

Instrucciones de manejo y montaje Wok de gas ProLine



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

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.

Advertencias e indicaciones de seguridad	5
Su contribución a la protección del medio ambiente	16
Vista general	17
Wok	17
CS 1011-1	17
CS 1021-1	18
Elementos de indicación	19
Mando	19
Quemador	20
Accesorios que forman parte del suministro	21
Primera puesta en funcionamiento	22
Primera limpieza del elemento ProLine	22
Primera puesta en funcionamiento del elemento ProLine.....	22
Menaje	23
Algunas sugerencias para el ahorro energético	25
Manejo	26
Sistema de encendido rápido	26
Conexión	26
Regular las llamas	27
Desconexión.....	27
Indicaciones de funcionamiento/calor residual.....	27
Dispositivos de seguridad	28
Limpieza y mantenimiento	29
Limpieza del cerco de acero inoxidable.....	30
Limpieza de los mandos	31
Limpieza de los soportes para recipientes	31
Limpieza del aro para la sartén wok/accesorio combinado.....	31
Limpieza del quemador	32
Montar el quemador.....	33
¿Qué hacer si ...?	35
Accesorios opcionales (no suministrados)	37
Servicio Post-venta	38
Contacto en caso de anomalías.....	38
Placa de características	38
Garantía.....	38

Contenido

Instalación	39
Advertencias de seguridad para el montaje.....	39
Distancias de seguridad.....	40
Indicaciones para la instalación.....	43
Medidas de empotramiento.....	44
CS 1011-1.....	44
CS 1021-1.....	45
Recorte de la encimera para varios elementos ProLine.....	46
Montaje.....	48
Conexión de gas.....	52
Potencia del quemador.....	54
Conexión eléctrica.....	55
Adaptación a otro tipo de gas	56
Tabla de inyectores.....	56
Cambiar los inyectores.....	56
Comprobar el funcionamiento.....	59
Hojas de datos del producto	60

Advertencias e indicaciones de seguridad

Este wok cumple todas las normas de seguridad vigentes. El manejo indebido puede causar daños materiales y provocar lesiones personales y daños materiales.

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

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

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

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- ▶ Este wok está concebido para ser utilizado con fines y en entornos domésticos.
- ▶ Este wok no es apto para el uso en zonas exteriores.
- ▶ Utilice el wok exclusivamente en entornos domésticos para preparar y mantener los alimentos calientes. Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.
- ▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el wok de una forma segura, no podrán hacer uso de la misma sin supervisión. El uso del wok por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Deben poder reconocer 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 del wok, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el wok sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar el wok sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del wok. No deje jamás que los niños jueguen con él.
- ▶ Durante el funcionamiento, el wok se calienta y permanece caliente durante cierto tiempo después de desconectarse. Mantenga a los niños alejados del aparato hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ ¡Riesgo de sufrir quemaduras! No coloque objetos que puedan captar la atención de los niños ni en lugares de almacenaje sobre el wok ni por detrás. Esto podría incitar a los niños a trepar al wok.
- ▶ ¡Peligro de sufrir quemaduras y escaldaduras! Retire hacia un lado de la encimera el mango de la olla o sartén para que los niños no puedan sujetarlos y quemarse.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Seguridad técnica

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

► Los daños en el wok pueden poner en peligro su seguridad. Compruebe si el wok presenta daños visibles. Nunca ponga en funcionamiento un wok dañado.

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

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

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

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

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

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

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ El wok debe estar totalmente desenchufado de la red eléctrica cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. El suministro de gas debe estar cerrado. Asegúrese de:
 - Desconectar los fusibles de la instalación eléctrica.
 - Desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica.
 - Desconectar la clavija de la base del enchufe (si la hubiera). No tire del cable de alimentación, sino de la clavija de enchufe.
 - Cerrar la conducción de gas.
- ▶ ¡Peligro de descargas eléctricas!
En caso de estar defectuoso, no ponga en funcionamiento el wok o desconéctelo inmediatamente. Desconéctelo de la red eléctrica y del suministro de gas. Póngase en contacto con el Servicio Post-venta.
- ▶ Si se ha instalado el wok por detrás de un frontal de mueble (p. ej. una puerta), nunca la cierre mientras se usa el wok. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Lo que puede dañar el wok, el mueble y las patas. Cierre el frontal del mueble solo si se han apagado las indicaciones de calor residual.
- ▶ 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

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

▶ Los objetos en las cercanías del wok conectado pueden incendiarse debido a las altas temperaturas.

No utilice nunca el wok para calentar estancias.

▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. Nunca deje el wok desatendido cuando utilice aceites y grasas. No utilice nunca agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte el wok.

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

▶ ¡No deje el wok desatendido mientras esté en funcionamiento! Vigile continuamente los procesos de cocción y asado.

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

▶ Cuando se calientan botes de spray, líquidos que arden fácilmente o materiales inflamables, estos pueden arder. Asegúrese de no colocar objetos inflamables directamente debajo del wok. Las cajas para cubiertos que pudieran encontrarse cerca deberán ser de un material termorresistente.

▶ No caliente nunca un recipiente vacío.

▶ Al cocer y calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No utilice el wok para cocer y calentar latas de conservas.

▶ Si el wok está tapado, al conectarlo involuntariamente o cuando hay calor residual, existe el riesgo de que se incendie, se rompa o se derrita el material de la tapa. No tape nunca el wok p. ej. con placas de recubrimiento, un paño o una lámina protectora.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ 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 el wok. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. No utilice el wok como superficie de apoyo.
- ▶ Puede quemarse con el wok 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 la llama. Por este motivo, no utilice trapos, paños de cocina o similares demasiado grandes.
- ▶ Si utiliza un aparato eléctrico (p. ej. una batidora) cerca del wok, preste atención a que el cable de conexión no entre en contacto con el wok caliente. El aislamiento del cable podría dañarse.
- ▶ Los recipientes de plástico o papel de aluminio se derriten a altas temperaturas. No emplee este tipo de utensilios.
- ▶ Al presionar el mando, se genera una chispa en el electrodo de encendido. No presione el mando, en caso de limpiar o tocar el wok o el quemador en la zona del electrodo de encendido.
- ▶ La campana extractora colocada sobre el wok puede resultar dañada o incendiarse por el intenso calor de las llamas. Nunca deje el quemador wok encendido sin menaje de cocina colocado.
- ▶ No encienda los quemadores hasta que todas las piezas estén bien montadas.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Utilice únicamente menaje con un diámetro de base que no sea ni mayor ni menor que las dimensiones indicadas (ver capítulo «Menaje»). Si el diámetro de la base es demasiado pequeño, el recipiente de cocción no tendrá estabilidad suficiente. Si el diámetro de la base es demasiado grande, los gases de combustión calientes que salen por debajo de la base podrían dañar la encimera o el revestimiento no termorresistente de la pared, p. ej. revestida con paneles, así como los componentes de la placa de cocción a gas. Miele no se responsabilizará de este tipo de daños.
- ▶ Cerciórese de que las llamas del quemador no salgan por debajo del recipiente y suban por el exterior del mismo.
- ▶ No utilice menaje que tenga la base demasiado delgada. Si esto no se tiene en cuenta, la placa de cocción podría resultar dañada.
- ▶ Utilice siempre los soportes suministrados. Los recipientes no se deben colocar directamente sobre el quemador.
- ▶ Coloque los soportes en posición vertical para evitar que se raye.
- ▶ No guarde objetos fácilmente inflamables cerca del wok.
- ▶ Las salpicaduras de grasa u otros restos (de alimentos) combustibles pueden arder. Elimínelos lo antes posible de las superficies del aparato.
- ▶ Los alimentos o líquidos que contengan sal pueden provocar corrosión. Elimínelos lo antes posible de las superficies del aparato.
- ▶ El uso del wok 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 el aparato está en funcionamiento: mantenga abiertas las ventanas o instale un dispositivo de ventilación mecánico (p. ej. una campana extractora).

