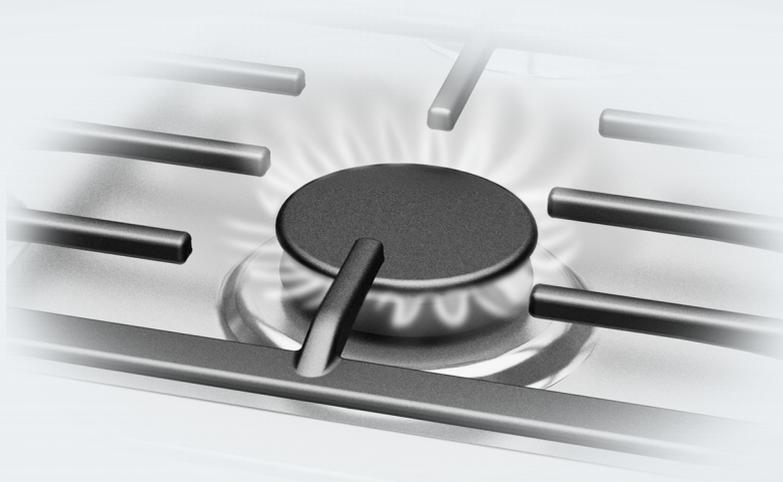


Instrucciones de instalación y funcionamiento

Parrilla de 30 in, 36 in, 48 in



Para evitar accidentes y daños a la cocina, **debe** leer todas las instrucciones antes de instalar o usar el aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: En caso de no cumplir con exactitud las instrucciones en este manual, puede ocurrir un incendio o explosión y causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- No utilice ni guarde gasolina u otros líquidos o vapores inflamables alrededor de este o de cualquier otro aparato.
- **QUÉ HACER SI SIENTE OLOR A GAS**
 - Apague las falmas cerrando la válvula de paso del gas
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No utilice ningún teléfono dentro del edificio.
 - Comuníquese con su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Abra las ventanas para mayor ventilación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por instaladores, agencias de servicios o proveedores de gas calificados.
(En Massachusetts, la instalación debe ser realizada por un instalador de gas/gasista certificado).
- Nota para el instalador:
Deje este instructivo de instalación en manos del consumidor para uso del inspector de instalaciones eléctricas/de gas de la región.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	2
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	5
Guía de la parrilla	16
KMR 1124 G/LP.....	16
KMR 1134 G/LP.....	17
KMR 1135 G/LP.....	18
KMR 1136 G/LP.....	19
KMR 1354 G/LP.....	20
KMR 1355 G/LP.....	21
KMR 1356 G/LP.....	22
Consejos sobre el funcionamiento	23
Reencendido automático.....	23
Antes del primer uso	24
Primera limpieza de la parrilla.....	24
Templado de la placa de la plancha.....	24
Funcionamiento de los quemadores	26
Encendido.....	26
Ajuste de la llama.....	27
Apagado.....	27
Batería de cocina	28
Consejos para el ahorro de energía	29
Funcionamiento de la parrilla	30
Ensamble de la parrilla.....	30
Encendido de la parrilla.....	31
Consejos para usar la parrilla.....	32
Funcionamiento de la plancha	33
Encendido de la plancha.....	33
Consejos para freír alimentos.....	34
Limpieza y cuidado	35
Parrilla.....	36
Rejillas aptas para lavavajillas.....	36
Perillas de control del quemador con acabado de acero inoxidable.....	36
Quemador para fuego lento/Quemadores eléctricos	36
Limpieza de la rejilla de parrilla apta para lavavajillas.....	37
Limpieza de la placa de la plancha.....	37

Índice

Preguntas más comunes	38
Información sobre la instalación	40
Distancia de la campana de cocina.....	40
Pesos	41
Plano de dimensiones	42
Conexión eléctrica	48
Conexión del gas	49
Valores del quemador	51
KMR 1124 G/LP	51
KMR 1134 G/LP	51
KMR 1135 G/LP	52
KMR 1136 G/LP	52
KMR 1354 G/LP	53
KMR 1355 G/LP	53
KMR 1356 G/LP	54
Conversión a otro tipo de gas	55
Cambio de los surtidores.....	56
Cuadro de surtidores	56
Desinstalación de la parte superior del aparato	57
Conversión del controlador de la presión de gas	58
Cambio de los surtidores del quemador doble	60
Cambio del surtidor principal y para fuego lento.....	60
Cambio de los surtidores pequeños.....	60
Cambio de los surtidores del quemador plano.....	61
Cuadro de surtidores	61
Cambio de la boquilla del quemador plano de la parrilla y la plancha.....	61
Control del funcionamiento adecuado.....	62
Servicio Técnico, placa de información, garantía de Miele	63
Medidas para la protección del medio ambiente	64

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar el aparato, cumpla con las siguientes precauciones básicas de seguridad:

Para prevenir accidentes y daños al aparato, lea este instructivo antes de instalar o usar la parrilla.

Este aparato cumple con los requisitos de seguridad actuales. El uso inapropiado del aparato puede causar lesiones personales y daños materiales.

Para evitar riesgos de lesiones personales o daños al aparato, lea detenidamente las instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato por primera vez. Estas instrucciones incluyen información importante sobre la instalación, la seguridad, el uso y el mantenimiento.

Miele no se hace responsable por los daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Conserve estas instrucciones en un lugar seguro y compártalas con los futuros usuarios.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso

- ▶ La parrilla está diseñada para uso doméstico así como para usos en otros entornos similares.
- ▶ Este aparato no está diseñado para uso al aire libre.
- ▶ La parrilla está diseñada solo para uso residencial para preparar alimentos y mantenerlos calientes. Cualquier otro uso es por cuenta y riesgo del propietario y podría ser peligroso.
- ▶ Las personas que no son capaces de operar de forma segura la cocina, debido a las capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o por falta de experiencia o conocimiento, solo pueden utilizar el aparato si están supervisadas mientras lo hacen. Estas personas solo pueden utilizar el aparato sin supervisión cuando se les haya demostrado cómo usarlo de manera segura y si son capaces de reconocer y comprender los posibles riesgos de un uso inadecuado.

*** NO USAR COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE, ES PELIGROSO.**

*** MANTENGA LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LIQUIDOS FLAMABLES.**

*** NO OBSTRUIR LA VENTILACIÓN DE GASES DE COMBUSTIÓN DEL ASADOR.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Niños

- ▶ No deje a niños sin supervisión: No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde está instalada la parrilla. No permita que se sienten o paren sobre ninguna parte del aparato.
- ▶ Los niños deben mantenerse alejados de la parrilla.
- ▶ Supervise a los niños que se encuentren cerca de la parrilla y no les permita que jueguen con el aparato.
- ▶ La parrilla se calienta durante su uso y permanece caliente durante un tiempo después de haberla apagado. Mantenga a los niños lejos del aparato hasta que se enfríe y no haya riesgo de quemaduras.
- ▶ Peligro de asfixia. Asegúrese de que los envoltorios de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños.
- ▶ ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
No guarde objetos que llamen la atención de los niños en lugares situados encima o detrás de la parrilla. De lo contrario, los niños pueden verse tentados de trepar por el aparato.
- ▶ ¡Riesgo de sufrir quemaduras o escaldaduras!
Aleje todos los mangos de la parte superior de la parrilla para evitar que los niños puedan volcar ollas y cacerolas y sufrir quemaduras.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Seguridad técnica

- ▶ Si no se respeta la información de las instrucciones de instalación, pueden producirse lesiones graves o fatales en niños y adultos.
- ▶ La instalación, las reparaciones y el trabajo de mantenimiento deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado por Miele de conformidad con todas las normas de seguridad nacionales y locales y con las instrucciones de instalación provistas. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele para efectuar revisiones, reparaciones o ajustes. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no autorizadas pueden ser peligrosos y pueden provocar la nulidad de la garantía.
- ▶ Mantenimiento por el usuario: No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en las instrucciones. Las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico calificado.
- ▶ Una parrilla dañada puede ser peligrosa. Controle siempre el aparato en busca de signos de daños. Nunca utilice un aparato dañado.
- ▶ El funcionamiento fiable y seguro de la parrilla solo puede garantizarse si se ha conectado a la red eléctrica pública.
- ▶ La seguridad eléctrica de la parrilla solo puede garantizarse cuando está correctamente conectada a tierra. El cumplimiento de este requisito de seguridad fundamental es absolutamente obligatorio. Si tiene alguna duda, solicite a un técnico calificado que inspeccione el sistema de cableado del edificio.
- ▶ Instalación correcta: Asegúrese de que un técnico competente realice la instalación y la conexión a tierra del aparato.
- ▶ No utilice el aparato hasta que esté correctamente instalado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ Para evitar dañar la parrilla, asegúrese de que la información (voltaje y frecuencia) que aparece en la placa de información se corresponda con el suministro eléctrico del edificio antes de conectar el aparato.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

▶ La instalación y el mantenimiento de la conexión de gas deben ser realizados por instaladores, agencias de servicios o proveedores de gas calificados.

▶ No utilice un supresor o cable de extensión para conectar la parrilla a la corriente eléctrica (riesgo de incendio).

▶ Este aparato no se debe utilizar ni operar en lugares en movimiento (p. ej., en un barco).

▶ El contacto con los cables eléctricos o cualquier modificación que se realice en la instalación eléctrica o mecánica de la parrilla puede suponer graves riesgos para su seguridad, así como deteriorar el correcto funcionamiento del aparato.

Bajo ninguna circunstancia abra la carcasa del aparato.

▶ Las reparaciones no realizadas por técnicos de servicio autorizados de Miele anularán la garantía.

