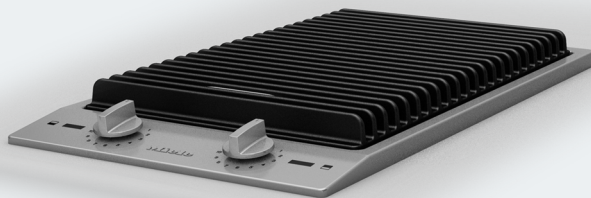


Mode d'emploi et instructions de montage Gril-barbecue ProLine



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Table des matières

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

Table des matières

Installation	32
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement.....	32
Distances de sécurité.....	33
Conseils pour l'encastrement.....	36
Cotes d'encastrement.....	37
CS 1312.....	37
CS 1322.....	38
Découpe du plan de travail pour plusieurs éléments ProLine.....	39
Encastrement.....	41
Raccordement électrique.....	45
Fiches techniques des produits	46

Prescriptions 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 vous servir du gril. 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.

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Ce gril est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce gril n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.
- ▶ Le gril est réservé à un usage exclusivement domestique pour préparer des mets et les maintenir au chaud. Toute autre utilisation est interdite.
- ▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce gril en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable. Ces personnes sont autorisées à utiliser ce gril sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Veuillez tenir les enfants âgés de moins de 8 ans éloignés du gril, sauf à exercer une surveillance constante.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le gril sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître 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.
- ▶ Le gril est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après son extinction. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.
- ▶ 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. Les enfants peuvent se mettre en danger 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

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants 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 sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sécurité électrique de ce gril n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien qualifié.
- ▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du gril doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.
Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le gril au réseau électrique par ce moyen.
- ▶ Pour garantir un fonctionnement sécurisé du gril, utilisez-le exclusivement une fois encastré.
- ▶ Ce gril ne doit pas être utilisé sur un site non stationnaire (p. 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.
- ▶ Si le gril a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.
- ▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Le gril n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.
- ▶ Si vous retirez la fiche du cordon d'alimentation ou qu'aucune fiche n'a été montée sur ce dernier, adressez-vous à un électricien qualifié afin de faire raccorder votre gril au réseau électrique.
- ▶ Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial par un électricien qualifié (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher le gril du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
 - déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
 - dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
 - débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.
- ▶ Risque d'électrocution. Si le gril est défectueux, ne le mettez pas en marche, ou éteignez-le immédiatement. Déconnectez le gril du réseau électrique. Appelez le SAV.
- ▶ 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. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le gril, le meuble et le sol. Ne fermez la façade du meuble que lorsque le gril a complètement refroidi.

Prescriptions 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 pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.
- ▶ Les flammes peuvent incendier les filtres à graisses d'une hotte aspirante. Ne flambez jamais des mets sous une hotte aspirante.
- ▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes. N'utilisez pas le gril pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.
- ▶ Si le gril est couvert, en cas d'enclenchement accidentel de l'appareil ou de chaleur résiduelle, le matériau du couvercle pourrait s'enflammer, se briser, éclater ou fondre. Ne couvrez jamais le gril, p.ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.
- ▶ Différents facteurs tels qu'un gril déjà allumé, une mise en marche par mégarde ou la présence de chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le gril. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. N'utilisez jamais le gril pour y poser des objets. Éteignez le gril après l'avoir utilisé.

Prescriptions 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, p. ex. un batteur électrique, à proximité du gril, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec le gril lorsqu'il est chaud. L'isolation du câble pourrait être endommagée.
- ▶ 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, la cuvette doit toujours être remplie d'eau.
- ▶ Lors du montage de plusieurs éléments ProLine :
Les objets brûlants peuvent endommager le joint de la barrette de jonction. Ne placez pas de casseroles ou poêles brûlantes au niveau de la barrette de jonction.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer le gril, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ 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

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent 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 de rechange 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.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. 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.

