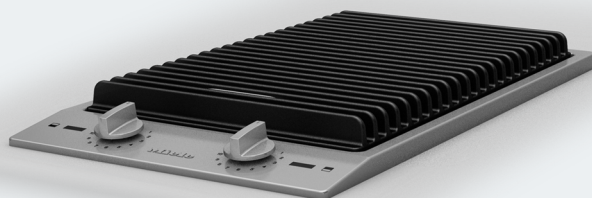


Instrucciones de manejo y montaje Grill ProLine



Es **imprescindible**, antes de su primera utilización, leer las «Instrucciones de emplazamiento, manejo y montaje» para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	4
Su contribución a la protección del medio ambiente	13
Vista general	14
Grill	14
CS 1312.....	14
CS 1322.....	15
Elementos de indicación	15
Accesorios suministrados con el aparato	16
Primera puesta en funcionamiento	17
Primera limpieza del elemento ProLine	17
Primera puesta en funcionamiento del elemento ProLine.....	17
Tabla para el grill	18
Manejo	20
Preparación del grill.....	20
Conexión	21
Desconexión.....	21
Asar al grill.....	21
Consejos para asar al grill	22
Después de asar al grill	22
Dispositivos de seguridad	23
Protección contra el sobrecalentamiento.....	23
Desconexión automática de seguridad.....	23
Limpieza y mantenimiento	24
Limpieza del cerquillo de acero inoxidable/panel de mandos	25
Limpieza de los mandos	25
Limpieza de la parrilla y del recipiente para piedras volcánicas	26
Limpieza de la resistencia calefactora	26
Limpieza de las piedras de lava	26
Limpieza de la cubeta del grill.....	27
¿Qué hacer si ...?	28
Accesorios opcionales (no suministrados)	29
Servicio Post-venta	31
Contacto en caso de anomalías.....	31
Placa de características	31
Garantía.....	31

Instalación	32
Advertencias de seguridad para el montaje.....	32
Distancias de seguridad.....	33
Indicaciones para la instalación.....	36
Medidas de empotramiento.....	37
CS 1312.....	37
CS 1322.....	38
Recorte de la encimera para varios elementos ProLine.....	39
Montaje.....	41
Conexión eléctrica.....	45
Hojas de datos del producto	46

Advertencias e indicaciones de seguridad

Este grill cumple todas las normas de seguridad vigentes. No obstante, el manejo indebido del aparato puede provocar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner el grill en funcionamiento. Contiene indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará daños en el grill.

Según la norma internacional IEC 60335-1 Miele indica explícitamente que deben leerse y seguirse las indicaciones incluidas en el capítulo para la instalación del grill así como las advertencias e indicaciones de seguridad.

Miele no se hace responsable de los daños causados debido al incumplimiento de estas indicaciones.

Conserve las presentes Instrucciones de manejo y de montaje y entréguelas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- ▶ Este grill está concebido para ser utilizado con fines y en entornos domésticos.
- ▶ Este grill no es apto para el uso en zonas exteriores.
- ▶ Utilice el grill exclusivamente en entornos domésticos para preparar y mantener los alimentos calientes. Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.
- ▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el grill de una forma segura, no podrán hacer uso de la misma sin supervisión. El uso del grill por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Niños en casa

- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del grill, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el grill sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar el grill sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del grill. No deje jamás que los niños jueguen con él.
- ▶ Durante el funcionamiento, el grill se calienta y permanece caliente durante cierto tiempo después de desconectarse. Mantenga a los niños alejados del grill hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ ¡Riesgo de sufrir quemaduras! No coloque objetos que puedan captar la atención de los niños ni en lugares de almacenaje sobre el grill ni por detrás. Esto podría incitar a los niños a trepar al grill.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Asegúrese de que los niños no tengan acceso al desagüe y que puedan evacuar el contenido aún caliente.

Seguridad técnica

► La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.

► Los daños en el grill pueden poner en peligro su seguridad. Compruebe si el grill presenta daños visibles. Nunca ponga en funcionamiento un grill dañado.

► Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

► La seguridad eléctrica del grill quedará garantizada solamente si está conectado a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.

► Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del grill con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el grill.

Compárelos antes de conectarlo. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte el grill a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.
- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice el grill antes de montarlo.
- ▶ No se puede utilizar este grill en lugares inestables (p. ej., embarcaciones).
- ▶ El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento del grill. No abra nunca la carcasa del grill.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si el grill no es reparado por el Servicio Post-Venta autorizado de Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por dichas piezas originales.
- ▶ El grill no está indicado para funcionar con un reloj programador externo o con un sistema de control a distancia.
- ▶ Si se retira la clavija de red del cable de conexión o si el cable de conexión no cuenta con una clavija de red, el grill deberá ser conectado a la red eléctrica por un técnico electricista.
- ▶ Cuando el cable de conexión a red del aparato esté dañado, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial por un electricista (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ El grill debe estar totalmente desenchufado de la red eléctrica cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de:
 - Desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
 - desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
 - desconectar la clavija de la base del enchufe (si la hubiera). No tire del cable de alimentación, sino de la clavija de enchufe.
- ▶ Peligro de descargas eléctricas. En caso de estar defectuoso, no ponga en funcionamiento el grill o desconéctelo inmediatamente. Desconectar el grill de la red eléctrica. Avise al Servicio Post-Venta.
- ▶ Si se ha instalado el grill por detrás de un frontal de mueble (p. ej. una puerta), nunca lo cierre mientras se usa el grill. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Lo que puede dañar el grill, el mueble y el suelo. Cierre el frontal del mueble una vez el grill se haya enfriado por completo.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- ▶ El grill se calienta durante el funcionamiento y continúa caliente durante algún tiempo una vez desconectado. No lo toque cuando aún esté caliente.
- ▶ Los objetos en las cercanías del grill conectado pueden incendiarse debido a las altas temperaturas. No utilice nunca el grill para calentar estancias.
- ▶ La grasa o el aceite sobrecalentados, los restos de comida y los residuos de grasa en las piedras de lava pueden inflamarse y provocar un incendio. No deje nunca el grill sin vigilancia. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Apague el grill y sofoque las llamas con cuidado con una manta ignífuga o un paño de cocina húmedo.
- ▶ ¡No deje el grill desatendido mientras esté en funcionamiento! Supervise permanentemente cualquier actividad que se lleve a cabo en el grill.
- ▶ Las llamas pueden incendiar el filtro de grasa de una campana extractora. No flambee nunca debajo de una campana extractora.
- ▶ Al cocer y calentar latas cerradas se genera una sobrepresión que puede hacer que exploten. No utilice el grill para cocer y calentar latas de conservas.
- ▶ Si el grill está tapado, al conectarlo involuntariamente o cuando hay calor residual, existe el riesgo de que se incendie, se rompa o se derrita el material de la tapa. No tape nunca el grill, p. ej., con placas de recubrimiento, un paño o una lámina protectora.
- ▶ Cuando el aparato está conectado, si se conecta accidentalmente o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos colocados sobre el grill. Otros materiales se pueden derretir o incendiar. No utilice el grill como superficie de apoyo. Desconecte el grill después de ser utilizado.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Podría quemarse con el wok caliente. Durante cualquier trabajo con el grill caliente proteja sus manos con guantes de cocina o agarradores. Utilícelos únicamente si están secos. Los tejidos húmedos conducen mejor el calor y pueden producirse quemaduras debido al vapor.
- ▶ Si utiliza un aparato eléctrico (p. ej. una batidora) cerca del grill, preste atención a que el cable de conexión no entre en contacto con el grill caliente. El aislamiento del cable podría dañarse.
- ▶ Conecte el grill únicamente cuando el elemento calefactor esté abatido hacia abajo.
- ▶ La parrilla puede resultar dañada a causa de una acumulación de calor. En ningún caso utilice para asar al grill o mantener el calor bandejas de grill, sartenes de grill, vajilla o similares y no cubra la parrilla durante el funcionamiento (p. ej., con papel aluminio).
- ▶ Durante el uso del grill, la cubeta del grill siempre deberá estar llena de agua.
- ▶ Montaje de varios elementos ProLine:
los objetos calientes pueden dañar la junta del listón intermedio. No coloque una cazuela o sartén caliente en la zona del listón intermedio.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Limpieza y mantenimiento