▶ Los componentes defectuosos solo deben ser reemplazados con repuestos Miele originales. Solo con estas piezas puede el fabricante garantizar la seguridad del aparato.

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

- Retire el fusible,
- active el disyuntor, o
- desconecte la unidad. Tire del enchufe, no del cable.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

– Cierre el suministro de gas y desconecte la parrilla del suministro de gas. La instalación y el mantenimiento de la conexión de gas deben ser realizados por instaladores, agencias de servicios o proveedores de gas calificados.

▶ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si la parrilla tiene algún defecto, apague de inmediato el aparato y suspenda su uso. Desconecte la cocina del suministro de gas y electricidad y comuníquese con el Servicio Técnico de Miele.

▶ Si la parrilla está instalada detrás de una puerta del gabinete, no cierre la puerta mientras la cocina esté en funcionamiento. Se puede acumular calor y humedad detrás de la puerta cerrada y ocasionar daños en la cocina, el gabinete y los pisos. No cierre la puerta hasta que la cocina se haya enfriado completamente.

▶ Al tratar de acceder a los gabinetes puede entrar en contacto con una hornalla caliente y sufrir quemaduras. Puede reducir el riesgo de quemaduras si instala una campana de cocina que se extienda al menos 4 ³/₄ in (12 cm) de la parte inferior de los gabinetes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso correcto

- ▶ No deje la parrilla sin supervisión cuando cocine a máxima potencia. Los alimentos derramados comenzarán a echar humo y se producirán salpicaduras de grasa, lo que puede hacer que se prenda fuego la cocina.
- ▶ El aceite y la grasa pueden prenderse fuego si se sobrecalientan. Nunca deje el aparato sin supervisión cuando cocine con aceite o grasa. Si el aceite o la grasa se prenden fuego, no trate de apagar las llamas con agua. Apague la parrilla y sofoque las llamas usando una tapa o una manta ignífuga adecuada.
- ▶ Sofoque el incendio o las llamas con un agente extintor de polvo químico seco o un extinguidor de tipo espuma.
- ▶ Almacenamiento dentro o sobre el aparato: No se deben almacenar materiales inflamables dentro del horno o cerca de la parrilla.
- ▶ Las llamas pueden prender fuego los filtros de grasa de la ventilación de la campana. No flambee debajo de la ventilación de la campana.
- ▶ Nunca caliente un utensilio de cocina vacío.
- ▶ No caliente alimentos en recipientes cerrados, ya que se puede acumular presión en el recipiente y hacer que explote. No utilice la parrilla para hervir o calentar latas.
- ▶ Si la parrilla está cubierta, si aún está caliente o si se encendió involuntariamente, hay peligro de que el material de la tapa se prenda fuego o explote. Nunca cubra la cocina con una tabla, un trapo o una lámina protectora.
- ▶ Cuando utilice un electrodoméstico cerca de la parrilla, p. ej., una batidora de mano, tenga cuidado de que el cable eléctrico no entre en contacto con la parrilla caliente. Esto podría dañar el aislamiento del cable.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Los utensilios de cocina hechos de plástico o papel de aluminio se derriten a altas temperaturas. No utilice utensilios de plástico o papel aluminio.
- ▶ La parrillas se calienta durante su uso y permanece caliente durante un tiempo después de haberla apagado. No toque el aparato si existe la posibilidad de que aún esté caliente.
- ▶ Puede quemarse con una parrillas caliente. Cuando cocine con el aparato, protéjase las manos con agarraderas o guantes resistentes al calor. Solo use agarraderas o guantes secos. Los paños mojados o húmedos conducen el calor más eficazmente y producen vapor, lo que puede causar quemaduras. Asegúrese de mantener todos los paños alejados de las llamas de gas. No utilice paños de gran tamaño, trapos de cocina o materiales similares.
- ▶ Si la parrillas se enciende involuntariamente o si aún está caliente, los objetos metálicos se pueden calentar. Otros elementos se pueden derretir o prender fuego. No almacene elementos que no utiliza sobre la cocina.
- ▶ El calor intenso puede dañar o incendiar la campana de una parrilla ubicada sobre la cocina. No utilice los quemadores sin un utensilio de cocina sobre ellos.
- ▶ No utilice la parrillas para calentar la habitación. Las altas temperaturas irradiadas podrían hacer que los objetos que se encuentran cerca de la parrillas se prendan fuego.
- ▶ Solo encienda los quemadores luego de ensamblar adecuadamente todas sus partes.
- ▶ Si el utensilio de cocina es demasiado pequeño, no se apoyará adecuadamente sobre el quemador. Si el utensilio de cocina es demasiado grande, el calor emitido por el fondo del utensilio puede dañar la encimera, las paredes con poca resistencia al calor (p. ej., paredes con paneles) o algunas partes de la parrilla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Asegúrese de que las llamas del quemador no sobresalgan por debajo del utensilio de cocina.
- ▶ Solo utilice utensilios de cocina con un fondo lo suficientemente grueso. De lo contrario, la parrilla podría dañarse.
- ▶ Utilice siempre las rejillas del quemador suministradas con la estufa. Nunca coloque utensilios directamente sobre el quemador.
- ▶ Remueva todas las salpicaduras de grasa y otros residuos inflamables (alimentos) que hayan caído sobre la parrilla. Representan un riesgo de incendio.
- ▶ Instale las rejillas de los quemadores hacia arriba para evitar rayaduras en la parrilla.
- ▶ No utilice bandejas para horno, sartenes o piedras para asar que cubran varios quemadores. El calor acumulado puede dañar el aparato.
- ▶ Si la parrilla no ha sido usada por un largo tiempo, asegúrese de limpiarla bien y hacerla revisar por un técnico autorizado antes de volver a utilizarla.
- ▶ El uso de la parrilla genera calor, humedad y productos combustibles en la habitación en la que se ha instalado. Asegúrese de que el aparato esté instalado en una ubicación con suficiente ventilación. No deben bloquearse las vías de ventilación natural. También se puede instalar un aparato de ventilación mecánica (p. ej., una campana de cocina).
- ▶ Es posible que el uso intensivo prolongado del aparato exija una ventilación adicional en la habitación, p. ej., abrir una ventana o aumentar la potencia de la campana de cocina.
- ▶ Pida a su instalador que le muestre dónde se ubica la válvula de cierre del gas y los fusibles o el panel del disyuntor en su departamento o casa. Asegúrese de saber cómo y dónde desconectar el suministro de gas y energía de su parrilla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Asegúrese de que el sistema de encendido esté limpio y seco para permitir que los quemadores enciendan y funcionen adecuadamente.
- ▶ ¡Peligro de incendio! Las prendas de vestir holgadas o colgantes se pueden prender fuego. Asegúrese de usar ropa adecuada cuando cocine. No permita que las prendas de vestir holgadas o los materiales inflamables entren en contacto con los quemadores mientras estén en uso.
- ▶ Cuando termine de cocinar, controle la posición de las perillas para asegurarse de que los quemadores estén apagados.
- ▶ Las rejillas, la tapa del quemador, las partes inferiores del quemador y cualquier otra parte ubicada cerca de la llama del quemador, aún puede estar muy caliente luego de cocinar y puede causar quemaduras. No toque estas partes cuando utilice la parrilla.
- ▶ El viento puede volar las cortinas sobre la parrilla y hacer que se prendan fuego. Si la cocina está instalada cerca de una ventana, no coloque cortinas largas.
- ▶ Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, cerámica o esmalte pueden usarse sobre una parrilla a gas sin que se quiebren por los cambios repentinos de temperatura.
- ▶ Las esponjas o los trapos mojados pueden causar quemaduras producidas por el vapor caliente si se utilizan para limpiar alimentos derramados sobre un quemador caliente. Algunos limpiadores pueden emanar vapores peligrosos si se aplican sobre una superficie caliente. Tenga cuidado cuando limpie la parrilla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

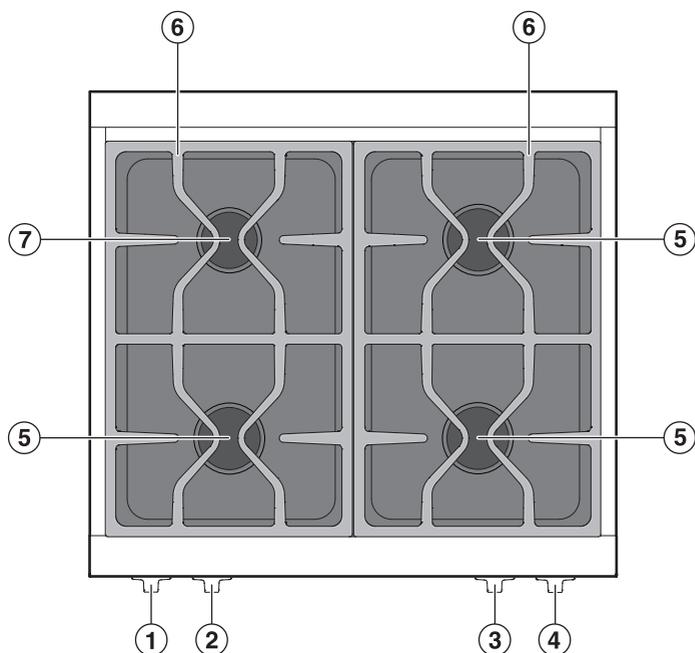
Limpieza y cuidado

- ▶ No utilice un limpiador a vapor para limpiar este aparato. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Y REVÍSELAS PERIÓDICAMENTE.

