecalentamiento 64
Versión de software 64

Puesta en marcha **65**
Desembalaje de la placa de cocción 65
Limpieza de la placa de cocción por primera vez 65
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción 65

Contenido

Primera puesta en funcionamiento del extractor 65

Manejo **66**

Indicaciones de seguridad para el manejo 66

Conectar la placa de cocción 66

Colocar el recipiente de cocción..... 67

Combinar/Separar manualmente las zonas de cocción Flex..... 67

Niveles de potencia de la placa de cocción..... 67

- Ajustar el nivel de potencia 67
- Ajustar el nivel de potencia - Niveles intermedios..... 68
- Modificación del nivel de potencia..... 68

Booster 68

- Activar el Booster 68
- Desactivar Booster..... 68

Activar/desactivar la función Stop&Go 68

Transferencia de potencia 69

Inicio automático de cocción 69

- Activar el inicio automático de cocción..... 69
- Desactivar el inicio automático de cocción..... 69

Timer 69

- Ajustar un tiempo 69
- Ajustar un timer 70
- Modificar el timer 70
- Borrar el timer 70
- Ajuste de la hora de desconexión 70
- Modificar la hora de desconexión de un proceso de cocción... 70
- Borrar la hora de desconexión de un proceso de cocción 71
- Ajustar la hora de desconexión de otros procesos de cocción 71
- Indicación de la hora de desconexión de un proceso de cocción 71
- Uso simultáneo de las funciones del timer 71

Bloqueo de puesta en funcionamiento..... 71

- Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento..... 71
- Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento..... 72

Bloqueo 72

- Activar el bloqueo..... 72
- Desactivar el bloqueo 72

Activar la función Recall..... 72

Activar/desactivar Mantener calientes 72

Función limpieza..... 73

- Activar función Limpieza 73
- Desactivar la función Limpieza... 73

Extractor 73

- Ajustar manualmente el nivel de potencia del extractor. 73
- Desconectar el extractor manualmente..... 73
- Activar el Booster 73
- Desactivar Booster..... 73
- Desactivar temporalmente Con@ctivity 73
- Funcionamiento posterior 73

Activar/desactivar del modo Exposición 74

Rangos de ajuste de los niveles de potencia de la placa de cocción **75**

Es importante saber **77**
Esta placa de cocción 77
Funcionamiento de las placas de inducción 77
Ruidos 77
Recipiente de cocción 77
El extractor 79
Funcionamiento del extractor 79
Consejos para la extracción de aire 79

Ajustar la configuración **81**
Indicar la versión de software 84

Limpieza y mantenimiento **85**
Superficies 85
Limpieza de placa vitrocerámica: KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL 85
Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento 85
Intervalo de limpieza 86
Limpiar las superficies de la vitrocerámica 86
Productos para la limpieza inadecuados 86
Limpieza de placa MattFinish: KMDA 5649 FL MattFinish 87
Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento 87
Intervalo de limpieza 88
Limpieza de las superficies vitrocerámicas MattFinish 88
Productos para la limpieza inadecuados 89
Componentes aptos para la limpieza en el lavavajillas 89
Rejilla de la cubierta 89
Retirar la rejilla de la cubierta 89
Limpieza manual de la rejilla de la cubierta 89
Limpiar la rejilla de la cubierta en el lavavajillas 89
Filtro para la grasa 90
Extracción del filtro para la grasa 90
Limpieza manual del filtro para la grasa 90
Limpieza del filtro para la grasa en el lavavajillas 90
Colocar el filtro para la grasa 90
Sustituir el filtro para la grasa 90
Resetear el contador de horas de funcionamiento del filtro para la grasa 91
Filtro de olores (solo para modo recirculación de aire guiado o modo Plug & Play) 91
Sustituir filtro de olores (solo para modo recirculación de aire guiado o modo Plug&Play) 91
Reajuste del contador de horas de funcionamiento filtro de olores (solo para modo recirculación de aire guiado o Plug & Play) 91
Limpieza de la bandeja de goteo del extractor 91
Limpiar el interior de la carcasa del extractor 92

Solucionar anomalías **93**
Mensajes en las indicaciones/en el display 93
Comportamiento inesperado 94
Resultado insatisfactorio 95
Problemas generales o anomalías técnicas 96

Servicio Posventa **98**
Contacto en caso de anomalías 98
Placa de características 98

Contenido

Garantía 98

Datos técnicos **99**
Hojas de datos del producto 99
Derechos de propiedad intelectual y licencias 100

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

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

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

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

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

Aplicación adecuada

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

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

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

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

Niños en casa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Seguridad técnica

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

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

▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o una norma comparable.
Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas tanto durante el funcionamiento aislado como durante el 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, un electricista debe revisar la instalación eléctrica.

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ La conexión de la placa deberá realizarla un electricista (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).

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

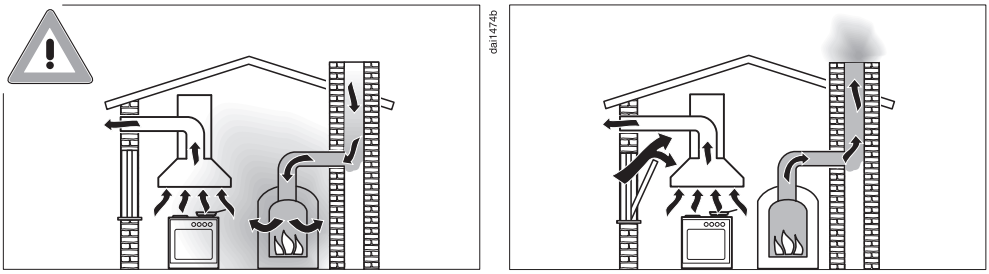
▶ La placa de cocción debe estar totalmente desenchufada de la red eléctrica cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegurarse de:

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

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

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

Funcionamiento simultáneo con un aparato de combustión



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

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

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

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

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

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

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

Uso apropiado

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

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

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

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

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

▶ No calentar nunca recipientes de cocción sin contenido.

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Los objetos calientes sobre las teclas sensoras y las indicaciones pueden dañar las partes electrónicas subyacentes. No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre las teclas sensoras y las indicaciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ No cubra la rejilla del extractor durante el funcionamiento.

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

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

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

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

Limpieza y mantenimiento

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

▶ Si la placa está sobre un horno o una cocina con pirólisis, no la ponga en funcionamiento durante el proceso de pirólisis, ya que podría accionarse la protección contra sobrecalentamiento de la placa de cocción (véase el capítulo correspondiente).

▶ Los cosméticos, especialmente la crema solar y los desinfectantes de manos, pueden provocar manchas permanentes en la superficie de cristal mate. Si la superficie de cristal mate ha entrado en contacto con cosméticos, eliminar los residuos inmediatamente con agua tibia, detergente suave y un paño de microfibra limpio.

Accesorios

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

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

Consejos para ahorrar energía al cocinar

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

Consejos para ahorrar energía al utilizar la campana extractora

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

Eliminación del embalaje

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

La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilizar las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos. El 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 desechar el aparato inservible en la basura doméstica.



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

quier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Llevarlas a un punto de recogida adecuado donde puedan ser entregados gratuitamente. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

Indicaciones de seguridad para el montaje

⚠ Daños derivados de un montaje incorrecto.

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

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

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

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

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

⚠ Daños producidos por la caída de objetos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ La altura mínima del zócalo es de:

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

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

▶ Mantener las distancias de seguridad (ver el capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad)».

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

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

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

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

Instalación

Indicaciones de seguridad adicionales para el modo Plug & Play

Valor U

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

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

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

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

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

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

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

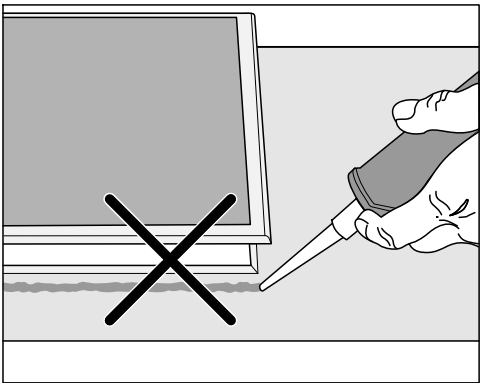
▶ Para la instalación de la placa de cocción se necesita una plantilla.

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

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

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

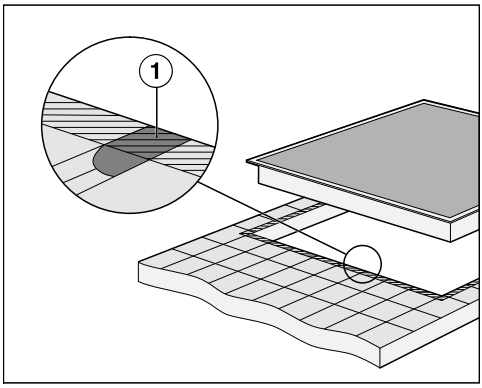
Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje sobre encimera



⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

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

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



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

Indicaciones de seguridad adicionales para el montaje enrasado

⚠ Daños provocados por un producto para sellar inadecuado.

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

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

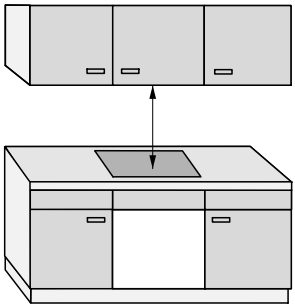
▶ La anchura interior del armario inferior debe ser, como mínimo, igual a la anchura del hueco interior de la encimera (ver el capítulo «Montaje», apartado «Medidas de montaje para el montaje enrasado») para garantizar el libre acceso a la placa de cocción desde abajo después del montaje y poder desmontar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

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

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

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad por encima de la placa de cocción



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

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

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

Instalación

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

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

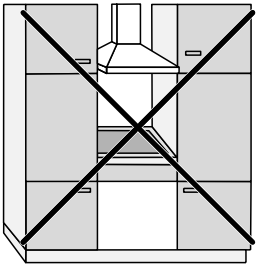
- **distancia mínima posterior** ① desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de esta:
  50 mm

  y

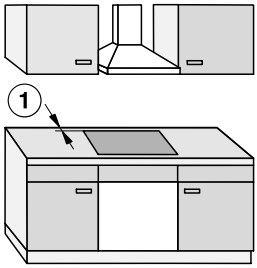
- **distancia mínima a la derecha** ② desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:
  50 mm y en el lado opuesto una distancia mínima de 200 mm

  o

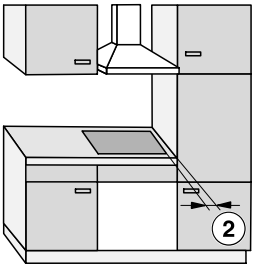
- **distancia mínima a la izquierda** ③ desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:
  50 mm y en el lado opuesto una distancia mínima de 200 mm



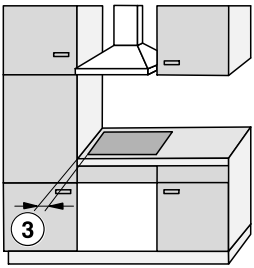
No permitido



Muy recomendable



No recomendable

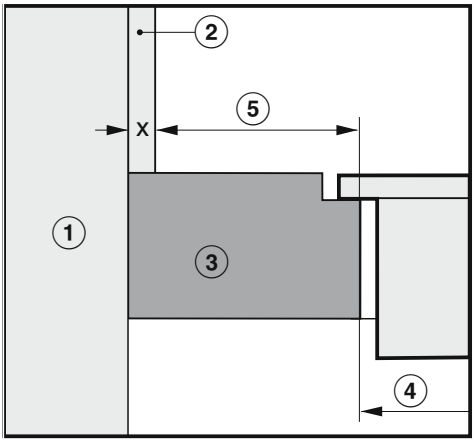


No recomendable

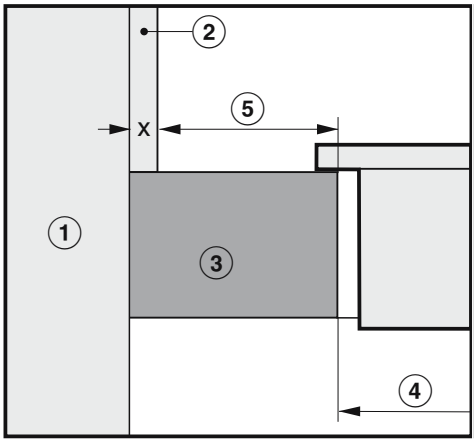
Distancia de seguridad al revestimiento del hueco

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

Montaje enrasado



Montaje sobre encimera



① Mampostería

② Medida x = grosor del revestimiento del hueco

③ Encimera

④ Recorte en la encimera

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

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

ver el capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»
Ejemplo: Grosor del revestimiento de hueco no combustible 15 mm
50 mm – 15 mm = distancia mínima 35 mm

Instalación

Modos de funcionamiento

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

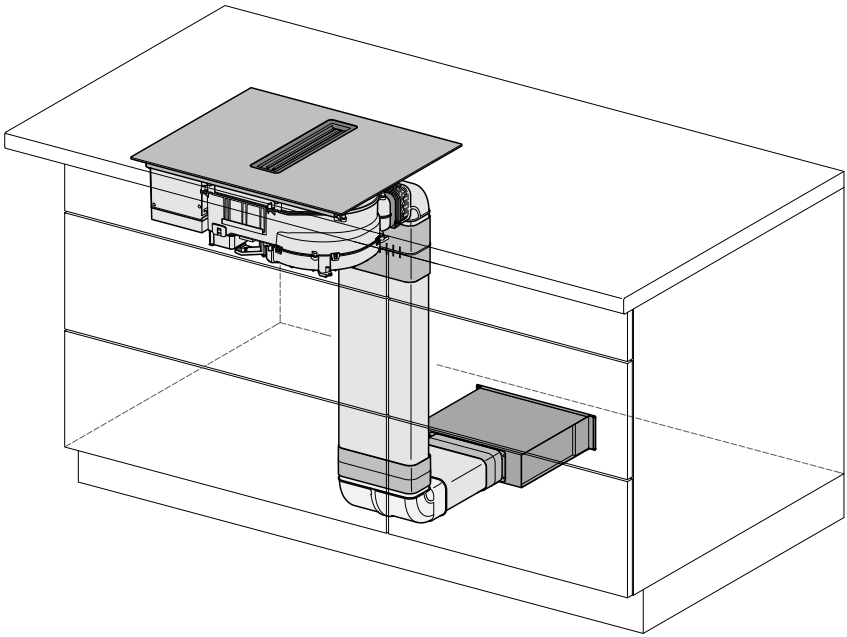
Dependiendo del modo de funcionamiento y de la situación de montaje, pueden ser necesarios otros accesorios y un ajuste de los ajustes de fábrica.

