

## Instrucciones de manejo y montaje Placas de inducción



Es **imprescindible**, antes de su primera utilización, leer las «Instrucciones de emplazamiento, manejo y montaje» para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

# Contenido

---

<b>Advertencias e indicaciones de seguridad</b> .....	5
<b>Su contribución a la protección del medioambiente</b> .....	19
<b>Vista general</b> .....	20
Placa de cocción .....	20
Elementos de manejo e indicación .....	22
Datos de las zonas de cocción .....	24
Accesorios que forman parte del suministro .....	25
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	26
Primera limpieza de la placa de cocción.....	26
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción .....	26
Primera puesta en funcionamiento del extractor.....	26
Miele@home .....	27
<b>Funcionamiento</b> .....	30
Zonas de cocción.....	30
Ruidos .....	30
Powermanagement .....	31
Extractor .....	32
<b>Menaje</b> .....	33
<b>Algunas sugerencias para el ahorro energético</b> .....	35
<b>Rangos de ajuste</b> .....	36
<b>Manejo</b> .....	37
Principio de manejo.....	37
Conectar la placa de cocción .....	38
Ajustar el nivel de potencia .....	38
Modificación del nivel de potencia.....	38
Desconectar zona de cocción/placa de cocción .....	38
Indicador de calor residual.....	39
Ajustar los niveles de potencia: rango de ajuste ampliado .....	39
Área de cocción Flex.....	40
Inicio automático de cocción .....	41
Booster .....	42
Mantener caliente.....	43
Extractor .....	44
<b>Timer</b> .....	46
Minutero avisador.....	46
Desconexión de seguridad.....	47

Uso simultáneo de las funciones del Timer .....	48
<b>Funciones suplementarias</b> .....	49
Función Stop&Go .....	49
Recall.....	49
Función Limpieza .....	50
Modo Demo.....	50
Mostrar los datos de la placa de cocción .....	50
<b>Dispositivos de seguridad</b> .....	51
Bloqueo de puesta en funcionamiento/Bloqueo.....	51
Desconexión de seguridad.....	53
Protección contra el sobrecalentamiento.....	54
<b>Programación</b> .....	55
<b>Datos para los laboratorios de ensayo</b> .....	59
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	60
Rejilla de la cubierta/filtro para la grasa/filtro de olores .....	62
Retire la rejilla de la cubierta .....	62
Limpieza del filtro para la grasa.....	63
Sustituir el filtro de olores (solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U) .....	64
Limpieza de la bandeja de goteo del extractor .....	64
Limpieza del interior de la unidad del motor .....	65
Resetear el contador de horas de servicio del filtro de grasa .....	65
Resetear el contador de las horas de funcionamiento del filtro de olores (solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U).....	65
<b>¿Qué hacer si...?</b> .....	66
Mensajes en las indicaciones/en el display .....	66
Comportamiento inesperado.....	68
Resultado insatisfactorio .....	69
Problemas generales o anomalías técnicas .....	69
<b>Accesorios especiales (no incluidos)</b> .....	72
<b>Instalación</b> .....	73
Advertencias de seguridad para el montaje.....	73
Distancias de seguridad .....	75
Modos de funcionamiento .....	78
Ejemplos de montaje.....	79
Indicaciones para la instalación - sobre encimera .....	81

# Contenido

---

Medidas de montaje, sobre encimera.....	84
KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U .....	84
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U.....	85
Función por salida de aire y recirculación de aire guiada .....	86
Funcionamiento Plug&Play.....	88
Conexión al contacto de la ventana, en caso necesario.....	90
Montaje sobre encimera.....	92
Consejos para el montaje - enrasado .....	93
Medidas de empotramiento - enrasado .....	96
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U.....	96
Función por salida de aire y recirculación de aire guiada .....	97
Funcionamiento Plug&Play.....	98
Conexión al contacto de la ventana, en caso necesario.....	99
Montaje enrasado.....	101
Recorte de la pared trasera - sin plantilla de perforación .....	102
Conducto de salida .....	104
Conexión eléctrica.....	105
<b>Servicio Post-venta .....</b>	<b>108</b>
Contacto en caso de anomalías.....	108
Placa de características .....	108
Garantía.....	108
<b>Hojas de datos del producto .....</b>	<b>109</b>
<b>Declaración de conformidad.....</b>	<b>111</b>

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

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

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

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

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

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Aplicación adecuada

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

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Niños en casa

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

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Seguridad técnica

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

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

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

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

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

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

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



## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

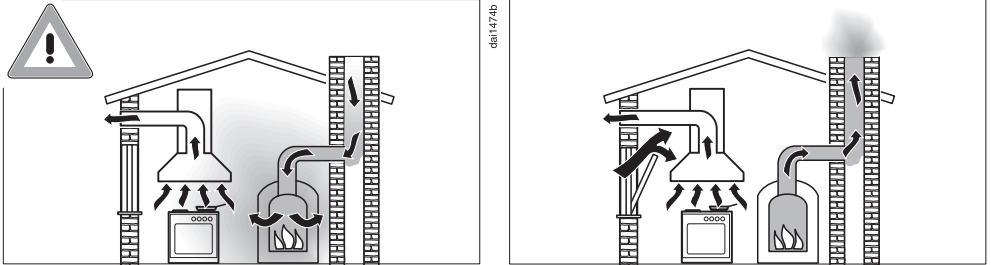
## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

# Advertencias e indicaciones de seguridad

## Funcionamiento simultáneo con un aparato de combustión



**⚠ ¡Peligro de intoxicación por los gases de combustión!**

Deberá tenerse especial cuidado en caso de utilización simultánea en una misma estancia del extractor y de un aparato de combustión o en caso de un conjunto de ventilación.

Los aparatos de combustión toman el aire para la combustión de la estancia de emplazamiento y expulsan al exterior los gases de escape a través de una instalación de gas de escape (p. ej. una chimenea). Se consideran aparatos de combustión, p. ej. a las instalaciones de calefacción a gas, gasóleo, madera o carbón, a los calentadores de paso continuo, los calentadores de agua, las placas y los hornos.

El extractor toma el aire de la cocina y de las estancias colindantes. Esto se aplica a las siguientes funciones:

- con salida de aire,
- con recirculación de aire con una caja de recirculación situada fuera de la estancia.

Sin un suministro de aire adecuado existe el riesgo de que se forme una presión negativa. En este caso, el aparato de combustión no recibe suficiente aire para la combustión. Por lo que esta se vería mermada.

Es posible que se absorban gases de combustión venenosos de la chimenea o del tiro que pasaría a las estancias de la vivienda.

**¡Peligro de muerte!**

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

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

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

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

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Uso apropiado

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Los objetos metálicos guardados en un cajón por debajo de la placa podrían calentarse, en caso de un uso intensivo de la misma.
- ▶ La placa está equipada con un ventilador de aire frío. En caso de instalar un cajón por debajo de una placa, deberá haber una distancia suficiente entre el contenido del cajón y la parte inferior de la placa para que se garantice la entrada de aire suficiente para refrigerar la placa.
- ▶ En caso de disponer de un cajón por debajo de la placa de cocción, tenga en cuenta no guardar en él en ningún caso objetos pequeños y puntiagudos, papeles, servilletas, etc. Estos objetos se pueden introducir en la carcasa por las ranuras de ventilación o ser aspirados y dañar el ventilador de refrigeración o afectar a la refrigeración.
- ▶ No utilice nunca dos recipientes al mismo tiempo sobre una zona de cocción, una zona de asado o un área de cocción Flex.
- ▶ Si el recipiente se encuentra parcialmente sobre la zona de cocción o la zona de asado, las asas se podrían calentar demasiado. ¡Coloque siempre el recipiente centrado sobre la zona de cocción o de asado!
- ▶ Utilice el área de cocción Flex solo para asadores cuadrados u ovalados.
- ▶ Las grasas y la suciedad acumulada influyen en el funcionamiento del sistema de extracción.  
No utilice nunca el sistema de extracción sin filtro de grasa, para garantizar la limpieza de los vahos de cocción.
- ▶ Existe peligro de incendio si no se siguen las indicaciones de este manual a la hora de realizar la limpieza.
- ▶ No cubra la rejilla del extractor durante el funcionamiento.
- ▶ No coloque ningún recipiente caliente sobre el filtro de aspiración del extractor. El funcionamiento del extractor se ve afectado y la rejilla puede resultar dañada.



## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Los líquidos podrían penetrar en el extractor y dañarlo. Evite que esto suceda.
- ▶ Los objetos que pesan poco podrían ser aspirados por el extractor y perjudicar su funcionamiento. No deposite objetos que pesen poco cerca del extractor (p. ej. paños, papeles).
- ▶ En caso de utilizar, una placa de adaptación a la inducción para el recipiente, los generadores de inducción podrían resultar dañados o, incluso, destruidos. No utilice ninguna placa de adaptación de inducción.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

### Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ 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).

### Accesorios

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

# Su contribución a la protección del medioambiente

---

## Eliminación del embalaje

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

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

## Reciclaje de aparatos inservibles

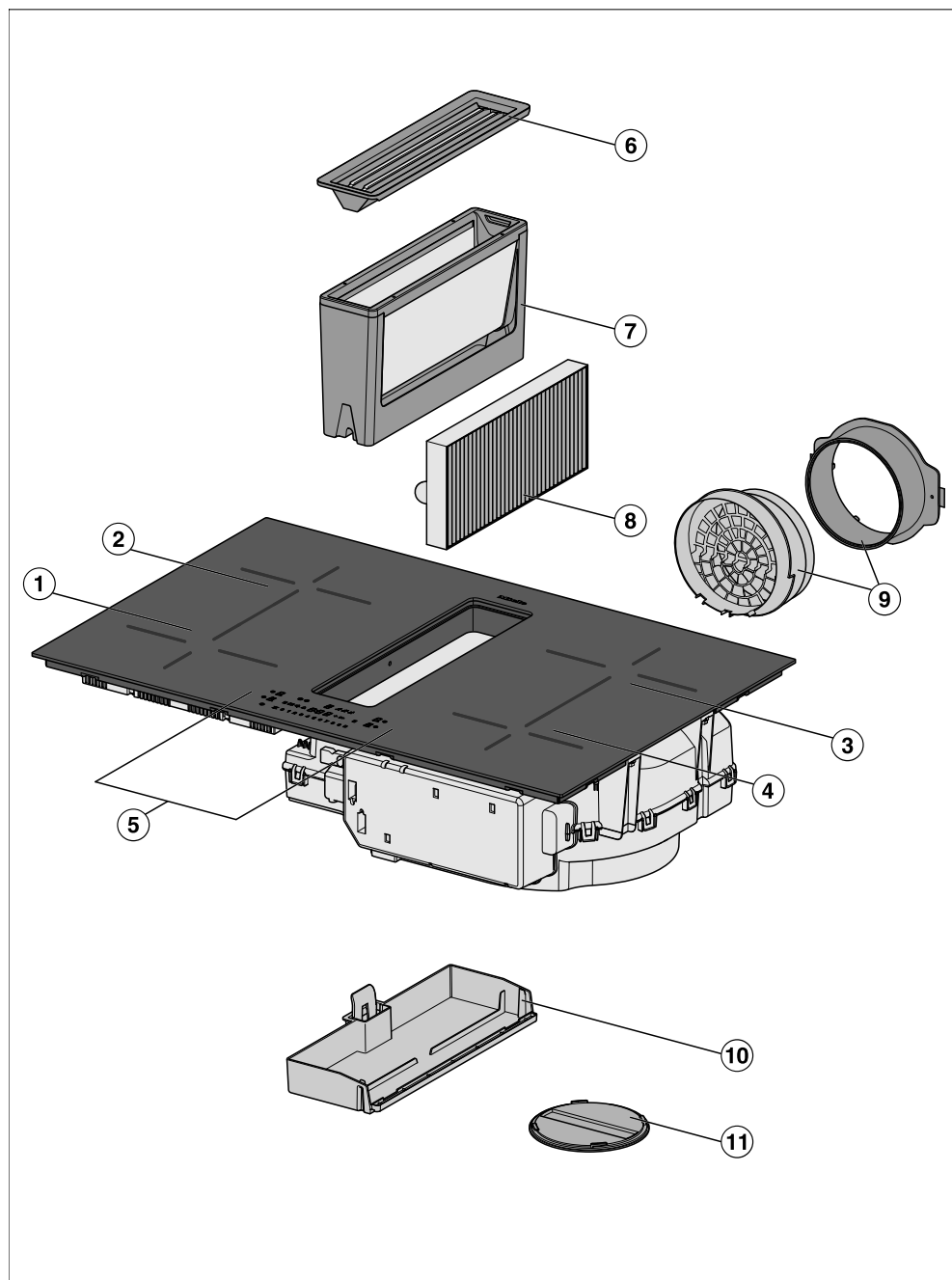
Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la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



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

# Vista general

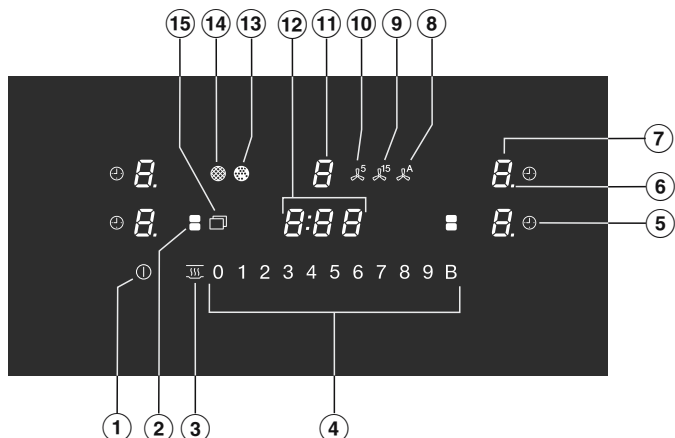
## Placa de cocción






- ① Zona de cocción Flex con Booster
- ② Zona de cocción Flex con Booster combinable con la zona de cocción Flex ① en área de cocción Flex
- 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
- ⑤ Elementos de manejo e indicación
- ⑥ Cubierta en forma de rejilla
- ⑦ Filtro de grasas
- ⑧ Filtro de olores  
Solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U
- ⑨ Adaptador Plug & Play  
Solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U
- ⑩ Bandeja de goteo extraíble
- ⑪ Tapa de limpieza