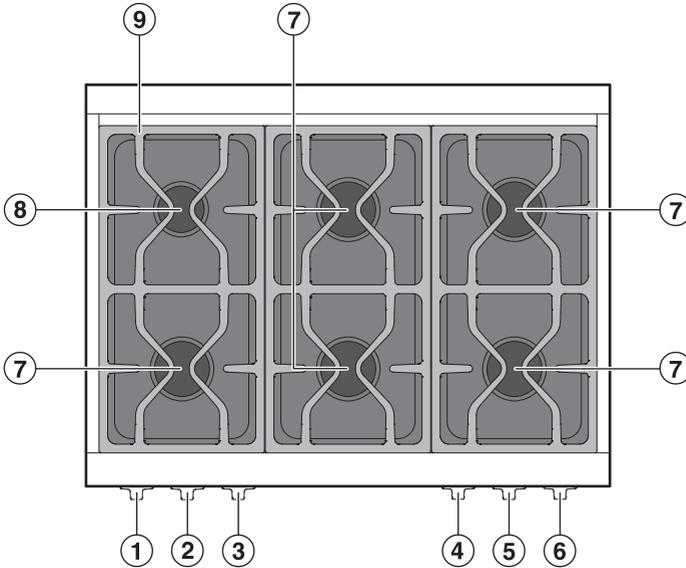
Guía de la parrilla

KMR 1124 G/LP



- ① Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo posterior
- ② Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo delantero
- ③ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho delantero
- ④ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho posterior
- ⑤ Quemadores súper rápidos
- ⑥ Rejillas aptas para lavavajillas ComfortClean
- ⑦ Quemador para fuego lento

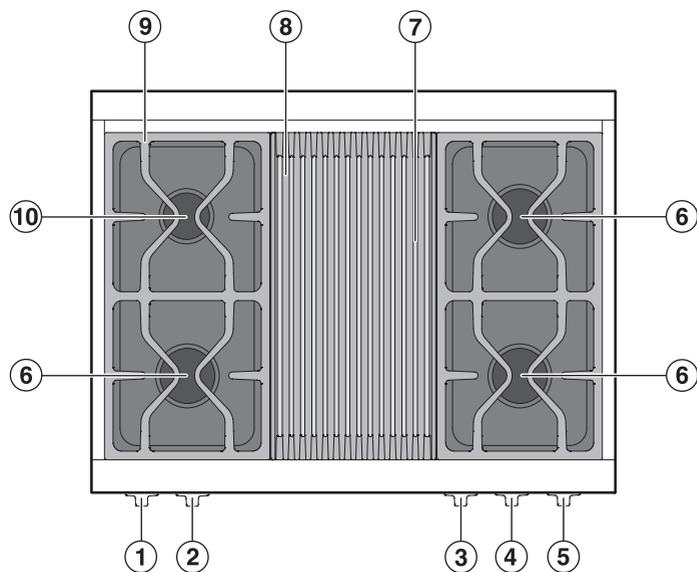
KMR 1134 G/LP



- ① Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo posterior
- ② Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo delantero
- ③ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central delantero
- ④ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central posterior
- ⑤ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho delantero
- ⑥ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho posterior
- ⑦ Quemadores súper rápidos
- ⑧ Quemador para fuego lento
- ⑨ Rejillas aptas para lavavajillas ComfortClean

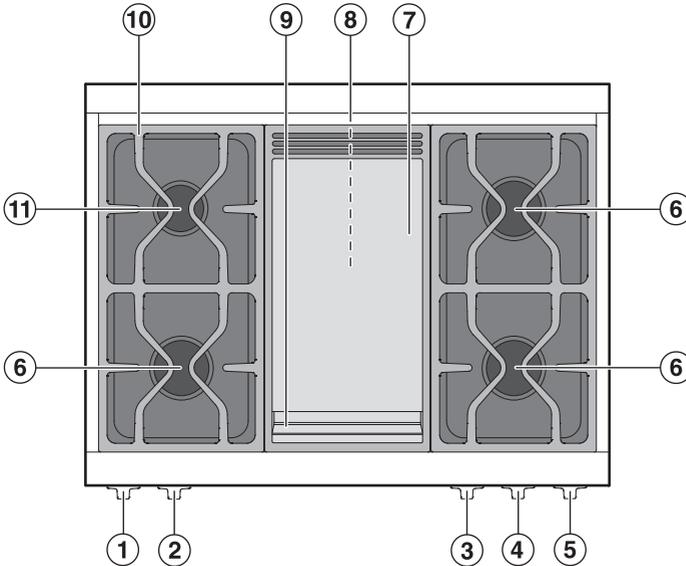
Guía de la parrilla

KMR 1135 G/LP



- ① Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo posterior
- ② Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo delantero
- ③ Perilla de control de la parrilla con luz posterior
- ④ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho delantero
- ⑤ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho posterior
- ⑥ Quemadores súper rápidos
- ⑦ Quemador infrarrojo de cerámica(tipo grill)
- ⑧ Rejilla de parrilla apta para lavavajillas ComfortClean
- ⑨ Rejillas aptas para lavavajillas ComfortClean
- ⑩ Quemador para fuego lento

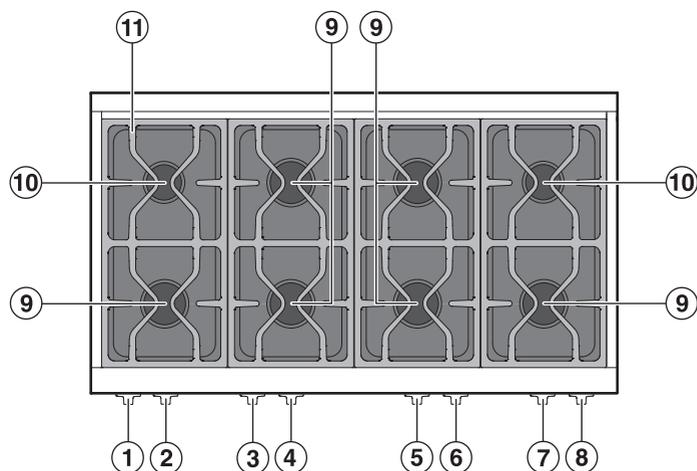
KMR 1136 G/LP



- ① Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo posterior
- ② Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo delantero
- ③ Perilla de control de la plancha con luz posterior
- ④ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho delantero
- ⑤ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho posterior
- ⑥ Quemadores súper rápidos
- ⑦ Placa de la plancha
- ⑧ Quemador infrarrojo de cerámica (tipo plancha)
- ⑨ Bandeja de escurrimiento de grasa de acero inoxidable apta para lavavajillas
- ⑩ Rejillas aptas para lavavajillas ComfortClean
- ⑪ Quemador para fuego lento

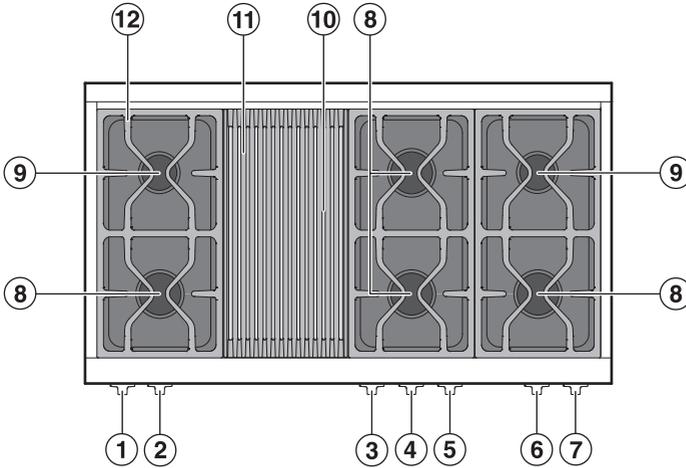
Guía de la parrilla

KMR 1354 G/LP



- ① Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo posterior
- ② Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo delantero
- ③ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central izquierdo posterior
- ④ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central izquierdo delantero
- ⑤ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central derecho delantero
- ⑥ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central derecho posterior
- ⑦ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho delantero
- ⑧ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho posterior
- ⑨ Quemadores súper rápidos
- ⑩ Quemadores para fuego lento
- ⑪ Rejillas aptas para lavavajillas ComfortClean

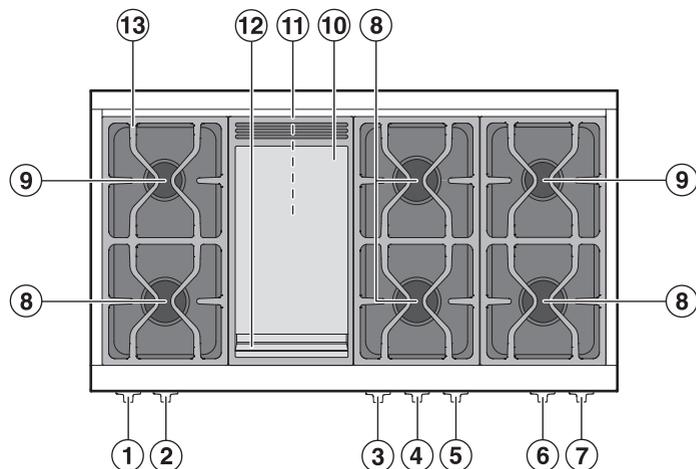
KMR 1355 G/LP



- ① Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo posterior
- ② Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo delantero
- ③ Perilla de control de la parrilla con luz posterior
- ④ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central delantero
- ⑤ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central posterior
- ⑥ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho delantero
- ⑦ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho posterior
- ⑧ Quemadores súper rápidos
- ⑨ Quemadores para fuego lento
- ⑩ Quemador infrarrojo de cerámica (tipo grill)
- ⑪ Rejilla de parrilla apta para lavavajillas ComfortClean
- ⑫ Rejillas aptas para lavavajillas ComfortClean

Guía de la parrilla

KMR 1356 G/LP



- ① Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo posterior
- ② Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo delantero
- ③ Perilla de control de la plancha con luz posterior
- ④ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central delantero
- ⑤ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central posterior
- ⑥ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho delantero
- ⑦ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho posterior
- ⑧ Quemadores súper rápidos
- ⑨ Quemadores para fuego lento
- ⑩ Placa de la plancha
- ⑪ Quemador infrarrojo de cerámica (tipo plancha)
- ⑫ Bandeja de escurrimiento de grasa de acero inoxidable apta para lavavajillas
- ⑬ Rejillas aptas para lavavajillas ComfortClean



Peligro de incendio.