- ▶ El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. Nunca utilice estos limpiadores a vapor para limpiar el grill.
- ▶ Las piedras volcánicas absorben la grasa que gotea del grill. Cuando más oscuras se pongan, más grasa se adhiere a ellas. Las piedras volcánicas saturadas de grasa se incendian con facilidad. Limpie las piedras volcánicas regularmente y cámbielas cuando corresponda, tal y como se describe en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

Accesorios

- ▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, y en ningún caso inferior a 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su elemento combiset ProLine.

Su contribución a la protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan en función de aspectos compatibles con el medio ambiente y de su eliminación y, por lo general, son reciclables.

La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilice las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos. Su distribuidor Miele se encargará de retirar el embalaje de transporte.

Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la salud y causar daños en el medio ambiente. En ningún caso tire su aparato inservible en la basura doméstica.

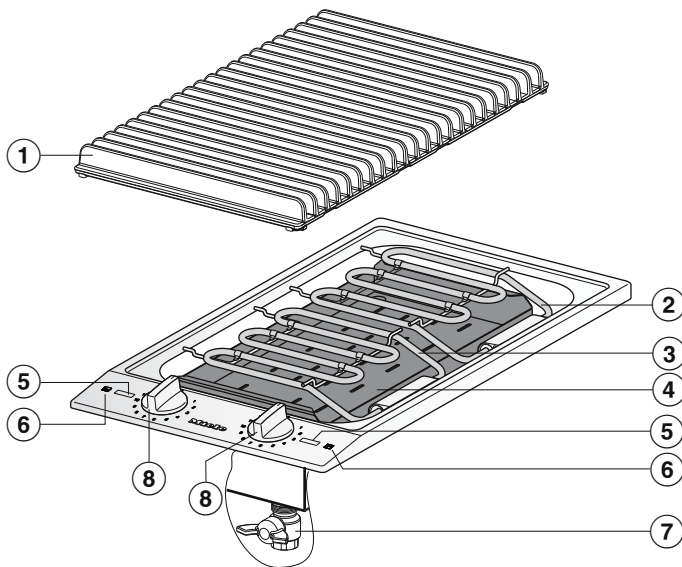


En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Líveles a un punto de recogida adecuado donde puedan ser entregados gratuitamente. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

Vista general

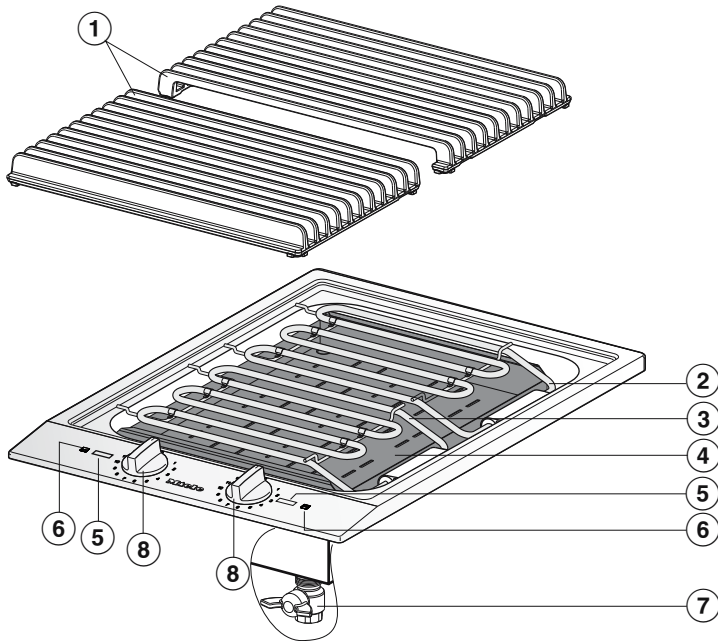
Grill

CS 1312



- ① Grill
- ② Resistencia calefactora de grill posterior
- ③ Resistencia calefactora de grill delantera
- ④ Recipiente para piedras volcánicas
- ⑤ Elementos de indicación
- ⑥ Símbolos para la asignación de los mandos reguladores
- ⑦ Toma de desagüe
- ⑧ Mando

CS 1322



- ① Grill
- ② Resistencia calefactora de grill posterior
- ③ Resistencia calefactora de grill delantera
- ④ Recipiente para piedras volcánicas
- ⑤ Elementos de indicación
- ⑥ Símbolos para la asignación de los mandos reguladores
- ⑦ Toma de desagüe
- ⑧ Mando

Elementos de indicación



①

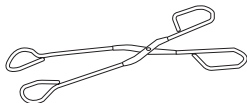
- ① Calentamiento del piloto de control conectado

Vista general

Accesorios suministrados con el aparato

Piedras volcánicas

Tenazas para grill



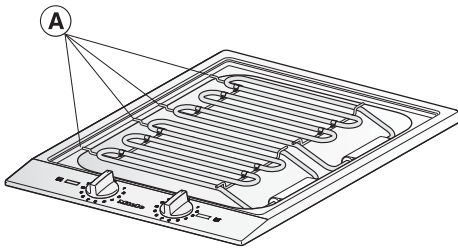
Cepillo de limpieza



Primera puesta en funcionamiento

- Pegue la placa de características que encontrará en la documentación que se adjunta con el aparato, en el lugar previsto para ello en el capítulo «Servicio Post-venta».
- Retire las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.