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

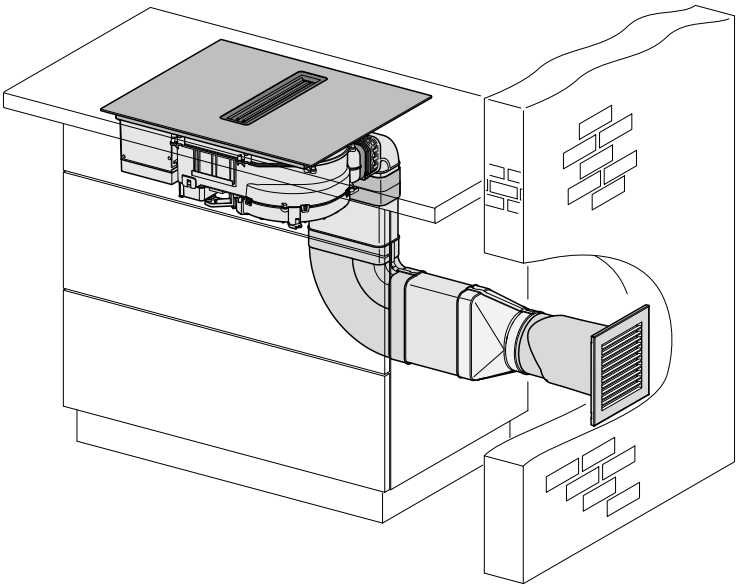
✓ Necesario
● No necesario

Ejemplos de montaje

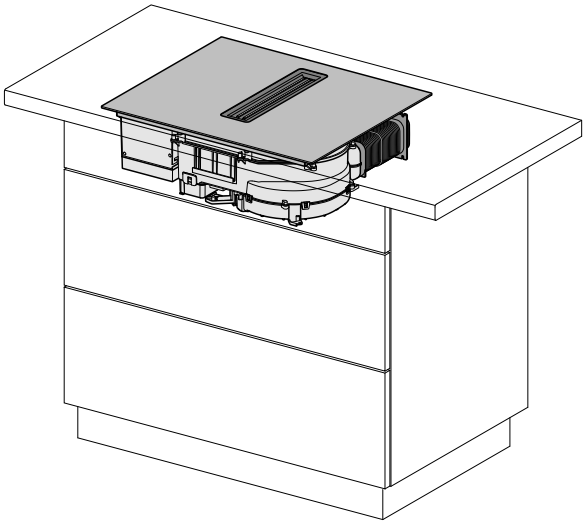
Modo recirculación de aire guiado



Modo salida de aire al exterior

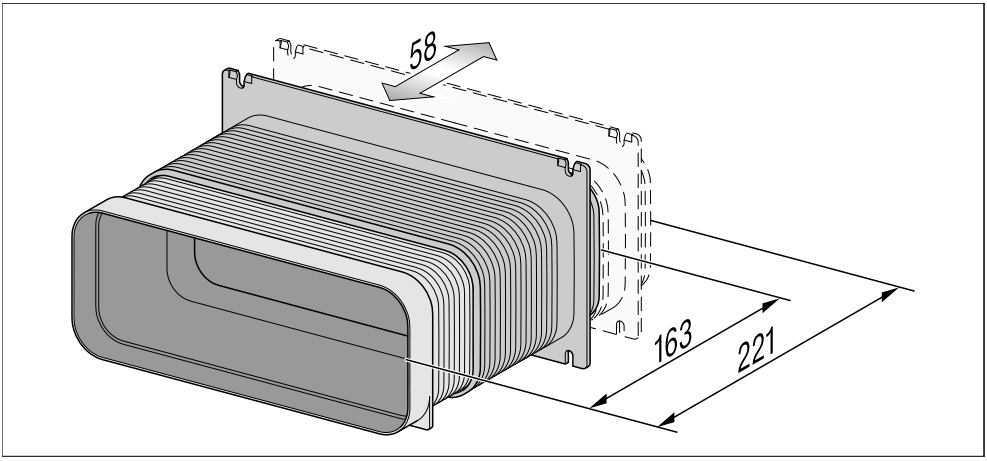


Funcionamiento Plug & Play



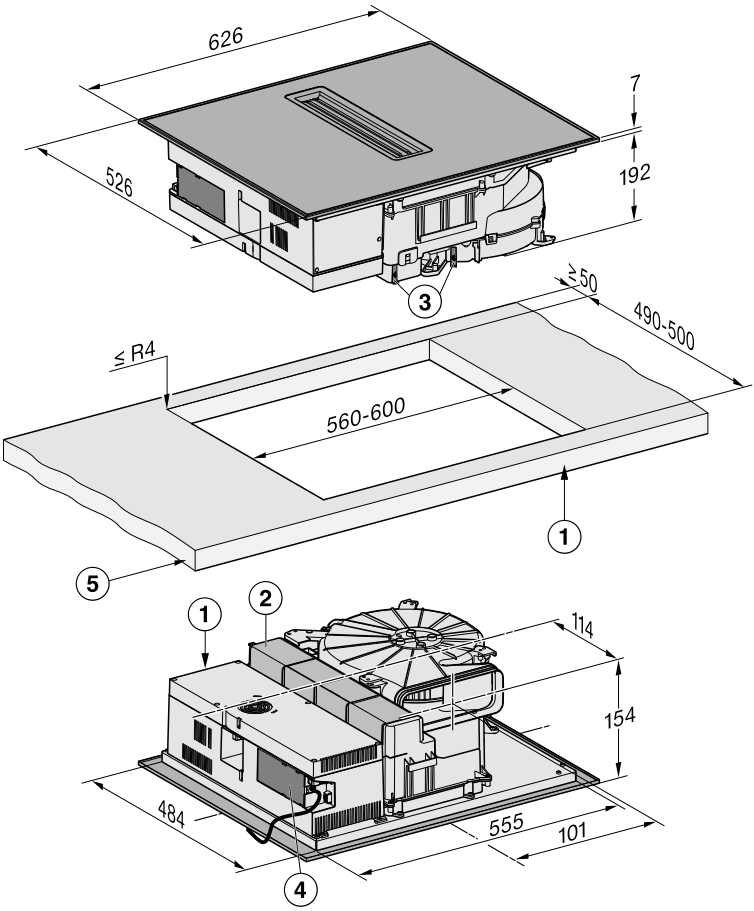
Instalación

Medidas del adaptador Plug & Play



Medidas de instalación para el montaje sobre encimera

KMDA 5649 FR



Todas las medidas se indican en mm.

① Frontal

② Bandeja de goteo extraíble

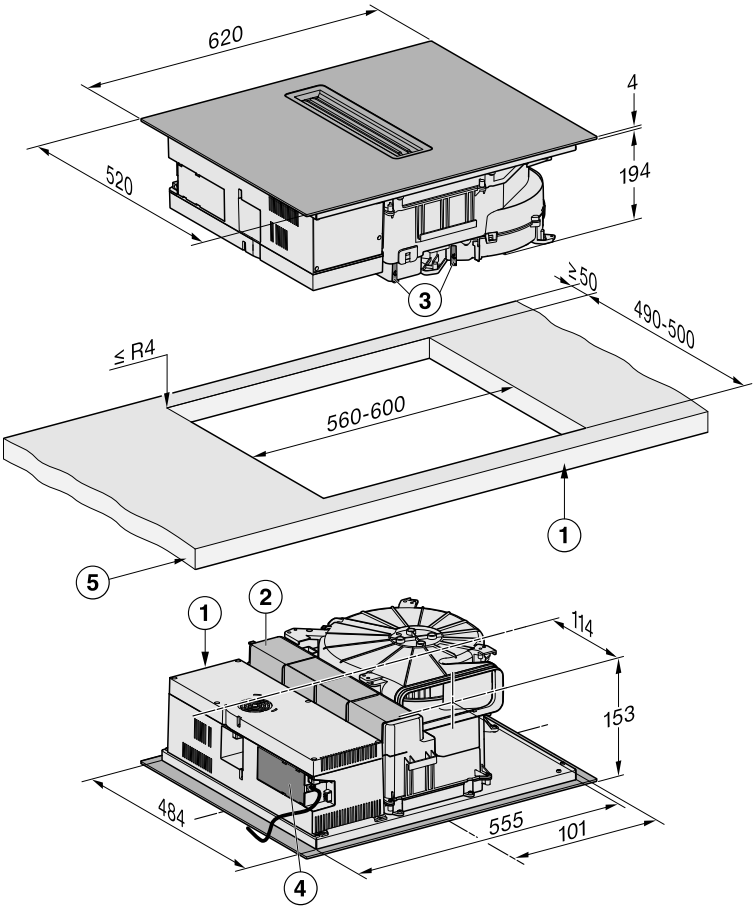
③ Tapa de limpieza

④ Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.080 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

Instalación

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



Todas las medidas se indican en mm.

① Frontal

② Bandeja de goteo extraíble

③ Tapa de limpieza

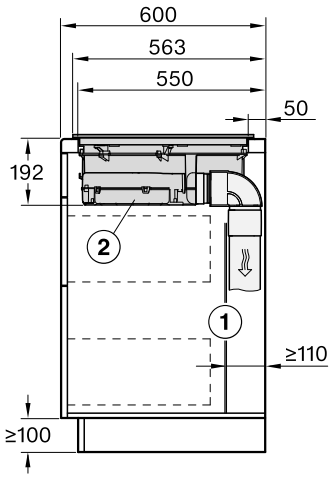
④ Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.080 mm

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

Función por salida de aire y recirculación de aire guiada

Fondo de la encimera 600 mm

KMDA 5649 FR

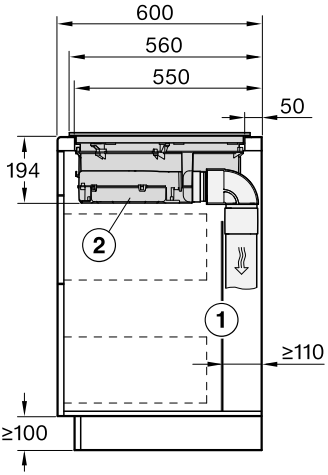


Todas las medidas se indican en mm.

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

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

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



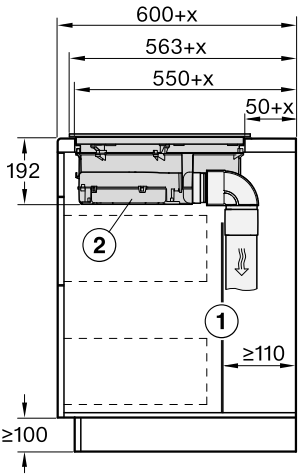
Todas las medidas se indican en mm.

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

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

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 5649 FR



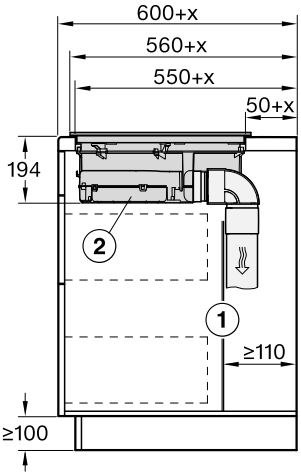
Todas las medidas se indican en mm.

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

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

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

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Todas las medidas se indican en mm.

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

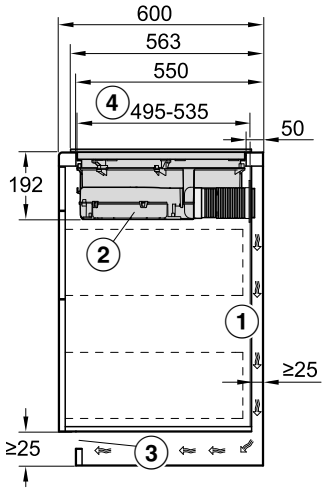
② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

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

Funcionamiento Plug&Play

Fondo de la encimera 600 mm

KMDA 5649 FR



Todas las medidas se indican en mm.

