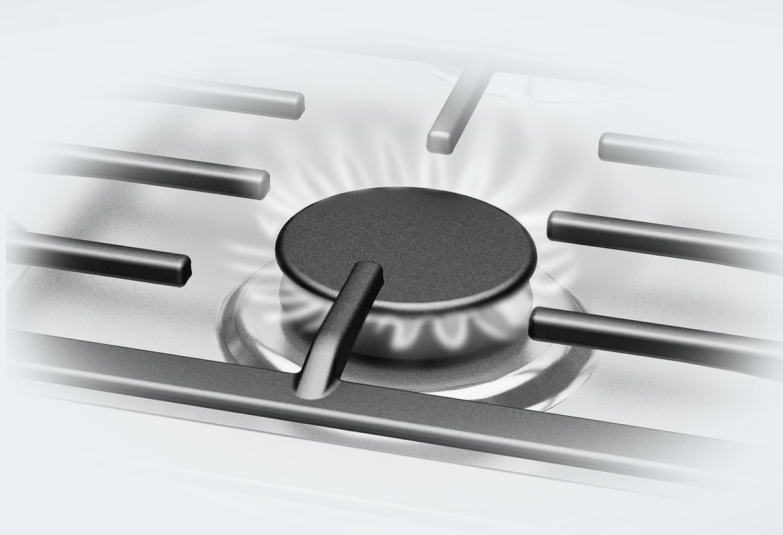


Instrucciones de instalación y funcionamiento Estufas



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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: si no se sigue la información en este manual exactamente, puede ocurrir un incendio o explosión que ocasione daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No utilice ni almacene gasolina u otros líquidos o gases combustibles cerca de este o cualquier otro aparato.
- **QUÉ HACER SI HUELE A GAS**
 - No intente encender cualquier aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono dentro de su edificio.
 - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Si-ga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al departamento de bombe-ros.
- La instalación y el servicio deberán ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicios calificada o su proveedor de gas.
- Nota para el instalador:
proporcione estas instrucciones de instalación al consumidor para el inspector local de instalaciones de gas/eléctricas.

⚠ ADVERTENCIA: nunca desatienda la sección de cocción de la superficie su-perior de este aparato durante su funcionamiento.

- No seguir esta frase de advertencia puede ocasionar un incendio, explosión o pe-ligro de quemadura que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si ocurre un incendio, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato al de-partamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	2
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	5
Guía de la parrilla de gas	13
KMR 1124-3	13
KMR 1134-3	14
KMR 1135-3	15
KMR 1136-3	16
KMR 1354-3	17
KMR 1355-3.....	18
KMR 1356-3	19
Panel de control	20
Perilla del quemador	20
Consejos sobre el funcionamiento	20
Reencendido automático	20
Puesta en servicio inicial.....	21
Primera limpieza de la parrilla de gas	21
“Templado” de la placa de la plancha	21
Funcionamiento de los quemadores	22
Encendido.....	22
Encendido durante un corte de energía.....	22
Ajuste de la llama	23
Apagado	23
Batería de cocina	25
Consejos para el ahorro de energía	26
Funcionamiento de la parrilla	27
Ensamble de la parrilla.....	27
Encendido de la parrilla	28
Consejos para usar la parrilla.....	28
Funcionamiento de la plancha	29
Encendido de la plancha	29
Ajustes	29
Consejos para freír alimentos	30
Limpieza y cuidado	31
Parrilla de gas.....	31
Limpieza de las rejillas.....	32
Perillas de control del quemador con acabado de acero inoxidable	32
Quemador para fuego lento/Quemadores eléctricos	32
Limpieza de la parrilla grill	33
Limpieza de la placa de la plancha.....	33

Índice

Preguntas frecuentes	34
Información sobre la instalación	36
Distancia de la campana de cocina	36
Protección trasera de RBGDF	36
Pesos	37
Plano de dimensiones	38
Parrillas KMR 1124-3, KMR 113x-3, KMR 135x-3	39
Conexión eléctrica	43
Conexión del gas	44
Valores del quemador	46
Valores del quemador KMR 1124-3	46
Valores del quemador KMR 1134-3	46
Valores del quemador KMR 1135-3	46
Valores del quemador KMR 1136-3	47
Valores del quemador KMR 1354-3	47
Valores del quemador KMR 1355-3	48
Valores del quemador KMR 1356-3	48
Servicio Post-Venta	49
Contacto en caso de falla	49
Garantía	49
Placa de información	49
Medidas para la protección del medio ambiente	50

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 de gas.

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 de gas 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 de gas 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 parrilla de gas, 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.

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 de gas. No permita que se sienten o paren sobre ninguna parte del aparato.
- ▶ Los niños deben mantenerse alejados de la parrilla de gas.
- ▶ Supervise a los niños que se encuentren cerca de la parrilla de gas y no les permita que jueguen con el aparato.
- ▶ La parrilla de gas 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 las envolturas 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 gas. De lo contrario, los niños pueden verse tentados de trepar por el aparato.
- ▶ Riesgo de quemaduras o escaldaduras. Gire las asas de ollas y mangos sartenes hacia dentro para que los niños no puedan jalar de ellas hacia abajo y quemarse.

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 en conformidad con todas las normas de seguridad nacionales y locales y con las instrucciones de instalación provistas. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele para efectuar revisiones, reparaciones o ajustes. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no autorizadas pueden ser peligrosos y pueden anular la garantía.
- ▶ Mantenimiento por el usuario: No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en las instrucciones. Los trabajos de servicio deberán ser realizados únicamente por un técnico calificado.
- ▶ Una parrilla de gas dañada puede ser peligrosa. Controle siempre el aparato en busca de signos de daños. Nunca utilice un aparato 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 las normas oficiales. 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.
- ▶ La seguridad eléctrica de la parrilla de gas 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 de gas, 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 de gas 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 de gas 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 deben sustituirse solo por partes originales de Miele. Solo con estas piezas se puede garantizar la seguridad del aparato según lo previsto por el fabricante.

► Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, la parrilla de gas 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.
- Cierre el suministro de gas y desconecte la parrilla de gas 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 de gas tiene algún defecto, apague de inmediato el aparato y suspenda su uso. Desconecte la parrilla de gas del suministro de gas y electricidad y comuníquese con el Servicio Técnico de Miele.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

► Si la parrilla de gas está instalada detrás de una puerta del gabinete, no cierre la puerta mientras la parrilla de gas 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" (12 cm) de la parte inferior de los gabinetes.

Uso correcto

► No deje la parrilla de gas 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 de gas 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 de gas.

► 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 de gas para hervir o calentar latas.

► Si la parrilla de gas 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Cuando utilice un electrodoméstico cerca de la parrilla de gas, p. ej., una batidora de mano, tenga cuidado de que el cable eléctrico no entre en contacto con la parrilla de gas caliente. Esto podría dañar el aislamiento del cable.
- ▶ 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 parrilla de gas 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 parrilla de gas 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 parrilla de gas 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 de gas ubicada sobre la cocina. No utilice los quemadores sin un utensilio de cocina sobre ellos.
- ▶ No utilice la parrilla de gas para calentar la habitación. Las altas temperaturas irradiadas podrían hacer que los objetos que se encuentran cerca de la parrilla de gas 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 de gas.
- ▶ 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 de gas podría dañarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Utilice siempre las rejillas del quemador suministradas con la parrilla de gas. Nunca coloque utensilios directamente sobre el quemador.
- ▶ Instale las rejillas de los quemadores hacia arriba para evitar rayaduras en la parrilla.
- ▶ Remueva todas las salpicaduras de grasa y otros residuos inflamables (alimentos) que hayan caído sobre la parrilla de gas. Representan un riesgo de incendio.
- ▶ No utilice ollas ni cacerolas grandes que cubran varios quemadores. El calor acumulado puede dañar la cocina.
- ▶ Si la parrilla de gas 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 de gas 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 de gas.
- ▶ 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 de gas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ El viento puede volar las cortinas sobre la parrilla de gas 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 de gas a gas sin que se quiebren por los cambios repentinos de temperatura.
- ▶ No utilice utensilios de cocina sobre la parrilla.
- ▶ 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.
- ▶ Evite que líquidos o alimentos que contengan sal se derramen en la parrilla. Si caen alimentos o líquidos salados sobre la parrilla, se deben quitar en cuanto sea posible para evitar el riesgo de corrosión.

Lo siguiente es aplicable a las superficies de acero inoxidable:

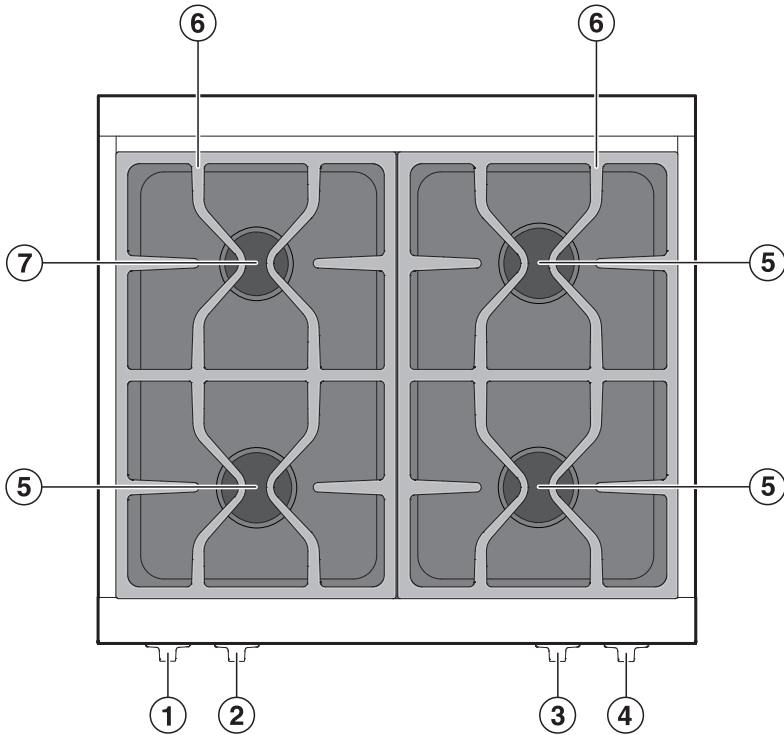
- ▶ Los adhesivos dañarán la superficie de acero inoxidable revestida y harán que pierda su capa protectora repelente de suciedad. No utilice notas adhesivas, cinta adhesiva u otros tipos de adhesivos en la superficie de acero inoxidable.
- ▶ Los imanes pueden ocasionar rayaduras. No utilice la superficie de acero inoxidable como tablero de anuncios magnético.

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.

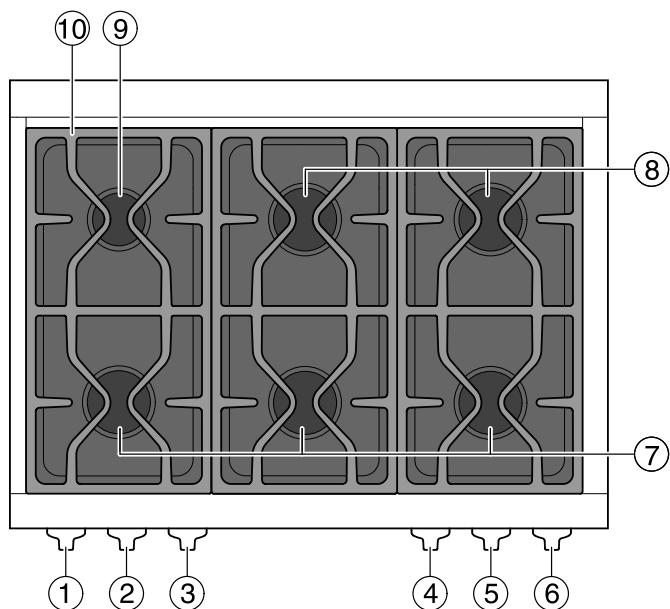
KMR 1124-3



- ① Perilla de control del quemador izquierdo posterior
- ② Perilla de control del quemador izquierdo delantero
- ③ Perilla de control del quemador derecho delantero
- ④ Perilla de control del quemador derecho posterior
- ⑤ Quemador eléctrico
- ⑥ Rejillas
- ⑦ Quemador para fuego lento