No deje el aparato sin supervisión cuando esté cocinando.

No gire las perillas de control hacia la derecha más allá de Off (Apagado).

Puede producirse un breve reencendido durante la activación (al hacer clic una o dos veces), p. ej., a causa de una corriente de aire.

El activado automático de una perilla de control produce una chispa en todos los quemadores. Esto es normal y no indica una falla.

Reencendido automático

Su parrilla está equipada con una función de reencendido automático. Si la llama se apaga, p. ej. si han caído alimentos sobre ella o a causa de una corriente de aire, la llama se reencenderá automáticamente.



Si se produjo un corte de energía, la función de reencendido automático no funcionará correctamente. No utilice la parrilla durante un corte de energía eléctrica. Gire la perilla de control del quemador a la posición Off (Apagado).

Antes del primer uso

Primera limpieza de la parrilla

- Retire la lámina protectora y las etiquetas.
- Limpie todas las partes extraíbles del quemador con una esponja suave y una solución de agua tibia y una pequeña cantidad de jabón líquido para vajillas. Luego de limpiarlas, seque bien las partes y vuelva a ensamblar los quemadores (consulte "Limpieza y cuidado").
- Retire la rejilla de la parrilla y límpiela con una esponja suave y una solución de agua tibia y una pequeña cantidad de jabón líquido para vajillas. Luego de limpiarla, séquela bien.
- La placa de la plancha está engrasada para protegerla contra la corrosión. Límpiela con una esponja suave, una pequeña cantidad de jabón líquido para vajillas y agua tibia. Luego séquela.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo con un paño húmedo y, a continuación, séquelo.

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

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

Templado de la placa de la plancha

Debe templar la placa de la plancha antes de cocinar alimentos por primera vez. Este proceso evita que los alimentos se peguen y protege la superficie de la humedad.

- Configure la placa de la plancha en nivel High (Alto) durante 30 minutos.
- Luego de 30 minutos apague la placa de la plancha y déjela enfriar.

Mientras se calienta, la placa de la plancha cambia constantemente de color. Con el tiempo, la decoloración se puede hacer más intensa. Sin embargo, las propiedades de la placa de la plancha no se ven afectadas.

- Vierta una cucharadita de aceite vegetal que pueda calentarse a alta temperatura en medio de la placa de la plancha fría y distribúyala con una servilleta de papel. Evite los bordes de la placa.

No utilice demasiado aceite. El exceso de aceite deja una sustancia gelatinosa sobre la placa que debe ser removida.

- Retire cualquier exceso de aceite con una servilleta de papel.
- Caliente la placa de la plancha a nivel High (Alto) hasta que comience a salir humo.
- Apague la placa de la plancha.
- Cuando la placa de la plancha haya alcanzado una temperatura segura, retire con agua el exceso de aceite.

- Repita el proceso una vez que la placa de la plancha se haya enfriado por completo.

Funcionamiento de los quemadores

Encendido

- Para encender un quemador, empuje la perilla de control adecuada y gírela hacia la derecha hasta la posición High (Alto). El encendedor hará clic y encenderá el gas.
- Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control hasta la posición Off (Apagado). Ventile la habitación y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentarlo.
- Si el quemador no se enciende en el segundo intento, gire la perilla de control hasta la posición Off (Apagado) y consulte la sección "Preguntas frecuentes".

Perilla de control

- | | |
|----------------------|--|
| Off (Apagado) | El suministro de gas está cerrado:
Quemador apagado |
| High (Alto) | Nivel de llama máximo:
Potencia máxima de los quemadores superiores e inferiores |
| Fuego lento | Nivel de llama mínimo:
Quemador superior apagado
Potencia mínima del quemador inferior |

Encendido durante un corte de energía

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

- Empuje la perilla del quemador y gire hacia la izquierda hasta el nivel High (Alto).
- Encienda la mezcla emergente de gas/aire con un fósforo.

Ajuste de la llama

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

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



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

Apagado

No pase la posición Off (Apagado) cuando gire la perilla de control hacia la derecha.

- Gire la perilla de control hacia la derecha hasta la posición Off (Apagado).

Esto detiene el flujo de gas y apaga la llama.

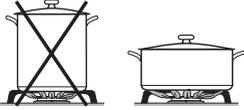
Batería de cocina

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



Consejos para el ahorro de energía

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



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

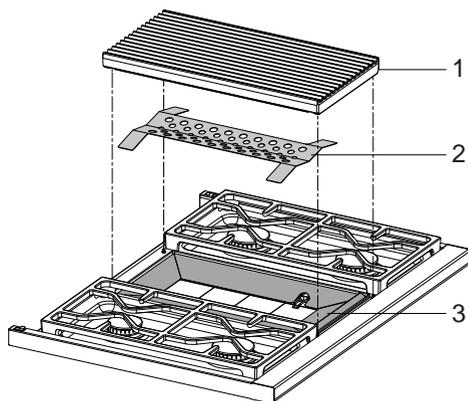
Funcionamiento de la parrilla

La parrilla tiene un quemador de cerámica que transfiere el calor intenso a los alimentos al dorar la parte externa para sellar los jugos. Tiene ajustes de potencia muy flexibles que, en función de los alimentos, varían de Low (Bajo) a High (Alto).

Ensamble de la parrilla

⚠ Riesgo de sufrir quemaduras
Los quemadores deben apagarse y debe dejar que se enfríen completamente.

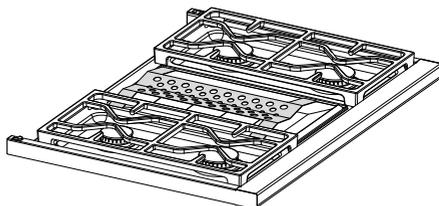
⚠ Riesgo de sufrir lesiones
La parrilla de hierro fundido es pesada.
Transporte la parrilla con cuidado y ubíquela de modo seguro sobre una base blanda para que quede apoyada sobre una superficie plana.



- ① Parrilla
- ② Bandeja colectora de grasa
- ③ Bandeja de escurrimientos
- ④ Marco

⑤ Borde

- Con una esponja suave, limpie la bandeja de escurrimiento ③ y con una solución de agua tibia y una pequeña cantidad de jabón líquido para vajillas, limpie la bandeja recolectora de grasa ②. Luego de limpiarlas, seque bien todas las partes.
- Retire la parrilla ① de la parrilla de gas.
- Coloque la bandeja de escurrimiento ③ en el centro sobre el borde del marco ④.
- Coloque la bandeja recolectora de grasa ② sobre el marco ④.



- Coloque la parrilla ① en su lugar.

Limpieza y cuidado

Consejo: Todas las partes pueden desmontarse en el orden inverso. También puede sacar el marco para limpiarlo.

Encendido de la parrilla

Cumpla siempre con las pautas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) sobre seguridad alimentaria.

- Empuje la perilla de control de la parrilla y gire hacia la izquierda hasta el nivel High (Alto).
- Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control hasta la posición Off (Apagado). Ventile la habitación y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentarlo.
- Si el quemador no se enciende en el segundo intento, gire la perilla de control hasta la posición Off (Apagado) y consulte la sección "Preguntas frecuentes".
- Precaliente la parrilla con la rejilla en su lugar durante aproximadamente 20 minutos.
- Seleccione el nivel de potencia deseado.

Perilla de control

Off (Apagado) El suministro de gas está cerrado:
Parrilla apagada

High (Alto) Potencia máxima

Low (Bajo) Potencia mínima

Encendido durante un corte de energía

 Existe riesgo de sufrir lesiones al encender manualmente el quemador plano durante un corte de energía. Nunca utilice la parrilla durante un corte de energía eléctrica.

- Apague la perilla de control de la parrilla.

Funcionamiento de la parrilla

Consejos para usar la parrilla



Peligro de incendio.

No deje el aparato sin supervisión cuando esté cocinando.

- Seque los alimentos mojados con una servilleta de papel para evitar salpicaduras cuando los cocine en la parrilla.
- No sale la carne antes de cocinarla en la parrilla o se secará demasiado.
- Seleccione cortes magros de carne o retire la grasa antes de cocinarlos en la parrilla. La grasa que se escurre puede prenderse fuego.
- Si la grasa que se escurre se prende fuego, utilice pinzas de parrilla para mover la carne hacia otro lugar o para retirarla de la parrilla.
- Retire la piel del pollo para evitar salpicaduras.
- A mitad de la cocción, marine los alimentos con un pincel de cocina.
- Luego de terminar de cocinar los alimentos en la parrilla, déjela encendida otros 10 minutos. Esto facilita la limpieza después del uso.

Funcionamiento de la plancha

La plancha se controla termostáticamente para mantener un nivel de temperatura constante. Para evitar que los alimentos se peguen, es necesario "templar" la plancha antes de usarla (consulte "Antes del primer uso"). Los ajustes de potencia son muy flexibles y, en función de los alimentos, varían entre Low (Bajo), Medium" (Medio) y High (Alto).

Encendido de la plancha

Cumpla siempre con las pautas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) sobre seguridad alimentaria.

- Empuje la perilla de control de la plancha y gire hacia la izquierda hasta el nivel Low (Bajo).
- Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control hasta la posición Off (Apagado). Ventile la habitación y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentarlo.
- Si el quemador no se enciende en el segundo intento, gire la perilla de control hasta la posición Off (Apagado) y consulte la sección "Preguntas frecuentes".
- Precaliente la placa de la plancha durante 20 minutos.
- Seleccione el nivel de potencia deseado.