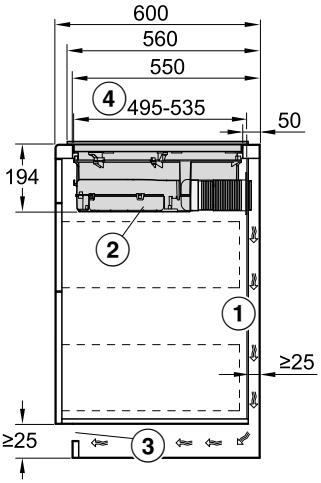
① Para el tendido de la salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante se deberá mantener una distancia mínima de 25 mm.

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

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

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

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Todas las medidas se indican en mm.

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

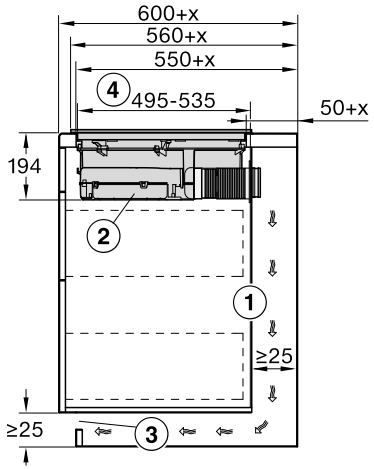
② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

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

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

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Todas las medidas se indican en mm.

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

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

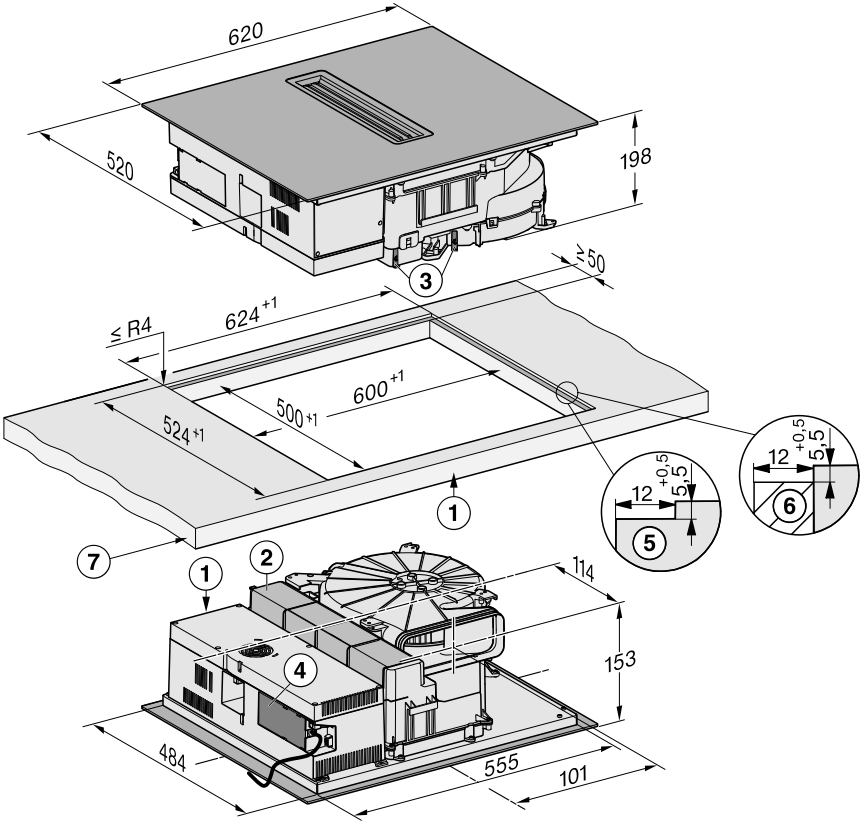
③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm².

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

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

Medidas de instalación para el montaje enrasado

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish



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

① Frontal

② Bandeja de goteo extraíble

③ Tapa de limpieza

④ Caja con cable de conexión a la red
Cable de conexión a la red L = 1.080 mm

⑤ Encimera de piedra natural con fresado escalonado

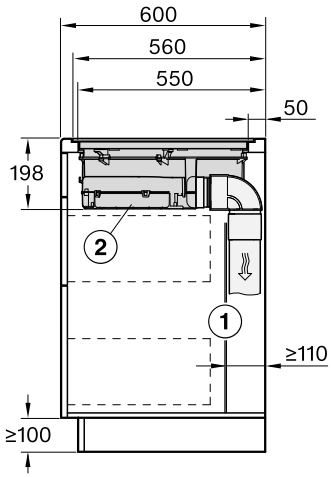
⑥ Listón de madera 12 mm (accesorios no suministrados)

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

Función por salida de aire y recirculación de aire guiada

Fondo de la encimera 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



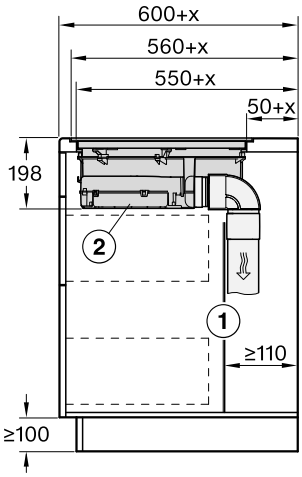
Todas las medidas se indican en mm.

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

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

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Todas las medidas se indican en mm.

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

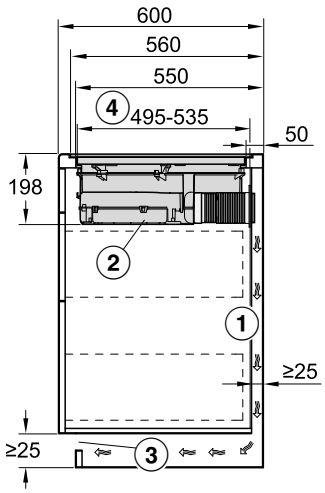
② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

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

Funcionamiento Plug&Play

Fondo de la encimera 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Todas las medidas se indican en mm.

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

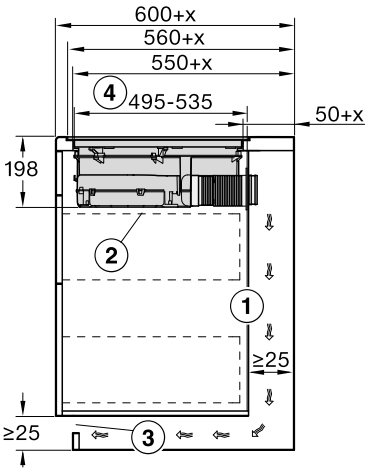
② La bandeja de goteo y la(s) tapa(s) de limpieza deben quedar accesibles tras el montaje.

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

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

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL Matt-Finish



Todas las medidas se indican en mm.

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

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

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

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

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

Conexión al contacto de la ventana, en caso necesario

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

Existe peligro de sufrir daños personales por descargas eléctricas.

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

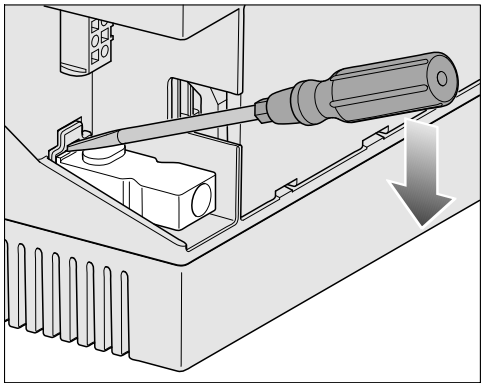
El cable de conexión del sistema de conmutación solo puede ser conectado por un electricista especializado.

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

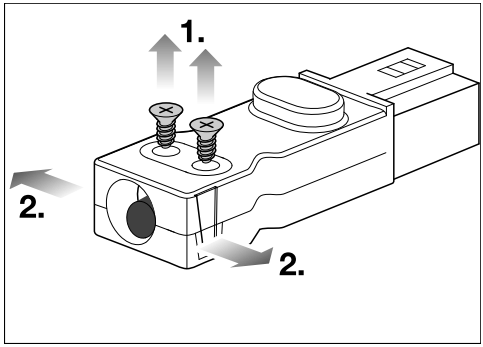
El sistema de conmutación deberá estar equipado con un contacto de cierre sin potencial que sea apto para 230 V, 1 A. El extractor está fuera de servicio cuanto tiene estado de conmutación abierto.

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

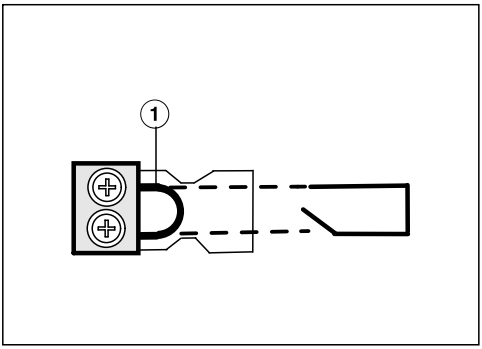
Es necesaria la documentación correspondiente del sistema de conmutación para poder llevar a cabo la conexión y el funcionamiento sin riesgos.



- Soltar el enclavamiento y extraer la clavija.



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



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

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

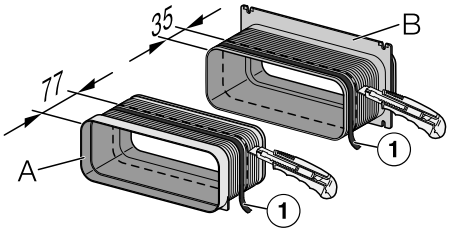
Preparar la encimera para la instalación sobre encimera en modo salida de aire o recirculación de aire guiado.

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

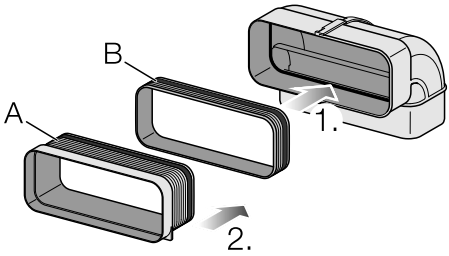
Asegurarse de que estos materiales no entran en contacto con la superficie de la encimera.

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

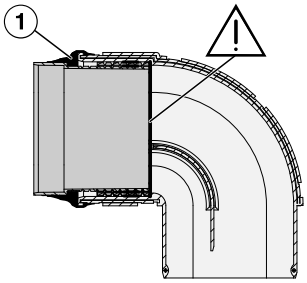
- Pegar la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa de cocción. No pegar la cinta de sellado sometiéndola a tensión.
- Pasar el cable de conexión a la red de la placa de cocción hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Colocar la placa de cocción centrada en el recorte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



- Cortar 77 mm de la parte trasera del adaptador A y 35 mm de la parte delantera del adaptador B.
- Pegar cinta selladora (①) alrededor del extremo de la parte delantera del adaptador A y alrededor de la parte cortada del adaptador B.



- 1. Introducir la parte cortada del adaptador B en la conducción de entrada de aire.
- 2. Enchufar el adaptador A en la parte cortada del adaptador B.



- Pegar cinta selladora (①) alrededor del extremo del conducto.
- Instalar el conducto en la placa de cocción.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica.
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.

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

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

- Tener en cuenta las distancias de seguridad.
- Hacer el hueco de la encimera.
- Recortar la plantilla de perforación en la parte superior hasta alcanzar el grosor de la encimera. Colocar la plantilla de perforación número 2 en la parte superior de la pared trasera del armario. Hacer un recorte para el adaptador Plug&Play según la plantilla de perforación.

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

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

Colocar la placa de cocción sobre encimera con Plug & Play

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

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

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

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

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

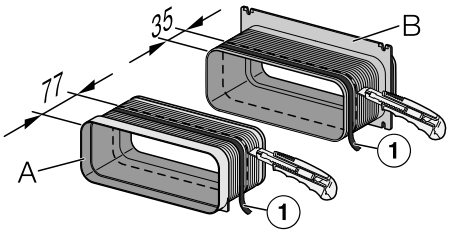
- Tener en cuenta las distancias de seguridad.
- Hacer el hueco de la encimera.
- Encimeras de madera maciza/encimeras con azulejos:
  fijar los listones de madera 5,5 mm por debajo el canto superior de la encimera.

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

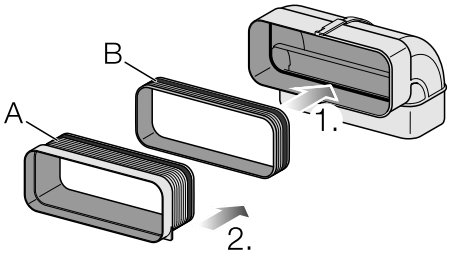
- Pegar la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa de cocción. No pegar la cinta de sellado sometiéndola a tensión.
- Pasar el cable de conexión a la red de la placa de cocción hacia abajo a través del hueco de la encimera.

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

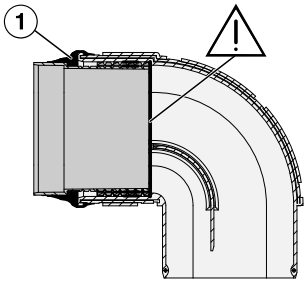
- Colocar la placa de cocción en el recorte (hueco de empotramiento) y centrarla.



- Cortar 77 mm de la parte trasera del adaptador A y 35 mm de la parte delantera del adaptador B.
- Pegar cinta selladora (①) alrededor del extremo de la parte delantera del adaptador A y alrededor de la parte cortada del adaptador B.



- 1. Introducir la parte cortada del adaptador B en la conducción de entrada de aire.
- 2. Enchufar el adaptador A en la parte cortada del adaptador B.



