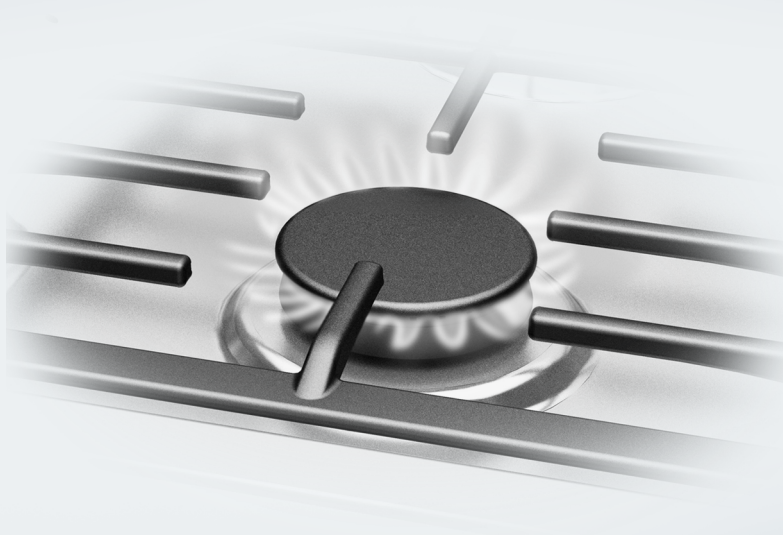


# Instrucciones de manejo y montaje

## Placas de cocción a gas



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

---

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.

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Advertencias e indicaciones de seguridad</b> .....          | <b>5</b>  |
| <b>Su contribución a la protección del medioambiente</b> ..... | <b>14</b> |
| <b>Vista general</b> .....                                     | <b>15</b> |
| Esta placa de cocción.....                                     | 15        |
| Mando.....                                                     | 16        |
| Quemador.....                                                  | 18        |
| Accesorios que forman parte del suministro .....               | 19        |
| <b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....                  | <b>20</b> |
| Primera limpieza de la placa de cocción.....                   | 20        |
| Primera puesta en funcionamiento de la placa de cocción.....   | 20        |
| <b>Menaje</b> .....                                            | <b>21</b> |
| <b>Algunas sugerencias para el ahorro energético</b> .....     | <b>23</b> |
| <b>Manejo</b> .....                                            | <b>24</b> |
| Sistema de encendido rápido.....                               | 24        |
| Conexión.....                                                  | 24        |
| Regular las llamas.....                                        | 25        |
| Desconexión .....                                              | 25        |
| <b>Dispositivos de seguridad</b> .....                         | <b>26</b> |
| <b>Limpieza y mantenimiento</b> .....                          | <b>27</b> |
| Limpieza del cerco de acero inoxidable .....                   | 28        |
| Limpiar los soportes para recipientes .....                    | 28        |
| Mandos.....                                                    | 28        |
| Limpieza del quemador .....                                    | 29        |
| Montar el quemador .....                                       | 30        |
| <b>¿Qué hacer si ...?</b> .....                                | <b>32</b> |
| <b>Accesorios especiales (no incluidos)</b> .....              | <b>34</b> |
| <b>Servicio Posventa</b> .....                                 | <b>35</b> |
| Contacto en caso de anomalías.....                             | 35        |
| Placa de características.....                                  | 35        |
| Garantía .....                                                 | 35        |
| <b>Instalación</b> .....                                       | <b>36</b> |
| Advertencias de seguridad para el montaje .....                | 36        |
| Distancias de seguridad .....                                  | 37        |
| Indicaciones para la instalación - sobre encimera .....        | 40        |
| Medidas de montaje, sobre encimera.....                        | 41        |
| KM 2356-1.....                                                 | 41        |
| Montaje sobre encimera .....                                   | 43        |
| Consejos para el montaje - enrasado.....                       | 44        |

# Contenido

---

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| Medidas de empotramiento - enrasado .....  | 45        |
| KM 2357-1 .....                            | 45        |
| Montaje enrasado .....                     | 47        |
| Fijar la placa de cocción .....            | 50        |
| Comprobar el funcionamiento.....           | 50        |
| Conexión de gas .....                      | 51        |
| Potencia del quemador.....                 | 53        |
| Conexión eléctrica.....                    | 54        |
| <b>Adaptación a otro tipo de gas .....</b> | <b>55</b> |
| Tablas de boquillas .....                  | 55        |
| Cambiar los inyectores .....               | 55        |
| Comprobar el funcionamiento.....           | 59        |
| <b>Datos técnicos .....</b>                | <b>60</b> |
| <b>Hojas de datos del producto .....</b>   | <b>61</b> |

## Advertencias e indicaciones de seguridad

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

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

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

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

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

### Aplicación adecuada

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

### Niños en casa

- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados de la placa de cocción, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar la placa de cocción sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarla de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar la placa de cocción sin supervisión.
- ▶ Prestar continua atención a los niños que se encuentren cerca de la placa de cocción. No dejar jamás que los niños jueguen con la placa de cocción.
- ▶ La placa de cocción se calienta durante el funcionamiento y continúa caliente durante algún tiempo una vez desconectada. Mantener a los niños alejados de la placa de cocción hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ Existe un riesgo de quemaduras. No colocar objetos que puedan captar la atención de los niños en lugares de almacenaje situados sobre la placa de cocción o por detrás. Esto podría incitar a los niños a trepar a la placa de cocción.
- ▶ ¡Peligro de sufrir quemaduras y escaldaduras! Retirar hacia un lado de la encimera el mango de la olla o sartén para que los niños no puedan sujetarlos y quemarse.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantener el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

## Seguridad técnica

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

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

► Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable.

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

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

► Es imprescindible que los datos de conexión (frecuencia y tensión) que figuran en la placa de características de la placa de cocción coincidan con los de la red eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en la placa.

Antes de conectarlo, comparar estos datos. En caso de duda, consultar a un electricista.

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

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

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

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

► El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento de la placa de cocción.

Nunca debe abrirse por iniciativa propia la carcasa de la placa de cocción.

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

► Recomendamos sustituir los componentes defectuosos por repuestos originales. Con el montaje correcto de los repuestos originales, Miele garantiza el total cumplimiento de los requisitos de seguridad y se conservan los derechos de garantía.

