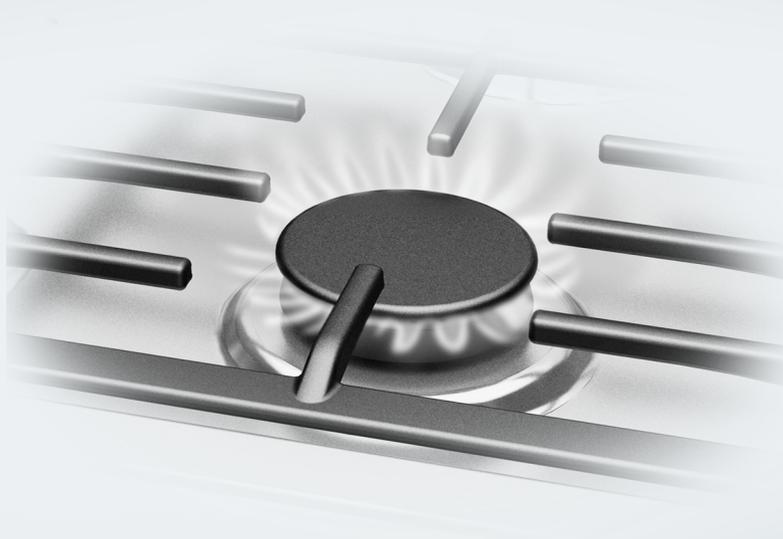


Instrucciones de instalación y funcionamiento Parrilla a gas



Para prevenir accidentes y daños al aparato, lea este instructivo **antes** de su instalación o uso.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: si no se sigue la información en este manual exactamente, puede ocurrir un incendio o explosión que ocasione daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No utilice ni almacene gasolina u otros líquidos o gases combustibles cerca de este o cualquier otro aparato.
- QUÉ HACER SI HUELE A GAS
 - No intente encender cualquier aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono dentro de su edificio.
 - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deberán ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicios calificada o su proveedor de gas.
- Nota para el instalador:
proporcione estas instrucciones de instalación al consumidor para el inspector local de instalaciones de gas/eléctricas.

⚠ ADVERTENCIA: nunca desatienda la sección de cocción de la superficie superior de este aparato durante su funcionamiento.

- No seguir esta frase de advertencia puede ocasionar un incendio, explosión o peligro de quemadura que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si ocurre un incendio, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato al departamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	2
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	5
Medidas para la protección del medio ambiente	17
Generalidades	18
Parrilla.....	18
KM 2030	18
KM 2050, KM 2051	19
Perillas de control.....	20
Quemador	21
Accesorios incluidos	22
Antes del primer uso	23
Primera limpieza de la parrilla	23
Primera puesta en funcionamiento de la parrilla	23
Batería de cocina	24
Consejos para el ahorro de energía	26
Funcionamiento	27
Encendido del aparato	27
Ajuste de la llama	28
Características visuales de las llamas de gas	28
Apagado	28
Dispositivos de seguridad	29
Control de seguridad de encendido.....	29
Limpieza y cuidado	30
Parrilla de acero inoxidable	31
Rejillas	32
Perillas de control.....	32
Quemador	33
¿Qué hacer si ...?	35
Accesorios opcionales	37
Servicio Post-Venta	38
Contacto en caso de falla	38
Garantía.....	38

Índice

Instalación	39
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN ...	39
Distancias de seguridad.....	41
Información sobre la instalación	42
Dimensiones de la instalación.....	43
KM 2030.....	43
KM 2050, KM 2051	44
Instalación	45
Conexión del gas.....	47
Valores del quemador	50
Conexión eléctrica.....	51
Conversión a otro tipo de gas	53
Cuadro de surtidores.....	53
Cambio de los surtidores	54
Cambio de los surtidores principales.....	54
Cambio de los surtidores pequeños	55
Comprobación del funcionamiento adecuado	56

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Esta parrilla cumple con todos los requisitos de seguridad nacionales y locales relevantes. Sin embargo, el uso inapropiado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente las instrucciones operativas y de instalación antes de utilizar la parrilla. Estas instrucciones incluyen información importante sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento. Esto previene tanto lesiones personales como daños en la parrilla.

Al instalar la parrilla, Miele le recomienda expresa y encarecidamente que lea y siga las instrucciones en “Instalación”, así como en las “INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD”.

Miele no se hará responsable por lesiones o daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Conserve estas instrucciones en un lugar seguro y páselas a cualquier futuro propietario.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso

- ▶ La parrilla está diseñada para uso doméstico y en entornos de trabajo similares.
- ▶ La parrilla no está diseñada para ser usada al aire libre.
- ▶ La parrilla está diseñada solo para uso doméstico para preparar alimentos y mantenerlos calientes. Cualquier otro uso puede ser peligroso.
- ▶ Las personas (incluidos los niños) que carezcan de capacidades físicas, sensoriales o mentales, o de experiencia con el aparato, no lo deben utilizar sin la supervisión o las instrucciones de una persona responsable.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Niños

- ▶ Como con cualquier otro aparato, los niños deben ser supervisados.
- ▶ No deje a niños sin supervisión: No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde está instalado el aparato. No permita que se sienten o paren sobre ninguna parte del aparato.
- ▶ Asegúrese de supervisar a los niños que se encuentren cerca de la parrilla y no les permita que jueguen con ella.
- ▶ La parrilla se calienta durante su uso y permanece caliente durante un tiempo después de haberla apagado. Mantenga a los niños lejos del aparato hasta que se enfríe y no haya riesgo de quemaduras.
- ▶ Peligro de quemaduras. No almacene nada que pudiera despertar el interés de un niño en áreas de almacenamiento arriba o detrás de la parrilla a gas. De lo contrario, los niños podrían verse tentados a trepar por el aparato.
- ▶ Riesgo de quemaduras o escaldaduras. Gire las asas de ollas y mangos sartenes hacia dentro para que los niños no puedan jalar de ellas hacia abajo y quemarse.
- ▶ Peligro de asfixia. Asegúrese de que las envolturas de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Seguridad técnica

- ▶ La instalación, las reparaciones y el trabajo de mantenimiento deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado por Miele en conformidad con todas las normas de seguridad nacionales y locales y con las instrucciones de instalación provistas. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele para efectuar revisiones, reparaciones o ajustes. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no autorizadas pueden ser peligrosos y pueden anular la garantía.
- ▶ Mantenimiento por el usuario: No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en las instrucciones. Los trabajos de servicio deberán ser realizados únicamente por un técnico calificado.
- ▶ El daño a la parrilla puede comprometer su seguridad. Revise la parrilla en busca de daños visibles. No use la parrilla si está dañada.
- ▶ El funcionamiento fiable y seguro de la parrilla solo puede garantizarse si se ha conectado a la red eléctrica pública.
- ▶ 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.
- ▶ Instalación correcta: Asegúrese de que un técnico competente realice la instalación y la conexión a tierra del aparato.
- ▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la ficha técnica 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES 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.
- ▶ Por razones de seguridad, la parrilla solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.
- ▶ No se puede utilizar esta placa de cocción en lugares inestables (p. ej. embarcaciones).
- ▶ El contacto con los cables eléctricos o cualquier modificación que se realice en la instalación eléctrica o mecánica de la parrilla puede suponer graves riesgos para su seguridad, así como deteriorar el correcto funcionamiento del aparato.
Bajo ninguna circunstancia abra la carcasa de la parrilla.
- ▶ Las reparaciones no realizadas por técnicos de servicio autorizados de Miele anularán la garantía.
- ▶ Los componentes defectuosos deben sustituirse solo por partes originales de Miele. Solo con estas piezas se puede garantizar la seguridad del aparato según lo previsto por el fabricante.
- ▶ La placa de cocción no está indicada para funcionar con un reloj programador externo o con un sistema de control a distancia.
- ▶ La conexión al suministro de gas debe ser realizada por un técnico de servicio calificado de conformidad con los reglamentos de seguridad locales y nacionales vigentes (consulte “Instalación - Conexión de gas”). Si la clavija ha sido retirada o el cable de alimentación no está provisto de una clavija, un técnico de servicio calificado debe conectar la parrilla al suministro eléctrico (consulte “Instalación - Conexión eléctrica”).
- ▶ Si el cable eléctrico está dañado, únicamente por un técnico de servicio calificado debe reemplazarlo (consulte “Instalación - Conexión eléctrica”).