- Pegar cinta selladora (①) alrededor del extremo del conducto.
- Instalar el conducto en la placa de cocción.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica.
- Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción.
- Llenar la junta entre la placa de cocción y la encimera con silicona termorresistente (mín. 160 °C).

Montaje enrasado de la placa de cocción con Plug & Play

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

- Tener en cuenta las distancias de seguridad.
- Hacer el hueco de la encimera.
- Recortar la plantilla de perforación en la parte superior hasta alcanzar el grosor de la encimera. Colocar la plantilla de perforación 1 en la parte superior de la pared trasera del armario. Hacer un recorte para el adaptador Plug&Play según la plantilla de perforación.

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

Colocar la placa de cocción enrasada con Plug & Play

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

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

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

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

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

Instalar la conducción de salida de aire

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

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

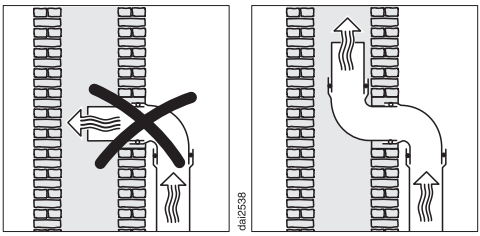
En caso de duda, dejar que un inspector de obra responsable confirme que el funcionamiento no constituye ningún peligro.

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

El extractor dispone de una conexión de salida de aire de 222 x 88 mm.

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

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

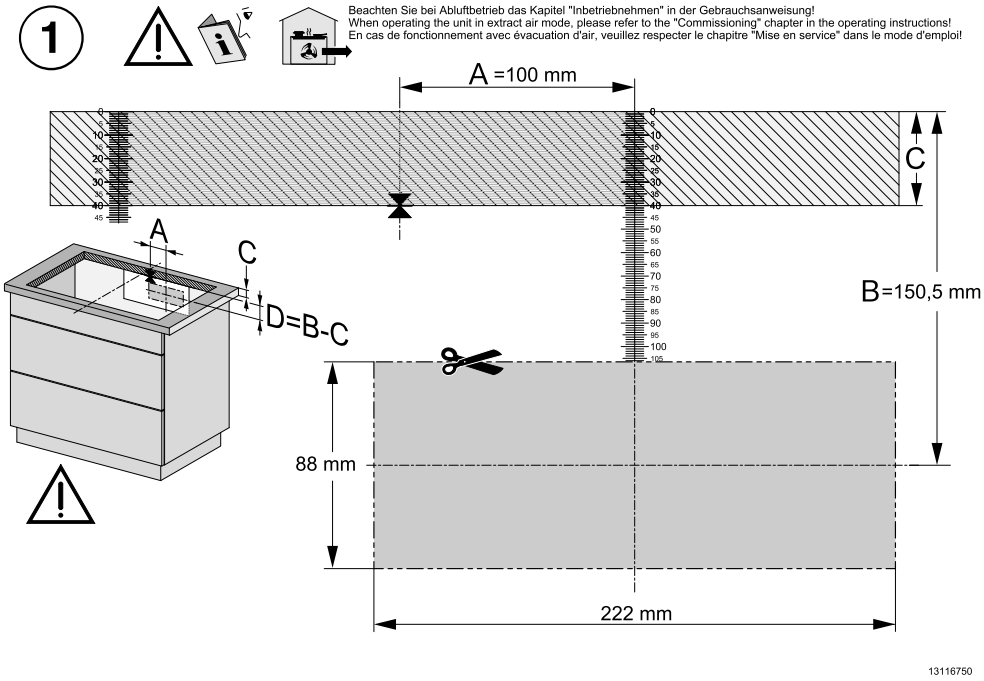


- Si la salida de aire se conduce a una chimenea de salida, el manguito acodado de la conducción deberá estar orientado en el sentido de la corriente.
- Si la conducción de salida de aire se encuentra tendida en horizontal, se deberá tener en cuenta una pendiente. De esta forma, se evita que el agua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

Recortar la pared trasera sin plantilla de perforación

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

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

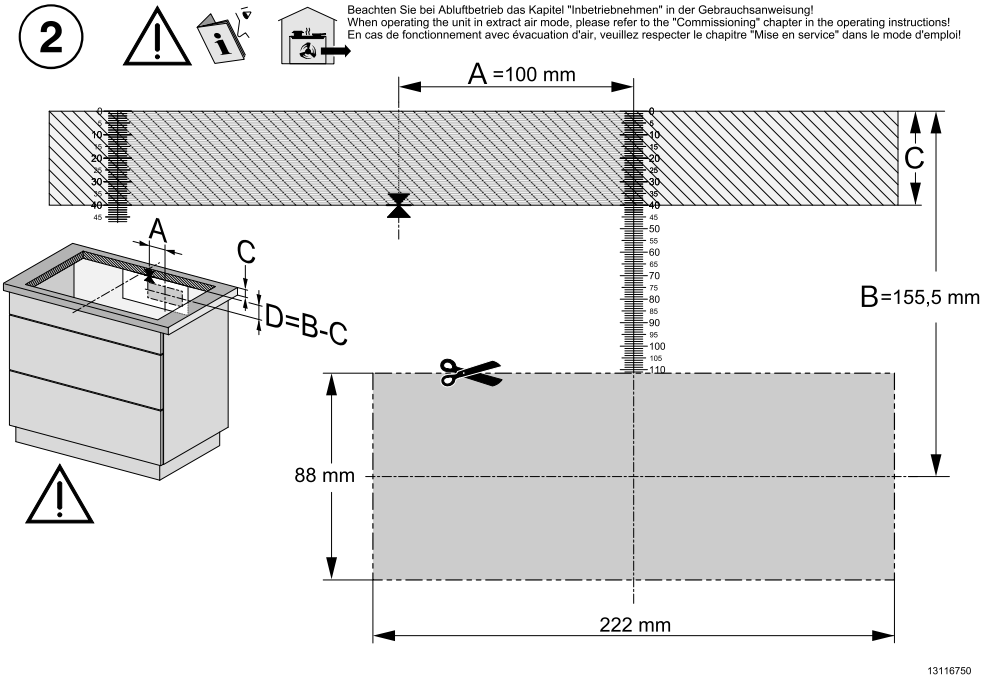


Vista de la plantilla de perforación página 2. No está a escala.

- Medir el grosor de la encimera (C).
- Determinar el punto medio de la parte alargada del recorte.
- Marcar el punto que está a 100 mm (A) a la derecha del punto medio.
- Marcar el punto (D) que está (B [150,5 mm] - C [grosor de la encimera]) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Recortar una abertura con las siguientes medidas alrededor de la zona: 222 x 88.
- Solo funcionamiento Plug & Play: Enganchar el adaptador Plug & Play en la posición 2.

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

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



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

- Medir el grosor de la encimera (C).
- Determinar el punto medio de la parte alargada del recorte.
- Marcar el punto que está a 100 mm (A) a la derecha del punto medio.
- Marcar el punto (D) que está (B [155,5 mm] - C [grosor de la encimera]) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Recortar una abertura con las siguientes medidas alrededor de la zona: 222 x 88.
- Solo funcionamiento Plug & Play: Enganchar el adaptador Plug & Play en la posición 1.

Conexión eléctrica

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

Potencia total

ver la placa de características

Datos de conexión

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

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

Dispositivo de corriente residual

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

Interruptores

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

Desconexión de la red

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

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

Fusibles roscados

- Extraer completamente los fusibles de los alojamientos.

Automáticos eléctricos de rosca

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

Automáticos eléctricos

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

Dispositivo de corriente residual

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

Cable de conexión

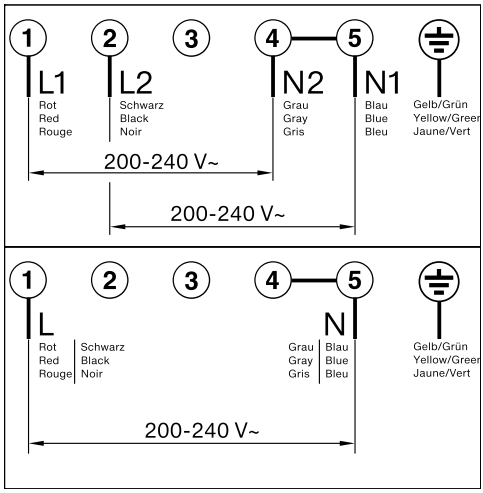
La placa de cocción debe conectarse con un cable de conexión a red del modelo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC) con la sección transversal apropiada de acuerdo con el esquema de conexiones.

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

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

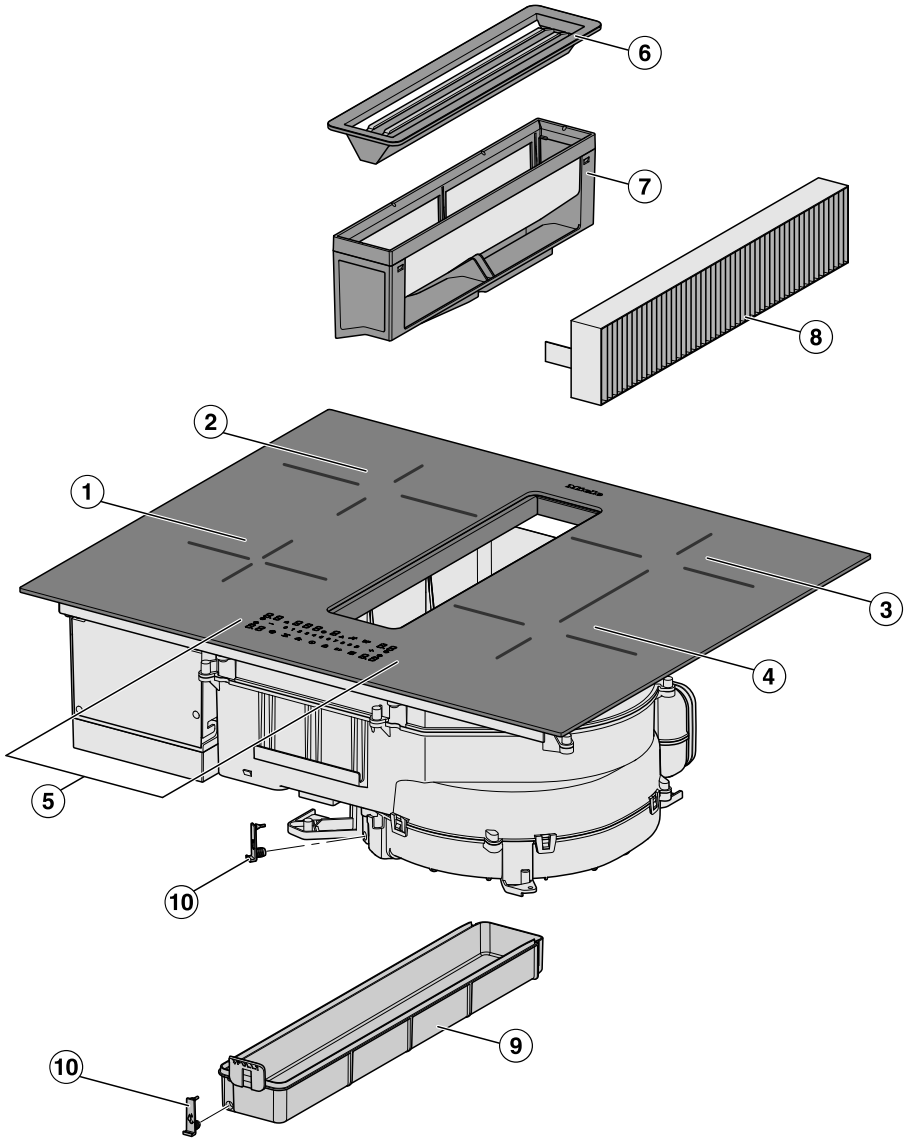
Esquema de conexión

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.



Saber más

Esta placa de cocción



① Zona de cocción con Booster

② Zona de cocción con Booster

③ Zona de cocción Flex con Booster
combinable con la zona de cocción Flex ④ en área de cocción Flex

④ Zona de cocción Flex con Booster
combinable con la zona de cocción Flex ③ en área de cocción Flex

⑤ Elementos de manejo e indicación

⑥ Cubierta en forma de rejilla

⑦ Filtro de grasas

⑧ Filtro de olores
Solo se requiere para el modo recirculación de aire guiada o Plug & Play

⑨ Bandeja de goteo extraíble

⑩ Tapa de limpieza

Equipamiento

Dotación según modelo.

Suministro

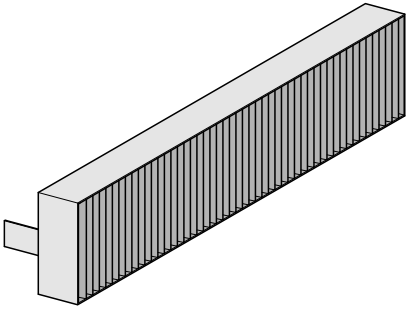
- Plantilla de perforación
- Filtro de olores
- Adaptador Plug&Play
- Instrucciones de montaje y manejo
- Cable de conexión
- Accesorios adicionales (disponibles según modelo)

Plantilla de perforación

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

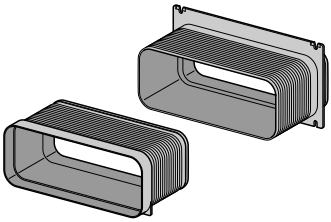
Saber más

Filtro de olores



El filtro de olores con carbón activo DKF 37-P se incluye con el KMDA 1.