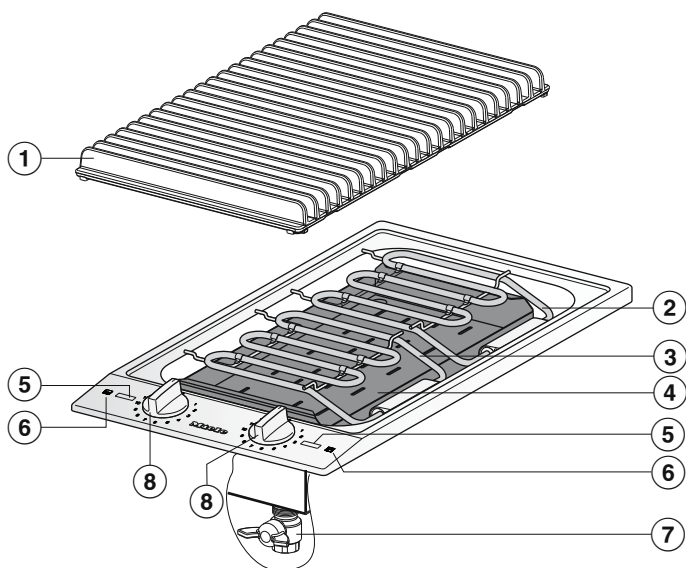


Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Schéma descriptif

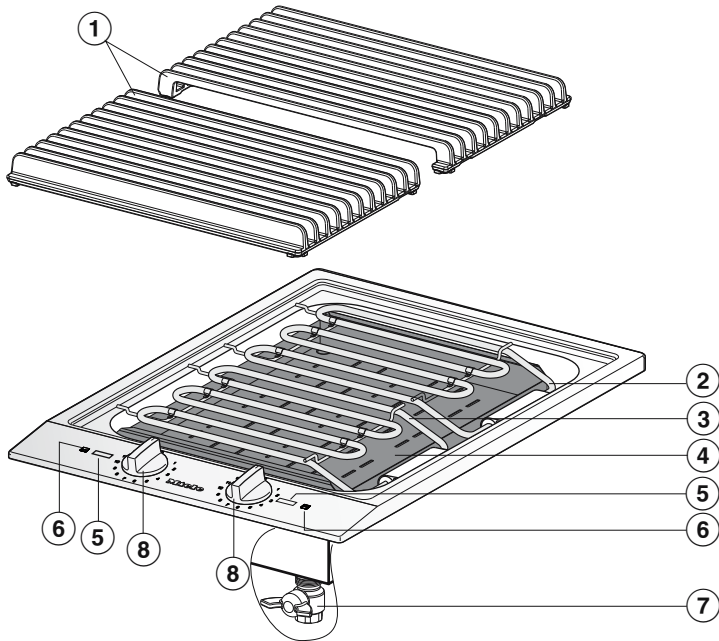
Gril

CS 1312



- ① Grille de cuisson
- ② Résistance du gril arrière
- ③ Résistance du gril avant
- ④ Bac de pierres de lave
- ⑤ Dispositifs d'affichage
- ⑥ Symbole pour l'affectation des boutons
- ⑦ Robinet de vidange
- ⑧ Boutons de commande

CS 1322



- ① Grille de cuisson
- ② Résistance du gril arrière
- ③ Résistance du gril avant
- ④ Bac de pierres de lave
- ⑤ Dispositifs d'affichage
- ⑥ Symbole pour l'affectation des boutons
- ⑦ Robinet de vidange
- ⑧ Boutons de commande

Dispositifs d'affichage



①

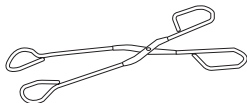
- ① Voyant de contrôle de chauffage allumé

Schéma descriptif

Accessoires fournis avec l'appareil

Pierres de lave

Pince pour gril

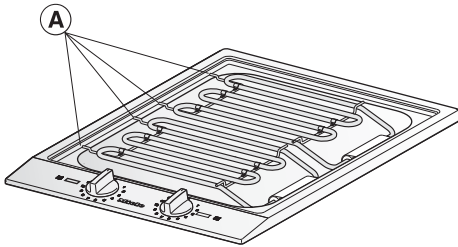


Brosse de nettoyage



- Collez la plaque signalétique jointe aux documents accompagnant votre appareil à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente".
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.

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 la cuvette 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 produit d'entretien. Lors de la première utilisation d'un élément ProLine, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager.

Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.