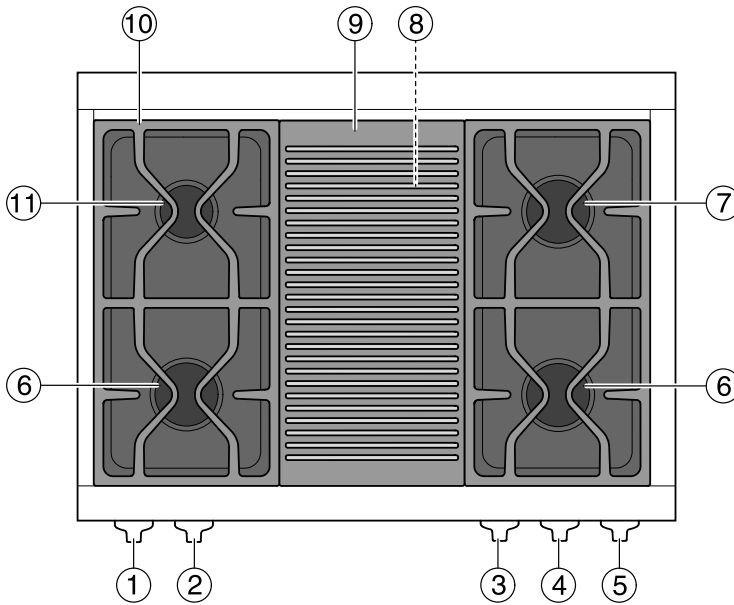
Guía de la parrilla de gas

KMR 1134-3



- ① Perilla de control del quemador izquierdo posterior
- ② Perilla de control del quemador izquierdo delantero
- ③ Perilla de control del quemador central delantero
- ④ Perilla de control del quemador central posterior
- ⑤ Perilla de control del quemador derecho delantero
- ⑥ Perilla de control del quemador derecho posterior
- ⑦ Quemador eléctrico, delantero
- ⑧ Quemador eléctrico, trasero
- ⑨ Quemador para fuego lento
- ⑩ Rejillas

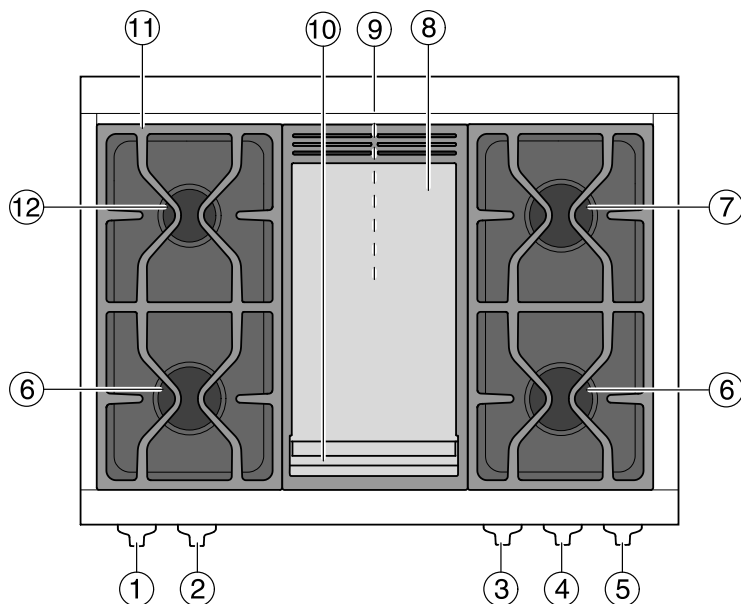
KMR 1135-3



- | | |
|---|---|
| ① Perilla de control del quemador izquierdo posterior | ⑦ Quemador eléctrico, trasero |
| ② Perilla de control del quemador izquierdo delantero | ⑧ Quemador de cerámica termostáticamente controlado |
| ③ Perilla de control de la parrilla | ⑨ Parrilla |
| ④ Perilla de control del quemador derecho delantero | ⑩ Rejillas |
| ⑤ Perilla de control del quemador derecho posterior | ⑪ Quemador para fuego lento |
| ⑥ Quemador eléctrico, delantero | |

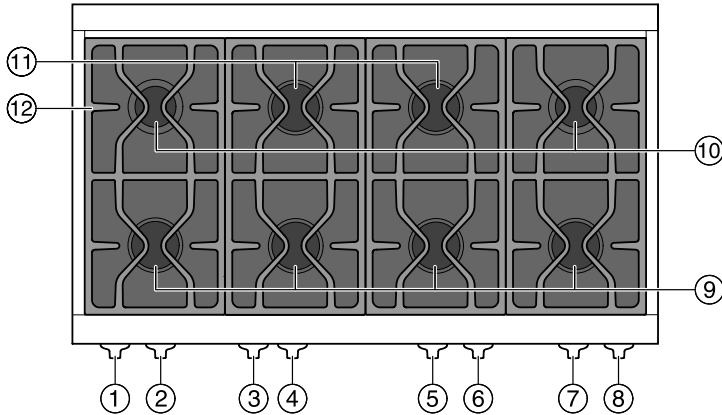
Guía de la parrilla de gas

KMR 1136-3



- | | |
|---|---|
| ① Perilla de control del quemador izquierdo posterior | ⑦ Quemador eléctrico, trasero |
| ② Perilla de control del quemador izquierdo delantero | ⑧ Placa de la plancha |
| ③ Perilla de control de la placa de la plancha | ⑨ Quemador de cerámica termostáticamente controlado |
| ④ Perilla de control del quemador derecho delantero | ⑩ Bandeja colectora de escurrimiento de grasa |
| ⑤ Perilla de control del quemador derecho posterior | ⑪ Rejillas |
| ⑥ Quemador eléctrico, delantero | ⑫ Quemador para fuego lento |