Adaptador Plug&Play

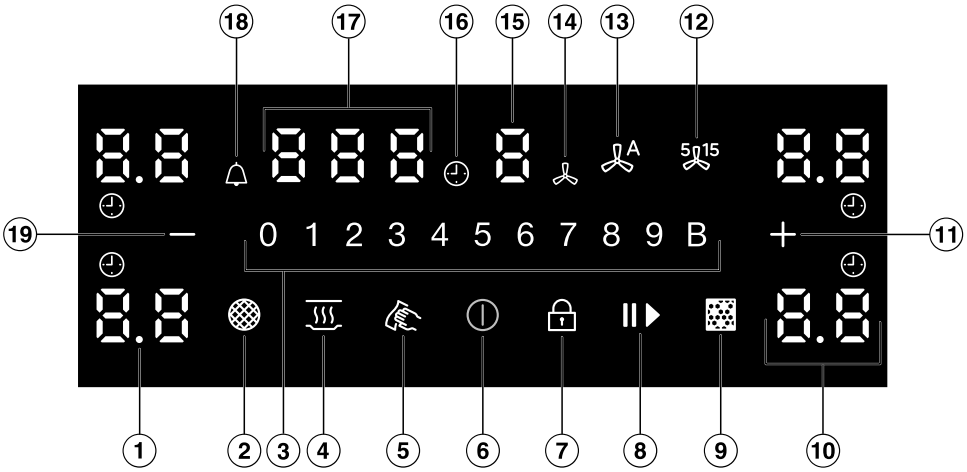


Accesorios que se pueden adquirir posteriormente

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

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

Elementos de manejo e indicación



① Indicación de separación
Indicación de los niveles de potencia intermedios

② *Indicador del filtro de grasa*
Es necesario limpiar el filtro para la grasa

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

④ Tecla *Mantener calientes*
Para activar/desactivar la función especial para mantener calientes los alimentos

⑤ Tecla *Función Limpieza*
Para bloquear los elementos de manejo e indicación durante 20 segundos

⑥ Tecla *On/Off*

⑦ Tecla *Bloqueo de puesta en funcionamiento/ Bloqueo*
Para bloquear los elementos de manejo e indicación

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

⑨ *Indicador del filtro antiolores*
Es necesario sustituir el filtro de olores

Saber más

⑩ Indicación de las zonas de cocción

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

⑪ Tecla *Más* +
- Para cambiar los niveles de potencia: niveles intermedios
- Para adaptar los tiempos
- Para modificar los ajustes

⑫ Tecla *Funcionamiento posterior de 5 o 15 minutos* 5 15

⑬ Tecla *Con@ctivity* A
Para activar/desactivar la función Con@ctivity del extractor integrado

⑭ *Extractor*

⑮ Indicación para el extractor

0	Extractor listo para funcionar
1 hasta *3*	Nivel de potencia
b	El Booster está activado
A	La función Con@ctivity del extractor integrado está activada

⑯ *Desconexión de seguridad*
Indica el ajuste de la hora de desconexión para la/una zona de cocción.

⑰ Indicación del timer

00 hasta *99*	Tiempo en minutos
LOC	Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento/el bloqueo
dE	El modo Exposición está activado

⑱ *Minutero avisador*

⑲ Tecla *Menos* —
- Para cambiar los niveles de potencia: niveles intermedios
- Para adaptar los tiempos

Datos de la zona de cocción

Zona de cocción	Tamaño en cm[1]		Potencia máxima en vatios a 230 V[2]		Zona de cocción acoplada[3]
	Ø	▭			
①	12–16	–	normal Booster	1.200 1.500	②
②	14–21	–	normal Booster	2.000 2.600	①
③	14–21	14 x 14 – 21 x 19	normal Booster	2.100 3.000	④
④	14–21	14 x 14 – 21 x 19	normal Booster	2.300 2.600	③
③ + ④	18–21	18 x 18 – 21 x 39	normal Booster	3.000 3.600	-
			Total	7.360	

1) Dentro de la zona indicada es posible utilizar recipientes de cocción de cualquier diámetro o con cualquier tipo de base (ancho × fondo).

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

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

Powermanagement

Potencia total

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

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

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

Efectos de la distribución de la potencia

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

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

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

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

Cómo funciona

Placa de cocción apagada

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

Selección de una zona de cocción

Para efectuar ajustes en una zona de cocción, esta debe estar seleccionada; para seleccionar una zona de cocción, pulsar la indicación de la zona correspondiente. Al tocar la indicación de la zona de cocción, esta se ilumina con intensidad. Mientras la indicación de la zona de cocción permanezca iluminada con intensidad, la zona estará seleccionada y se podrán realizar ajustes en ella. Si se detectan recipientes de cocción en las otras zonas de cocción, las indicaciones de las otras zonas de cocción se encienden atenuadas. **Excepción**: cuando solo hay una zona de cocción en funcionamiento, los ajustes se pueden realizar sin necesidad de seleccionarla.

Ventilación de la cocina

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

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

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

Componentes

Filtro para la grasa

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

Filtro de olores

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

Se incluye un filtro de olores (DKF 37-P) de fábrica.

Los filtros de olores están disponibles como accesorio para instalación posterior.

Funciones especiales

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 tamaño del menaje

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

Área de cocción Flex

Según el modelo, es posible que la placa de cocción no disponga de un área de cocción Flex.

En un área de cocción Flex se conectan dos zonas de cocción Flex. Esto permite utilizar recipientes de cocción más grandes.

Las zonas de cocción Flex se pueden convertir automáticamente en un área de cocción Flex si se coloca un recipiente de cocción lo suficientemente grande. Las zonas de cocción Flex también se pueden conectar manualmente.

Niveles de potencia de la placa de cocción

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

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

Booster de la placa de cocción

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

Stop&Go

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

Consejo: Utilizar la función especial en caso de riesgo de rebosamiento.

Inicio automático de cocción

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

Timer

El timer se puede utilizar para 2 funciones:

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

Es posible utilizar las funciones simultáneamente.

Minutero avisador

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

Desconexión de seguridad

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

Bloqueo de puesta en funcionamiento

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

Bloqueo

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

Función Recall

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

Mantener calientes

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

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

Función Limpieza

Puede bloquear las teclas de la placa de cocción durante 20 segundos para, p. ej., retirar suciedad. ⏻ *On/Off* no está bloqueada.

Con@ctivity

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

Es posible desactivar Con@ctivity temporal o permanentemente.

Modo salida de aire al exterior

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

Modo recirculación de aire guiado

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

Funcionamiento Plug & Play

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

Niveles de potencia del extractor

Los niveles de potencia del **1** al **3** están disponibles para una generación de vahos de cocción, olores o calor entre ligera y fuerte.

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

Booster del extractor

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

Función de funcionamiento posterior

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

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

Contador de horas de funcionamiento

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

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

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

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

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

Ajustes

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

Modo Exposición

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

Indicación de calor residual

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

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

Desconexión automática de seguridad

Las teclas están cubiertas

La placa de cocción se desconectará automáticamente si una o más teclas están cubiertas durante más de 10 segundos aprox., p. ej. por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto. La indicación del timer muestra *Er* alternando con *03* y se oye una señal. Al retirar los objetos y/o la suciedad, *Er03* se apaga y la placa de cocción vuelve a ponerse en funcionamiento.

Tiempo de funcionamiento demasiado largo

La desconexión automática de seguridad se activa automáticamente si una zona de cocción se calienta durante un tiempo inusualmente largo. Dicho tiempo depende del nivel de potencia seleccionado. Si se supera el tiempo establecido, la zona de cocción se apaga y la placa de cocción muestra la indicación de calor residual. Desconectar y volver a conectar la zona de cocción para que esté de nuevo lista para funcionar.

Nivel de potencia[1]	Duración máxima del funcionamiento [h]
Mantener calientes	10
1.0	10
1.5	10
2.0/2.5	5
3.0/3.5	5
4.0/4.5	4
5.0/5.5	4
6.0/6.5	4
7.0/7.5	4
8.0	4
8.5	4
9.0	1

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

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 protección contra el sobrecalentamiento

- Se interrumpe el funcionamiento de uno de los Booster conectados.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- Se desconecta una zona de cocción. En la indicación del timer parpadea *E* alternándose con *1*.
- Todas las zonas de cocción se desconectan.

Causas de activación de la protección contra el sobrecalentamiento

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

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

Versión de software

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

Desembalaje de la placa de cocción

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

Limpieza de la placa de cocción por primera vez

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

Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción

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

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

Primera puesta en funcionamiento del extractor

Modo salida de aire al exterior:

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

- Cambiar el modo del extractor integrado (*P.11*) a modo de salida de aire al exterior (*C.01*).

Modo recirculación de aire guiado o Plug & Play:

- Colocar el filtro de olores.

Indicaciones de seguridad para el manejo

⚠ Peligro de incendio por sobrecalentamiento de los alimentos.

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

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

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

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

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

⚠ Existe peligro de sufrir quemaduras por objetos calientes.

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

No utilizar la placa de cocción como superficie auxiliar.

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

⚠ 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 colocar ningún recipiente de cocción caliente sobre las teclas sensoras ni las indicaciones.

Conectar la placa de cocción

■ Pulsar ⏻ *On/Off*.

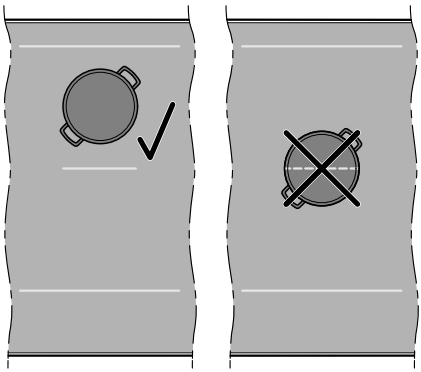
Las demás teclas se iluminan.

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

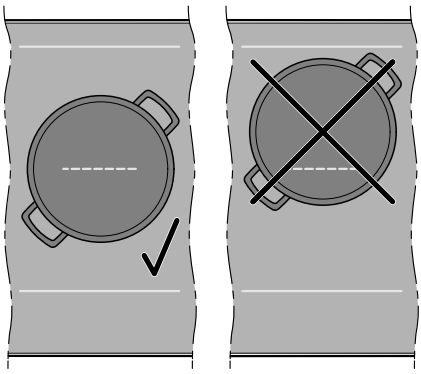
Colocar el recipiente de cocción

Consultar la correspondencia entre el tamaño del recipiente de cocción y su posición en los datos de las zonas de cocción del modelo de placa (ver capítulo «Saber más», apartado «Datos de las zonas de cocción»).

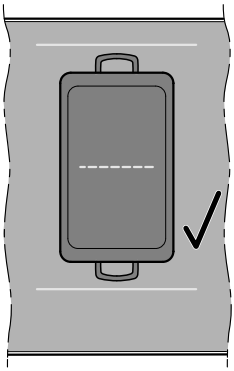
- Colocar el recipiente de cocción como se muestra a continuación:



Zona de cocción Flex



Área de cocción Flex



Área de cocción Flex

Combinar/Separar manualmente las zonas de cocción Flex

- Para combinar o separar manualmente las zonas de cocción Flex, tocar las dos indicaciones de las zonas correspondientes a la vez hasta que ambas se iluminen con intensidad. El resto de teclas se iluminan con menor intensidad.

Cuando las zonas de cocción Flex están conectadas, sus indicaciones muestran el nivel de potencia seleccionado.

Niveles de potencia de la placa de cocción

Ajustar el nivel de potencia

La detección permanente de recipientes está activada de fábrica. Cuando la placa de cocción está encendida y se coloca un recipiente sobre una de las zonas, la indicación de esa zona se ilumina con intensidad. El resto de teclas se iluminan de forma tenue.

- Colocar el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.

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

Ajustar el nivel de potencia - Niveles intermedios

Se activan los niveles intermedios (ver capítulo «Ajustar la configuración»).

■ Pulsar + *Más* o — *Menos*

En la indicación de la zona de cocción correspondiente se muestra el nivel de potencia.

Modificación del nivel de potencia

■ Tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente.

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

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

Booster

Activar el Booster

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

Es posible utilizar el Booster con:

- una zona de cocción aleatoria a cada lado

  o

- el área de cocción Flex

El Booster está activo durante un máximo de 5 minuto.

■ Colocar el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.

■ En caso necesario, ajustar un nivel de potencia.

■ Pulsar B *Booster*.

La indicación de la zona de cocción muestra ь.

Desactivar Booster

■ Ajustar otro nivel de potencia.

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

Activar/desactivar la función Stop&Go

Todos los timers, los tiempos de funcionamiento del Booster y los tiempos para impulsar el calentamiento siguen en marcha. Los ajustes del timer no se pueden modificar. Tan solo es posible desconectar la placa de cocción.

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

■ Pulsar II▶ *Stop&Go*.

Las zonas de cocción activas cambian del nivel de potencia ajustado o la función Mantener calientes al nivel 1 o se restablecen.

Transferencia de potencia

Si la nueva zona de cocción puede proporcionar menos potencia que la anterior, se reducirá el nivel de potencia.

- Mantener pulsado (> 2 segundos) el indicador de la zona de cocción de la que se quiera transferir la potencia.

Parpadean todas las indicaciones de las zonas de cocción.