Tableau de cuisson au grill

Aliments à griller	🕒 [min]
Viande et saucisses	
Saucisse à rôtir	6–8
Filet	4–10
Boulettes de viande	12–16
Cuisse de poulet	16–18
Côtelette d'agneau	4–8
Foie	3–6
Escalopes de dinde	8–10
Brochettes (chachlik)	14–18
Escalope	8–12
Travers de porc	15–20
Entrecôte	10–20
Poisson/crustacés	
Truite	12–16
Crevettes roses	2–4
Pavé de saumon	10–12
Maquereau	10–12
Pavé de thon	6–8
Légumes	
Aubergines	6–8
Pommes de terre en papillote, précuites	10–20
Brochettes de légumes	5–6
Maïs, précuit	5–8
Lamelles de poivron	2–3
Moitiés de tomate	2–4
Fruits	
Tranches d'ananas	2–3

Tableau de cuisson au grill

Aliments à griller	🕒 [min]
Tranches de pomme	2-3
Divers	
Pain grillé	2-3
Tofu	4-6

🕒 Temps de cuisson au grill

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

Commande

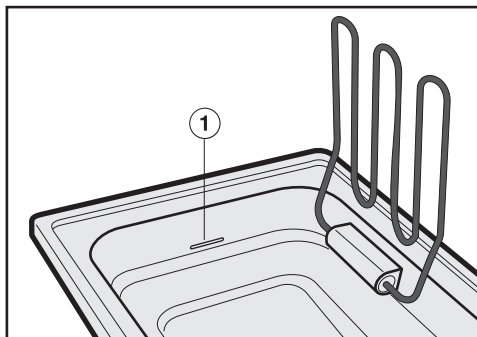
Préparer le grill

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 grillade gagne en intensité.

■ Vérifiez que le robinet de vidange est bien fermé.

■ Ôtez la grille, relevez la résistance et retirez, le cas échéant, le bac à pierres de lave de la cuvette.



■ Remplissez la cuvette


- 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 la cuvette.

■ 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 la surchauffe des aliments.

Les aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.

Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Mise en marche

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

Le témoin de fonctionnement s'allume.

Arrêt

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

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

Cuisson au gril

Lors de la cuisson sur le gril, assurez-vous que la cuvette 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 (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 posée dessus 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 au gril.


Commande

Conseils pour la cuisson au grill

- Tamponnez les aliments humides avec du papier absorbant pour éviter les giclements lors de la cuisson au grill.
- Ne salez la viande qu'en fin de cuisson au grill, elle risquerait sinon de se dessécher.
- Nous vous conseillons de mariner les aliments. Cela développe particulièrement bien leur saveur.
- Enduisez les aliments non marinés d'un peu d'huile avant de les cuire au grill. N'utilisez que des huiles prévues pour 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 la cuvette contient une trop faible quantité d'eau, une 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 ex. pour le nettoyage).


Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Les surfaces sont brûlantes après la cuisson.

Éteignez le grill.

Laissez refroidir les surfaces avant de nettoyer le grill.

 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 grill.

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 les nettoyant, n'utilisez pas


- des détergents à base de soude, d'ammoniac, d'alcali, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaires,
- des produits détachants ou anti-rouille,
- des détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage,
- des détergents contenant des solvants,
- des détergents pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four et grill,
- des nettoyants pour le verre,
- des brosses ou des éponges abrasives (par ex. éponges à récurer) ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- des gommes détachantes.

Nettoyage du bandeau de commande/cadre inox


 Dommages dus aux 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 dus à des salissures. Des salissures (par ex. aliments salés ou liquides, huile d'olive) agissant de manière prolongée peuvent endommager l'impression.

Nettoyez-les immédiatement.

 Dommages dus à un nettoyage non conforme.

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

N'utilisez pas de produit nettoyant inox dans la zone d'impression.

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

Conseil : 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").

Nettoyage des boutons de commande

- Nettoyez le(s) bouton(s) de commande avec une éponge, un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Faites ramollir les salissures tenaces au préalable.
- Essuyez le(s) 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 à pierres de lave après chaque utilisation à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle. Si la grille est très encrassée, faites-la tremper puis enlevez les saletés à l'aide d'une brosse.
- Essuyez la grille et le bac à pierres de lave.

Si le bac à pierres de lave est très encrassé, 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 à pierres de lave.

