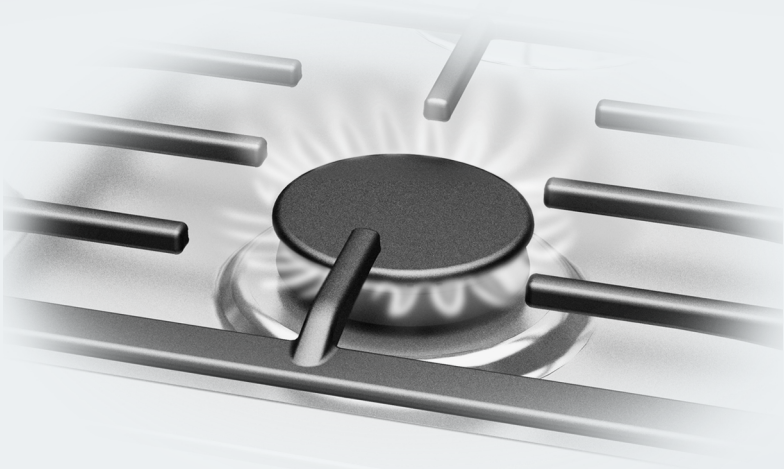
Miele

Instrucciones de manejo y montaje
Placas de cocción a gas



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.

es-ES

M.-Nr. 11 185 770

La placa está autorizada para el uso en países diferentes a los países de destino indicados. La ejecución específica para cada país y el tipo de conexión de la placa influyen de forma decisiva en el funcionamiento correcto y seguro
Para el funcionamiento en un país diferente al país de destino indicado en el aparato, consulte al Servicio Post-venta autorizado para el país.

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad 5

Su contribución a la protección del medio ambiente 16

Vista general 17
Placa de cocción 17
Mando 18
Quemador 19
Accesorios que forman parte del suministro 20

Primera puesta en funcionamiento 21
Primera limpieza de la placa de cocción 21
Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción 21

Menaje 22

Algunas sugerencias para el ahorro energético 24

Manejo 25
Sistema de encendido rápido 25
Conexión 25
Regular las llamas 26
Desconexión 26

Dispositivos de seguridad 27

Limpieza y mantenimiento 28
Placa de acero inoxidable 29
Limpiar los soportes para recipientes 30
Mandos 30
Limpieza del quemador 31

¿Qué hacer si ...? 33

Accesorios opcionales (no suministrados) 35

Servicio Post-venta 36
Contacto en caso de anomalías 36
Placa de características 36
Garantía 36

Instalación 37
Advertencias de seguridad para el montaje 37
Distancias de seguridad 38

Contenido

Indicaciones para la instalación 41
Montaje sobre encimera 41
Montaje enrasado 42
Medidas de montaje, sobre encimera 43
KM 2356-1 43
Montaje sobre encimera 44
Medidas de empotramiento - enrasado 45
KM 2357-1 45
Montaje enrasado 46
Fijar la placa de cocción 49
Comprobar el funcionamiento 49
Conexión de gas 50
Potencia del quemador 52
Conexión eléctrica 53

Adaptación a otro tipo de gas 56
Tabla de inyectores 56
Cambiar los inyectores 56
Cambio de los inyectores principales 56
Cambiar los inyectores de ajuste pequeño 57
Comprobar el funcionamiento 58

Hojas de datos del producto 59

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 entrégueselas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.

Uso apropiado

▶ 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.

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 ni en lugares de almacenaje sobre la placa de cocción ni por detrás. Esto podría incitar a los niños a trepar al aparato.

▶ ¡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.

Seguridad técnica

▶ La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por 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.

▶ Solo se garantiza el manejo seguro y fiable de la placa de cocción 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.

▶ 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.

▶ 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 podrán ser sustituidos por dichas piezas originales.

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

▶ Un técnico especialista en gas deberá llevar a cabo la conexión de gas (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión de gas»). Si se retira la clavija de red del cable de conexión o si el cable de conexión no cuenta con una clavija de red, un técnico electricista deberá llevar a cabo la conexión eléctrica de la placa (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»).

▶ La placa de cocción debe estar desenchufada cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. La conducción de gas debe permanecer cerrada. 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.
- de cerrar la conducción de gas.

▶ ¡Peligro de descargas eléctricas!
En caso de estar defectuosa, no ponga en funcionamiento la placa o desconéctela inmediatamente. Desconecte la placa de la red eléctrica y del suministro de gas. Póngase en contacto con el 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 una vez la placa se haya enfriado por completo.

▶ Lleve a cabo una comprobación anual de las conducciones y los aparatos de gas de su instalación doméstica. Tenga en cuenta las indicaciones locales.

Uso apropiado

▶ La placa de gas se calienta durante el funcionamiento y continúa caliente durante algún tiempo una vez desconectada. No toque la placa mientras pueda estar caliente.

▶ Los objetos en las cercanías de la placa de cocción conectada pueden incendiarse debido a las altas temperaturas.
Nunca utilice la placa de cocción para calentar estancias.

▶ 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.

▶ Las llamas pueden incendiar el filtro de grasa de una campana extractora. No flambee nunca debajo de una campana extractora.

▶ 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.

▶ Cuando el aparato está conectado, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre la placa. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo.

▶ 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. Asegúrese de no acercar este tipo de tejidos a la llamas. Por este motivo, no utilice trapos, paños de cocina o similares demasiado grandes.

▶ 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.

▶ Los recipientes de plástico o papel de aluminio se derriten a altas temperaturas. No emplee este tipo de utensilios.

▶ Al presionar el mando, se genera una chispa en el electrodo de encendido. No presione el mando, en caso de limpiar o tocar la placa o el quemador en la zona del electrodo de encendido.

▶ El calor producido podría deteriorar o incluso incendiar una campana extractora situada sobre la placa. Nunca deje las áreas de cocción encendidas sin colocar un recipiente encima.

▶ Encienda el wok solo cuando las piezas del quemador estén ensambladas correctamente.

▶ Utilice únicamente menaje con un diámetro de base que no sea ni mayor ni menor que las dimensiones indicadas (ver capítulo «Menaje»). Si el diámetro de la base es demasiado pequeño, el recipiente de cocción no tendrá estabilidad suficiente. Si el diámetro de la base es demasiado grande, los gases de combustión calientes que salen por debajo de la base podrían dañar la encimera o el revestimiento no termorresistente de la pared, p. ej. revestida con paneles, así como los componentes de la placa de cocción a gas. Miele no se responsabilizará de este tipo de daños.

▶ Cerciórese de que las llamas del quemador no salgan por debajo del recipiente y suban por el exterior del mismo.

▶ No utilice menaje que tenga la base demasiado delgada. Si esto no se tiene en cuenta, la placa de cocción podría resultar dañada.

▶ Utilice siempre los soportes suministrados. Los recipientes no se deben colocar directamente sobre el quemador.

▶ Coloque los soportes en posición vertical para evitar que se raye.

▶ No guarde objetos fácilmente inflamables cerca de la placa de cocción.

▶ Las salpicaduras de grasa u otros restos (de alimentos) combustibles pueden arder. Elimínelos lo antes posible de la superficie de la placa.

▶ Los alimentos o líquidos que contengan sal pueden provocar corrosión. Elimínelos lo antes posible de las superficies del aparato.

▶ El uso de la placa conlleva que se genere calor, humedad y productos resultantes de la combustión en la estancia de emplazamiento. Procure que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando la placa está en funcionamiento: mantenga abiertas las ventanas o instale un dispositivo de ventilación mecánico (p. ej. una campana extractora).

▶ El uso intensivo y prologando de la placa puede hacer necesaria una ventilación adicional, p. ej. abriendo una ventana, o una ventilación eficaz, p. ej. mediante el funcionamiento de la campana extractora a un nivel de potencia más alto.

▶ No utilice bandejas, sartenes o piedras de grill tan grandes que puedan cubrir varios quemadores. La acumulación de calor generada podría dañar la placa.

▶ En caso de que no se utilizara la placa de cocción durante un largo periodo de tiempo, debería limpiarse a fondo y un técnico autorizado por Miele debería comprobar su correcto funcionamiento antes de volver a ponerla en marcha.

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.

Su contribución a la protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje de transporte

El embalaje protege al aparato de daños durante el transporte. Los materiales del embalaje se han seleccionado siguiendo criterios ecológicos y en función de su posterior tratamiento en plantas de reciclaje.