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ El uso intensivo y prolongado del aparato 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.
- ▶ En caso de que no se utilizara el wok 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 ponerlo en marcha.
- ▶ Montaje de varios elementos ProLine:
los objetos calientes pueden dañar la junta del listón intermedio. No coloque una cazuela o sartén caliente en la zona del listón intermedio.

Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar el wok.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, y en ningún caso inferior a 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su elemento combiset ProLine.

Su contribución a la protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje

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

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

Reciclaje de aparatos inservibles

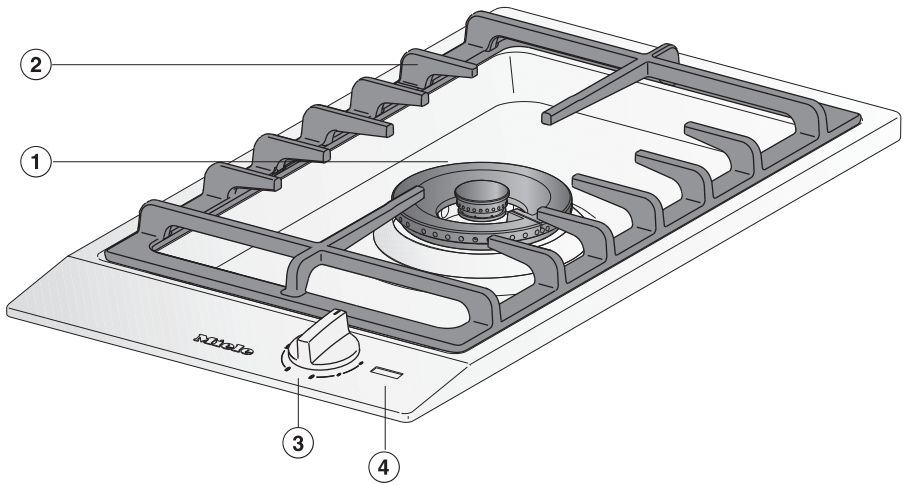
Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la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



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

Wok

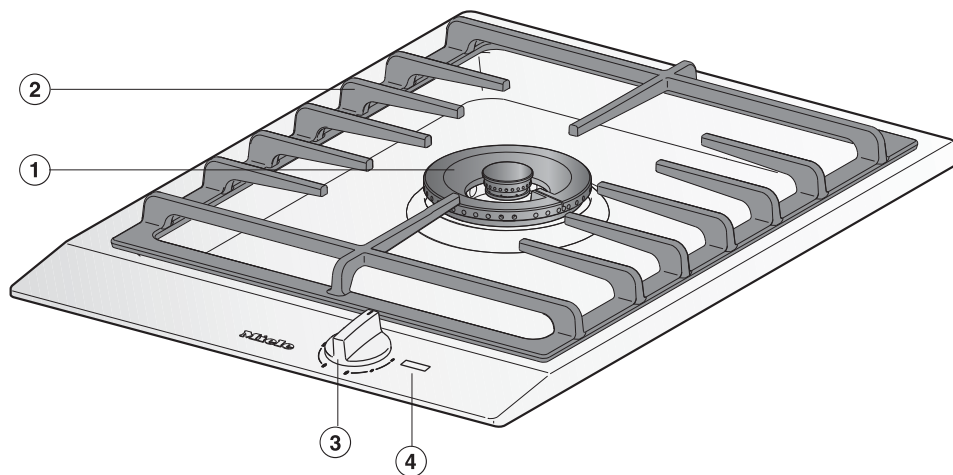
CS 1011-1



- ① Quemador Wok
- ② Soporte para recipientes
- ③ Mando
- ④ Elementos de indicación

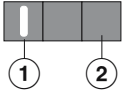
Vista general

CS 1021-1



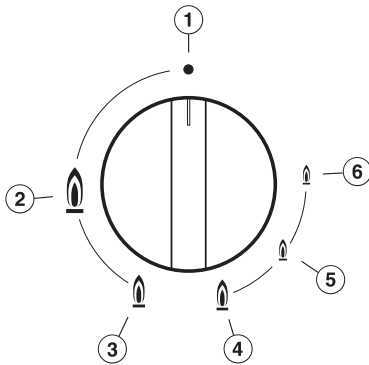
- ① Quemador Wok
- ② Soporte para recipientes
- ③ Mando
- ④ Elementos de indicación

Elementos de indicación



- ① Calentamiento del piloto de control conectado
- ② Piloto de control de calor residual

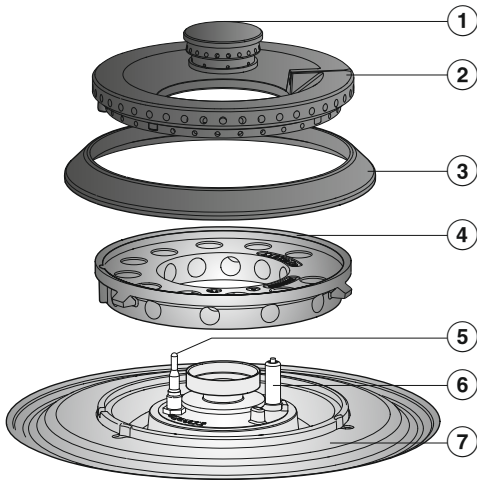
Mando



- 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

Vista general

Quemador



- ① Tapa del quemador interior
- ② Tapa del quemador exterior
- ③ Anillo del quemador
- ④ Cabezal del quemador
- ⑤ Termoelemento
- ⑥ Electrodo de encendido
- ⑦ Parte inferior del quemador

Accesorios que forman parte del suministro

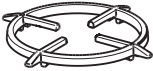
Puede solicitar con posterioridad tanto los accesorios adjuntos como otros si los necesita (véase capítulo «Accesorios especiales»).

Aro para sartén Wok



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

Pieza adicional



Si desea utilizar menaje más pequeño que el indicado en la tabla «Menaje», deberá utilizar esta pieza adicional.

