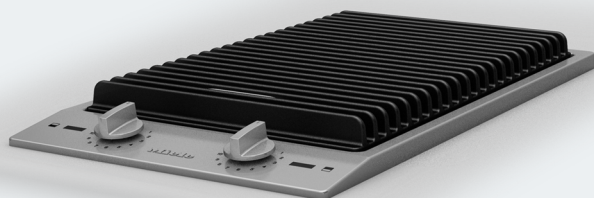


## Mode d'emploi et instructions de montage

### Barbecue/gril ProLine



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

# Contenu

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	13
<b>Aperçu</b> .....	14
Gril .....	14
CS 1312.....	14
CS 1322.....	15
Indicateurs.....	15
Accessoires fournis .....	16
<b>Première mise en marche</b> .....	17
Nettoyer un élément ProLine pour la première fois .....	17
Première mise en service d'un élément ProLine .....	17
<b>Tableau des grillades</b> .....	18
<b>Commande</b> .....	20
Préparer le gril .....	20
Mise en marche .....	21
Arrêt.....	21
Griller .....	21
Conseils pour les grillades .....	22
Après la cuisson au gril .....	22
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	23
Sécurité anti-surchauffe .....	23
Arrêt de sécurité .....	23
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	24
Nettoyer le bandeau de commande/cadre inox .....	25
Nettoyer les boutons .....	25
Nettoyage de la grille et du bac de pierres de lave .....	26
Nettoyer la résistance.....	26
Nettoyer les pierres de lave.....	26
Nettoyage du bac pour grillades .....	27
<b>Que faire si ...</b> .....	28
<b>Accessoires en option</b> .....	29
<b>Service après-vente</b> .....	31
Contact en cas d'anomalies.....	31
Plaque signalétique .....	31
Garantie.....	31

<b>Installation</b> .....	32
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	32
Distances de sécurité.....	33
Instructions d'encastrement.....	36
Dimensions d'encastrement.....	37
CS 1312.....	37
CS 1322.....	38
Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine.....	39
Installation .....	41
Raccordement électrique .....	45
<b>Fiches de données de produits</b> .....	46

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Ce gril est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le gril en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre gril.

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation du gril et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout propriétaire futur éventuel de l'appareil.

### Utilisation conforme

- ▶ Ce gril est destiné à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce gril ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Le gril ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour préparer et maintenir au chaud des plats. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce gril en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le gril sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Enfants dans le foyer

- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du wok sauf s'ils sont étroitement surveillés.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le gril sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement et que la sécurité est garantie. Les enfants doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le gril sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du gril. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le gril.
- ▶ Une fois éteint, le gril reste très chaud. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés du gril jusqu'à son complet refroidissement.
- ▶ Risque de brûlure. Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du gril ou derrière. Les enfants seraient tentés de grimper sur le gril.
- ▶ Risque d'asphyxie. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Veillez à ce que les enfants n'accèdent pas au robinet de vidange pour éviter l'écoulement d'un contenu éventuellement encore chaud.

## Sécurité technique

► Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

► Un gril endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre gril ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un gril présentant des dommages.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

► La sécurité électrique de ce gril n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

► Avant de brancher le gril, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

► Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre gril.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ N'utilisez le gril que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce gril ne doit pas être utilisé sur un site non stationnaire (par ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du gril. N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du gril.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le gril ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Le gril n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ▶ Si la fiche du câble d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre gril au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre "Installation", section "Branchement électrique") posé par un électricien spécialisé.



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher le gril du réseau électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
  - déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
  - dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
  - débranchez la prise secteur (le cas échéant). Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique, mais sur la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. N'allumez pas le gril présentant un défaut ou éteignez-le immédiatement. Déconnectez le gril du réseau électrique. Contactez le service après-vente.
- ▶ Si le gril a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne fermez jamais la façade du meuble pendant que vous utilisez le gril. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le gril, le meuble et le sol. Ne fermez la façade du meuble que si le gril a complètement refroidi.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

- ▶ Le gril chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaud quelque temps après l'arrêt. Faites attention à ne pas toucher le gril tant qu'il risque d'être chaud.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un gril en fonctionnement peuvent atteindre des températures élevées et prendre feu. N'utilisez jamais le gril pour chauffer une pièce.
- ▶ De la graisse ou de l'huile ayant surchauffée, des restes alimentaires et des résidus de graisse dans les pierres de lave peuvent prendre feu et provoquer un incendie. Ne laissez jamais le gril sans surveillance. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le gril et étouffez prudemment les flammes à l'aide d'une couverture anti-feu ou d'un torchon humide.
- ▶ Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes risquent d'atteindre le filtre à graisses de la hotte qui peut alors prendre feu. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais le gril pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.
- ▶ Ne recouvrez jamais votre gril ! Si vous l'allumez par inadvertance ou s'il reste encore de la chaleur résiduelle, les objets qui se trouvent sur l'appareil risquent de fondre, d'éclater ou de s'embraser. Ne recouvrez jamais le gril avec un torchon, un film de protection ou un protège-plaques de cuisson.
- ▶ Lorsque le gril est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. N'utilisez jamais le gril pour poser des objets. Arrêtez le gril après l'avoir utilisé.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Vous pouvez vous brûler sur le gril chaud. Pour toutes les manipulations sur le gril chaud, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par exemple, un batteur) à proximité du gril, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec le gril chaud. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.
- ▶ Mettez le gril en marche uniquement si la résistance est rabattue.
- ▶ L'accumulation de chaleur peut endommager la grille. Pour griller/maintenir au chaud, n'utilisez en aucun cas des plats à barbecue, des poêles à barbecue, des récipients de cuisson ou similaires et ne couvrez jamais la grille lors du fonctionnement (par ex. avec une feuille d'aluminium).
- ▶ Lors de l'utilisation du gril, le bac pour grillades doit toujours être rempli d'eau.
- ▶ Si vous installez plusieurs éléments ProLine :  
Des objets chauds peuvent endommager le joint de la barrette de jonction. Ne placez pas de casseroles ou de poêles chaudes au niveau de la barrette de jonction.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit. N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le gril.
- ▶ Les pierres de lave absorbent la graisse qui s'égoutte lors de la cuisson. Plus elles sont foncées, plus la graisse y adhère. Des pierres de lave saturées de graisse peuvent s'enflammer facilement. Nettoyez régulièrement les pierres de lave et remplacez-les en temps voulu comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien".