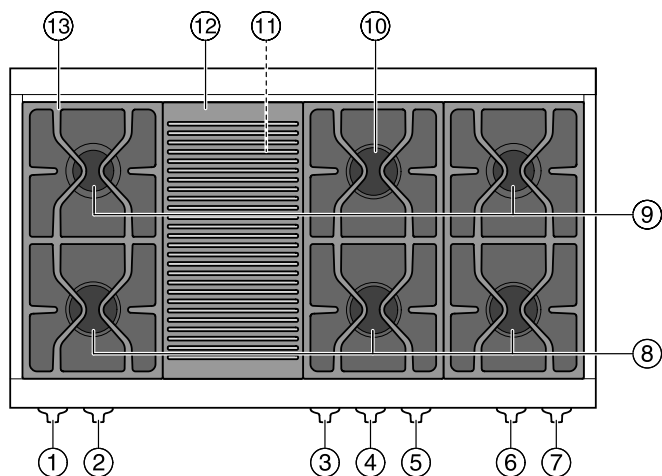
KMR 1354-3



- | | |
|--|--|
| ① Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo posterior | ⑦ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho delantero |
| ② Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo delantero | ⑧ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho posterior |
| ③ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central izquierdo posterior | ⑨ Quemador eléctrico, delantero |
| ④ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central izquierdo delantero | ⑩ Quemador para fuego lento |
| ⑤ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central derecho delantero | ⑪ Quemador eléctrico, trasero |
| ⑥ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central derecho posterior | ⑫ Rejillas |

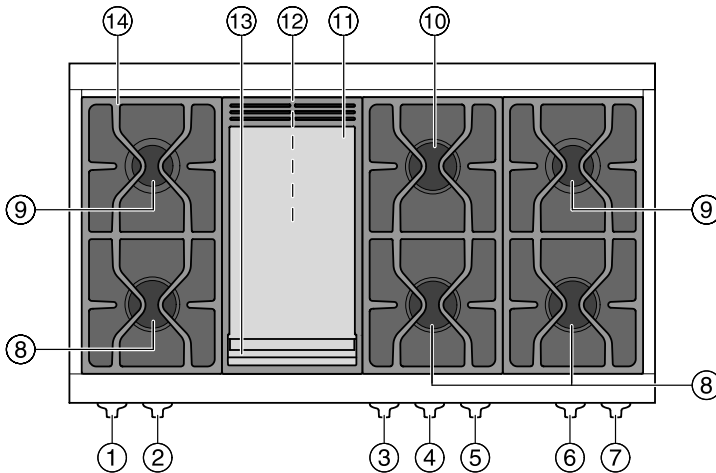
Guía de la parrilla de gas

KMR 1355-3



- | | |
|--|---|
| ① Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo posterior | ⑧ Quemador eléctrico, delantero |
| ② Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador izquierdo delantero | ⑨ Quemador para fuego lento |
| ③ Perilla de control con luz posterior de la parrilla | ⑩ Quemador eléctrico, trasero |
| ④ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central delantero | ⑪ Quemador de cerámica termostáticamente controlado |
| ⑤ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador central posterior | ⑫ Parrilla |
| ⑥ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho delantero | ⑬ Rejillas |
| ⑦ Perilla de control del quemador con luz posterior del quemador derecho posterior | |

KMR 1356-3



- 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 con luz posterior de la placa de la plancha
- 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 Quemador eléctrico, delantero
- ⑨ Quemador para fuego lento
- ⑩ Quemador eléctrico, trasero
- ⑪ Placa de la plancha
- ⑫ Quemador de cerámica termostáticamente controlado
- ⑬ Bandeja colectora de escurrimiento de grasa
- ⑭ Rejillas

Panel de control

Perilla del quemador

Con la perilla del quemador, puede encender y regular la llama. Los quemadores se pueden ajustar variablemente entre las configuraciones de llama más alta y más baja.

Según el modelo, la cocina estará equipada con perillas de control del quemador con luz posterior.

Consejos sobre el funcionamiento

 Peligro de incendio debido a los alimentos sobrecalentados.

La comida desatendida puede sobrecalentarse y quemarse.

No deje la cubierta de vitrocerámica sin supervisión cuando esté en funcionamiento.

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

Puede producirse una chispa en todos los quemadores cuando la perilla de control se coloca en posición de encendido. Esto es normal y no indica una falla del aparato.

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

Reencendido automático

Su parrilla de gas 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. Utilice la parrilla solo bajo supervisión. Si la llama se apaga o el quemador no se enciende, apague la perilla del quemador.

Primera limpieza de la parrilla de gas

- 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 se haya enfriado, 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

 Peligro de incendio debido a los alimentos sobrecalentados.

La comida desatendida puede sobrecalentarse y quemarse.

No deje la cubierta de vitrocerámica sin supervisión cuando esté en funcionamiento.

Encendido

No pase la posición „Apagado“ cuando gire la perilla de control hacia la derecha.

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

Es posible que note un breve reencendido (1 o 2 clics) al encender el aparato, p. ej. a causa de una corriente de aire.

- Para encender un quemador, empuje la perilla de control adecuada y gírela hacia la derecha hasta la posición „Alto“. El encendedor hará „clic“ y encenderá el gas.
- Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control hasta la posición „Apagado“. Ventile la habitación y espere por lo menos 1 minuto antes de volver a intentarlo.
- Si el quemador no se enciende en el segundo intento, gire la perilla de control hasta la posición „Apagado“ y consulte la sección „Preguntas frecuentes“.