► La placa de cocción no está 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.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

► ¡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.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

### 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. No dejar nunca la placa de cocción desatendida cuando se utilicen aceites y grasas. No utilizar nunca agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconectar la placa de cocción.

Sofocar las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.

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

► Las llamas pueden incendiar los filtros para la grasa de una campana extractora. No flambea nunca bajo una campana extractora.

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

► No calentar nunca recipientes de cocción sin contenido.

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

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

► Cuando 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.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- 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 acercarse a las llamas. Por este motivo, no utilice trapos, paños de cocina o similares demasiado grandes.
- Si se utiliza un aparato eléctrico (p. ej. una batidora) cerca de la placa de cocción, prestar atención a que el cable de conexión no entre en contacto con la placa de cocción caliente. El aislamiento del cable se podría dañar.
- 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.
- Una campana extractora instalada sobre la placa de cocción puede resultar dañada o incendiarse por el intenso calor de las llamas. No deje nunca los quemadores encendidos sin un recipiente de cocción colocado.
- No encienda los quemadores hasta que todas las piezas estén bien montadas.
- 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.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ 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 prolongado 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. No utilizar nunca un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.
- ▶ Los repuestos originales de Miele se conservan como mínimo 10 años y hasta 15 años después del fin de la producción en serie de la placa de cocción.

# Su contribución a la protección del medioambiente

---

## Eliminación del embalaje

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

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

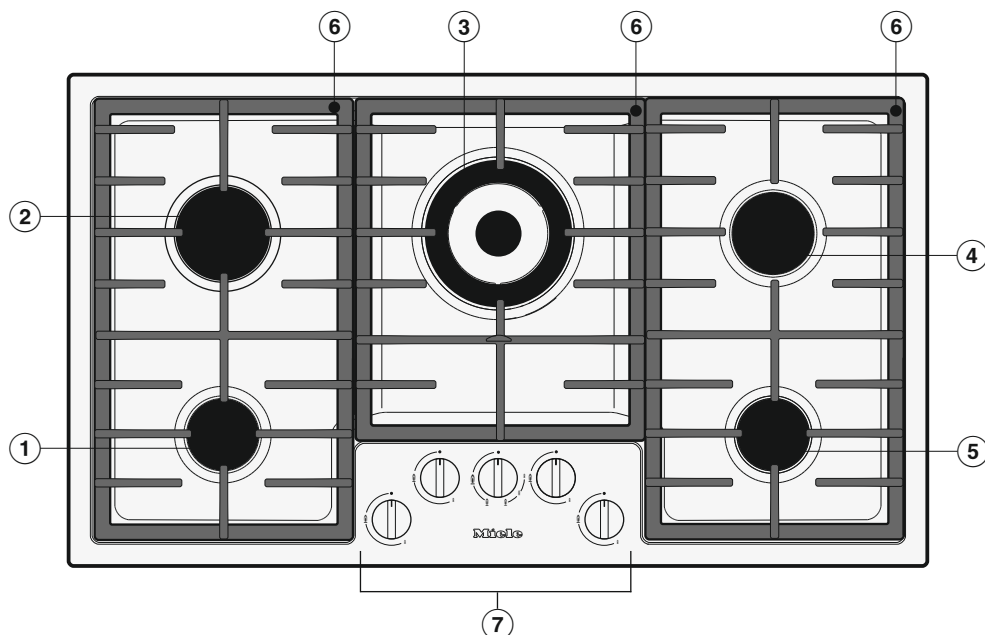
## Reciclaje de aparatos inservibles

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



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

## Esta 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)

- ⑫ Quemador de bajo consumo
- ⑬ Quemador rápido
- ⑭ Quemador Wok
- ⑮ Quemador normal
- ⑯ Quemador normal
- ⑰ Soporte para recipientes
- ⑱ Mando para las zonas de cocción

Mando para las zonas de cocción:

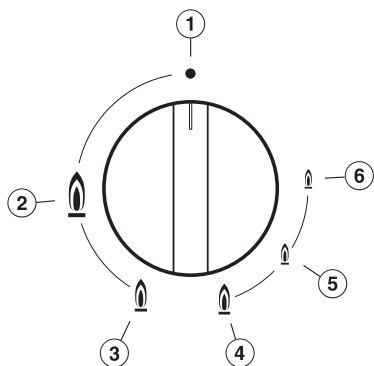
- ⑦ anterior izquierda
- ⑧ posterior izquierda
- ⑨ central
- ⑩ posterior derecha
- ⑪ anterior derecha

# Vista general

---

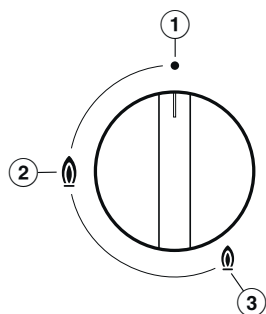
## Mando

### Quemador Wok



- ① • Quemador apagado  
La entrada de gas está bloqueada
- ② 🔥 Llama más fuerte  
Los quemadores externos e internos queman al máximo nivel
- ③ 🔥 Llama fuerte  
El quemador externo quema a la potencia más baja, el quemador interno al más alto
- ④ 🔥 Posición de encendido  
El quemador externo se encenderá al realizar el ajuste de pequeño a grande
- ⑤ 🔥 Llama débil  
El quemador externo está apagado, el quemador interno funciona al máximo nivel
- ⑥ 🔥 Llama más débil  
El quemador externo está apagado, el quemador interno funciona al mínimo nivel