### Accessoires

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit sont caduques.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre élément ProLine.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

## Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.

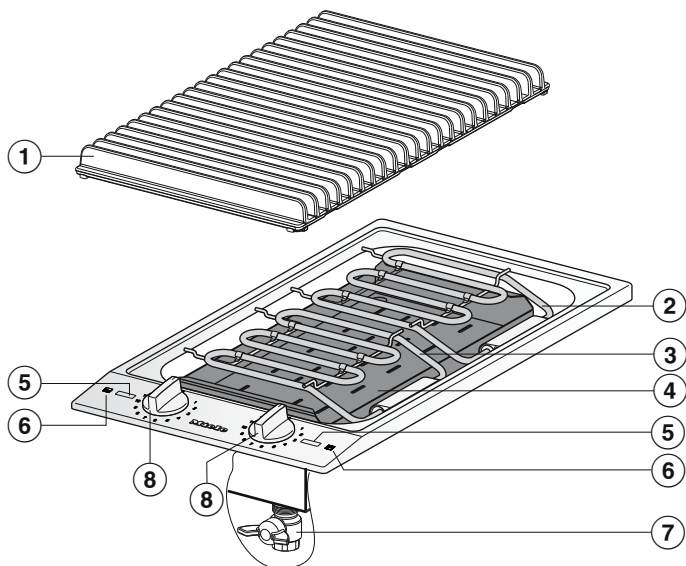


Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

# Aperçu

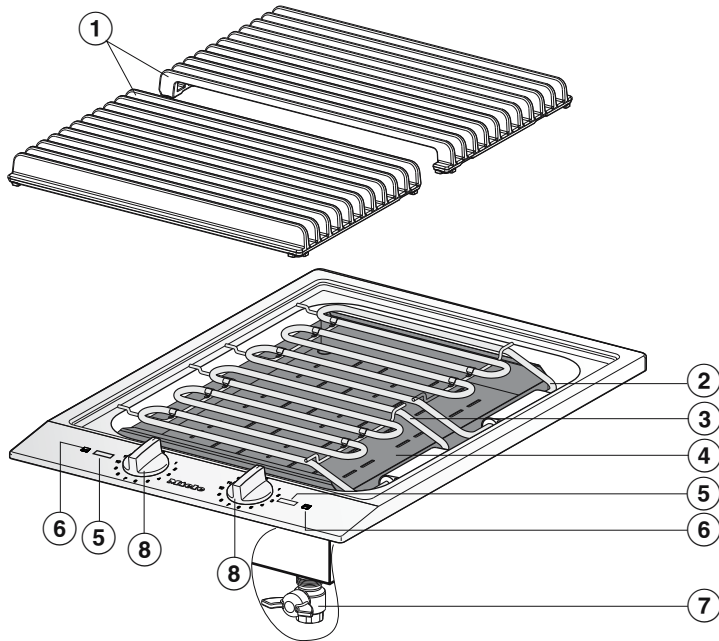
## Gril

CS 1312



- ① Grille
- ② Résistance arrière du gril
- ③ Résistance avant du gril
- ④ Bac de pierres de lave
- ⑤ Indicateurs
- ⑥ Symboles pour l'affectation des boutons
- ⑦ Robinet de vidange
- ⑧ Bouton de commande

## CS 1322



- ① Grille
- ② Résistance arrière du grill
- ③ Résistance avant du grill
- ④ Bac de pierres de lave
- ⑤ Indicateurs
- ⑥ Symboles pour l'affectation des boutons
- ⑦ Robinet de vidange
- ⑧ Bouton de commande

## Indicateurs



①

- ① Témoin lumineux de chauffage allumé

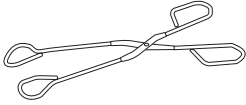
# Aperçu

---

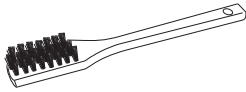
## Accessoires fournis

Pierres de lave

Pince pour grill



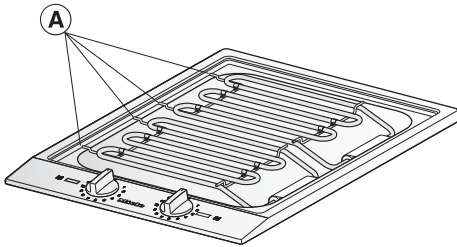
Brosse de nettoyage





- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

### Nettoyer un élément ProLine pour la première fois



- Retirez les housses de protection (A) de la résistance et, le cas échéant, des films de protection couvrant le gril.
- Nettoyez le bac pour grillades et la grille avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude puis essuyez-les (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Nettoyez toutes les autres surfaces avec un chiffon humide et essuyez-les.

### Première mise en service d'un élément ProLine

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. Lors de la première utilisation d'un élément ProLine, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

L'odeur et la vapeur ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal raccordé, et ne nuisent en rien à la santé.