Encendido durante un corte de energía

 Si se produjo un corte de energía, la función de reencendido automático no funcionará correctamente. Utilice la parrilla solo bajo supervisión. Si la llama se apaga o el quemador no se enciende, apague la perilla del quemador.

Quemadores para fuego lento y eléctricos

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.

Placa de la plancha

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

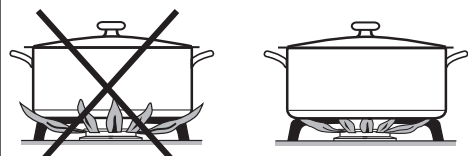
- Apague la perilla de control de la placa de la plancha.

Funcionamiento de los quemadores

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.

Características visuales de las llamas de gas

	Llamas amarillas Llame al Servicio de Atención al Cliente.
	Puntas amarillas en el cono externo Es normal para gas LP
	Llamas azul pálido posiblemente con puntas amarillas en el cono interno Es normal para gas natural

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.

Funcionamiento de los quemadores

Quemador para fuego lento/eléctrico

Marca de la perilla	Descripción
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

Parrilla: Quemador de cerámica

Según el modelo, la cocina cuenta con una parrilla de gas.

Marca de la perilla	Descripción
Off (Apagado)	El suministro de gas está cerrado: Parrilla apagada
High (Alto)	Potencia máxima
Low (Bajo)	Potencia mínima

Placa de la plancha: Quemador de cerámica

Según el modelo, la cocina cuenta con una plancha.

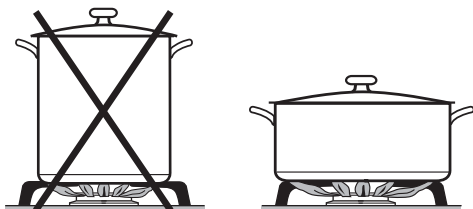
Marca de la perilla	Descripción
Off (Apagado)	El suministro de gas está cerrado: Plancha apagada
Low (Bajo)	Potencia mínima
Medium (Medio)	Potencia media
High (Alto)	Potencia máxima

- 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 de gas 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 de gas. 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 quemaduras!

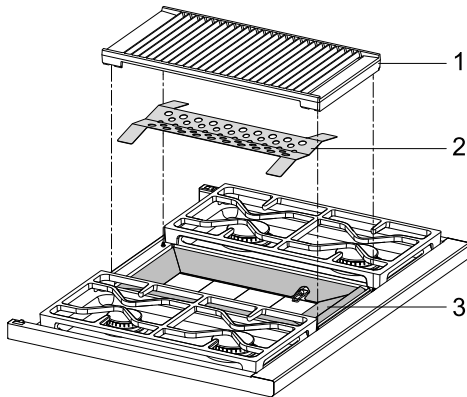
Los quemadores deben apagarse y debe dejar que se enfríen completamente.



¡Riesgo de lesiones!

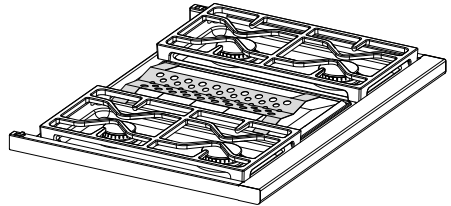
La parrilla de hierro fundido es pesada.

Transporte la parrilla con cuidado y colóquela de modo seguro sobre una base blanda para que quede apoyada sobre una superficie plana.



- ① Parrilla
- ② Placa de inducción
- ③ Marco

- Limpie la placa de inducción con una esponja suave ② y una solución de agua caliente y un poco de jabón líquido lavaplatos. Luego de limpiarlas, seque las partes bien.
- Retire la parrilla ① de la parrilla a gas.
- Coloque la placa de inducción ② sobre el marco ③.



- 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.

No utilice utensilios de cocina sobre la parrilla.

Funcionamiento de la parrilla

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.

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.

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).

Durante el calentamiento, una placa de la plancha de gas LP puede emitir un sonido de zumbido o chirrido. Esto no es un error.

Encendido de la plancha

- 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.

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.

Ajustes

Ajustes	Alimentos
Low (Bajo)	Salsa a fuego lento
	Mantener la temperatura de los alimentos
Medium (Medio)	Huevos
	Tocino
	Tostadas francesas
Medium-High (Medio-Alto)	Pescado
	Crepes
	Salchichas
	Croquetas de papa
	Vegetales
High (Alto)	Hamburguesas
	Bistecs
	Saltear

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 maridados. 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 de gas 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 de gas.

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

Siempre limpie la parrilla de gas 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).

Parrilla de gas

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 de gas con una esponja suave, agua caliente y un poco de jabón líquido.
- Antes de limpiarla, ponga en remojo la suciedad difícil de quitar.

Limpieza y cuidado

- Seque la parrilla de gas luego de limpiarla con agua. Esto evita que se formen depósitos de cal.

Consejo: Los alimentos que se hayan quemado sobre la parrilla de gas 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.

Limpieza de las rejillas

- Retire las rejillas.
- Limpie las rejillas con una esponja suave y una solución de agua tibia y un poco de jabón líquido para platos.
- Si es necesario, se puede utilizar la parte rugosa de una 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.

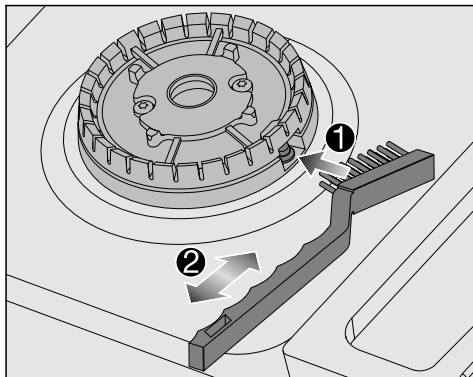
Encendedor

Si el encendedor está húmedo o sucio, no habrá chispa de encendido. El quemador no se encenderá.

Elimine la suciedad húmeda con un paño seco.

Elimine los residuos acumulados en el encendedor con el cepillo de alambre provisto.