### Quemador de bajo consumo, normal y rápido

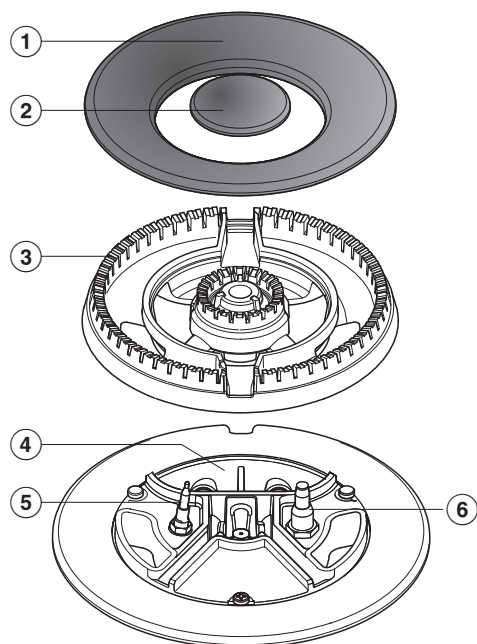


- ① • Quemador apagado  
La entrada de gas está bloqueada
- ② 🔥 Llama fuerte  
El quemador arde al máximo nivel
- ③ 🔥 Llama débil  
El quemador arde en el nivel más bajo

# Vista general

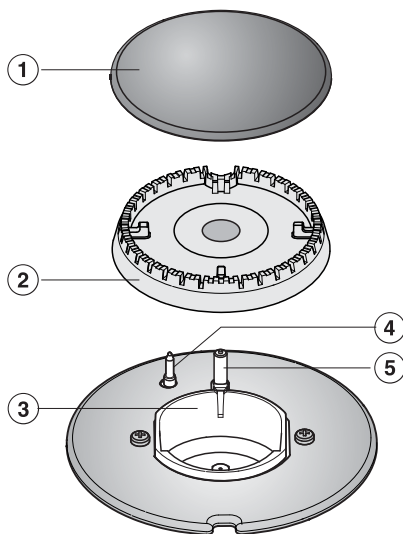
## Quemador

### 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 bajo consumo, normal y rápido

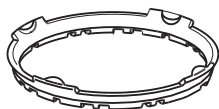


- ① Tapa del quemador
- ② Cabezal del quemador
- ③ Parte inferior del quemador
- ④ Termoelemento
- ⑤ Electrodo de encendido

### Accesorios que forman parte del suministro

Puede solicitar con posterioridad tanto los accesorios adjuntos como otros si los necesita (véase capítulo «Accesorios que se pueden adquirir posteriormente»).

#### 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».

## Primera puesta en funcionamiento

---

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

### Primera limpieza de la placa de cocción

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

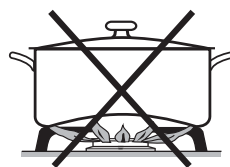
Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Al poner en funcionamiento la placa por primera vez, pueden formarse olores y humo.

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.

| <b>Diámetro mínimo de las bases de los recipientes de cocción [cm]</b> |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Quemador de bajo consumo                                               | 10 |
| Quemador normal                                                        | 10 |
| Quemador rápido                                                        | 12 |
| Quemador Wok                                                           | 15 |

| <b>Diámetro superior máximo de los recipientes de cocción [cm]</b> |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Quemador de bajo consumo                                           | 20 |
| Quemador normal                                                    | 22 |
| Quemador rápido                                                    | 24 |
| Quemador wok, sartén wok                                           | 40 |

- Un quemador wok es especialmente adecuado para sartenes wok. Asegurarse de que el fondo de la sartén del wok no toque el quemador. Debe haber al menos 1 cm entre el quemador y la base de la sartén.
- A diferencia de las ollas utilizadas en una placa de cocción eléctrica, las bases de las ollas utilizadas en placas de gas no necesitan ser planas para conseguir los mejores resultados.
- Al adquirir recipientes y sartenes, tener en cuenta que, por lo general, no se indica el diámetro de la base, sino el superior.
- Se puede utilizar cualquier recipiente de cocción que sea resistente al calor.
- Utilizar, siempre que sea posible, recipientes de cocción con base gruesa, puesto que esta compensa bien el calor. Si se utiliza menaje con bases de poco espesor existe el riesgo de que los alimentos se calienten en exceso en algunos puntos. Por eso se deben remover los alimentos con frecuencia.
- Utilizar siempre los recipientes de cocción sobre los soportes para recipientes suministrados. Los recipientes de cocción no se deben colocar directamente sobre el quemador.
- Colocar los recipientes de cocción sobre los soportes para recipientes de modo que no se vuelquen. Es posible que se inclinen mínimamente.
- Seleccionar el recipiente de cocción adecuado para el quemador:  
diámetro grande = quemador rápido  
diámetro pequeño = quemador de bajo consumo.
- Respetar 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 para recipientes (sin tambalearse) suponen un riesgo y no deben utilizarse.



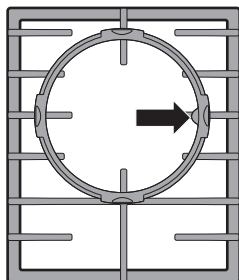
- No utilizar ollas o cazuelas con base con bordes apoyados.

# Menaje

---

## Aro para sartén Wok

- Utilice el aro para sartén wok (en caso de que esté disponible) para aumentar la estabilidad de los utensilios de cocina, en particular, con las sartenes wok de fondo redondeado.



- Coloque el aro para sartén wok en la base de la sartén de manera que se apoye firmemente y no se pueda mover (ver imagen).

## Pieza adicional

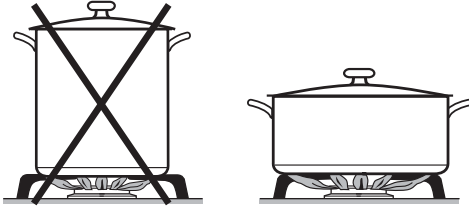
Utilice la pieza adicional cuando:

- 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.

## 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 mando se genera automáticamente una chispa en todos los quemadores. Esto es normal y no se trata de un defecto del aparato.

- Si el quemador no se enciende, gire el mando a la posición • Quemador apagado. 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 • Quemador apagado y lea el capítulo «Qué hacer si...».

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

## Conexión en caso de corte de corriente

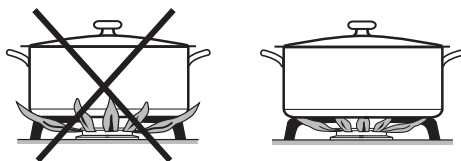
Si hubiera un corte de corriente, puede encender la llama manualmente, p. ej., con una cerilla.

- 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 • Quemador apagado.