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 del elemento ProLine

- 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»).
- Limpie la superficie de acero inoxidable con un paño húmedo y, a continuación, séquela.

Primera puesta en funcionamiento del elemento ProLine

Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Al poner en funcionamiento el elemento ProLine 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.

Diámetro mínimo de las bases de los recipientes de cocción [cm]

Sartenes/ollas	15
----------------	----

Diámetro superior máximo de los recipientes de cocción [cm]

Sartenes/ollas	28
----------------	----

Sartén Wok	40
------------	----

- Respete las medidas indicadas en la tabla. El uso de recipientes demasiado grandes puede provocar que las llamas se extiendan y dañen la encimera circundante u otros aparatos. El tamaño de recipiente adecuado mejora la eficiencia.

Los recipientes cuyo diámetro de la base es demasiado pequeño y los recipientes que no permanecen estables sobre el soporte (sin tambalearse) suponen un riesgo y no deben utilizarse.

- Asegúrese 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.
- Al adquirir recipientes y sartenes, tenga en cuenta que, por lo general, no se indica el diámetro de la base, sino el superior.
- Puede utilizar cualquier recipiente que sea resistente al calor.
- Utilice, siempre que sea posible, recipientes con base gruesa, puesto que esta compensa bien el calor. Si utiliza menaje con bases de poco espesor existe el riesgo de que los alimentos se calienten en exceso en algunos puntos. Por eso debe remover los alimentos con frecuencia.

- Utilice siempre los recipientes sobre los soportes suministrados. Los recipientes no se deben colocar directamente sobre el quemador.
- Coloque los recipientes sobre los soportes de modo que no se vuelquen. Es posible que se inclinen mínimamente.

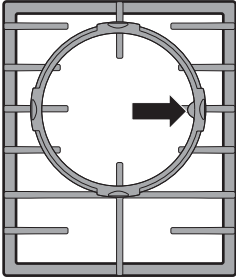


- No utilice ollas o cazuelas con base con bordes apoyados.

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.



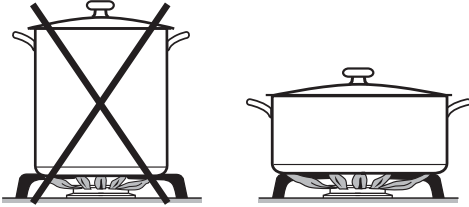
- Coloque el aro para sartén wok en la base de la sartén de manera que se apoye firmemente y no se pueda mover (ver imagen).

Pieza adicional

Deberá utilizar una pieza adicional cuando desee utilizar recipientes que tengan un diámetro menor que el que se indica en la tabla.

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.

Manejo

Sistema de encendido rápido

El wok está dotado de 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



Riesgo de quemaduras por sobrecalentamiento del alimento.

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

¡No deje el wok desatendido mientras esté en funcionamiento!

- 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.

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

- 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.

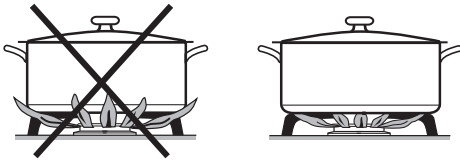
- Presione el mando y gírelo hacia la izquierda, hacia el símbolo de la llama grande.

- 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

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.



En el mando, entre el ajuste grande y pequeño, a las 6 h, se encuentra el bloqueo. Deberá pulsar ligeramente el mando para evitar dicho bloqueo.

- Regule la llama de forma que en ningún caso sobresalga por encima del recipiente.
- Para cambiar del ajuste grande al pequeño, gire el mando hacia la izquierda hasta el bloqueo. Presione el mando, gírelo por encima del bloqueo y suéltelo. Ahora podrá ajustar la potencia deseada.
- Para cambiar del ajuste pequeño al grande, gire el mando hacia la derecha hasta el bloqueo. Presione el mando, gírelo por encima del bloqueo y suéltelo. Ahora podrá ajustar la potencia deseada.

Desconexión

- Gire el mando hacia la derecha hasta • Quemador apagado.

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

Indicaciones de funcionamiento/calor residual

La indicación de funcionamiento se ilumina cuando se enciende el quemador. Transcurrido un tiempo, se ilumina también la indicación de calor residual. La indicación de funcionamiento se apaga cuando se apaga el quemador. La indicación de calor residual permanece encendida, mientras haya calor.

En caso de que la indicación de calor residual parpadee, eso significa que se ha producido una anomalía (ver capítulo "Qué hacer si...").

 Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

Después del proceso de cocción, el soporte para recipientes, el quemador y el wok están calientes.


No toque el soporte, el quemador o el wok mientras la indicación de calor residual esté encendida.

Dispositivos de seguridad

Desconexión de seguridad


Su wok está equipado con un seguro termoeléctrico de encendido. 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 el wok durante un fallo de corriente.

 Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

Cuando el proceso de cocción ha terminado, la superficie del wok, los soportes de la olla y los quemadores están calientes.

Deje enfriar las superficies antes de limpiar el wok.

 Daños debidos a humedad entrante.

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

No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar el wok.

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 el wok 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


Deje que el elemento ProLine se enfríe antes de proceder a limpiarlo.

- Limpie el elemento ProLine y los accesorios después de cada uso.
- Seque bien el elemento ProLine después de cada limpieza húmeda, 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.

Limpeza de los mandos

- Limpe el mando/los mandos con una bayeta, un poco de detergente suave y agua templada. Ponga previamente a remojo la suciedad muy adherida.
- Seque el/los mando/s con un paño limpio.

Limpiar los soportes para recipientes

- Retire el soporte para recipientes.
- Limpe 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.

Limpeza del aro para la sartén wok/accesorio combinado

- Limpe el aro para la sartén wok y el accesorio combinado en el lavavajillas o con una bayeta limpia, detergente suave y agua caliente. Ponga previamente a remojo la suciedad muy adherida.
- Seque bien el aro y el accesorio combinado con un paño limpio.

Limpeza y mantenimiento

Limpeza 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.

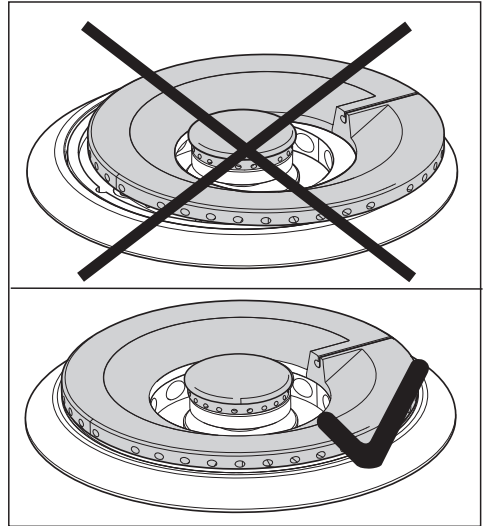
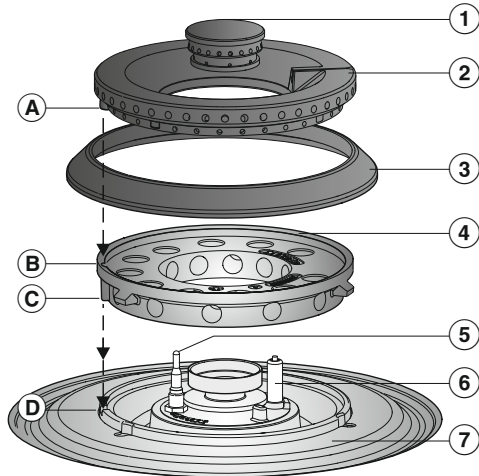
- Limpie las piezas del quemador que no se pueden desmontar con un paño húmedo.
- Limpie con precaución el electrodo de encendido y el termoelemento con un paño bien escurrido.