## Tableau des grillades

Grillade	⌚ [min]
<b>Viande et charcuterie</b>	
Saucisse à griller	6–8
Filet	4–10
Boulettes de bœuf	12–16
Cuisses de poulet	16–18
Côtelette d'agneau	4–8
Foie	3–6
Escalope de dinde	8–10
Brochettes	14–18
Escalope	8–12
Travers de porc	15–20
Entrecôte	10–20
<b>Poisson/crustacés</b>	
Truite	12–16
Crevettes roses	2–4
Pavé de saumon	10–12
Maquereau	10–12
Pavé de thon	6–8
<b>Légumes</b>	
Aubergines	6–8
Pommes de terre en papillote, précuites	10–20
Brochettes de légumes	5–6
Maïs, précuit	5–8
Poivron émincé	2–3
Moitiés de tomate	2–4
<b>Fruits</b>	
Tranches d'ananas	2–3

## Tableau des grillades

Grillade	⌚ [min]
Tranches de pomme	2-3
<b>Autres</b>	
Pain grillé	2-3
Tofu	4-6

### ⌚ Temps de cuisson des grillades

Les temps indiqués dans le tableau sont des valeurs indicatives et correspondent à un niveau de puissance 9-11 sur le gril préchauffé. La durée de cuisson au gril dépend du type, de la préparation et de l'épaisseur de l'aliment à griller.

# Commande

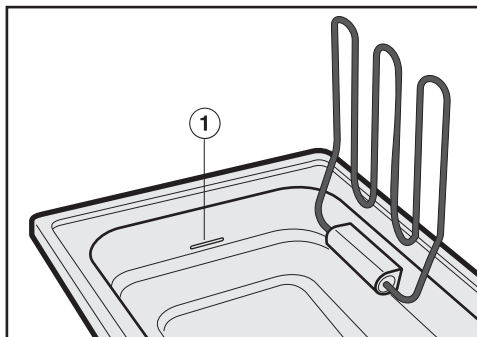
## Préparer le grill

Vous pouvez utiliser le grill avec ou sans pierres de lave :

- Sans pierres de lave, l'aliment à griller gagne en onctuosité grâce à la vapeur d'eau ascendante.
- Avec des pierres de lave, l'arôme de grillé gagne en intensité.

■ Vérifiez si le robinet de vidange est bien fermé.

■ Ôtez la grille, relevez la résistance et retirez, le cas échéant, le bac de pierres de lave du bac pour grillades.



■ Remplissez le bac pour grillades


- pour une cuisson au grill **sans pierres de lave**, jusqu'au repère ① avec env. 2,5 litres d'eau (CS 1312) env. 4,0 litres d'eau (CS 1322).

- pour une cuisson au grill **avec pierres de lave**, avec env. 1,2 litre d'eau (CS 1312) env. 1,8 litre d'eau (CS 1322).

■ Le cas échéant, placez le bac de pierres de lave dans le bac pour grillades.

■ Rabattez la résistance et placez la grille.

Le gril est doté de 2 résistances pouvant être enclenchées et réglées séparément. Si vous faites griller de grandes quantités, vous pouvez utiliser la totalité de la surface. Pour de petites quantités, vous pouvez griller les aliments à l'avant et les maintenir au chaud à l'arrière à un niveau de puissance 3-4.

 Risque d'incendie lié à des aliments surchauffés.

Des aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

## Mise en marche

- Tournez le bouton de commande vers la droite ou la gauche, sur le niveau de puissance souhaité.

Le témoin de fonctionnement est allumé.

## Arrêt

- Tournez le bouton de commande vers la droite ou la gauche sur **0**.

Lorsque toutes les résistances sont éteintes, le témoin de fonctionnement s'éteint.

## Griller

Lors de la cuisson sur le gril, assurez-vous que le bac pour grillades contient de l'eau. Faites l'appoint d'eau si nécessaire.

N'utilisez en aucun cas des plats à barbecue, des poêles à barbecue, des récipients de cuisson ou similaires et ne couvrez jamais la grille lors du fonctionnement (par ex. avec une feuille d'aluminium). L'accumulation de chaleur générée peut endommager la grille.

- Tournez un bouton de commande ou les deux sur le niveau de puissance **12**. Préchauffez le gril avec la grille pendant env. 10 minutes.

Assurez-vous que le repère du bouton de commande est exactement sur le niveau de puissance **12**.

- Réglez le niveau de puissance souhaité.
- Retournez plusieurs fois l'aliment à griller pendant la cuisson.

# Commande


---

## Conseils pour les grillades

- Tamponnez les grillades humides avec du papier absorbant pour éviter les éclaboussures.
- Ne salez qu'après la cuisson pour éviter le dessèchement de la viande.
- Nous vous conseillons de mariner les aliments. Cela développe particulièrement bien leur saveur.
- N'appliquez pas d'huile sur les grillades marinées avant de les griller. Utilisez exclusivement des huiles supportant des températures élevées.
- Selon leur taille, vous pouvez réduire le temps de cuisson des pommes de terre en papillote et des épis de maïs en pré-cuisant les pommes de terre pendant 15 à 40 minutes et les épis de maïs pendant 10 à 15 minutes.

## Après la cuisson au grill

- Éteignez le grill.
- Nettoyez le grill encore tiède après chaque utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Après la cuisson au grill avec les pierres de lave, vérifiez l'aspect des pierres de lave. Si elles sont sombres, elles sont saturées de graisse et doivent être lavées ou remplacées (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Les surfaces sont brûlantes après la cuisson.

Faites attention à ne pas toucher les surfaces tant qu'elles risquent d'être chaudes.

### Sécurité anti-surchauffe

Si le bac pour grillades contient une trop faible quantité d'eau, la sécurité anti-surchauffe coupe automatiquement le chauffage.


- Faites l'appoint d'eau froide.

Dès que la résistance du gril a suffisamment refroidi, elle se réenclenche automatiquement.

### Arrêt de sécurité

Votre gril est équipé d'un arrêt de sécurité qui désactive automatiquement le chauffage quand le gril est enclenché et la résistance relevée (par exemple pour le nettoyage).


## Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Les surfaces sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez le gril.

Laissez refroidir les surfaces avant de nettoyer le gril.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre gril.

Des détergents abrasifs, tels que les poudres à récurer ou éponges à surface abrasive, ne sont pas autorisés pour nettoyer la résistance.

Laissez toujours l'élément ProLine refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'élément ProLine et ses accessoires après chaque utilisation.
- Séchez l'élément ProLine après chaque nettoyage humide afin d'éviter les résidus de calcaire.