- Limpie el encendedor con cuidado con un paño seco.



- Coloque el cepillo de alambre en el lado derecho del quemador (1.) y cepille los depósitos acumulados en el encendedor (2.).

Consejo: Por lo general, puede usar un cepillo de alambre para limpiar el quemador.

Limpieza de la parrilla grill

- Limpie la parrilla grill después de cada uso con agua caliente y una pequeña cantidad de jabón líquido para platos.
- Si la parrilla grill está muy sucia, remójela primero antes de eliminar la suciedad con un cepillo.
- A continuación, deje secar bien la parrilla.

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 frecuentes

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

Puede encontrar información que le ayudará a que usted mismo corrija las fallas en www.miele.com/service.

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

Problema	Causa y solución
Los quemadores no encienden la primera vez que se usa la parrilla de gas o tras un período prolongado de inactividad.	Es posible que haya aire en el conducto de gas. ■ Trate de encender nuevamente el quemador, intentándolo varias veces de ser necesario.
El quemador no enciende tras varios intentos.	El quemador no se ensambló correctamente. ■ Ensamble el quemador correctamente.
	La válvula de cierre del gas está cerrada. ■ Abra la válvula de cierre del gas.
	El quemador está mojado o sucio. ■ Limpie y seque el quemador.
	Los orificios de la llama están tapados o húmedos. ■ Limpie y seque los orificios de la llama.
La parrilla y la placa de la plancha no se pueden volver a encender inmediatamente después de apagarlas	El aparato realiza una comprobación de seguridad antes de encender el encendedor. Esto no es una falla. Después de unos cuantos segundos, el encendedor hará "clic" y encenderá el gas. ■ Empuje la perilla de control para la parrilla o la placa de la plancha y gírela a la izquierda al nivel <i>Alto</i> hasta que se encienda el quemador.
La llama de gas se apaga después de encenderla.	Las partes del quemador no están en la posición adecuada. ■ Coloque las partes del quemador correctamente.
	El encendedor está sucio. ■ Quite cualquier resto de suciedad.

Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
La forma/el color de la llama de gas cambian.	Las partes del quemador no están en la posición adecuada. ■ Coloque las partes del quemador correctamente.
	La tapa del quemador o los orificios de la tapa del quemador están sucios. ■ Quite cualquier resto de suciedad.
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).
Durante el calentamiento, una placa de la plancha de gas LP emite un sonido de zumbido o chirrido.	Esto no es un error. El sonido se apaga después de unos cuantos segundos.

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.

Protección trasera de RBGDF

Según el modelo, puede cambiar el borde de la isla de su aparato por una protección trasera más grande para su cocina. La protección trasera está disponible en las siguientes medidas: 12 in (305 mm) y 20 in (508 mm).

Instalación de la protección trasera

La parte posterior de la cocina debe quedar accesible.

Instale la protección trasera antes de conectar la cocina.

- Afloje los tornillos del borde de la isla.
- Tire el borde de la isla suavemente hacia atrás hasta que pueda retirarlo.

La protección trasera puede **instalarse** en el orden inverso.

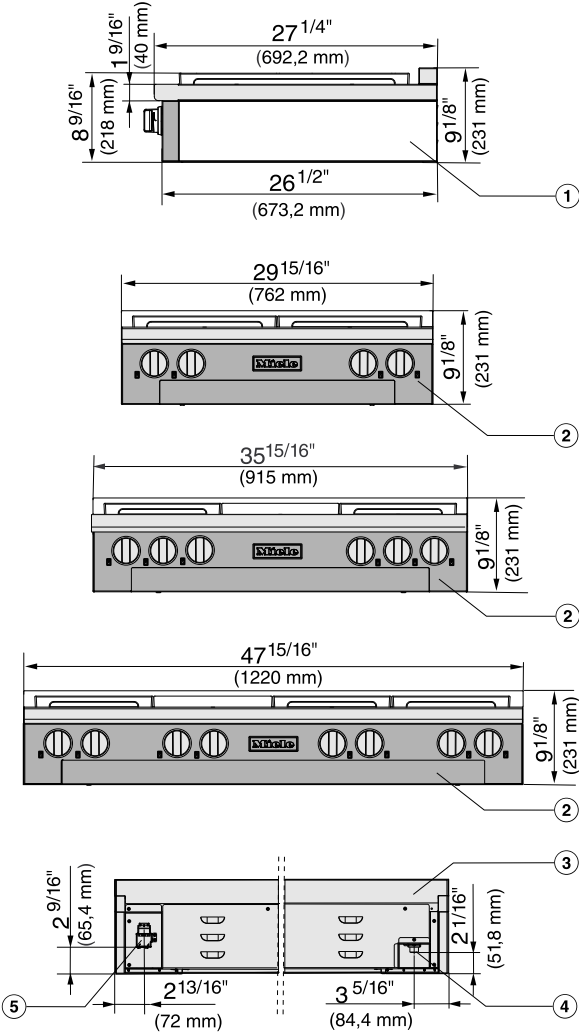
Información sobre la instalación

Pesos

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

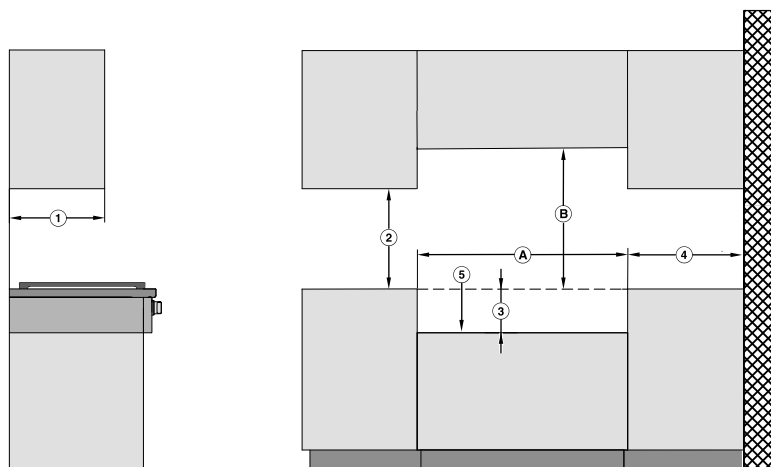
Modelo	Ancho	Peso neto incluyendo las rejillas y las tapas de quemadores
KMR 1124-3	29 ¹⁵ / ₁₆ " (762 mm)	aprox. 100 lb/45 kg
KMR 1134-3 KMR 1135-3 KMR 1136-3	35 ¹⁵ / ₁₆ " (915 mm)	aprox. 120 lb/55 kg aprox. 130 lb/60 kg aprox. 151 lb/68,5 kg
KMR 1354-3 KMR 1355-3 KMR 1356-3	47 ¹⁵ / ₁₆ " (1220 mm)	aprox. 150 lb/68 kg aprox. 160 lb/73 kg aprox. 170 lb/78 kg