Nettoyage de la résistance

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

Nettoyage des pierres de lave

Nettoyez régulièrement les pierres de lave :

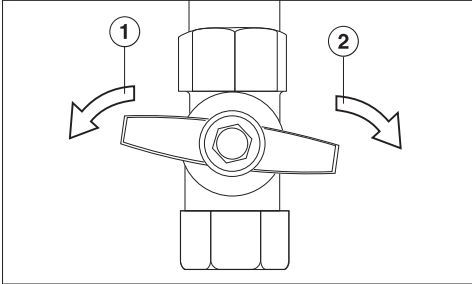
- Déposez les pierres dans un récipient contenant de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Faites-les tremper brièvement et remuez plusieurs fois les pierres.
- Videz l'eau sale et rincez deux à trois fois à l'eau claire. Déposez ensuite les pierres sur un torchon suffisamment grand pour pouvoir 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'usure des pierres de lave dépend 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 grilles

- Attendez que l'eau usée ait refroidi.
- Placez un récipient suffisamment grand sous l'écoulement.



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

N'utilisez en aucun cas un produit spécial inox pour la cuvette.

Que faire si ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

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

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

Accessoires en option

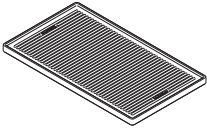
Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits dans le shop en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

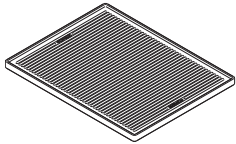
Accessoires de cuisson au grill

Plaque de grill CSGP 1300



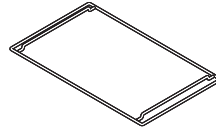
Plaque en fonte à poser sur le grill présentant un côté lisse et un côté rainuré pour CS 1312

Plaque de grill CSGP 1400



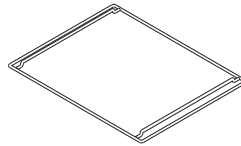
Plaque en fonte à poser sur le grill présentant un côté lisse et un côté rainuré pour CS 1322

Support en fil de fer pour plaque de grill CSGP 1300



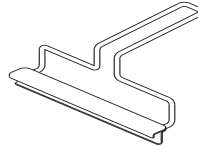
Petit support en fil de fer

Support en fil de fer pour plaque de grill CSGP 1400



Grand support en fil de fer

Poignée



Pierres de lave

Accessoires en option

Produits de nettoyage et d'entretien

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml

Élimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les résidus 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 microfibrés

Élimine les traces de doigts et les petites salissures.

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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. Vérifiez que la référence de votre appareil coïncide avec celle indiquée en couverture.


Garantie


La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Installation

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

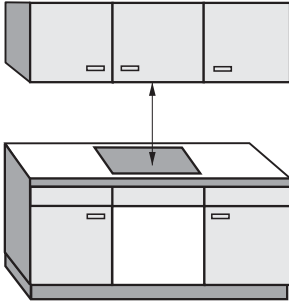
 Dommages dus à un montage incorrect.
Un montage incorrect peut endommager l'élément ProLine.
Faites monter l'élément ProLine exclusivement par un technicien qualifié.

 Dommages dus à la chute d'objets.
L'élément ProLine peut subir des dommages lors du montage des meubles hauts ou d'une hotte.
Installez l'élément ProLine uniquement après le montage des meubles hauts et de la hotte.

- ▶ Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C) pour qu'ils ne puissent pas se décoller ni se déformer. Les baguettes de bordure murale doivent résister à la chaleur.
- ▶ La poignée ne doit pas être installée 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 ne doit pas entrer en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
- ▶ Après l'installation de l'élément ProLine, le câble d'alimentation secteur 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 (par ex. armoire flottante) au-dessus de l'élément ProLine, la distance de sécurité doit être de 760 mm minimum.

Si plusieurs éléments ProLine avec des distances de sécurité recommandées différentes sont installés sous une hotte aspirante, vous devez respecter la distance de sécurité la plus élevée.

Installation

Distance de sécurité latérale/à l'arrière

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

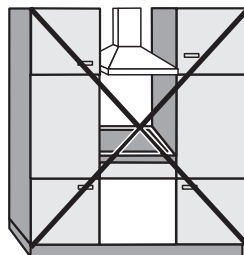
À l'arrière de l'élément ProLine, la distance minimale indiquée ci-dessous ① par rapport à un meuble haut ou à un mur doit être respectée.

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.

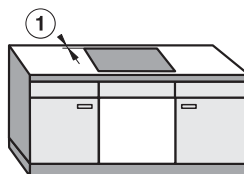
① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

② Distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
150 mm.