### Détergents à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore,
- de détergents anti-calcaire,
- de détachant et de produit antirouille,
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- de brosses ou d'éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou d'éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- de gomme de nettoyage.



## Nettoyer le bandeau de commande/cadre inox

 Dommages dus à des objets pointus.


La bande d'étanchéité entre le cadre et le plan de travail peut être endommagée.

N'utilisez pas d'objets pointus pour le nettoyage.

 Dommages liés à des salissures.

Des salissures (par exemple aliments salés ou liquides, huile d'olive) agissant de manière prolongée peuvent endommager l'impression.

Nettoyez-les immédiatement.

 Dommages liés à un nettoyage non conforme.

L'impression s'efface si vous utilisez un produit nettoyant inox.

N'utilisez pas de produit nettoyant inox sur les zones d'impression.

- Nettoyez le cadre et le bandeau de commande avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau tiède. Ramollissez les salissures tenaces au préalable. Le cas échéant, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge double-face.

**Remarque :** Vous pouvez aussi utiliser un produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable. Nous recommandons d'utiliser un produit spécial inox pour éviter un nouvel encrassement trop rapide. (voir le chapitre "Accessoires en option").

## Nettoyer les boutons

- Nettoyez le/les bouton(s) de commande avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Ramollissez les salissures tenaces au préalable.
- Séchez le/les bouton(s) de commande avec un chiffon propre.

## Nettoyage et entretien

---

### Nettoyage de la grille et du bac de pierres de lave

- Nettoyez la grille et le bac de pierres de lave après chaque utilisation à l'eau très chaude et avec un peu de liquide vaisselle. Si la grille est très encrassée, faites-la tremper puis enlevez les salissures à l'aide d'une brosse.
- Essuyez la grille et le bac de pierres de lave.

En cas de fort encrassement du bac de pierres de lave, nous recommandons l'utilisation d'une spirale en inox ainsi que du produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable.

N'utilisez en aucun cas un produit spécial inox pour le bac de pierres de lave.

### Nettoyer la résistance

- Éliminez les résidus sur la résistance à l'aide d'une éponge abrasive.

### Nettoyer les pierres de lave

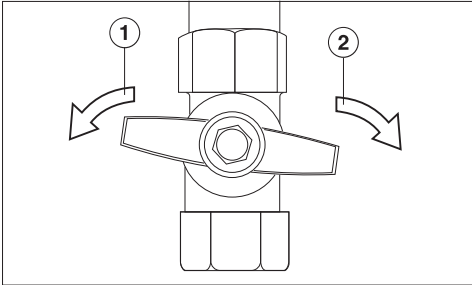
Nettoyez régulièrement les pierres de lave :

- Déposez les pierres dans un récipient contenant de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Faites-les tremper brièvement et remuez plusieurs fois les pierres.
- Videz l'eau sale et rincez 2 à 3 fois à l'eau claire. Déposez ensuite les pierres sur un torchon suffisamment grand pour pouvoir les essuyer.
- Répartissez les pierres sur un torchon suffisamment grand pour les sécher.

Le lavage des pierres de lave entraîne le décollage de la couche soumise à l'usure. L'altération des pierres de lave est fonction de la fréquence et de la durée d'utilisation. Si la quantité de pierres de lave a diminué de moitié dans le bac, rajouter des pierres de lave.

## Nettoyage du bac pour grillades

- Attendez le refroidissement de l'eau contaminée.
- Placez un récipient suffisamment grand en dessous de l'écoulement.



- Ouvrez l'écoulement à la base du grill en tournant le bouton de commande vers la **gauche** ①.
- Après écoulement de l'eau, fermez le robinet de vidange en tournant le bouton de commande vers la **droite** ② jusqu'en butée.
- Remplissez le bac pour grillades avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez le bac pour grillades. Si le bac est très encrassé, nous recommandons l'utilisation d'une spirale en inox ainsi que du produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele.
- Vidangez l'eau sale et nettoyez l'écoulement à l'aide d'un goupillon. Rincez à l'eau chaude puis essuyez le bac et l'écoulement.

N'utilisez en aucun cas un produit spécial inox pour le bac pour grillades.

## Que faire si ...

---

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
<b>Le gril ne chauffe pas.</b>	Le gril n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none"><li>■ La protection anti-surchauffe s'est enclenchée. Effectuez les opérations décrites au chapitre "Dispositifs de sécurité", section "Protection anti-surchauffe".</li><li>■ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. Le cas échéant, appelez un électricien qualifié ou le service après-vente.</li></ul>
<b>Après un préchauffage du gril sur le niveau de puissance 12 pendant 10 minutes, la chaleur n'est pas suffisante pour dorer l'aliment.</b>	Le bouton de commande n'indique pas le niveau maximal de puissance. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si le repère du bouton de commande est positionné sur le niveau de puissance <b>12</b>. Entre <b>12</b> et <b>0</b>, le gril chauffe à puissance réduite.</li></ul>

## Accessoires en option

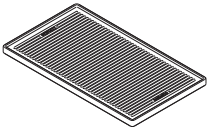
Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele.

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

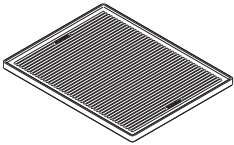
### Accessoires de cuisson au grill

#### Plaque de grill CSGP 1300



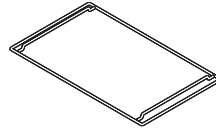
Plaque en fonte à poser sur le grill présentant un côté lisse et un côté rainuré pour CS 1312

#### Plaque de grill CSGP 1400



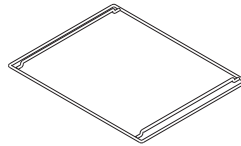
Plaque en fonte à poser sur le grill présentant un côté lisse et un côté rainuré pour CS 1322

#### Support en fil de fer pour plaque de grill CSGP 1300



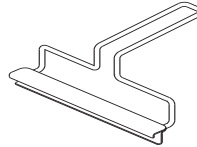
Petit support en fil de fer

#### Support en fil de fer pour plaque de grill CSGP 1400



Grand support en fil de fer

#### Poignée



#### Pierres de lave

## Accessoires en option

---

### **Produit de nettoyage et d'entretien**

#### **Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml**

Enlève les salissures tenaces, traces de tartre et d'aluminium.

