

Operating Instructions
Instructions d'utilisation
Instrucciones de Operación

Griddle
Gril
Plancha
KMGP 340



Contents / Table de matières / Indice

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
Before using the griddle	4
Using the griddle	5
Griddle care	6
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	7
Avant d'utiliser le gril	8
Utilisation du gril	9
Entretien du gril	10
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	11
Antes de utilizar la plancha	12
Uso de la plancha	13
Cuidado de la plancha	14

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Correct usage

■ Use this griddle only on Miele KM 342 and KM 344 gas cooktops.

■ Read these instructions before you use this griddle for the first time.

Also, follow the instructions provided with your cooktop. Failure to do so could result in serious injury.

■ Use the appliance only for its intended purpose. The manufacturer cannot be held responsible for damages caused by improper use.

■ Protect your hands with insulated gloves or potholders when using the appliance. Use only dry, heat resistant potholders. Moist or damp potholders used on hot surfaces can result in steam burns. Do not let the potholder touch the hot surface. Do not use towels or other bulky items near the appliance.

■ The griddle should only be positioned across a front and rear burner. Never place the griddle across the two front or two rear burners.

■ Only use one griddle at a time!

■ The griddle will become very hot during use. Only use heat resistant cooking utensils.

■ Never place cookware on the griddle!

■ Never cover the griddle with a cloth. A fire could result.

■ Do not allow children to operate or play with, or near, the griddle.

■ Never leave the griddle unattended when cooking with oil or fat. Overheated oil could ignite. Always heat oil slowly, monitoring it as it heats.

■ Do not use water on grease fires. Smother any fire or flame, or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

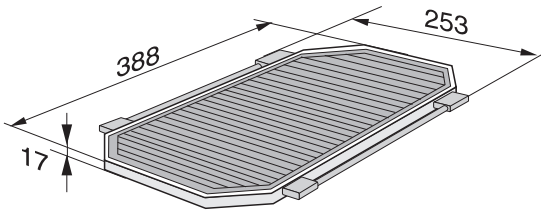
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before using the griddle

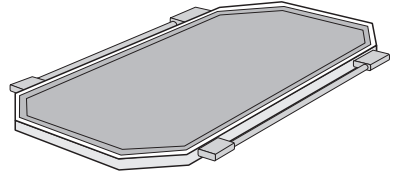
Before using for the first time clean the griddle by hand with a solution of hot water and liquid dish soap. Dry thoroughly.

You can cook on both sides of the griddle.

Griddle, ribbed side



Griddle, smooth side



How to proceed:

- Place the griddle over two burners spanning them front to rear. The wording must be at the front.
- Turn on the two burners.
- Pre-heat for 5 minutes at the highest burner setting.
- After preheating the griddle, turn down the burner to medium to cook meat, and low to grill vegetables.
- Turn the food frequently to prevent burning.

Make sure the gas burners are turned off after using the griddle!

Tips

- To minimize splattering, dry moist or marinated foods with paper towels before cooking.
- Salt meat and fish after cooking to retain natural juices.
- Cook with oils that can handle high temperatures without smoking.
- To help prevent the food from sticking, brush un-marinated meats and vegetables with a little oil before placing on the griddle.

Griddle care

Turn off the gas burners after use and allow the griddle to cool before cleaning.

Never put a hot griddle in cool water.

The griddle must not be washed in a dishwasher!

Clean the griddle by hand after each use with a solution of liquid dish soap and warm water. Rinse and dry thoroughly.

Soak to loosen any burnt-on food. Use a brush to remove stubborn deposits.

For further information, see the "Cleaning and care" section of the cooktops operating instructions ,

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation appropriée

■ Utilisez ce gril uniquement avec les plaques de cuisson au gaz Miele KM 342 et KM 344.

■ Veuillez lire les présentes instructions avant d'utiliser le gril pour la première fois. Suivez également les instructions fournies avec votre plaque de cuisson. Sinon, vous pourriez vous blesser gravement.

■ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Toute autre utilisation est déconseillée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.

■ Protégez vos mains en portant des gants de cuisine ou en utilisant des poignées isothermes lorsque vous vous servez de l'appareil. Utilisez uniquement des gants de cuisine thermorésistants et secs. Si vous utilisez des gants humides sur des surfaces chaudes, vous pourriez vous brûler à cause de la vapeur. Ne laissez pas les gants entrer en contact avec la surface chaude. Ne remplacez pas les gants par des serviettes ou tout autre article volumineux.

■ Le gril doit absolument être placé au-dessus d'un brûleur arrière et d'un brûleur avant. Ne le placez jamais sur deux brûleurs avant ou deux brûleurs arrière.