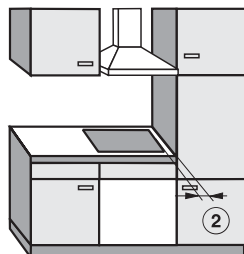
③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
150 mm.



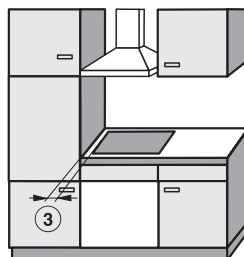
Interdit



Fortement recommandé



Déconseillé



Déconseillé

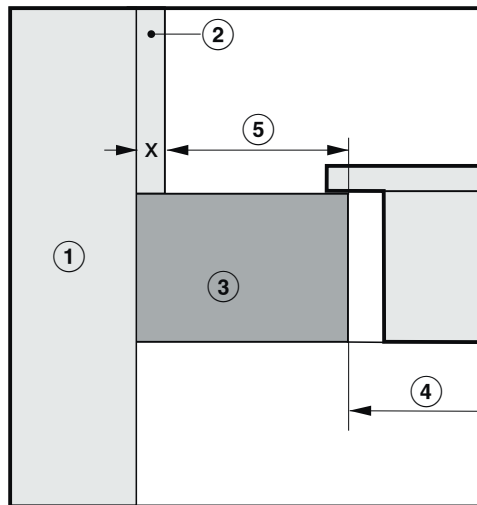
Distance de sécurité par rapport au revêtement de la niche

Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

Si le revêtement est réalisé dans un matériau inflammable (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

Si le revêtement est réalisé 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 le revêtement de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.

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

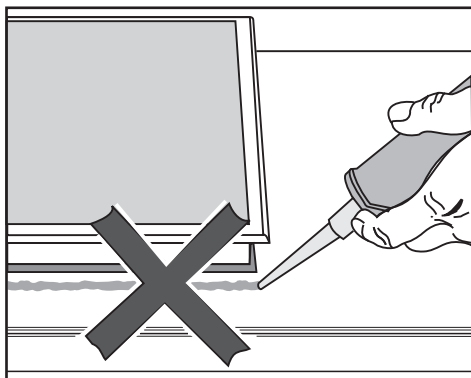



- ① Mur
- ② Revêtement de niche cote x = épaisseur du revêtement de niche
- ③ Plan de travail
- ④ Découpe dans le plan de travail
- ⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm - cote x

Installation

Conseils pour l'encastrement

Joint entre l'élément ProLine et le plan de travail



 Dommages dus à un montage incorrect.

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

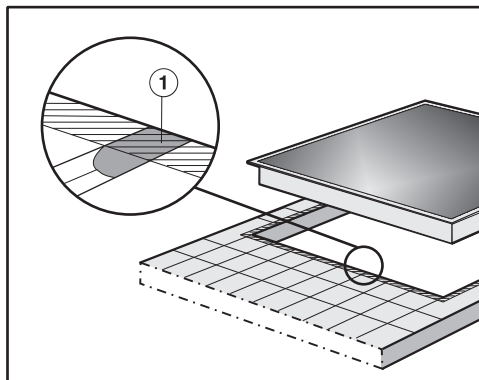
N'utilisez pas de produit d'étanchéité entre le plan de travail et l'élément ProLine.

La bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une étanchéité suffisante par rapport au 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