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

## Dispositivos de seguridad

---

### 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. Cuando se gira el mando a • Quemador apagado, el quemador está listo para ser utilizado de nuevo.

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

# Limpieza y mantenimiento

- 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.

## Limpieza del cerco 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 destañir 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.

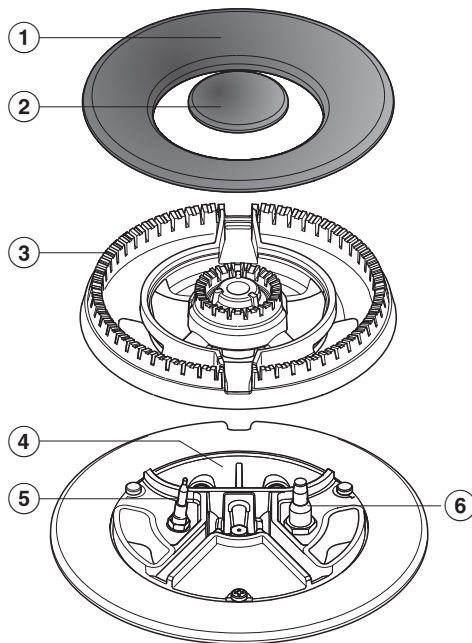
Con el paso del tiempo, la superficie de la tapa del quemador se volverá mate. Esto es totalmente normal y no afecta al material.

# Limpieza y mantenimiento

## Montar el quemador

### Montaje del quemador Wok

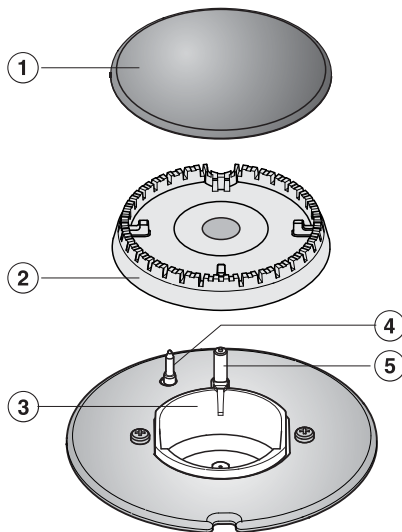
#### Montar el quemador Wok



- 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.

## Montar el quemador rápido, el normal y el de bajo consumo



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

### **Comprobar el comportamiento del quemador**

- 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.

## ¿Qué hacer si ...?

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

Consulte el apartado "Asistencia técnica Miele" de nuestra web, [www.miele.es](http://www.miele.es), donde encontrará información sobre cómo subsanar las averías usted mismo.

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

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

| Problema                                                               | Causa y solución                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La llama de gas cambia.</b>                                         | No están colocadas correctamente las piezas del quemador.<br>■ Coloque correctamente las piezas del quemador.                                                                                                                    |
|                                                                        | El botón del quemador o los orificios de la tapa del quemador están sucios.<br>■ Elimine la suciedad.                                                                                                                            |
| <b>La llama de gas se apaga durante el funcionamiento.</b>             | No están colocadas correctamente las piezas del quemador.<br>■ Coloque correctamente las piezas del quemador.                                                                                                                    |
| <b>No funciona el dispositivo de encendido eléctrico del quemador.</b> | El fusible de la instalación doméstica se ha disparado.<br>■ 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.<br>El termoelemento está sucio.<br>■ Elimine la suciedad (tenga en cuenta las indicaciones que aparecen en el capítulo «Limpieza y mantenimiento»). |

## Accesorios especiales (no incluidos)

---

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

Se pueden solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.

También se pueden adquirir a través del servicio técnico de Miele (consultar la contraportada de las instrucciones de manejo) o a través de un distribuidor especializado.

### **Producto para la limpieza del acero inoxidable y la vitrocerámica 250 ml**

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

### **Producto para el cuidado de superficies de acero inoxidable 250 ml**

Eliminación fácil de las marcas de agua, las manchas y las huellas dactilares. Evita que la placa vuelva a ensuciarse rápidamente.

### **Paño de microfibra**

Elimina las huellas dactilares y la suciedad ligera.

### 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 Posventa de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio Posventa a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Posventa 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

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

### Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

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

## 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.

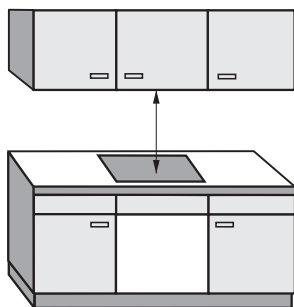
Durante el montaje de un armario alto o de un sistema de extracción, la placa de cocción puede resultar dañada.

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

- 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. Los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.
- La placa de cocción no deberá montarse por encima de aparatos de frío, 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 y un sistema de extracción colocado encima se deberá mantener la distancia de seguridad indicada por el fabricante del sistema de extracción.

En caso de que haya instalados sobre el aparato materiales fácilmente inflamables (p. ej. una balda), se deberá respetar una distancia de seguridad de al menos 760 mm.

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

# Instalación

## Distancia de seguridad trasera / lateral

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

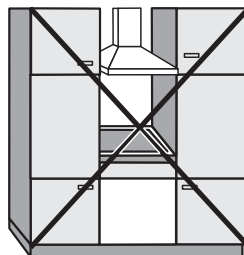
En la pared posterior de la placa se debe mantener la distancia mínima ① a un armario alto o pared especificada abajo.

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

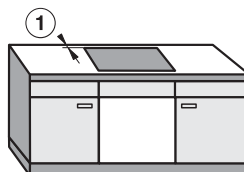
① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de ésta:  
50 mm

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

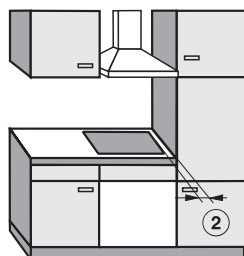
③ Distancia mínima **a la izquierda** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. una armario alto) o una pared de la estancia:  
150 mm.



