

## Instrucciones de instalación y funcionamiento Parrillas eléctricas



Es **imprescindible** leer las instrucciones de funcionamiento e instalación antes de la configuración, instalación y puesta en funcionamiento. Esto previene tanto lesiones personales como daños en el electrodoméstico.



<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....	<b>5</b>
<b>Medidas para la protección del medio ambiente</b> .....	<b>13</b>
<b>Generalidades</b> .....	<b>14</b>
Tu parrilla .....	14
KM 5621.....	14
KM 5624.....	15
KM 5627 .....	16
Datos de las zonas de cocción.....	17
<b>Puesta en servicio inicial</b> .....	<b>18</b>
Primera limpieza de la parrilla.....	18
Primera puesta en funcionamiento de la parrilla .....	18
<b>Cómo funcionan las zonas de cocción</b> .....	<b>19</b>
<b>Batería de cocina</b> .....	<b>20</b>
<b>Consejos para el ahorro de energía</b> .....	<b>21</b>
<b>Rango de ajuste</b> .....	<b>22</b>
<b>Funcionamiento</b> .....	<b>23</b>
Perilla.....	23
Encendido.....	23
Apagado.....	23
Indicador de calor residual.....	24
Extensión .....	24
<b>Dispositivos de seguridad</b> .....	<b>25</b>
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	<b>26</b>
Indicaciones de seguridad para la limpieza y el cuidado.....	26
Cuándo limpiarla.....	26
Limpieza de superficies vitrocerámicas .....	27
Limpieza de las perillas.....	27
Productos de limpieza no adecuados .....	27
<b>Preguntas frecuentes</b> .....	<b>28</b>
<b>Accesorios opcionales</b> .....	<b>30</b>
<b>Servicio Post-Venta</b> .....	<b>31</b>
Contacto en caso de falla.....	31
Garantía .....	31
<b>Instalación</b> .....	<b>32</b>
<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN</b> .....	<b>32</b>
Distancias de seguridad .....	33

# Indice

---

Información sobre la instalación .....	37
Dimensiones de la instalación.....	38
KM 5621.....	38
KM 5624.....	39
KM 5627 .....	40
Instalación .....	41
Conexión eléctrica.....	43

# 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.

## 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

- ▶ 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. De lo contrario, los niños podrían verse tentados a trepar por la placa de cocción.
- ▶ 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.
- ▶ 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).

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

▶ 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 parrilla deberá ser conectada al suministro de electricidad por un electricista calificado (consulte “Instalación – Conexión eléctrica”).

▶ Si el cable eléctrico está dañado, únicamente por un técnico de servicio calificado debe reemplazarlo (consulte “Instalación - Conexión eléctrica”).

▶ La placa de cocción debe estar desenchufada cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de

- desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
- desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
- retirar la clavija (si está disponible) del enchufe. No tire del cable de conexión de red, sino de la clavija.

▶ Peligro de descarga eléctrica. No use la parrilla si está defectuosa o si la superficie de cerámica está astillada, quebrada o dañada de alguna manera. Apáguela de inmediato. Desconecte la parrilla de la red de corriente eléctrica. Comuníquese con el Servicio Técnico de Miele.

▶ Si la parrilla está instalada detrás de la puerta de un gabinete, no cierre la puerta mientras la parrilla esté en funcionamiento. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de la puerta cerrada y ocasionar daños a la parrilla, los gabinetes y el piso. No cierre la puerta hasta que los indicadores de calor residual se apaguen.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Uso correcto

▶ **NO TOQUE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN** - Las superficies de cocción pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las áreas cercanas a las superficies de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con las superficies de cocción o las áreas cercanas a éstas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran (identificación de áreas - por ejemplo, la parrilla y las superficies frente a la parrilla).

▶ Durante el funcionamiento, la placa de cocción se calienta y permanece así durante cierto tiempo después de desconectarse. Únicamente cuando se apague la indicación de calor residual desaparece todo tipo de peligro de quemarse.

▶ 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.

▶ 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.

▶ 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.

▶ Almacenamiento dentro o sobre el aparato: No se deben almacenar materiales inflamables dentro del horno o cerca de la superficie de la parrilla.

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ No permita que el azúcar sólida o líquida, o piezas de plástico o de papel aluminio entren en contacto con la parrilla cuando esté caliente, ya que pueden dañar la superficie de cerámica cuando se enfríe. Si esto ocurriera, apague el aparato de inmediato y raspe todos los residuos de azúcar, plástico o aluminio mientras estén calientes, usando un raspador cubierto. Use agarraderas para ollas. Deje que la superficie de cerámica se enfríe antes de limpiarla con un agente limpiador adecuado para cerámica.
- ▶ No calientes ollas vacías sobre la placa de cocción, ya que podría dañar la superficie cerámica y/o el recipiente de cocción. Nunca dejes la placa de cocción sin supervisión cuando esté encendida.
- ▶ Las bases de cazuelas y sartenes ásperas rayan la superficie vitrocerámica. Utilice únicamente cazuelas y sartenes con base lisa.
- ▶ Levante el recipiente para moverlo de sitio. De este modo evitará las estrías por roce y los arañazos.
- ▶ ¡Peligro de incendio! Las prendas de vestir holgadas o colgantes se pueden encender. 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.
- ▶ Los utensilios de cocina hechos de plástico o papel de aluminio se derriten a altas temperaturas. No utilice utensilios de plástico o papel aluminio.
- ▶ El marco de la parrilla o los bordes de la parrilla (en parrillas con acabado biselado) se pueden calentar debido a la influencia de los siguientes factores: duración del funcionamiento, nivel(es) de energía altos, utensilio de cocina grande y el número de zonas de cocción que se estén usando.
- ▶ Los utensilios de cocina de aluminio o con una base de aluminio pueden causar puntos metálicos brillantes. Estos puntos se pueden eliminar con limpiador para vitrocerámica o para acero inoxidable (consulte “Limpieza y cuidado”, “Limpieza de la superficie de cerámica”).
- ▶ Si se dejan residuos sobre la parrilla por un tiempo determinado, se pueden quedar adheridos al usar la parrilla y algunas veces ya no es posible eliminarlos. Elimine derrames y salpicaduras de inmediato. También asegúrese que la parte inferior de cualquier utensilio de cocina esté limpio, seco y sin grasa antes de colocarlo sobre la parrilla.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ No use la superficie de cerámica para preparar alimentos. Use siempre utensilios de cocina adecuados.
- ▶ 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.
- ▶ Si la placa está dañada, los limpiadores o la comida derramada pueden penetrar la superficie del vidrio y ocasionar un cortocircuito. No cocine nunca en una placa dañada. Comuníquese de inmediato con un electricista.
- ▶ La parrilla tiene quemadores de diferentes tamaños Use utensilios de cocina con una base plana que sea lo suficientemente grande para el quemador. El utensilio de cocina que sea demasiado pequeño deja parte del quemador caliente descubierto, lo cual puede causar quemaduras por tacto o encender la ropa. El uso de utensilios de cocina del tamaño adecuado también aprovecha mejor las áreas calentadas.
- ▶ No todos los utensilios de cocina de vidrio, vitrocerámica, cerámica, barro u otros utensilios de cocina de vidrio son adecuados para usarlos sobre una parrilla. Se pueden dañar debido al cambio de temperatura repentino.
- ▶ Si las asas de una olla o sartén se extienden sobre un quemador adyacente, esto puede ocasionar quemaduras, la ignición de materiales inflamables y el derrame de comida debido al contacto inadvertido con los utensilios de cocina. Gire la olla o sartén de manera que las asas apunten hacia el interior y no se extiendan a un quemador adyacente.