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, el aparato debe estar completamente desconectado del suministro eléctrico. El suministro de gas debe estar cerrado. Asegúrese de que sea así siguiendo estos pasos:

- retire el fusible
- “active” el disyuntor, o
- desconecte la unidad. Tire de la clavija, no del cable.
- Cierre el suministro de gas.

▶ Peligro de descarga eléctrica.

Si la parrilla de gas tiene algún defecto, apague de inmediato el aparato y suspenda su uso. Desconéctela del suministro de energía y de gas. Comuníquese con el Servicio Técnico.

▶ Si la parrilla está instalada detrás de un gabinete (por ejemplo, una puerta), no cierre la puerta del gabinete mientras la parrilla esté en funcionamiento. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de la puerta del gabinete si se cierra. Esto puede provocar daños a la parrilla, a la unidad de alojamiento y al piso. Deje la puerta del gabinete abierta hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.

▶ Al tratar de acceder a los gabinetes puede entrar en contacto con una parrilla caliente y sufrir quemaduras. Puede reducir el riesgo de quemaduras si instala una campana de ventilación que se extienda al menos 4 ¾" (12 cm) de la parte inferior de los gabinetes.

▶ Pida a su instalador que le muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas y los fusibles o el panel de disyuntores en su departamento o casa. Asegúrese de saber cómo y dónde desconectar el suministro de gas y de energía de su parrilla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso correcto

▶ La parrilla de gas se calienta durante su uso y permanece caliente durante un tiempo después de haberla apagado. No toque el aparato si existe la posibilidad de que aún esté caliente.

▶ Durante su uso, la parrilla de gas emite una cantidad importante de calor, lo que puede provocar que los objetos que se encuentren cerca se prendan fuego.

Nunca utilice la parrilla para calentar la habitación.

▶ No deje la parrilla sin supervisión cuando esté cocinando con alta potencia. Los alimentos derramados producirán humo y ocasionarán salpicaduras que pueden incendiar la parrilla. Hacerlo podría producir envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del aparato.

▶ El aceite y la grasa pueden prenderse fuego si se sobrecalientan. Nunca deje el aparato sin supervisión cuando cocine con aceite o grasa. Si el aceite o la grasa se prenden fuego, no trate de apagar las llamas con agua.

Apague la parrilla y sofoque las llamas con una tapa o una manta ignífuga adecuadas.

▶ Sofoque el incendio o las llamas con un agente extintor de polvo químico seco o un extinguidor de tipo espuma.

▶ Las llamas pueden prender fuego los filtros de grasa de la ventilación de la campana. No flambee debajo de la ventilación de la campana.

▶ 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.

▶ Nunca caliente un utensilio de cocina vacío.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ No use la parrilla para calentar ni conservar alimentos en recipientes cerrados, como latas o frascos sellados, ya que se puede acumular presión en el recipiente y hacer que explote.
- ▶ Si la parrilla está cubierta, si aún está caliente o si se encendió involuntariamente, hay peligro de que el material de la tapa se prenda fuego, explote o se derrita. Nunca cubra la parrilla con una tabla, un trapo o una lámina protectora.
- ▶ Cuando el aparato se enciende inadvertidamente o por error, o cuando hay calor residual presente, existe el riesgo de que los elementos metálicos se calienten. Otros materiales pueden fundirse o incendiarse cuando el aparato está encendido. No almacene artículos en la cubierta.
- ▶ Puede quemarse con una parrilla caliente. Al cocinar en el aparato, proteja las manos usando agarraderas para ollas resistentes al calor o guantes para horno. Use solo guantes o agarraderas para ollas secos. Los productos textiles mojados o húmedos conducen el calor más eficazmente y producen vapor, lo que puede causar quemaduras. Asegúrese de mantener todos los productos textiles alejados de las llamas de gas. No utilice toallas para platos, trapos muy grandes u otros materiales similares.
- ▶ Cuando utilice un electrodoméstico cerca de la parrilla, p. ej. una batidora de mano, tenga cuidado de que el cable eléctrico no entre en contacto con la parrilla caliente. Esto podría dañar el aislamiento del cable.
- ▶ Los utensilios de cocina hechos de plástico o papel de aluminio se derriten a altas temperaturas. No utilice utensilios de plástico o papel aluminio.
- ▶ Presionar la perilla genera una chispa en el encendedor. No presione la perilla mientras esté limpiando o tocando la parrilla o un quemador cerca de un encendedor.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ El calor intenso puede dañar o incendiar la campana de una cocina ubicada sobre la parrilla de gas. No utilice los quemadores sin un utensilio de cocina sobre ellos.
- ▶ Solo encienda los quemadores luego de ensamblar adecuadamente todas sus partes.
- ▶ Si el utensilio de cocina es demasiado pequeño, no se apoyará adecuadamente sobre la rejilla del quemador. Si el utensilio de cocina es demasiado grande, el calor emitido por el fondo del utensilio puede dañar la encimera, las paredes con poca resistencia al calor (p. ej., paredes con paneles) o algunas partes de la parrilla de gas.
- ▶ Asegúrese de que las llamas del quemador no sobresalgan por debajo del utensilio de cocina.
- ▶ Solo utilice utensilios de cocina con un fondo lo suficientemente grueso. De lo contrario, la parrilla de gas podría dañarse.
- ▶ Utilice siempre las rejillas del quemador suministradas con la parrilla de gas. Nunca coloque utensilios directamente sobre el quemador.
- ▶ Instale las rejillas de los quemadores hacia arriba para evitar rayaduras en la parrilla.
- ▶ Almacenamiento dentro o sobre el aparato: No se deben almacenar materiales inflamables dentro del horno o cerca de la superficie de la parrilla.
- ▶ Remueva todas las salpicaduras de grasa y otros residuos inflamables (alimentos) que hayan caído sobre la parrilla de gas. Representan un riesgo de incendio.
- ▶ Evite que líquidos o alimentos que contengan sal se derramen en la parrilla. Si caen alimentos o líquidos salados sobre la parrilla, se deben quitar en cuanto sea posible para evitar el riesgo de corrosión.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ El uso de una parrilla de gas hace que se acumule calor, humedad y productos de combustión en el área donde está instalada. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada, en especial cuando use el aparato: mantenga abiertos todos los medios de ventilación naturales o instale un sistema mecánico de ventilación (p. ej. una campana de ventilación).
- ▶ Si la parrilla se usa por periodos de tiempo prolongados, puede ser necesario tener una ventilación adicional del área, p. ej., abrir ventanas o puertas o hacer funcionar la ventilación al valor más alto.
- ▶ No utilice ollas ni cacerolas grandes que cubran varios quemadores. El calor acumulado puede dañar la cocina.
- ▶ Si la parrilla de gas no ha sido usada por un largo tiempo, asegúrese de limpiarla bien y hacerla revisar por un técnico autorizado antes de volver a utilizarla.
- ▶ Asegúrese de que el sistema de encendido esté limpio y seco para permitir que los quemadores enciendan y funcionen adecuadamente.
- ▶ ¡Peligro de incendio! Las prendas de vestir holgadas o colgantes se pueden prender fuego. Asegúrese de usar ropa adecuada cuando cocine. No permita que las prendas de vestir holgadas o los materiales inflamables entren en contacto con los quemadores mientras estén en uso.
- ▶ Cuando haya terminado de cocinar, asegúrese de que los quemadores estén apagados revisando la posición de las perillas.
- ▶ Las rejillas, la tapa del quemador, las partes inferiores del quemador y cualquier otra parte ubicada cerca de la llama del quemador, aún pueden estar muy calientes luego de cocinar y pueden causar quemaduras. No toque estas partes cuando utilice la parrilla.
- ▶ El viento puede volar cortinas sobre la parrilla, ocasionando que se incendien. Si la parrilla está instalada cerca de una ventana, no utilice cortinas largas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Solo ciertos tipos de utensilios de cocina de vidrio, cerámica u otro esmalte se pueden usar en una parrilla a gas sin romperse como resultado de cambios de temperatura repentinos.
- ▶ Las esponjas o los trapos mojados pueden causar quemaduras producidas por el vapor caliente si se utilizan para limpiar alimentos derramados sobre un quemador caliente. Algunos limpiadores pueden emanar vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente. Tenga cuidado cuando limpie la parrilla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Limpieza y cuidado

- ▶ No utilice un limpiador a vapor para limpiar la parrilla. El vapor podría llegar hasta los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.
- ▶ Miele garantizará suministrar partes de repuesto funcionales por un mínimo de 10 años, y hasta 15 años después de su parrilla sea descontinuada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Y REVÍSELAS PERIÓDICAMENTE.