- Tocar la indicación de la zona de cocción a la que se quiera enviar la potencia y, justo después, la indicación de la zona de la que se quiera transferir la potencia.

Se está transmitiendo la potencia.

Inicio automático de cocción

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

Nivel de cocción continuada	Tiempo de inicio de cocción [min:s]
1	aprox. 00:45
2	aprox. 2:20
3	aprox. 3:45
4	aprox. 5:15
5	aprox. 6:45
6	aprox. 2:00
7	aprox. 2:45
8	aprox. 3:40
9	–

Activar el inicio automático de cocción

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

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

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

Desactivar el inicio automático de cocción

- Pulsar la indicación de la zona de cocción deseada.
- Ajustar otro nivel de potencia.

Timer

Ajustar un tiempo

Es posible ajustar un tiempo desde 1 minuto (*01*) hasta 99 minutos (*99*).

La hora se introduce con la fila numérica y puede ajustarse con + *Más* y − *Menos*.

- Los tiempos se introducen en el orden minutos en decenas, minutos en unidades.

Ejemplo:

59 minutos = introducir: 5-9
80 minutos = introducir: 8-0

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

Ajustar un timer

No se ha seleccionado ninguna zona de cocción.

Se enciende 🔔 *Minutero avisador*.

- Toca la indicación del timer.

La indicación del timer se enciende con intensidad. El resto de las teclas se ilumina de forma tenue.

- Ajustar la hora deseada.

Se inicia el timer cuando se toca la indicación del timer o al cabo de 5 segundos.

Modificar el timer

No se ha seleccionado ninguna zona de cocción.

Se enciende 🔔 *Minutero avisador*.

- Toca la indicación del timer.

La indicación del timer se enciende con intensidad. El resto de las teclas se ilumina de forma tenue.

- Ajustar la hora deseada.

Se inicia el timer cuando se toca la indicación del timer o al cabo de 5 segundos.

Borrar el timer

No se ha seleccionado ninguna zona de cocción.

Se enciende 🔔 *Minutero avisador*.

- Toca la indicación del timer.
- Pulsar *0* en la fila numérica.

Ajuste de la hora de desconexión

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

- Seleccionar una zona de cocción y ajustar el nivel de potencia.
- Toca la indicación del timer.

La indicación del timer se enciende con intensidad. El resto de las teclas se ilumina de forma tenue.

🕘 *Desconexión de seguridad* se ilumina junto a la indicación del timer.

- Ajustar la hora deseada.

Se inicia la hora de desconexión cuando se toca la indicación del timer o al cabo de 5 segundos.

La hora de desconexión de un proceso de cocción está llegando a su fin y se enciende 🕘 *Desconexión de seguridad* junto a la zona de cocción.

Una vez transcurridos unos 10 segundos, la zona de cocción se desactiva automáticamente y la hora de desconexión del proceso de cocción deja de aparecer en la indicación del timer.

Modificar la hora de desconexión de un proceso de cocción

- Tocar la indicación de la zona de cocción deseada.
- Toca la indicación del timer.

La indicación del timer se enciende con intensidad. El resto de las teclas se ilumina de forma tenue.

Desconexión de seguridad se ilumina junto a la indicación del timer.

- Ajustar la hora deseada.

Se inicia la hora de desconexión cuando se toca la indicación del timer o al cabo de 5 segundos.

La hora de desconexión de un proceso de cocción está llegando a su fin y se enciende *Desconexión de seguridad* junto a la zona de cocción.

Una vez transcurridos unos 10 segundos, la zona de cocción se desactiva automáticamente y la hora de desconexión del proceso de cocción deja de aparecer en la indicación del timer.

Borrar la hora de desconexión de un proceso de cocción

- Tocar la indicación de la zona de cocción deseada.
- Toca la indicación del timer.

La indicación del timer se enciende con intensidad. El resto de las teclas se ilumina de forma tenue.

Desconexión de seguridad se ilumina junto a la indicación del timer.

- Pulsar *0* en la fila numérica.

Ajustar la hora de desconexión de otros procesos de cocción

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

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

Indicación de la hora de desconexión de un proceso de cocción

- Para ver los tiempos restantes que se calculan en segundo plano, tocar la indicación correspondiente a la zona de cocción.

Desconexión de seguridad se ilumina junto a la indicación del timer.

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

Uso simultáneo de las funciones del timer

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

- Si se desea que aparezcan en segundo plano los tiempos restantes en curso, pulsar la indicación del timer o la indicación de la zona de cocción correspondiente y después la indicación del timer.

Bloqueo de puesta en funcionamiento

Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento

Todas las teclas se bloquean. Un timer ajustado continúa.

No hay ningún nivel de potencia seleccionado en ninguna zona de cocción.

- Tocar *Bloqueo de puesta en funcionamiento/Bloqueo* hasta que la indicación del timer muestre *LOC*.

Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento.

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

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

Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Tocar *Bloqueo de puesta en funcionamiento/Bloqueo* hasta que la indicación del timer deje de mostrar *LOC*.

El bloqueo de puesta en funcionamiento está desactivado.

Bloqueo

Activar el bloqueo

Si el bloqueo está activado, solo se puede apagar la placa de cocción.

- Pulsar *Bloqueo de puesta en funcionamiento/Bloqueo*.

La indicación del timer indica *LOC*.

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

Desactivar el bloqueo

- Pulsar *Bloqueo de puesta en funcionamiento/Bloqueo*.

La indicación del timer ya no muestra *LOC*.

El bloqueo está desactivado.

Activar la función Recall

- Conectar de nuevo la placa de cocción.
- Tocar inmediatamente después de la conexión una de las indicaciones de las zonas de cocción que parpadean.

Se restauran todos los ajustes.

Activar/desactivar Mantener calientes

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

- Pulsar la indicación de la zona de cocción deseada.

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

- Pulsar *Mantener calientes*.

La indicación de la zona de cocción muestra *h*.

Consejos sobre la función Mantener calientes

- Mantener 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 *Función Limpieza*.

Función Limpieza parpadea durante aprox. 20 segundos.

Desactivar la función Limpieza

- Tocar *Función Limpieza* hasta que solo se ilumine *Función Limpieza* y deje de parpadear.

Extractor

Ajustar manualmente el nivel de potencia del extractor.

Si comienza con un nivel de potencia 1, la potencia aumenta automáticamente a nivel 2 durante 5 segundos.

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

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

Desconectar el extractor manualmente

- Tocar la indicación del extractor.
- Pulsar **0** en la fila numérica.

Activar el Booster

El Booster está activo durante un máximo de 5 minuto.

- Tocar la indicación del extractor.
- Pulsar B *Booster*.

Desactivar Booster

- Tocar la indicación del extractor.
- Ajustar otro nivel de potencia.

Desactivar temporalmente Con@ctivity

- Existen las siguientes posibilidades para desactivar Con@ctivity:
  - Pulsar A *Con@ctivity*
  - Pulsar *0* en la fila numérica
  - Seleccionar otro nivel de potencia
- Ajustar el nivel de potencia deseado.

Si se desconecta y vuelve a conectar la placa de cocción, Con@ctivity se activa de nuevo.

Funcionamiento posterior

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

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

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

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

Activar el funcionamiento posterior manualmente

- Después de la cocción, tocar el extractor encendido: 5 15 *Funcionamiento posterior de 5 o 15 minutos*:
  - 1 vez: el aparato se apaga al cabo de 5 minutos.
  - 2 veces: el aparato se apaga al cabo de 15 minutos.

La indicación del timer muestra el tiempo de funcionamiento posterior.
5 15 *Funcionamiento posterior de 5 o 15 minutos* se enciende con intensidad. El resto de las teclas se ilumina de forma tenue.

Activar/desactivar del modo Exposición

- Acceder a los ajustes.
- Seleccionar en *P.01 C.01*.

la indicación del timer parpadea durante unos segundos:

- *dE* en alternancia con *On* (modo Exposición activado)

  o

- *dE* en alternancia con *OFF* (modo Exposición desactivado)

Rangos de ajuste de los niveles de potencia de la placa de cocción

La placa de cocción viene programada de fábrica con 9 niveles de potencia con niveles intermedios. Si se desea un ajuste para números enteros de niveles de potencia, se pueden desactivar los niveles intermedios en los ajustes.

	Recipiente de cocción recomendado[1]	Rango de ajuste[2]	
		9 niveles ajustados de fábrica con niveles intermedios	9 niveles enteros sin niveles intermedios
Derretir mantequilla	Cazuela	1	1
Derretir chocolate			
Disolver gelatina			
Mantener calientes platos que se pegan con facilidad			
Calentar pequeñas cantidades de líquido		1–1.	1–2
Cocer arroz a baja temperatura			
Descongelar verduras congeladas en bloque			
Preparar papillas			
Calentar platos líquidos o semisólidos		1.–3	2–3
Cocer fruta			
Cocinar patatas			
Freír beicon	Sartén		
Preparación de tortitas, tortillas, huevos fritos sin puntilla, etc.	Sartén con base sándwich y acabado antiadherente	2.–4.	3
Rehogar pescado		2–4.	2–3
Rehogar verduras	Cazuela		
Cocer pasta y legumbres			
Batir salsas y cremas, por ejemplo, espuma de vino o salsa holandesa			
Descongelar y calentar productos ultracongelados	véanse las instrucciones del fabricante		
Hacer a la plancha (por ejemplo, pescado entero)	Sartén con base sándwich y acabado antiadherente	3–4.	3
Hacer a la plancha (por ejemplo, hamburguesas, pechuga de pollo)	Sartén		
Freír (por ejemplo, filete de pescado, escalope a la milanesa, huevos)		3–5.	3–5
Saltear a fuego más fuerte (por ejemplo, filetes, carne en pequeñas cantidades, patatas con piel, tortitas de patata)		5.–6.	5–7
Freír con aceite abundante, p. ej., patatas fritas	Recipiente con borde alto	7.–9	9
Saltear cantidades grandes de carne	Recipiente con bordes altos o bandeja para asar		

Rangos de ajuste de los niveles de potencia de la placa de cocción

	Recipiente de cocción recomendado[1]	Rango de ajuste[2]	
		9 niveles ajustados de fábrica con niveles intermedios	9 niveles enteros sin niveles intermedios
Hervir agua	Cazuela	Booster	Booster

[1] En la medida de lo posible, cocinar con las cazuelas o sartenes tapadas. Así, se evitará que el calor escape innecesariamente.

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

Esta placa de cocción

Funcionamiento de las placas de inducción

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

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

Ruidos

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

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

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

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

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

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

Recipiente de cocción

Menaje adecuado

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

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

Recipientes de cocción no adecuados

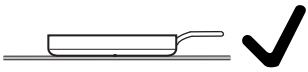
- acero inoxidable con bases no imantables,
- aluminio o cobre,
- vidrio, cerámica o loza.

Comprobar menaje

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

Consejos para el recipiente de cocción

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



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

El extractor

Funcionamiento del extractor

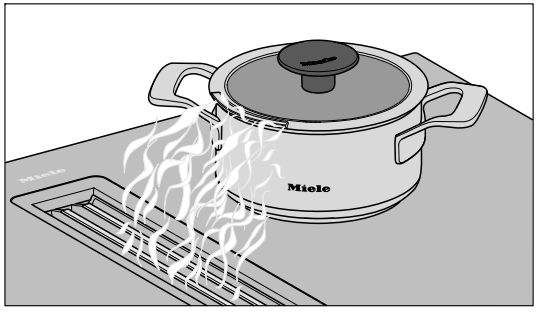
Dependiendo del tipo de funcionamiento, la conducción del aire se diferencia según la aspiración:

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

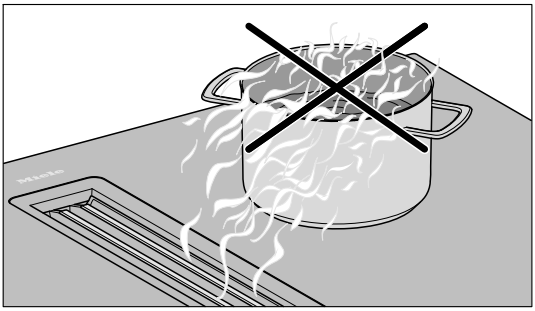
Para una asignación de las diferentes de opciones de funcionamiento según la variante de KMDA, ver el capítulo «Instalar»; apartado «Opciones de funcionamiento».

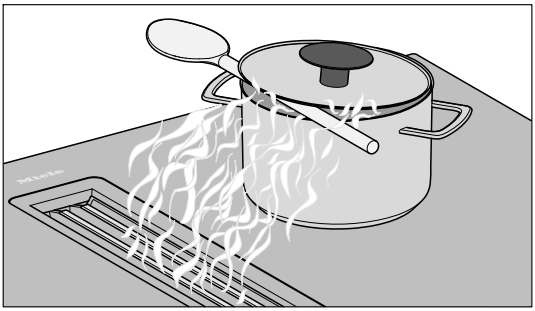
Consejos para la extracción de aire

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



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





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

Acceso a los ajustes

La placa de cocción está desconectada.

- Tocar ⏻ *On/Off* hasta que la indicación del timer muestre *PC*.

Ajustar los parámetros

La indicación de los parámetros y el código cambia cada 5 segundos.

- Mientras se indica *PC* o un parámetro (por ejemplo, *P.01*), pulsar + *Más* tantas veces como sea necesario hasta que la indicación del timer muestre el número de parámetro deseado.