Primera limpieza del elemento ProLine



- Retire las cubiertas protectoras **A** de la resistencia calefactora y cualquier lámina protectora del grill.
- Limpie la cubeta del grill y la rejilla con agua caliente y detergente suave y luego seque ambas (ver capítulo "Limpieza y mantenimiento").
- Limpie el resto de superficies con un paño húmedo y séquelas.

Primera puesta en funcionamiento del elemento ProLine

Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Al poner en funcionamiento el elemento ProLine por primera vez, pueden formarse olores y humo.

Estos olores, así como el posible humo producido, no indican que el aparato esté conectado incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.

Tabla para el grill

Alimento para asar al grill	🕒 [min]
Embutidos y carne	
Salchichas para asar	6–8
Filete	4–10
Hamburguesas	12–16
Muslos de pollo	16–18
Chuletas de cordero	4–8
Hígado	3–6
Pechuga de pavo	8–10
Pinchos de carne	14–18
Escalopes	8–12
Costillas	15–20
Chuletón	10–20
Pescado/marisco	
Trucha	12–16
Gambas	2–4
Lomo de salmón	10–12
Caballa	10–12
Filete de atún	6–8
Verdura	
Berenjenas	6–8
Patatas asadas, precocinadas	10–20
Brochetas de verduras	5–6
Maíz, precocinado	5–8
Pimiento en tiras	2–3
Mitades de tomate	2–4
Frutas	
Rodajas de piña	2–3

Tabla para el grill

Alimento para asar al grill	🕒 [min]
Rodajas de manzana	2-3
Otros	
Pan tostado	2-3
Tofu	4-6

🕒 Tiempo de preparación al grill

Los tiempos indicados en la tabla son valores orientativos y son válidos para asar al grill en los niveles de potencia del 9 al 11 con el grill precalentado. La duración de asado al grill depende del tipo, consistencia y grosor del producto que se desea asar al grill.

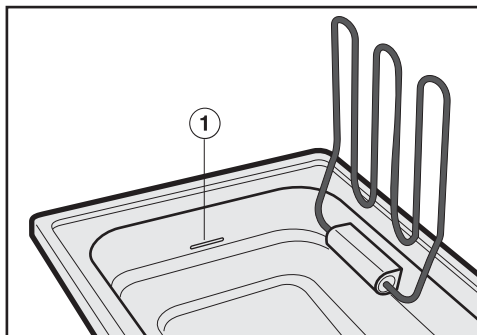
Manejo

Preparación del grill

Puede utilizar el grill con o sin piedras volcánicas:

- Si no utiliza piedras volcánicas, el alimento asado al grill queda especialmente jugoso debido al vapor de agua que asciende.
- Por otro lado, con las piedras volcánicas el aroma resulta especialmente intenso.

- Comprueba si el grifo de desagüe está cerrado.
- Retire la parrilla, abata la resistencia y retire el recipiente de piedras volcánicas de la cubeta del grill si fuera el caso.



- Llene la cubeta del grill
 - para asar al grill **sin piedras volcánicas** hasta la marca ① con aprox. 2,5 litros de agua (CS 1312) aprox. 4,0 litros de agua (CS 1322).
 - para asar al grill **con piedras volcánicas** hasta la marca con aprox. 1,2 litros de agua (CS 1312) aprox. 1,8 litros de agua (CS 1322).
- Si fuera el caso, introduzca el recipiente lleno de piedras volcánicas en la cubeta del grill.
- Abata de nuevo la resistencia hacia abajo y coloque la parrilla encima.

El grill tiene 2 resistencias que se pueden conectar y regular por separado. Cuando las cantidades son grandes, es posible utilizar toda la superficie para asar al grill. Si las cantidades son pequeñas, puede asar al grill en la parte delantera y mantener caliente en la parte trasera con un nivel de potencia 3-4.



Riesgo de quemaduras por sobrecalentamiento del alimento.

En caso de no vigilar un alimento, este podría sobrecalentarse e incendiarse.

¡No deje el grill desatendido mientras esté en funcionamiento!

Conexión

- Gire el mando hacia la derecha o izquierda hasta el nivel de potencia deseado.

La indicación de funcionamiento se ilumina.

Desconexión

- Gire el mando hacia la derecha o izquierda hasta la posición **0**.

Cuando ambas resistencias están apagadas, el indicador de funcionamiento se apaga.

Asar al grill

Cuando esté asando al grill, asegúrese de que siempre haya agua en la cubeta del grill. Añada agua si fuera el caso.

En ningún caso utilice para asar al grill o mantener el calor bandejas de grill, sartenes de grill, vajilla o similares y no cubra la parrilla durante el funcionamiento (p. ej., con papel aluminio). La acumulación de calor que resulta de ello puede dañar la parrilla.

- Gire uno o ambos mandos al nivel de potencia **12**. Precaliente el grill con la parrilla colocada durante aprox. 10 minutos.

Si ajusta el nivel de potencia 12, asegúrese de que la marca del mando indica exactamente **12**.

- Ajuste el nivel de potencia deseado.
- Dé la vuelta a los alimentos del grill varias veces mientras los asa.


Manejo

Consejos para asar al grill

- Seque los alimentos húmedos con papel de cocina para evitar salpicaduras durante la preparación.
- Sale la carne después de cocinarla, para evitar que se quede muy seca.
- Recomendamos marinar los alimentos. De esta forma conseguirá un sabor especialmente aromático.
- Unte los alimentos que no estén marinados con un poco de aceite antes de asarlos al grill. Utilice solo aceites y grasas que se puedan calentar a altas temperaturas.
- Puede acortar el tiempo de asado de las patatas asadas y de las mazorcas de maíz si cocina previamente las patatas durante 15-40 minutos y las mazorcas de maíz durante 10-15 minutos, dependiendo del tamaño.

Después de asar al grill

- Desconecte el grill.
- Limpie el grill después de utilizarlo cuando esté tibio (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).
- Compruebe después de asar al grill con piedras volcánicas el aspecto de estas últimas. Si aparecen oscuras, significa que están saturadas de grasa y habrá que limpiarlas o reponerlas (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).

 Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

Una vez terminado el proceso de cocción, las superficies están calientes.

No toque las superficies mientras puedan estar calientes.

Protección contra el sobrecalentamiento

Si hay muy poca agua en la cubeta del grill, la protección contra el sobrecalentamiento desconecta automáticamente la resistencia.