Perilla de control

Off (Apagado)	El suministro de gas está cerrado: Plancha apagada
Low (Bajo)	Potencia mínima
Medium (Medio)	Potencia media
High (Alto)	Potencia máxima

Encendido durante un corte de energía

La placa de la plancha no se puede utilizar durante un corte de energía eléctrica.

- Apague la perilla de control de la placa de la plancha.

Funcionamiento de la plancha

Consejos para freír alimentos

Antes de cada uso, limpie la plancha con un trapo húmedo para retirar el polvo y otros residuos.

- Antes de cocinar, precaliente bien la plancha de 8 a 10 minutos al nivel de potencia que va a utilizar.
- Seque los alimentos mojados con una servilleta de papel para evitar salpicaduras cuando los cocine en la parrilla.
- No sale la carne antes de cocinarla en la parrilla o se secará demasiado.
- Para cocinar con la placa de la plancha, solo necesita un poco o nada de grasa cuando cocine alimentos marinados. Si utiliza grasa para cocinar, no la coloque sobre la placa de la parrilla hasta que esta esté caliente.
- Solo utilice grasa/aceite aptos para altas temperaturas.
- Por lo general, el marinado mejora el sabor de los alimentos que se van a cocinar.



Peligro de sufrir quemaduras.
Los quemadores deben estar apagados y la parrilla debe estar fría.



Peligro de sufrir lesiones.
El vapor de un limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.
No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar la parrilla.

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

Siempre limpie la parrilla después de cada uso. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Para realizar un buen mantenimiento del aparato, evite utilizar los siguientes productos:

- limpiadores que contengan sodio, amoníaco, disolventes o cloruros
- agentes de descalcificación
- quitamanchas o eliminadores de óxido
- agentes limpiadores abrasivos (p. ej., limpiadores en crema o polvo, piedra pómez)
- limpiadores a base de solventes
- detergente para lavavajillas
- limpiadores de horno y asador en aerosol
- agentes limpiadores para vidrio
- cepillos o esponjas duras y abrasivas (p. ej., esponjas para fregar o fibras para ollas que ya se hayan utilizado con agentes limpiadores abrasivos)
- objetos afilados (podrían dañar el sellado entre la vitrocerámica y el marco circundante o entre el marco circundante y la cubierta).

Limpieza y cuidado

Parrilla

La superficie de los componentes y las rejillas del quemador perderán ligeramente su brillo con el tiempo. Esto es completamente normal y no indica daño del material.

- Luego de usarla, limpie toda la parrilla con una esponja suave, agua caliente y un poco de jabón líquido.
- Antes de limpiarla, ponga en remojo la suciedad difícil de quitar.
- Seque la parrilla luego de limpiarla con agua. Esto evita que se formen depósitos de cal.

Consejo: Los alimentos que se hayan quemado sobre la parrilla caliente pueden hacer que los componentes del quemador se decoloren. Retire de inmediato todos los alimentos derramados y todas las salpicaduras de sal o azúcar.

Rejillas aptas para lavavajillas

- Retire las rejillas del quemador.
- Limpie las rejillas en el lavavajillas o use una esponja suave con agua caliente y un poco de jabón líquido.
- Si es necesario, se puede utilizar la parte rugosa de la esponja de cocina.

Perillas de control del quemador con acabado de acero inoxidable

Las perillas de control del quemador se pueden decolorar o dañar si no se limpian regularmente.

No limpie las perillas de control del quemador en el lavavajillas o con un limpiador de acero inoxidable. Limpie las perillas con una esponja suave, agua caliente y un poco de jabón líquido.

Quemador para fuego lento/Quemadores eléctricos

La tapa del quemador no es apta para lavavajillas.

Luego de limpiar, asegúrese de que los orificios de las llamas estén completamente secos.

- Retire la tapa del quemador.
- Limpie la tapa del quemador con una esponja suave, agua caliente y un poco de jabón líquido.
- Todas las partes del quemador que no sean desmontables deben limpiarse con un trapo húmedo.

Encendedor

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

- Limpie suavemente el encendedor con un trapo húmedo.

Limpieza de la rejilla de parrilla apta para lavavajillas

- Limpie la rejilla de la parrilla en el lavavajillas o con agua caliente y jabón líquido. Cuando la rejilla de la parrilla esté muy sucia, remójela y luego retire la suciedad con un cepillo. Luego, deje que la rejilla se seque bien.

Limpieza de la placa de la plancha



Riesgo de quemaduras.

Permita que la placa de la plancha esté suficientemente fría antes de limpiarla.



Peligro de incendio.

Limpie la bandeja recolectora de grasa cada vez que use la placa de la parrilla.

Puede limpiar la suciedad difícil de la placa de la plancha con la parte rugosa de una esponja para lavar platos y unas cuantas gotas de limpiador Miele para cerámica y acero inoxidable (consulte "Accesorios opcionales").

- Afloje de inmediato la suciedad gruesa con una espátula, raspe la grasa y los residuos y colóquelos en la bandeja recolectora de grasa.
- Retire cualquier exceso de grasa con una servilleta de papel.
- Deje que la placa de la plancha se enfríe hasta que se pueda tocar sin causar ningún daño, agregue agua caliente jabonosa y deje la suciedad en remojo.
- Retire la suciedad y el agua con una esponja.

- Retire y vacíe la bandeja recolectora de grasa.
- Limpie la bandeja recolectora de grasa con una esponja suave, jabón líquido y agua tibia. Luego de limpiarla, séquela bien.
- Limpie la placa de la plancha con agua limpia y séquela con un paño limpio y seco.
- Luego de cada limpieza, frote un poco de aceite vegetal sobre la placa de la plancha.
- Vuelva a colocar la bandeja recolectora de grasa en su lugar.

Preguntas más comunes

Las siguientes fallas pueden corregirse sin necesidad de comunicarse con el Departamento de Servicio Técnico de Miele. Si tiene alguna inquietud, póngase en contacto con Miele.

 **Riesgo de sufrir lesiones.** Los trabajos de instalación y reparación no autorizados pueden causar lesiones personales y daños materiales por los que Miele no se responsabiliza.

Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento, deberán ser realizados por técnicos de servicio autorizados de Miele.

Nunca abra la carcasa de la parrilla.

Problema	Causa y solución
Los quemadores no encienden la primera vez que se usa la parrilla o tras un período prolongado de inactividad.	<p>Es posible que haya aire en el conducto de gas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Trate de encender nuevamente el quemador, intentándolo varias veces de ser necesario.
El quemador no enciende tras varios intentos.	<p>El quemador no se ensambló correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ensamble el quemador correctamente.
	<p>La válvula de cierre del gas está cerrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Abra la válvula de cierre del gas.
	<p>El quemador está mojado o sucio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie y seque el quemador.
	<p>Los orificios de la llama están tapados o húmedos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie y seque los orificios de la llama.
La llama de gas se apaga después de encenderla.	<p>Las partes del quemador no están en la posición adecuada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque las partes del quemador correctamente.
	<p>El encendedor está sucio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quite cualquier resto de suciedad.
La forma/el color de la llama de gas cambian.	<p>Las partes del quemador no están en la posición adecuada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coloque las partes del quemador correctamente.
	<p>La tapa del quemador o los orificios de la tapa del quemador están sucios.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quite cualquier resto de suciedad.

Preguntas más comunes

Problema	Causa y solución
La llama de gas se apaga durante el funcionamiento del aparato.	Las partes del quemador no están en la posición adecuada. ■ Coloque las partes del quemador correctamente.
El encendedor no funciona correctamente.	El fusible del sistema de cableado del edificio se ha desconectado. ■ Comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico para solicitar asistencia, de ser necesario.
	Hay restos de alimentos pegados entre el encendedor y la tapa del quemador. ■ Retire los restos de alimentos. (Consulte "Limpieza y cuidado" para obtener mayor información).

Información sobre la instalación

Distancia de la campana de cocina

El fabricante de la campana le indicará el espacio mínimo entre el aparato y la campana de cocina ubicada sobre este.

Si hay más de un aparato instalado debajo de la campana de cocina, cada uno con un espacio de seguridad distinto, se debe utilizar el espacio más grande.

Debe respetar las dimensiones de instalación cuando se instalan aparatos, alacenas o gabinetes por encima de la superficie de cocción, ya que con ello evitará riesgos asociados como daños por temperatura.

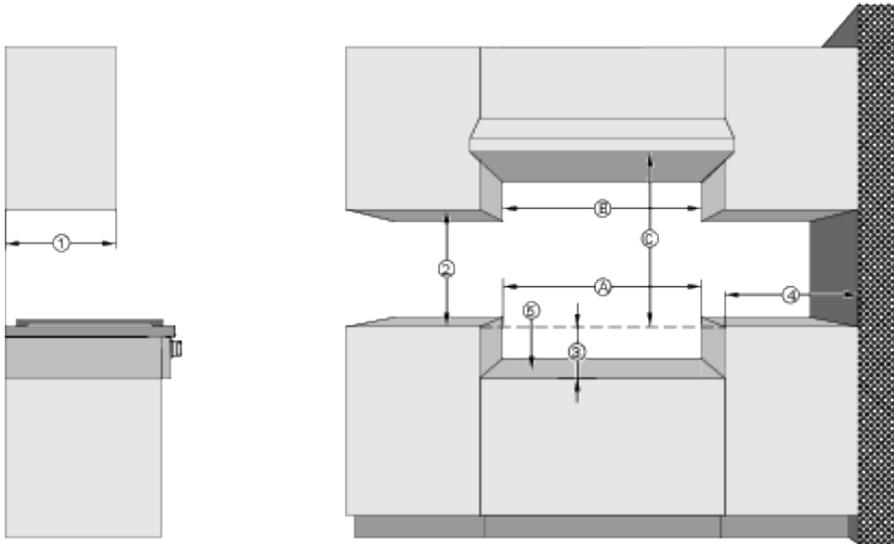
Información sobre la instalación

Pesos

El peso neto de la cocina con accesorios es el siguiente:

Modelo	Ancho	Peso neto con accesorios:
KMR 1124 G/LP	30 in/79.2 cm	aprox. 100 lb/45 kg
KMR 1134 G/LP KMR 1135 G/LP KMR 1136 G/LP	36 in /91.4 cm	aprox. 120 lb/55 kg aprox. 130 lb/60 kg aprox. 151 lb/68.5 kg
KMR 1354 G/LP KMR 1355 G/LP KMR 1356 G/LP	48 in /121.9 cm	aprox. 150 lb/68 kg aprox. 160 lb/73 kg aprox. 170 lb/78 kg

Plano de dimensiones



ⓑ Si hubiera materiales combustibles, se necesitará un espacio adicional mínimo de 6 in (en cada lado). Asegúrese de cumplir las normas locales.