Medidas para la protección del medio ambiente

Eliminación de los materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque protegen el aparato durante su transporte. Fueron diseñados para ser reciclables y biodegradables.

Asegúrese de que los envoltorios de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños. Peligro de asfixia.

Eliminación de su aparato viejo

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. También contienen ciertas sustancias que fueron esenciales para el buen funcionamiento y el uso correcto de este equipo. Utilizar estos materiales de manera inadecuada desechándolos en la basura doméstica puede ser perjudicial para su salud y el medio ambiente. Por lo tanto, no deseché su antiguo aparato en la basura doméstica y siga los reglamentos locales sobre desecho adecuado.

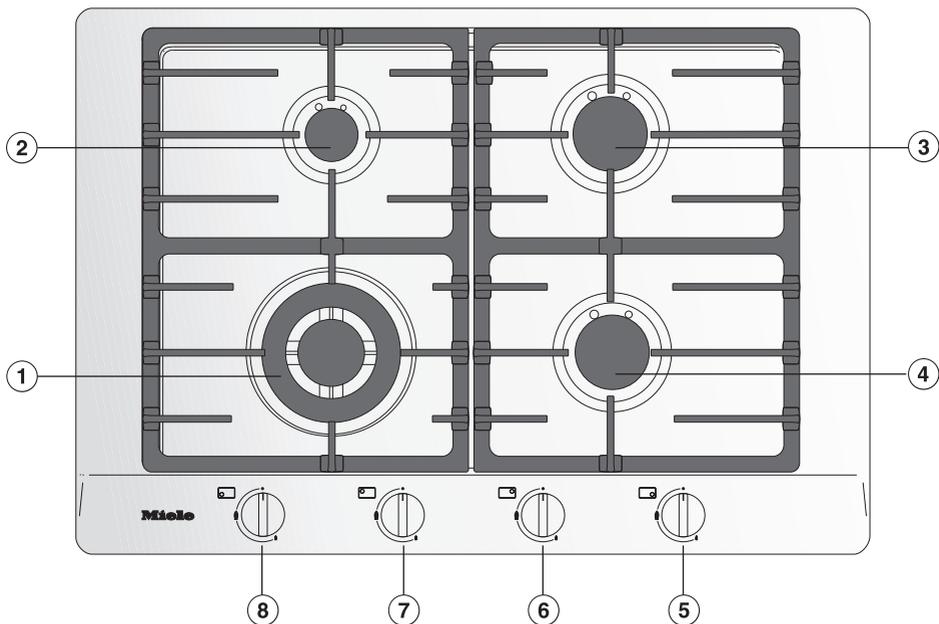


Consulte con las autoridades locales, proveedores o Miele sobre el desecho y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Miele no asume ninguna responsabilidad respecto a la eliminación de datos personales dejados en el aparato que se deseché. Asegúrese de mantener su aparato antiguo alejado de menores de edad hasta que sea retirado. Siga los requerimientos de seguridad para aparatos que se puedan voltear o que representen un peligro de atrapamiento.

Generalidades

Parrilla

KM 2030

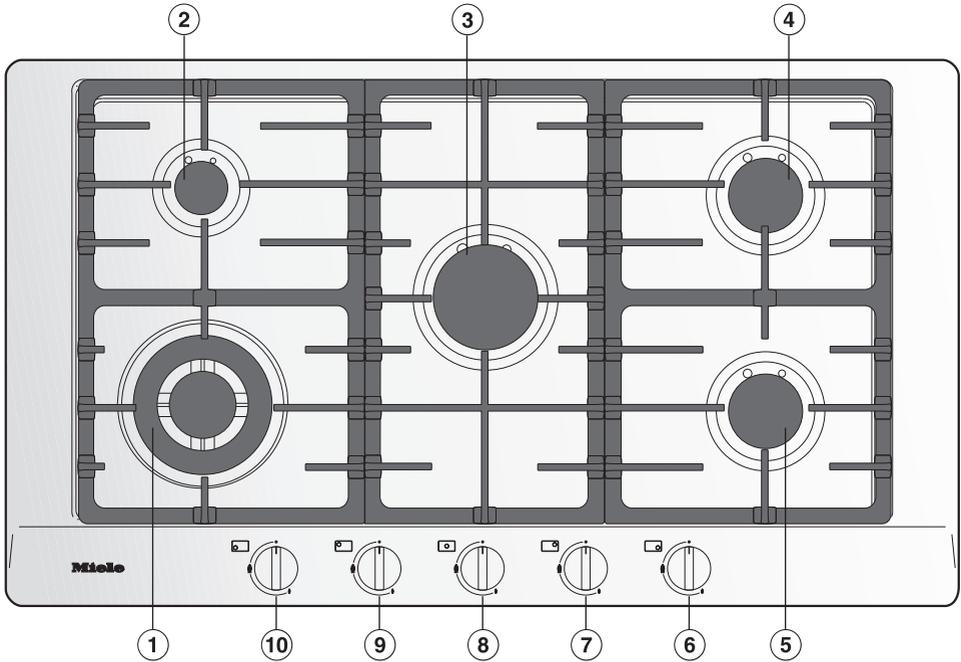


- ① Quemador wok
- ② Quemador de ahorro energético
- ③ Quemador normal
- ④ Quemador normal

Perillas para las zonas de cocción

- ⑤ Delante derecha
- ⑥ Atrás derecha
- ⑦ Atrás izquierda
- ⑧ Delante izquierda

KM 2050, KM 2051



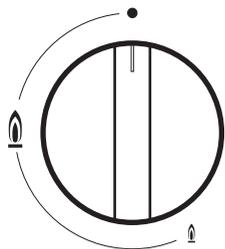
- ① Quemador wok
- ② Quemador de ahorro energético
- ③ Quemador de potencia
- ④ Quemador normal
- ⑤ Quemador normal

Perillas para las zonas de cocción

- ⑥ Delante derecha
- ⑦ Atrás derecha
- ⑧ Centro
- ⑨ Atrás izquierda
- ⑩ Delante izquierda

Generalidades

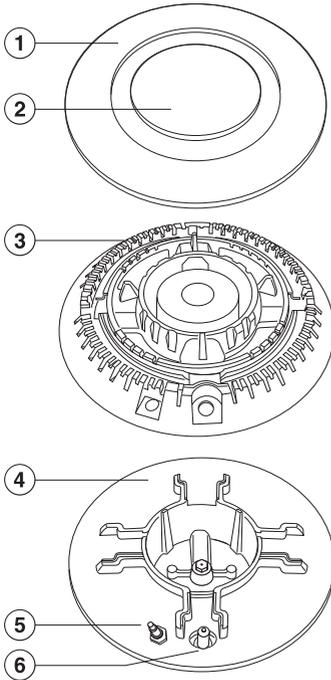
Perillas de control



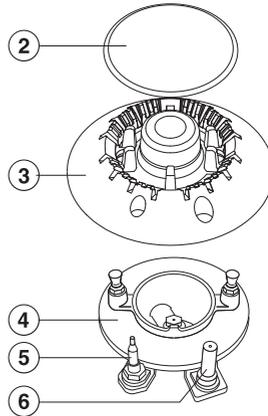
Símbolo	Descripción
•	Quemador apagado, el suministro de gas está apagado
	Llama más fuerte
	Llama más débil

Quemador

Quemador wok



Quemadores de ahorro energético, de potencia y normales



- ① Anillo del quemador (quemador wok)
- ② Tapa del quemador
- ③ Cabezal del quemador
- ④ Base del quemador
- ⑤ Termopar
- ⑥ Electrodo de encendido

Generalidades

Accesorios incluidos

Los accesorios provistos con su aparato, así como una variedad de accesorios opcionales, pueden adquirirse a través de Miele (consulte “Accesorios opcionales”).

Anillo para wok



El anillo para wok suministrado con su aparato se puede usar en ocasiones cuando se requiere una estabilidad adicional. Es particularmente apropiado para sartenes wok con bases redondas.