# Vista general

## Elementos de manejo e indicación




- ① Tecla sensora On/Off de la placa
- ② Tecla sensora zonas de cocción Flex  
Para la combinación/separación manual de las zonas de cocción Flex
- ③ Tecla sensora Mantener caliente  
Para activar/desactivar la función Mantener caliente
- ④ Tecla sensora Fila numérica
  - Para ajustar el nivel de potencia
  - Para ajustar los tiempos
- ⑤ Tecla sensora Desconexión automática  
Apaga automáticamente las zonas de cocción
- ⑥ Piloto de control del nivel de potencia - rango de ajuste ampliado
- ⑦ Tecla sensora Selección y visualización de la zona de cocción
  - 0* Zona de cocción lista para funcionar
  - 1* hasta *9* Nivel de potencia
  - ≡* Calor residual
  - R* Inicio automático de cocción
  - u* Falta el recipiente o es inadecuado
  - ''* Booster
  - h* Mantener caliente
- ⑧ Tecla sensora Con@ctivity  
Para activar/desactivar la función Con@ctivity del extractor incorporado

- ⑨ Tecla sensora Funcionamiento posterior 15 minutos
- ⑩ Tecla sensora Funcionamiento posterior 5 minutos
- ⑪ Tecla sensora Selección e indicación del extractor
  -  Extractor listo para funcionar
  - 1* hasta *9* Nivel de potencia (ajustable en 3 niveles)
  - „ Booster activado
- ⑫ Indicación del timer
  - 0:00* has- Tiempo
  - ta *9:59*
  - LOC* Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento/bloqueo.
  - dE* El modo Demo está activado
- ⑬ Piloto de control filtro de olores  
Es necesario limpiar el filtro de olores
- ⑭ Piloto de control del filtro para la grasa  
Es necesario limpiar el filtro para la grasa
- ⑮ Tecla sensora Menú para visualizar las siguientes teclas sensoras
  -  Tecla sensora Función limpieza  
Para bloquear las teclas sensoras
  -  Tecla sensora Minutero avisador
  - +** Tecla sensora Introducción
    - para modificar la programación
    - para ajustar los tiempos
  - II/▶** Tecla sensora Stop&Go  
Para detener/iniciar un proceso de cocción en curso

# Vista general

## Datos de las zonas de cocción

Zona de cocción	Tamaño en mm		Potencia máxima en vatios a 230 V <sup>3</sup>		Zona de cocción acoplada <sup>4</sup>
	∅ <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	normal	Booster	
①	11-21	21 x 21	normal	2.100	③
			Booster	3.000	
②	11-21	21 x 21	normal	2.100	④
			Booster	3.000	
③	11-21	21 x 21	normal	2.100	①
			Booster	3.000	
④	11-21	21 x 21	normal	2.100	②
			Booster	3.000	
① + ② ③ + ④	-	21 x 42	normal	3.000	-
			Booster	3.650	
			Total	7.300	

<sup>1</sup> Dentro de la zona indicada es posible utilizar menaje con cualquier diámetro de base.

<sup>2</sup> La zona indicada se corresponde con la base inferior máxima del recipiente de cocción utilizado.

<sup>3</sup> La potencia indicada puede variar en función del tamaño y del material del recipiente de cocción.

<sup>4</sup> La zona de cocción está conectada eléctricamente con esta zona de cocción para aumentar la potencia, ver capítulo "Funcionamiento", apartado "Powermanagement" (gestión de la potencia).



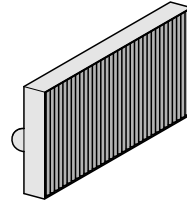
### Accesorios que forman parte del suministro

Puede solicitar con posterioridad tanto los accesorios adjuntos como otros si los necesita (véase capítulo «Accesorios especiales (no incluidos)»).

### Plantilla de perforación

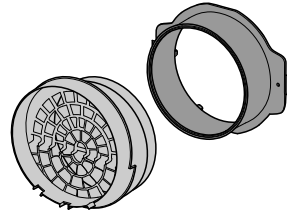
Plantilla impresa por ambas caras para crear el recorte para el conducto de aire o el adaptador plug&play.

### Filtro de olores



Accesorio incluido de fábrica con los siguientes KMDA:  
KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

### Adaptador Plug & Play



Accesorio incluido de fábrica con los siguientes KMDA:  
KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

## Primera puesta en funcionamiento

---

- Pegue la placa de características que encontrará en la documentación que se adjunta con el aparato, en el lugar previsto para ello en el capítulo «Servicio Post-venta».
- Retire las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.

### Primera limpieza de la placa de cocción

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

### Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción

Los componentes de metal están protegidos con un producto especial. Cuando se pone el aparato en funcionamiento por primera vez, se producen olores y posiblemente humo. También se producen olores al calentar las bobinas de inducción durante las primeras horas de funcionamiento. Con los siguientes usos se irá eliminando el olor por completo.

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

Tenga en cuenta que en las placas de inducción el tiempo de calentamiento es mucho más corto que en las placas convencionales.

### Primera puesta en funcionamiento del extractor

#### Solo

#### KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U

- Coloque el filtro de olores (ver capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Sustituir el filtro de olores").

# Primera puesta en funcionamiento

## Miele@home

Requisito: red WiFi del hogar

Placa equipada con un módulo WiFi integrado. Se puede conectar a la red WiFi del hogar.

Asegúrese de que la señal de su red WiFi en el lugar de emplazamiento de la placa sea la adecuada.

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

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

## Disponibilidad de conexión WiFi

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

## Disponibilidad de Miele@home

El uso de la App Miele@home depende de que el servicio Miele@home esté disponible en su país.

El servicio de Miele@home no está disponible en todos los países.

Para saber más, entre en la página web [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Aplicación Miele

Puede descargar la aplicación Miele de forma totalmente gratuita de la Apple App Store® o en la Google Play Store™.



Una vez ha instalado la App Miele@mobile en un terminal móvil, podrá llevar a cabo las siguientes acciones:

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

# Primera puesta en funcionamiento

## Configurar Miele@home

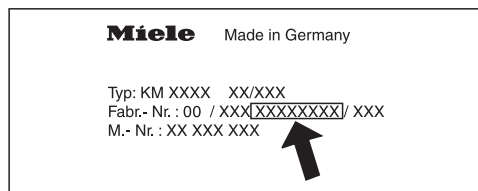
### Conectar a través de la App

Puede crear la conexión en red con la App Miele@mobile.

Para el registro necesitará:

1. La contraseña de su red WiFi.
2. La contraseña de su placa.

La contraseña se compone de las nueve últimas cifras de su número de fabricación, que se encuentra en la placa de características.



- Instale la App Miele@mobile en su terminal móvil.
- Inicie la App Miele@mobile.
- Encienda la placa de cocción.
- Toque la indicación de una de las zonas de cocción disponibles.
- Pulse simultáneamente las teclas sensores 0 y 5 durante 6 segundos.

Los segundos se van descontando en la indicación del timer. Una vez transcurrido, en la indicación del Timer se muestra el código  $\text{C:}07$  durante 10 segundos.

A partir de ese momento tiene 10 minutos para configurar la WiFi.

- Siga la guía de usuario en la App.

## Conectar a través de WPS

Requisito: Dispone de un router compatible con WPS (WiFi Protected Setup).

- Encienda la placa de cocción.
- Toque la indicación de una de las zonas de cocción disponibles.
- Pulse simultáneamente las teclas sensores 0 y 6 durante 6 segundos.

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

El registro WPS solo está activo durante 120 segundos.

- Active la función «WPS» en su router.

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

**Consejo:** Si su router WiFi no dispone de WPS como método de conexión, utilice la conexión a través de la App de Miele.

## Cancelar proceso

- Pulse la tecla sensora ①.

## Restaurar ajustes

Al sustituir el router ya no es necesario resetearlo.

- Encienda la placa de cocción.
- Toque la indicación de una de las zonas de cocción disponibles.
- Pulse simultáneamente las teclas sensores 0 y 9 durante 6 segundos.

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

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

# Funcionamiento

---

## Zonas de cocción

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 menaje con base con componentes imantables (ver capítulo "Recipientes"). Esta detecta automáticamente el tamaño del recipiente colocado.



Peligro de sufrir quemaduras por objetos calientes.

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

No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo.

Desconecte la placa después de utilizarla con la tecla ①.

## Ruidos

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

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

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

pueden producirse silbidos, si las zonas de cocción combinadas (ver capítulo «Manejo», apartado «Booster») están funcionando simultáneamente y los recipientes que se encuentran sobre ellas tienen la base de diferentes materiales (p. ej. base superpuesta),

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

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

## Powermanagement

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

Se pueden conectar 2 zonas de cocción entre sí en la placa de cocción. La conexión permite transferir energía adicional de una zona de cocción a otra.

La potencia total máxima y las zonas de cocción que están conectadas entre sí se pueden consultar en el capítulo "Vista general", apartado "Datos de la zona de cocción".

Si se transfiere la potencia de una zona de cocción (A) a la otra zona de cocción (B), se reduce la potencia en la zona de cocción (A).

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

Si una zona de cocción emite energía, esto puede tener los siguientes efectos:

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

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

# Funcionamiento

## Extractor

En funcionamiento Plug&Play, el aire de salida aspirado solo puede ser conducido directamente a través del armario inferior.

### Sistema de salida de aire

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

### Funcionamiento por recirculación guiada

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



### Funcionamiento Plug&Play

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


En el capítulo "Instalación", apartado "Modos de funcionamiento" encontrará una asignación de las diferentes de opciones de funcionamiento según la variante de KMDA.

## Contador de horas de funcionamiento

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

Los contadores de horas de funcionamiento indican mediante la iluminación del símbolo del filtro para la grasa  o del filtro de olores  (solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U) cuándo debe limpiarse o cambiarse el filtro. Encontrará la información para la limpieza y cambio del filtro y restablecimiento del contador de horas de funcionamiento en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

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

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



## Menaje adecuado

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

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


## Menaje no adecuado

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

## Comprobar menaje

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

## Indicación de falta de recipiente o de que no es el adecuado


En la indicación de la zona de cocción parpadeará el símbolo  alternándose con el nivel de potencia ajustado cuando

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

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

## Utilizar la zona de cocción

- En el transcurso de los 3 minutos coloque un recipiente adecuado.

 se apaga. El proceso de cocción continúa con los ajustes realizados anteriormente.

- Si utiliza otros recipientes de cocción y/o alimentos, adapte los ajustes.

## No utilizar la zona de cocción

- Apague la zona de cocción.

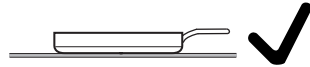
# Menaje

---

## Recomendaciones

- Seleccione recipientes de cocción con un diámetro adecuado para obtener un rendimiento óptimo de la zona de cocción (ver el capítulo "Vista general", apartado "Datos de las zonas de cocción"). En caso de que el recipiente sea demasiado pequeño, no lo reconocerá.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción/área de cocción correspondiente lo más centrada posible.
- Utilice exclusivamente sartenes y cazuelas con la base plana. Los que tienen la base áspera pueden arañar la superficie vitrocerámica.
- Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos. Los arañazos producidos por arrastrar los recipientes, no repercuten en el funcionamiento de la placa. Estos arañazos forman parte del uso normal de la placa y no son motivo para una reclamación.

- Al adquirir sartenes y ollas tenga en cuenta que a menudo se indica el diámetro máximo o superior. Sin embargo, lo importante es el diámetro de la base (por lo general, más pequeño).



- En la medida de lo posible, utilice 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.

## Algunas sugerencias para el ahorro energético

---

- En la medida de lo posible cocine solo con las cazuelas o sartenes tapadas. Así evitará el escape innecesario de calor.
- Cocine con poca agua.
- Después de hervir o cocinar a la plancha, reduzca la potencia.
- Utilice una olla a presión para reducir el tiempo de cocción.
- Al cocinar, procure que la estancia esté siempre lo suficientemente ventilada. En el caso de funcionamiento con salida de aire, si no corre suficiente aire, el extractor de encimera no funciona de forma eficiente y se pueden producir ruidos de funcionamiento muy elevados.
- Cocine con el nivel de potencia más bajo posible. Si se producen pocos vapores de cocción, será necesario un nivel de potencia más bajo en el extractor de encimera y, por lo tanto, un consumo de energía menor.
- Compruebe el nivel de potencia seleccionado en el extractor. Por lo general, el nivel más bajo es suficiente. Utilice el nivel Booster exclusivamente cuando sea necesario.
- En caso de que se genere mucho vapor de cocción, ajuste con anterioridad un nivel de funcionamiento más elevado. Esto es más eficiente que mantener conectado el extractor durante más tiempo para eliminar los vapores ya existentes en la cocina.
- Después de la cocción, vuelva a desconectar el extractor.
- Limpie o sustituya el filtro con regularidad. Unos filtros muy sucios disminuyen la potencia, incrementan el peligro de incendio y constituyen un riesgo higiénico.

## Rangos de ajuste

De fábrica se programan 9 niveles de potencia. Si desea una gradación más precisa, puede ampliar hasta 17 niveles de potencia (ver el capítulo "Programación").

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

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

## Principio de manejo


Su placa vitrocerámica está equipada con teclas sensoras electrónicas que reaccionan al contacto con los dedos. Por razones de seguridad, la tecla sensora Conexión/Desconexión ① deberá pulsarse durante algo más de tiempo que el resto de las teclas para realizar la conexión.

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

Con la placa desconectada, solo se ve el símbolo de las teclas sensoras Conexión/Desconexión ①- Al conectar la placa se iluminan el resto de las teclas sensoras.

Para ajustar o modificar un nivel de potencia, las zonas de cocción deben estar "activas". Para activar una zona de cocción, es necesario tocar la indicación de la zona de cocción correspondiente. Al tocarla, se ilumina con un color más claro. Mientras continúe iluminada en color claro, la zona de cocción está "activa" y es posible ajustar el nivel de potencia o el tiempo.

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

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


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

Conserve el teclado y las indicaciones limpias.

No coloque ningún objeto sobre el teclado o las indicaciones.

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

# Manejo

 Riesgo de quemaduras por sobrecalentamiento del alimento.

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

¡En ningún caso deje de vigilar la placa durante su funcionamiento!

Tenga en cuenta que en las placas de inducción el tiempo de calentamiento es mucho más corto que en las placas convencionales.

## Conectar la placa de cocción

- Pulse la tecla sensora ①.

Se iluminan más teclas sensoras.