#### **Produit spécial inox, 250 ml**

Élimination facile de traces d'eau, taches et empreintes digitales. Permet aux surfaces de rester propres plus longtemps

#### **Chiffon microfibre**

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

## Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

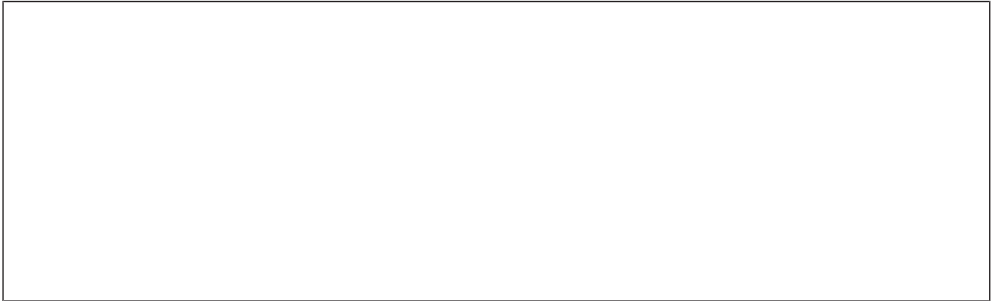
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

## Plaque signalétique

Collez la fiche signalétique dans l'encadré ci-dessous après avoir vérifié que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.



## Garantie


La durée de garantie est de 2 ans.


Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

# Installation

---

## Consignes de sécurité pour l'encastrement

 Dommages dus à un montage non conforme.  
Un montage non conforme peut endommager l'élément ProLine.  
Seul un technicien qualifié est habilité à installer l'élément ProLine.

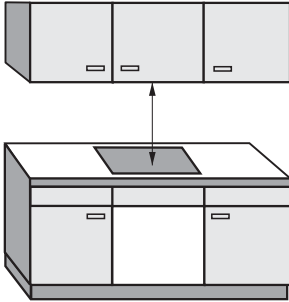
 Dommages dus à des chutes d'objets.  
L'élément ProLine peut être endommagé en cas de montage de meubles hauts ou d'une hotte.  
Installez l'élément ProLine après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.
- ▶ Le gril ne doit pas être installé directement à côté d'une salamandre (CS 1421). Un écart minimal de 150 mm doit être respecté entre le gril et la salamandre.
- ▶ Après installation de l'élément ProLine, le câble d'alimentation électrique ne doit pas entrer en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Après l'installation de l'élément ProLine, le câble d'alimentation électrique ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être soumis à des contraintes mécaniques.
- ▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.



## Distances de sécurité

### Distance de sécurité au-dessus de l'élément ProLine



La distance de sécurité prescrite par le fabricant de la hotte entre l'élément ProLine et la hotte doit être respectée. Si vous ne disposez pas d'indications du fabricant à ce sujet ou si des matériaux facilement inflammables sont montés (portique, par exemple) au-dessus de l'élément ProLine, la distance de sécurité doit être d'environ 760 mm minimum.

Si plusieurs éléments ProLine exigeant des distances de sécurité différentes doivent être utilisés sous la hotte, choisissez la distance de sécurité la plus grande.

# Installation

## Distance de sécurité latérale/arrière

L'élément ProLine doit être installé de préférence en laissant un espace généreux à droite et à gauche.

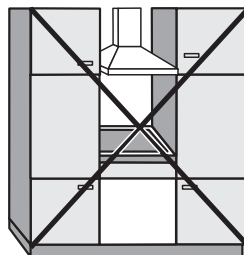
À l'arrière de l'élément ProLine, la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur doit être respectée.

Sur un côté de l'élément ProLine (à gauche ou à droite), il faut respecter la distance minimale indiquée ci-dessous ②, ③, par rapport à un meuble haut ou à un mur, et sur le côté opposé une distance minimale de 300 mm.

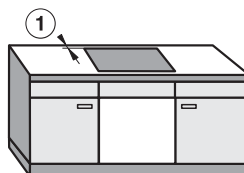
① distance minimale **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail :  
50 mm.

② distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :  
150 mm.

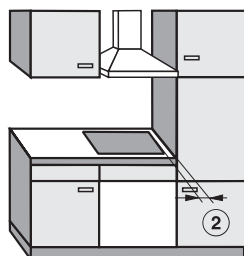
③ distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité :  
150 mm.



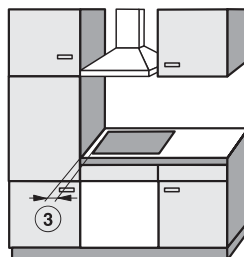
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

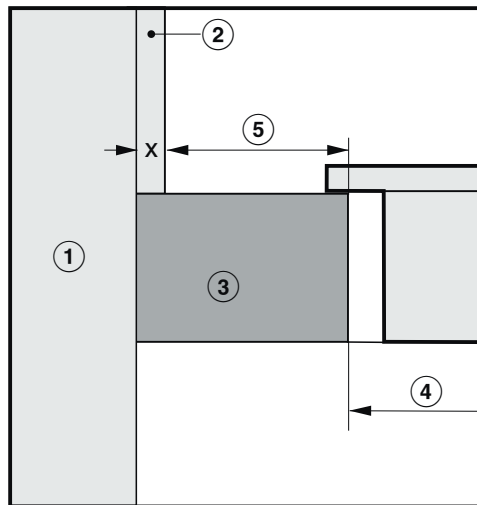
## Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

Si le revêtement mural est constitué de matériaux inflammables (par exemple, revêtement en bois), vous devez conserver une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si la crédence est réalisée dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et la crédence de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur de la crédence.