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.

Montar el quemador



- Coloque el cabezal del quemador ④ sobre la pieza inferior ⑦, de forma que el termoelemento ⑤ y el electrodo de encendido ⑥ pasen por la perforación del cabezal del quemador. La leva A de la tapa del quemador debe encajar en la ranura B de la cabeza del quemador. La leva C de la tapa del quemador debe encajar en la ranura D de la pieza inferior del quemador.
- Coloque el aro del quemador ③.
- Coloque encima la tapa del quemador ① y ②.

⚠ En caso de montarlo de forma incorrecta, no se garantiza su correcto funcionamiento. Esto podría producir daños en el aparato y lesiones. Preste atención a colocar correctamente las piezas del quemador.

Limpeza y mantenimiento

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.

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

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

Problema	Causa y solución
En la primera puesta en funcionamiento o después de un periodo largo de tiempo sin utilizarlo el quemador no se enciende.	<p>Puede ser que haya aire en la conducción de gas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Intente encenderlo de nuevo.
Después de intentarlo varias veces, el quemador no se enciende.	<p>Se ha producido una anomalía técnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gire todos los mandos hacia la derecha hasta la posición • Quemador apagado e interrumpa el suministro de electricidad a la placa durante algunos segundos. <p>No se ha montado el quemador correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Monte el quemador correctamente. <p>No está abierto el dispositivo para cortar el gas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Abra el dispositivo para cortar el gas. <p>El quemador está húmedo y/o sucio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie y seque el quemador. <p>Los orificios de las llamas están obstruidos y/o húmedos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie y seque los orificios de las llamas.
La llama de gas se apaga después del encendido.	<p>Las llamas no tocan el termoelemento, no está lo suficientemente caliente: las piezas del quemador no están colocadas correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque correctamente las piezas del quemador. <p>El termoelemento está sucio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Elimine la suciedad.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
La llama de gas cambia.	<p>No están colocadas correctamente las piezas del quemador.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Coloque correctamente las piezas del quemador. <p>El botón del quemador o los orificios de la tapa del quemador están sucios.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Elimine la suciedad.
La llama de gas se apaga durante el funcionamiento.	<p>No están colocadas correctamente las piezas del quemador.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Coloque correctamente las piezas del quemador.
La indicación de funcionamiento/calor residual de un quemador parpadea.	<p>Se ha ido la luz.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Gire todos los mandos hacia la derecha hasta • Quemador apagado. En caso de restablecerse el suministro de electricidad, podrá volver a manejar la placa.
No funciona el dispositivo de encendido eléctrico del quemador.	<p>El fusible de la instalación doméstica se ha disparado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si fuera necesario, llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta. <p>Hay restos de comida entre el electrodo de encendido y la tapa del quemador. El termoelemento está sucio.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Elimine la suciedad (tenga en cuenta las indicaciones que aparecen en el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).

Accesorios opcionales (no suministrados)

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

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

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

Limpiador para vitrocerámicas y superficies de acero inoxidable 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 leve.

Servicio Post-venta

Contacto en caso de anomalías

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

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

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

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

Placa de características

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

Garantía

El presente producto está sujeto a la garantía legalmente establecida en el Real Decreto Ley 1/2007 de 16 de noviembre por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, o el texto legal que en su caso lo sustituya.

Advertencias de seguridad para el montaje

 Daños derivados de un montaje incorrecto.

El elemento ProLine podría resultar dañado debido a un montaje incorrecto.

El montaje del elemento ProLine deberá ser realizado por personal autorizado.

 Daños producidos por la caída de objetos.

Durante el montaje de un armario alto o de una campana extractora el elemento ProLine podría resultar dañado.

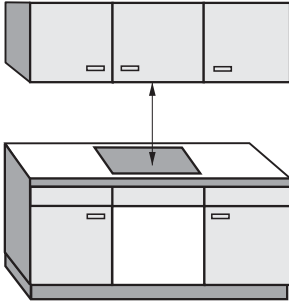
Monte el elemento ProLine una vez estén ya montados el armario superior y la campana extractora.

- ▶ Para emplazar el elemento ProLine deberán respetarse las directivas y normativas vigentes de cada país.
- ▶ Los contrachapados de la encimera deben estar tratados con pegamento termorresistente (100 °C), para que no se desprendan ni se deformen. También los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.
- ▶ Por si se produjera una llamarada, la placa de gas no debe montarse nunca al lado de una freidora. Debe respetarse una distancia de al menos 288 mm.
- ▶ El elemento ProLine no deberá montarse por encima de frigoríficos, lavavajillas, lavadoras ni secadoras.
- ▶ Tras el montaje del elemento ProLine, 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 del elemento ProLine, 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 les deberá someter a cargas mecánicas.
- ▶ Cumpla con las distancias de seguridad que se mencionan en las siguientes páginas.

Instalación

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad por encima del elemento ProLine



Entre el elemento ProLine 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 o si hubiera instalados sobre el elemento ProLine materiales fácilmente inflamables (p. ej., una balda), la distancia de seguridad deberá ser como mínimo de 760 mm.

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

Distancia de seguridad trasera / lateral

El elemento ProLine deberá instalarse preferentemente dejando suficiente espacio a derecha e izquierda.

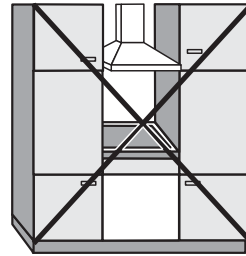
En la parte posterior del elemento Pro-Line se deberá mantener la distancia mínima indicada ① más abajo respecto a la pared de un armario alto o de la estancia.

En uno de los lados del elemento SmartLine (derecho o izquierdo) respecto a una pared de armario alto o de la estancia se deberá mantener la distancia mínima indicada ②, ③ y en el lado opuesto una distancia mínima de 300 mm.

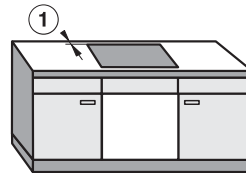
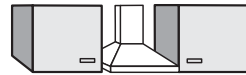
① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de ésta:
50 mm

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:
250 mm.