Primera limpieza de la parrilla

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo con un paño húmedo y, a continuación, séquelo.
- Limpie todas las partes extraíbles del quemador con una esponja suave y una solución de agua tibia y una pequeña cantidad de jabón líquido para vajillas. Luego de limpiarlas, seque bien las partes y vuelva a ensamblar los quemadores (consulte “Limpieza y cuidado”).

Primera puesta en funcionamiento de la parrilla

Los componentes de metal están protegidos con un agente de acondicionamiento. Al usar el aparato por primera vez se pueden producir olores o vapores.

El olor, así como los posibles vapores producidos, no indican que el aparato esté conectado incorrectamente o que presente algún defecto y no son perjudiciales para su salud.

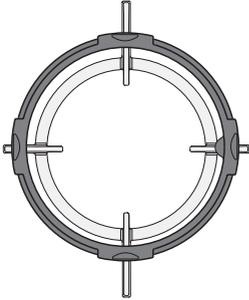
Batería de cocina

- Escoja utensilios de cocina que se adapten al tamaño del quemador: diámetro grande = quemador grande
Diámetro pequeño = quemador pequeño
- El uso de utensilios demasiado grandes hace que las llamas se extiendan hacia el exterior y dañen la encimera u otros aparatos ahí presentes. Elegir utensilios del tamaño adecuado mejora la eficiencia.
- Cualquier utensilio que tenga un diámetro más pequeño que el de la parrilla del quemador o que no se apoye de manera estable sobre la parrilla (sin tambalearse) es peligroso y no debe utilizarse.
- A diferencia de los utensilios que se utilizan sobre una parrilla eléctrica, la parte inferior de los utensilios de cocina que se utilizan sobre una parrilla no debe ser plana para ofrecer una cocción eficaz.
- Cuando compre ollas y cacerolas, tenga en cuenta que el diámetro que se indica es generalmente el diámetro superior, no el inferior.
- Todos los utensilios de cocina resistentes al calor son aptos para su uso.
- Es preferible utilizar utensilios con un fondo grueso, ya que distribuyen el calor de manera más pareja. Los utensilios con un fondo fino pueden hacer que los alimentos se sobrecalienten en algunos sectores. Para evitar esto, revuelva los alimentos frecuentemente.
- Coloque siempre los utensilios sobre los soportes de ollas suministrados. No coloque utensilios directamente sobre los quemadores.
- Coloque los utensilios sobre la parrilla del quemador de modo tal que no se vuelquen. Aún cuando se coloquen en la posición correcta, siempre es posible que se inclinen ligeramente.
- No utilice ollas ni cacerolas que tengan fondos con bordes pronunciados.



Anillo para wok

- Use el anillo para wok suministrado para proporcionar estabilidad adicional a sartenes, en especial a woks con una base redonda.

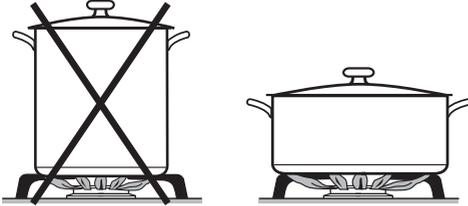


- Coloque el anillo para wok en la rejilla de manera que se asiente firmemente en posición y no se pueda mover (consulte el diagrama).

El sartén wok es un utensilio de cocina especial. Tiene un diámetro pequeño de base y un diámetro de borde superior grande (usualmente 13 $\frac{3}{4}$ " a 15 $\frac{3}{4}$ " (35 a 40 cm)). El quemador wok es particularmente apropiado para sartenes wok.

Consejos para el ahorro de energía

- Siempre que sea posible, mantenga las ollas y las cacerolas tapadas al cocinar. Esto ayuda a reducir la pérdida innecesaria de calor.



- Es preferible utilizar utensilios de cocina anchos y poco profundos antes que utensilios estrechos y profundos, ya que se calientan más rápido.
- Cocine con la menor cantidad de agua posible.
- Una vez que el agua haya hervido o el aceite/la grasa alcancen la temperatura para freír, reduzca el ajuste de la potencia.
- Utilice una olla a presión para reducir el tiempo de cocción.

 Peligro de incendio debido a los alimentos sobrecalentados.

La comida desatendida puede sobrecalentarse y quemarse.

No deje la cubierta de vitrocerámica sin supervisión cuando esté en funcionamiento.

Encendido del aparato

- Presione la perilla de control y gire hacia la izquierda hasta el símbolo de llama grande. El encendedor hará “clic” y encenderá el gas.

Cuando se activa una perilla de control, se produce una chispa automáticamente en todos los quemadores. Esto es normal y no indica una falla.

- Cuando la llama esté visible, mantenga la perilla de control presionada por 5 a 10 segundos y después suéltela.
- Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control hasta la posición de •. Ventile la habitación y espere por lo menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Cuando haga otro intento de encendido, puede ser necesario mantener presionada la perilla de control más tiempo.
- Si el quemador no se enciende la segunda vez, gire la perilla de control de regreso hasta la posición de • y consulte “Preguntas frecuentes”.

Encendido durante un corte de energía

Si se produce un corte de energía, la llama se puede encender manualmente.

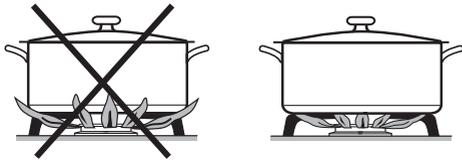
- Presione la perilla de control correspondiente y gire hacia la izquierda hasta el símbolo de llama grande.
- Mantenga la perilla de control presionada y encienda el gas en el quemador con un cerillo.
- Mantenga la perilla de control presionada por otros 5 a 10 segundos y después suéltela.

Funcionamiento

Ajuste de la llama

Los quemadores se pueden ajustar variablemente entre las configuraciones de llama mínima y máxima.

Debido a que los extremos de la llama son mucho más calientes que su centro, las puntas de las llamas deben permanecer debajo del utensilio de cocina. Las puntas de la llama que sobresalgan por los laterales del utensilio emiten calor innecesario dentro de la habitación y pueden dañar las manijas del utensilio de cocina, lo que aumenta el riesgo de sufrir lesiones.



- Ajuste la llama para que nunca se expanda por los laterales de los utensilios.

Características visuales de las llamas de gas

	Llamas amarillas Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele.
	Puntas amarillas en conos externos Es normal para gas propano
	Llamas azules claras el color amarillo solo debería aparecer en la punta del cono interno Es norma para gas natural

Apagado

- Gire la perilla de control hacia la derecha a la posición de •.

Esto detiene el flujo de gas y la llama se apaga.

Control de seguridad de encendido

Su parrilla está equipada con un control de seguridad de encendido. Si se extingue una llama de gas, por ejemplo, por alimentos que se derramen al hervir o por una corriente de aire, se apaga el suministro de gas. Esto evita que el gas sea liberado. Si gira la perilla de control a la posición de •, el quemador está listo para volverlo a usar.

El control de seguridad de encendido funciona independientemente del suministro eléctrico. Esto significa que seguirá funcionando si la parrilla se utiliza durante un corte de energía.

Limpieza y cuidado

 Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

La superficie de la parrilla, las rejillas y los quemadores seguirán calientes después de usarse.

Deje que la parrilla se enfríe antes de limpiarla.

 Riesgo de daño debido al ingreso de humedad.

El vapor de un aparato limpiador a vapor podría llegar a los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar la parrilla.

Si se utilizan agentes limpiadores no adecuados, todas las superficies se pueden decolorar o dañar. Todas las superficies pueden sufrir rayaduras. Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores.

No limpie con objetos puntiagudos afilados o abrasivos.

El derrame de alimentos al hervir puede ocasionar que los componentes del quemador se decoloren.

Quite inmediatamente toda la suciedad y las salpicaduras de sal y azúcar.

Presionar la perilla genera una chispa en el encendedor. No presione la perilla mientras esté limpiando o tocando la parrilla o un quemador cerca de un encendedor.

Agentes limpiadores no adecuados

Para evitar daños a las superficies del aparato, no utilice lo siguiente:

- agentes limpiadores que contengan sodio, alcalinos, amoníaco, ácidos o cloruros
- agentes limpiadores que contengan agentes descalcificantes
- quitamanchas o eliminadores de óxido
- agentes limpiadores abrasivos, como limpiadores abrasivos líquidos o en polvo, piedra pómez
- agentes limpiadores que contengan solventes
- limpiador de lavavajillas
- limpiadores de horno y asador en aerosol
- limpiadores de vidrio
- cepillos o esponjas duras y abrasivas (p. ej., estropajos para ollas) o esponjas que ya se hayan utilizado y todavía contengan agentes limpiadores abrasivos
- esponjas borradoras

- Se debe limpiar la parrilla completa después de cada uso.
- Primero ablande cualquier suciedad rebelde.
- Seque la parrilla después de usar agua para limpiarla. Esto ayuda a prevenir depósitos de cal.