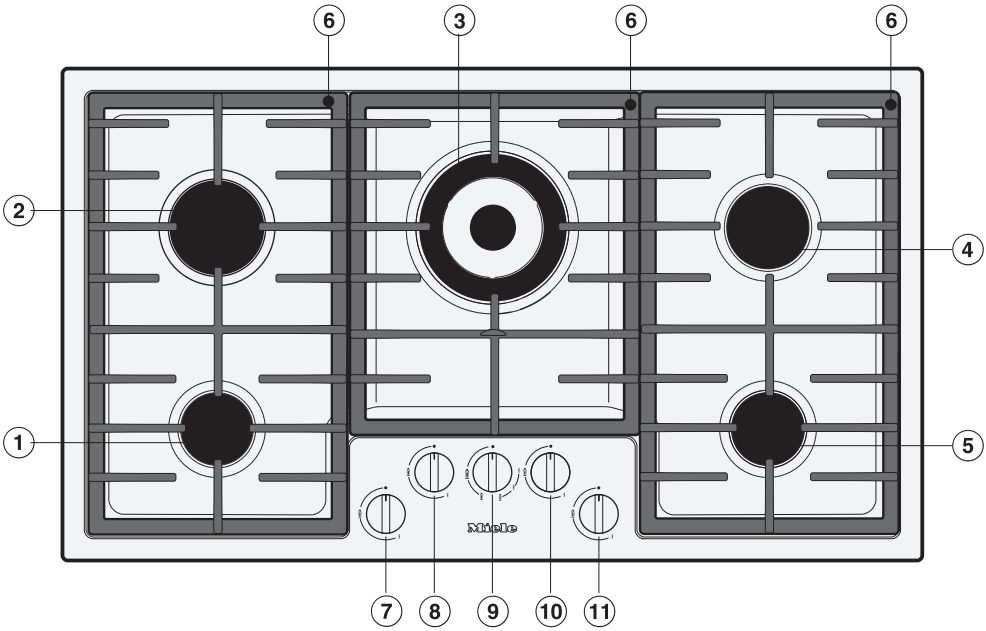
La devolución del embalaje al ciclo de reciclado contribuye al ahorro de materias primas y reduce la generación de residuos. Por tanto, dichos materiales no deberán tirarse a la basura, sino entregarse en un punto de recogida específica.

Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos llevan valiosos materiales. También contienen determinadas sustancias, mezclas y componentes necesarios para el funcionamiento y la seguridad de estos aparatos. El desecharlos en la basura doméstica o el uso indebido de los mismos puede resultar perjudicial para la salud y para el medio ambiente. Por este motivo, en ningún caso elimine su aparato inservible a través de la basura doméstica.

En su lugar, utilice los puntos de recogida oficiales pertinentes para la entrega y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos en su comunidad, distribuidor o en Miele. Usted es el responsable legal de la eliminación de los posibles datos personales contenidos en el aparato inservible. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

Placa de cocción



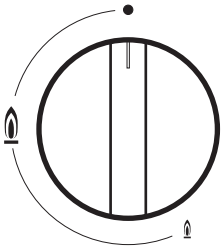
① Quemador de bajo consumo
② Quemador rápido
③ Quemador Wok
④ Quemador normal
⑤ Quemador normal
⑥ Soporte para recipientes (de 3 piezas)

Mando para las zonas de cocción:
⑦ anterior izquierda
⑧ posterior izquierda
⑨ central
⑩ posterior derecha
⑪ anterior derecha

Vista general

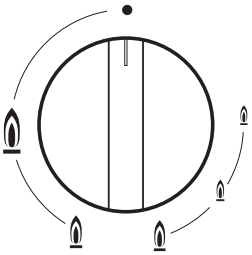
Mando

Quemador de bajo consumo/normal/rápido



Símbolo	Descripción
•	Quemador apagado, conducción de gas cerrada
	llama más fuerte
	llama más débil

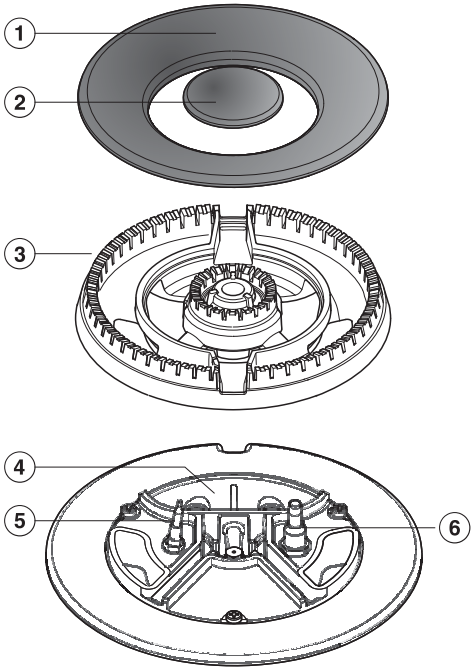
Quemador Wok



Símbolo	Descripción
•	Quemador apagado, conducción de gas cerrada
	Llama máxima: la corona de llamas interior y la exterior arden en el nivel más alto.
	Llama fuerte: la corona de llamas exterior en el nivel más bajo, la corona de llamas interior en el nivel más alto.
	Llama débil: corona de llamas exterior apagada, corona de llamas interior en el nivel más alto.
	Llama más débil: corona de llamas exterior apagada, corona de llamas interior en el nivel más bajo.

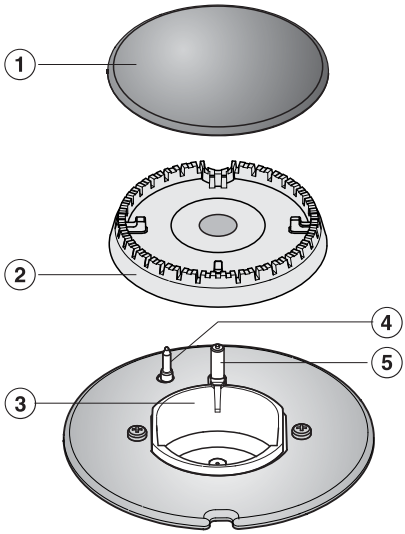
Quemador

Quemador Wok



① Tapa del quemador exterior
② Tapa del quemador interior
③ Cabezal del quemador
④ Parte inferior del quemador
⑤ Termoelemento
⑥ Electrodo de encendido

Quemador de ahorro/rápido/normal

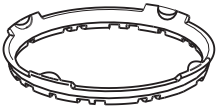


① Tapa del quemador
② Cabezal del quemador
③ Parte inferior del quemador
④ Termoelemento
⑤ Electrodo de encendido

Accesorios que forman parte del suministro

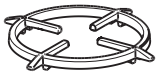
Puede solicitar con posterioridad tanto los accesorios adjuntos como otros si los necesita (véase capítulo «Accesorios especiales»).

Aro para sartén Wok



El anillo para wok adjunto aumenta la estabilidad de los utensilios de cocina. Especialmente indicado para woks de fondo redondeado.

Pieza adicional



Para recipientes pequeños y grandes, véase el capítulo «Menaje».

- 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.
- Limpie las piezas desmontables del quemador con un paño suave, un poco de jabón y agua caliente. Séquelas por completo y vuelva a colocarlas (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento»).

Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción

Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Por este motivo, cuando se pone el aparato en funcionamiento por primera vez podrían formarse olores y humo.

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.