- Vierta agua fría.

Cuando la resistencia del grill se ha enfriado lo suficiente, se vuelve a conectar automáticamente.

Desconexión automática de seguridad

El grill está equipado con una desconexión automática de seguridad. Desconecta automáticamente la calefacción cuando el grill se enciende con la resistencia calefactora levantada (por ejemplo, durante la limpieza).


Limpieza y mantenimiento

 Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

Una vez finalizado el proceso de cocción, las superficies están calientes.

Desconecte el grill.

Deje enfriar las superficies antes de limpiar el grill.

 Daños debidos a humedad entrante.

El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.

No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar el grill.

Los productos de limpieza abrasivos, como los estropajos o las esponjas de superficie rugosa, solo pueden utilizarse para limpiar la resistencia calefactora.

Deje que el elemento ProLine se enfríe antes de proceder a limpiarlo.


- Limpie el elemento ProLine y los accesorios después de cada uso.
- Seque bien el elemento ProLine después de cada limpieza húmeda, de esta forma evitará restos de cal.

Productos de limpieza inadecuados


A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, nunca utilice

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores,
- quitamanchas, desoxidantes
- productos de limpieza abrasivos p. ej., líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
- productos de limpieza que contengan disolventes,
- productos de limpieza para lavavajillas
- espráis para hornos y grill
- limpiacristales,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos (p. ej., los especiales para cazuelas), o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- gomas quitamanchas


Limpeza del cerquillo de acero inoxidable/panel de mandos

 Daños por objetos puntiagudos. La cinta de obturación o sellado entre el cerco y la encimera podría resultar dañada.

No utilice objetos puntiagudos para su limpieza.

 Daños producidos por la suciedad.

La impresión podría dañarse al depositarse suciedad (p. ej. de alimentos o líquidos que contengan sal, aceite de oliva) durante largo tiempo. Por ello, elimine ese tipo de suciedad inmediatamente.

 Daños producidos por una limpieza incorrecta.

Un producto para la limpieza del acero inoxidable podría rallar la estampación.

No utilice ningún producto para la limpieza del acero inoxidable en la zona de la estampación.

- Limpie el cerco y el panel de control con una esponja, un poco de detergente suave y agua tibia. Ponga previamente a remojo la suciedad muy adherida. En caso necesario se puede usar el lado áspero de un estropajo.

Consejo: También puede utilizar un limpiador para vitrocerámicas y acero inoxidable. Recomendamos el uso de un producto para el mantenimiento del acero inoxidable para evitar que se ensucie rápidamente. (Ver capítulo "Accesorios especiales (no suministrados)").

Limpeza de los mandos

- Limpie el mando/los mandos con una bayeta, un poco de detergente suave y agua templada. Ponga previamente a remojo la suciedad muy adherida.
- Seque el/los mando/s con un paño limpio.

Limpeza y mantenimiento

Limpeza de la parrilla y del recipiente para piedras volcánicas

- Limpie la parrilla y el recipiente para piedras volcánicas con agua caliente y un poco de jabón suave después de cada uso. Si la parrilla estuviera muy sucia, póngala a remojo y después elimine la suciedad con un cepillo.
- Seque la parrilla y el recipiente para piedras volcánicas.

Si el recipiente de las piedras volcánicas estuviera muy sucio, le recomendamos que utilice una espiral de acero inoxidable y el limpiador para vitrocerámica y acero inoxidable.

¡Nunca utilice productos de limpieza para acero inoxidable para limpiar el recipiente de las piedras volcánicas!

Limpeza de la resistencia calefactora

- Elimine los restos con un estropajo normal.

Limpeza de las piedras de lava

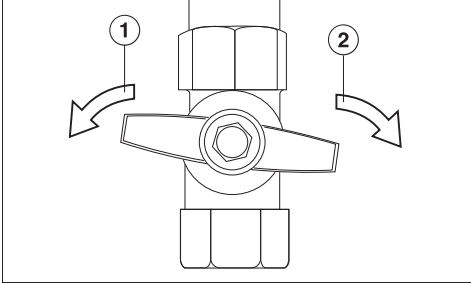
Limpie las piedras de lava regularmente:

- Ponga las piedras en un recipiente con agua caliente y un poco de detergente suave. Deje las piedras en remojo brevemente y remuévalas.
- Elimine el agua sucia y aclare 2 o 3 veces con agua limpia. A continuación, coloque las piedras en un paño de cocina suficientemente grande para que se sequen.
- Extienda las piedras para que se sequen en un paño de cocina suficientemente grande.

Al limpiar las piedras de lava, la capa desgastada se desprende. El desgaste de las piedras de lava depende de la frecuencia y la duración del uso. Cuando la cantidad de piedras de lava en el contenedor de piedras de lava ha disminuido a la mitad, es necesario rellenar el contenedor.

Limpieza de la cubeta del grill

- Espere a que el agua contaminada por el grill se haya enfriado.
- Coloque un recipiente suficientemente grande debajo del desagüe.



- Abra el desagüe en la parte inferior del grill girando la palanca de la espada hacia la izquierda ① .
- Cierre el desagüe después de vaciar el agua girando la palanca de la espada hacia la derecha ② hasta que se detenga.
- Vierta agua caliente y un poco de detergente suave en la cubeta del grill.
- Limpie la cubeta del grill. En caso de suciedad fuerte, recomendamos utilizar una espiral de acero inoxidable y el producto para la limpieza de superficies vitrocerámicas y de acero inoxidable de Miele.
- Elimine el agua sucia y limpie el desagüe con un cepillo para botellas. Aclare con agua caliente y finalmente seque la cubeta del grill y el desagüe.

No utilice nunca un producto de cuidado del acero inoxidable para la cubeta del grill.

¿Qué hacer si ...?

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos se puede ahorrar tiempo y dinero, ya que evitará la intervención del Servicio Post-venta.

Las siguientes tablas le ayudarán a encontrar las causas de un fallo o error, y corregirlo.

Problema	Causa y solución
El grill no calienta.	El grill no tiene corriente. <ul style="list-style-type: none">■ La protección contra el sobrecalentamiento se ha disparado. Ver el capítulo «Dispositivos de seguridad», apartado «Protección contra sobrecalentamiento».■ El fusible de la instalación doméstica se ha disparado. Si fuera necesario, llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta.
Después de 10 minutos de precalentamiento al nivel de potencia 12, el grill no está lo suficientemente caliente como para preparar alimentos.	El mando no apunta hacia el nivel de potencia máximo. <ul style="list-style-type: none">■ Compruebe que la marca del mando indica el nivel de potencia 12. Entre 12 y 0 el aparato calienta a potencia reducida.