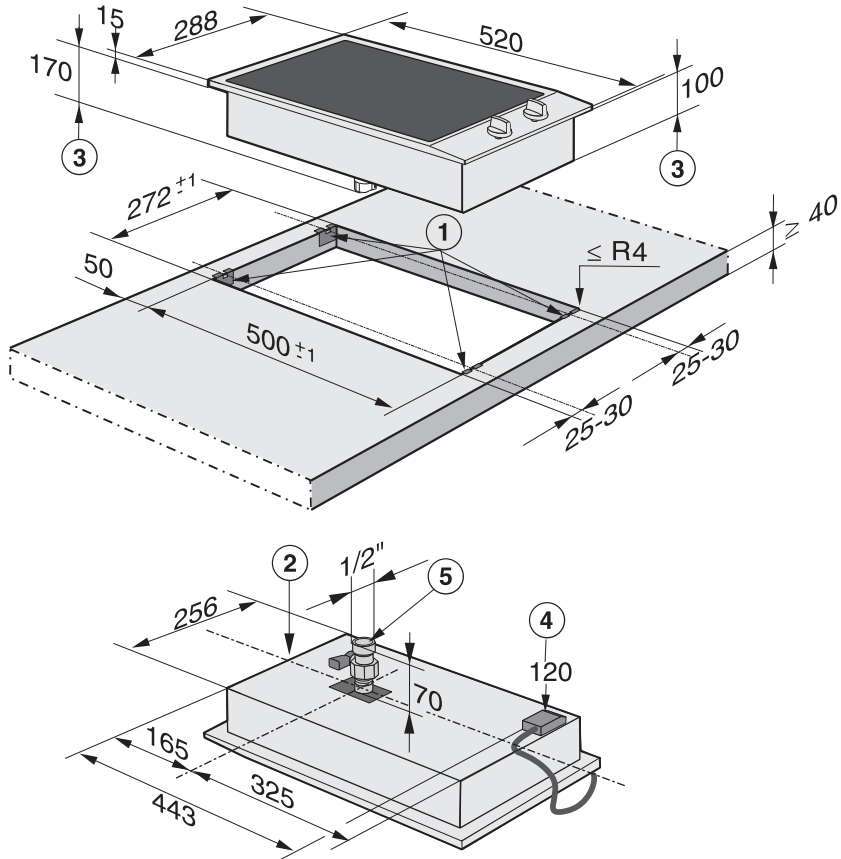


La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui de l'élément ProLine doit être lisse et parfaitement plane de sorte que l'élément ProLine repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité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

Cotes d'encastrement

Toutes les cotes sont en mm.

CS 1312

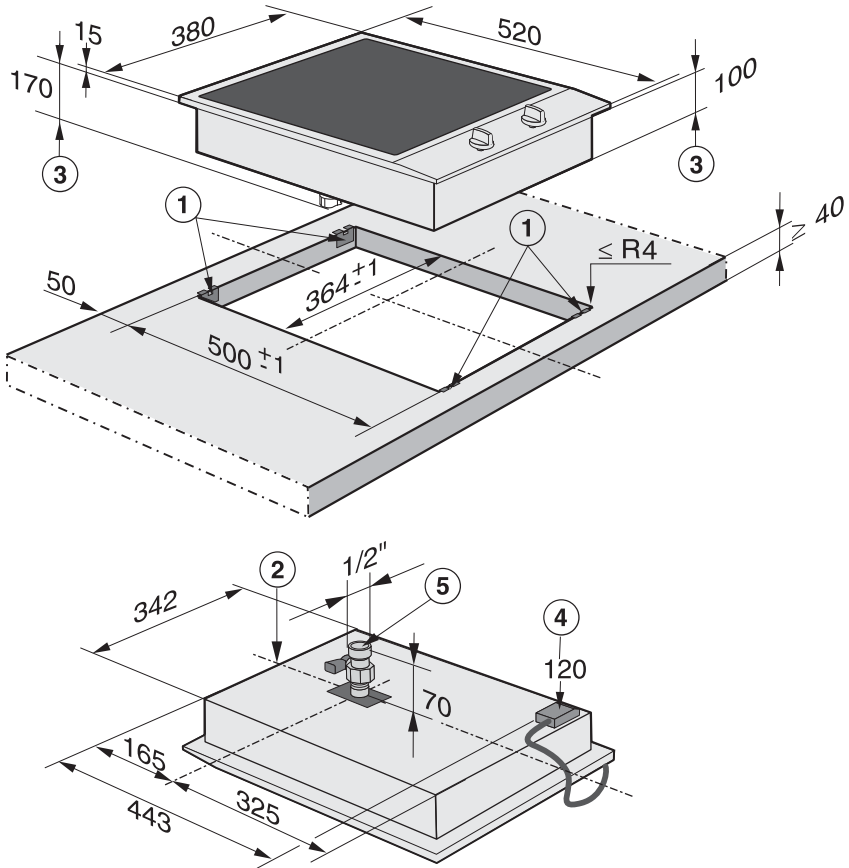


- ① Ressorts de serrage
- ② Avant
- ③ Hauteur de l'appareil
- ④ Hauteur de montage du boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement
Câble d'alimentation électrique L = 2'000 mm