Menaje

Diámetro mínimo de las bases de los recipientes de cocción	
Quemador	**Ø cm**
Quemador de bajo consumo	10
Quemador normal	10
Quemador rápido	12
Quemador Wok	15

Diámetro superior máximo de los recipientes de cocción	
Quemador	**Ø cm**
Quemador de bajo consumo	20
Quemador normal	22
Quemador rápido	24
Quemador Wok	sin pieza adicional: 26
	con pieza adicional: 30

- Seleccione el menaje adecuado para el quemador:
  diámetro grande = quemador grande
  diámetro pequeño = quemador pequeño.
- Respete las medidas indicadas en la tabla. El uso de recipientes demasiado grandes puede provocar que las llamas se extiendan y dañen la encimera circundante u otros aparatos. El tamaño de recipiente adecuado mejora la eficiencia.
  Los recipientes cuyo diámetro de la base es demasiado pequeño y los recipientes que no permanecen estables sobre el soporte (sin tambalearse) suponen un riesgo y no deben utilizarse.
- Para conseguir los mejores resultados, los recipientes no deben tener las bases planas, al contrario que en las placas eléctricas.
- Al adquirir recipientes y sartenes, tenga en cuenta que, por lo general, no se indica el diámetro de la base, sino el superior.
- Puede utilizar cualquier recipiente que sea resistente al calor.
- Utilice, siempre que sea posible, recipientes con base gruesa, puesto que esta compensa bien el calor. Si utiliza menaje con bases de poco espesor existe el riesgo de que los alimentos se calienten en exceso en algunos puntos. Por eso debe remover los alimentos con frecuencia.
- Utilice siempre los recipientes sobre los soportes suministrados. Los recipientes no se deben colocar directamente sobre el quemador.
- Coloque los recipientes sobre los soportes de modo que no se vuelquen. Es posible que se inclinen mínimamente.
- No utilice ollas o cazuelas con base con bordes apoyados.

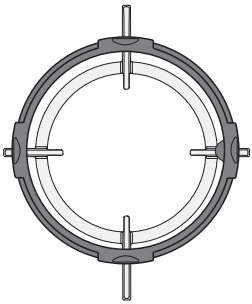
Pieza adicional

Utilice la pieza adicional cuando:

- Desee utilizar recipientes que tengan un diámetro menor que el que se indica en la tabla.
- En placas enrasadas, en caso de utilizar menaje grande sobre el quemador wok (ver tabla). Así evitará daños en la encimera y decoloraciones en el acero inoxidable.

Aro para sartén Wok

■ Utilice el aro para wok para aumentar la estabilidad de los utensilios de cocina, en particular, con las sartenes wok de fondo redondeado.

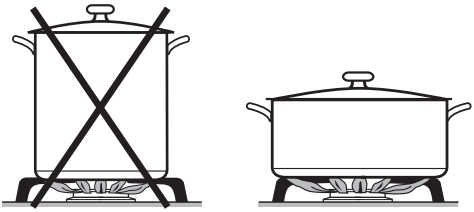


■ Coloque el aro para wok sobre el soporte para recipientes de forma que esté colocado firmemente y no se pueda desplazar (véase la figura).

La sartén wok constituye una singularidad entre los recipientes de cocción. El diámetro de su base es pequeño y el diámetro superior grande (generalmente 35 - 40 cm). El quemador wok está especialmente indicado para la sartén wok.

Algunas sugerencias para el ahorro energético

- Si es posible, cocine con las cazuelas o sartenes tapadas. De esta forma evitará perder calor innecesariamente.



- Elija siempre recipientes anchos y planos, en lugar de estrechos y altos. El calor se reparte mejor.
- Cocine con poca agua.
- Después de hervir o de sellar, reduzca siempre la llama.
- Utilice una olla rápida para reducir el tiempo de cocción.

⚠ 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!

Sistema de encendido rápido

La placa de cocción está equipada con un sistema de encendido rápido dotado con las siguientes características:

- Encendido rápido sin mantener pulsado el mando.
- Reencendido automático
  En caso de que la llama se apague debido a una corriente de aire, el quemador se encenderá de nuevo automáticamente. En caso de no realizarse la reanudación automática, se bloquea automáticamente la conducción de gas (ver capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Desconexión de seguridad»).

La reanudación automática no funciona en caso de producirse un corte en el suministro eléctrico.

Conexión

- Presione el mando ligeramente y gírelo hacia la izquierda, hacia el símbolo de la llama grande.
- Para abrir la conducción de gas, mantenga presionado firmemente el mando y vuelva a soltarlo.

El electrodo de encendido hace «clic» y enciende el gas.

Cuando se pulsa un botón de mando se genera automáticamente una chispa en todas las placas de cocción. Esto es normal y no se trata de un defecto del aparato.

- Si el quemador no se enciende, gire el mando a la posición •. Ventile la habitación o espere por lo menos 1 minuto para un nuevo intento de encendido.
- Si al volver a intentarlo sigue sin encenderse, gire el mando a la posición • y lea el capítulo «Qué hacer si...».

Puede ocurrir que durante la conexión se produzca un breve reencendido (1-2 clics), p. ej. en el caso de una corriente de aire.

Conexión en caso de corte de corriente

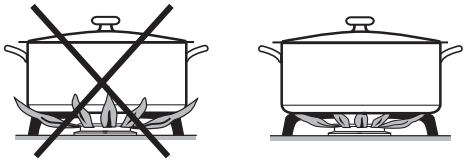
Si hubiera un corte de corriente, puede encender la llama manualmente, p. ej., con una cerilla.

- Presione el mando y gírelo hacia la izquierda, hacia el símbolo de la llama grande.
- Mantenga el mando presionado y encienda con una cerilla la mezcla de aire y gas saliente.
- Mantenga bien presionado el mando durante otros 5-10 segundos y después suéltelo.

Regular las llamas

Los quemadores pueden regularse sin ningún tipo de escalonamiento entre la llama más fuerte y la más débil.

Dado que la parte exterior de la llama de gas es mucho más caliente que su núcleo, las puntas de las llamas deberán actuar sobre la base del recipiente de cocción. Las puntas que sobresalen desprenden innecesariamente calor al aire, pueden dañar las asas de los recipientes y aumentan el peligro de sufrir quemaduras.



- Regule la llama de forma que en ningún caso sobresalga por encima del recipiente.

Desconexión

- Gire el mando hacia la derecha hasta la posición •.

El suministro de gas se interrumpe, la llama se apaga.

Desconexión de seguridad

La placa de gas está equipada con una desconexión de seguridad. Si se apaga la llama de gas, p. ej. debido a alimentos que rebosan o a una corriente de aire, y no se produce el reencendido posterior, la conducción de gas se bloquea. Se evita la salida de gas. Al girar el mando a la posición •, la zona de cocción vuelve a estar lista para ponerse en funcionamiento.

El seguro de encendido funciona con independencia de la admisión de corriente, es decir, también está activo cuando se utiliza la placa de cocción durante un fallo de corriente.

⚠ Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.

Una vez finalizado el proceso de cocción, las superficies de la placa, los soportes y los quemadores están calientes.

Deje enfriar la placa de cocción antes de limpiarla.

⚠ Daños debidos a humedad entrante.

¡Riesgo de sufrir lesiones!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.

Los alimentos que rebosan sobre la placa de cocción pueden producir manchas en las piezas de los quemadores.

Retire la suciedad y las salpicaduras de sal o azúcar inmediatamente.

Al presionar el mando, se genera una chispa en el electrodo de encendido. No presione el mando, en caso de limpiar o tocar la placa o el quemador en la zona del electrodo de encendido.

Productos de limpieza inadecuados

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

- productos de limpieza que contengan sosa, amoniaco, 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,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej., los especiales para cazuelas), o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- gomas quitamanchas

- Limpie toda la placa de cocción después de cada uso.
- Ponga previamente a remojo la suciedad muy adherida.
- Seque bien la placa de cocción después de cada limpieza en húmedo, de esta forma evitará restos de cal.

Placa de acero inoxidable

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

⚠ Daños producidos por la suciedad.
La impresión podría dañarse al depositarse suciedad (p. ej. de alimentos o líquidos que contengan sal, aceite de oliva) durante largo tiempo.
Por ello, elimine ese tipo de suciedad inmediatamente.

⚠ Daños producidos por una limpieza incorrecta.
Un producto para la limpieza del acero inoxidable podría rallar la estampación.
No utilice ningún producto para la limpieza del acero inoxidable en la zona de la estampación.

- Utilice una bayeta, un poco de detergente suave y agua templada. Ponga previamente a remojo la suciedad muy adherida. En caso necesario se puede usar el lado áspero de un estropajo.
- Séquela con un paño limpio y suave.

Limpiar los soportes para recipientes

- Retire el soporte para recipientes.
- Limpie el soporte en el lavavajillas o con una bayeta, un poco de detergente y agua caliente. Ponga previamente a remojo la suciedad muy adherida.
- Seque el soporte a fondo con un paño suave.

Mandos

Los mandos no se pueden lavar en el lavavajillas.
Limpie los mandos exclusivamente a mano.

Los mandos se pueden desteñir si no se limpian con regularidad.
Límpielos después de utilizarlos.

- Utilice una bayeta, un poco de detergente suave y agua templada.