Plano de dimensiones



- ① Vista lateral
- ② Vistas frontales
- ③ Vista posterior
- ④ Conexión del gas
- ⑤ Conexión eléctrica

Parrillas KMR 1124-3, KMR 113x-3, KMR 135x-3



Posi- ción	Dimensiones	Descripción
①	13" (330 mm)	Profundidad máxima del gabinete de la parte superior
②	18" (457 mm)	Distancia mínima hasta el borde inferior del gabinete de la parte superior
③	7 ¹ / ₂ " (190,5 mm)	Distancia entre el borde superior de la mesada y el borde superior de la base de soporte
④	10" (254 mm)	Distancia mínima hasta superficies combustibles
⑤		Base de soporte ¹⁾

1) La base de soporte debe tener un espesor mínimo de $\frac{3}{4}$ " (19,05 mm). En la parte posterior derecha de la base de soporte se debe proporcionar un área recortada de 5 $\frac{1}{8}$ " x 7 $\frac{1}{8}$ " (130 mm x 80 mm) (conexión de gas) y en la parte posterior izquierda un área recortada de 4 $\frac{6}{8}$ " x 1 $\frac{9}{16}$ " (120 mm x 40 mm) (conexión eléctrica).

Plano de dimensiones

KMR 1124-3

Posición	Dimensiones	Descripción
Ⓐ	mín. 30" (762 mm)	Ancho de la cavidad
Ⓑ	37" (940 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la superficie combustible sin protección.
	30" (762 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y el fondo de la Campana de Estufa Miele (modelo DAR con extractor DRxB XL).
	Para conocer las distancias necesarias con todas las demás campanas, consulte las especificaciones del fabricante.	

Guarde las distancias seguras a las superficies traseras de combustible de un espacio libre de 12" (305 mm). Para una instalación sin espacio libre, las protecciones traseras Miele satisfarán la distancia requerida a las superficies de combustible. La protección trasera Miele está disponible en alturas de 12" (305 mm) o 20" (508 mm).

KMR 1134-3

Posición	Dimensiones	Descripción
Ⓐ	mín. 36" (915 mm)	Ancho de la cavidad
Ⓑ	37" (940 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la superficie combustible sin protección.
	36" (915 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y el fondo de la Campana de Estufa Miele (modelo DAR con extractor DRxB XL).
	30" (762 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y el fondo de la Campana de Estufa Miele (modelo DAR con soplador DRxB XXL).
	Consulte las instrucciones de instalación de la campana de ventilación Miele, las dimensiones del aparato (distancia entre la parrilla y la campana de ventilación (S)). Para conocer las distancias necesarias con todas las demás campanas, consulte las especificaciones del fabricante.	

Guarde las distancias seguras a las superficies traseras de combustible de un espacio libre de 12" (305 mm). Para una instalación sin espacio libre, las protecciones traseras Miele satisfarán la distancia requerida a las superficies de combustible. La protección trasera Miele está disponible en alturas de 12" (305 mm) o 20" (508 mm).

KMR 1135-3, KMR 1136-3

Posición	Dimensiones	Descripción
Ⓐ	mín. 36" (915 mm)	Ancho de la cavidad
Ⓑ	37" (940 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la superficie combustible sin protección.
	30" (762 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y el fondo de la campana de estufa Miele (modelo DAR con extractor DRxB XL o DRxB XXL).
	Consulte las instrucciones de instalación de la campana de ventilación Miele, las dimensiones del aparato (distancia entre la parrilla y la campana de ventilación (S)). Para conocer las distancias necesarias con todas las demás campanas, consulte las especificaciones del fabricante.	

Plano de dimensiones

Guarde las distancias seguras a las superficies traseras de combustible de un espacio libre de 12" (305 mm). Para una instalación sin espacio libre, las protecciones traseras Miele satisfarán la distancia requerida a las superficies de combustible. La protección trasera Miele está disponible en alturas de 12" (305 mm) o 20" (508 mm).

KMR 1354-3, KMR 1355-3, KMR 1356-3

Posición	Dimensiones	Descripción
Ⓐ	mín. 48" (1220 mm)	Ancho de la cavidad
Ⓑ	37" (940 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y la parte inferior de la superficie combustible sin protección.
	30" (762 mm)	Distancia mínima entre la parte superior del área de cocina y el fondo de la Campana de Estufa Miele (modelo DAR con soplador DRxB XXL).
	Consulte las instrucciones de instalación de la campana de ventilación Miele, las dimensiones del aparato (distancia entre la parrilla y la campana de ventilación (S)). Para conocer las distancias necesarias con todas las demás campanas, consulte las especificaciones del fabricante.	

Guarde las distancias seguras a las superficies traseras de combustible de un espacio libre de 12" (305 mm). Para una instalación sin espacio libre, las protecciones traseras Miele satisfarán la distancia requerida a las superficies de combustible. La protección trasera Miele está disponible en alturas de 12" (305 mm) o 20" (508 mm).

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 de gas.

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 de gas, 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 de gas 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

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.

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.