### **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 discontinuada.

# 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.

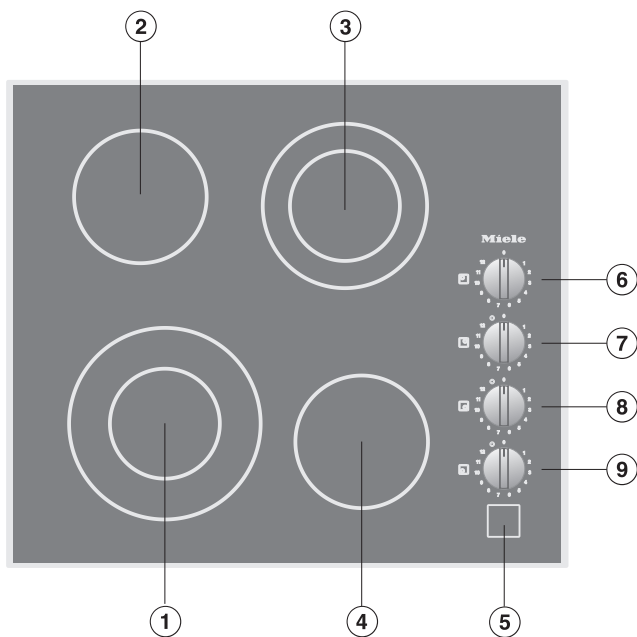


Consulte con las autoridades locales, proveedores o Miele sobre el desecho y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Miele no asume ninguna responsabilidad respecto a la eliminación de datos personales dejados en el aparato que se deseché. Asegúrese de mantener su aparato antiguo alejado de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

# Generalidades

## Tu parrilla

KM 5621

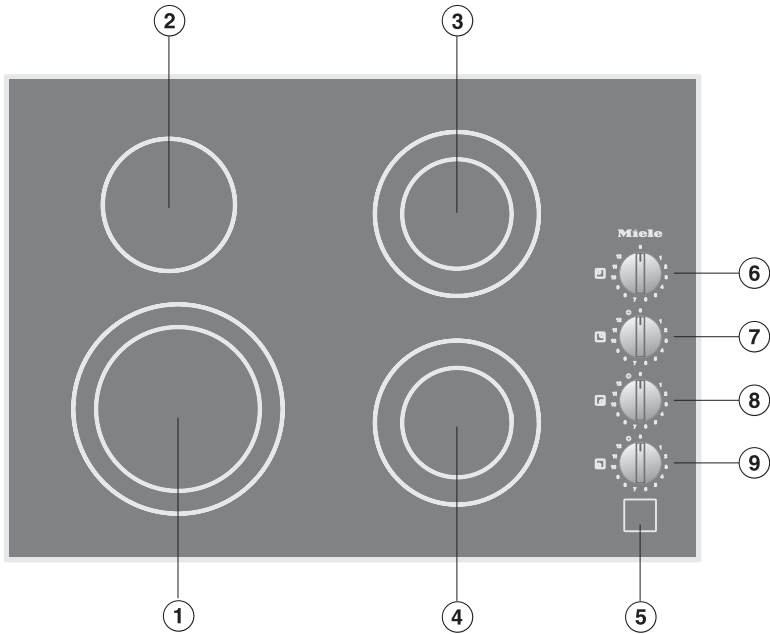


- ① Zona de cocción variable
- ② Zona de cocción estándar
- ③ Zona de cocción variable
- ④ Zona de cocción estándar
- ⑤ Indicador de calor residual

Perilla de control de la zona de cocción

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

KM 5624

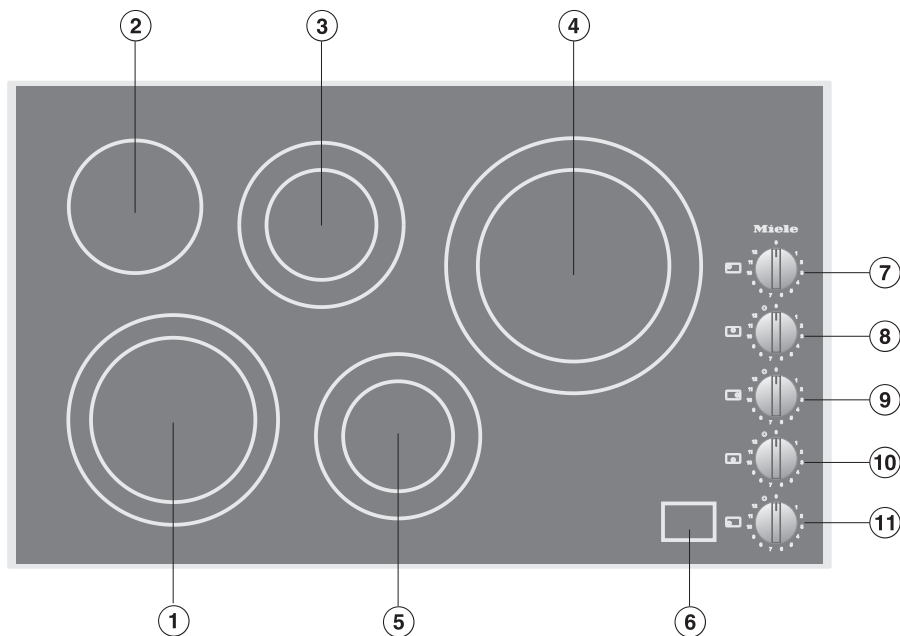


- ① Zona de cocción variable
- ② Zona de cocción estándar
- ③ Zona de cocción variable
- ④ Zona de cocción variable
- ⑤ Indicador de calor residual

- Perilla de control de la zona de cocción
- ⑥ Atrás izquierda
  - ⑦ Atrás derecha
  - ⑧ Delante derecha
  - ⑨ Delante izquierda

# Generalidades

KM 5627



- ① Zona de cocción variable
- ② Zona de cocción estándar
- ③ Zona de cocción variable
- ④ Zona de cocción variable
- ⑤ Zona de cocción variable
- ⑥ Indicador de calor residual