Limpieza del quemador

No limpie las piezas del quemador en ningún caso en el lavavajillas.

Con el paso del tiempo, la superficie de la tapa del quemador se volverá mate. Esto es totalmente normal y no afecta al material.

- Retire todas las piezas del quemador y límpielas en profundidad manualmente con una bayeta, un poco de detergente suave y agua templada.
- Elimine la suciedad de todas las aberturas para la salida de la llama.

⚠ ¡Riesgo de explosión!
En caso de estar obstruidas las aberturas para la salida de las llamas, el gas no quemado puede acumularse en la caja inferior y deflagrar. Esto podría producir daños en el aparato y lesiones.
Asegúrese de que las aberturas para la salida de la llama queden libres de suciedad.

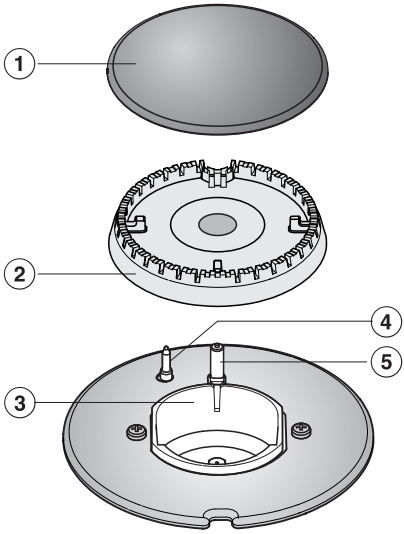
- Limpie las piezas del quemador que no se pueden desmontar con un paño húmedo.
- Limpie con precaución el electrodo de encendido y el termoelemento con un paño bien escurrido.

El electrodo de encendido no puede humedecerse, de lo contrario podrían saltar chispas.

- Para acabar, séquelo todo con un paño limpio. Asegúrese de que los orificios de las llamas estén completamente secos.

Con el paso del tiempo, la superficie de la tapa del quemador se volverá mate. Esto es totalmente normal y no afecta al material.

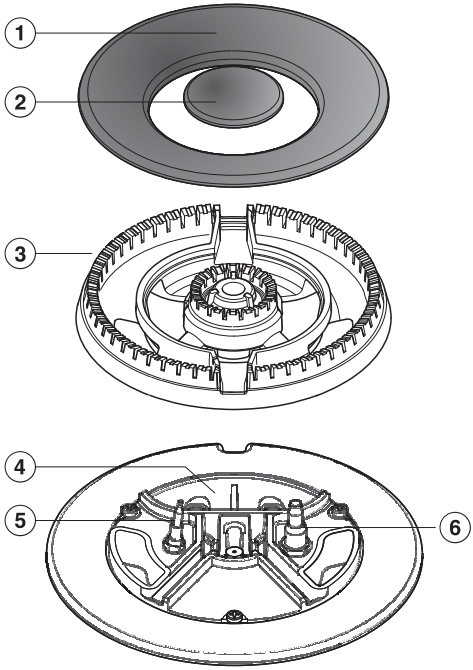
Montaje de los quemadores de ahorro, normal y rápido



- Coloque el cabezal del quemador ② sobre la pieza inferior ③, de forma que el termoelemento ④ y el electrodo de encendido ⑤ pasen por la perforación del cabezal del quemador. El cabezal del quemador deberá quedar enclavado correctamente.
- Coloque la tapa del quemador ① sobre el cabezal del quemador ②. No es posible desplazar la tapa del quemador cuando está correctamente colocada.

Preste atención a colocar correctamente las piezas del quemador.

Montar el quemador Wok



- Coloque el cabezal del quemador ③ sobre la pieza inferior ④, de forma que el termoelemento ⑤ y el electrodo de encendido ⑥ pasen por la perforación del cabezal del quemador. El cabezal del quemador deberá quedar enclavado correctamente.
- Coloque encima la tapa del quemador ① y ②.

Preste atención a colocar correctamente las piezas del quemador.

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.

Problema	Causa y solución
En la primera puesta en funcionamiento o después de un periodo largo de tiempo sin utilizarlo el quemador no se enciende.	Puede ser que haya aire en la conducción de gas. ■ Intente encenderlo de nuevo.
Después de intentarlo varias veces, el quemador no se enciende.	Se ha producido una anomalía técnica. ■ Gire todos los mandos hacia la derecha hasta la posición • e interrumpa el suministro de electricidad a la placa durante algunos segundos.
	No se ha montado el quemador correctamente. ■ Monte el quemador correctamente.
	No está abierto el dispositivo para cortar el gas. ■ Abra el dispositivo para cortar el gas.
	El quemador está húmedo y/o sucio. ■ Limpie y seque el quemador.
	Los orificios de las llamas están obstruidos y/o húmedos. ■ Limpie y seque los orificios de las llamas.
La llama de gas se apaga después del encendido.	Las llamas no tocan el termoelemento, no está lo suficientemente caliente: las piezas del quemador no están colocadas correctamente. ■ Coloque correctamente las piezas del quemador.
	El termoelemento está sucio. ■ Elimine la suciedad.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
La llama de gas cambia.	No están colocadas correctamente las piezas del quemador. ■ Coloque correctamente las piezas del quemador.
	El botón del quemador o los orificios de la tapa del quemador están sucios. ■ Elimine la suciedad.
La llama de gas se apaga durante el funcionamiento.	No están colocadas correctamente las piezas del quemador. ■ Coloque correctamente las piezas del quemador.
No funciona el dispositivo de encendido eléctrico del quemador.	El fusible de la instalación doméstica se ha disparado. ■ Si fuera necesario, llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta.
	Hay restos de comida entre el electrodo de encendido y la tapa del quemador. El termoelemento está sucio. ■ Elimine la suciedad (tenga en cuenta las indicaciones que aparecen en el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).

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.

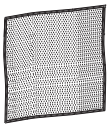
Limpiador para vitrocerámica y acero inoxidable 250 ml

Elimina suciedad persistente, manchas de cal y restos de aluminio

Producto para el cuidado del acero inoxidable, 250 ml

Elimina cuidadosamente líneas de agua, manchas y huellas dactilares. Evita que la suciedad vuelva a acumularse rápidamente

Paño de microfibra



Para la eliminación de huellas dactilares y suciedad leve

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/nº). 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 2 años.

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

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.

⚠ Daños producidos por la caída de objetos.
Durante el montaje de un armario alto o de una campana extractora la placa de cocción puede resultar dañada.
Monte la placa una vez estén ya montados el armario superior y la campana extractora.

▶ Para el emplazamiento de la placa deberán respetarse las directivas y normativas vigentes de cada país.

▶ 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.

▶ Por si se produjera una llamarada, la placa de gas no debe montarse nunca al lado de una freidora. Deberá mantenerse una distancia de al menos 300 mm entre la placa de cocción y la freidora.

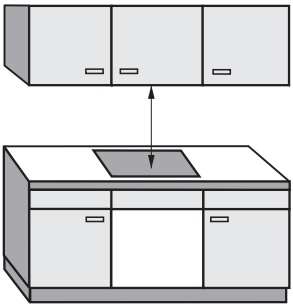
▶ Tras el montaje de la placa de cocción, la manguera de gas y el cable de conexión a red no deben entrar en contacto con componentes del aparato que estén calientes.

▶ Tras el montaje de la placa de cocción, el cable de conexión a red y la conexión flexible a gas no deberán 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.

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad por encima de la placa de cocción



Entre la placa de cocción y una campana extractora colocada encima se deberá mantener la distancia de seguridad indicada por el fabricante de la campana. Si faltaran los datos del fabricante de la campana o si hubiera instalados sobre el aparato materiales fácilmente inflamables (p. ej. una balda), esta distancia de seguridad deberá ser como mínimo de 760 mm.

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

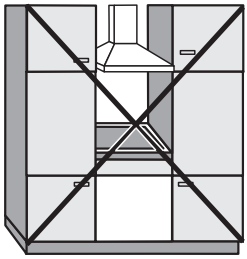
Distancia de seguridad trasera / lateral

Al colocar una placa, ésta puede colindar en uno de los laterales (derecha **o** izquierda) y en su parte posterior con armarios o paredes de la estancia de cualquier altura (véanse dibujos).