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

## Ajustar el nivel de potencia

El reconocimiento de menaje permanente está ajustado de fábrica (ver capítulo "Programación"). Si la placa de cocción está conectada y coloca un recipiente en una de las zonas, se iluminan las teclas sensoras de la fila numérica.

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

## Modificación del nivel de potencia

- Toque la indicación de la zona de cocción correspondiente.

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

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

## Desconectar zona de cocción/placa de cocción

### Desconectar zona de cocción

- Toque y mantenga pulsada la indicación de la zona de cocción correspondiente hasta que se desconecte la zona de cocción.

o bien

- Toque la indicación de la zona de cocción correspondiente.

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

- Toque el sensor 0 de la fila numérica.

### Desconectar la placa

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

## Indicador de calor residual

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

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



Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes.

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

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

## Ajustar los niveles de potencia: rango de ajuste ampliado

■ Pulse la fila numérica entre las teclas sensoras.

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

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

Ejemplo:

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

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

# Manejo

## Área de cocción Flex

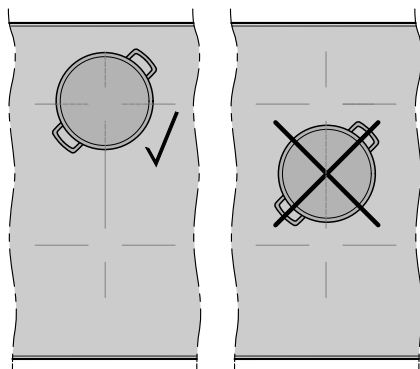
Las zonas de cocción Flex pueden convertirse automáticamente en un área de cocción Flex, si se coloca un recipiente lo suficientemente grande (ver capítulo "Relación", apartado "Placa de cocción"). Manualmente es posible tan unir como separar las zonas de cocción Flex:

- Toque la tecla sensora .

## Colocar el recipiente de cocción

Consulte los datos de la zona de cocción de su modelo de placa de cocción para la asignación del tamaño y la posición de los recipientes (ver capítulo "Vista general", apartado "Datos de la zona de cocción").

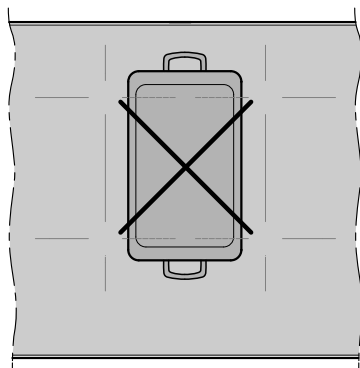
## Zona de cocción Flex



## Zona de cocción Flex (asador)

Los asadores con una longitud inferior a 25 cm no son detectados por la zona de cocción.

Coloque el asador correspondiente sobre una zona de cocción individual.





## Inicio automático de cocción

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

### Activar el inicio automático de cocción

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

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

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

### Desactivar el inicio automático de cocción

- Pulse la tecla sensora del nivel de cocción continuada ajustado.

o bien

- ajuste otro nivel de potencia.

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

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

# Manejo

---

## Booster

El Booster intensifica la potencia para que las grandes cantidades se calienten rápidamente, p. ej. agua para cocer pasta. Este aumento de la potencia se puede activar como máximo hasta 5 minutos.

Cuando se activa el Booster, el ajuste de la zona de cocción conectada puede cambiar, ver capítulo "Inducción", apartado "Powermanagement".

Puede utilizar el Booster como máximo en dos zonas de cocción o en un área de cocción Flex al mismo tiempo.

Si activa el Booster cuando

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

## Activar el Booster

- Coloque el recipiente de cocción en la zona de cocción deseada.
- En caso necesario, ajuste un nivel de potencia.
- Pulse la tecla sensora **B**.

En la indicación de la zona de cocción aparece „.

## Desactivar Booster

- Pulse la tecla sensora **B**.
- o bien
- ajuste otro nivel de potencia.

## Mantener caliente

La función Mantener caliente no sirve para recalentar platos que se han enfriado, sino para mantener el calor de platos calientes directamente después de su preparación.

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

- Mantenga los alimentos calientes siempre en recipientes de cocción (cazuela/sartén). Tape el recipiente con una tapa.
- Remueva 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. Intente minimizar el tiempo de mantenimiento del calor.

## Activar/desactivar Mantener caliente

- Pulse la indicación de la zona de cocción deseada.


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

- Toque la tecla sensora .

# Manejo

## Extractor

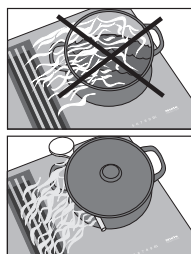
El extractor se conecta automáticamente si detecta un recipiente sobre la zona de cocción o si está ajustado un nivel de potencia para la zona de cocción (Con@ctivity). El nivel de potencia del extractor depende del nivel de potencia de la zona de cocción. El tiempo de funcionamiento posterior y la intensidad dependen del nivel de potencia del extractor.

Es posible desactivar Con@ctivity temporal o permanentemente. Para desactivar la función de forma permanente, ver capítulo "Programación". En caso de que Con@ctivity esté desactivado permanentemente, la tecla sensora  ya no se ilumina.

El nivel de potencia se puede modificar manualmente en cualquier momento. De fábrica están ajustados los niveles de potencia de 1 a 3 y un nivel Booster. Los niveles de potencia se pueden ampliar de 1 a 9 y un nivel Booster, ver capítulo "Programación".

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

Si el extractor comienza con un nivel de potencia 1, la potencia se aumenta automáticamente a nivel 2 durante 20 segundos. El aumento de la potencia es necesario para garantizar la apertura de la tapa en caso de funcionamiento por salida de aire. En caso de utilizar el extractor en funcionamiento por recirculación de aire, es posible desactivar Automático, ver capítulo "Programación".



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

## Ajustar el nivel de potencia/desconectar el sistema de extracción

- Toque la indicación del extractor.
- Para conectar un nivel de potencia, pulse la tecla sensora correspondiente.
- Para desconectar, pulse la tecla sensora **0**.

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

## Desactivar temporalmente Con@ctivity

El extractor se ha conectado automáticamente.

- Tiene las siguientes posibilidades para desactivar Con@ctivity:
  - Pulse la tecla sensora  $\text{A}$ .
  - Pulse la tecla sensora "0".
  - Seleccionar otro nivel de potencia
- Ajuste el nivel de potencia deseado.

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

Si desea desactivar permanentemente Con@ctivity, reajuste la programación, ver capítulo "Programación".

## Booster

El tiempo máximo de funcionamiento para el Booster es de 10 minutos.

- Para finalizar anticipadamente la función Booster, ajuste otro nivel de potencia.

## Funcionamiento posterior

Se recomienda dejar funcionar el sistema de extracción durante algunos minutos después de finalizar la cocción. De esta forma se limpia el aire de la cocina, eliminado vahos y olores. Existen dos tiempos de funcionamiento posterior disponibles:  $\text{5}$  (5 minutos) y  $\text{15}$  (15 minutos). En el funcionamiento posterior, el extractor continúa funcionando al mismo nivel de potencia que estaba ajustado. Puede modificar el nivel de potencia durante el funcionamiento posterior.

- Pulse la tecla sensora  $\text{5}$  o  $\text{15}$ , para activar el funcionamiento posterior.
- Para desactivarlo, pulse las teclas sensoras  $\text{5}$ ,  $\text{15}$  o **0**.

Al desconectar la placa con la tecla  $\text{1}$ , continúa el funcionamiento posterior hasta que transcurra el tiempo correspondiente.

# Timer

Para poder utilizar el timer, es necesario que la placa esté conectada.

El timer solo se puede utilizar para dos funciones:

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

Es posible utilizar las funciones simultáneamente.

Se puede ajustar un tiempo de entre 1 minuto (0:01) hasta 9 horas y 59 minutos (9:59).

Los tiempos hasta 59 minutos se introducen en minutos (00:59), los tiempos a partir de 60 minutos en horas y minutos. Los tiempos se introducen siguiendo el orden horas, minutos en las decenas, minutos en las unidades.

Para introducir los tiempos se utiliza la fila numérica y se ajustan utilizando la tecla sensora +.

Ejemplo:

59 minutos = 0:59 horas,

Introducir: 5-9



80 minutos = 1:20 horas,

Introducir: 1-2-0

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


## Minutero avisador

### Ajustar un aviso

- Toque la tecla sensora .
- Toque la tecla sensora .

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

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



### Modificar el aviso

- Toque la tecla sensora .

La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.

### Borrar el aviso


- Toque la tecla sensora .
- Pulse el  de la fila numérica.

## Desconexión de seguridad

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


Si el tiempo programado es mayor que la duración de funcionamiento máxima autorizada, la función de desconexión de seguridad apagará la placa de cocción (ver capítulo correspondiente).

## Ajustar una hora de desconexión

- Ajuste un nivel de potencia en la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora  situada junto a la indicación de la zona de cocción correspondiente.


La indicación del Timer parpadea.


- Ajuste el tiempo deseado.

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


La tecla sensora  se ilumina de forma continuada.

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

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

- Para visualizar los tiempos restantes de funcionamiento en segundo plano, toque la tecla sensora  de la zona de cocción deseada.



## Modificar el tiempo de desconexión

- Toque la indicación de la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora  situada junto a la indicación de la zona de cocción correspondiente.


La indicación del Timer parpadea.

- Ajuste el tiempo deseado.


## Eliminar el tiempo de desconexión

- Toque la indicación de la zona de cocción deseada.
- Pulse la tecla sensora  de la zona de cocción deseada hasta que en la indicación del Timer aparezca .

o bien

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

La indicación del Timer parpadea.


- Toque la tecla sensora  de la fila numérica.

# Timer

---

## Uso simultáneo de las funciones del Timer

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

- Si desea que aparezcan en segundo plano los tiempos restantes en curso, pulse la tecla sensora  o la indicación de la zona de cocción correspondiente.



## Función Stop&Go



Al activar Stop&Go se reduce el nivel de potencia de todas las zonas de cocción conectadas al nivel de potencia 1. El nivel de potencia del extractor no se reduce, es decir, puede aumentarlo independientemente del nivel de potencia de las zonas de cocción.

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

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

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

## Activar

- Pulse la tecla sensora .
- Pulse la tecla sensora .

## Desactivar

- Pulse la tecla sensora .

Utilice la función en caso de riesgo de rebosamiento.

## Recall

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



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

# Funciones suplementarias

## Función Limpieza


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

### Activar

- Pulse la tecla sensora .
- Pulse la tecla sensora .

El tiempo se va descontando en la indicación del timer.

### Desactivar

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

## Modo Demo

Estas funciones le permiten al distribuidor mostrar la placa sin que se caliente.

### Activar/desactivar el modo Demo

En caso de estar conectado este modo, puede manejar la placa como de costumbre.

- Encienda la placa de cocción.
- Coloque un recipiente de cocción apto para inducción en la placa de cocción.
- Pulse la fila numérica y al mismo tiempo las teclas sensoras 0 y 2 durante 6 segundos.

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

## Mostrar los datos de la placa de cocción

Puede visualizar el modelo y el estado del software de su placa de cocción.

### Denominación de modelo/número de serie

- Conecte la placa de cocción.
- Coloque un recipiente de cocción apto para inducción en la placa de cocción.
- Pulse la fila numérica y al mismo tiempo las teclas sensoras 0 y 4.

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

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

### Versión de software

- Conecte la placa de cocción.
- Coloque un recipiente de cocción apto para inducción en la placa de cocción.
- Pulse la fila numérica y al mismo tiempo las teclas sensoras 0 y 3.

En la indicación del Timer aparecen cifras:

Ejemplo: *2:00* = versión del software 2.00


### Bloqueo de puesta en funcionamiento/Bloqueo

El bloqueo se desactiva en caso de fallo de red.

Esta placa de cocción está equipada con la función Bloqueo y Bloqueo de puesta en funcionamiento para evitar que la placa, las zonas de cocción y el extractor se conecten involuntariamente o que se modifiquen los ajustes realizados.

El **bloqueo de puesta en funcionamiento** se activa cuando la placa está desconectada. En caso de estar activado, no es posible conectar la placa y tampoco un Timer. Un aviso ajustado continúa. La placa está programada de forma que el bloqueo de puesta en funcionamiento deba activarse de forma manual. La programación se puede ajustar de forma que el bloqueo de puesta en funcionamiento se active automáticamente 5 minutos después de desconectar la placa (ver el capítulo «Programación»).

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

- Las zonas de cocción, el extractor y la placa podrán desconectarse.
- Es posible activar la tecla sensora .
- Podrá modificarse un tiempo de aviso ajustado.


Si el bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo están activados y se pulsa una tecla sensora, aparece

*LOC* durante unos segundos en la indicación del timer y se emite una señal acústica.

# Dispositivos de seguridad


---

## Activar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Pulse la tecla sensora  durante 6 segundos.




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

## Desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

- Pulse la tecla sensora  durante 6 segundos.



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

## Activar el bloqueo

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

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

## Desactivar el bloqueo

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

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

## Desconexión de seguridad

### Las teclas sensoras están cubiertas

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

Si retira los objetos y/o la suciedad, ⚡ se apaga y la placa vuelve a ponerse en funcionamiento.

### El tiempo de funcionamiento ha sido demasiado largo.

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

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

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

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

\*\* Ajuste de fábrica

# Dispositivos de seguridad

---

## Protección contra el sobrecalentamiento

Todas las bobinas de inducción y los disipadores de calor de la electrónica están equipados con una protección contra sobrecalentamiento. Antes de que las bobinas de inducción y/o los disipadores de calor se sobrecalienten, la protección contra sobrecalentamiento lleva a cabo una de las siguientes medidas:

### Bobinas de inducción

- Se interrumpe una función Booster ajustada.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- La zona de cocción se desconecta automáticamente. *Err* parpadea alternativamente con *044* en la indicación del timer.

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

### Disipador de calor

- Se interrumpe una función Booster ajustada.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- Las zonas de cocción se desconectan automáticamente.

Solo podrá volver a poner en funcionamiento las zonas de cocción afectadas de la forma acostumbrada cuando los disipadores de calor se hayan enfriado suficientemente.

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

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

Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si la protección contra el sobrecalentamiento se dispara de nuevo a pesar de haber eliminado la causa.

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

Una vez activada la programación, aparece la tecla sensora + y  $PC$  en la indicación del Timer. Después de unos segundos en la indicación del Timer parpadean alternativamente  $P:01$  (programa 01) y  $C:01$  (código).