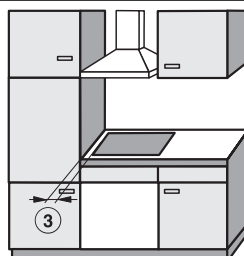
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

## Distancia de seguridad con el revestimiento del hueco

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

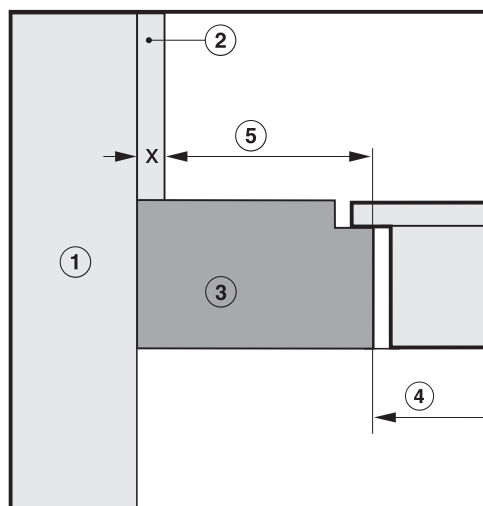
Si el revestimiento está compuesto por material inflamable (p. ej., madera) se debe dejar una distancia mínima ⑤ entre el hueco de la encimera y el revestimiento del hueco de 50 mm.

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

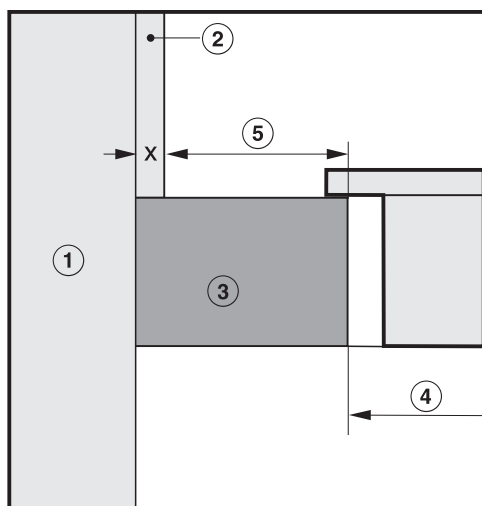
Ejemplo: el grosor del revestimiento es 15 mm

50 mm – 15 mm = distancia mínima 35 mm

### Montaje enrasado



### Montaje sobre encimera

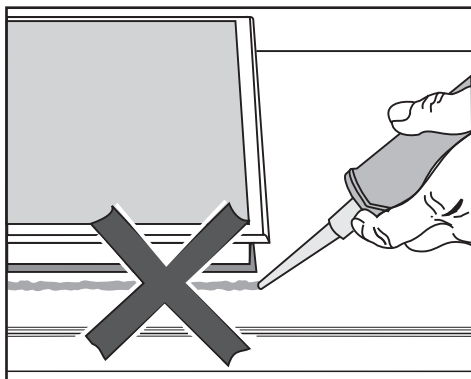


- ① Mampostería
- ② Revestimiento del hueco medida x = grosor del revestimiento del hueco
- ③ Encimera
- ④ Recorte en la encimera
- ⑤ Distancia mínima en
  - materiales inflamables** 50 mm
  - materiales no inflamables** 50 mm – medida x

# Instalación

## Indicaciones para la instalación - sobre encimera

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



⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

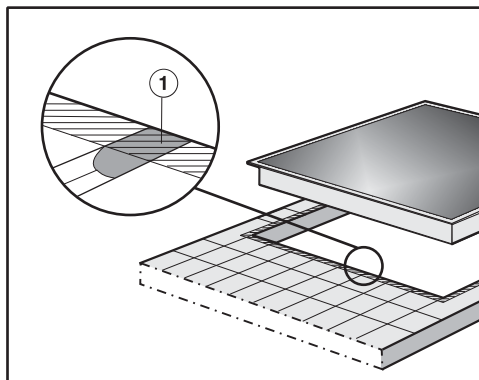
La placa de cocción y la encimera pueden resultar dañadas durante el desmontaje de la placa de cocción si se sella la placa de cocción con productos de sellado termorresistentes. No emplee productos de sellado entre la placa de cocción y la encimera. La junta situada por debajo de la placa garantiza un sellado suficiente con la encimera.

### Cinta de sellado

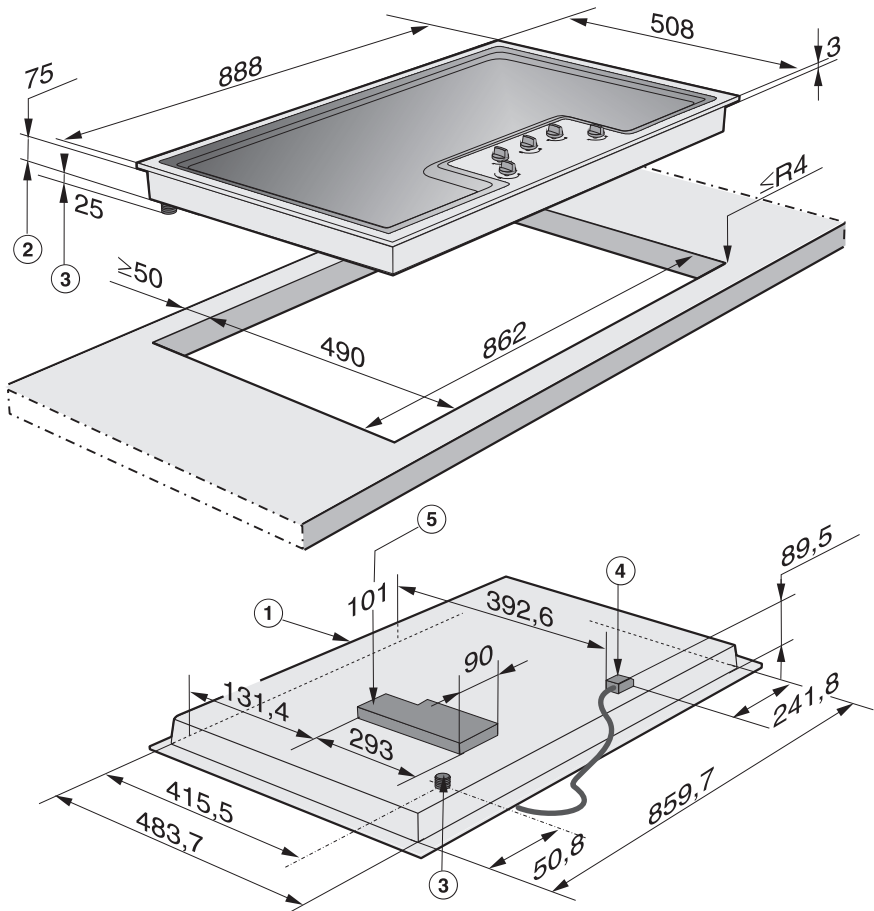
En caso de desmontar la placa durante una intervención del Servicio Post-venta, la junta de sellado situada por debajo del cerco de la placa podría resultar dañada.