Conexión del gas

 La conexión al suministro de gas solo puede realizarla un técnico de una compañía de gas debidamente autorizada. Este técnico será responsable del funcionamiento correcto en el lugar de la instalación. En Massachusetts, la conexión de gas debe realizarla únicamente un instalador de artefactos de gas certificado.

La cocina 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 cocina se puede hacer a gas natural o 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 cocina no está conectada a un orificio de ventilación. Durante la configuración e instalación de la cocina, 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 cocina. En particular, asegúrese de que las mangueras de gas y los accesorios de conexión de la estufa 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 cocina. Asegúrese de que la manguera de gas y el cable eléctrico no entren en contacto con partes calientes de la cocina.

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 movable dentro de la cocina (p. ej., un cajón) y no queden expuestas al desgaste por manipulación.

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

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 estufa según las especificaciones del fabricante.

La conexión de gas debe realizarse según las normas locales o, si no hubiera normas locales, según:

Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z 223.1/NFPA 54 en Estados Unidos, o los Códigos de Instalación actuales Can/CGA B 149.1 y 2 para aparatos de 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 (150 mm) para gas natural y a una columna de agua de 11 in (279,4 mm) para gas propano.

Valores del quemador

Valores del quemador KMR 1124-3

Gas natural NG	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	12500	3,7
Quemador eléctrico	19500	5,7
Salida total de la parrilla	71000	20,8

Gas licuado propano LP	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	12500	3,7
Quemador eléctrico	19500	5,7
Salida total de la parrilla	71000	20,8

Valores del quemador KMR 1134-3

Gas natural NG	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	12500	3,7
Quemador eléctrico, trasero	13600	4,0
Quemador eléctrico, delantero	19500	5,7
Salida total de la parrilla	98200	28,8

Gas licuado propano LP	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	12500	3,7
Quemador eléctrico, trasero	13000	3,8
Quemador eléctrico, delantero	19500	5,7
Salida total de la parrilla	97000	28,4

Valores del quemador KMR 1135-3

Gas natural NG	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	12500	3,7
Quemador eléctrico, trasero	13600	4,0
Quemador eléctrico, delantero	19500	5,7
Parrilla	19000	5,6
Salida total de la parrilla	84100	24,6

Valores del quemador KMR 1136-3

Gas natural NG	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	12500	3,7
Quemador eléctrico, trasero	13600	4,0
Quemador eléctrico, delantero	19500	5,7
Plancha	13000	3,8
Salida total de la parrilla	78100	22,9

Gas licuado propano LP	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	12500	3,7
Quemador eléctrico, trasero	13000	3,8
Quemador eléctrico, delantero	19500	5,7
Plancha	13000	3,8
Salida total de la parrilla	77500	22,7

Valores del quemador KMR 1354-3

Gas natural NG	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	10000	2,9
Quemador eléctrico, trasero	13600	4,0
Quemador eléctrico, delantero	19500	5,7
Salida total de la parrilla	125200	36,7

Gas licuado propano LP	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	10000	2,9
Quemador eléctrico, trasero	13000	3,8
Quemador eléctrico, delantero	19500	5,7
Salida total de la parrilla	124000	36,3

Valores del quemador

Valores del quemador KMR 1355-3

Gas natural NG	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	10000	2,9
Quemador eléctrico, trasero	13600	4,0
Quemador eléctrico, delantero	19500	5,7
Parrilla	19000	5,6
Salida total de la parrilla	111100	32,6

Valores del quemador KMR 1356-3

Gas natural NG	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	10000	2,9
Quemador eléctrico, trasero	13600	4,0
Quemador eléctrico, delantero	19500	5,7
Plancha	13000	3,8
Salida total de la parrilla	105100	30,8

Gas licuado propano LP	BTU/h	kW
Quemador para fuego lento	10000	2,9
Quemador eléctrico, trasero	13000	3,8
Quemador eléctrico, delantero	19500	5,7
Plancha	13000	3,8
Salida total de la parrilla	104500	30,6

En www.miele.com/service encontrará información que le ayudará a solucionar los fallos usted mismo y acerca de las piezas de repuesto de Miele.

Contacto en caso de falla

Si ocurriera una falla que usted no puede solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor de Miele o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Puede reservar una visita del Servicio de Atención al Cliente de Miele en www.miele.com.mx/service.

La información de contacto para el Servicio de Atención al Cliente de Miele se puede encontrar al final de este documento.

Al comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Miele, indique el identificador de modelo y el número de serie (SN) de su aparato. Ambos datos se pueden encontrar en la placa informativa.

Garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía adjunto.

Placa de información

Pegue aquí la placa de información adjunta. Asegúrese de que el modelo coincide con la información que aparece en la contraportada de este documento.

Medidas para la protección del medio ambiente

Eliminación de los materiales de empaque

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

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

Eliminación de su aparato viejo

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. También contienen ciertas sustancias que fueron esenciales para el buen funcionamiento y el uso correcto de este equipo. Utilizar estos materiales de manera inadecuada desechándolos en la basura doméstica puede ser perjudicial para su salud y el medio ambiente. Por lo tanto, no deseché su antiguo aparato en la basura doméstica y siga los reglamentos locales sobre desecho adecuado.



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

MIELE S.A. de C.V.

MIELE EXPERIENCE CENTER

Julio Verne 11

Colonia POLANCO IV SECCION

Alcaldía Miguel Hidalgo

C.P. 11550, Cd. de México

800 MIELE 00

info@miele.com.mx

www.miele.com.mx

www.shop.miele.com.mx

Dirección del fabricante

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemania

KMR 1124-3 G, KMR 1124-3 LP, KMR 1134-3 G,
KMR 1134-3 LP, KMR 1135-3 G, KMR 1135-3 LP,
KMR 1136-3 G, KMR 1136-3 LP, KMR 1354-3 G,
KMR 1354-3 LP, KMR 1355-3 G, KMR 1355-3 LP,
KMR 1356-3 G, KMR 1356-3 LP