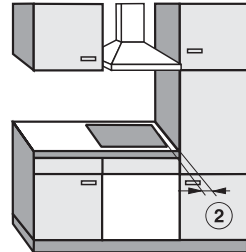
③ Distancia mínima **a la izquierda** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. una armario alto) o una pared de la estancia:
250 mm.



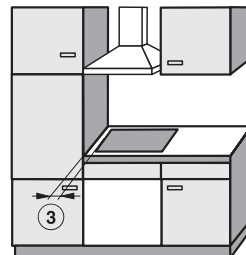
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

Instalación

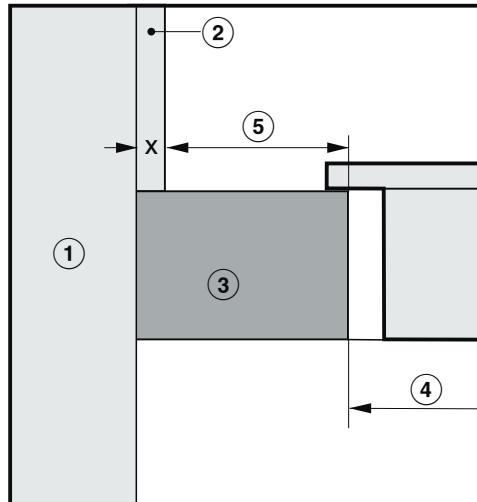
Distancia de seguridad con el revestimiento del hueco

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

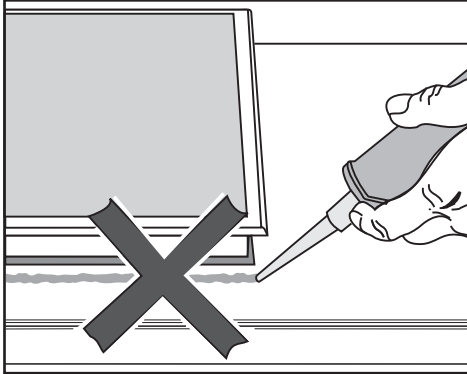
Ejemplo: el grosor del revestimiento es 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distancia mínima } 35 \text{ mm}$



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

Indicaciones para la instalación

Junta entre el elemento ProLine y la encimera



⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

El elemento ProLine y la encimera pueden resultar dañados durante el desmontaje del elemento si se sella con productos de sellado.

No utilice productos de sellado entre el elemento ProLine y la encimera.

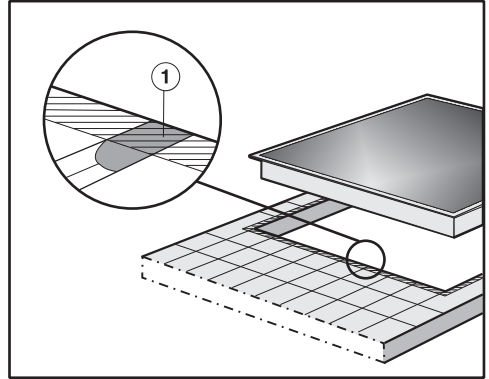
La junta situada por debajo del borde de la parte superior del aparato garantiza un sellado suficiente con la encimera.

Cinta de sellado

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

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

Encimera con azulejos



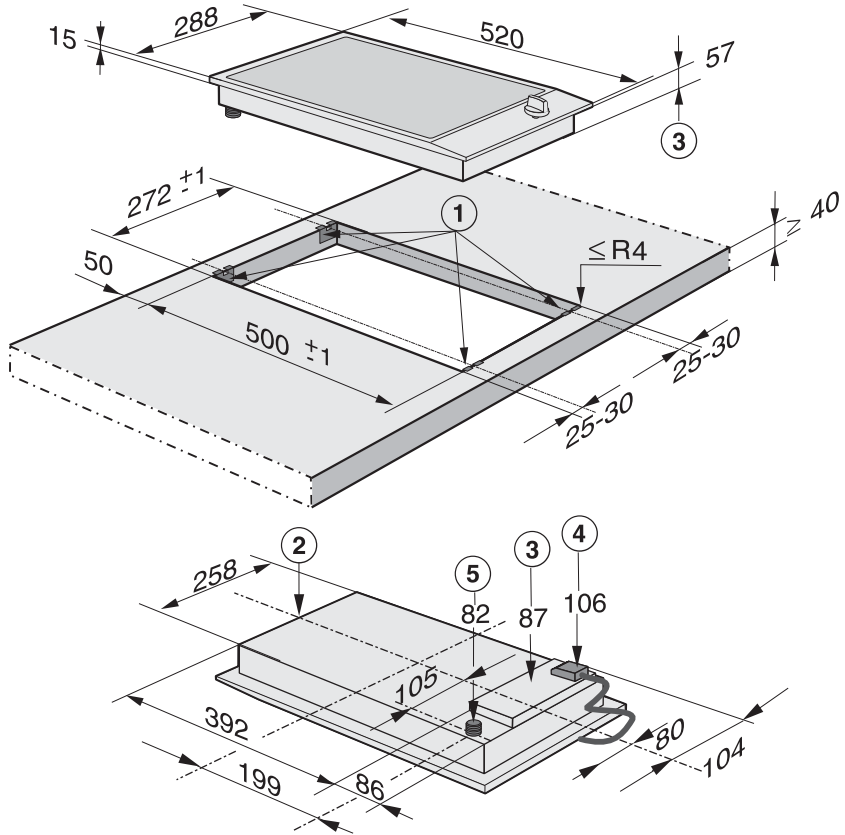
Las ranuras ① y la zona rayada situada por debajo de la superficie de apoyo del elemento ProLine deberán ser lisas y regulares para que el elemento ProLine asiente de forma homogénea y la junta por debajo del borde de la parte superior del aparato garantice el sellado con la encimera.