■ Utilisez un seul gril à la fois!

■ Le gril devient très chaud pendant l'utilisation. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson qui résistent à une chaleur intense.

■ Ne placez jamais de casseroles sur le gril!

■ Ne couvrez jamais le gril avec un linge, car ce dernier pourrait s'enflammer.

■ Empêchez les enfants de manipuler le gril ou de s'en approcher.

■ Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. La surchauffe de ces produits constitue un risque d'incendie. Faites toujours chauffer l'huile lentement en la surveillant.

■ Ne versez jamais d'eau sur un feu de friture. Éteignez les flammes à l'aide d'un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

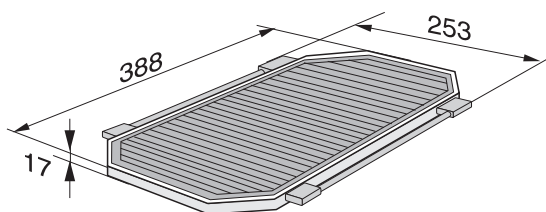
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser le gril

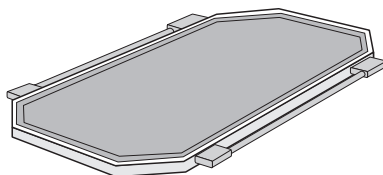
Avant d'utiliser le gril pour la première fois, lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-le complètement.

Les deux côtés du gril peuvent servir à la cuisson.

Gril, côté cannelé



Gril, côté lisse



Marche à suivre

- Placez le grill sur deux brûleurs, un avant et un arrière. L'écriture doit être devant.
- Allumez les deux brûleurs.
- Préchauffez le grill pendant cinq minutes au réglage le plus élevé.
- Réduisez ensuite le réglage des brûleurs à feu moyen pour cuire la viande et à feu doux pour griller les légumes.
- Tournez fréquemment les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Assurez-vous d'avoir bel et bien éteint les brûleurs après avoir utilisé le grill!

Conseils

- Pour réduire les éclaboussures, épongez les aliments humides ou marinés avec un essuie-tout avant de les faire cuire.
- Salez la viande et le poisson après la cuisson pour conserver les jus naturels.
- Utilisez des huiles qui peuvent supporter une température élevée avant d'atteindre leur point de fumée.
- Pour éviter que les aliments non marinés collent, badigeonnez-les d'un peu d'huile avant de les placer sur le grill.

Entretien du gril

Éteignez les brûleurs une fois la cuisson terminée et laissez refroidir le gril avant de le nettoyer.

Ne déposez jamais un gril chaud dans de l'eau fraîche.

Le gril ne va pas au lave-vaisselle!

Après chaque utilisation, nettoyez le gril à la main avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez-le et séchez complètement.

Faites tremper le gril pour décoller les aliments brûlés. Utilisez une brosse pour enlever les résidus tenaces.

Pour de plus amples renseignements, consultez le manuel d'utilisation de la plaque de cuisson, à la section "Nettoyage et entretien".

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso correcto

■ Utilice esta plancha solamente en las parrillas de gas Miele KM 342 y KM 344.

■ Antes de utilizar la parrilla por primera vez, lea cuidadosamente estas instrucciones. También, siga las instrucciones proporcionadas junto con la parrilla. Si no se siguen las instrucciones puede causar serios daños físicos.

■ Utilice la plancha únicamente para el propósito que ha sido diseñada. El fabricante no será responsable por daños causados por el mal uso del aparato.

■ Cuando utilice esta plancha, proteja sus manos con guantes aislantes o agarraderas especiales para ollas calientes. Utilice solamente agarraderas especiales que estén secas y sean resistentes al calor. Las agarraderas mojadas o húmedas utilizadas en superficies calientes pueden causar quemaduras con vapor. No permita que las agarraderas toquen la superficie caliente. No utilice toallas u otros artículos abultados cerca de la plancha.

■ La plancha deberá colocarse únicamente atravesada sobre un quemador delantero y un trasero. Nunca coloque la plancha atravesada sobre dos quemadores delanteros o dos quemadores traseros.

■ Utilice una sola plancha a la vez!

■ La plancha se pondrá muy caliente cuando esté en uso. Sólo utilice utensilios para cocina que sean resistentes al calor.

■ Nunca coloque loza para cocinar sobre la plancha!

■ Nunca cubra la plancha con una tela. Podría causar un incendio.

■ No permita que los niños utilicen, jueguen o estén cerca de la plancha.