- Perilla de control de la zona de cocción
- ⑦ Atrás izquierda
  - ⑧ Atrás centro
  - ⑨ Atrás derecha
  - ⑩ Delante derecha
  - ⑪ Delante izquierda

## Datos de las zonas de cocción

KM 5621			
Zona de cocción	Ø pulgada	Ø cm	Clasificación en vatios para 208/240 V
①	4 <sup>3/4</sup> " / 8 <sup>1/4</sup> "	12/21	900/2,400
②	5 <sup>11/16</sup> "	14.5	1,200
③	4 <sup>3/4</sup> " / 7 <sup>1/16</sup> "	12/18	700/1,800
④	5 <sup>11/16</sup> "	14.5	1,200
			Total: 6,600

KM 5624			
Zona de cocción	Ø pulgada	Ø cm	Clasificación en vatios para 208/240 V
①	7 <sup>1/16</sup> " / 9 <sup>1/16</sup> "	18/23	1,600/2,500
②	5 <sup>11/16</sup> "	14.5	1,200
③	4 <sup>3/4</sup> " / 7 <sup>1/16</sup> "	12/18	700/1,800
④	4 <sup>3/4</sup> " / 7 <sup>1/16</sup> "	12/18	700/1,800
			Total: 7,300

KM 5627				
Zona de cocción	Ø pulgada	Ø cm	208 V	240 V
①	7 <sup>1/16</sup> " / 9 <sup>1/16</sup> "	18/23	1,600/2,500	1,600/2,500
②	5 <sup>11/16</sup> "	14.5	1,200	1,200
③	4 <sup>3/4</sup> " / 7 <sup>1/16</sup> "	12/18	700/1,800	700/1,800
④	8 <sup>1/4</sup> " / 10 <sup>5/8</sup> "	21/27	2,000/2,700	2,000/3,100
⑤	4 <sup>3/4</sup> " / 7 <sup>1/16</sup> "	12/18	700/1,800	700/1,800
			Total: 10,000	Total: 10,400

## Puesta en servicio inicial

---

### Primera limpieza de la parrilla

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo con un paño húmedo y, a continuación, séquelo.

### Primera puesta en funcionamiento de la parrilla

Los componentes de metal tienen un recubrimiento protector. Usar la parrilla por primera vez produce un olor y posiblemente también un vapor.

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.

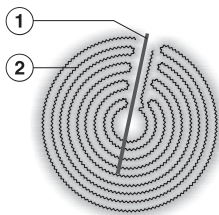
# Cómo funcionan las zonas de cocción

Las zonas de cocción estándares tienen una resistencia, mientras que las zonas de cocción variables y las zonas extendidas tienen dos. Dependiendo del modelo, las resistencias pueden estar separadas por un anillo aislante.

Cada zona de cocción tiene protección contra sobrecalentamiento (un limitador de temperatura), que evita que la superficie cerámica se caliente demasiado (consulte “Funciones de seguridad” “Protección contra sobrecalentamiento”).

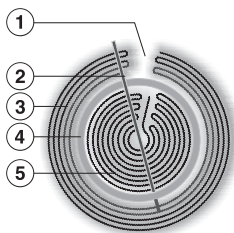
Cuando se selecciona un nivel de energía, el calor se enciende y la resistencia se puede ver a través de la superficie de cerámica. La temperatura de la zona de cocción depende del nivel de energía seleccionado y se regula electrónicamente. Esto controla el “tiempo” de una zona de cocción, encendiendo y apagando la resistencia.

## Zona de cocción estándar



- ① Protección contra sobrecalentamiento
- ② Resistencia

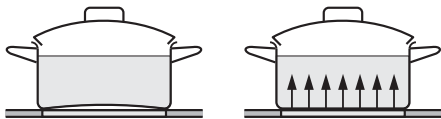
## Zona de cocción variable



- ① Requisito técnico, no es un defecto
- ② Protección contra sobrecalentamiento
- ③ Resistencia externa
- ④ Anillo aislante
- ⑤ Resistencia interna

## Batería de cocina

La **batería de cocina más adecuada** son ollas y sartenes de metal con fondos gruesos que cuando están fríos se abultan ligeramente hacia dentro. Al calentarse, el fondo se extiende y se asienta al ras sobre la zona de cocción; esto conduce el calor de manera óptima.



Cold (Frío)

Hot (Caliente)

Los utensilios de cocina de vidrio, cerámica o piedra son **menos adecuados**. Estos materiales no conducen el calor bien.

Las ollas y sartenes hechos de material sintético o de lámina de aluminio **no son adecuados**. Se derriten a temperaturas altas.

Los utensilios de cocina de aluminio o con una base de aluminio pueden causar puntos metálicos brillantes. Estos puntos se pueden eliminar con limpiador para parrillas de cerámica o para acero inoxidable (consulte “Limpieza y cuidado”, “Limpieza de la superficie de cerámica”).

La composición del fondo del sartén puede afectar la uniformidad de los resultados de cocción (p. ej, al hacer panqueques).

- Para aprovechar de manera óptima las zonas de cocción, seleccione utensilios de cocina con un diámetro de la base adecuado (consulte “Generalidades – Datos de la zona de cocción”).
- Use ollas y sartenes con bases lisas únicamente. Las bases ásperas pueden rayar la vitrocerámica.

- Siempre levante los utensilios de cocina para moverlos. Esto ayudará a prevenir los rayones.
- Tenga en cuenta que el diámetro máximo indicado por los fabricantes suele referirse al diámetro del borde superior de la olla o sartén. El diámetro de la base (generalmente más pequeño) es más importante.

## Consejos para el ahorro de energía

---

- Asegúrese que los fondos de ollas o sartenes sean del tamaño del quemador o un poco más grandes. Esto asegura que no se pierda el calor innecesariamente.
- Use una tapa siempre que sea posible para minimizar la pérdida de calor.
- Para cantidades pequeñas, seleccione un sartén pequeño. Un sartén pequeño o un quemador pequeño utiliza menos energía que un sartén grande parcialmente lleno sobre un quemador grande.
- Cocine con la menor cantidad de agua posible.
- Una vez que la comida haya hervido o el sartén alcance la temperatura para freír, reduzca la temperatura a un ajuste de potencia menor.
- Al cocinar por un largo periodo, apague la parrilla por lo menos 5 o 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción. Esto utiliza el calor residual.