Instalación

Medidas de empotramiento

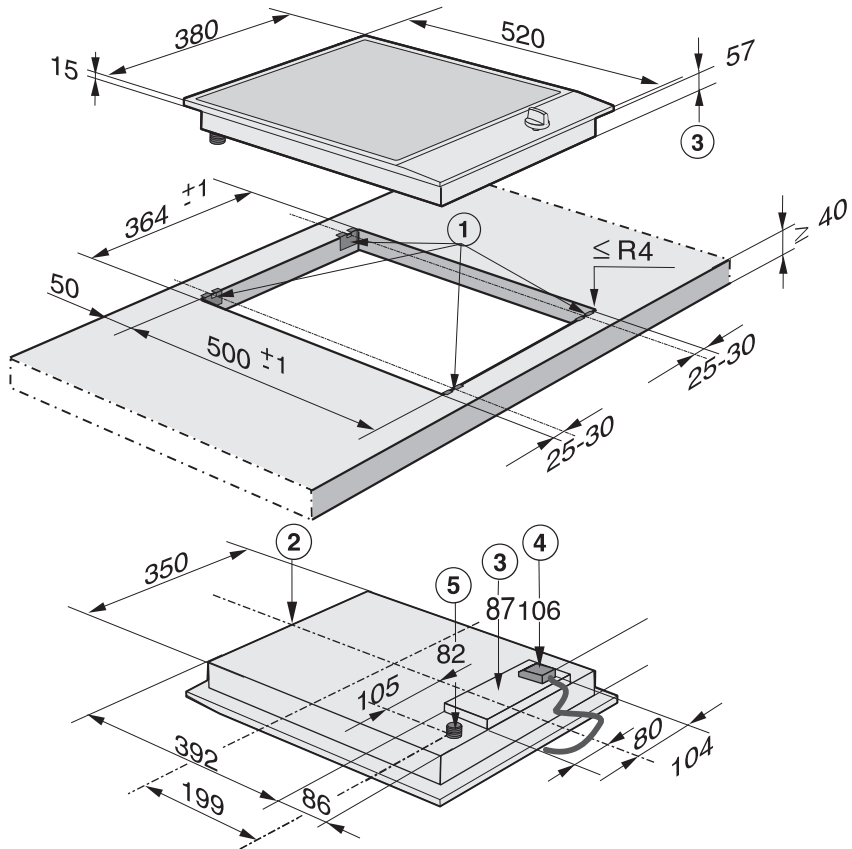
Todas las dimensiones se indican en mm.

CS 1011-1



- ① Muelles opresores
- ② parte anterior
- ③ Altura del aparato
- ④ Altura de montaje Caja con cable de conexión a la red
Conexión a la red L = 2.000 mm
- ⑤ Altura de montaje Conexión a gas R ½" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

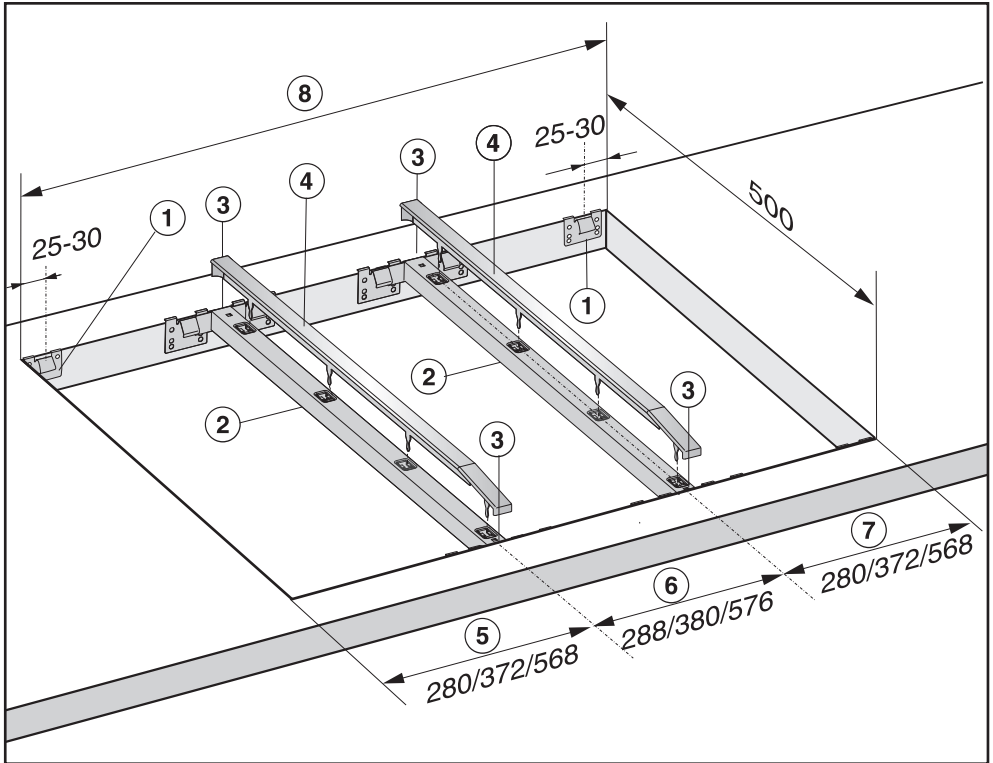
CS 1021-1



- ① Muelles opresores
- ② parte anterior
- ③ Altura del aparato
- ④ Altura de montaje Caja con cable de conexión a la red
Conexión a la red L = 2.000 mm
- ⑤ Altura de montaje Conexión a gas R ½" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

Instalación

Recorte de la encimera para varios elementos ProLine



Ejemplo: 3 elementos ProLine

- ① Muelles opresores
- ② Listones intermedios
- ③ Espacio entre los listones y la encimera
- ④ Tapa
- ⑤ Ancho del elemento ProLine menos 8 mm
- ⑥ Ancho del elemento ProLine
- ⑦ Ancho del elemento ProLine menos 8 mm
- ⑧ Hueco de la encimera

Calcular el hueco de la encimera

Los cerquillos del elemento ProLine sobresalen 8 mm a la izquierda y la derecha sobre la encimera.

- Sume los anchos de los elementos ProLine y reste 16 mm.

Ejemplo:

$$288 \text{ mm} + 288 \text{ mm} + 380 \text{ mm} = 956 \text{ mm} - 16 \text{ mm} = 940 \text{ mm}$$

Según el modelo, los elementos ProLine tienen un ancho de 288 mm, 380 mm o 576 mm (ver capítulo «Instalación», apartado «Medidas de montaje»).

Listones intermedios

En el caso del montaje de varios elementos ProLine se deberá colocar un listón intermedio entre cada uno de los distintos elementos. La posición correspondiente del listón intermedio depende del ancho del elemento ProLine.

Instalación

Montaje

Preparar la encimera

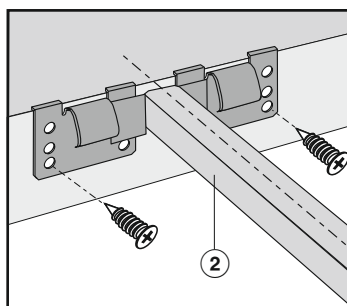
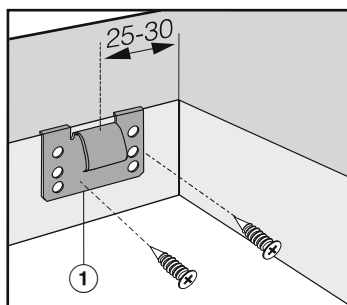
■ Haga el hueco de la encimera tal y como se muestra en el dibujo en «Medidas de empotramiento» o según el cálculo (ver capítulo «Instalación», apartado «Montaje de varios elementos ProLine»). Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).

■ 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 termostensible.

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 cerquillo y la encimera se reduce transcurrido un tiempo.