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

## Encimera con azulejos



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

**KM 2356-1**

- 41

## Instalación

---

- ⑦ Altura de la placa de cocción
- ⑧ Conexión al gas R  $1/2$ " - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ⑨ Caja con cable de conexión a la red  
Cable de conexión a la red L = 2.000 mm

## Montaje sobre encimera

### Preparar la encimera

- Haga el hueco de la encimera. 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 ( $\leq R4$ ) 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").

# Instalación

## Consejos para el montaje - enrasado

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

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

## Encimeras de piedra natural

La placa de cocción se coloca directamente sobre el fresado.

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

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

## Cinta de sellado

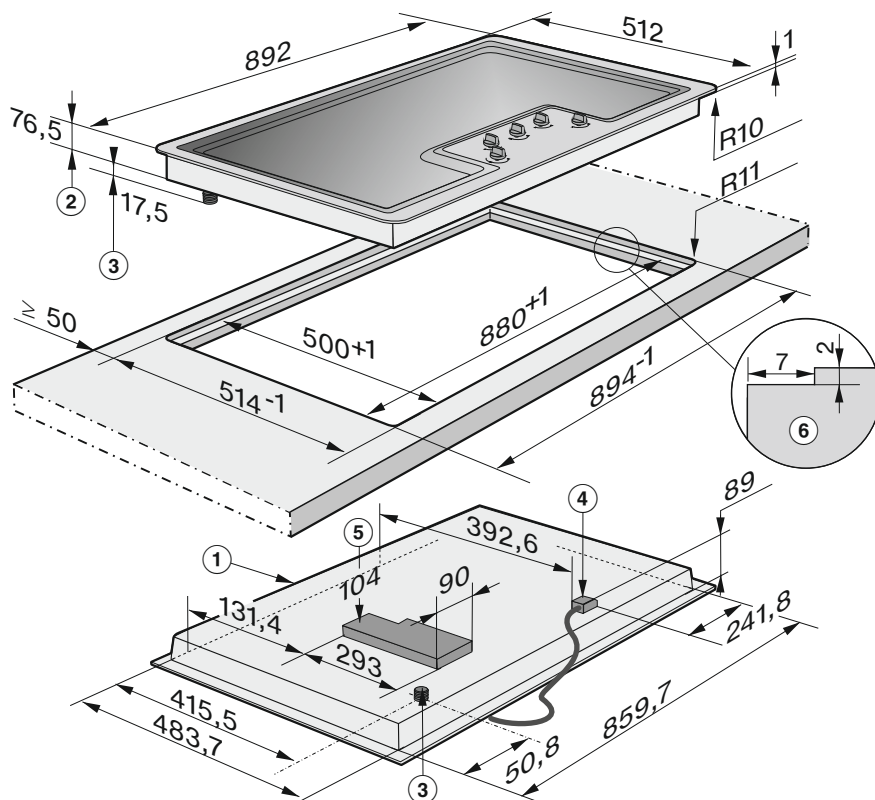
En caso de desmontar la placa durante una intervención del Servicio Post-venta, la junta de sellado situada por debajo del cerco de la placa podría resultar dañada.

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

## 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.**

- ⑦ Frontal
- ⑧ Altura de la placa de cocción

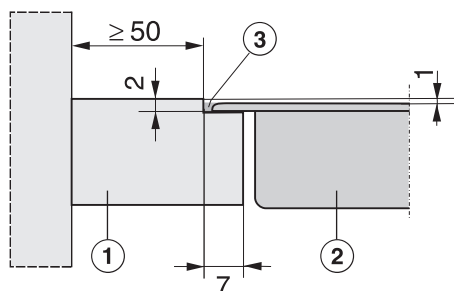
## Instalación

---

- ⑨ Conexión al gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- ⑩ Caja con cable de conexión a la red  
Cable de conexión a la red L = 2.000 mm

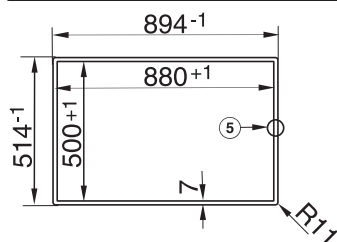
## Montaje enrasado

### Encimera de piedra natural



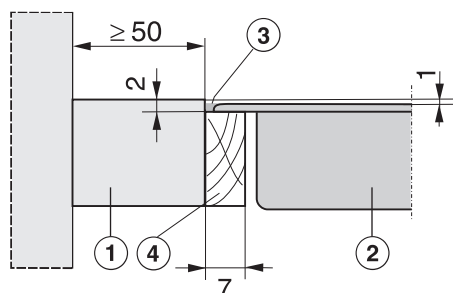
- ① Encimera
- ② Placa de cocción
- ③ Junta

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 Junta
- 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.