Ajustar el código

La indicación de los parámetros y el código cambia cada 5 segundos.

- Mientras se realiza la indicación de un código (por ejemplo, *C.00*), pulsar + *Más* tantas veces como sea necesario hasta que la indicación del timer muestre el número de código deseado.

Guardar los ajustes

- Mientras se muestra *PC*, pulsar ⏻ *On/Off* tanto tiempo como sea necesario hasta que las indicaciones se apaguen.

No guardar los ajustes

- Mientras se muestra un parámetro (p. ej. *P.01*) o un código (p. ej. *C.00*), tocar ⏻ *On/Off* hasta que las indicaciones desaparezcan.

Ajustar la configuración

Parámetros[1]		Código	Ajustes[2]
P.01	Modo Exposición	C.00	**Modo Exposición desconectado**
		C.01	Modo Exposición conectado[3]
P.02	Powermanagement[4]	C.00	**desconectado**
		C.01	5700 W
		C.02	4500 W
		C.03	3300 W
		C.04	2800 W
		C.05	1500 W
P.03	Ajustes de fábrica	C.00	**No restablecer los ajustes de fábrica**
		C.01	Restablecer los ajustes de fábrica
P.04	Rango de ajuste de los niveles de potencia de la placa de cocción	C.00	9 niveles de potencia sin niveles intermedios + Booster
		C.01	**9 niveles de potencia con niveles intermedios + Booster**
P.07	Señal acústica del timer	C.00	Desconectado
		C.04	**Conectado**
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.15	Detección permanente de recipientes	C.00	Detección permanente de recipientes desconectada
		C.01	**Detección permanente de recipientes de cocción conectada**
P.17	Función del extractor integrado	C.00	**Modo recirculación de aire**
		C.01	Modo salida de aire al exterior
P.20	Borrar la memoria de anomalías[5]	C.00	**Desconectado**
		C.01	Borrar la memoria de anomalías

[1] Los programas no representados no están ocupados.

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

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

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

[5] *P.20* está destinado exclusivamente al servicio técnico.

Indicar la versión de software

- Encender la placa de cocción.
- Tocar al mismo tiempo la indicación del timer y la de la zona de cocción, situada en la parte inferior izquierda, hasta que suene una señal.
- Tocar simultáneamente, en un periodo de 10 segundos, la indicación del timer y el indicador de la zona de cocción situado en la parte inferior derecha hasta que suene una señal

Las cifras que aparecen en la indicación pueden analizarse junto con el Servicio Posventa.

Superficies

Los modelos de placa con el sufijo MattFinish están equipados con una superficie vitrocerámica de acabado negro mate. Se diferencian de los modelos estándar porque la superficie tiene una estructura más rugosa y una menor reflexión de la luz. Debido a las características especiales de MattFinish, es preciso respetar las instrucciones de limpieza específicas.

Limpieza de placa vitrocerámica: KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL

La limpieza de las placas de cocción MattFinish se describe en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de las placas de cocción MattFinish».

Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento

⚠ Al limpiar las vitrocerámicas estándar tal y como se limpian las MattFinish,

podrían resultar dañadas.

Limpiar las placas vitrocerámicas estándar siguiendo las instrucciones de limpieza específicas de las mismas.

⚠ Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

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

Desconectar la placa de cocción.

Dejar enfriar la placa de cocción antes de limpiarla.

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

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

Eliminar inmediatamente los restos de producto para la limpieza.

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

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

Limpiar regularmente con un producto especial para la limpieza de vitrocerámicas.

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

▶ No utilizar objetos puntiagudos para su limpieza.

Intervalo de limpieza

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

Limpiar las superficies de la vitrocerámica

Cómo eliminar la suciedad leve

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

Cómo eliminar la suciedad resistente

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

Completar la limpieza

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

Productos para la limpieza inadecuados

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

- productos para la limpieza que contengan sosa, amoniaco, ácidos o cloruros,
- quitamanchas y desoxidantes,
- productos para la limpieza abrasivos, p. ej., líquidos o en polvo o piedras de limpieza,

- productos para la limpieza que contengan disolventes,
- detergente para lavavajillas,
- espráis para hornos y grill,
- cepillos duros y abrasivos,
- gomas quitamanchas,
- esponjas.

Limpieza de placa MattFinish: KMDA 5649 FL MattFinish

La limpieza de las placas de cocción estándar se describe en el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de las vitrocerámicas estándar».

Indicaciones de seguridad para limpieza y mantenimiento

Al limpiar las placas MattFinish como si se tratara de vitrocerámicas estándar, el resultado podría ser insatisfactorio.

Limpiar las placas vitrocerámicas MattFinish siguiendo las instrucciones de limpieza específicas de las mismas.

⚠ Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

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

Desconectar la placa de cocción.

Dejar enfriar la placa de cocción antes de limpiarla.

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

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

Eliminar inmediatamente los restos de producto para la limpieza.

⚠ Tener cuidado al manipular productos químicos de limpieza. Estos productos pueden contener componentes ácidos irritantes.

Observar las normas de seguridad aplicables y las hojas de datos de seguridad de los fabricantes de los productos químicos de limpieza.
¡Usar guantes!

Cosméticos, especialmente crema de sol y los desinfectantes de manos pueden provocar manchas permanentes en la superficie de cristal mate.

Si la superficie de cristal mate ha entrado en contacto con cosméticos, eliminar los residuos inmediatamente con agua tibia, detergente suave y un paño de microfibra limpio.

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

▶ No utilizar objetos puntiagudos para su limpieza.

Intervalo de limpieza

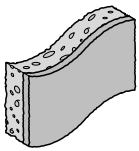
- Antes de cada uso:
  limpiar toda la placa de cocción y la base del recipiente de cocción.
- Tras cada uso:
  limpiar toda la placa de cocción.
- Una vez a la semana:
  para evitar que se incrusten restos de productos de limpieza, limpiar la superficie vitrocerámica con un producto para la limpieza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

Limpieza de las superficies vitrocerámicas MattFinish

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



1. Ejemplo de estropajo con lado blando.

- Eliminar la suciedad resistente que se desprenda fácilmente con un paño húmedo y la suciedad firmemente adherida, con una rasqueta para cristal.
- Limpiar la superficie vitrocerámica con el producto para la limpieza del acero inoxidable y la vitrocerámica de Miele, con un producto para la limpieza de vitrocerámicas disponible en comercios o con un limpiador abrasivo. Tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.
- Remojar las zonas muy sucias con limpiador en crema para suciedad difícil durante 15 minutos.
- Limpiar las zonas afectadas con el lado suave (1) de un estropajo durante 2-5 minutos.
- Si aún quedan residuos, repetir el proceso hasta tres veces.

Eliminar la suciedad resistente

- En caso de suciedad extrema, utilizar un limpiador alcalino fuerte para hornos o un producto para la limpieza de la barbacoa adecuado para placas de cocción. Dejar actuar el producto durante al menos 30 minutos.

Completar la limpieza

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

Productos para la limpieza inadecuados

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

- productos de limpieza que contengan sosa, amoniaco, ácidos o cloruros,
- quitamanchas y desoxidantes,
- polvo para limpiar y piedras de limpieza
- productos para la limpieza que contengan disolventes,
- detergente para lavavajillas;
- cepillos duros y abrasivos,
- gomas quitamanchas;

Componentes aptos para la limpieza en el lavavajillas

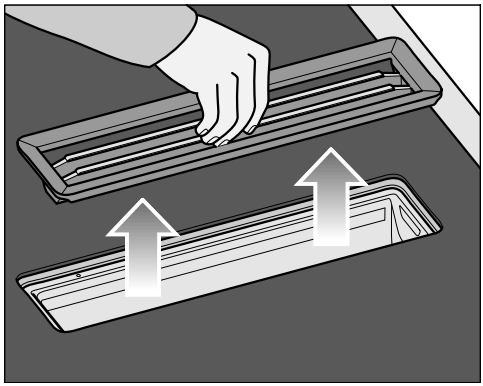
Se pueden limpiar las piezas extraíbles de la placa de cocción de la siguiente manera:

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

Rejilla de la cubierta

Retirar la rejilla de la cubierta

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



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

Limpieza manual de la rejilla de la cubierta

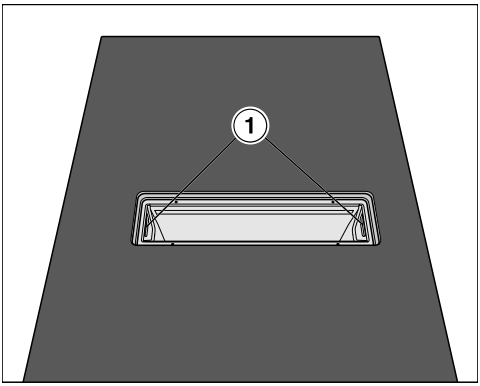
- Limpiar la rejilla de la cubierta con un cepillo y agua templada con unas gotas de detergente suave. Utilizar un detergente que no sea concentrado.

Limpiar la rejilla de la cubierta en el lavavajillas

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

Filtro para la grasa

Extracción del filtro para la grasa



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

Limpieza manual del filtro para la grasa

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

Instrucciones para la limpieza en el lavavajillas

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

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

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

Limpieza del filtro para la grasa en el lavavajillas

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

Colocar el filtro para la grasa

El filtro para la grasa y el compartimento del filtro para la grasa están diseñados de forma que encajan en una única posición correctamente. No intentar introducir el filtro para la grasa a la fuerza.

- Colocar el filtro para la grasa de manera que quede completamente dentro del compartimento del filtro para la grasa.

Sustituir el filtro para la grasa

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

Si observa algún daño, sustitúyalo.

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

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

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

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

La luz de la tecla se apaga.

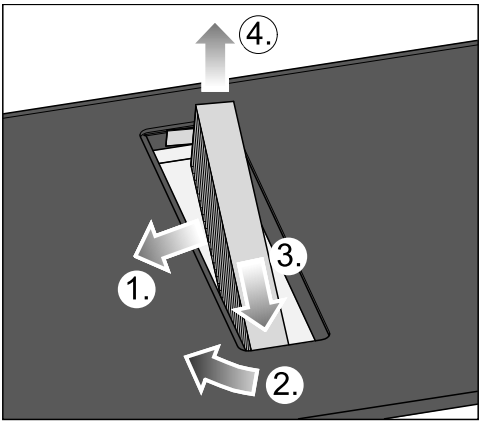
Filtro de olores (solo para modo recirculación de aire guiado o modo Plug & Play)

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

Una vez transcurridas 120 horas de funcionamiento, es necesario cambiar el filtro de olores. *El indicador del filtro de olores* está encendido.

Los filtros de olores aptos para las variantes KMDA de estas instrucciones de manejo son: DKF 37-P.

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



- Retirar el filtro de olores.

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

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

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

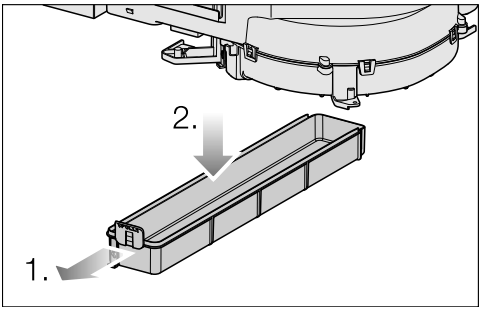
- Pulsar *Indicador del filtro antiolores* durante tres segundos.

La luz de la tecla se apaga.

Limpieza de la bandeja de goteo del extractor

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

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



- Presionar el soporte de material sintético hacia la izquierda ① hasta que la bandeja de goteo pueda bajarse ②.
- Vaciar los líquidos.
- Limpiar y secar la bandeja de goteo.

- Limpiar y secar la parte interior accesible de la campana extractora.
- Fijar de nuevo la bandeja de goteo en la carcasa.
- Colocar de nuevo el filtro para la grasa y la rejilla de la cubierta.

Limpiar el interior de la carcasa del extractor

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

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

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

Mensajes en las indicaciones/en el display

Problema	Causa y solución
Al encender la placa de cocción o al pulsar una tecla, la indicación del timer muestra durante unos segundos LOC.	Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento. ■ Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento.
	El bloqueo está activado. ■ Desactivar el bloqueo.
Al encender la placa de cocción, la indicación del timer muestra brevemente dE. Las zonas de cocción no se calientan.	La placa de cocción está en modo Exposición. Hay un recipiente de cocción sobre la placa de cocción. ■ Encender la placa de cocción ■ Desactivar el modo Exposición.
En la indicación del timer parpadea E alternándose con 1.	La protección contra el sobrecalentamiento se ha activado. ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si sigue apareciendo el mensaje de anomalía en la indicación del timer, contactar con el Servicio Posventa.
La indicación del timer muestra alternativamente E y 2.	El ventilador está bloqueado o defectuoso. ■ Comprobar si algún objeto está bloqueando el ventilador. ■ Retirar el objeto ■ Si sigue apareciendo el mensaje de anomalía en la indicación del timer, contactar con el Servicio Posventa.