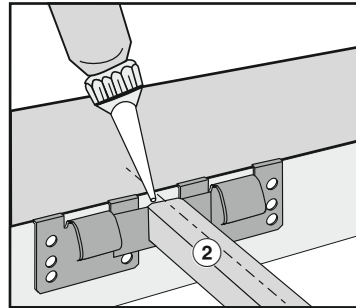
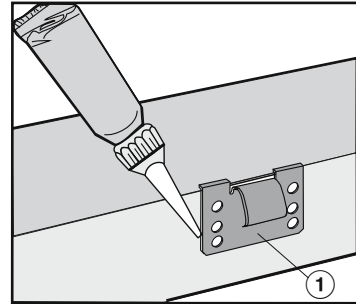
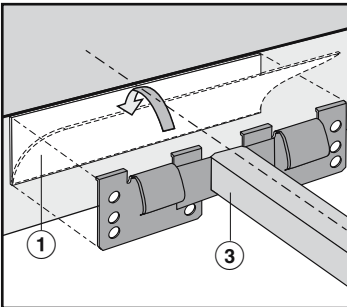
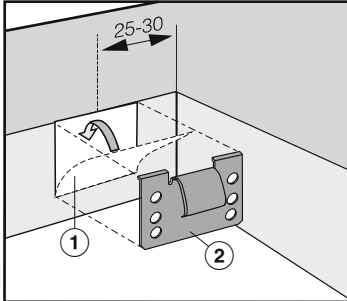
Fijación de los muelles de sujeción y listones intermedios - Encimera de madera



- Coloque los muelles opresores ① o los listones intermedios ② en el marco superior del hueco de empotramiento en las posiciones que se indican en las ilustraciones.
- Fije los muelles opresores ① o los listones intermedios ② con los tornillos de madera 3,5 x 25 mm adjuntos.

Fijación de los muelles de sujeción y listones intermedios - Encimera de piedra natural

Para fijar los muelles opresores o los listones intermedios necesita cinta adhesiva fuerte de doble cara (no se suministra con el aparato).



- Pegue la cinta ① en la parte superior del hueco de empotramiento indicada en la ilustración de la placa.
- Coloque los muelles opresores ② o los listones intermedios ③ en la parte superior del hueco y presione firmemente.

- Pegue los bordes laterales y el borde inferior de los muelles opresores ① o de los listones intermedios ② con silicona.
- Rellene el espacio ⑤ entre los listones ② y la encimera con silicona.

Instalación

Colocar el elemento ProLine

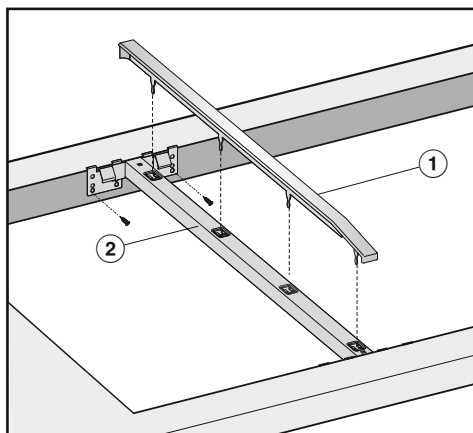
- Pase el cable de conexión a red hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Coloque el elemento ProLine, primero con la parte delantera, en el hueco de empotramiento.
- Presiónelo con ambas manos hacia abajo por los bordes y de forma homogénea, hasta que se note que encaja. Tenga en cuenta que la junta quede sobre la encimera después del empotramiento, para que quede garantizada la estanqueidad de la encimera.

En ningún caso utilice adicionalmente otro material de sellado para sellar el elemento ProLine (p. ej., silicona).

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

Colocación de varios elementos ProLine

- Coloque a un lado el elemento ProLine hasta que pueda ver los agujeros del listón intermedio.



- Encaje la tapa ① en los agujeros previstos para ella en el listón intermedio ②.
- Coloque el siguiente elemento ProLine, primero con la parte delantera, en el hueco de empotramiento.
- Siga los pasos descritos anteriormente.

Conexión del elemento ProLine

- Conecte el elemento/los elementos ProLine a la red eléctrica y la conexión de gas (ver capítulo «Instalación», apartados «Conexión eléctrica» y «Conexión de gas»).

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.

Sacar los elementos ProLine

- En caso de que el elemento ProLine esté accesible por la parte inferior, presiónelo desde abajo. Presone la parte posterior primero hacia afuera.
- En caso de que el elemento ProLine no sea accesible desde la parte inferior, agárrelo por la parte trasera con las dos manos, tire de él hacia adelante y después extráigalo hacia arriba.


Instalación

Conexión de gas

 Peligro de explosión debido a una conexión a gas inadecuada.

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

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

 Peligro de explosión debido a un montaje inadecuado.

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

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

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


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

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

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

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

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

 Daños producidos por sobrecalentamiento.

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

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

⚠ Riesgo de explosión por cables de conexión dañados.

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

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

Ajuste la placa a las directrices de gas vigentes. Compruebe la 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 $1/2"$. Hay dos posibilidades de conexión:

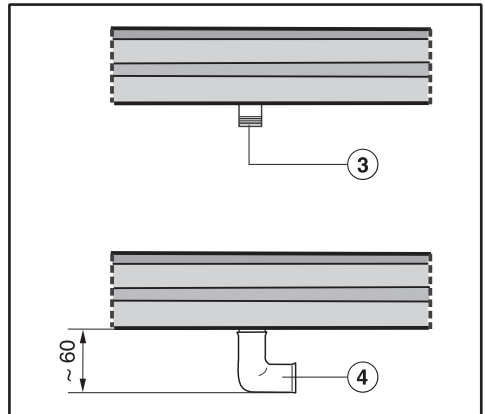
- cable de conexión fijo
- cable de conexión flexible conforme a DIN 3383 parte 1, longitud máxima 2.000 mm

⚠ 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 de gas R $1/2"$ - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Codo 90 °

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

Instalación

Potencia del quemador


Potencia nominal

Tipo de gas	Ajuste grande		Ajuste pequeño
	KW	g/h	kW
Gas natural H	6,0	-	0,26
Gas licuado	5,4	394	0,26

Conexión eléctrica

El elemento ProLine se distribuye de serie "preparado para conectarlo" a una base de enchufe con toma de tierra.


Coloque el elemento ProLine de manera que la toma de corriente quede totalmente accesible. 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 del elemento ProLine 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 del elemento ProLine.

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.

Adaptación a otro tipo de gas

⚠ Peligro de explosión debido a un montaje inadecuado.

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

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

Tabla de inyectores

Las indicaciones de los inyectores se basan en un diámetro de taladro de $\frac{1}{100}$ mm.

	Ø	
	inyector principal	inyector de ajuste pequeño
Gas natural H	1,75 Nr. 34	0,88/0,42
Gas licuado	1,12 Nr. 7	0,60/0,23

Cambiar los inyectores

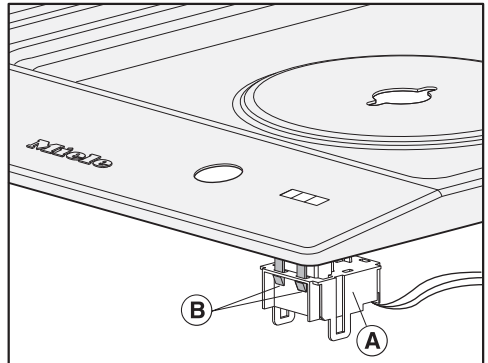
- Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica y cierre la conducción de gas.