Exemple : épaisseur de la crédence de niche 15 mm  
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distance minimale } 35 \text{ mm}$

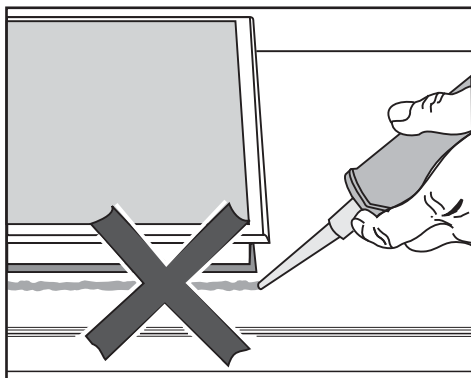



- ① Mur
- ② Revêtement de niche dimension  $x$  = épaisseur du revêtement de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de  $50 \text{ mm} - \text{dimension } x$

# Installation

## Instructions d'encastrement

### Joint entre l'élément ProLine et le plan de travail



 Dommages dus à un montage incorrect.

Si vous utilisez un produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et l'élément ProLine, vous risquez d'endommager ce dernier en cas de démontage éventuel.

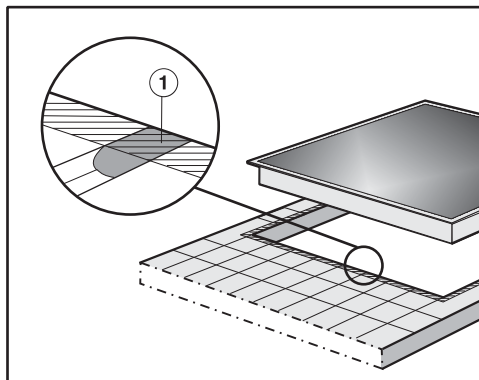
N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour joint entre le plan de travail et l'élément ProLine.

Le joint sous le pourtour de la partie supérieure de l'appareil garantit une étanchéité suffisante avec le plan de travail.

### Joint d'étanchéité

Si l'élément ProLine est démonté lors d'opérations d'entretien, le joint d'étanchéité sous le bord de l'élément ProLine peut être endommagé. Remplacez toujours le joint d'étanchéité avant de remonter le plan.

## Plan de travail carrelé

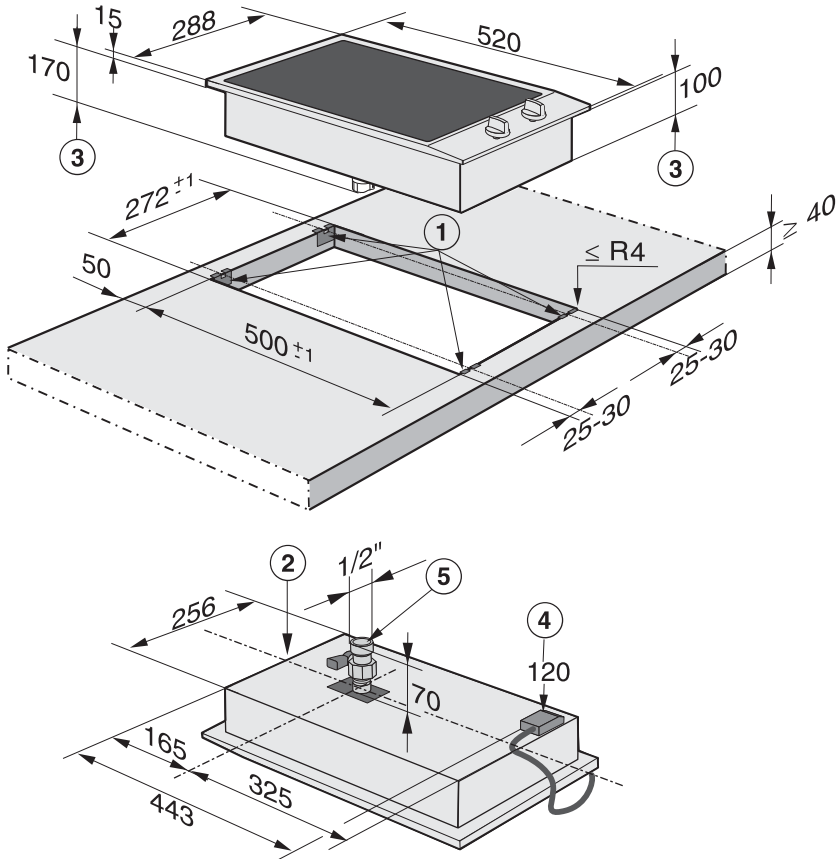


La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui de l'élément ProLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que l'élément ProLine repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité par rapport au plan de travail.