Parrilla de acero inoxidable

 Riesgo de daños por objetos puntiagudos.

El sello entre la parrilla y la encimera puede sufrir daños.

No use objetos puntiagudos para limpiar.

 Daños debidos a la suciedad.

La suciedad, particularmente los alimentos o líquidos salados y el aceite de oliva, puede ocasionar daños si se deja en las superficies impresas por un periodo prolongado.

Quite inmediatamente esta suciedad.

 Daños debido a una limpieza incorrecta.

Los limpiadores para acero inoxidable borran los símbolos impresos.

No use limpiadores para acero inoxidable sobre símbolos impresos.

- Limpie la parrilla de acero inoxidable con una esponja suave, agua caliente y un poco de jabón líquido lavaplatos. Primero ablande cualquier suciedad rebelde. Si es necesario, se puede utilizar la parte rugosa de una esponja de cocina.
- Finalmente, seque con un paño suave y limpio.

Limpeza y cuidado

Rejillas

- Retire las rejillas.
- Limpie las rejillas en un lavavajillas o con una solución de agua caliente y un poco de jabón líquido lavaplatos aplicado con una esponja suave. Primero ablande cualquier suciedad rebelde.
- Seque las rejillas completamente con un paño limpio.

Perillas de control

Las perillas de control no son aptas para lavavajillas.

Las perillas de control se deben limpiar solo a mano.

Las perillas de control se pueden decolorar si no se limpian regularmente.

Limpie las perillas de control después de cada uso.

- Limpie las perillas con una esponja suave, agua caliente y un poco de jabón líquido lavaplatos.

Quemador

No lave ninguna parte del quemador en un lavavajillas.

La superficie de la tapa del quemador se volverá mate con el tiempo. Esto es muy normal y no es indicativo de daños a la tapa del quemador.

- Se debe desmantelar el quemador y luego limpiarlo solo a mano usando una solución de agua caliente y un poco de jabón líquido lavaplatos aplicada con una esponja suave.
- Quite toda suciedad de las aberturas para llamas.

⚠ Riesgo de explosión.

Las aberturas para llamas bloqueadas pueden ocasionar una acumulación peligrosa de gas en la base de la parrilla que se podría encender y ocasionar una explosión. Esto puede ocasionar daños al aparato y lesiones.

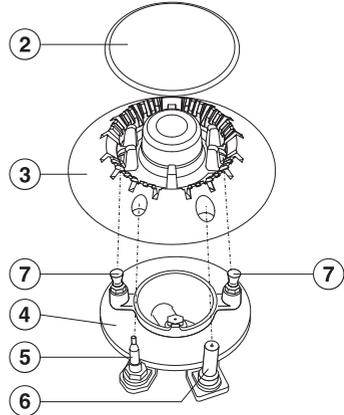
Asegúrese de que las aberturas para llamas estén limpias en todo momento.

- Las partes del quemador que no se pueden quitar se deben limpiar con un paño húmedo solamente.
- El encendedor y el dispositivo de seguridad de encendido se deben limpiar con mucho cuidado usando un paño muy bien exprimido.

No permita que el encendedor se moje. Si se moja no producirá chispas.

- Finalmente, seque todo completamente con un paño limpio. Asegúrese de que las aberturas de llamas estén completamente secas.

Ensamble de los quemadores de ahorro energético, de potencia y normales

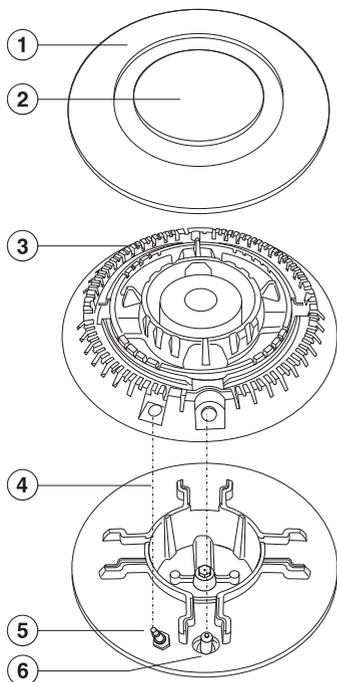


- Coloque el cabezal del quemador (3) sobre la base del quemador (4) de manera que el termopar (5), el encendedor (6) y los bornes de retención (7) embonen en sus orificios respectivos en el cabezal del quemador.
- Coloque la tapa del quemador (2) sobre el cabezal del quemador (3) de manera que los bornes de retención embonen en sus huecos respectivos. Gire suavemente la tapa del quemador a la derecha o a la izquierda hasta que se fije en posición. Si se coloca correctamente, la tapa del quemador no se deslizará.

Asegúrese de que todas las partes del quemador sean vueltas a ensamblar en la secuencia correcta.

Limpeza y cuidado

Ensamble del quemador wok



- Coloque el cabezal del quemador ③ sobre la base del quemador ④ de manera que el termopar ⑤ y el encendedor ⑥ se extiendan a través de sus orificios respectivos en el cabezal del quemador.
- Vuelva a colocar el anillo del quemador ①.
- Vuelva a colocar la tapa del quemador ②.

Asegúrese de que todas las partes del quemador sean vueltas a ensamblar en la secuencia correcta.

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 de Servicio Técnico.

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

Problema	Causa y solución
Los quemadores no encienden la primera vez que se usa la parrilla de gas o tras un período prolongado de inactividad.	<p>Es posible que haya aire en el conducto de gas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Trate de encender nuevamente el quemador, intentándolo varias veces de ser necesario.
El quemador no se enciende después de varios intentos.	<p>Existe un falla técnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gire todas las perillas de control hacia la derecha a la posición • e interrumpa el suministro de energía a la parrilla por unos cuantos segundos. <p>El quemador no están ensamblado adecuadamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ensamble el quemador correctamente. <p>La válvula de cierre del gas está cerrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Abra la válvula de cierre del gas. <p>El quemador está mojado y/o sucio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie y seque el quemador. <p>Los orificios para llamas están tapados y/o mojados.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie y seque los orificios para llamas.
La llama de gas se apaga después de encenderla.	<p>Las llamas no tocan el dispositivo de seguridad de encendido y el quemador no se calienta lo suficiente: Las partes del quemador no están colocadas correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ensamble los componentes del quemador correctamente. <p>El termopar está sucio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quite la suciedad y el hollín.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
La forma/el color de la llama de gas cambian.	<p>Las partes del quemador no están en la posición adecuada.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Coloque las partes del quemador correctamente. <p>La tapa del quemador o los orificios de la tapa del quemador están sucios.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Quite cualquier resto de suciedad.
La llama de gas se apaga durante el uso.	<p>Las partes del quemador no están en la posición adecuada.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ensamble los componentes del quemador correctamente.
El encendedor no funciona adecuadamente.	<p>El disyuntor del sistema de cableado del edificio se ha desconectado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si es necesario, comuníquese con un técnico de servicio calificado o con el Servicio Técnico para solicitar asistencia. <p>Hay residuos de alimentos pegados entre el encendedor y la tapa del quemador. El termopar está sucio.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Quite toda suciedad (consulte “Limpieza y cuidado”).

Miele cuenta con una variedad de accesorios útiles así como también con productos de limpieza y acondicionamiento para su aparato.

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

Estos productos también se pueden obtener del Servicio Técnico de Miele (consulte el final de estas instrucciones de funcionamiento) o a través de su proveedor de Miele.

Limpiador para vitrocerámicas y superficies de acero inoxidable 250 ml



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

Servicio Post-Venta

Contacto en caso de falla

Si ocurriera una falla que usted no puede solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor de Miele o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Puede reservar una visita del Servicio de Atención al Cliente de Miele en www.miele.com.mx/service.

La información de contacto para el Servicio de Atención al Cliente de Miele se puede encontrar al final de este documento.

Al comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Miele, indique el identificador de modelo y el número de serie (SN) de su aparato. Ambos datos se pueden encontrar en la placa informativa.

Garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía adjunto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

 Riesgo de sufrir daños causados por una instalación incorrecta. La instalación incorrecta puede ocasionar daños a la parrilla. Solo un especialista calificado debe instalar la parrilla.

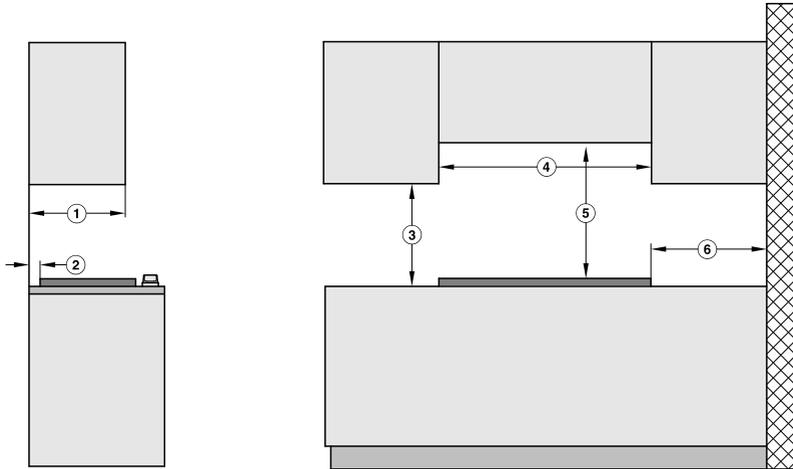
 Daño por caída de objetos. Tenga cuidado de no dañar la parrilla al instalar gabinetes o una campana de ventilación arriba de la misma. Instale los gabinetes y la campana de ventilación antes de instalar la parrilla.

- ▶ La habitación donde se instale la parrilla debe cumplir con todos los reglamentos de seguridad y reglamentos de construcción locales y nacionales correspondientes.
- ▶ 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 se debe instalar una parrilla a gas directamente junto a una freidora con grasa profunda ya que las llamas de gas podrían encender la grasa en la freidora. Es esencial mantener una distancia de por lo menos 12" (300 mm) entre estos dos aparatos.
- ▶ La profundidad máxima de gabinetes instalados arriba de la parrilla no debe ser mayor de 13" (330 mm) o una profundidad mayor especificada por los fabricantes como probada por la agencia de certificación.
- ▶ Al instalar la parrilla, asegúrese que el tubo de gas y el cable eléctrico no puedan entrar en contacto con partes calientes de aparatos.

Instalación

- ▶ El cable eléctrico y cualquier tubo de conexión de gas flexible se deben instalar de modo tal que no entren en contacto con ninguna parte movable dentro de la cocina (p. ej., un cajón) y no puedan quedar atrapados.
- ▶ Cumpla con las distancias de seguridad que se mencionan en las siguientes páginas.

Distancias de seguridad



No.	Dimensiones	Descripción
①	13" (33.0 cm)	Profundidad máxima del gabinete superior
②	2" (50 mm)	Distancia mínima a la pared posterior
③	18" (45.7 cm)	Distancia mínima de seguridad hasta el borde inferior del gabinete adyacente
④	≥ ancho de la parrilla	Consulte "Instalación Dimensiones de la instalación"
⑤	30" (76.2 cm) ¹	Distancia mínima de seguridad entre la parte superior de la superficie de la parrilla y la parte inferior de una superficie combustible sin protección.
⑥	4" (10.0 cm)	Distancia mínima a una pared lateral

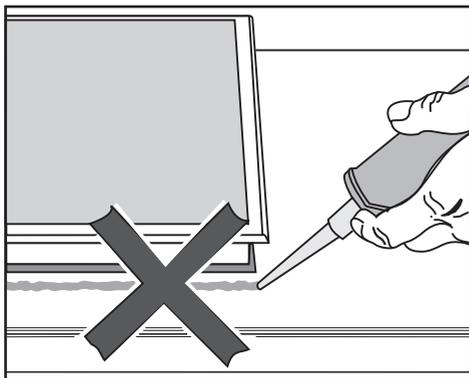
¹ Se debe mantener la distancia mínima de seguridad indicada por el fabricante de la campana entre la parrilla y la campana arriba de esta. Consulte estas medidas de seguridad en las instrucciones de instalación provistas con la campana.

Si existe más de un aparato debajo de una campana (por ejemplo, una parrilla a gas y una parrilla eléctrica) y tienen distintas distancias mínimas de seguridad, mantenga siempre la distancia mayor.

Instalación

Información sobre la instalación

Sello entre la parrilla y la encimera



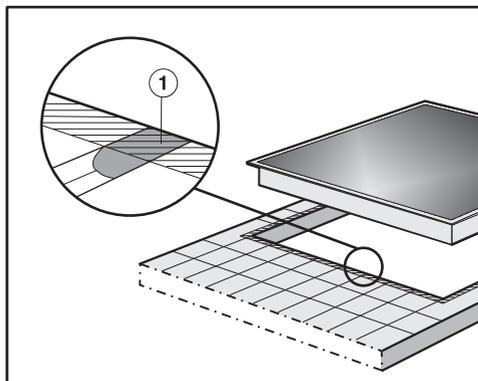
⚠ Daños causados por una instalación incorrecta.

Usar sellador bajo la parrilla podría ocasionar daños a la parrilla y a la encimera si alguna vez es necesario quitar la parrilla para servicio.

No use sellador entre la parrilla y la encimera.

La tira de sellado bajo el borde de la parte superior de la parrilla proporciona un sello suficiente para la encimera.

Encimera con azulejos

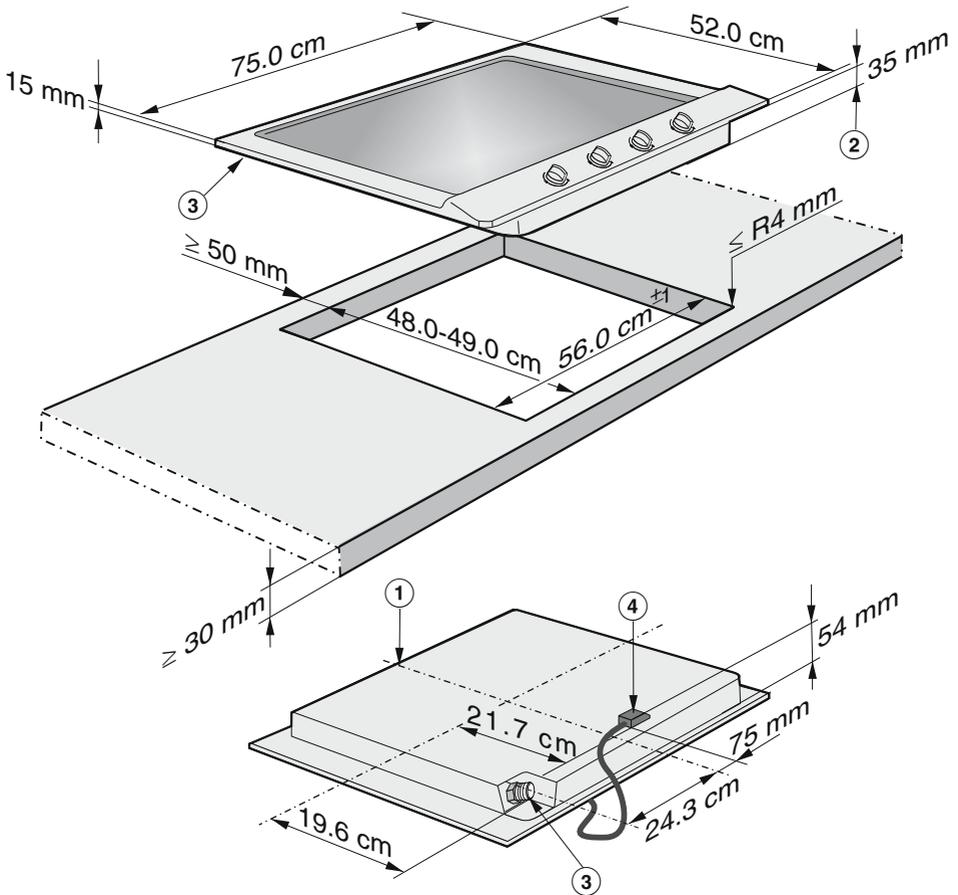


Las líneas de lechada ① y el área sombreada debajo del armazón de la parrilla deben ser lisas e uniformes. De lo contrario, la parrilla no se asentará al ras con la encimera y la tira de sellado debajo de la parrilla no proporcionará un buen sello entre la parrilla y la encimera.