Accesorios opcionales (no suministrados)

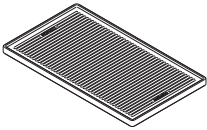
Miele ofrece un amplio surtido de accesorios adecuados para sus aparatos Miele, así como productos de limpieza y mantenimiento.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.

También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

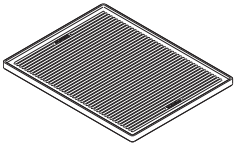
Accesorios para grill

Bandeja para grill CSGP 1300



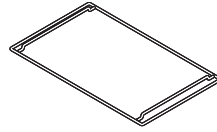
Bandeja para grill de hierro fundido con un lateral liso y otro ondulado para el CS 1312

Bandeja para grill CSGP 1400



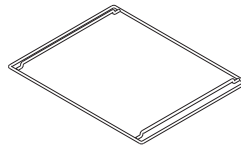
Bandeja para grill de hierro fundido con un lateral liso y otro ondulado para el CS 1322

Armazón de alambre para bandeja de asar al grill CSGP 1300



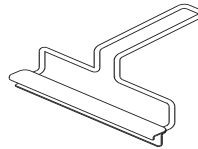
Armazón de alambre pequeño

Armazón de alambre para bandeja de asar al grill CSGP 1400



Armazón de alambre grande

Tirador



Piedras volcánicas

Accesorios opcionales (no suministrados)

Productos de limpieza y mantenimiento

Limpiador para vitrocerámicas y superficies de acero inoxidable 250 ml

Elimina suciedad persistente, manchas de cal y restos de aluminio.

Producto para el cuidado de superficies de acero inoxidable 250 ml

Eliminación fácil de las marcas de agua, las manchas y las huellas dactilares. Evita que la placa vuelva a ensuciarse rápidamente.

Paño de microfibra

Elimina las huellas dactilares y la suciedad leve.

Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe p. ej. a su distribuidor Miele o al Servicio Post-venta de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio Post-venta a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Post-venta de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/n°). Encontrará ambos datos en la placa de características.

Placa de características

Pegue aquí la placa de características adjunta. Tenga en cuenta que concuerde el nombre del modelo con las indicaciones que aparecen en la contraportada de este documento.

Garantía

El presente producto está sujeto a la garantía legalmente establecida en el Real Decreto Ley 1/2007 de 16 de noviembre por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, o el texto legal que en su caso lo sustituya.

Instalación

Advertencias de seguridad para el montaje

 Daños derivados de un montaje incorrecto.

El elemento ProLine podría resultar dañado debido a un montaje incorrecto.

El montaje del elemento ProLine deberá ser realizado por personal autorizado.

 Daños producidos por la caída de objetos.

Durante el montaje de un armario alto o de una campana extractora el elemento ProLine podría resultar dañado.

Monte el elemento ProLine una vez estén ya montados el armario superior y la campana extractora.

▶ Los contrachapados de la encimera deben estar tratados con pegamento termorresistente (100 °C), para que no se desprendan ni se deformen. También los listones terminales de la pared deben ser termorresistentes.

▶ El grill no se debe montar directamente junto a una salamandra (CS 1421). Entre el grill y la salamandra deberá haber una distancia mínima de 150 mm.

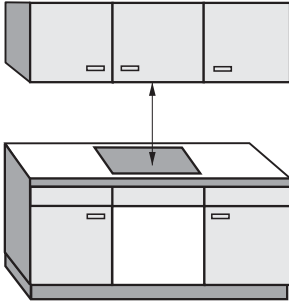
▶ Tras el montaje del elemento ProLine, el cable de conexión a red no debe entrar en contacto con componentes del aparato que estén calientes.

▶ Tras el montaje del elemento ProLine, el cable de conexión a red no deberá entrar en contacto con piezas móviles de los elementos de la cocina (p. ej., un cajón) y no se le deberá someter a cargas mecánicas.

▶ Cumpla con las distancias de seguridad que se mencionan en las siguientes páginas.

Distancias de seguridad

Distancia de seguridad por encima del elemento ProLine



Entre el elemento ProLine y una campana extractora colocada encima se deberá mantener la distancia de seguridad indicada por el fabricante de la campana. Si faltaran los datos del fabricante o si hubiera instalados sobre el elemento ProLine materiales fácilmente inflamables (p. ej., una balda), la distancia de seguridad deberá ser como mínimo de 760 mm.

Cuando se han montado varios elementos ProLine debajo de una campana extractora para los que se dan diferentes distancias de seguridad, se deberá mantener la mayor distancia de seguridad requerida.

Instalación

Distancia de seguridad trasera / lateral

El elemento ProLine deberá instalarse preferentemente dejando suficiente espacio a derecha e izquierda.

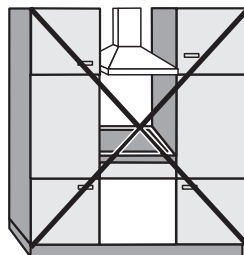
En la parte posterior del elemento Pro-Line se deberá mantener la distancia mínima indicada ① más abajo respecto a la pared de un armario alto o de la estancia.

En uno de los lados del elemento SmartLine (derecho o izquierdo) respecto a una pared de armario alto o de la estancia se deberá mantener la distancia mínima indicada ②, ③ y en el lado opuesto una distancia mínima de 300 mm.

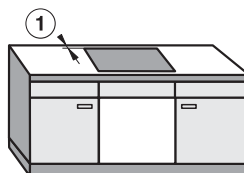
① Distancia mínima **posterior** desde el hueco de la encimera hasta el borde posterior de ésta:
50 mm

② Distancia mínima **a la derecha** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:
150 mm.

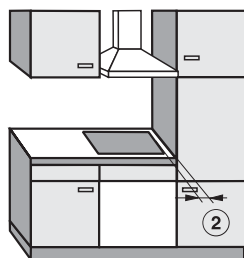
③ Distancia mínima **a la izquierda** desde el hueco de la encimera hasta un mueble colindante (p. ej. un armario alto) o una pared de la estancia:
150 mm.



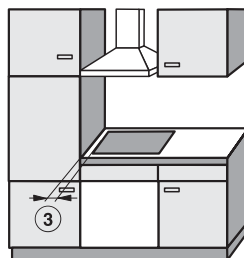
¡No permitido!



¡Muy recomendable!



¡No recomendable!



¡No recomendable!