## Dimensions d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

### CS 1312

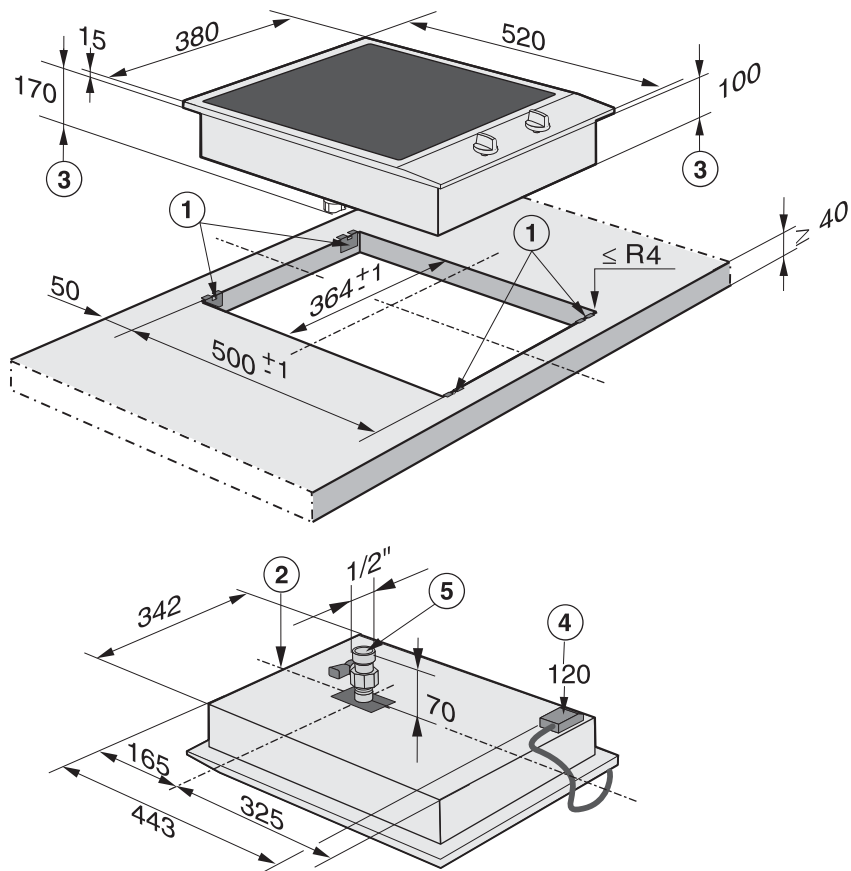


- ① Ressorts de serrage
- ② avant
- ③ Hauteur de l'appareil
- ④ Hauteur de montage du boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement  
Câble d'alimentation électrique L = 2.000 mm

# Installation

## ⑤ Robinet de vidange

### CS 1322



① Ressorts de serrage

② avant

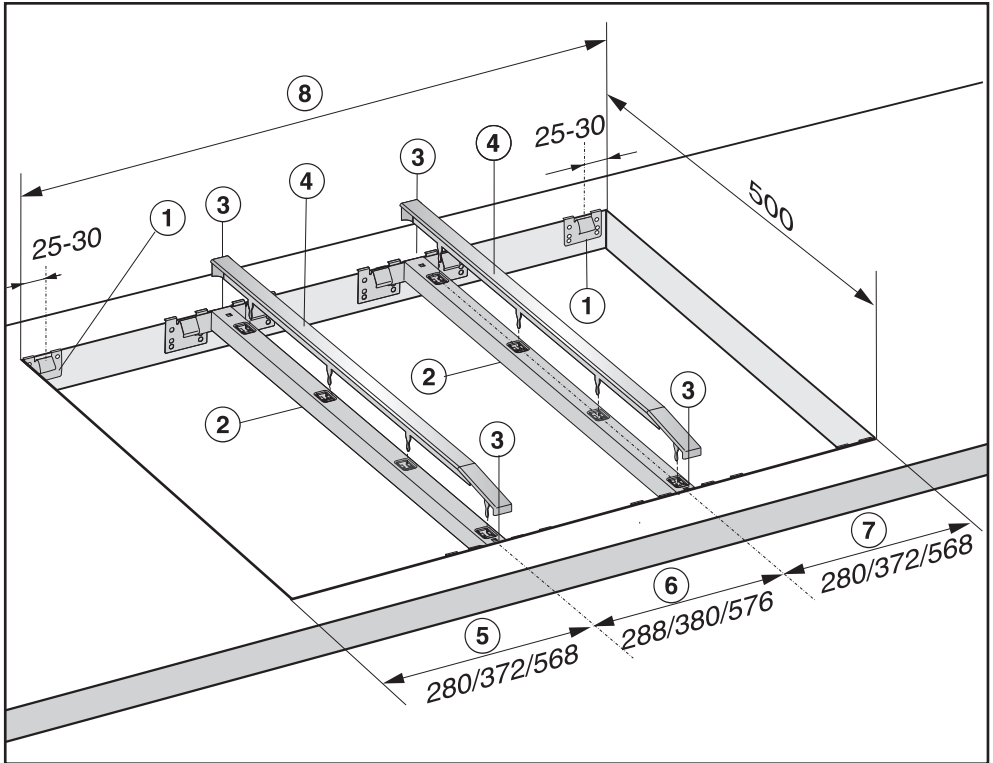
③ Hauteur de l'appareil

④ Hauteur de montage du boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement

Câble d'alimentation électrique L = 2.000 mm

⑤ Robinet de vidange

## Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine



Exemple : 3 éléments ProLine

- ① Ressorts de serrage
- ② Barrettes de jonction
- ③ Espace entre la barrette et le plan de travail
- ④ Cache
- ⑤ Largeur d'élément ProLine moins 8 mm
- ⑥ Largeur d'élément ProLine
- ⑦ Largeur d'élément ProLine moins 8 mm
- ⑧ Découpe du plan de travail

# Installation

---

## Calculer la découpe du plan de travail

Les cadres des éléments ProLine occupent sur chaque côté extérieur, droit et gauche, 8 mm du plan de travail.

- Additionnez les largeurs des éléments ProLine et déduisez 16 mm du total.

Exemple :

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

Les éléments ProLine ont en fonction du modèle une largeur de 288 mm, 380 mm ou 576 mm (voir chapitre "Installation", section "Cotes d'encastrement").

## Barres d'écartement

Lorsque plusieurs éléments ProLine sont encastrés, prévoir une barrette de jonction entre chaque élément. La position correspondante de la barrette de jonction est en fonction de la largeur de l'élément ProLine.



## Installation

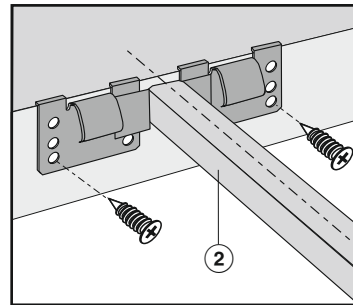
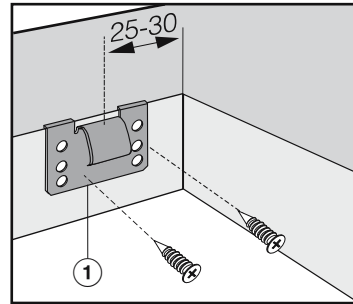
### Préparer le plan de travail

- Réalisez la découpe dans le plan de travail comme indiqué dans le croquis sous “Cotes d’encastrement” ou comme calculé (voir chapitre “Installation”, section “Encastrement de plusieurs éléments ProLine”). Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Pour éviter tout gonflement dû à l’humidité, scellez les bords de coupe des **plans de travail en bois** avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine. Le matériau utilisé doit être thermorésistant.