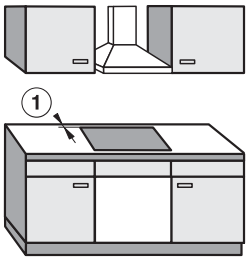
① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de ésta:
50 mm

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:
150 mm.

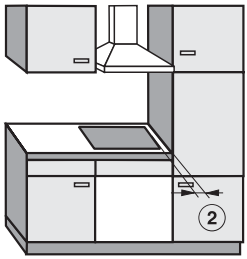
③ Distancia mínima **a la izquierda** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. una armario alto) o una pared de la estancia:
150 mm.



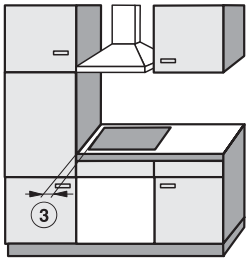
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

Instalación

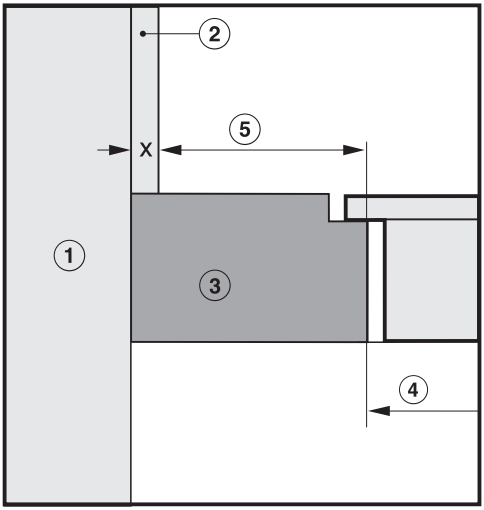
Distancia de seguridad con revestimiento del hueco

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.

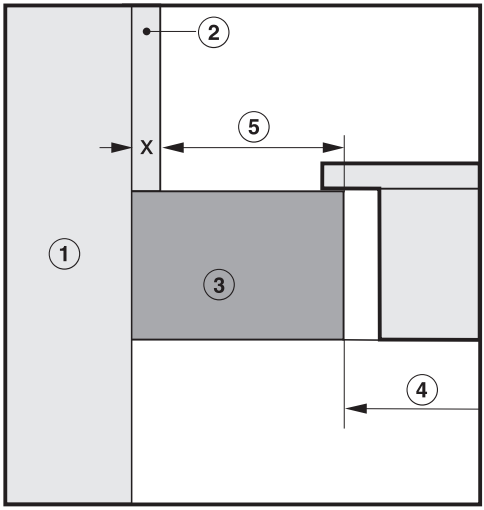
Si el revestimiento está compuesto por material inflamable (p. ej., madera) se debe dejar una distancia mínima ⑤ entre el hueco de la encimera y el revestimiento del hueco de 50 mm.

Si el material del revestimiento es no 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 mm - 15 mm = distancia mínima 35 mm

Placas a nivel de la encimera



Placas de cocción con cerco / bisel



① Mampostería

② Revestimiento del hueco Medida x = grosor del revestimiento del hueco

③ Encimera

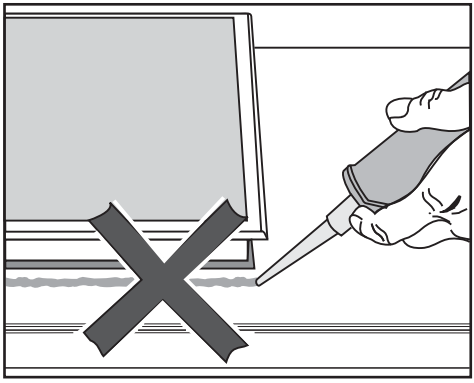
④ Sección en la encimera

⑤ Distancia mínima en
materiales inflamables 50 mm
materiales no inflamables 50 mm - medida x

Indicaciones para la instalación

Montaje sobre encimera

Junta entre la placa de cocción y la encimera

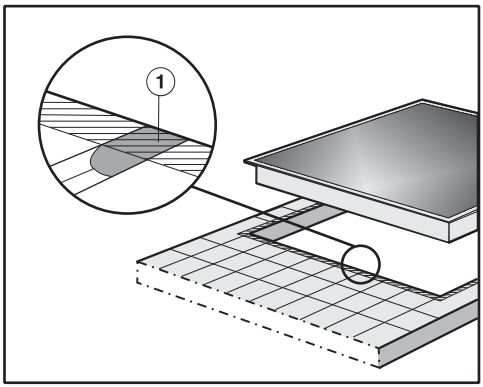


⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

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.

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.

Montaje enrasado

Tan solo es posible en caso de una encimera de piedra natural (granito, mármol), madera maciza o azulejos. Las placas de cocción marcadas 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

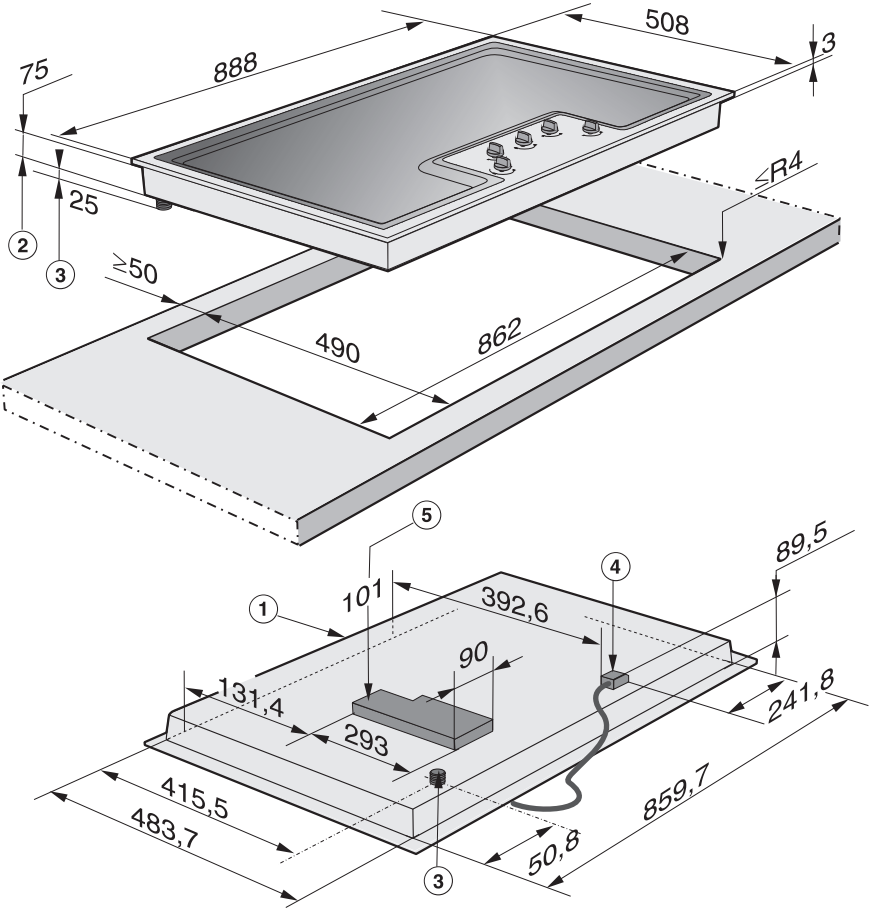
En caso de desmontar la placa durante una intervención del Servicio Post-venta, la junta de sellado situada por debajo del cerco de la placa podría resultar dañada.

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

Medidas de montaje, sobre encimera

Todas las dimensiones se indican en mm.

KM 2356-1



① parte anterior

② Alto de empotramiento

③ Conexión de gas R $^{1}/_{2}$ - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Caja con cable de conexión a la red, L = 2.000 mm

⑤ Carcasa de electrónica: altura máxima de montaje 101 mm

Montaje sobre encimera

Preparar la encimera

- Haga el hueco de la encimera tal y como se muestra en el dibujo de la placa de cocción. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Es conveniente sellar las superficies del hueco de las encimeras de madera con barnices especiales, caucho de silicona o resina fundida para evitar que se hinchen a causa de la humedad. El material de sellado deberá ser termorresistente.

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

La cinta selladora asegura que la placa de cocción se mantenga fija en el hueco de empotramiento. La ranura entre el marco y la encimera se reduce transcurrido un tiempo.