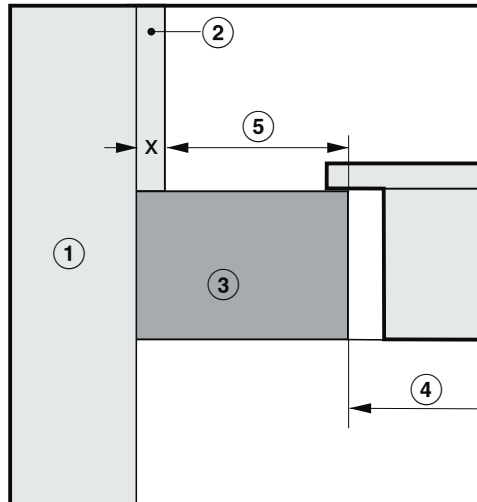
Distancia de seguridad con el revestimiento del hueco

Si el revestimiento del hueco ya está colocado, debe existir una distancia mínima entre el recorte de la encimera y el revestimiento, ya que los materiales se pueden modificar o estropear con las altas temperaturas.

Si el revestimiento está compuesto por material inflamable (p. ej., madera) se debe dejar una distancia mínima ⑤ entre el hueco de la encimera y el revestimiento del hueco de 50 mm.

Si el material del revestimiento es no inflamable, (p. ej. metal, piedra natural, cerámica) es necesario dejar una distancia mínima de ⑤ entre la encimera y el hueco de unos 50 mm menos el grosor del revestimiento.

Ejemplo: el grosor del revestimiento es 15 mm
 $50 \text{ mm} - 15 \text{ mm} = \text{distancia mínima } 35 \text{ mm}$

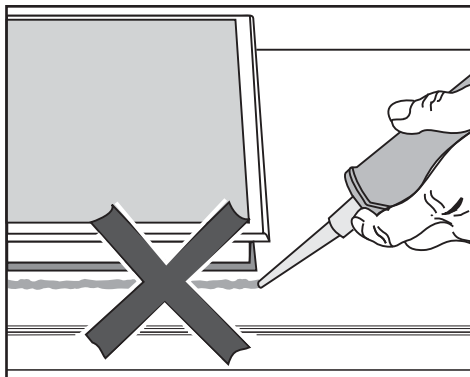


- ① Mampostería
- ② Revestimiento del hueco medida x = grosor del revestimiento del hueco
- ③ Encimera
- ④ Sección en la encimera
- ⑤ Distancia mínima en
 - materiales inflamables** 50 mm
 - materiales no inflamables** 50 mm – medida x

Instalación

Indicaciones para la instalación

Junta entre el elemento ProLine y la encimera



⚠ Daños producidos por un montaje erróneo.

El elemento ProLine y la encimera pueden resultar dañados durante el desmontaje del elemento si se sella con productos de sellado.

No utilice productos de sellado entre el elemento ProLine y la encimera.

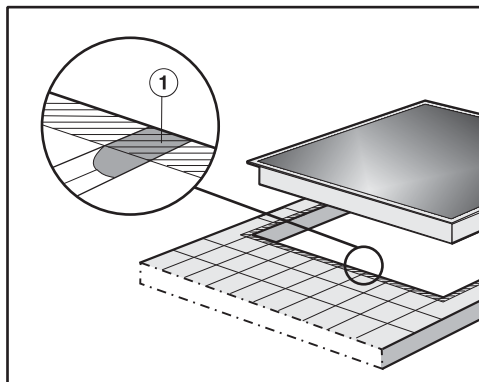
La junta situada por debajo del borde de la parte superior del aparato garantiza un sellado suficiente con la encimera.

Cinta de sellado

En caso de desmontar el elemento ProLine durante una intervención del Servicio Post-venta, la junta de sellado situada por debajo del cerco podría resultar dañada.

Sustituya la cinta de sellado por una nueva al volver a montar la placa.

Encimera con azulejos

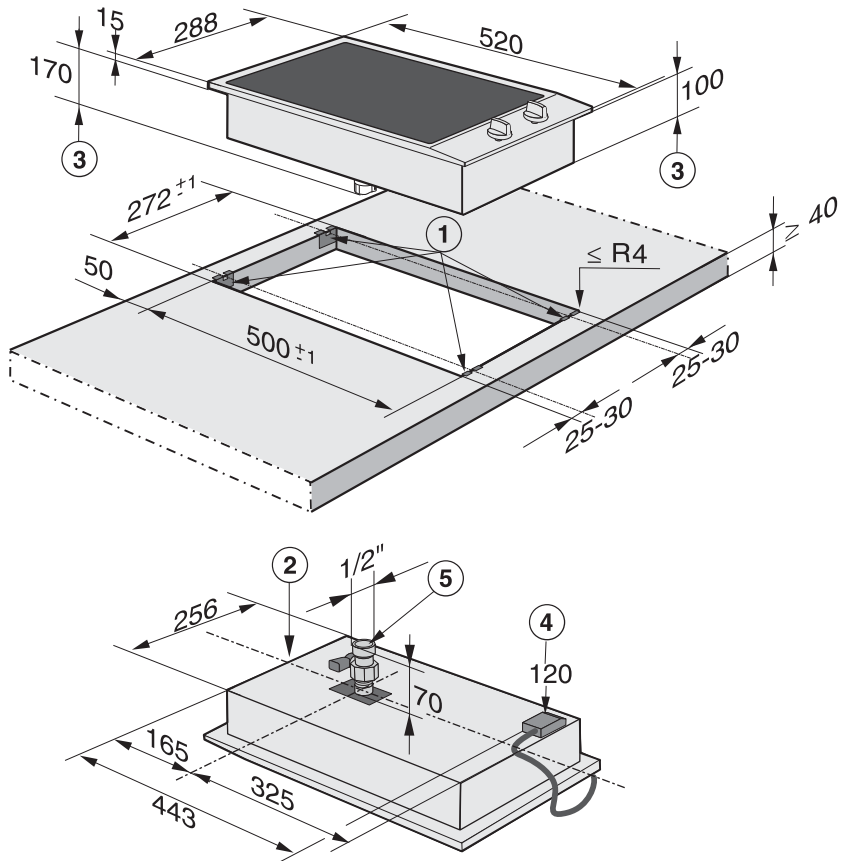


Las ranuras ① y la zona rayada situada por debajo de la superficie de apoyo del elemento ProLine deberán ser lisas y regulares para que el elemento ProLine asiente de forma homogénea y la junta por debajo del borde de la parte superior del aparato garantice el sellado con la encimera.

Medidas de empotramiento

Todas las dimensiones se indican en mm.