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

Retirar la parte superior del aparato

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

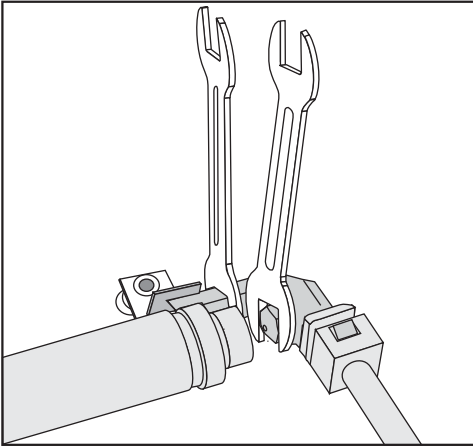
- Tire del mando hacia arriba.
- Retire las piezas sueltas del quemador.
- Afloje los tornillos de sujeción del quemador.
- Retire la parte superior del aparato.



- Retire con precaución la parte superior. Tenga en cuenta que la unidad de iluminación **A** situada por debajo de la pieza superior del aparato no se levante. Para soltar la unidad de iluminación, presione ambos ganchos de encaje **B**.

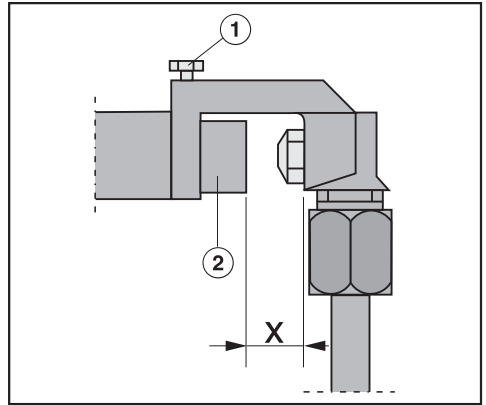
Adaptación a otro tipo de gas

Cambiar el inyector principal del quemador externo



- Gire el inyector principal hacia la izquierda para sacarlo del soporte con una llave de boca SW 10 y sujételo con una llave de boca SW 13 (ver ilustración).
- Atornille el nuevo inyector (ver tabla), sujetándolo de nuevo contra el soporte con la llave de boca.
- Asegure el inyector con lacre para que no se suelte de manera involuntaria.

Compruebe la distancia entre la boquilla principal y el quemador externo.



- ① Tornillo de sujeción
- ② Manguito de aire

La distancia "x" **debe ser** para:
Gas natural: 6 mm
Gas líquido: 13 mm

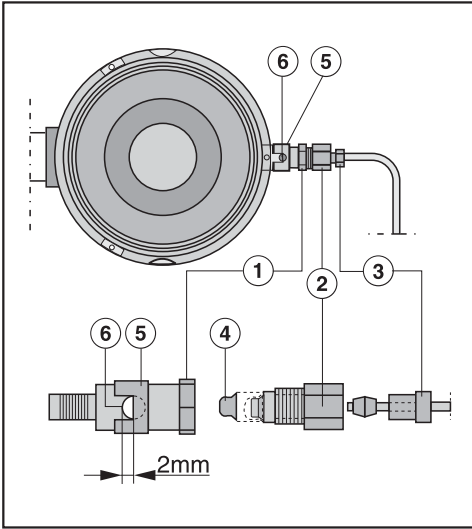
Establecer la distancia x

- Afloje el tornillo de sujeción ① y mueva el manguito de aire ②.
- Vuelva a apretar el tornillo de sujeción.

Adaptación a otro tipo de gas

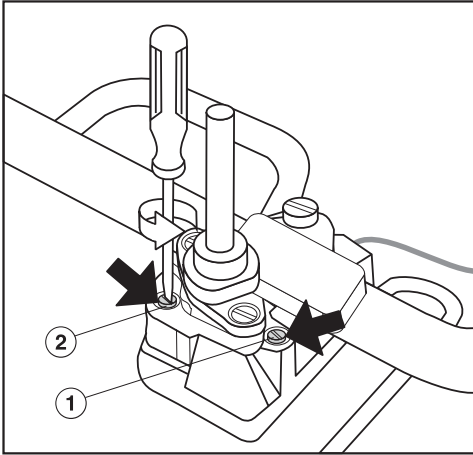
Sustituir el inyector principal del quemador interno

- Apriete todas las piezas en el orden inverso y compruebe la estanqueidad.



- ④ Placa del inyector (inyector principal para el quemador interno)
 - ⑤ Manguito de aire
 - ⑥ Apertura de aire
- Gire el tornillo ③ para sacarlo de la pieza roscada ② con una llave de boca SW 8, y sujételo con una llave de boca SW 12.
 - Gire el tornillo de la pieza ② para sacarlo de la pieza ① con una llave de boca SW 12, sujételo con una llave de boca SW 12.
 - Retire la placa de inyectores ④ incluida en la pieza ① e inserte la nueva (ver la tabla de inyectores).
 - Ajuste las dos aperturas de aire ⑥ moviendo el manguito de aire ⑤ a la distancia (2 mm).

Cambiar los inyectores de ajuste pequeño



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: 0,60)

- 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 apriételes bien.
- Asegure los inyectores con lacre para que no se suelten de manera involuntaria.

Comprobar el funcionamiento

- Compruebe la estanqueidad de las piezas conductoras de gas.
- Vuelva a montar la placa.
- Compruebe el comportamiento de quemado al poner en funcionamiento todos los quemadores:
 - En el ajuste pequeño la llama no debe apagarse, ni siquiera cuando se gire rápidamente el mando de ajuste grande a ajuste pequeño.
 - En el ajuste grande la llama de gas debe tener un centro claramente visible.
- Pegue el letrero adjunto al juego de toberas encima de la etiqueta adhesiva con la indicación del tipo de gas.

Hojas de datos del producto

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

Información sobre placas de gas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	CS 1011-1
Número de quemadores de gas	
Eficiencia energética por quemador de gas ($EE_{\text{quemador de gas}}$)	1. = 57,6
Eficiencia energética de la placa de gas, calculado por kg ($EC_{\text{placa gas}}$)	57,6

Información sobre placas de gas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	CS 1021-1
Número de quemadores de gas	
Eficiencia energética por quemador de gas ($EE_{\text{quemador de gas}}$)	1. = 57,6
Eficiencia energética de la placa de gas, calculado por kg ($EC_{\text{placa gas}}$)	57,6

Miele S.A.U.

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

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

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

Alemania**Dirección del fabricante**

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

CS 1011-1, CS 1021-1

es-ES

M.-Nr. 11 174 010 / 02