Colocar la placa de cocción

- Pegue la cinta de sellado que se suministra por debajo del borde de la placa.
- Pase el cable de conexión a red de la placa hacia abajo a través del hueco de empotramiento.
- Coloque la placa de cocción suelta en el hueco de empotramiento. Asegúrese de que la junta se encuentre sobre la encimera para garantizar el sellado con la misma.

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

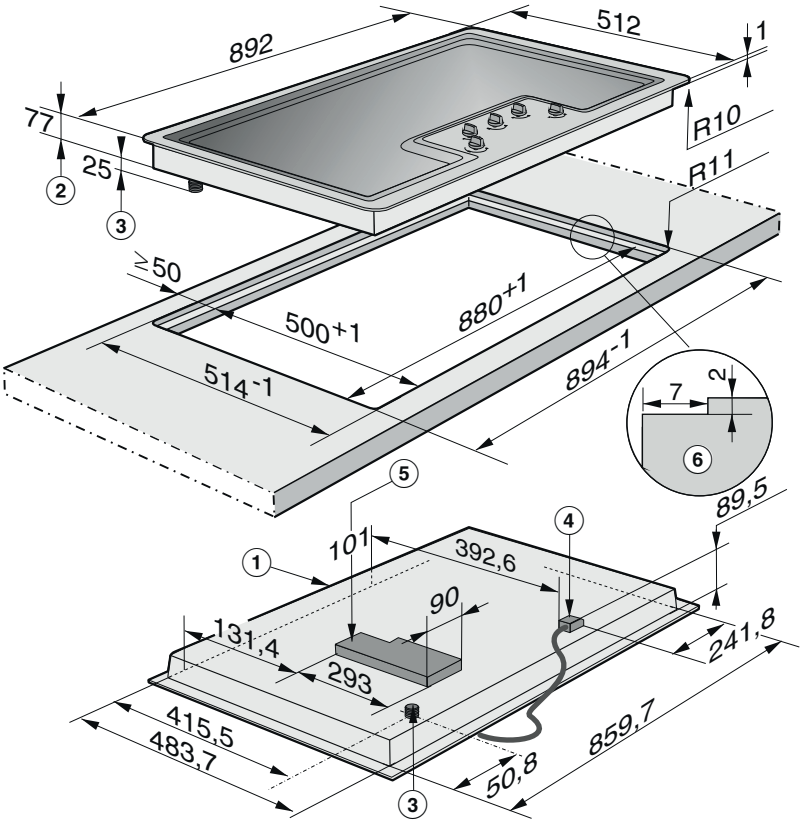
En ningún caso utilice adicionalmente otro material de sellado (p. ej., silicona).

- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica (ver capítulo "Instalación", apartado "Conexión eléctrica").
- Conecte la placa de cocción a la conexión de gas (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión de gas»).
- Fije la placa de cocción (véase el capítulo "Instalación", apartado "Fijación de la placa de cocción").
- Compruebe el funcionamiento de la placa de cocción (véase el capítulo "Instalación", apartado "Comprobar el funcionamiento").

Medidas de empotramiento - enrasado

Todas las dimensiones se indican en mm.

KM 2357-1



① parte anterior

② Alto de empotramiento

③ Conexión de gas R $^1/_2$ - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Caja con cable de conexión a la red, L = 2.000 mm

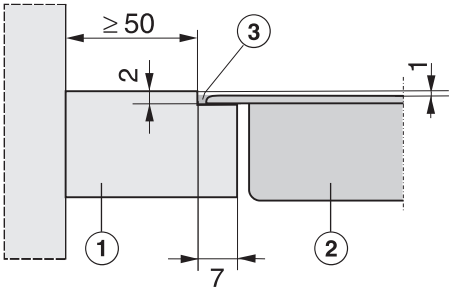
⑤ Carcasa de electrónica: altura máxima de montaje 101 mm

⑥ Fresado escalonado para encimeras de piedra natural

Observe detenidamente las ilustraciones detalladas para las medidas del hueco de la encimera de piedra natural.

Montaje enrasado

Encimera de piedra natural

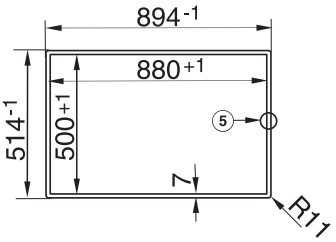


① Encimera

② Placa de cocción

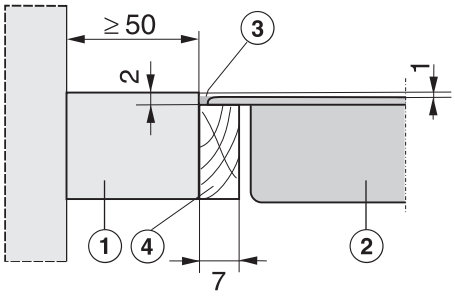
③ Juntura

Debido a que la placa de cocción y el hueco de empotramiento están sometidos a una tolerancia dimensional determinada, la anchura de la junta ③ puede variar.



⑤ Fresado escalonado

Encimera de madera maciza / con azulejos



① Encimera

② Placa de cocción

③ Juntura

④ Listones de madera de 7 mm (no forman parte del suministro)

Debido a que la placa de cocción y el hueco de empotramiento están sometidos a una tolerancia dimensional determinada, la anchura de la junta ③ puede variar.

Preparar la encimera

- Haga el hueco de la encimera tal y como se muestra en el dibujo de la placa de cocción y en los detalles. Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Encimeras de madera maciza / encimeras con azulejos:
  Fije los listones de madera ④ a 2 mm por debajo el canto superior de la encimera (ver figura).

Colocar la placa de cocción

- Pase el cable de conexión a red de la placa hacia abajo a través del hueco de empotramiento.
- Coloque la placa de cocción en el hueco de empotramiento y céntrela.
- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica (ver capítulo "Instalación", apartado "Conexión eléctrica").
- Conecte la placa de cocción a la conexión de gas (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión de gas»).
- Fije la placa de cocción (véase el capítulo "Instalación", apartado "Fijación de la placa de cocción").
- Compruebe el funcionamiento de la placa de cocción (véase el capítulo "Instalación", apartado "Comprobar el funcionamiento").
- Llene la juntura restante ③ con silicona termorresistente (mín. 160 °C).

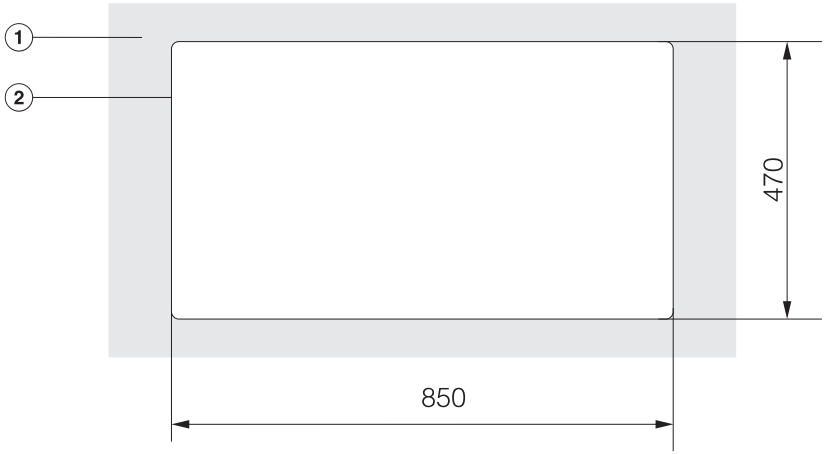
Un producto sellador inadecuado puede dañar la encimera de piedra natural.
En el caso de la piedra natural y de los azulejos, utilice únicamente una sellador de silicona apropiado para piedra natural.
Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

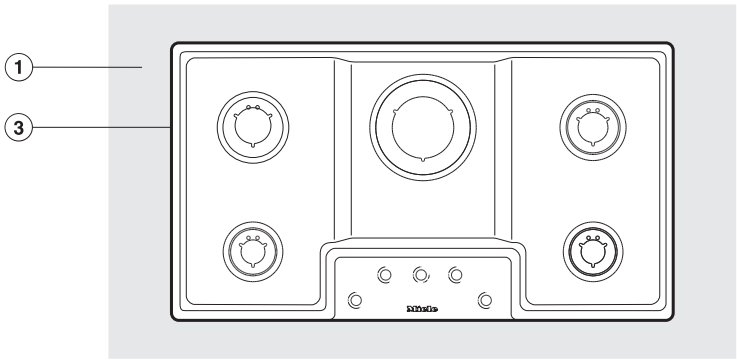
Instalación

Montaje en encimera de acero inoxidable

⚠ Daños derivados de un montaje incorrecto.
La placa podría resultar dañada debido a un montaje incorrecto.
Deje que el montaje de la placa lo realice un técnico certificado por Miele.