Dimensiones de la instalación

Todas las dimensiones se indican en mm y cm

KM 2030



- ① Adelante
- ② Altura de la instalación
- ③ Conexión del gas de R ½" NPT
- ④ Caja de conexiones de suministro eléctrico con cable de alimentación, L = 4' (1,200 mm)

Instalación

Preparación de la encimera

- Realice la abertura para la encimera como se muestra en el diagrama. Recuerde mantener las distancias mínimas de seguridad (consulte “Instalación” “Distancias de seguridad”).
- Selle las superficies cortadas en la encimera de madera con barniz especial, con caucho de silicona o con resina, a fin de evitar que la madera se hinche a causa de la humedad. El sellador debe ser resistente a la temperatura.

Asegúrese de que el sellador no entre en contacto con la superficie superior de la encimera.

La tira de sellado asegura que la parrilla se asiente de manera fija en la abertura sin deslizarse. El tamaño de cualquier separación entre el asiento y la encimera se reducirá con el tiempo.

Instalación de la parrilla

- Inserte el cable eléctrico del aparato a través de la abertura de la encimera.
- Coloque la parrilla centralmente en la abertura. Al hacerlo, asegúrese que el sello del aparato esté al ras con la encimera en todos los lados. Esto es importante para asegurar un sellado efectivo en todo el rededor.

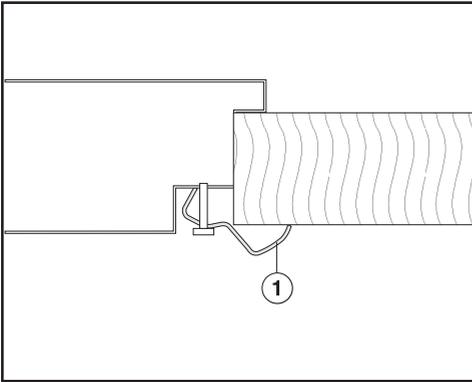
Si, durante la instalación, el sello alrededor del marco no está asentado al ras en las esquinas de la encimera, el radio de la esquina, máximo 3/16" ($\leq R4/4$ mm), se puede limar cuidadosamente para que embone.

No use sellador adicional (p. ej. silicona).

- Conecte la parrilla al suministro de energía eléctrica (consulte “Instalación, conexión eléctrica”).
- Conecte la parrilla al suministro de gas (consulte “Instalación, conexión de gas”).

Instalación

Aseguramiento de la parrilla



- Asegure la parrilla usando los soportes ① que se proporcionan.

Comprobación del funcionamiento adecuado

- Después de instalar la parrilla, encienda todos los quemadores para comprobar que estén funcionando correctamente:
 - La llama no se debe apagar en el ajuste más bajo ni cuando se gire el control rápidamente del ajuste más alto al más bajo.
 - En el ajuste más alto, la llama debe tener un núcleo visible y distintivo.

Conexión del gas

 La conexión al suministro de gas deberá ser realizada únicamente por un técnico debidamente autorizado. Este técnico es responsable del funcionamiento adecuado en el lugar de la instalación.

El aparato debe conectarse con su propia válvula de cierre. La válvula de cierre debe quedar accesible y visible luego de abrir una puerta del gabinete, de ser necesario.

La conexión de gas se puede hacer a gas natural o propano, según el modelo. Consulte a su compañía de gas qué tipo de gas utiliza y compárelo con las especificaciones de la placa de información.

El aparato no está conectado a un orificio de ventilación. Durante la configuración e instalación del aparato, cumpla con todos los requisitos de instalación correspondientes, en especial los que se refieren a las medidas de ventilación adecuadas.

Disponga las conexiones de gas de forma tal que no se calienten o dañen con el funcionamiento del aparato. En particular, asegúrese de que las mangueras de gas y los accesorios de conexión del aparato no entren en contacto con emanaciones calientes de gas

La manguera de gas y el cable eléctrico podrían resultar dañados por partes calientes en el aparato. Asegúrese de que la manguera de gas y el cable eléctrico no entren en contacto con partes calientes en el aparato.

Las líneas de conexión flexibles pueden dañarse si se colocan en lugares inadecuados. Ajuste las líneas de conexión flexibles de modo tal que no entren en contacto con ninguna parte móvil dentro de la cocina (p. ej., un cajón) y no queden expuestas al desgaste por manipulación.

Desconecte el aparato y la válvula de cierre del suministro de gas antes de realizar una prueba de presión de gas a una presión superior a ½ psi (3.5 kPA). Cierre la válvula de cierre del suministro de gas antes de realizar una prueba de presión de gas a una presión menor o igual a ½ psi (3.5 kPA).

Las líneas de gas que no estén correctamente selladas pueden producir pérdidas de gas y por consiguiente una explosión. Selle todas las líneas de gas con un sellador para roscas adecuado.

Se deben realizar pruebas de ajuste de los sellos del aparato según las especificaciones del fabricante.

Instalación

La conexión de gas debe realizarse según las normas locales o, si no hubiera normas locales.

La presión de gas no debe ser inferior o superior a ciertos valores. Asegúrese de que el flujo ascendente de la presión de gas del controlador de presión no supere los $\frac{1}{2}$ psi (3.5 kPA) para gas natural y propano. Asegúrese de que la presión de suministro de gas mínima sea de una columna de agua de 6" para gas natural y a una columna de agua de 1" para gas propano.

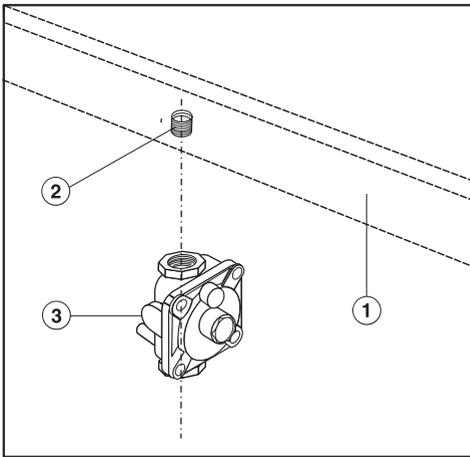
Dependiendo del país de destino, la parrilla está configurada para conexión a gas natural o a propano líquido (consulte la etiqueta adhesiva en el aparato).

Dependiendo del país de destino, se suministran surtidores para conversión a un tipo de gas distinto. Si no se proporcionaron los surtidores adecuados con el aparato, tendrá que comunicarse con su vendedor o con el Servicio Técnico. La conversión a otro tipo de gas se describe en "Conversión a otro tipo de gas".

Regulador de presión de gas

La parrilla se suministra con un regulador de presión de gas que se puede convertir de gas natural a propano líquido o de propano líquido a gas natural. El regulador se suministra configurado para el tipo de gas al que se conectará la parrilla. Compruebe esto antes de la instalación.

Ajuste de presión:
gas natural 4" columna de agua.
Propano líquido 1" columna de agua.



- ① Parrilla
- ② Conexión del gas de 1/2" NPT
- ③ Regulador

El regulador se debe instalar como se muestra en el diagrama cuando usted conecte la Parrilla Miele a su conexión de gas. El regulador ha sido adaptado por Miele para que cumpla todos los requerimientos reglamentarios de seguridad. El regulador debe quedar fácilmente accesible luego de instalar la parrilla.

Se debe usar una tubería o manguera flexible con forme a la norma mexicana entre la conexión de gas y el regulador. Esta manguera flexible permite levantar y sacar la parrilla de la abertura para mantenimiento o reparación. Revise para asegurarse de que no haya cajones, puertas o similares que hagan contacto con esta manguera flexible.

Fuga de gas debido a un regulador inadecuado.
Utilice únicamente el regulador suministrado por Miele.

Si tiene cualquier duda, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Prueba de fuga

- Tras conectar el aparato, revise que no haya fugas de gas en todos los accesorios, por ejemplo, con agua jabonosa.