## Rango de ajuste

	Rango de ajuste
Fundir mantequilla, chocolate, etc. Diluir gelatina	1-2
Espesar salsas que contienen solo mantequilla y yema de huevo Calentar cantidades pequeñas de líquido Mantener caliente la comida que se pega fácilmente Cocinar arroz	1-3
Calentar alimentos líquidos y semisólidos Espesar cremas y salsas. Preparar omelets, huevos ligeramente fritos Cocinar fruta al vapor	3-5
Descongelar alimentos Cocinar verduras, pescado, etc., al vapor Preparar pasta, legumbres Inflar granos	4-6
Llevar a ebullición y cocinar de manera continua grandes cantidades de alimentos	7
Brasear ligeramente (sin sobrecalentar la grasa) pescado, chuletas, salchichas, huevos fritos, etc.	8-9
Hacer panqueques, etc.	9-11
Hervir grandes cantidades de agua Llevar a ebullición	11-12

Estos ajustes, que se refieren aproximadamente a 4 porciones, se deben tomar solo como guía. Con sartenes hondos, mayores cantidades o al cocinar sin tapa, se requiere un ajuste más alto. Para cantidades más pequeñas, seleccione un ajuste menor.



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.

## Perilla

La parrilla tiene diferentes tipos de perillas:

- Las perillas para zonas variables y zonas puente tienen un punto de parada. Estas no se deben girar después del paro a 0.
- Las perillas para zonas de cocción estándar se pueden girar 360°.

## Encendido

- Presiona la perilla y, para **las zonas de cocción estándar**, gírala **en sentido de las agujas del reloj** o **en sentido contrario a las agujas del reloj** hasta el nivel de potencia deseado.
- Presiona la perilla y, para **zonas de cocción variables**, gírala **en el sentido de las agujas del reloj** hasta el nivel de potencia deseado.

## Apagado

- Para **las zonas de cocción estándar**, gira la perilla **en el sentido de las agujas del reloj** o **en el sentido contrario a las agujas del reloj** hasta "0".
- Para **zonas de cocción variables**, gira la perilla **en sentido contrario a las agujas del reloj** hasta "0".

# Funcionamiento

## Indicador de calor residual


Al alcanzar una temperatura determinada después de encender la zona de cocción (por ejemplo, la zona de cocción delantera izquierda), se encenderá el indicador de calor residual correspondiente:



Cuando la zona de cocción se enfría a una temperatura particular después de apagarla, el indicador de calor residual se apaga.

Si los utensilios de cocina extremadamente calientes permanecen sobre la zona de cocción durante un período prolongado después de apagarla, es posible que la zona de cocción aún esté caliente aunque el indicador de calor residual ya no esté encendido.

Procede con precaución al tocar la zona de cocción, incluso después de que se haya apagado el indicador de calor residual.

 **Riesgo de sufrir quemaduras o escaldaduras debido a zonas de cocción calientes.**

Las zonas de cocción seguirán calientes después de usarse.

No toque las zonas de cocción mientras los indicadores de calor residual estén encendidos.

Los objetos calientes sobre los indicadores de calor residual pueden dañar el sistema eléctrico que se encuentra debajo.

No coloque ollas o sartenes calientes en esta área.

## Extensión

### Encendido del círculo de calefacción

- Presiona la perilla y gírala **en el sentido de las agujas del reloj** pasando el "12" hasta el tope.
- Gira la perilla **hacia la izquierda** al nivel de energía requerido.

### **Protección contra sobrecalentamiento**

Cada zona de cocción está equipada con protección contra sobrecalentamiento (limitador de temperatura interno). Este apaga el elemento calefactor de la zona de cocción automáticamente antes de que se sobrecaliente. En cuanto la temperatura de la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente, el elemento calefactor volverá a conectarse automáticamente.


Se puede activar la protección contra sobrecalentamiento bajo las siguientes circunstancias:

- No hay un utensilio de cocina sobre la zona de cocción activada.
- El utensilio de cocina que se está calentando está vacío.
- La base del utensilio de cocina no está asentado uniformemente sobre la zona de cocción.
- El utensilio de cocina no distribuye el calor adecuadamente.

Puedes saber que la protección contra sobrecalentamiento se ha activado porque el elemento calefactor se enciende y apaga incluso si se selecciona el nivel de energía más alto.


## Limpieza y cuidado

### Indicaciones de seguridad para la limpieza y el cuidado

 Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

La superficie de vitrocerámica está caliente durante el uso.

Utiliza guantes de cocina cada vez que retires restos de azúcar, plástico o papel de aluminio de la superficie vitrocerámica caliente utilizando una rasqueta de vidrio.

 Peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

Todas las partes de la parrilla pueden estar calientes después de su uso.

Apague la parrilla.

Deje que la parrilla se enfríe antes de limpiarla.

Todas las superficies podrían decolorarse o dañarse si se utilizan productos de limpieza inadecuados o si se calientan residuos de productos de limpieza adecuados en la placa de cocción. Todas las superficies pueden sufrir rayaduras.

Deje que las superficies se enfríen antes de limpiar la parrilla.

Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores.

No limpie con detergentes abrasivos u objetos puntiagudos afilados.

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

► No use objetos puntiagudos para limpiar.

### Cuándo limpiarla

- Después de cada uso:  
Limpia toda la parrilla.
- Una vez a la semana:  
para evitar que se quemen los restos de limpiador, limpia la superficie vitrocerámica con el limpiador para cerámica y acero inoxidable de Miele (consulta “Accesorios opcionales: Productos de limpieza y cuidado”) o con un limpiador para vitrocerámica. Sigue las instrucciones del fabricante del agente limpiador.

## Limpeza de superficies vitroce- rámicas

### Cómo eliminar la suciedad causada por azúcar, plástico o papel de alumi- nio

- Si se derrama o cae azúcar, plástico o papel de aluminio sobre la superficie cerámica caliente mientras está en uso, apaga primero la placa de cocción.
- A continuación, raspa con cuidado estos residuos **inmediatamente** mientras aún estén calientes, con un raspador de vidrio.
- Posteriormente, limpia la superficie de cerámica cuando esté fría como se describe a continuación.

### Eliminar la suciedad ligera

- Limpie toda la superficie cerámica de la placa de cocción con un paño suave y húmedo, y una solución de agua con un poco de jabón líquido para vajilla. Siga las instrucciones del fabricante del agente limpiador.

### Eliminar la suciedad rebelde

- Primero limpie la superficie con un paño húmedo para aflojar la suciedad, después elimine las costras rebeldes con raspador de vidrio.
- Limpie la superficie de vitrocerámica con el limpiador para vitrocerámica y acero inoxidable de Miele (consulte “Accesorios opcionales: productos de limpieza y cuidado”) o con un limpiador para vitrocerámica patentado. Siga las instrucciones del fabricante del agente limpiador.

## Finalización del proceso de limpieza

- Elimine todos los restos del producto de limpieza con un paño de limpieza húmedo.
- Seque la superficie vitrocerámica de la parrilla después de limpiarla.

## Limpeza de las perillas

- Limpia las perillas con un paño con una solución de agua tibia y jabón líquido para vajillas.

## Productos de limpieza no adecuados

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

- agentes limpiadores que contengan sodio, álcalis, amoníaco, ácidos o cloruros,
- quitamanchas o eliminadores de óxido
- agentes limpiadores abrasivos, como limpiadores abrasivos líquidos o en polvo, piedra pómez;
- agentes limpiadores que contengan solventes,
- productos de limpieza para lavavajillas
- aerosoles para parrilla y horno
- cepillos duros y abrasivos,
- esponjas borradoras;
- esponjas.