Assurez-vous que ces matériaux n’entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Le joint d’étanchéité empêche le plan de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre ce dernier et le cadre va se réduire au bout de quelque temps.

### Fixation des ressorts de serrage et des barrettes de jonction – plan de travail en bois

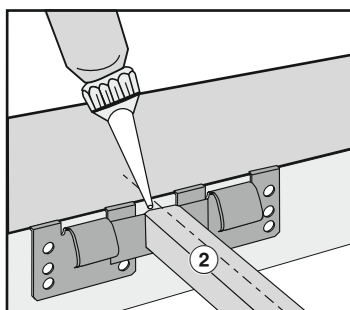
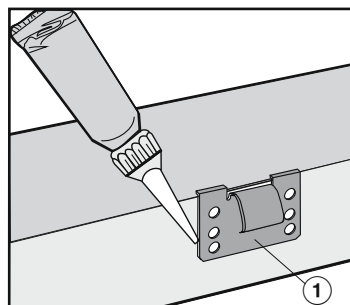
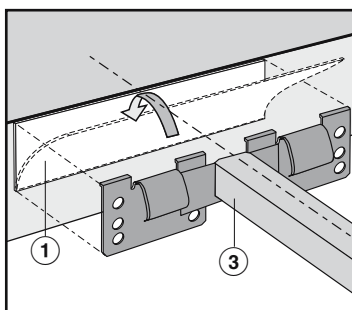
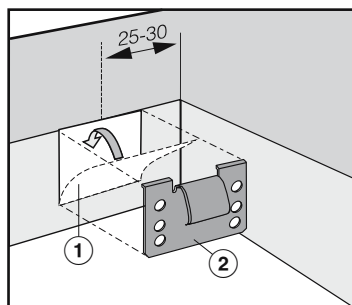


- Positionnez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② aux emplacements indiqués sur les illustrations, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② avec les vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

# Installation

## Fixation des ressorts de serrage et des barrettes de jonction – plan de travail en pierre naturelle

Pour fixer les ressorts de serrage ou les barrettes de jonction, vous avez besoin d'un ruban adhésif puissant double-face (accessoire non fourni).



- Collez le ruban adhésif ① aux emplacements indiqués dans les illustrations du plan de cuisson sur le bord supérieur de la découpe.
- Mettez les ressorts de serrage ② ou les barrettes de jonction ③ sur le bord supérieur de la découpe et exercez une forte pression.

- Collez les bords latéraux et le bord inférieur du ressort de serrage ① ou des barrettes de jonction ② avec du silicone.
- Remplissez l'espace ⑤ entre les barrettes ② et le plan de travail avec du silicone.

## Mise en place d'un élément ProLine

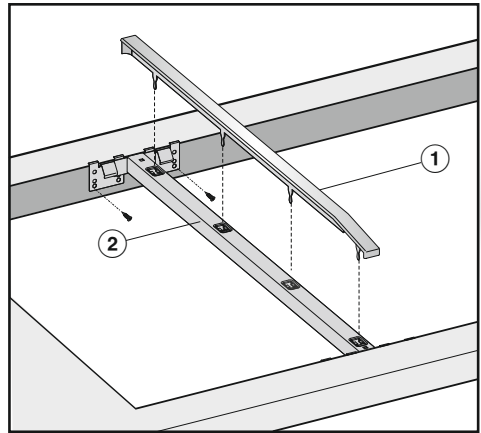
- Faites passer le câble d'alimentation électrique vers le bas par la découpe du plan de travail.
- Placez l'élément ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord de l'élément ProLine de manière uniforme avec les deux mains, jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement. Vérifiez ensuite que le joint repose bien sur le plan de travail de façon à ce que l'étanchéité avec le plan de travail soit assurée.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (par ex. du silicone) pour renforcer l'étanchéité de l'élément ProLine.

Si le joint ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez avec précaution le rayon aux angles ( $\leq R4$ ) à l'aide de la scie sauteuse.

## Mise en place de plusieurs éléments ProLine

- Une fois en place, poussez l'élément ProLine vers le côté jusqu'à ce que les trous de la barrette de jonction soient visibles.



- Encliquez le cache ① dans les trous de la barrette de jonction ② prévus à cet effet.
- Placez l'élément ProLine suivant (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Procédez comme décrit ci-dessus.

# Installation

---

## Raccorder un élément ProLine

- Raccordez l'élément ProLine/les éléments ProLine au réseau électrique.
- Vérifiez que chaque élément ProLine fonctionne correctement.

## Soulever un élément ProLine

Si l'élément ProLine n'est pas accessible du bas, vous aurez besoin d'un outil spécial pour le retirer.

- Si l'élément ProLine est accessible par le bas, sortez-le en pressant par le bas. Appuyez d'abord sur l'arrière.

## Raccordement électrique

Le domino ProLine est équipé en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise avec mise à la terre.

Installez le domino ProLine de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.




**Risque d'incendie en cas de surchauffe.**

Le fonctionnement du domino ProLine sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type  de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique du domino ProLine.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données du raccordement électrique sur place.

En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

# Fiches de données de produits

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les instructions de montage figurent ci-après.

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	CS 1312
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 210x250 mm 2. = 210x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	-

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	CS 1322
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 210x250 mm 2. = 210x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> )	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> )	-

## **S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16**

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

## **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin  
Boîte postale 1011  
L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

## **Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

CS 1312, CS 1322

fr-BE

M.-Nr. 07 141 310 / 08