Instalación

Valores del quemador

Valores nominales para KM 2030

Quemador	Tipo de gas	kW	BTU/h
Quemador de ahorro energético	Gas natural	1.00	3,500
	Propano líquido	1.00	3,500
Quemador normal	Gas natural	1.80	6,200
	Propano líquido	1.70	5,800
Wok	Gas natural	3.50	12,000
	Propano líquido	3.20	11,000
Total	Gas natural	8.10	27,900
	Propano líquido	7.60	26,100

Valores nominales para KM 2050

Quemador	Tipo de gas	kW	BTU/h
Quemador de ahorro energético	Gas natural	1.00	3,500
	Propano líquido	1.00	3,500
Quemador normal	Gas natural	1.80	6,200
	Propano líquido	1.70	5,800
Quemador de potencia	Gas natural	2.60	8,900
	Propano líquido	2.60	8,900
Wok	Gas natural	3.50	12,000
	Propano líquido	3.20	11,000
Total	Gas natural	10.70	36,800
	Propano líquido	10.20	35,000

Conexión eléctrica

ATENCIÓN:

Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, el aparato debe estar desconectado del suministro eléctrico. Estará completamente aislado del suministro eléctrico si se han retirado los fusibles (cuando corresponda), se ha desconectado el disyuntor principal o se ha desenchufado el cable eléctrico del tomacorriente de pared.

No corte la clavija del cable de alimentación. Si la clavija no enbena en el tomacorriente, haga que un electricista instale un tomacorriente adecuado.

El tomacorriente debe quedar fácilmente accesible luego de instalar el aparato.

El trabajo realizado por personas no autorizadas puede causar daños considerables a los usuarios. Miele no puede hacerse responsable por ningún daño que ocurra como resultado de dicho trabajo.

Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento solo deben ser realizados por un técnico de servicio autorizado por Miele.

Para evitar producir daños al aparato, la información (voltaje y frecuencia) que aparece en la placa de información debe corresponder al suministro eléctrico del edificio.

Compare esta información antes de conectar el aparato. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

La clavija debe insertarse en un tomacorriente adecuado que haya sido instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los reglamentos locales aplicables.

Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el aparato y un sistema de conexión a tierra efectivo. Es imperativo cumplir con este requerimiento de seguridad básico. Ante cualquier duda, llame a un electricista calificado para que revise el sistema eléctrico de la vivienda.

Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento deben ser realizados únicamente por un electricista calificado y autorizado de Miele según las regulaciones locales.

Instalación

Cable eléctrico y clavija

El aparato está equipado con un cable eléctrico flexible y una clavija de tres puntas con conexión a tierra para su protección contra riesgo de choque eléctrico. La clavija se debe insertar en un tomacorriente conectado a tierra adecuadamente.

- **No** corte ni retire la punta de conexión a tierra de esta clavija.

Salida total

Consulte la placa de información

Información de conexión

La información de conexión se proporciona en la placa de información. Asegúrese que esta coincida con el suministro eléctrico doméstico.

Instalador:

- Por favor, entregue estas instrucciones al cliente.

Conversión a otro tipo de gas

 Riesgo de explosión debido a una conversión incorrecta. Si la conversión a otro tipo de gas se lleva a cabo de manera incorrecta, puede ocasionar fuga de gas. La conversión de un tipo de gas a otro debe ser realizada únicamente por un instalador de gas autorizado y registrado en estricto apego a los reglamentos locales y nacionales vigentes de seguridad y de construcción. El instalador es responsable de asegurarse que el aparato funcione correctamente tras su instalación.

Se deben cambiar tanto los surtidores principales **como** los surtidores pequeños cuando se realice la conversión a otro tipo de gas. Se debe convertir el regulador.

Cuadro de surtidores

Los marcajes de surtidor se refieren a un diámetro de perforación de $1/100$ mm.

Quemador	Ø	
	Surtidor principal	Surtidor pequeño
Gas natural NG		
Ahorro energético	0.90	0.42
Normal	1.13	0.52
Potencia	1.45	0.60
Wok	1.63	1.30(1A)
Gas licuado propano LP		
Ahorro energético	0.58	0.27
Normal	0.72	0.32
Potencia	0.90	0.40
Wok	0.98	0.60

Conversión a otro tipo de gas

Cambio de los surtidores

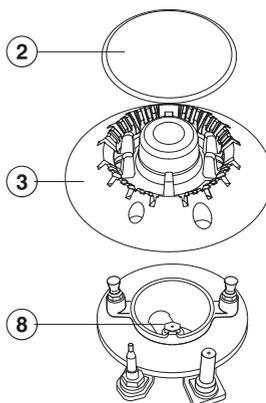
- Desconecte la parrilla del suministro de energía y cierre el suministro de gas.

Cambio de los surtidores principales

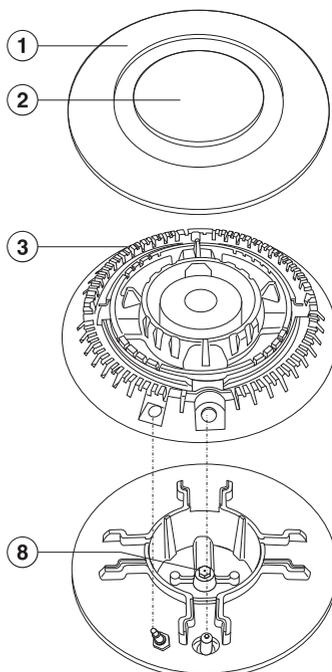
Quemadores de ahorro energético, normal y de potencia
La tapa del quemador ② está bloqueada en estos quemadores. Debe girarla hacia la derecha o izquierda para retirarla.

- Retire la rejilla, la tapa del quemador ②, el anillo del quemador ① (wok) y el cabezal del quemador ③.
- Usando una llave de cubo M7, desatornille el surtidor principal ⑧.
- Instale los quemadores correctos firmemente (consulte el cuadro de surtidores).
- Asegure los quemadores contra un aflojamiento inadvertido con cera de sellado.

Quemadores de ahorro energético, normal y de potencia



Quemador wok



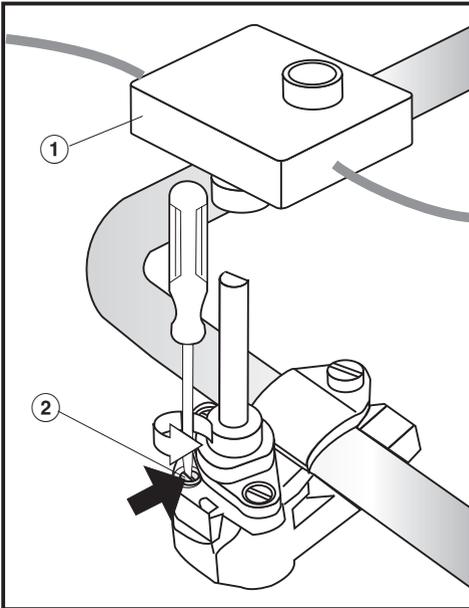
Conversión a otro tipo de gas

Cambio de los surtidores pequeños

Para cambiar los surtidores pequeños, primero se deben aflojar los tornillos de fijación del quemador y retirar la sección superior del aparato.

- Quite las perillas de control.
- Retire los componentes del quemador.
- Quite los tornillos.
- Levante la parte superior del aparato para retirarla.

- Instale los quemadores correctos firmemente (consulte el cuadro de surtidores).
- Asegure los quemadores contra un aflojamiento inadvertido con cera de sellado.



- Retire el interruptor de encendido ①.
- Usando un destornillador, desatornille el quemador pequeño ② en la conexión de gas.
- Extraiga el quemador con unas pinzas.

Conversión a otro tipo de gas

Comprobación del funcionamiento adecuado

- Revise que no haya fugas en todas las conexiones de gas.
- Vuelva a ensamblar la parrilla.
- Encienda todos los quemadores para comprobar que estén funcionando correctamente:
 - La llama no se debe apagar en el ajuste más bajo ni cuando se gire el control rápidamente del ajuste más alto al más bajo.
 - En el ajuste más alto, la llama debe tener un núcleo visible y distintivo.
- Adhiera la etiqueta provista con los quemadores, indicando el tipo de gas usado.

MIELE S.A. de C.V.

MIELE EXPERIENCE CENTER

Arquímedes No. 43
Colonia Polanco Chapultepec
Alcaldía Miguel Hidalgo
C.P. 11560, Cd. de México

800 MIELE 00
info@miele.com.mx
www.miele.com.mx

Dirección del fabricante

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

KM 2030, KM 2050

es-MX

M.-Nr. 07 190 910 / 01