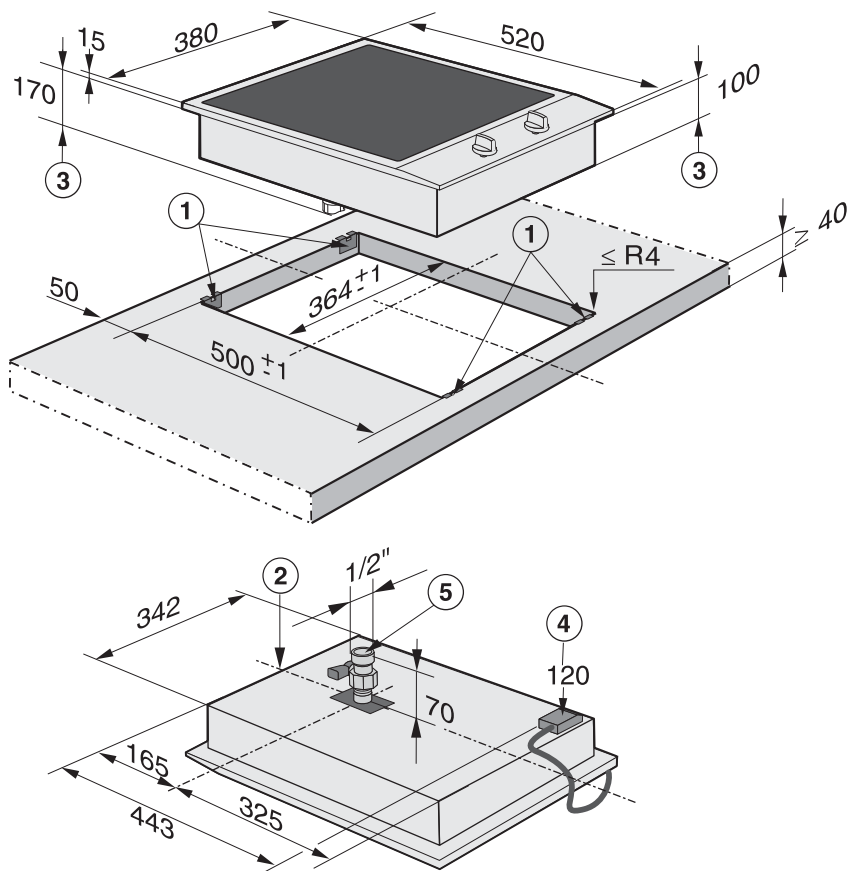
CS 1312



- ① Muelles opresores
- ② parte anterior
- ③ Altura del aparato
- ④ Altura de montaje Caja con cable de conexión a la red
Conexión a la red L = 2.000 mm
- ⑤ Toma de desagüe

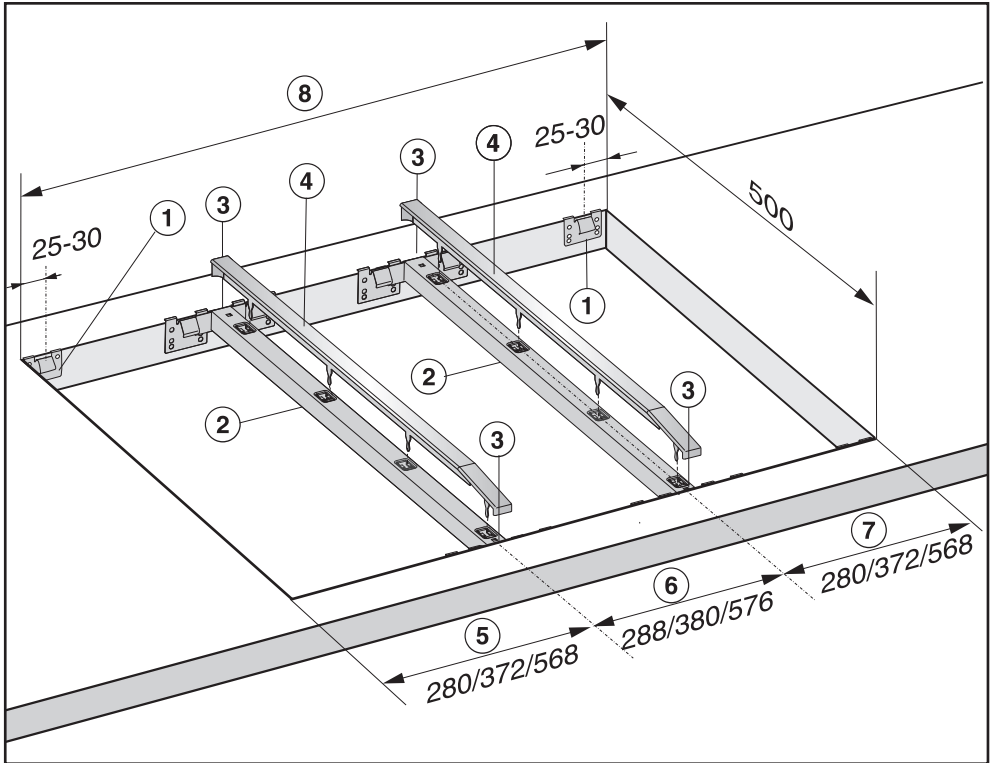
Instalación

CS 1322



- ① Muelles opresores
- ② parte anterior
- ③ Altura del aparato
- ④ Altura de montaje Caja con cable de conexión a la red
Conexión a la red L = 2.000 mm
- ⑤ Toma de desagüe

Recorte de la encimera para varios elementos ProLine



Ejemplo: 3 elementos ProLine

- ① Muelles opresores
- ② Listones intermedios
- ③ Espacio entre los listones y la encimera
- ④ Tapa
- ⑤ Ancho del elemento ProLine menos 8 mm
- ⑥ Ancho del elemento ProLine
- ⑦ Ancho del elemento ProLine menos 8 mm
- ⑧ Hueco de la encimera

Instalación

Calcular el hueco de la encimera

Los cerquillos del elemento ProLine sobresalen 8 mm a la izquierda y la derecha sobre la encimera.

- Sume los anchos de los elementos ProLine y reste 16 mm.

Ejemplo:

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

Según el modelo, los elementos ProLine tienen un ancho de 288 mm, 380 mm o 576 mm (ver capítulo «Instalación», apartado «Medidas de montaje»).

Listones intermedios

En el caso del montaje de varios elementos ProLine se deberá colocar un listón intermedio entre cada uno de los distintos elementos. La posición correspondiente del listón intermedio depende del ancho del elemento ProLine.