Ubicación	Dimensiones	Descripción
①	13 in (330 mm)	Profundidad máxima del gabinete de la parte superior
②	18 in (457 mm)	Distancia mínima hasta el borde inferior del gabinete de la parte superior
③	7 ¹ / ₂ in (190.5 mm)	Distancia desde el borde superior de la encimera hasta el borde superior de la plataforma
④	10 in (254 mm)	Distancia mínima hasta las superficies inflamables
⑤		Plataforma ¹⁾

1) La plataforma debe tener un espesor de ³/₄ in (19.05 mm).

Debe incluir un área recortada de 5¹/₈ in x 3¹/₈ in (130 mm x 80 mm) (conexión de gas) en la parte posterior derecha y un área recortada de 4³/₄ in x 1⁹/₁₆ in (120 mm x 40 mm) (conexión eléctrica) en la parte posterior izquierda.

KMR 1124 G/LP

Ubicación	Dimensiones	Descripción
Ⓐ	mín. 30 in (762 mm)	Ancho de la apertura del gabinete
Ⓑ	6 in + Ⓐ + 6 in (150 mm + Ⓐ + 150 mm)	Si hubiera materiales combustibles, se necesitará un espacio adicional mínimo de 6 in (en cada lado). Asegúrese de cumplir las normas locales.
Ⓒ	37 in (940 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la superficie combustible sin protección.
	30 in (762 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la Campana de cocina Miele (modelo DAR con extractor DRxB XL).
Para todas las otras campanas, consulte las distancias requeridas en las instrucciones del fabricante.		

Plano de dimensiones

KMR 1134

Ubicación	Dimensiones	Descripción
Ⓐ	mín. 36 in (914 mm)	Ancho de la apertura del gabinete.
Ⓑ	6 in + Ⓐ + 6 in (150 mm + Ⓐ + 150 mm)	Si hubiera materiales combustibles, se necesitará un espacio adicional mínimo de 6 in (en cada lado). Asegúrese de cumplir las normas locales.
Ⓒ	37 in (940 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la superficie combustible sin protección.
	36 in (914 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la Campana de cocina Miele (modelo DAR con extractor DRxB XL).
	30 in (762 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la Campana de cocina Miele (modelo DAR con extractor DRxB XXL).
	Para todas las otras campanas, consulte las distancias requeridas en las instrucciones del fabricante.	

KMR 1135/KMR 1136

Ubicación	Dimensiones	Descripción
Ⓐ	mín. 36 in (914 mm)	Ancho de la apertura del gabinete
Ⓑ	6 in + Ⓐ + 6 in (150 mm + Ⓐ + 150 mm)	Si hubiera materiales combustibles, se necesitará un espacio adicional mínimo de 6 in (en cada lado). Asegúrese de cumplir las normas locales.
Ⓒ	37 in (940 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la superficie combustible sin protección.
	30 in (762 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la Campana de cocina Miele (modelo DAR con extractor DRxB XL o DRxB XXL).
Para todas las otras campanas, consulte las distancias requeridas en las instrucciones del fabricante.		

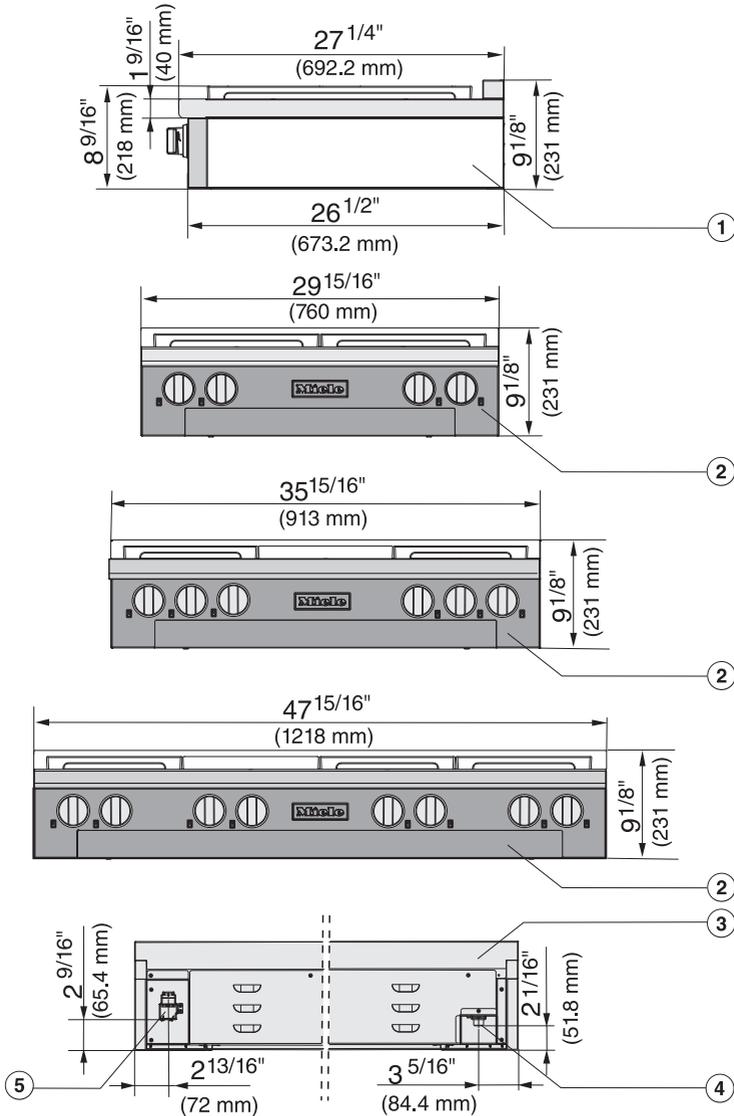
Plano de dimensiones

KMR 1354 / KMR 1355 / KMR 1356

Ubicación	Dimensiones	Descripción
Ⓐ	mín. 48 in (1219 mm)	Ancho de la apertura del gabinete
Ⓑ	6 in + Ⓐ + 6 in (150 mm + Ⓐ + 150 mm)	Si hubiera materiales combustibles, se necesitará un espacio adicional mínimo de 6 in (en cada lado). Asegúrese de cumplir las normas locales.
Ⓒ	37 in (940 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la superficie combustible sin protección.
	36 in (914 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la Campana de cocina Miele (modelo DAR con extractor DRxB XXL).
	Para todas las otras campanas, consulte las distancias requeridas en las instrucciones del fabricante.	

Se necesita una distancia mínima de 12 in (305 mm) desde la parte posterior de la campana hasta la pared posterior de la superficie combustible sobre la cubierta.

Plano de dimensiones



① Vista lateral

② Vistas frontales

③ Vista posterior

④ Conexión eléctrica

⑤ Conexión del gas

Conexión eléctrica

ATENCIÓN:

Desconecte la cocina del suministro eléctrico antes de instalarla o realizar trabajos de mantenimiento o reparaciones. Estará completamente aislada del suministro eléctrico si se han retirado los fusibles (cuando corresponda), se ha desconectado el disyuntor principal o se ha desenchufado el cable eléctrico del tomacorriente de pared.

No corte el enchufe del cable eléctrico. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, llame a un electricista para que conecte un tomacorriente adecuado.

Se debe poder acceder fácilmente al enchufe luego de instalar la parrilla.

Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento deben ser realizados únicamente por un técnico autorizado de Miele. Los trabajos realizados por personas no autorizadas pueden causar daños considerables a los usuarios. Miele no será responsable de los daños causados por dichos trabajos.

Para evitar dañar la parrilla, asegúrese de que la información (voltaje y frecuencia) que aparece en la placa de información se corresponda con el suministro eléctrico del edificio antes de conectar el aparato. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

El enchufe del cable eléctrico debe insertarse en un tomacorriente adecuado que haya sido instalado y conectado a tierra según las regulaciones locales correspondientes.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

Instalador: Deje este instructivo en poder del cliente.

Conexión eléctrica

La parrilla viene equipada con un cable eléctrico de aproximadamente 4 ft de largo con un enchufe con conexión a un suministro de energía con:

– 120 V, 15 A, 60 Hz

GUARDAR ESTE INSTRUCTIVO PARA USO DEL INSPECTOR DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS.

Este aparato debe conectarse a tierra según las regulaciones locales y nacionales correspondientes.

Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento deben ser realizados únicamente por un técnico autorizado de Miele según las regulaciones locales y del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 de los Estados Unidos o del Código Eléctrico Canadiense, Parte I de Canadá (Norma CSA C22.1).