## Preguntas frecuentes

Muchos errores y fallas de funcionamiento, que pueden ocurrir en el uso diario, pueden solucionarse fácilmente. Puede ahorrar tiempo y dinero en muchos casos, ya que no necesita ponerse en contacto con el Servicio Técnico de Miele.

Puede encontrar información que le ayudará a que usted mismo corrija las fallas en [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Las siguientes tablas están diseñadas para ayudarlo a encontrar la causa de un mal funcionamiento o una falla y resolverlo.

Problema	Causa y solución
<b>Las zonas de cocción no se calientan.</b>	<p>La parrilla no recibe suministro eléctrico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Revisa si se ha disparado el disyuntor. Comunícate con un electricista calificado o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele (para la intensidad nominal mínima del fusible, consulta la placa de información).</li></ul> <p>Es posible que se trate de una falla técnica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Gira la perilla a <b>0</b>.</li><li>■ Desconecta la parrilla de la red eléctrica durante aprox. 1 minuto. Para ello:<ul style="list-style-type: none"><li>– Desconecta el disyuntor pertinente o desenrosca el fusible por completo.</li><li>– Desconecta el interruptor de descarga a tierra (GFCI).</li></ul></li><li>■ Si, después de reajustar/sustituir el fusible o el GFCI, la placa de cocción sigue sin encenderse, ponte en contacto con un electricista calificado o con el Servicio de Atención al Cliente.</li></ul>
<b>Hay un olor o vapores extraños cuando se utiliza la placa de cocción por primera vez.</b>	<p>Los componentes de metal tienen un recubrimiento protector. Cuando se utiliza la placa de cocción por primera vez, se produce olor y lo más probable es que también haya vapor. El olor, así como los posibles vapores producidos, no indica que el aparato se encuentre conectado de manera incorrecta o que presente algún defecto y no es perjudicial para tu salud.</p>
<b>El elemento calefactor para uno de los interruptores de las zonas de cocción se enciende y apaga.</b>	<p>Este “tiempo” del elemento es normal. Es causado por el control electrónico de temperatura (consulte “Cómo funcionan las zonas de cocción”).</p> <p>Si el elemento calefactor se enciende y apaga al nivel más alto de energía, la protección contra sobrecalentamiento se ha disparado (consulte “Funciones de seguridad” “Protección contra sobrecalentamiento”).</p>

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<b>La comida en el sartén casi no se calienta o no se calienta para nada.</b>	El sartén no está conduciendo calor adecuadamente. ■ Use un sartén diferente que pueda conducir calor mejor.
	El sartén es demasiado grande para la zona de cocción. ■ Use un sartén más pequeño.
	El anillo externo de una zona de cocción extendida o variable no está encendido. ■ Encienda el anillo externo.

## Accesorios opcionales

---

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.

## 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](http://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.

## Instalación

### 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.



Riesgo de descarga eléctrica debido al voltaje.

La conexión incorrecta al suministro de energía puede ocasionar un choque eléctrico.

Solo una persona calificada debe conectar la parrilla al suministro de energía.



Daño por caída de objetos.

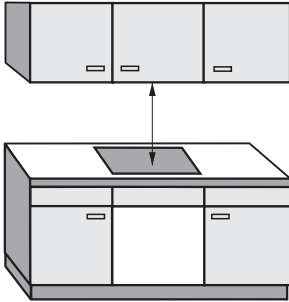
Tenga cuidado de no dañar la parrilla al instalar gabinetes o una campana de ventilación arriba de la misma.

Instale los gabinetes y la campana de ventilación antes de instalar la parrilla.

- ▶ 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.
- ▶ Al instalar la parrilla, asegúrese que el cable eléctrico no pueda entrar en contacto con partes calientes de aparatos.
- ▶ Asegúrese de que después de montar la placa de cocción no se puede tocar el cable de conexión a red.
- ▶ El cable de conexión a red no deberá entrar en contacto con piezas móviles de los elementos de la cocina (p. ej., un cajón) y no se le deberá someter a cargas mecánicas.
- ▶ Cumpla con las distancias de seguridad que se mencionan en las siguientes páginas.

## 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 cm.

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.

# Instalación

## Distancia de seguridad trasera/lateral

Idealmente, la parrilla se debe instalar con suficiente espacio en cada lado.

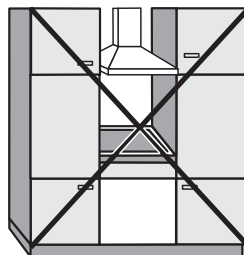
Se debe mantener la distancia mínima ① abajo mostrada entre la parte posterior de la parrilla y una unidad alta o una pared.

Se debe mantener la distancia mínima ②, ③ abajo mostrada entre una unidad alta o una parte a la izquierda o derecha de la parrilla con una distancia mínima de 30.0 mm) en el lado opuesto.

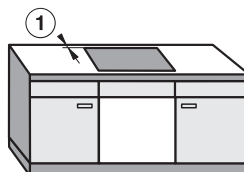
① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de esta:  
50 mm

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

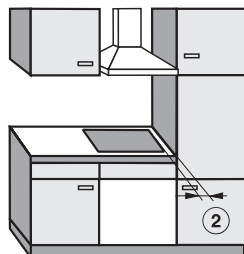
③ Distancia mínima **a la izquierda** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:  
50 mm



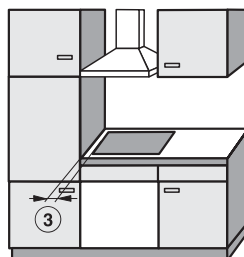
No permitido



Muy recomendable



No recomendado



No recomendado

## **Base protectora**

Instalar una base protectora debajo de la parrilla está permitido pero no es necesario.

Si un gabinete intermedio está instalado debajo de la parrilla, debe haber una separación mínima de 11 cm entre la parte superior de la parrilla y la parte superior del gabinete.

Deje una separación de 11 mm en la parte trasera del gabinete para acomodar el cable. Si la parrilla tiene una caja de conexión de energía externa, la separación mínima es de 30 mm.

# Instalación

## Distancia de seguridad del recubrimiento de la pared

Si hay un recubrimiento de la pared instalado, se debe mantener una distancia mínima de seguridad entre la abertura de la encimera y el recubrimiento, ya que las altas temperaturas pueden dañar estos materiales.