# Instalación

## 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 junta 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.

## Montaje en encimera de acero inoxidable

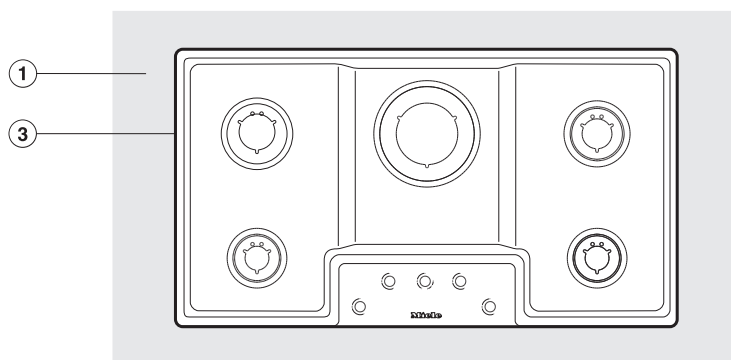
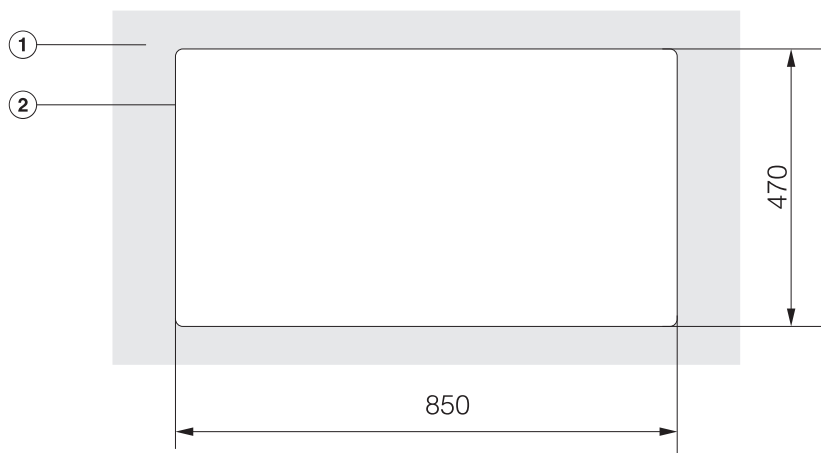


Daños derivados de un montaje incorrecto.

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

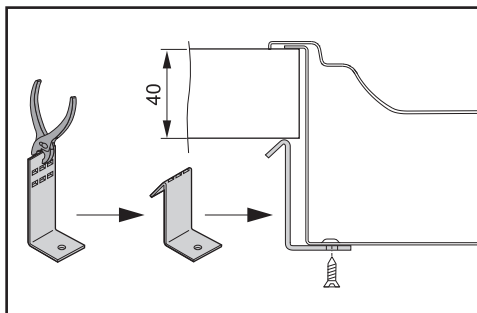
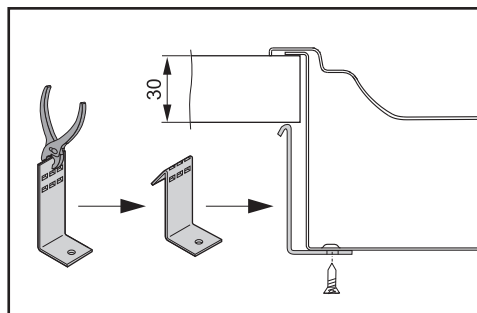
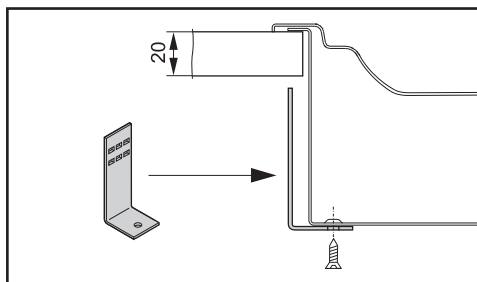
② Contorno láser

③ Contorno de soldadura

# Instalación

## 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.

Tener 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.

Comprobar 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.

Tener 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.

Asegurarse 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.

# Instalación

**⚠ 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 estanqueidad 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  $\frac{1}{2}$ ". Hay dos posibilidades de conexión:

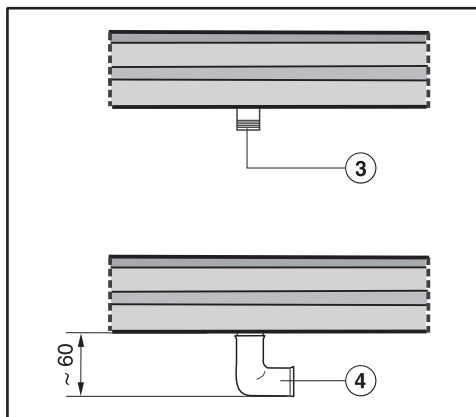
- cable de conexión fijo
- cable de conexión flexible conforme a DIN 3383 parte 1, longitud máxima 2.000 mm

**⚠ Riesgo de explosión 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°



③ Conexión al gas R  $\frac{1}{2}$ " - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Codo de 90°

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<br>gas licuado | 1,0           | —   | 0,27           |
|                          |                              | 1,0           | 73  | 0,21           |
| Quemador normal          | Gas natural H<br>gas licuado | 1,7           | —   | 0,3            |
|                          |                              | 1,7           | 124 | 0,3            |
| Quemador rápido          | Gas natural H<br>gas licuado | 2,7           | —   | 0,51           |
|                          |                              | 2,6           | 189 | 0,64           |
| Wok                      | Gas natural H<br>gas licuado | 4,5           | —   | 0,27           |
|                          |                              | 4,1           | 298 | 0,21           |
| Total                    | Gas natural H<br>gas licuado | 11,6          | —   |                |
|                          |                              | 11,1          | 808 |                |

## Conexión eléctrica

La placa se distribuye de serie "preparada para conectarla" a una base de enchufe con toma de tierra.

Coloque la placa de forma que se pueda acceder a la base de enchufe con facilidad. Si eso no fuera posible, asegúrese de que en la instalación haya un dispositivo de desconexión para todos los polos.

 Peligro de incendio por sobrecalentamiento.

El funcionamiento de la placa con dispositivos de varios enchufes o con cables de prolongación puede tener como consecuencia una sobrecarga del cable.

Por motivos de seguridad, no utilice dispositivos de varios enchufes ni cables de prolongación.

La instalación eléctrica deberá realizarse de acuerdo con la norma VDE 0100.

Por motivos de seguridad recomendamos el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) tipo  en la instalación de la casa asignada para la conexión eléctrica de la placa.

Un cable de conexión dañado solo podrá sustituirse por otro cable de conexión especial del mismo tipo (disponible en el Servicio Post-venta de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo puede ser llevada a cabo por personal autorizado o por el Servicio Post-venta de Miele.

En este manual de instrucciones y en la placa de características se facilita toda la información sobre la potencia nominal y los fusibles correspondientes. Compare esa información con la de la conexión de la instalación.