 La conexión al suministro de gas y cualquier cambio a un tipo de gas diferente solo puede realizarlos un técnico de una compañía de gas debidamente autorizada. Este técnico será responsable por el correcto funcionamiento en el lugar de la instalación.

En Massachusetts la instalación debe realizarla un plomero/gasista certificado.

La parrilla debe conectarse con su propia válvula de cierre.

La válvula de cierre debe quedar accesible y visible, luego de abrir una puerta del gabinete, de ser necesario.

La conexión de gas de la parrilla se puede hacer a gas natural o líquido (propano), según el modelo.

Consulte a su compañía de gas qué tipo de gas utiliza y compárelo con las especificaciones de la placa de información.

La parrilla no está conectada a un orificio de ventilación.

Durante la configuración e instalación de la parrilla, cumpla con todos los requisitos de instalación correspondientes, en especial los que se refieren a las medidas de ventilación adecuadas.

Las conexiones de gas deben disponerse de forma tal que no se calienten o dañen con el funcionamiento de la parrilla.

En particular, asegúrese de que las mangueras de gas y los accesorios de conexión de la parrilla no entren en contacto con emanaciones calientes de gas.

La manguera de gas y el cable eléctrico pueden dañarse si entran en contacto con partes calientes de la parrilla.

Asegúrese de que la manguera de gas y el cable eléctrico no entren en contacto con partes calientes de la parrilla.

Las líneas de conexión flexibles pueden dañarse si se colocan en lugares inadecuados.

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

La parrilla y la válvula de cierre deben desconectarse del suministro de gas cuando se realicen pruebas de presión de gas.

Desconecte la parrilla y la válvula de cierre del suministro de gas antes de realizar una prueba de presión de gas a una presión superior a 1/2 psi (3.5 kPa). Cierre la válvula de cierre del suministro de gas antes de realizar una prueba de presión de gas a una presión inferior o igual a 1/2 psi (3.5 kPa).

Conexión del gas

Las líneas de gas que no estén correctamente selladas pueden producir pérdidas de gas y por consiguiente una explosión.

Selle todas las líneas de gas con un sellador para roscas adecuado.

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

La conexión de gas debe realizarse según las normas locales o, si no hubiera normas locales, según: el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 en Estados Unidos, o los Códigos de Instalación actuales Can/CGA B 149.1 y . 2 para aparatos a gas en Canadá.

La presión de gas no debe ser inferior o superior a ciertos valores.

Asegúrese de que el flujo ascendente de la presión de gas del controlador de presión no supere los 1/2 psi (3.5 kPa) para gas natural y propano.

Asegúrese de que la presión de gas mínima no sea inferior a una columna de agua de 6 in para gas natural y a una columna de agua de 11 in para gas propano.

La conexión de gas de la parrilla está diseñada para gas natural o líquido (propano), según el modelo solicitado.

Si la parrilla no cuenta con la conexión correcta para el tipo de gas de su hogar, comuníquese con su proveedor de Miele.

Las parrillas de gas de Miele funcionarán hasta una altura de 10 000 pies (3000 m). Si la instalación excede esta altura, se deberá modificar el aparato. Comuníquese con su proveedor de Miele.

Presión para gas L.P. 2.74 kPa

Presión para gas natural 1.76 kPa

Valores del quemador

KMR 1124 G/LP

	Tipo de gas	kJ por hora Máx.	kW Máx.
Quemador para fuego lento	Gas natural	11 600	3.70
	Gas propano	11 600	3.70
Quemadores súper rápidos	Gas natural	19 500	5.70
	Gas propano	19 500	5.70
Salida total	Gas natural	70 100	20.80
	Gas propano	70 100	20.80

KMR 1134 G/LP

	Tipo de gas	kJ por hora Máx.	kW Máx.
Quemador para fuego lento	Gas natural	11 600	3.70
	Gas propano	11 600	3.70
Quemadores súper rápidos	Gas natural	19 500	5.70
	Gas propano	19 500	5.70
Salida total	Gas natural	109 100	32.20
	Gas propano	109 100	32.20

Valores del quemador

KMR 1135 G/LP

	Tipo de gas	kJ por hora Máx.	kW Máx.
Quemador para fuego lento	Gas natural	11 600	3.70
	Gas propano	11 600	3.70
Quemadores súper rápidos	Gas natural	18 000	5.70
	Gas propano	18 000	5.70
Parrilla Gas propano	Gas natural	13 500	3.80
		13 500	3.80
Salida total	Gas natural	79 100	24.60
	Gas propano	79 100	24.60

KMR 1136 G/LP

	Tipo de gas	kJ por hora Máx.	kW Máx.
Quemador para fuego lento	Gas natural	11 600	3.70
	Gas propano	11 600	3.70
Quemadores súper rápidos	Gas natural	18 000	5.70
	Gas propano	18 000	5.70
Plancha	Gas natural	13 500	3.80
	Gas propano	13 500	3.80
Salida total	Gas natural	79 100	24.60
	Gas propano	79 100	24.60

Valores del quemador

KMR 1354 G/LP

	Tipo de gas	kJ por hora Máx.	kW Máx.
Quemadores para fuego lento	Gas natural	11 600	3.70
	Gas propano	11 600	3.70
Quemadores súper rápidos	Gas natural	19 500	5.70
	Gas propano	19 500	5.70
Salida total	Gas natural	140 200	41.60
	Gas propano	140 200	41.60

KMR 1355 G/LP

	Tipo de gas	kJ por hora Máx.	kW Máx.
Quemadores para fuego lento	Gas natural	11 600	3.70
	Gas propano	11 600	3.70
Quemadores súper rápidos	Gas natural	18 000	5.70
	Gas propano	18 000	5.70
Parrilla (grill)	Gas natural	18 000	5.50
	Gas propano	18 000	5.50
Salida total	Gas natural	113 200	35.70
	Gas propano	113 200	35.70

Valores del quemador

KMR 1356 G/LP

	Tipo de gas	kJ por hora Máx.	kW Máx.
Quemadores para fuego lento	Gas natural	11 600	3.70
	Gas propano	11 600	3.70
Quemadores súper rápidos	Gas natural	18 000	5.70
	Gas propano	18 000	5.70
Plancha	Gas natural	13 500	3.80
	Gas propano	13 500	4.20
Salida total	Gas natural	108 700	34.00
	Gas propano	108 700	34.40

Conversión a otro tipo de gas

 La conversión a un tipo de gas diferente solo puede realizarla un técnico de una compañía de gas debidamente autorizada.
Desconecte la parrilla del suministro eléctrico y cierre el suministro de gas.

Si cambia a un tipo de gas diferente, deberá cambiar los siguientes surtidores de la parrilla:

- Todos los surtidores principales
- Todos los surtidores para fuego lento
- Todos los surtidores pequeños
- La parrilla
- La plancha

Conversión a otro tipo de gas

Cambio de los surtidores

Cuadro de surtidores

	Surtidor principal		Surtidor para fuego lento		Surtidor pequeño	
	Código	Ø	Código	Ø	Código	Ø
Gas natural						
Quemador para fuego lento	150	1.50	64	0.64	88/60	0.88/0.60
Quemadores eléctricos	185	1.85	82	0.82	88/65	0.88/0.65
Parrilla	200	2.00	–	–	–	–
Plancha	155	1.55	–	–	–	–
Gas propano						
Quemador para fuego lento	97	0.97	41	0.41	60/40	0.60/0.40
Quemadores eléctricos	123	1.23	47	0.47	60/40	0.60/0.40
Parrilla	120	1.20	–	–	–	–
Plancha	100	1.00	–	–	–	–

Las marcas del surtidor se refieren a un diámetro interior de 1/100 mm.

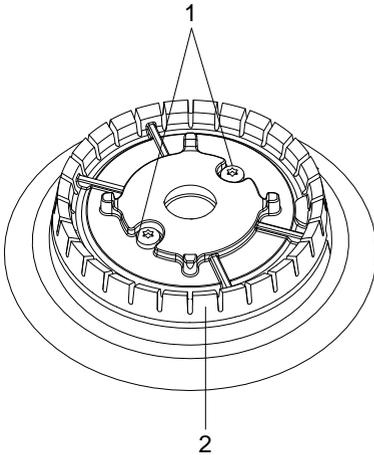
Desinstalación de la parte superior del aparato

Para cambiar los surtidores pequeños del quemador doble y los surtidores de la parrilla y la plancha, debe desinstalar la parte superior de la parrilla (desinstale si es necesario).

- Si es necesario, retire las partes sueltas de la parrilla o la plancha.
- Retire las rejillas del quemador.
- Retire la tapa del quemador.

- Luego, empuje nuevamente hacia adelante la parte superior unas 2 in (5 mm) hasta que se desenganchen los tornillos a ambos lados.
- Retire la parte superior de la parrilla.
- Afloje los tornillos de la placa intermedia.
- Retire la placa intermedia.

Los rieles pueden **volver a instalarse** en el orden inverso.



① Tornillos

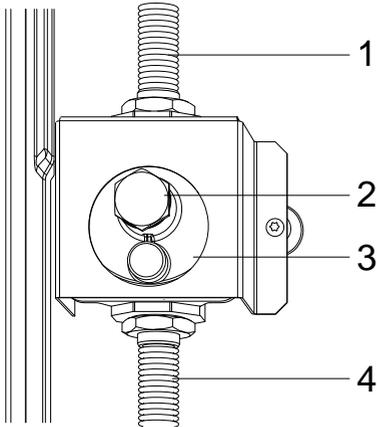
② Base del quemador

- Afloje ambos tornillos ① (Torx 20) y retire la base del quemador ②.
- Afloje los tornillos del perfil del terminal.
- Tire el perfil suavemente hacia atrás hasta que pueda retirarlo.
- Primero empuje hacia atrás la parte superior de la parrilla hasta el tope del límite posterior.