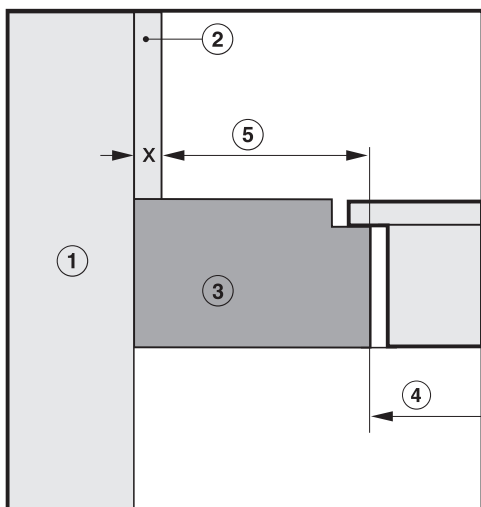
Si el recubrimiento está hecho de un material combustible (tal como madera), la distancia mínima de seguridad ⑤ entre la abertura de la encimera y el recubrimiento de la pared debe ser de 2" (50 mm).

Para recubrimientos de materiales no combustibles (tales como metal, mármol, granito, mosaicos de cerámica), la distancia mínima de seguridad ⑤ entre la abertura de la encimera y el recubrimiento de la pared debe ser de 2" (50 mm) menos el grosor del recubrimiento.

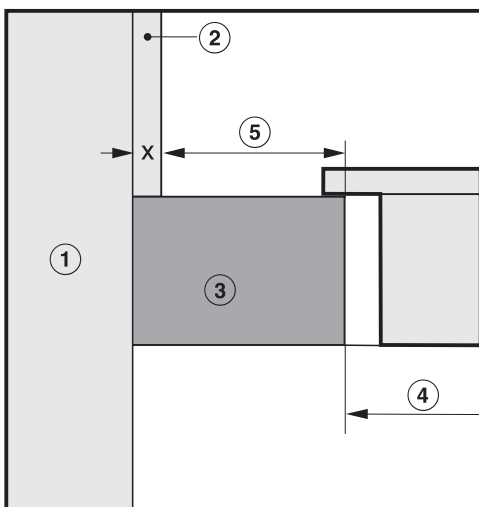
Por ejemplo: grosor del recubrimiento mural 9/16" (15 mm)

2" - 9/16" (50 mm - 15 mm) = distancia mínima de seguridad 1 3/8" (35 mm)

### Instalación empotrada



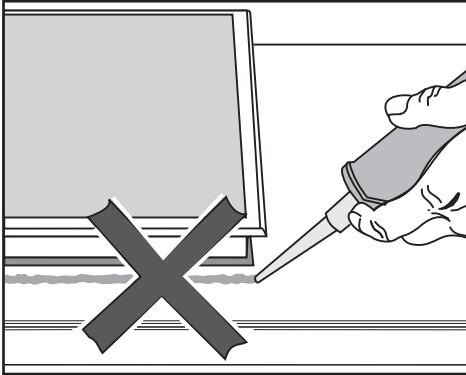
### Instalación segura



- ① Armazón de pared
- ② Dimensión del recubrimiento de la pared  $x$  = grosor del recubrimiento de la pared
- ③ Encimera
- ④ Abertura de la encimera
- ⑤ Distancia mínima de seguridad a materiales **combustibles** 2" (50 mm)  
materiales **no combustibles** 2" (50 mm) – dimensión  $x$

## 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.

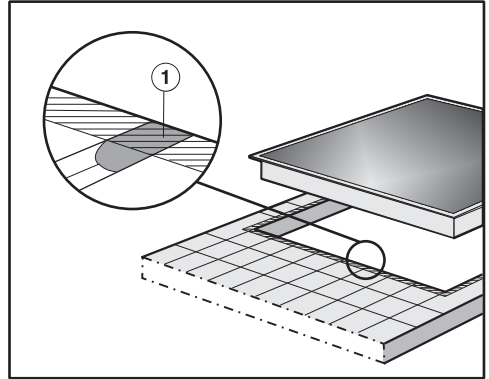
La tira de sellado bajo el borde de la parte superior de la parrilla proporciona un sello suficiente para la encimera.

### Tira de sellado

Desmantelar la parrilla para fines de servicio puede dañar la tira de sellado debajo del borde de la parrilla.

Siempre reemplace la tira de sellado antes de volver a instalar la parrilla.

### Encimera con azulejos



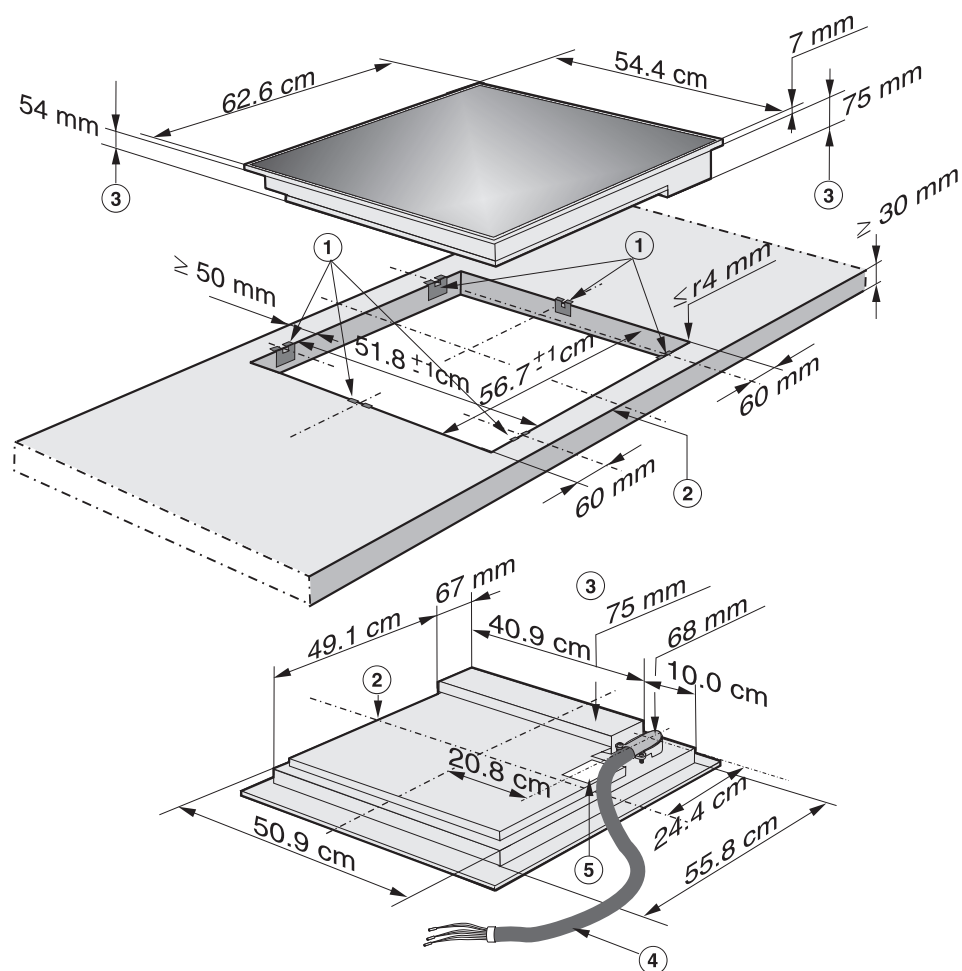
Las líneas de lechada ① y el área sombreada debajo del armazón de la parrilla deben ser lisas e uniformes. De lo contrario, la parrilla no se asentará al ras con la encimera y la tira de sellado debajo de la parrilla no proporcionará un buen sello entre la parrilla y la encimera.