## Modificar la programación

### Activar la programación

- **Con la placa desconectada** pulse simultáneamente las teclas sensoras ① y  $\overline{III}$  hasta que aparezca la tecla sensora + y  $PC$  en la indicación del Timer.

### Ajustar un programa

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

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

### Ajustar código

- Pulse la tecla sensora + hasta que el código aparezca en la indicación (p. ej.  $C:01$ ) o pulse la cifra correspondiente en la fila numérica.

### Guardar ajustes

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

### No guardar los ajustes

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

# Programación

Programa <sup>1</sup>		Código <sup>2</sup>	Ajustes
<b>P:01</b>	Modo Demo	<b>C:00</b>	Modo Demo desconectado
		C:01	Modo Demo conectado <sup>3</sup>
<b>P:02</b>	Powermanagement <sup>4</sup>	<b>C:00</b>	Desconectado
		C:01	3680 W
		C:02	3000 W
		C:03	2000 W
		C:04	1000 W
<b>P:03</b>	Ajuste de fábrica	<b>C:00</b>	No restablecer los ajustes de fábrica
		C:01	Restablecer los ajustes de fábrica <sup>5</sup>
<b>P:04</b>	Número de niveles de potencia de las zonas de cocción	<b>C:00</b>	9 niveles de potencia + Booster
		C:01	17 niveles de potencia + Booster <sup>6</sup>
<b>P:06</b>	Confirmación acústica al tocar un sensor	C:00	desconectado <sup>7</sup>
		C:01	bajo
		C:02	medio
		<b>C:03</b>	alto



Programa <sup>1</sup>		Código <sup>2</sup>	Ajustes
<b>P:07</b>	Volumen de la señal acústica del timer	C:00	desconectado
		C:01	bajo
		C:02	medio
		<b>C:03</b>	alto
		C:04	volumen máximo
<b>P:08</b>	Bloqueo de puesta en funcionamiento	<b>C:00</b>	Solo activación manual del bloqueo de puesta en funcionamiento
		C:01	Activación automática del bloqueo de puesta en funcionamiento
<b>P:09</b>	Tiempo de funcionamiento máximo	<b>C:00</b>	Nivel de seguridad 0
		C:01	Nivel de seguridad 1
		C:02	Nivel de seguridad 2
<b>P:10</b>	Registro WiFi	<b>C:00</b>	no activado/desactivado
		C:01	activado sin configuración
		C:02	activo y configurado (no seleccionable, indica si se ha realizado correctamente la conexión)
		C:03	posible la conexión a través de botón WPS Push
		C:04	WiFi reseteada por defecto (C:00)
		C:05	Conexión WiFi directa entre placa de cocción y <b>sistema de extracción</b> sin app Miele@mobile (Con@ctivity 3.0).
<b>P:12</b>	Velocidad de reacción de las teclas sensoras	C:00	lento
		<b>C:01</b>	Normal
		C:02	rápido
<b>P:15</b>	Detección permanente de recipientes de cocción	C:00	Detección permanente de recipientes de cocción desconectada
		<b>C:01</b>	Detección permanente de recipientes de cocción conectada
<b>P:16</b>	Con@ctivity del extractor	C:00	Con@ctivity desconectado <sup>8</sup>
		<b>C:01</b>	Con@ctivity conectado

# Programación

Programa <sup>1</sup>		Código <sup>2</sup>	Ajustes
<b>P:17</b>	Tipo de funcionamiento del extractor	C:00 <sup>9</sup>	Funcionamiento por recirculación de aire
		C:01 <sup>9</sup>	Funcionamiento por salida de aire
<b>P:18</b>	Ajustes iniciales de Con@ctivity <sup>10</sup>	C:00	Comenzar siempre con la función Con@ctivity desactivada
		<b>C:01</b>	Comenzar siempre con la función Con@ctivity activada
		C:02	Comenzar con el último ajuste de la función Con@ctivity
<b>P:19</b>	Número de niveles de potencia del extractor	C:00	3 niveles de potencia + Booster
		<b>C:01</b>	9 niveles de potencia + Booster

<sup>1</sup> Los programas no representados no están ocupados.

<sup>2</sup> El código programado de fábrica aparece en negrita.

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

<sup>4</sup> La potencia nominal total de la placa de cocción se puede reducir para cumplir con los requisitos del proveedor de red local.

<sup>5</sup> Los ajustes de la función **P:17** del extractor no se restablecen a la configuración de fábrica

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

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

<sup>8</sup> Funcionamiento Plug&Play: es necesaria la función Conn@ctivity para su correcto funcionamiento.

<sup>9</sup> Código ajustado en fábrica:

KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U: C:00

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FL-A: C:01

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

# Datos para los laboratorios de ensayo


## Platos de prueba según EN 60350-2

De fábrica se programan 9 niveles de potencia.

Según normativa, ajuste el número de niveles de potencia ampliado para las comprobaciones (ver capítulo «Programación»).

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

# Limpieza y mantenimiento

 Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes.


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

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

 Riesgo de lesiones por el motor del ventilador.

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

Desconecta la placa de cocción.  
Espere hasta que se haya completado cualquier ciclo de funcionamiento posterior.

 Daños debidos a humedad entrante.

El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.

No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Las superficies son sensibles a los arañazos.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

No utilice productos abrasivos o que puedan arañarlas.

Antes de limpiar la placa, deje que se enfríe totalmente.


- Limpie toda la placa de cocción después de cada uso.
- Seque bien la placa de cocción después de cada limpieza húmeda, de esta forma evitará restos de cal.

## Productos de limpieza inadecuados

A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, nunca utilice:

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

## Limpieza de la superficie vitrocerámica

 Daños por objetos puntiagudos. La cinta de obturación o sellado entre la placa y la encimera podría resultar dañada. La cinta de obturación o sellado entre la vitrocerámica y el cerquillo podría resultar dañada. No utilice objetos puntiagudos para su limpieza.


Al limpiar con un detergente suave no se eliminan todos los restos de suciedad. Se genera una lámina invisible que provoca decoloraciones en la vitrocerámica. Dichas decoloraciones ya no se podrán eliminar. Limpie regularmente la superficie de vitrocerámica con un limpiador especial para vitrocerámicas.

- Elimine la suciedad gruesa que se desprenda fácilmente con una bayeta húmeda y la suciedad firmemente adherida con un espátula para cristal.
- A continuación, limpie la superficie de la vitrocerámica con el producto especial de limpieza Miele para vitrocerámica y acero inoxidable (ver capítulo «Accesorios especiales», apartado «Productos para la limpieza y el mantenimiento») o con un limpiador para vitrocerámicas convencional y con papel de cocina o un paño limpio. No aplique el limpiador sobre la vitrocerámica caliente, ya que pueden aparecer manchas. Tenga siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

- Elimine los restos de detergente con un paño húmedo y seque la vitrocerámica a continuación.

Los restos de detergente se queman en los siguientes procesos de cocción y provocan daños en la vitrocerámica. Asegúrese de que elimina todos los restos.

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


 Peligro de sufrir quemaduras por zonas de cocción calientes. Durante el proceso de cocción, las zonas de cocción están calientes. Utilice guantes protectores antes de eliminar con un rascador para cristal los restos de azúcar, plástico o papel de aluminio de la vitrocerámica caliente.

- Si hubiera **azúcar, plástico o papel aluminio** sobre la vitrocerámica caliente, desconecte la placa de cocción.
- Raspe estas sustancias **inmediatamente**, es decir, en caliente, con un rascador para cristal.
- Limpie después la superficie vitrocerámica una vez fría tal y como se ha descrito anteriormente.

# Limpeza y mantenimiento

## Rejilla de la cubierta/filtro para la grasa/filtro de olores

La rejilla de la cubierta y el filtro para la grasa metálico reutilizable del extractor absorben los componentes sólidos de los vapores de cocción (grasa, polvo, etc.) y evitan así que el extractor de encimera se ensucie. La grasa acumulada se endurece con el tiempo y dificulta la limpieza. Por lo tanto, se recomienda limpiar el filtro para la grasa cada 3-4 semanas.

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

La grasa acumulada en el filtro podría incendiarse.

Limpe el filtro para la grasa con regularidad.

### **Solo** **KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U**

El filtro de olores sirve para reducir la formación de olores. Se utiliza en el extractor de forma adicional al filtro para la grasa. El filtro de olores no se puede limpiar o regenerar. Sustituya el filtro de olores cuando se haya sobrepasado el tiempo de uso. Tenga siempre en cuenta la nota informativa adjunta cuando compre filtros de olores.

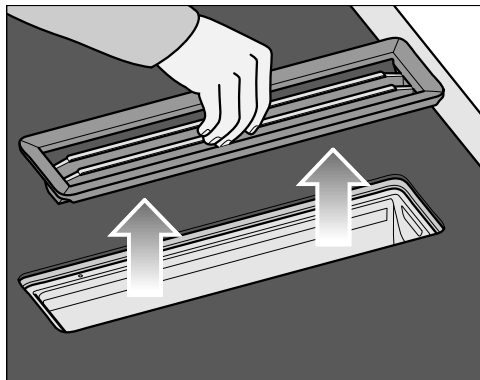
Si el filtro de olores entra en contacto con líquidos que hierven, por ejemplo, agua o leche, pueden formarse olores.

En ese caso, recomendamos su sustitución.

## Retire la rejilla de la cubierta

Daños en la rejilla de la cubierta.

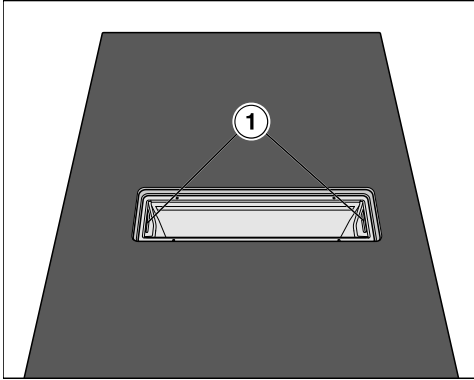
Tire de la rejilla de la cubierta verticalmente hacia arriba para extraerla del KMDA.



- Agarre la rejilla de la cubierta por las varillas centrales.
- Tire de la rejilla verticalmente hacia arriba.

## Limpieza del filtro para la grasa

### Extraiga el filtro para la grasa



- Retire la rejilla de la cubierta.
- Retire con cuidado el filtro para la grasa por los tiradores (1). Asegúrese de no inclinar el filtro.
- Vacíe los líquidos acumulados en la base del filtro para la grasa.

### Colocar el filtro de grasas



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

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

## Limpieza manual de los filtros para la grasa y la rejilla de la cubierta

- Limpie la rejilla de la cubierta y los filtros para la grasa con un cepillo y agua templada con unas gotas de detergente suave. Utilice un detergente que no sea concentrado.

## Limpieza del filtro para la grasa y la rejilla de la cubierta en el lavavajillas

- Coloque la rejilla de la cubierta lo más verticalmente posible en el cesto inferior.
- Coloque el filtro para la grasa en el cesto inferior con la base hacia arriba. Cerciérese de que el brazo aspersor pueda moverse libremente.
- Utilice un detergente para vajilla de uso doméstico.
- Seleccione un programa con una temperatura de lavado de máximo:
  - 55 °C para la rejilla de la cubierta
  - 65 °C para el filtro para la grasa

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

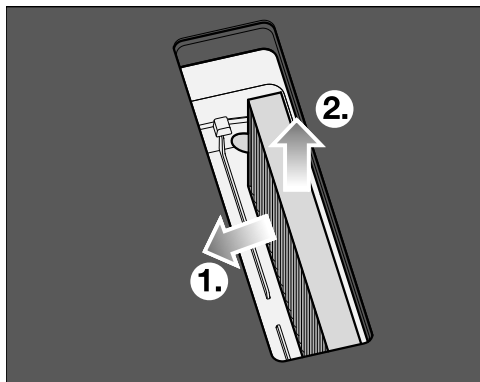
# Limpeza y mantenimiento

## Sustituir el filtro de olores (solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U)

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

Encontrará el nombre del filtro de olores en el capítulo "Accesorios especiales (no incluidos)".

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

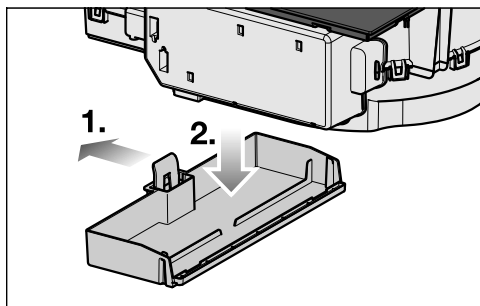


- Retire el filtro de olores.

## Limpeza de la bandeja de goteo del extractor

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

- Retire el filtro para la grasa y límpielo según las indicaciones que aparecen en el capítulo «Limpeza y mantenimiento», apartado «Filtro para la grasa/rejilla de la cubierta».



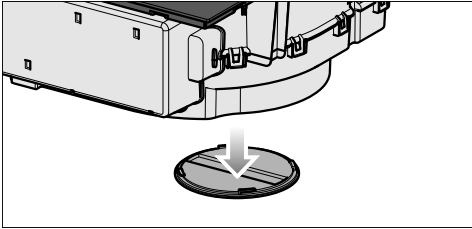
- Presione el soporte de material sintético hacia la izquierda ① hasta que la bandeja de goteo pueda bajarse ②.
- Vacíe los líquidos.
- Limpe y seque la bandeja de goteo.
- Limpiar y secar la parte interior accesible del extractor.
- Fije de nuevo la bandeja de goteo en la carcasa.
- Coloque de nuevo el filtro para la grasa y la rejilla de de la cubierta.



### Limpeza del interior de la unidad del motor

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

- Limpe la bandeja de goteo del extractor.
- Coloque un recipiente debajo de la tapa de limpeza para recoger los líquidos.




- Gire la tapa hacia la izquierda.
- Deje que el líquido penetre.
- Gire la tapa hacia la derecha hasta que se detenga.

### Interior de la carcasa del extractor

- Con el filtro de grasa desmontado, limpe también la grasa depositada en las partes accesibles de la carcasa. De esta forma evita el riesgo de incendio.


### Resetear el contador de horas de servicio del filtro de grasa

Resetee el contador de horas de servicio después de llevar a cabo la limpeza del filtro de grasa.

- Pulse la tecla sensora  durante 3 segundos.

La tecla sensora se apaga.

### Resetear el contador de las horas de funcionamiento del filtro de olores (solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U)

- Pulse la tecla sensora  durante 3 segundos.

La tecla sensora se apaga.