Solucionar anomalías

Problema	Causa y solución
La placa de cocción se ha desconectado automáticamente. Al volver a encenderla, la placa de cocción muestra *Er03* en la indicación del timer.	Una o más teclas están tapadas, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto situado por encima. ■ Retirar los objetos o la suciedad.
la indicación del timer muestra *F* alternando con *4* o *6*.	La placa de cocción tiene una tensión incorrecta. ■ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. ■ Avisar al Servicio Posventa.
En la indicación del timer aparece un mensaje que no aparece en esta tabla.	Se ha producido una anomalía en la electrónica. ■ Desconectar la placa de cocción del suministro eléctrico durante un minuto aprox. ■ Ponerse en contacto con el Servicio Posventa si el problema persiste después de restablecer el suministro eléctrico.

Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
El nivel de potencia 9 se reduce automáticamente si también se ajusta el nivel de potencia 9 para la zona de cocción conectada.	Si se trabaja al mismo tiempo con el nivel de potencia 9, se supera la potencia total posible. ■ Utilizar una zona de cocción diferente.
Una zona de cocción o la placa de cocción completa se desconectan automáticamente.	La duración del funcionamiento fue demasiado larga. ■ Volver a encender la placa o la zona de cocción.
	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Dejar que la placa de cocción se enfríe. ■ Eliminar las causas del sobrecalentamiento. ■ Comprobar el funcionamiento de la placa de cocción. ■ Si el problema persiste, ponerse en contacto con el Servicio Posventa.

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

Resultado insatisfactorio

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

Solucionar anomalías

Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
Resulta imposible conectar la placa o las zonas de cocción.	La placa de cocción no tiene corriente. ■ Comprobar si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llamar a un electricista o al Servicio Posventa de Miele (ver potencia mínima y datos de conexión en la placa de características).
	Se ha producido una anomalía técnica. ■ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello – desconectar el interruptor del correspondiente fusible, desenroscar completamente el fusible roscado o – el interruptor de seguridad FI (diferencial). ■ En el caso de que se siga sin poder poner en funcionamiento la placa de cocción después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el dispositivo de corriente residual, ponerse en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Posventa.
Durante el funcionamiento de la placa de cocción nueva, aparecen olores o vapores.	Los componentes de metal están protegidos con un producto para el mantenimiento. Al poner en funcionamiento la placa de cocción por primera vez se pueden formar olores y humo. Las bobinas de inducción también desprenden olor en las primeras horas de funcionamiento. En los siguientes usos va disminuyendo el olor hasta desaparecer totalmente. Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que la placa esté conectada incorrectamente ni que presente algún defecto, ni tampoco son perjudiciales para la salud.
Se oye un ruido de funcionamiento después de desconectar la placa.	El ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento hasta que la placa de cocción se enfría y después se desconecta de forma automática.
Ha penetrado líquido en el aparato.	Debido al derrame o rebosamiento ha penetrado líquido en el aparato a través de la rejilla de la cubierta. En este caso la base del filtro recoge aprox. 250 ml. Además, la bandeja de goteo situada por debajo de la carcasa del extractor recoge otros 900 ml. ■ Desconectar el aparato. ■ Limpiar el filtro para la grasa, la bandeja de goteo y la parte interior de la carcasa.

Problema	Causa y solución
La potencia de aspiración ha empeorado. El ruido ha aumentado.	El extractor ha aspirado objetos (p. ej. un paño). ■ Desconectar el extractor. ■ Retirar el filtro para la grasa. ■ Eliminar los obstáculos del filtro para la grasa.
▩ *Indicador del filtro antiolores* **se ilumina**	Es necesario sustituir el filtro de olores. ■ Cambiar el filtro de olores con carbón activo. ■ Poner a cero el contador de horas de funcionamiento.
Se enciende ▩ *Indicador del filtro de grasa*	Se debe limpiar el filtro para la grasa. ■ Limpiar el filtro para la grasa.

Servicio Posventa

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

Contacto en caso de anomalías

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

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

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

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

Placa de características

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

Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

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

Hojas de datos del producto

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

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de coción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = Ø 120-160 mm 2. = Ø 140-210 mm 3. = 210x380 mm
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{cocción\ eléctrica}$)	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 206,7 Wh/kg 3. = 192,5 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{placa\ eléctrica}$)	192,3 Wh/kg
- Zona de cocción Vario / anterior izquierda / Inducción	
- Zona de cocción Vario / Parte posterior izquierda / Inducción	
- Área de cocción Flex / derecha / Inducción	

Ficha para campana extractora

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

MIELE	
Identificador del modelo	KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL, KMDA 5649 FL MattFinish
Consumo de energía anual ($AEC_{campana}$)	48,7 kWh/año
Clase de eficiencia energética	A
Índice de eficiencia energética ($EEI_{campana}$)	45,5
Eficiencia fluodinámica ($FDE_{campana}$	33,8
Clase de eficiencia fluodinámica	
A (más eficiente) a G (menos eficiente)	A
Eficiencia de iluminación ($LE_{campana}$)	0,0 lx/W
Clase de eficiencia de iluminación	

Datos técnicos

A (más eficiente) a G (menos eficiente)	NA
Eficiencia de filtrado de grasa	91,0%
Clase de eficiencia de filtrado de grasa	
A (más eficiente) a G (menos eficiente)	B
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia	335,8 m^3/h
Flujo de aire (velocidad mín.)	230 m^3/h
Flujo de aire (velocidad máx.)	495 m^3/h
Flujo de aire (posición ultrarrápida o reforzada)	635 m^3/h
Flujo de aire máx. ($Q_{máx.}$)	635,9 m^3/h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia	605 Pa
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (velocidad mín.)	48 dB
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (velocidad máx.)	66 dB
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (posición ultrarrápida o reforzada)	71 dB
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia	166,8 W
Consumo de electricidad en modo espera (P_s)	0,30 W
Potencia nominal del sistema de iluminación	W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción	lx
Factor de incremento temporal	0,8

Derechos de propiedad intelectual y licencias

Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd All rights reserved.

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

1. Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.
2. Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.
3. Neither the name of Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd nor the names of its contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS "AS IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT HOLDER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABI-

LITY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

Copyright 2024 - Zhongshan E-Tech ANC Co., Ltd

Apache License
Version 2.0, January 2004
http://www.apache.org/licenses/

TERMS AND CONDITIONS FOR USE, REPRODUCTION, AND DISTRIBUTION

1. Definitions.

   "Contributor" shall mean Licensor and any individual or Legal Entity on behalf of whom a Contribution has been received by Licensor and subsequently incorporated within the Work.

   "License" shall mean the terms and conditions for use, reproduction, and distribution as defined by Sections 1 through 9 of this document.

   "Licensor" shall mean the copyright owner or entity authorized by the copyright owner that is granting the License.

   "Legal Entity" shall mean the union of the acting entity and all other entities that control, are controlled by, or are under common control with that entity. For the purposes of this definition, "control" means (i) the power, direct or indirect, to cause the direction or management of such entity, whether by contract or otherwise, or (ii) ownership of fifty percent (50%) or more of the outstanding shares, or (iii) beneficial ownership of such entity.

   "You" (or "Your") shall mean an individual or Legal Entity exercising permissions granted by this License.

   "Source" form shall mean the preferred form for making modifications, including but not limited to software source code, documentation source, and configuration files.

   "Object" form shall mean any form resulting from mechanical transformation or translation of a Source form, including but not limited to compiled object code, generated documentation, and conversions to other media types.

   "Work" shall mean the work of authorship, whether in Source or Object form, made available under the License, as indicated by a copyright notice that is included in or attached to the work (an example is provided in the Appendix below).

   "Derivative Works" shall mean any work, whether in Source or Object form, that is based on (or derived from) the Work and for which the editorial revisions, annotations, elaborations, or other modifications represent, as a whole, an original

work of authorship. For the purposes of this License, Derivative Works shall not include works that remain separable from, or merely link (or bind by name) to the interfaces of, the Work and Derivative Works thereof.

"Contribution" shall mean any work of authorship, including the original version of the Work and any modifications or additions to that Work or Derivative Works thereof, that is intentionally submitted to Licensor for inclusion in the Work by the copyright owner or by an individual or Legal Entity authorized to submit on behalf of the copyright owner. For the purposes of this definition, "submitted" means any form of electronic, verbal, or written communication sent to the Licensor or its representatives, including but not limited to communication on electronic mailing lists, source code control systems, and issue tracking systems that are managed by, or on behalf of, the Licensor for the purpose of discussing and improving the Work, but excluding communication that is conspicuously marked or otherwise designated in writing by the copyright owner as "Not a Contribution."

2. Grant of Copyright License. Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable copyright license to reproduce, prepare Derivative Works of, publicly display, publicly perform, sublicense, and distribute the Work and such Derivative Works in Source or Object form.
3. Grant of Patent License. Subject to the terms and conditions of this License, each Contributor hereby grants to You a perpetual, worldwide, non-exclusive, no-charge, royalty-free, irrevocable (except as stated in this section) patent license to make, have made, use, offer to sell, sell, import, and otherwise transfer the Work, where such license applies only to those patent claims licensable by such Contributor that are necessarily infringed by their Contribution(s) alone or by combination of their Contribution(s) with the Work to which such Contribution(s) was submitted. If You institute patent litigation against any entity (including a cross-claim or counterclaim in a lawsuit) alleging that the Work or a Contribution incorporated within the Work constitutes direct or contributory patent infringement, then any patent licenses granted to You under this License for that Work shall terminate as of the date such litigation is filed.
4. Redistribution. You may reproduce and distribute copies of the Work or Derivative Works thereof in any medium, with or without modifications, and in Source or Object form, provided that You meet the following conditions:

   You may add Your own copyright statement to Your modifications and may provide additional or different license terms and conditions for use, reproduction, or distribution of Your modifications, or for any such Derivative Works as a whole, provided Your use, reproduction, and distribution of the Work otherwise complies with the conditions stated in this License.

   – You must give any other recipients of the Work or Derivative Works a copy of this License; and

- You must cause any modified files to carry prominent notices stating that You changed the files; and
- You must retain, in the Source form of any Derivative Works that You distribute, all copyright, patent, trademark, and attribution notices from the Source form of the Work, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works; and
- If the Work includes a "NOTICE" text file as part of its distribution, then any Derivative Works that You distribute must include a readable copy of the attribution notices contained within such NOTICE file, excluding those notices that do not pertain to any part of the Derivative Works, in at least one of the following places: within a NOTICE text file distributed as part of the Derivative Works; within the Source form or documentation, if provided along with the Derivative Works; or, within a display generated by the Derivative Works, if and wherever such third-party notices normally appear. The contents of the NOTICE file are for informational purposes only and do not modify the License. You may add Your own attribution notices within Derivative Works that You distribute, alongside or as an addendum to the NOTICE text from the Work, provided that such additional attribution notices cannot be construed as modifying the License.

5. Submission of Contributions. Unless You explicitly state otherwise, any Contribution intentionally submitted for inclusion in the Work by You to the Licensor shall be under the terms and conditions of this License, without any additional terms or conditions. Notwithstanding the above, nothing herein shall supersede or modify the terms of any separate license agreement you may have executed with Licensor regarding such Contributions.
6. Trademarks. This License does not grant permission to use the trade names, trademarks, service marks, or product names of the Licensor, except as required for reasonable and customary use in describing the origin of the Work and reproducing the content of the NOTICE file.
7. Disclaimer of Warranty. Unless required by applicable law or agreed to in writing, Licensor provides the Work (and each Contributor provides its Contributions) on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied, including, without limitation, any warranties or conditions of TITLE, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. You are solely responsible for determining the appropriateness of using or redistributing the Work and assume any risks associated with Your exercise of permissions under this License.
8. Limitation of Liability. In no event and under no legal theory, whether in tort (including negligence), contract, or otherwise, unless required by applicable law (such as deliberate and grossly negligent acts) or agreed to in writing, shall any Contributor be liable to You for damages, including any direct, indirect, special, incidental, or consequential damages of any character arising as a result of this License or out of the use or inability to use the Work (including but not limited to

damages for loss of goodwill, work stoppage, computer failure or malfunction, or any and all other commercial damages or losses), even if such Contributor has been advised of the possibility of such damages

9. Accepting Warranty or Additional Liability. While redistributing the Work or Derivative Works thereof, You may choose to offer, and charge a fee for, acceptance of support, warranty, indemnity, or other liability obligations and/or rights consistent with this License. However, in accepting such obligations, You may act only on Your own behalf and on Your sole responsibility, not on behalf of any other Contributor, and only if You agree to indemnify, defend, and hold each Contributor harmless for any liability incurred by, or claims asserted against, such Contributor by reason of your accepting any such warranty or additional liability.

END OF TERMS AND CONDITIONS

APPENDIX: How to apply the Apache License to your work.

To apply the Apache License to your work, attach the following boilerplate notice, with the fields enclosed by brackets "[]" replaced with your own identifying information. (Don't include the brackets!) The text should be enclosed in the appropriate comment syntax for the file format. We also recommend that a file or class name and description of purpose be included on the same "printed page" as the copyright notice for easier identification within third-party archives.

Licensed under the Apache License, Version 2.0 (the "License"); you may not use this file except in compliance with the License. You may obtain a copy of the License at

http://www.apache.org/licenses/LICENSE-2.0

Unless required by applicable law or agreed to in writing, software distributed under the License is distributed on an "AS IS" BASIS, WITHOUT WARRANTIES OR CONDITIONS OF ANY KIND, either express or implied. See the License for the specific language governing permissions and limitations under the License.

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

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

Atención al Distribuidor
Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

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

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

Miele

KMDA 5649 FR, KMDA 5649 FL,
KMDA 5649 FL MattFinish

es-ES

M.-Nr. 13 164 480 / 01 / 002