# Instalación

## Dimensiones de la instalación

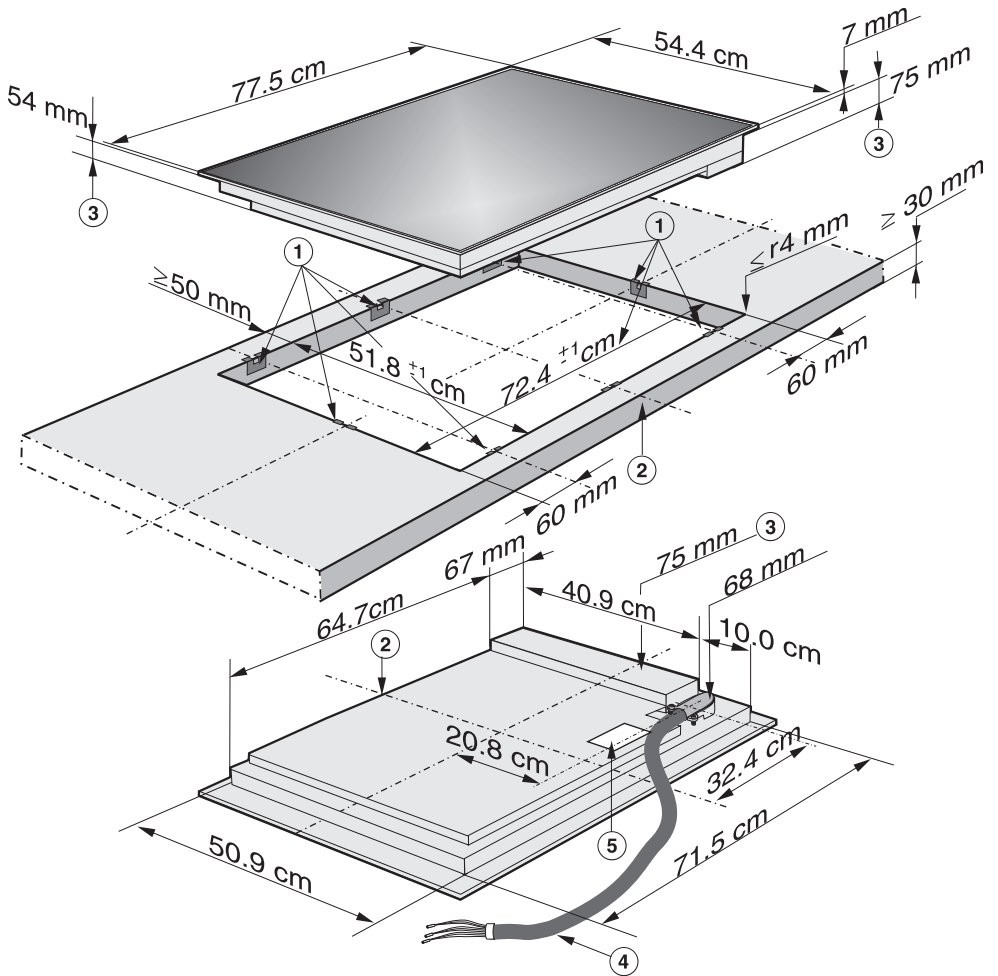
Todas las dimensiones se indican en mm y cm

KM 5621



- ① Clips de resorte
- ② Adelante
- ③ Altura de la instalación
- ④ Cable de alimentación, L = 4' (1.200 mm)
- ⑤ Placa de características

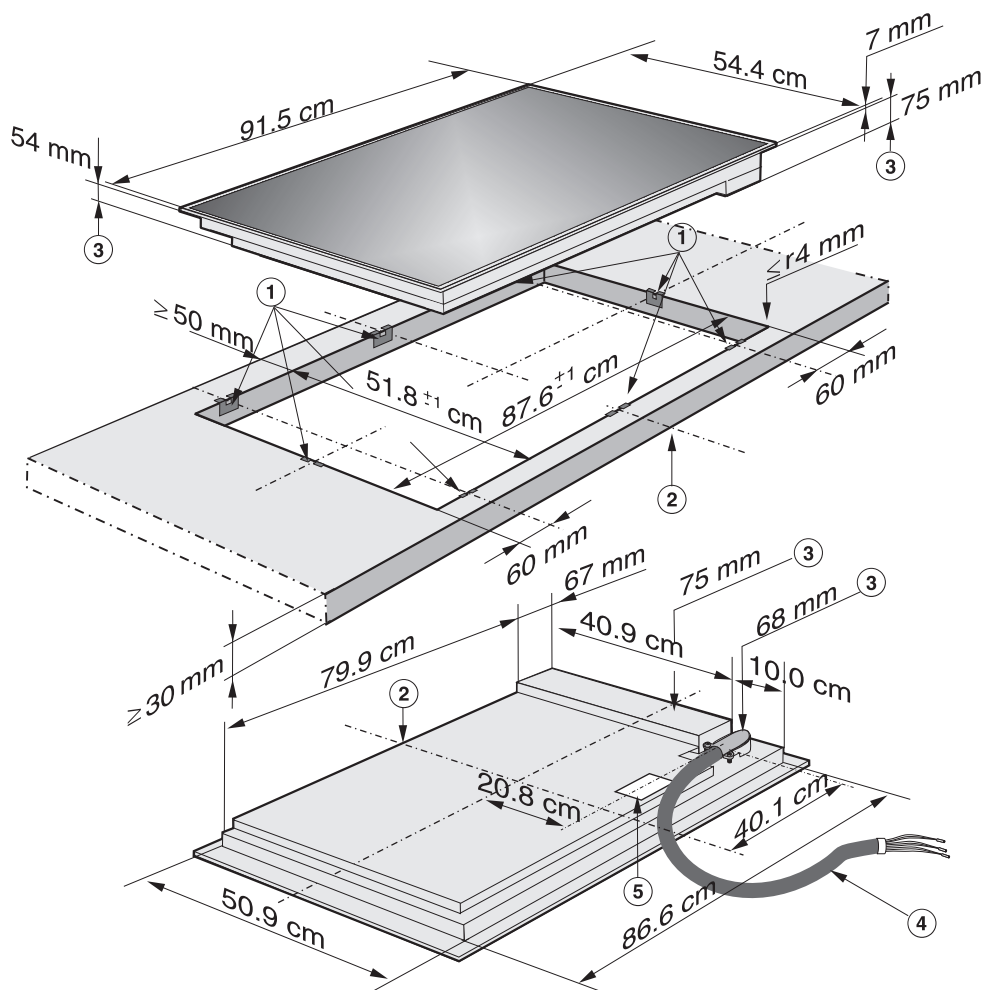
KM 5624



- ① Clips de resorte
- ② Adelante
- ③ Altura de la instalación
- ④ Cable de alimentación, L = 4' (1.200 mm)
- ⑤ Placa de características

# Instalación

KM 5627



- ① Clips de resorte
- ② Adelante
- ③ Altura de la instalación
- ④ Cable de alimentación, L = 4' (1.200 mm)
- ⑤ Placa de características

## Instalación

### Preparación de la encimera

- Realiza la abertura para la encimera. Recuerda mantener las distancias mínimas de seguridad (consulte "Instalación: 'Distancias de seguridad'").
- Sella las superficies cortadas en **encimeras 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.