## ¿Qué hacer si...?

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos se puede ahorrar tiempo y dinero, ya que evitará la intervención del Servicio Post-venta.

Las siguientes tablas le ayudarán a encontrar las causas de un fallo o error, y corregirlo.

### Mensajes en las indicaciones/en el display

Problema	Causa y solución
<b>Err</b> parpadea alternativamente con <b>30</b> en la indicación del timer y se emite una señal acústica.	La placa de cocción está mal conectada. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica.</li><li>■ Avise al Servicio Post-Venta. La placa de cocción se debe conectar siguiendo las indicaciones del esquema de conexiones.</li></ul>
<b>En la indicación de una zona de cocción parpadea el símbolo <math>\cup</math> alternándose con el nivel de potencia ajustado o <b>R</b>.</b>	En la zona de cocción conectada se encuentra un recipiente inadecuado o no hay recipiente. En la zona de cocción se encuentra un recipiente inadecuado. Se ha retirado la vajilla adecuada de la zona de cocción. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Utilice mensaje adecuado (ver capítulo "Inducción", apartado "Mensaje").</li></ul>
<b>Después de conectar la placa de cocción o de tocar un sensor, en la indicación del Timer aparecerá durante algunos segundos <b>LOC</b>.</b>	El bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo están activados. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desactive el bloqueo de puesta en funcionamiento o el bloqueo (ver capítulo «Funciones de seguridad», apartado «Bloqueo de puesta en funcionamiento/bloqueo»).</li></ul>
<b>Después de conectar la placa de cocción, en la indicación del Timer aparecerá brevemente <b>dE</b>. Las zonas de cocción no se calientan.</b>	La placa de cocción se encuentra en la función demo. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pulse la tecla 0 de cualquier fila numérica.</li><li>■ Pulse simultáneamente las teclas sensoras y hasta que en <math>\cup</math> la <math>\cup</math> indicación del Timer parpadee de forma alternada con <b>.OFF</b></li></ul>

Problema	Causa y solución
<b>La placa de cocción se ha desconectado automáticamente. Al volver a conectarla aparece una E sobre la tecla sensora Conexión/Desconexión ①.</b>	<p>Una o más teclas sensoras están tapadas, p. ej., por contacto con los dedos, alimentos rebosados o algún objeto situado por encima.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Elimine la suciedad y/o los objetos (ver el capítulo "Dispositivos de seguridad, apartado "Desconexión de seguridad").</li></ul>
<b>En la pantalla del Timer, el dígito E, por ejemplo E-0, parpadea alternativamente con 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126 o 127.</b>	<p>El ventilador está bloqueado o defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Compruebe si algún objeto, p. ej., un tenedor, está bloqueando el ventilador y retírelo.</li><li>■ Retire el objeto.</li><li>■ En caso de que la anomalía continúe apareciendo, póngase en contacto con el Servicio Post-venta.</li></ul>
<b>La indicación del timer muestra un mensaje que no aparece en esta tabla.</b>	<p>Se ha producido una anomalía en la electrónica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte la placa de cocción de la corriente durante 1 minuto aprox.</li><li>■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta si el problema persiste después de restablecer el suministro de electricidad.</li></ul>

## ¿Qué hacer si...?

### Comportamiento inesperado

Problema	Causa y solución
<b>El nivel de potencia 9 se reduce automáticamente si también se ajusta el nivel de potencia 9 para la zona de cocción conectada.</b>	Si se trabaja al mismo tiempo con el nivel de potencia 9, se supera la potencia total posible. ■ Utilice una zona de cocción diferente.
<b>Una zona de cocción se desconecta automáticamente.</b>	El tiempo de funcionamiento ha sido demasiado largo. ■ Conecte de nuevo la zona de cocción (ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Desconexión de seguridad»).
<b>La zona de cocción no funciona de la forma habitual con el nivel de potencia ajustado.</b>	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento».
<b>Una zona de cocción o la placa de cocción completa se desconectan automáticamente.</b>	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento».
<b>El nivel del Booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.</b>	La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. ■ Ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento».

### Resultado insatisfactorio




Problema	Causa y solución
<b>Con el inicio automático de cocción conectado, el contenido del recipiente de cocción no comienza a hervir.</b>	Se están calentando grandes cantidades de alimentos. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Cocine al máximo nivel de potencia y después reduzca el nivel de potencia manualmente.</li></ul>
	El recipiente es un mal conductor de calor. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Utilice otro recipiente que conduzca mejor el calor.</li></ul>

### Problemas generales o anomalías técnicas

Problema	Causa y solución
<b>Resulta imposible conectar la placa o las zonas de cocción.</b>	La placa de cocción no tiene corriente. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Compruebe si se ha disparado el fusible de la instalación eléctrica. Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta de Miele (automático mínimo, ver la placa de características).</li></ul>
	Se ha producido una anomalía técnica en determinadas circunstancias. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte el aparato de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto, para ello<ul style="list-style-type: none"><li>– desconecte el interruptor del correspondiente fusible, desenrosque completamente el fusible roscado o</li><li>– el interruptor de seguridad FI (diferencial).</li></ul></li><li>■ En el caso de que continúe sin poder poner en funcionamiento la placa después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con un electricista especializado o con el Servicio Post-venta.</li></ul>

## ¿Qué hacer si...?

Problema	Causa y solución
<b>Aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de una placa de cocción nueva.</b>	Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Al poner en funcionamiento la placa por primera vez, pueden formarse olores y humo. También se desprende olor en las primeras horas de funcionamiento debido al calentamiento de las bobinas de inducción. En los siguientes usos va disminuyendo el olor hasta desaparecer totalmente. Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que la placa esté conectada incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.
<b>Se oye un ruido de funcionamiento después de desconectar la placa.</b>	El ventilador de refrigeración permanece en funcionamiento hasta que la placa se enfría y después se desconecta de forma automática.
<b>Ha penetrado líquido en el extractor.</b>	Debido a derrame o rebosamiento ha penetrado líquido en el extractor través de la rejilla de la cubierta. La base del filtro para la grasa y la bandeja de goteo recogen conjuntamente unos 800 ml de líquido. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte el extractor.</li><li>■ Limpie el filtro para la grasa, la bandeja de goteo y la parte interior de la carcasa (véase "Limpieza y mantenimiento").</li><li>■ Solo KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U: Cambie el filtro de olores (véase el capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Cambio del filtro de olores").</li></ul>
<b>La potencia de aspiración ha empeorado. El ruido ha aumentado.</b>	El extractor ha aspirado objetos (p. ej. un paño). <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte el extractor.</li><li>■ Retire el filtro para la grasa (ver el capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Limpieza del filtro para la grasa").</li><li>■ Extraiga los obstáculos del filtro para la grasa.</li></ul>

Problema	Causa y solución
<b>La tecla sensora  se ilumina.</b>	Es necesario sustituir el filtro de olores. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sustituya el filtro de olores (ver capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Sustitución del filtro de olores").</li><li>■ Reseteo el contador de horas de funcionamiento (ver capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Resetear el contador de las horas de funcionamiento de los filtros de olores").</li></ul>
<b>La tecla sensora  se ilumina.</b>	Es necesario limpiar el filtro para la grasa. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Para la limpieza del filtro para la grasa, siga las indicaciones que aparecen en el capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Limpieza del filtro para la grasa".</li></ul>
<b>La tecla sensora  ya no se ilumina.</b>	La función Con@ctivity del extractor está permanentemente desactivada. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Active la función Con@ctivity del extractor en la programación, ver capítulo "Programación".</li></ul>

## Accesorios especiales (no incluidos)

---

Miele ofrece un amplio surtido de accesorios adecuados para sus aparatos Miele, así como productos de limpieza y mantenimiento.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.

También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

### Recipientes de cocción

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

### Filtro de olores

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

- DKF 35-P
- DKF 35-S

### Otros accesorios

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

### Productos de limpieza y mantenimiento

#### Limpiador para vitrocerámicas y superficies de acero inoxidable 250 ml

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

#### Paño de microfibra

Elimina las huellas dactilares y la suciedad leve.



## Advertencias de seguridad para el montaje



Daños derivados de un montaje incorrecto.

La placa podría resultar dañada debido a un montaje incorrecto.

El montaje de la placa deberá ser realizado por personal autorizado.



Peligro de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada a la red eléctrica.

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



Daños producidos por la caída de objetos.

Durante el montaje de un armario alto o de un sistema de extracción, la placa de cocción puede resultar dañada.

Monte la placa una vez estén ya montados el armario superior y el sistema de extracción.

- ▶ Los contrachapados de la encimera deben estar tratados con pegamento termorresistente (100 °C), para que no se desprendan ni se deformen. También los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.
- ▶ La placa de cocción no deberá montarse por encima de frigoríficos, lavavajillas, lavadoras ni secadoras.
- ▶ No es posible montar una placa de gas junto a esta placa.
- ▶ Esta placa de cocción sólo debe montarse sobre cocinas y hornos que estén equipados con un sistema de refrigeración de vahos.
- ▶ Asegúrese de que después de montar la placa de cocción no se puede tocar el cable de conexión a red.
- ▶ El cable de conexión a red no deberá entrar en contacto con piezas móviles de los elementos de la cocina (p. ej., un cajón) y no se le deberá someter a cargas mecánicas.
- ▶ Cumpla con las distancias de seguridad que se mencionan en las siguientes páginas.

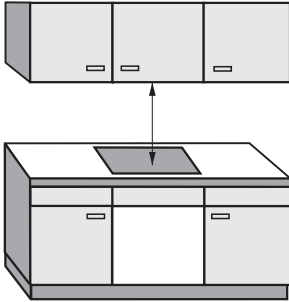
## Instalación

---

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

## Distancias de seguridad

### Distancia de seguridad por encima de la placa de cocción



Entre la placa y un sistema de extracción colocado encima se deberá mantener la distancia de seguridad indicada por el fabricante del sistema de extracción.

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

Cuando se han montado varios aparatos debajo de un sistema de extracción para los que se dan diferentes distancias de seguridad, se deberá mantener la mayor distancia de seguridad requerida.

# Instalación

## Distancia de seguridad trasera / lateral

La placa de cocción deberá instalarse dejando suficiente espacio a derecha e izquierda.

En la pared posterior de la placa se debe mantener la distancia mínima ① a un armario alto o pared especificada abajo.

En un lado de la placa de cocción (derecha o izquierda) se debe mantener la distancia mínima ②, ③ a un armario alto o pared especificada más abajo y en el lado opuesto se debe mantener una distancia mínima de 300 mm.

① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de ésta:

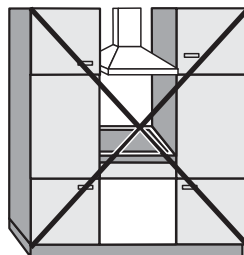
50 mm

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

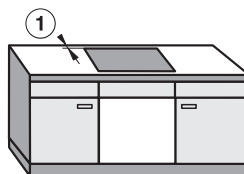
50 mm.

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

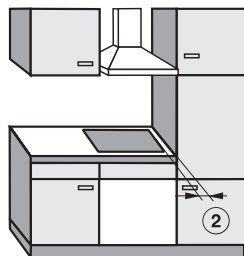
50 mm.



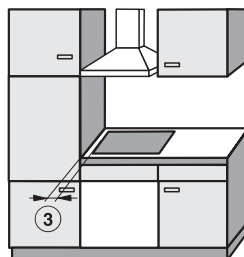
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

## Distancia de seguridad con el revestimiento del hueco

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

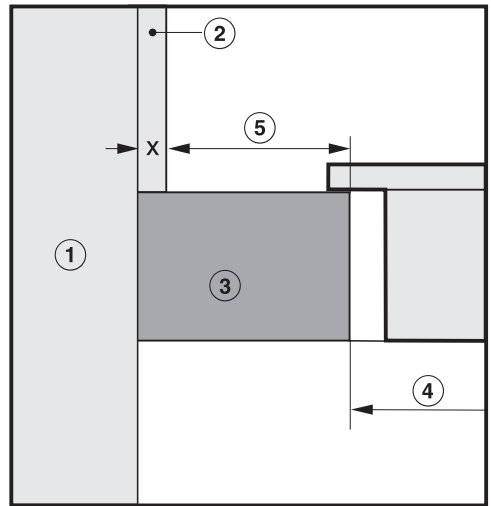
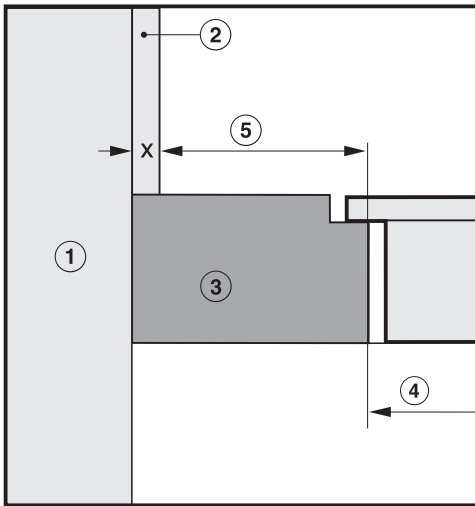
Si el revestimiento está compuesto por material inflamable (p. ej., madera) se debe dejar una distancia mínima ⑤ entre el hueco de la encimera y el revestimiento del hueco de 50 mm.