La placa de cocción deberá seguir siendo reconocible como placa de cocción de Miele tras la soldadura.





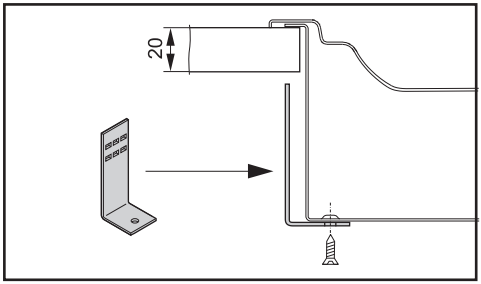
① Encimera de acero inoxidable

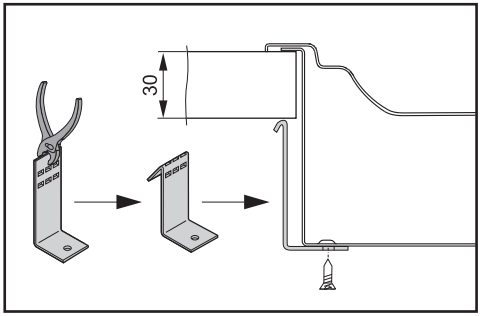
② Contorno láser

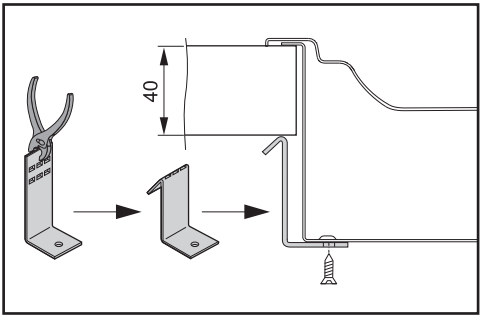
③ Contorno de soldadura

Fijar la placa de cocción

El ángulo es apto para la fijación de la placa en caso de montaje enrasado o sobre encimera. En las imágenes se muestra un montaje sobre encimera.







■ Fije la placa con el ángulo que se incluye en el suministro.

Comprobar el funcionamiento

■ Una vez montada la placa, compruebe el funcionamiento de todos los quemadores:

- En el ajuste pequeño la llama no debe apagarse, ni siquiera cuando se gire rápidamente el mando de ajuste grande a ajuste pequeño.
- En el ajuste grande la llama de gas debe tener un centro claramente visible.

Conexión de gas

⚠ Peligro de explosión debido a una conexión a gas inadecuada.

En caso de no haber realizado correctamente la conexión a gas, podrían producirse escapes.

La conexión a gas deberá ser realizada por un técnico instalador autorizado por la compañía de gas. Este es responsable del funcionamiento correcto en el lugar de instalación.

⚠ Peligro de explosión debido a un montaje inadecuado.

En caso de que el cambio a otro tipo de gas no se realice correctamente, podrían producirse escapes.

Deje que un técnico instalador autorizado por la compañía de gas realice el cambio a otro tipo de gas. Este es responsable del funcionamiento correcto en el lugar de instalación.

Tenga en cuenta que la toma de gas deberá estar dispuesta de manera que sea posible conectarlo dentro o fuera de los muebles de cocina. El grifo deberá ser accesible y estar visible después de cerrar la puerta del mueble.

Compruebe antes de conectar el aparato si las condiciones de conexión locales concuerdan con las indicaciones de la placa de características.

La placa de cocción no está conectada a una conducción de gas de combustión.

Al llevar a cabo el emplazamiento y la conexión, tenga siempre en cuenta los requisitos de instalación, especialmente en lo que respecta a las medidas de ventilación.

Tenga en cuenta que la conexión de gas cumpla con las siguientes disposiciones y directivas vigentes.

Se deberán tener en cuenta las disposiciones especiales de la compañía de gas del lugar de emplazamiento, así como de la autoridad supervisora de la instalación.

⚠ Daños producidos por sobrecalentamiento.

Las conexiones de gas, la manguera de gas y el cable de conexión a la red podrían resultar dañados en caso de calentarse durante el funcionamiento de la placa.

Asegúrese de que ni la manguera de gas ni el cable de conexión a la red tocan alguna zona caliente de la placa y de que ni la manguera de gas ni el acople de la conexión a la placa de cocción entren en contacto con gases de escape calientes.

⚠ Riesgo de explosión por cables de conexión dañados.

En caso de cables de conexión flexibles dañados podrían producirse escapes de gas.

Los cables flexibles de conexión deberán tenderse de manera que no entren en contacto con las piezas móviles de los elementos de la cocina (p. ej. cajones) y no estén expuestos a cargas mecánicas.

Ajuste la placa a las directrices de gas vigentes. Compruebe la estanquidad de la conexión de gas.

La placa se corresponde con la clase de aparato 3 y es apto para gas natural y gas licuado.

Categoría según EN 30

España

II2H3+ 20, 28–30/37 mbar

La placa está ajusta para gas natural o gas licuado, dependiendo de la versión del país (ver adhesivo en la placa).

Dependiendo de la versión del país, encontrará adjunto el juego de toberas correspondiente para la adaptación a otro tipo de gas. En caso de que la tobera necesaria para su tipo de instalación no se adjuntara, póngase en contacto con el Servicio técnico. En el capítulo «Adaptación a otro tipo de gas» se describe cómo hacer la modificación.

Conexión a la placa

La toma de gas de la placa de cocción está dotada con una rosca cónica $^1/_2$". Hay dos posibilidades de conexión:

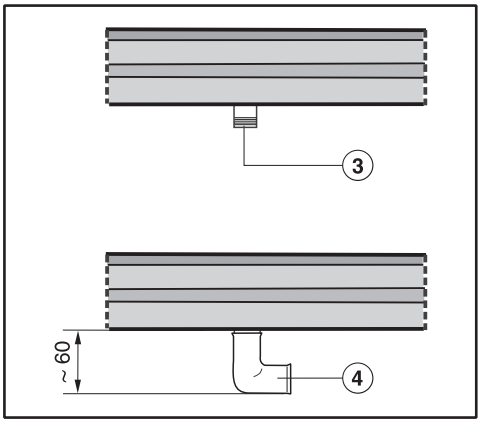
- cable de conexión fijo
- cable de conexión flexible conforme a DIN 3383 parte 1, longitud máxima 2.000 mm

⚠ Riesgo de explosicíon debido a un escape de gas.

Los productos selladores inadecuados no garantizan la estanqueidad de la conexión.

Utilice un producto sellador adecuado.

Utilización de un codo de 90 º



③ Conexión de gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Codo 90 º
La altura del hueco de empotramiento en la zona de la conexión de gas aumenta aprox. 60 mm.

Potencia del quemador

Potencia nominal

Quemador	Tipo de gas	Ajuste grande		Ajuste pequeño
		kW	g/h	kW
Quemador de bajo consumo	Gas natural H gas licuado	1,0 1,0	– 73	0,27 0,21
Quemador normal	Gas natural H gas licuado	1,7 1,7	– 124	0,3 0,3
Quemador rápido	Gas natural H gas licuado	2,7 2,6	– 189	0,51 0,64
Wok	Gas natural H gas licuado	4,5 4,1	– 298	0,27 0,21
Total	Gas natural H gas licuado	11,6 11,1	– 808	

Conexión eléctrica

Le recomendamos que conecte la placa de cocción a una base de enchufe, de esta forma se facilita la labor del Servicio técnico. Una vez instalada la placa de cocción, se deberá acceder al enchufe con facilidad.

⚠ ¡Peligro de lesiones!
Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inadecuados pueden originar graves peligros para el usuario, de los que Miele no se hace responsable.
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).
Si se retira la clavija de red del cable de conexión o si el cable de conexión no cuenta con una clavija de red, la placa de cocción deberá ser conectada a la red eléctrica por un técnico electricista.
Si el enchufe no queda accesible tras el montaje o de estar prevista la conexión fija se precisará un interruptor por cada polo. Son válidos los interruptores con una apertura de contacto de al menos 3 mm. Entre éstos se encuentran los limitadores LS, los fusibles y los contactores. Encontrará los datos de conexión necesarios en la placa de características. Es imprescindible que dichos datos coincidan con la red.
¡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.