Installation

⑤ Robinet de vidange

CS 1322



① Ressorts de serrage

② Avant

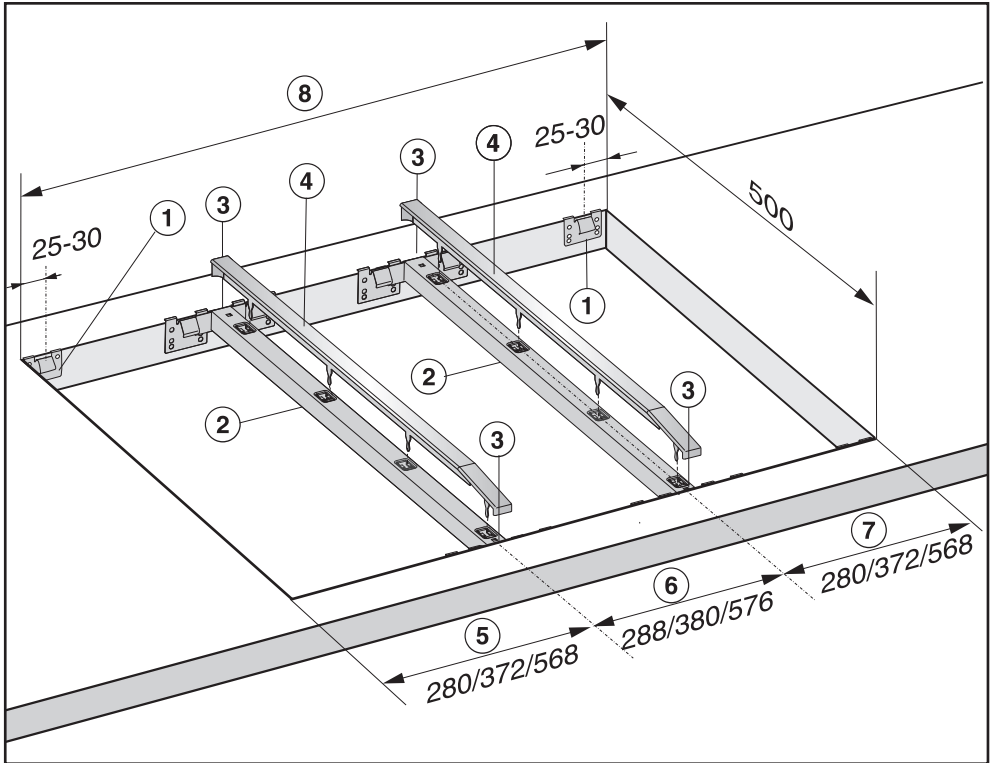
③ Hauteur de l'appareil

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 : trois éléments ProLine

- ① Ressorts de serrage
- ② Barrettes de jonction
- ③ Espace entre la baguette et le plan de travail
- ④ Cache
- ⑤ Largeur de l'élément ProLine moins 8 mm
- ⑥ Largeur de l'élément ProLine
- ⑦ Largeur de l'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 8 mm vers l'extérieur sur le plan de travail du côté gauche et du côté droit.

- Additionnez les largeurs des éléments ProLine et soustrayez 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").

Barrettes de jonction

Lorsque plusieurs éléments ProLine sont encastrés, il faut prévoir une barrette de jonction entre chaque élément. La position de la barrette de jonction dépend de la largeur de l'élément ProLine.

Encastrement

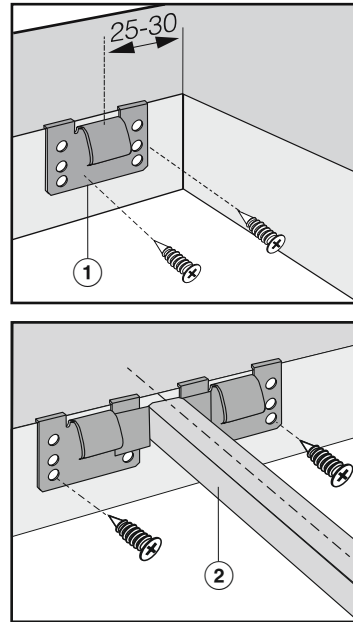
Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué dans le schéma sous “Cotes d’encastrement” ou en fonction de vos calculs (voir chapitre “Installation”, section “Encastrement de plusieurs éléments ProLine”). Respectez les distances de sécurité (voir chapitre “Installation”, section “Distances de sécurité”).
- Enduisez les surfaces de coupe des **plans de travail en bois** d’un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l’humidité. Le matériau du joint doit être thermorésistant.