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

Ejemplo: el grosor del revestimiento es 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distancia mínima } 35 \text{ mm}$

### Montaje enrasado

### Montaje sobre encimera



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

# Instalación

---

## Modos de funcionamiento

	Funcionamiento por salida de aire	Recirculación de aire guiada	Funcionamiento Plug&Play
KMDA 7473 FR-A	✓	-	-
KMDA 7473 FR-U	-	✓	✓✓
KMDA 7473 FL-A	✓	-	-
KMDA 7473 FL-U	-	✓	✓✓

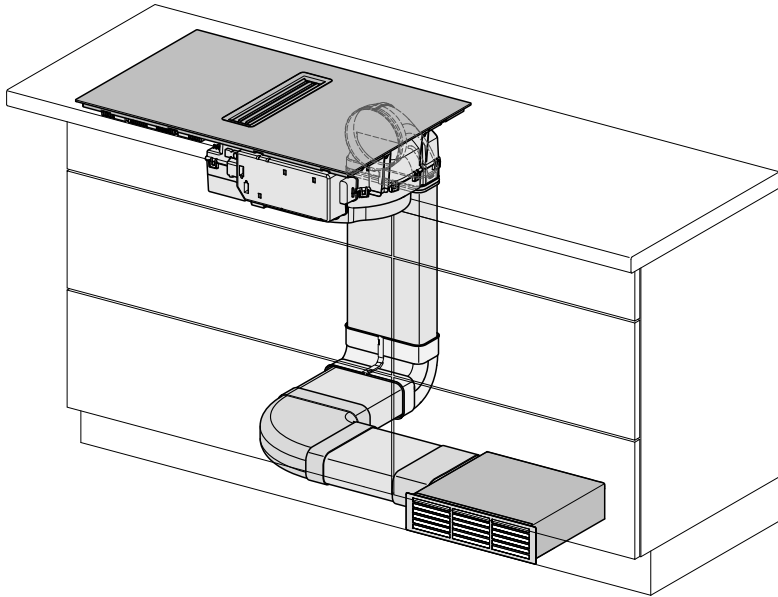
✓✓ es posible

✓ es posible - se necesitan más accesorios

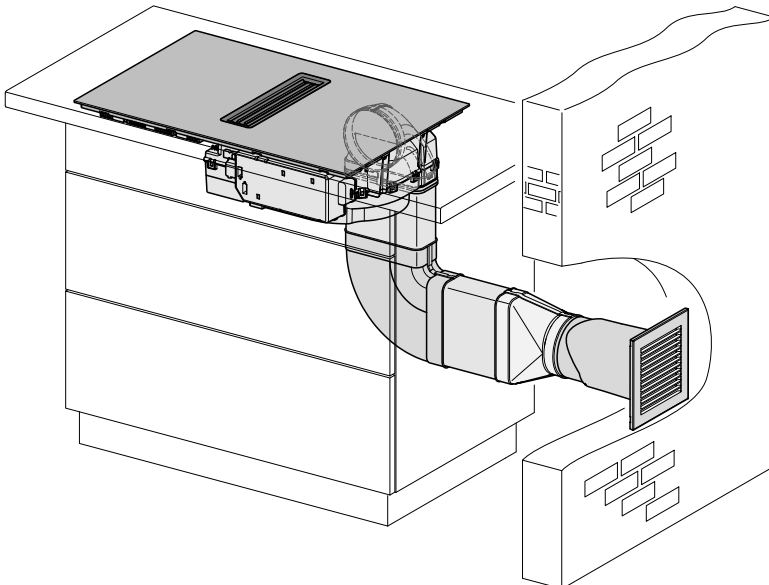
- no es posible

## Ejemplos de montaje

Funcionamiento por recirculación guiada



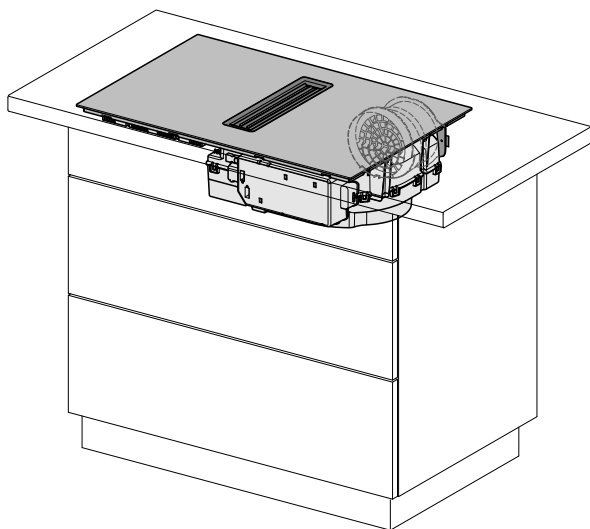
Funcionamiento por salida de aire



# Instalación

---

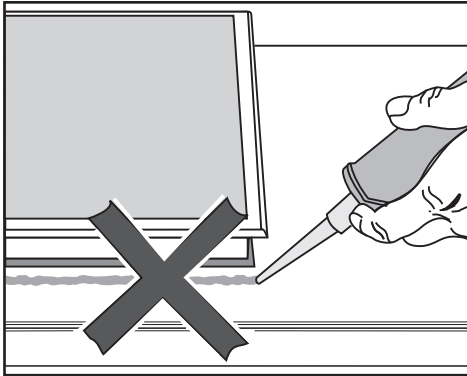
## Funcionamiento Plug&Play





## Indicaciones para la instalación - sobre encimera

### Junta entre la placa de cocción y la encimera



⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

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

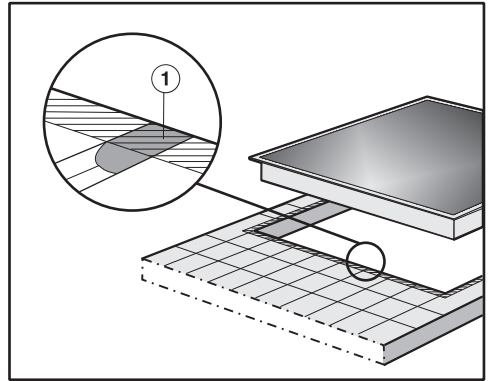
No emplee productos de sellado entre la placa de cocción y la encimera. La junta situada por debajo de la placa garantiza un sellado suficiente con la encimera.

### Cinta de sellado

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

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

### Encimera con azulejos



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

# Instalación

---

## Altura mínima del zócalo

La altura mínima del zócalo de KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U está en:

- Funcionamiento por recirculación guiada: 100 mm
- Funcionamiento Plug&Play: 25 mm

## Sección transversal de la abertura de ventilación - Funcionamiento Plug&Play

La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm<sup>2</sup>.

Si desea colocar rejillas en los orificios de entrada y salida de aire, estas deberán ser de más de 425 cm<sup>2</sup>. El paso libre de 425 cm<sup>2</sup> se obtiene de la suma de cada sección de evacuación de la rejilla.

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

## Pared posterior del cuerpo armario de empotramiento

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 del cuerpo pueda desmontarse.

## Bandeja de goteo y tapa de limpieza

La placa debe instalarse de forma que la bandeja de goteo quede fácilmente accesible y pueda retirarse para su limpieza.

## Plantilla de perforación

La plantilla adjunta es necesaria para la instalación de la placa de cocción.

## Adaptador Plug & Play

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

## Desmontaje del travesaño - Funcionamiento Plug&Play

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

## Valor U

Es posible introducir el funcionamiento "plug&play" en los edificios más nuevos o reformados. Si la pared o el suelo adyacentes limitan con el suelo o con el aire exterior, estos deben tener un coeficiente de transferencia de calor (valor U) de:  $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$ .

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

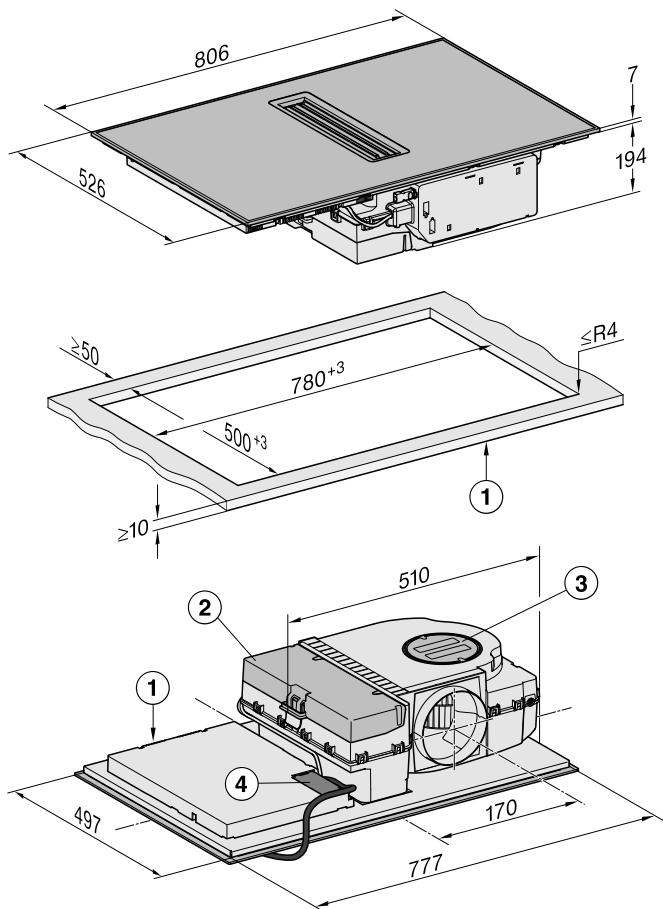
Un experto en construcción o un asesor energético pueden ayudarle a resolver sus dudas sobre el edificio.

# Instalación

## Medidas de montaje, sobre encimera

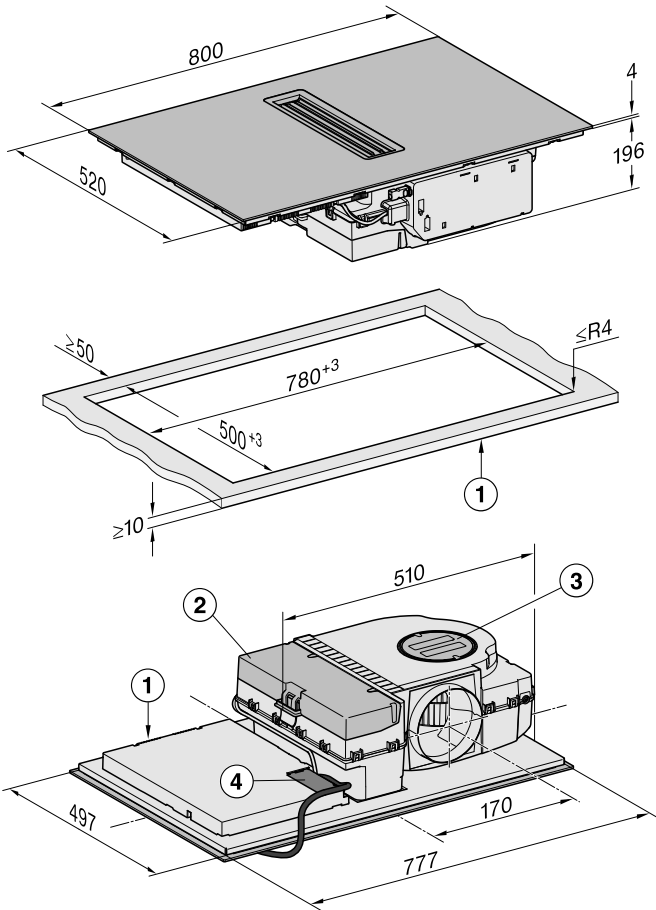
Todas las dimensiones se indican en mm.

### KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U



- ① parte anterior
- ② Bandeja de goteo extraíble
- ③ Tapa de limpieza
- ④ Caja con cable de conexión a la red  
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm

## KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



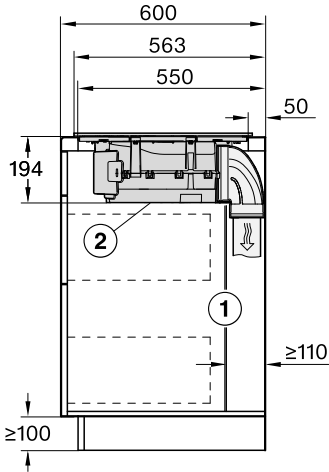
- ① parte anterior
- ② Bandeja de goteo extraíble
- ③ Tapa de limpieza
- ④ Caja con cable de conexión a la red  
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm

# Instalación

**Función por salida de aire y recirculación de aire guiada**

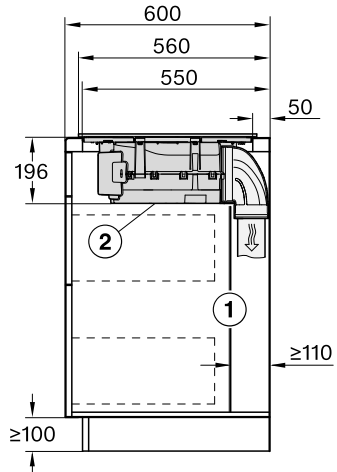
**Fondo de la encimera 600 mm**

**KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U**



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

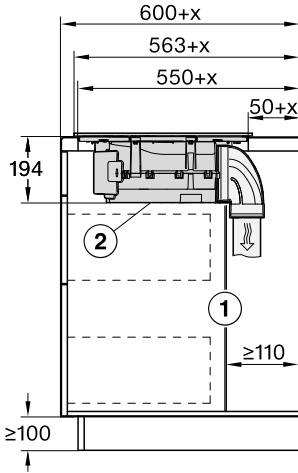
**KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U**



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

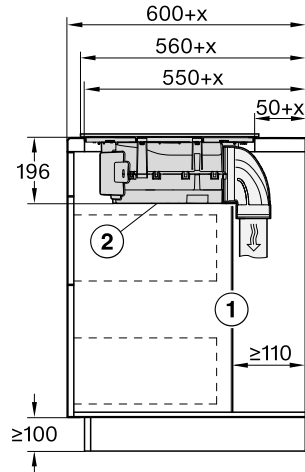
Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U



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

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



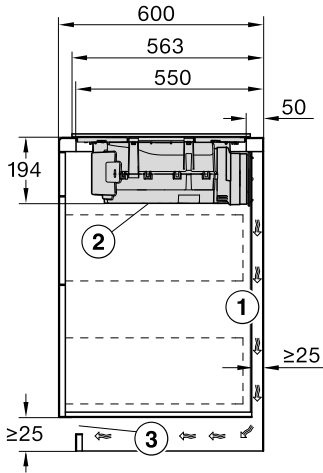
- ① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico. Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 110 mm.
  - ② La bandeja de goteo extraíble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

# Instalación

## Funcionamiento Plug&Play

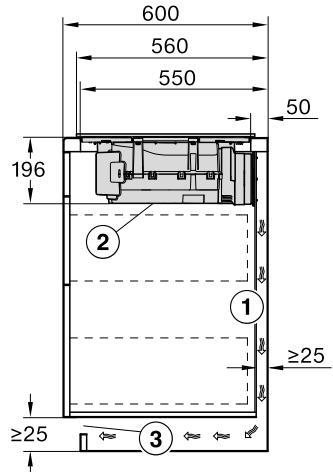
Fondo de la encimera 600 mm

### KMDA 7473 FR-U



- ① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico. Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 25 mm.
- ② La bandeja de goteo extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
- ③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm<sup>2</sup>.