Interruptor diferencial

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

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.

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 el diámetro adecuado. A través de un distribuidor o del Servicio Postventa es posible adquirir el cable de conexión.

Adaptación a otro tipo de gas

⚠ Peligro de explosión debido a un montaje inadecuado.

En caso de que el cambio a otro tipo de gas no se realice correctamente, podrían producirse escapes.

Deje que un técnico instalador autorizado por la compañía de gas realice el cambio a otro tipo de gas. Este es responsable del funcionamiento correcto en el lugar de instalación.

Al realizar la adaptación a otro tipo de gas deberán sustituirse los inyectores principales **y** los inyectores de ajuste pequeño de los quemadores.

Tabla de inyectores

Las indicaciones de los inyectores se basan en un diámetro de taladro de $^{1}/_{100}$ mm.

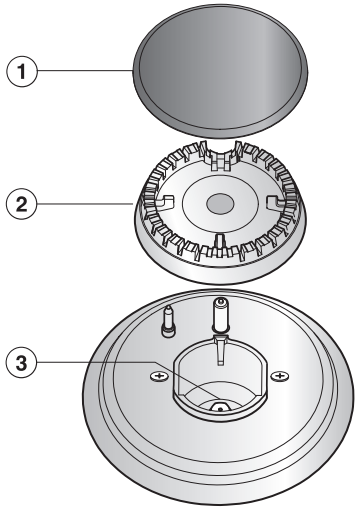
	∅	
	Inyector principal	**Inyector de ajuste pequeño**
Gas natural H		
Quemador de bajo consumo	0,76	0,39
Quemador normal	0,94	0,42
Quemador rápido	1,20	0,54
Quemador wok	2x 1,00 / 0,72	0,88 / 0,42
Gas licuado		
Quemador de bajo consumo	0,52	0,23
Quemador normal	0,66	0,27
Quemador rápido	0,81	0,39
Quemador wok	2x 0,66 / 0,46	0,52 / 0,23

Cambiar los inyectores

- Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica y cierre la conducción de gas.

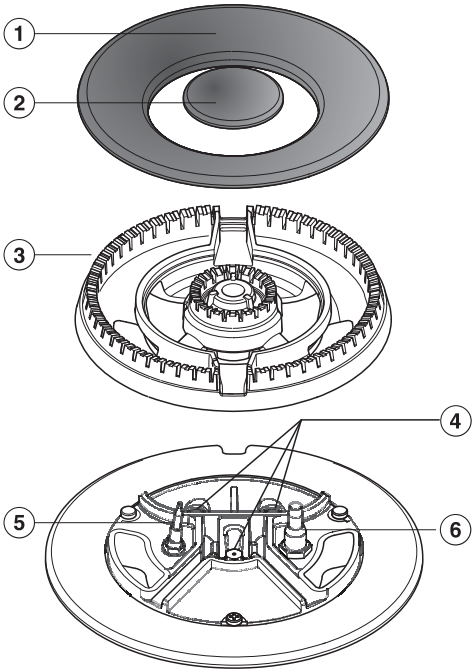
Cambio de los inyectores principales

Quemador de bajo consumo/normal/ rápido



- Retire el soporte para ollas, la tapa del quemador ① y el cabezal ②.
- Desenrosque el inyector principal ③ con una llave de tubo (M7).
- Coloque el inyector de los que se ven en la tabla de inyectores y apriételo bien.
- Asegure los inyectores con lacre para que no se suelten de manera involuntaria.

Quemador Wok



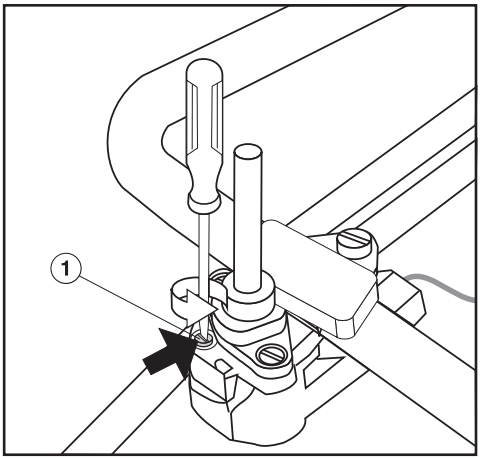
- Retire la tapa del quemador ①② y el cabezal del quemador ③.
- Desenrosque el inyector principal ④ con una llave de tubo (M7).
- Coloque el inyector nuevo de los que se ven en la tabla de inyectores y apriételo bien.
- Asegure los inyectores con lacre para que no se suelten de manera involuntaria.

Cambiar los inyectores de ajuste pequeño

Para sustituir los inyectores de ajuste pequeños es necesario soltar los tornillos de sujeción del quemador y se deberá retirar la parte superior del aparato.

- Tire del mando hacia arriba.
- Retire las piezas del quemador.
- Afloje los tornillos.
- Retire la parte superior del aparato.

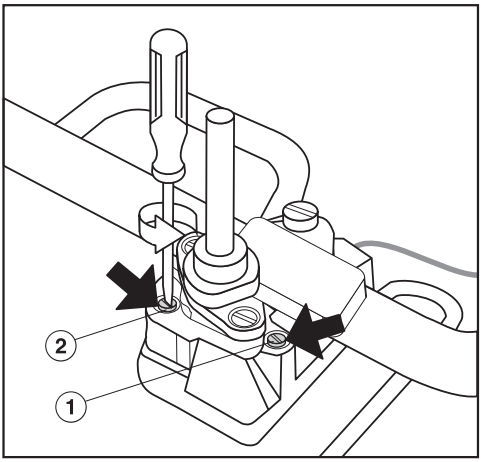
Quemador de bajo consumo/normal/rápido



- Desenrosque con un destornillador pequeño los inyectores de ajuste pequeño ① de la valvulería de gas.
- Extraiga el inyector con unos alicates de puntas planas.
- Coloque el inyector nuevo de los que se ven en la tabla de inyectores y apriételo bien.

■ Asegure los inyectores con lacre para que no se suelten de manera involuntaria.

Quemador wok



① Inyectores de ajuste pequeño con diámetro pequeño de los inyectores (p. ej., con gas licuado: 0,23)

② Inyectores de ajuste pequeño con diámetro grande de inyectores (p. ej., con gas licuado: 0,52)

■ Desenrosque con un destornillador pequeño los dos inyectores de ajuste pequeño de la valvulería de gas.

■ Extraiga la boquilla con unos alicates de puntas planas.

■ Coloque el inyector nuevo de los que se ven en la tabla de inyectores y apriételo bien.

■ Asegure los inyectores con lacre para que no se suelten de manera involuntaria.

Comprobar el funcionamiento

■ Compruebe la estanqueidad de las piezas conductoras de gas.

■ Vuelva a montar la placa.

■ Compruebe el comportamiento de quemado al poner en funcionamiento todos los quemadores:

- En el ajuste pequeño la llama no debe apagarse, ni siquiera cuando se gire rápidamente el mando de ajuste grande a ajuste pequeño.
- En el ajuste grande la llama de gas debe tener un centro claramente visible.

■ Pegue el letrero adjunto al juego de toberas encima de la etiqueta adhesiva con la indicación del tipo de gas.

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 de gas

según reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 2356-1
Número de quemadores de gas	
Eficiencia energética por quemador de gas ($EE_{quemador\ de\ gas}$)	2. = 55,6 3. = 52,8 4. = 57,1 5. = 57,1
Eficiencia energética de la placa de gas, calculado por kg ($EC_{placa\ gas}$)	55,7

Información sobre placas de gas

según reglamento (UE) nº 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	KM 2357-1
Número de quemadores de gas	
Eficiencia energética por quemador de gas ($EE_{quemador\ de\ gas}$)	2. = 55,6 3. = 52,8 4. = 57,1 5. = 57,1
Eficiencia energética de la placa de gas, calculado por kg ($EC_{placa\ gas}$)	55,7

Miele S.A.U.

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

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

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

Alemania
Dirección del fabricante

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

Miele

KM 2356-1, KM 2357-1

es-ES

M.-Nr. 11 185 770 / 02