■ Nunca deje sin atender la plancha cuando esté cocinando con aceite o grasa. El sobrecalentamiento del aceite podría incendiarse. Siempre caliente aceite lentamente y esté al pendiente mientras el aceite se calienta.

■ No utilice agua sobre incendios de grasa. Sofoque cualquier fuego o flama, utilizando un extinguidor de espuma o algún químico seco.

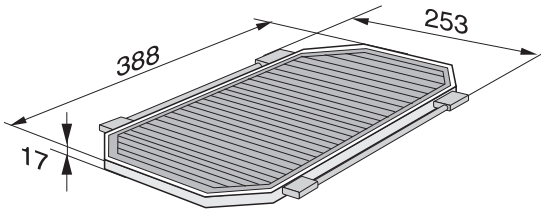
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Antes de utilizar la plancha

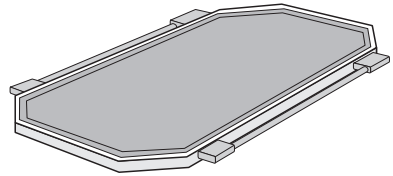
Limpie la plancha a mano con una solución de agua caliente y jabón líquido para trastes antes de utilizar la plancha por primera vez. Secar completamente.

Usted podrá cocinar en ambos lados de la plancha.

Lado acanalado de la Plancha



Lado liso de la Plancha



Procedimiento

- Coloque la plancha sobre dos quemadores abarcando el delantero y trasero de la parrilla. Las palabaras deberán estar hacia el frente.
- Encienda los dos quemadores.
- Pre-caliente por 5 minutos a la temperatura mas alta del quemador.
- Después de precalentar la plancha, baje a una temperatura media para cocinar carne, y a temperatura baja para cocinar vegetales a la plancha.
- Voltee con frecuencia los alimentos para prevenir que se quemen.

Asegúrese de apagar los quemadores de gas después de haber utilizado la plancha!

Consejos

- Para reducir salpicaduras, los alimentos húmedos o marinados deberán secarse con una toalla de papel antes de cocinarse.
- A la carne y el pescado se le deberá poner sal después de cocinarse para retener los jugos naturales.
- Cocine con aceite que pueda manejarse a altas temperaturas sin causar humo
- Para prevenir que la comida se pegue, las carnes marinadas y los vegetales se deberán untar con un poquito de aceite antes de colocarlos en la plancha.

Cuidado de la plancha

Apague los quemadores de gas después de utilizar la plancha y deje que se enfríe antes de proceder a limpiarla.

Nunca meta una plancha caliente en agua fría.

La plancha no deberá lavarse en una lavavajillas!

Después de cada uso limpie la plancha a mano con una solución de agua caliente y jabón líquido para trastes. Enjuague y seque completamente. Deje remojando cualquier residuo de comida pegada. Utilice un cepillo para remover cualquier residuo persistente.

Para mayor información, ver la sección de “Limpieza y cuidados” en la sección de instrucciones de manejo de parrillas.



Miele Limitée

Siège social au Canada

55G, East Beaver Creek Road
Richmond Hill (Ontario) L4B 1E5

Téléphone : (800) 643-5381
(905) 707-1171

Télécopieur : (905) 707-0177

www.miele.ca

info@miele.ca (questions générales)

professional@miele.ca (questions commerciales)

Service à la clientèle – Mielecare (Canada)

Téléphone : (800) 565-6435
(905) 850-7456

Télécopieur : (905) 850-6651

service@miele.ca (Service technique)



Miele, S. A. de C. V.

(German Centre)

Av. Santa Fe 170

Local: 0-4-2

Col. Lomas de Santa Fe

C. P. 01210, México, D. F.

Servicio post venta:

Tel.: +52.55.85039870/73

Fax: +52.55.85039874

Correo electronico: servicio@miele.com.mx

When contacting the Technical Service,
please quote the model and serial number
of your appliance.

The Miele logo is displayed in a bold, white, serif font against a solid black rectangular background.

Miele, Inc. (USA)

National Headquarters

9 Independence Way
Princeton, NJ 08540
Phone: 800-843-7231
609-419-9898
Fax: 609-419-4298
www.mieleusa.com

Technical Service & Support

Nationwide

Phone: 800-999-1360
Fax: 888-586-8056

Miele Limited (CDN)

National Headquarters

55G East Beaver Creek Road
Richmond Hill, ON L4B 1E5
Phone: 800-643-5381
905-707-1171
Fax: 905-707-0177
www.miele.ca
info@miele.ca (general enquiries)
professional@miele.ca (commercial enquiries)

Mielecare National Service

Phone: 800-565-6435
905-850-7456
Fax: 905-850-6651
service@miele.ca (Tech. Service)