### KMDA 7473 FL-U

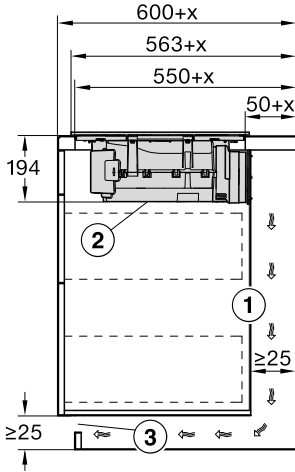


- ① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico. Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 25 mm.
- ② La bandeja de goteo extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
- ③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm<sup>2</sup>.



## Fondo de la encimera superior a 600 mm

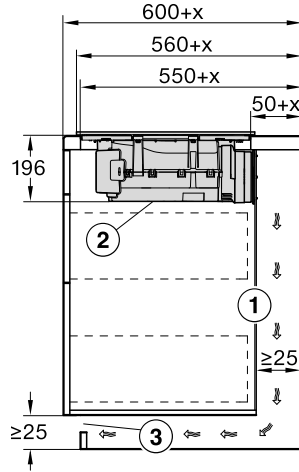
### KMDA 7473 FR-U



- ① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico. Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 25 mm. Si la pared trasera de la carcasa > está a 555 mm del frente de la encimera, el adaptador Plug&Play debe ampliarse con un juego suplementario de Miele.
- ② La bandeja de goteo extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
- ③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm<sup>2</sup>.

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

### KMDA 7473 FL-U



- ① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico. Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 25 mm. Si la pared trasera de la carcasa > está a 555 mm del frente de la encimera, el adaptador Plug&Play debe ampliarse con un juego suplementario de Miele.
  - ② La bandeja de goteo extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
  - ③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm<sup>2</sup>.
- x medida en la que el fondo de la encimera es mayor que 600 mm.

# Instalación

## Conexión al contacto de la ventana, en caso necesario

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

¡Peligro de sufrir daños personales por descargas eléctricas!

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

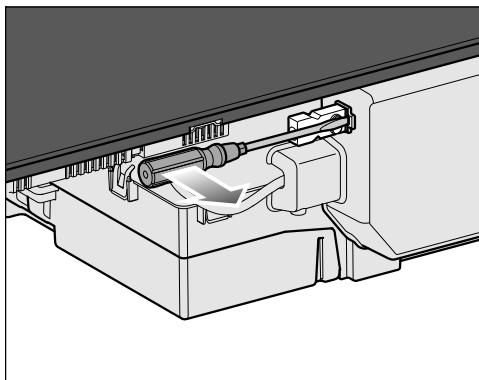
El cable de conexión del sistema de conmutación solo puede ser conectado por un técnico electricista especializado.

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

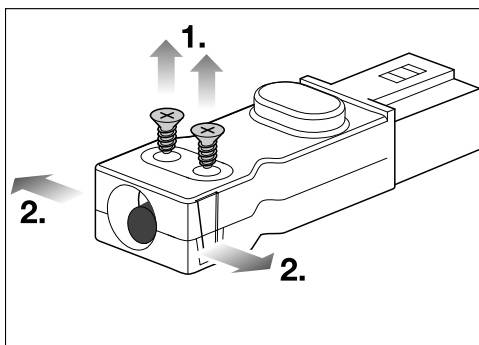
El sistema de conmutación deberá estar equipado con un contacto de cierre sin potencial que sea apto para 230 V, 1 A. El extractor está fuera de servicio cuanto tiene estado de conmutación abierto.

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

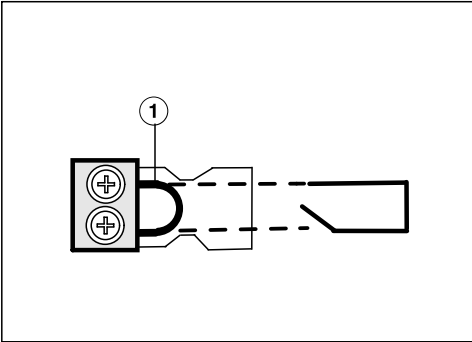
Necesitará la documentación correspondiente del sistema de conmutación para poder llevar a cabo la conexión y el funcionamiento sin riesgos.



- Suelte el enclavamiento y extraiga el conector.



- Afloje los tornillos ① del prensacables y desenganche la carcasa por ambos lados ②.
- Abra la carcasa.
- Retire los tapones.



- Cambie el puente ① por el cable de conexión del sistema de conmutación.
- Cierre la carcasa.
- Apriete de nuevo el tornillo del prensacables.
- Coloque de nuevo el conector.

# Instalación

## Montaje sobre encimera

- Haga el hueco de la encimera. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Acorte la plantilla de perforación suministrada en la parte superior para adaptarla al grosor de su encimera. Coloque el lado 2 hacia arriba en la pared trasera del armario. Haga un recorte para el canal de aire o el adaptador Plug&Play según la plantilla de perforación.

Si no dispone de la plantilla de perforación, ver capítulo "Instalación", apartado "Recorte de la pared posterior - sin plantilla de perforación".

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

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

- Pegue la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa. No pegue la cinta de sellado sometida a tracción.

El adaptador Plug&Play puede romperse.

Coloque la placa de cocción sobre la encimera de manera que el adaptador Plug&Play no se apoye en ella.

- Pase el cable de conexión a red de la placa hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Funcionamiento Plug&Play: la lámina protectora de la cinta adhesiva en el extremo del adaptador Plug&Play.
- Coloque la placa de cocción centrada en el hueco de empotramiento. Asegúrese de que la junta se encuentre sobre la encimera para garantizar el sellado con la misma.

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

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

- Funcionamiento Plug&Play: Alinee el adaptador Plug&Play para que encaje en el orificio preperforado. Presione el adaptador contra la pared posterior hasta que se pegue.
- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica.
- Compruebe el funcionamiento de la placa de cocción.

## Consejos para el montaje - enrasado

Para el montaje enrasado de una placa solo son aptas encimeras de piedra natural (granito, mármol), de madera maciza y encimeras alicatadas. Las placas de cocción marcadas en el capítulo "Instalación", apartado "Enrasado" con el aviso correspondiente también son aptas para la instalación en encimeras de cristal. En caso de encimeras de otros materiales, consulte al fabricante de las mismas para determinar si son aptas para el montaje enrasado.

La anchura interior del armario inferior debe tener como mínimo la medida del recorte interior de la encimera (ver el capítulo "Instalación", apartado "Medidas de empotramiento - enrasado") para garantizar el libre acceso a la placa desde la parte inferior y para poder retirar la carcasa inferior para la realización de tareas de mantenimiento. Si después del montaje la placa no quedara accesible por la parte inferior, deberá retirarse el material de sellado para desmontarla.

## Encimeras de piedra natural

La placa de cocción se coloca directamente sobre el fresado.

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

La placa de cocción se fija en el hueco mediante listones de madera. Los listones deberán estar disponibles en el lugar del montaje y no forman parte del suministro.

## Cinta de sellado

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

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

# Instalación

---

## Altura mínima del zócalo

La altura mínima del zócalo de KMDA 7473 FR-U, KMDA 7473 FL-U está en:

- Funcionamiento por recirculación guiada: 100 mm
- Funcionamiento Plug&Play: 25 mm

## Sección transversal de la abertura de ventilación - Funcionamiento Plug&Play

La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm<sup>2</sup>.

Si desea colocar rejillas en los orificios de entrada y salida de aire, estas deberán ser de más de 425 cm<sup>2</sup>. El paso libre de 425 cm<sup>2</sup> se obtiene de la suma de cada sección de evacuación de la rejilla.

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

## Pared posterior del cuerpo armario de empotramiento

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 del cuerpo pueda desmontarse.

## Bandeja de goteo y tapa de limpieza

La placa debe instalarse de forma que la bandeja de goteo quede fácilmente accesible y pueda retirarse para su limpieza.

## Plantilla de perforación

La plantilla adjunta es necesaria para la instalación de la placa de cocción.

## Adaptador Plug & Play

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

## Desmontaje del travesaño - Funcionamiento Plug&Play

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

## Valor U

Es posible introducir el funcionamiento "plug&play" en los edificios más nuevos o reformados. Si la pared o el suelo adyacentes limitan con el suelo o con el aire exterior, estos deben tener un coeficiente de transferencia de calor (valor U) de:  $\leq 0,5 \text{ W}/(\text{m}^2\text{K})$ .

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

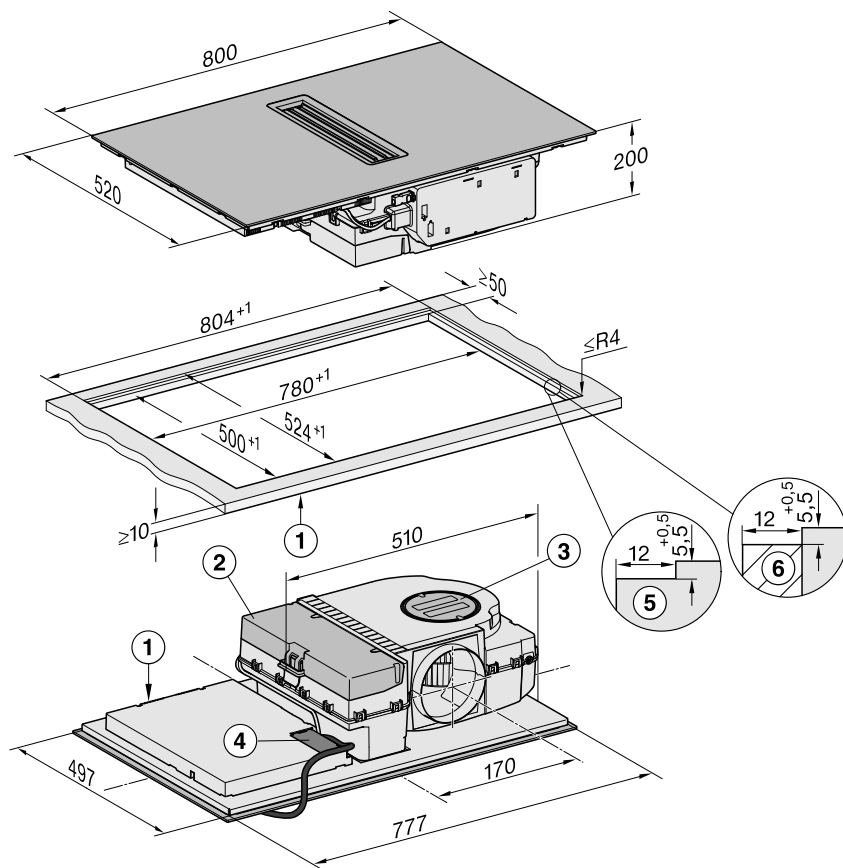
Un experto en construcción o un asesor energético pueden ayudarle a resolver sus dudas sobre el edificio.

# Instalación

## Medidas de empotramiento - enrasado

Todas las dimensiones se indican en mm.

### KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



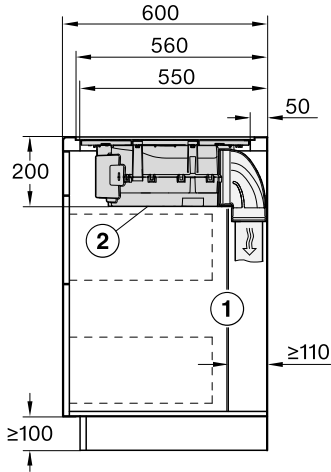
- ① parte anterior
- ② Bandeja de goteo extraíble
- ③ Tapa de limpieza
- ④ Caja con cable de conexión a la red  
Cable de conexión a la red L = 1.440 mm
- ⑤ Recorte de la encimera de piedra natural
- ⑥ Listón de madera 12 mm (no se suministran accesorios)



## Función por salida de aire y recirculación de aire guiada

Fondo de la encimera 600 mm

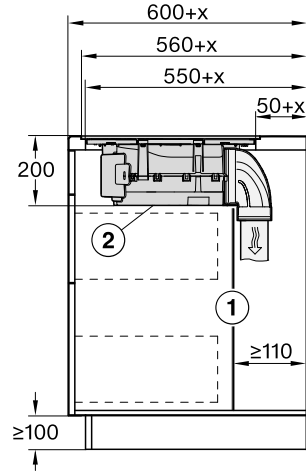
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



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

## Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U



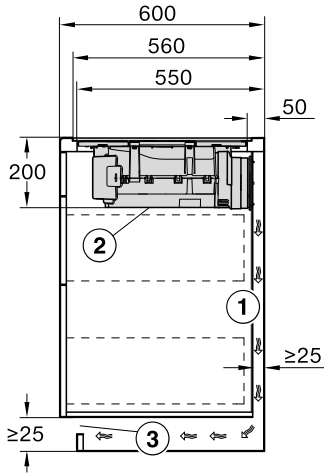
- ① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico. Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 110 mm.
  - ② La bandeja de goteo extraíble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

# Instalación

## Funcionamiento Plug&Play

Fondo de la encimera 600 mm

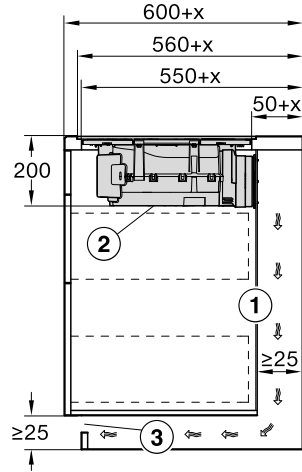
KMDA 7473 FL-U



- ① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico. Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 25 mm.
- ② La bandeja de goteo extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
- ③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm<sup>2</sup>.

Fondo de la encimera superior a 600 mm

KMDA 7473 FL-U



- ① La pared posterior del mueble debe ser desmontable en caso de intervención del Servicio técnico. Para el tendido del canal de salida de aire entre la pared posterior del mueble y una pared o un mueble colindante deberá mantenerse una distancia mínima de 25 mm. Si la pared trasera de la carcasa > está a 555 mm del frente de la encimera, el adaptador Plug&Play debe ampliarse con un juego suplementario de Miele.
- ② La bandeja de goteo extraíble y la tapa de limpieza deben quedar accesibles después de la instalación.
- ③ La sección transversal de la abertura de ventilación debe ser de al menos 425 cm<sup>2</sup>.

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.

¡Peligro de sufrir daños personales por descargas eléctricas!