Conversión a otro tipo de gas

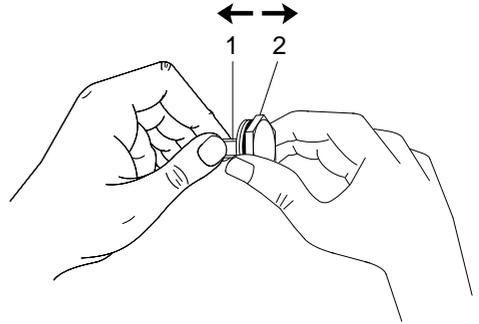
Conversión del controlador de la presión de gas

Necesita una llave abierta (SW22).



- ① Línea del suministro de gas
- ② Tuerca
- ③ Controlador de la presión de gas
- ④ Distribución de gas secundaria

■ Afloje la tuerca ② con una llave abierta (SW22) y desenrosquele del controlador de la presión de gas ③.



① Rosca

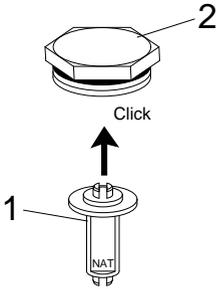
② Tuerca

■ Retire la rosca ① de la tuerca ②.

Se puede utilizar la misma rosca para gas natural (NAT) o propano (LP). La instalación cambia según el tipo de gas.

Conversión a otro tipo de gas

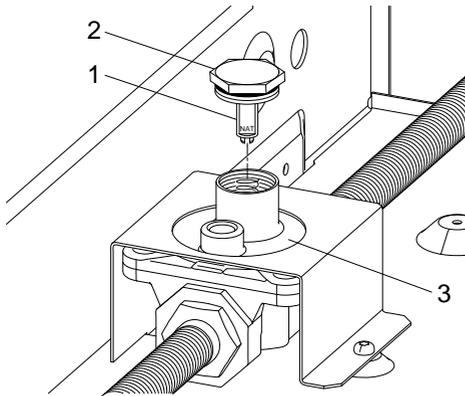
Conversión a gas natural (NAT)



① Rosca

② Tuerca

- Coloque la rosca ① en la tuerca ② de modo tal que se pueda leer la etiqueta **NAT**.



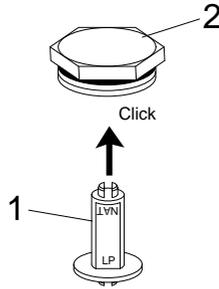
① Rosca

② Tuerca

③ Controlador de la presión de gas

- Coloque la tuerca ② y la rosca ① en la abertura del controlador de gas ③.
- Ajuste la tuerca ② con una llave abierta (SW22).

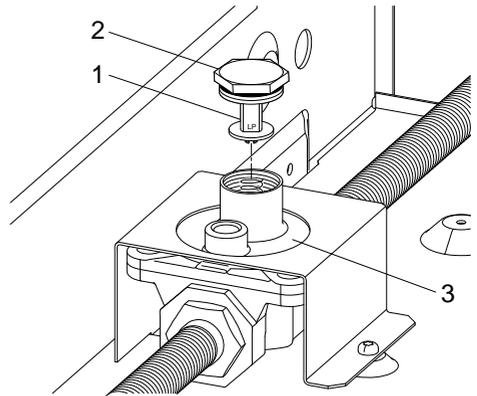
Conversión a gas propano



① Rosca

② Tuerca

- Coloque la rosca ① en la tuerca ② de modo tal que se pueda leer la etiqueta **LP**.



① Rosca

② Tuerca

③ Controlador de la presión de gas

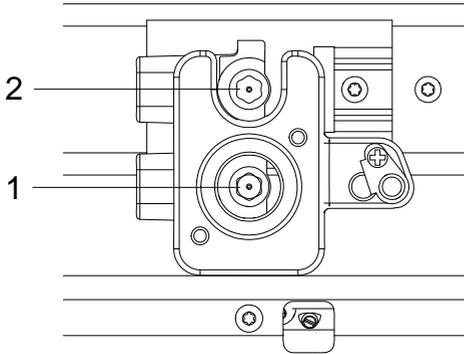
- Coloque la tuerca ② y la rosca ① en la abertura del controlador de gas ③.
- Ajuste la tuerca ② con una llave abierta (SW22).

Conversión a otro tipo de gas

Cambio de los surtidores del quemador doble

Cambio del surtidor principal y para fuego lento

Necesita una llave de cubo (M7) para desatornillar y retirar los surtidores.



① Surtidor principal (diámetro grande)

② Surtidor para fuego lento (diámetro pequeño)

- Afloje el surtidor principal ① y el surtidor para fuego lento ② con una llave de cubo y retírelos.
- Ajuste los surtidores correctos de manera segura (consulte el cuadro de surtidores).
- Asegure los surtidores para evitar pérdidas inadvertidas con cera selladora.

Los rieles pueden **volver a instalarse** en el orden inverso.

Cambio de los surtidores pequeños

Para cambiar los surtidores pequeños, primero tendrá que retirar la parte superior del aparato.

- Con un destornillador pequeño, desenrosque los surtidores pequeños de la conexión de gas.
- Retire el surtidor con una pinza.
- Ajuste los surtidores correctos de manera segura (consulte el cuadro de surtidores).
- Asegure los surtidores para evitar pérdidas inadvertidas con cera selladora.

Los rieles pueden **volver a instalarse** en el orden inverso.

Cambio de los surtidores del quemador plano

- Afloje los tornillos ① del soporte del surtidor ② con una llave de tubo y retírelos.

Cuadro de surtidores

	Surtidor \varnothing
Parrilla	
Gas natural	2.0 mm
Gas propano	1.2 mm
Plancha	
Gas natural	1.55 mm
Gas propano	1.0 mm

Cambio de la boquilla del quemador plano de la parrilla y la plancha

Necesitará lo siguiente

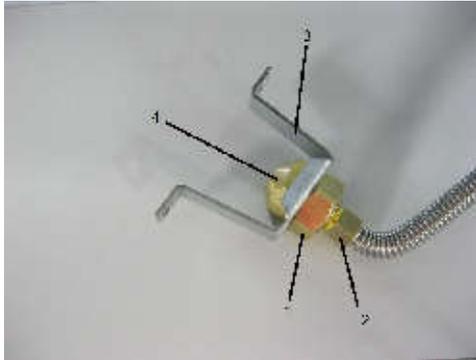
- Llave de tubo (M8)
- Llave de boca abierta (SW12)
- Llave de boca abierta (SW22)
- Llave para caños



① Tornillos

② Soporte para surtidor

Conversión a otro tipo de gas



- ① Tuerca del surtidor
- ② Manguera
- ③ Soporte para surtidor
- ④ Surtidor

- Sostenga las tuercas del surtidor ① con la llave de boca abierta SW22 y afloje el tornillo de conexión de la manguera ② con la otra llave de boca abierta SW12.
- Sostenga el soporte del surtidor ③ con la llave para caños y afloje la tuerca del surtidor ① de la boquilla ④ con la llave de boca abierta SW22.
- Ajuste los surtidores correctos de manera segura (consulte el cuadro de surtidores).
- Asegure los surtidores para evitar pérdidas inadvertidas con cera selladora.

La instalación debe realizarse en el orden inverso.

Control del funcionamiento adecuado

Controle todas conexiones de gas en busca de pérdidas.

- Controle la llama de cada quemador.

La llama no debe apagarse en el nivel Low (Bajo), incluso si la perilla de control se lleva rápidamente del nivel High (Alto) a Low (Bajo).

- Adhiera la etiqueta suministrada con los surtidores, que indican el tipo de gas utilizado.

Servicio Técnico, placa de información, garantía de Miele

Servicio postventa

Si ocurriera una falla que usted no pudiera arreglar con facilidad, comuníquese con:

- el distribuidor de Miele, o
- el Departamento de Servicio Técnico de Miele.

Consulte los detalles de contacto en la contraportada.

Al comunicarse con Miele, indique el modelo y el número de serie de su aparato.

Placa de información

Adhiera la placa de información adicional suministrada con el aparato, aquí. Asegúrese de que el número de modelo sea el mismo que el que figura en la parte posterior de este manual de instrucciones de funcionamiento.

Garantía

Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía.

Medidas para la protección del medio ambiente

Eliminación de los materiales de empaque

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

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

Eliminación de su aparato antiguo

Los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos a menudo contienen materiales valiosos. Sin embargo, también contienen sustancias nocivas que son esenciales para el buen funcionamiento y el uso correcto de este equipo. Utilizar estos materiales de manera inadecuada o desecharlos en la basura doméstica puede ser perjudicial para su salud y el medio ambiente. Por lo tanto, no deseché su antiguo aparato en la basura doméstica.

Los aparatos antiguos pueden contener materiales reciclables. Comuníquese con las autoridades de reciclamiento de su localidad para ver la posibilidad de reciclar estos materiales.

Verifique que el aparato que se almacena para su eliminación no represente ningún peligro para los niños.

Miele

MIELE S.A. de C.V.

MIELE CENTER

Arquímedes No. 43
Colonia Polanco Chapultepec
Delegación Miguel Hidalgo
CP. 11560, México, D.F.

MIELE SERVICE CENTER

German Center
Av. Santa Fe 170
Lomas de Santa Fe
CP. 01210, México, D.F.

01800 MIELE 00
info@miele.com.mx
www.miele.com.mx

Dirección del fabricante

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



www.miele-shop.com

KMR 1124 / KM 1134 / KMR 1135 / KMR 1136 / KM 1354 / KMR
1355 / KMR 1356



es-MX

M.-Nr. 10 103 780 / 00