En caso de duda, consulte a un electricista.

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

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

 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.

## Cambiar los inyectores

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

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

## Tablas de boquillas

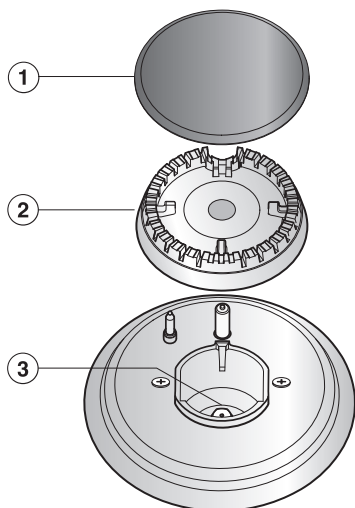
Las marcas sobre las boquillas se refieren al diámetro del agujero de  $\frac{1}{100}$  mm.

En la siguiente tabla se indica el tamaño de las boquillas en mm.

|                          | Ø                  |                            |
|--------------------------|--------------------|----------------------------|
|                          | inyector principal | inyector de ajuste pequeño |
| <b>Gas natural H</b>     |                    |                            |
| 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                |
| <b>Gas licuado</b>       |                    |                            |
| 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                |

## Adaptación a otro tipo de gas

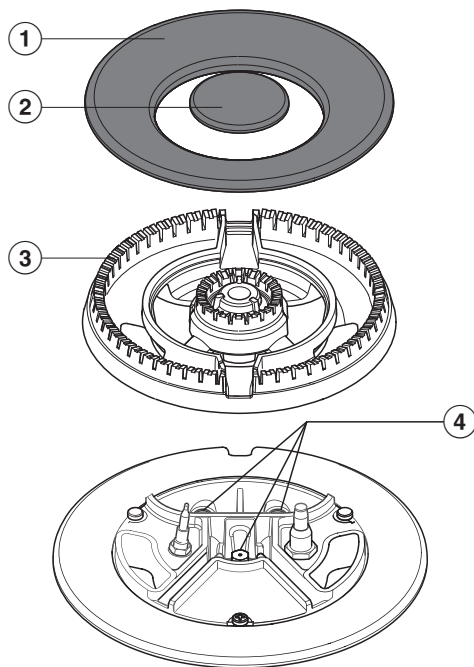
### Sustitución de inyectores principales de los quemadores rápido, normal y de bajo consumo



- 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 el inyector con lacre para que no se suelte de manera involuntaria.

### Sustitución de inyectores principales del quemador wok

#### 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.



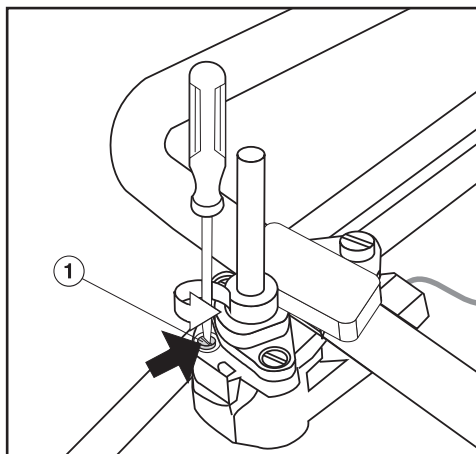
## Adaptación a otro tipo de gas

### Retirar la parte superior del aparato

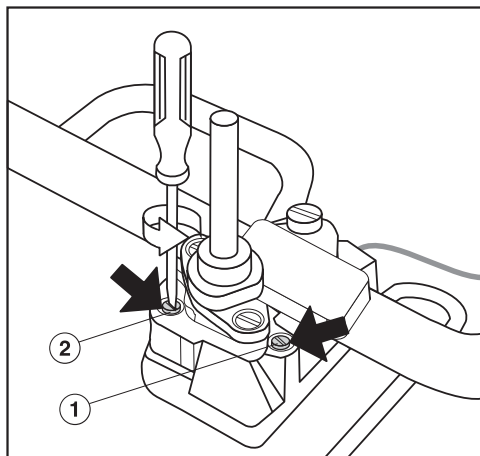
Para cambiar los inyectores de ajuste pequeño hay que desmontar la parte superior del aparato.

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

### Quegador de bajo consumo/normal/rápido



- Desenrosque con un destornillador pequeño el inyector de ajuste pequeño ① de la valvulería de gas.
- Extraiga el inyector con unos alicates de puntas planas.
- Coloque el inyector de los que se ven en la tabla de inyectores y apriételo bien.
- Asegure el inyector con lacre para que no se suelte 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.

- ① Inyector de ajuste pequeño con diámetro más pequeño (por ejemplo, para el gas licuado: 0,23)
  - ② Inyectores de ajuste pequeño con diámetro más grande (por ejemplo, para el gas licuado: 0,52)
- Desenrosque con un destornillador pequeño los dos inyectores de ajuste pequeño de la valvulería de gas.
  - Extraiga los inyectores con unos alicates de puntas planas.
  - Coloque los inyectores nuevos de los que se ven en la tabla de inyectores y apriételos bien.
  - Asegure los inyectores con lacre para que no se suelten de manera involuntaria.

# Datos técnicos

---

|                                                         |                     |
|---------------------------------------------------------|---------------------|
| Consumo de potencia en estado desconectado              | $\leq 0,3\text{ W}$ |
| Tiempo hasta conexión automática en estado desconectado | $< 1\text{ Min.}$   |

## Hojas de datos del producto

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

### Información sobre placas de gas

según reglamento (UE) n° 66/2014

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

### Información sobre placas de gas

según reglamento (UE) n° 66/2014

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



**Miele S.A.U.**

Avda. Bruselas, 31  
28108 Alcobendas (Madrid)  
Internet: [www.miele.es](http://www.miele.es)  
Servicio Posventa: [miele.es/service](http://miele.es/service)

**Atención al consumidor**

Teléfono: 916 232 000  
E-mail: [contact@miele-support.es](mailto:contact@miele-support.es)

**Atención al Distribuidor**

Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

**Chile**

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

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

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

KM 2356-1, KM 2357-1

es-ES

M.-Nr. 11 185 770 / 03