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

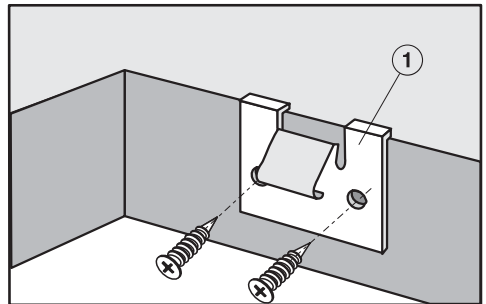
La tira de sellado asegura que la parrilla se asiente de manera fija en la abertura sin deslizarse. El tamaño de cualquier separación entre el armazón y la encimera se reducirá con el tiempo.

### Fijación de las abrazaderas

La posición exacta de las abrazaderas de resorte se muestra en los diagramas individuales de la placa de cocción.

### Fijación de las abrazaderas de resorte: encimeras de madera

La posición exacta de las abrazaderas de resorte se muestra en los diagramas individuales de la placa de cocción.



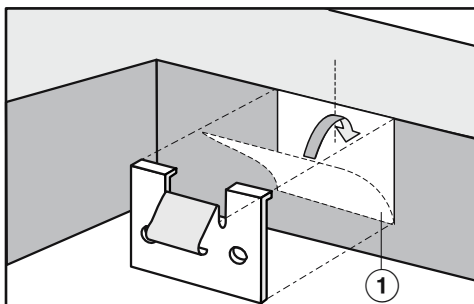
- Coloca las fijaciones de resorte ① en el borde superior de la abertura como se muestra en la ilustración de la parrilla.
- Asegura las abrazaderas de resorte ① con los tornillos para madera de 3.5 x 25 mm (1 3/8" x 1") suministrados con el aparato.

# Instalación

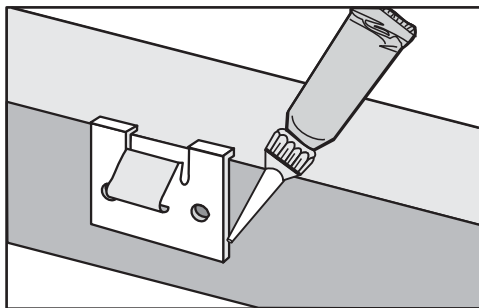
## Fijación de las abrazaderas de resorte: encimeras de piedra natural

Necesitarás cinta adhesiva de doble cara de alta resistencia (no se incluye con la placa de cocción) para fijar las abrazaderas de resorte.

La posición exacta de las abrazaderas de resorte se muestra en los diagramas individuales de la placa de cocción.



- Coloca la cinta adhesiva ① a lo largo del borde superior de la abertura en las posiciones mostradas en la ilustración de la parrilla.
- Coloca las fijaciones de resorte en el borde superior de la abertura y presiónalas firmemente en su lugar.



- Recubre los bordes laterales y los bordes inferiores de las fijaciones de resorte con silicona.

## Instalación de la parrilla

- Inserte el cable eléctrico del aparato a través de la abertura de la encimera.
- Coloque la parrilla en la abertura de la encimera.
- Usando ambas manos, presione uniformemente hacia abajo sobre los lados de la parrilla para fijarla en su lugar. 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 4 mm, se puede limar cuidadosamente para que embone.

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

- Conecte la parrilla al suministro de energía eléctrica.
- Revise que la parrilla funcione.

La parrilla se puede retirar solo usando una herramienta especial.

## Conexión eléctrica

 Daño por trabajo inadecuado.

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


 Peligro de descarga eléctrica.

Existe riesgo de descarga eléctrica al realizar trabajo de instalación, reparación y mantenimiento.

Antes de realizar trabajo de instalación, reparación y mantenimiento, desconecte el suministro eléctrico ya sea quitando el fusible, desconectando el suministro principal de electricidad o “activando” manualmente el interruptor de circuito.

 Peligro de descarga eléctrica debido a una conexión a tierra interrumpida o faltante.

El aparato puede estar energizado. 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.

 Daños por una conexión incorrecta.

Si el suministro eléctrico doméstico no es adecuado para el aparato, este se puede dañar.

El voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de características deben corresponder al suministro eléctrico doméstico para prevenir daños al aparato.

Asegúrese de que los datos de conexión en la placa de características concuerden con los de su suministro eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista.

Por razones de seguridad, la parrilla solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente sobre la encimera.

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.

- Importante: guarde estas instrucciones para uso del inspector de instalaciones eléctricas locales.

# Instalación

## Conexión

- Asegúrese de que los datos de conexión en la placa de información (voltaje, frecuencia e intensidad nominal del fusible) concuerden con los de su suministro eléctrico.

La placa de información se encuentra debajo del aparato.

El aparato está aprobado y listo para conexión a un conector conectado a tierra con tres cables de conexión recubiertos por una manguera de metal flexible. Se debe conectar a una línea asignada en una toma de conexión aprobada.

Debe ser posible desconectar el aparato del suministro eléctrico en todos los polos mediante dispositivos de conexión. Al apagarse, debe tenerse una distancia de contacto de por lo menos 3 mm. Los dispositivos de conexión son elementos de protección contra sobrecorriente y disyuntores de protección.

Negro: Conectar a L1 (caliente)  
Rojo: Conectar a L2 (caliente)  
Verde: Conectar a GND (tierra)

### **KM 5621**

208 V ca , 60 Hz , 40 A

240 V ca , 60 Hz , 30 A

### **KM 5624**

208/240 V ca , 60 Hz , 40 A

### **KM 5627**

208/240 V ca , 60 Hz , 50 A

Asegúrese de que el tomacorriente esté en un área accesible luego de instalar el aparato.

Se puede encontrar más información en la placa de características incluida.

 **ADVERTENCIA:**  
**ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA**





**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  
www.shop.miele.com.mx

**Dirección del fabricante**

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

KM 5621, KM 5624, KM 5627

es-MX

M.-Nr. 10 744 120 / 02