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

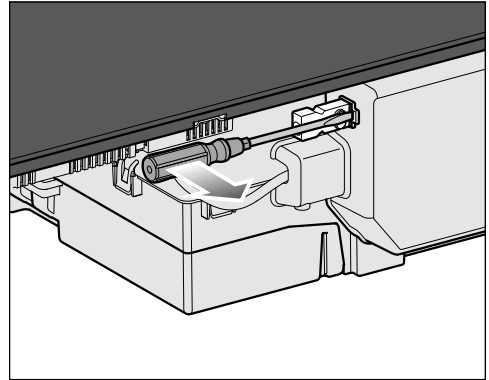
El cable de conexión del sistema de conmutación solo puede ser conectado por un técnico electricista especializado.

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

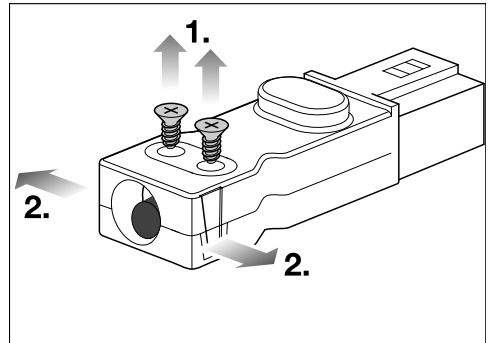
El sistema de conmutación deberá estar equipado con un contacto de cierre sin potencial que sea apto para 230 V, 1 A. El extractor está fuera de servicio cuanto tiene estado de conmutación abierto.

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

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



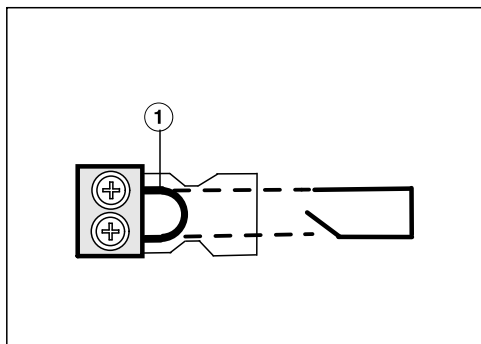
- Suelte el enclavamiento y extraiga el conector.



- Afloje los tornillos ① del prensacables y desenganche la carcasa por ambos lados ②.
- Abra la carcasa.
- Retire los tapones.

## Instalación

---



- Cambie el puente ① por el cable de conexión del sistema de conmutación.
- Cierre la carcasa.
- Apriete de nuevo el tornillo del prensacables.
- Coloque de nuevo el conector.

## Montaje enrasado

- Haga el hueco de la encimera. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Acorte la plantilla de perforación suministrada en la parte superior para adaptarla al grosor de su encimera. Coloque el lado 1 hacia arriba en la pared trasera del armario. Haga un recorte para el canal de aire o el adaptador Plug&Play según la plantilla de perforación.

Si no dispone de la plantilla de perforación, ver capítulo "Instalación", apartado "Recorte de la pared posterior - sin plantilla de perforación".

- Encimeras de madera maciza / encimeras con azulejos / encimeras de vidrio:  
Fije los listones de madera 5,5 mm por debajo del canto superior de la encimera (ver imagen capítulo "Medidas de empotramiento - enrasado").
- Pegue la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa. No pegue la cinta de sellado sometida a tracción.

El adaptador Plug&Play puede romperse.


Coloque la placa de cocción sobre la encimera de manera que el adaptador Plug&Play no se apoye en ella.

- Pase el cable de conexión a red de la placa hacia abajo a través del hueco de empotramiento.

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

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

- Funcionamiento Plug&Play: Alinee el adaptador Plug&Play para que encaje en el orificio preperforado. Presione el adaptador contra la pared posterior hasta que se pegue.
- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica.
- Compruebe el funcionamiento de la placa de cocción.
- Llene la junta entre la placa y la superficie de trabajo con silicona termo-resistente (mín. 160 °C).

 Daños provocados por un producto sellador inadecuado.

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

En el caso de la piedra natural y de los azulejos, utilice únicamente una sellador de silicona apropiado para piedra natural. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

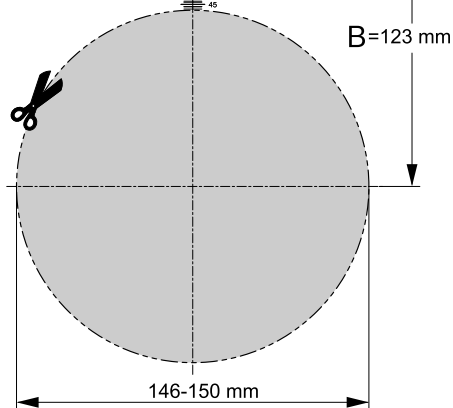
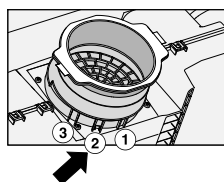
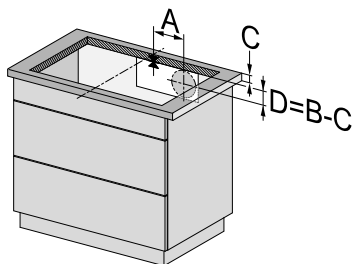
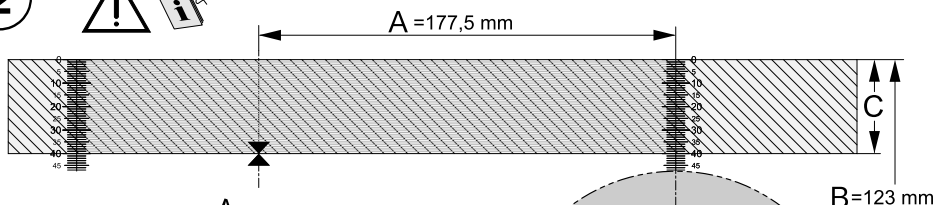
# Instalación

## Recorte de la pared trasera - sin plantilla de perforación

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

### Montaje sobre encimera

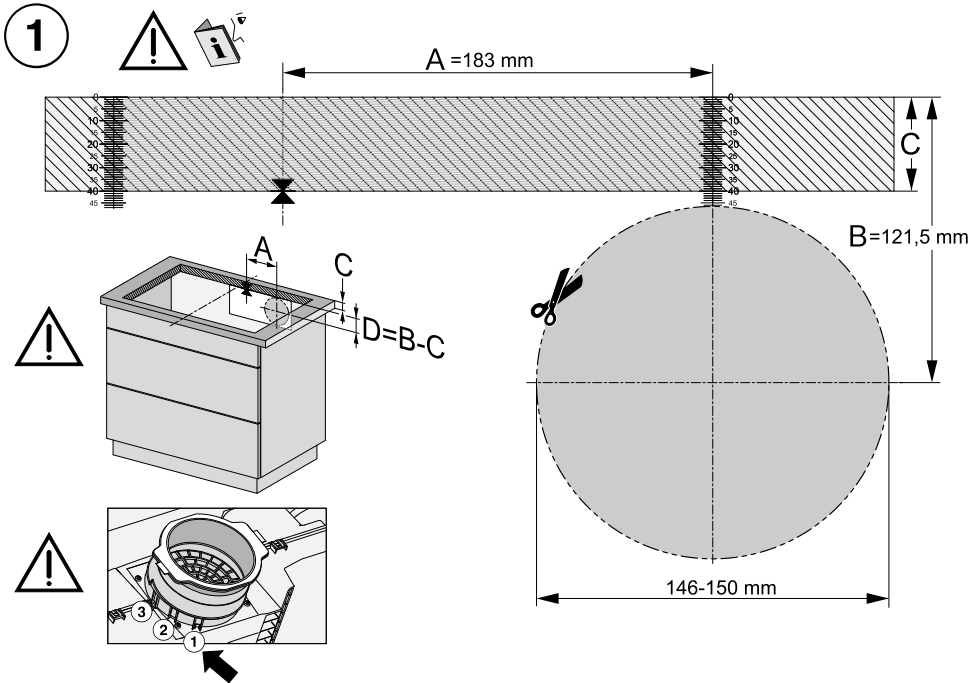
2



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

- Mida el grosor de su encimera (C).
- Determine el punto medio de la parte más alargada del recorte.
- Marque el punto que está a 177,5 mm (A) a la derecha del punto medio.
- Marque el punto (D) que está (123 mm - C (grosor de la encimera)) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Siere un agujero con un  $\varnothing$  146-150 mm alrededor de este punto.
- Solo funcionamiento Plug&Play: Enganche el adaptador Plug&Play en la posición 2.

## Montaje enrasado



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

- Mida el grosor de su encimera (C).
- Determine el punto medio de la parte más alargada del recorte.
- Marque el punto que está a 183 mm (A) a la derecha del punto medio.
- Marque el punto (D) que está (121,5 mm - C (grosor de la encimera)) por debajo del extremo derecho de la sección A.
- Siere un agujero con un  $\varnothing$  146-150 mm alrededor de este punto.
- Solo funcionamiento Plug&Play: Enganche el adaptador Plug&Play en la posición 1.

# Instalación

## Conducto de salida

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

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

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

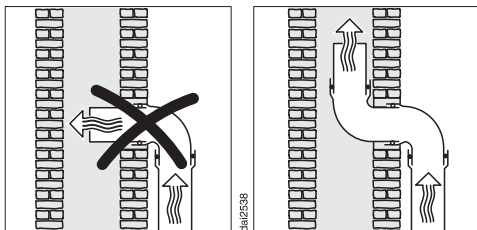
El extractor dispone de una conexión de salida de aire  $\varnothing$  150 mm.

■ Emplee únicamente tubos lisos o mangueras flexibles de material no inflamable para la conducción de salida de aire.

■ Para conseguir una mayor potencia de extracción y disminuir los ruidos del motor, tenga en cuenta lo siguiente:

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


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



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



## Conexión eléctrica

 Daños derivados de una conexión incorrecta.

La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario.

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

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

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

## Potencia nominal total

véase la placa de características

## Datos de conexión

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

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

## Interruptor diferencial


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

## Interruptores

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

# Instalación

## Desconexión de la red

 Riesgo de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

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

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

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

### Fusibles roscados

- Extraiga completamente los fusibles de los alojamientos.

### Automáticos eléctricos de rosca

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

### Automáticos eléctricos

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

### Interruptor diferencial

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

## Cable de conexión

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

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

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

## Cambiar el cable de conexión

 Riesgo de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Riesgo de descarga eléctrica debido a una conexión inadecuada.

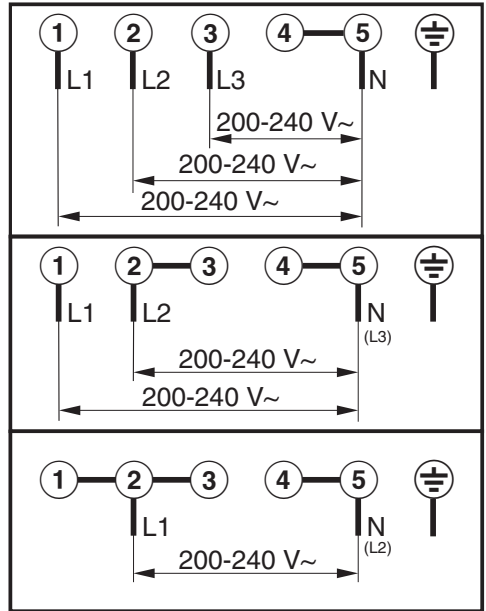
El cable de conexión deberá ser sustituido exclusivamente por un electricista autorizado.

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

## Esquema de conexión

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

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



## Servicio Post-venta

---

### Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe p. ej. a su distribuidor Miele o al Servicio Post-venta de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio Post-venta a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Post-venta de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/n°). Encontrará ambos datos en la placa de características.

### Placa de características

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

### Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

# Hojas de datos del producto

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

## Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identificador del modelo</b>	KMDA 7473
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = 210x420 mm 2. = 210x420 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ( $EC_{\text{cocción eléctrica}}$ )	1. = 177,7 Wh/kg 2. = 177,8 Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ( $EC_{\text{placa eléctrica}}$ )	177,7 Wh/kg

# Hojas de datos del producto

## Ficha para campana extractora

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

MIELE	
<b>Identificador del modelo</b>	KMDA 7473
Consumo de energía anual ( $AEC_{campana}$ )	31,5 kWh/año
Clase de eficiencia energética	A+
Índice de eficiencia energética ( $EEl_{campana}$ )	38,0
Eficiencia fluodinámica ( $FDE_{campana}$ )	35,8
Clase de eficiencia fluodinámica	
A (más eficiente) a G (menos eficiente)	A
Eficiencia de iluminación ( $LE_{campana}$ )	lx/W
Clase de eficiencia de iluminación	
A (más eficiente) a G (menos eficiente)	-
Eficiencia de filtrado de grasa	95,1 %
Clase de eficiencia de filtrado de grasa	
A (más eficiente) a G (menos eficiente)	A
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia	321,0 m <sup>3</sup> /h
Flujo de aire (velocidad mín.)	195 m <sup>3</sup> /h
Flujo de aire (velocidad máx.)	538 m <sup>3</sup> /h
Flujo de aire (posición ultrarrápida o reforzada)	615 m <sup>3</sup> /h
Flujo de aire máx. ( $Q_{máx.}$ )	615 m <sup>3</sup> /h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia	494 Pa
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (velocidad mín.)	41 dB
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (velocidad máx.)	64 dB
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A (posición ultrarrápida o reforzada)	67 dB
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia	123,1 W
Consumo de electricidad en modo desactivado ( $P_o$ )	W
Consumo de electricidad en modo espera ( $P_s$ )	0,22 W
Potencia nominal del sistema de iluminación	0,0 W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción	0 lx
Factor de incremento temporal	0,7

# Declaración de conformidad

---

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

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

- productos, descarga, en [www.miele.es](http://www.miele.es)
- Atención al cliente, solicitud de información, instrucciones de manejo, <https://www.miele.es/electrodomesticos/solicitud-de-informacion-385.htm> introduciendo el nombre del producto o el número de fabricación

Banda de frecuencia	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
---------------------	-------------------------

Potencia de transmisión máxima < 100 mW









**Miele S.A.U.**

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

**Servicio Postventa: [miele.es/service](http://miele.es/service)**

E-mail Servicio Postventa: [mieleservice@miele.es](mailto:mieleservice@miele.es)

**Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor:** 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

**Chile**

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

**Alemania****Dirección del fabricante**

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

KMDA 7473 FR-A, KMDA 7473 FR-U,  
KMDA 7473 FL-A, KMDA 7473 FL-U