Veillez à ce 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

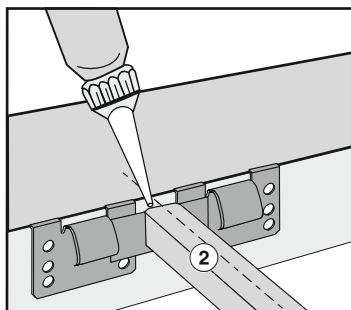
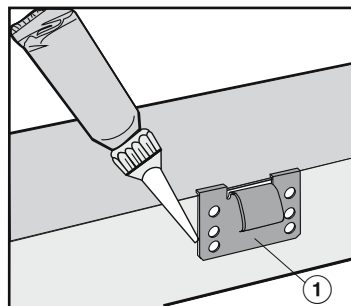
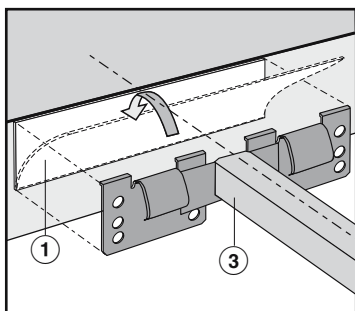
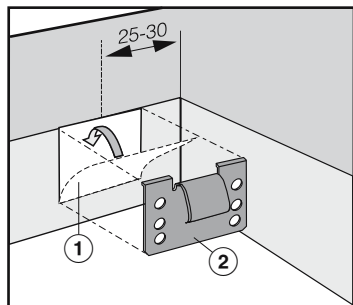


- Positionnez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② aux emplacements indiqués sur les illustrations, sur le bord supérieur de la découpe.
- Fixez les ressorts de serrage ① ou les barrettes de jonction ② à l’aide des vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

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 double-face puissant (accessoire non fourni).



- Collez le ruban adhésif ① aux emplacements indiqués sur l'illustration du plan de cuisson sur le bord supérieur de la découpe.
- Placez 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.
- Bouchez l'espace ⑤ entre les baguettes ② et le plan de travail à l'aide de silicone.

Installation de l'élément ProLine

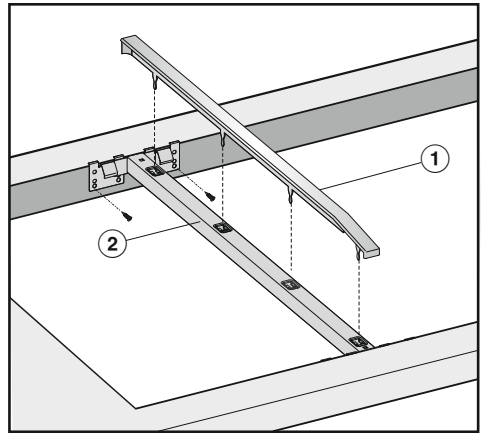
- Faites passer le câble d'alimentation secteur à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez l'élément ProLine (face avant d'abord) dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez sur le bord de l'élément ProLine avec les deux mains de manière uniforme, jusqu'à ce qu'il 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 (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 l'élément ProLine en place, poussez-le vers le côté jusqu'à ce que les trous de la barrette de jonction soient visibles.



- Enclenchez 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 précédemment.

Installation

Raccorder l'élément ProLine

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

Soulever l'élément ProLine

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

- Si l'élément ProLine est accessible par le bas, sortez-le en appuyant dessus par le bas. Commencez par soulever la partie arrière.

Raccordement électrique

Le domino ProLine est livré de série avec une fiche de raccordement, "prêt à brancher" dans une prise de sécurité.

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 satisfaire aux prescriptions en vigueur.

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 professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Fiches techniques des produits

Les fiches techniques des modèles décrits dans les présents mode d'emploi et 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 _{cuisson électrique})	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	-

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 _{cuisson électrique})	-
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique})	-

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

CS 1312, CS 1322

fr-CH

M.-Nr. 07 173 370 / 09