Montaje

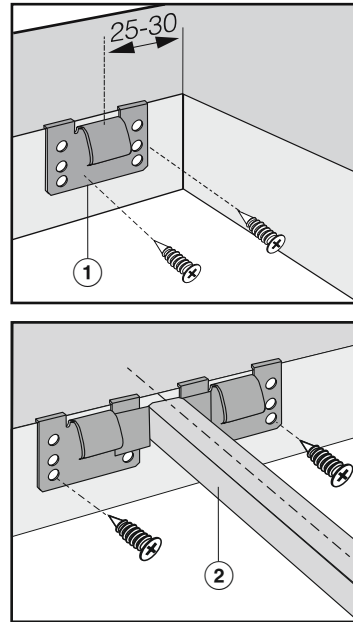
Preparar la encimera

- Haga el hueco de la encimera tal y como se muestra en el dibujo en «Medidas de empotramiento» o según el cálculo (ver capítulo «Instalación», apartado «Montaje de varios elementos ProLine»). Tenga en cuenta las distancias de seguridad (ver capítulo «Instalación», apartado «Distancias de seguridad»).
- Es conveniente sellar las superficies del hueco de las **encimeras de madera** con barnices especiales, caucho de silicona o resina fundida para evitar que se hinchen a causa de la humedad. El material de sellado deberá ser termorresistente.

Asegúrese de que estos materiales no entran en contacto con la superficie de la encimera.

La cinta selladora asegura que la placa de cocción se mantenga fija en el hueco de empotramiento. La ranura entre el cerquillo y la encimera se reduce transcurrido un tiempo.

Fijación de los muelles de sujeción y listones intermedios - Encimera de madera

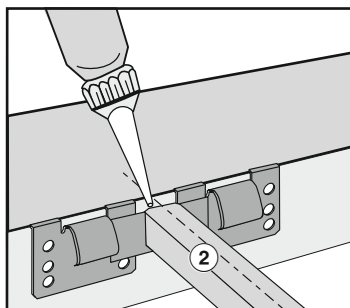
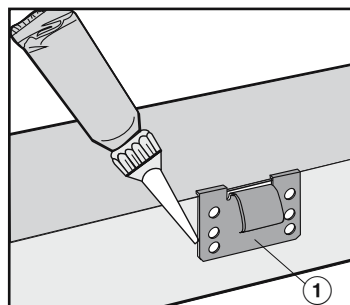
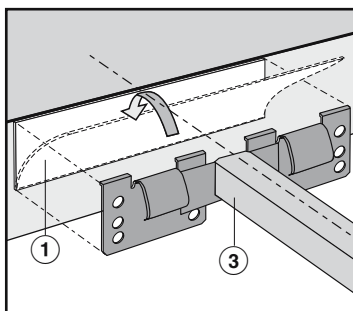
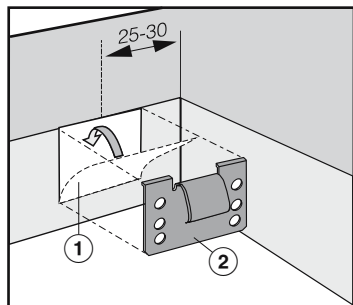


- Coloque los muelles opresores ① o los listones intermedios ② en el marco superior del hueco de empotramiento en las posiciones que se indican en las ilustraciones.
- Fije los muelles opresores ① o los listones intermedios ② con los tornillos de madera 3,5 x 25 mm adjuntos.

Instalación

Fijación de los muelles de sujeción y listones intermedios - Encimera de piedra natural

Para fijar los muelles opresores o los listones intermedios necesita cinta adhesiva fuerte de doble cara (no se suministra con el aparato).



- Pegue la cinta ① en la parte superior del hueco de empotramiento indicada en la ilustración de la placa.
- Coloque los muelles opresores ② o los listones intermedios ③ en la parte superior del hueco y presione firmemente.

- Pegue los bordes laterales y el borde inferior de los muelles opresores ① o de los listones intermedios ② con silicona.
- Rellene el espacio ⑤ entre los listones ② y la encimera con silicona.

Colocar el elemento ProLine

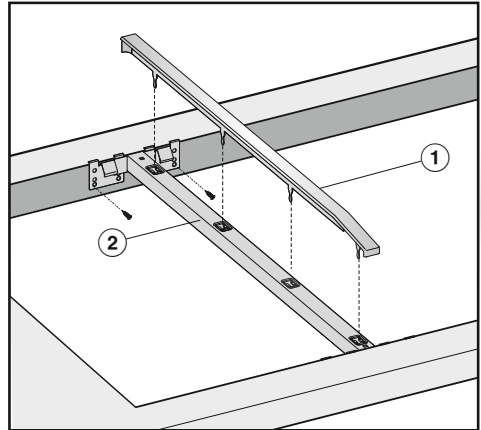
- Pase el cable de conexión a red hacia abajo a través del hueco de la encimera.
- Coloque el elemento ProLine, primero con la parte delantera, en el hueco de empotramiento.
- Presiónelo con ambas manos hacia abajo por los bordes y de forma homogénea, hasta que se note que encaja. Tenga en cuenta que la junta quede sobre la encimera después del empotramiento, para que quede garantizada la estanqueidad de la encimera.

En ningún caso utilice adicionalmente otro material de sellado para sellar el elemento ProLine (p. ej., silicona).

Si la junta no se situara correctamente en las esquinas sobre la encimera, es posible reparar los radios de las esquinas ($\leq R4$) con una sierra de calar.

Colocación de varios elementos ProLine

- Coloque a un lado el elemento ProLine hasta que pueda ver los agujeros del listón intermedio.



- Encaje la tapa ① en los agujeros previstos para ella en el listón intermedio ②.
- Coloque el siguiente elemento ProLine, primero con la parte delantera, en el hueco de empotramiento.
- Siga los pasos descritos anteriormente.

Instalación

Conexión del elemento ProLine

- Conecte el elemento/los elementos ProLine a la red eléctrica.
- Compruebe el funcionamiento de cada elemento ProLine.

Sacar los elementos ProLine


En caso de que el elemento ProLine no sea accesible desde la parte inferior, necesitará una herramienta especial para sacarlo.

- En caso de que el elemento ProLine esté accesible por la parte inferior, presiónelo desde abajo. Presone la parte posterior primero hacia afuera.

Conexión eléctrica

El elemento ProLine se distribuye de serie "preparado para conectarlo" a una base de enchufe con toma de tierra.


Coloque el elemento ProLine de manera que la toma de corriente quede totalmente accesible. Si eso no fuera posible, asegúrese de que en la instalación haya un dispositivo de desconexión para todos los polos.

 Peligro de incendio por sobrecalentamiento.

El funcionamiento del elemento ProLine con dispositivos de varios enchufes o con cables de prolongación puede tener como consecuencia una sobrecarga del cable.

Por motivos de seguridad, no utilice dispositivos de varios enchufes ni cables de prolongación.

La instalación eléctrica deberá realizarse de acuerdo con la norma VDE 0100.

Por motivos de seguridad recomendamos el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) tipo  en la instalación de la casa asignada para la conexión eléctrica del elemento ProLine.

Un cable de conexión dañado solo podrá sustituirse por otro cable de conexión especial del mismo tipo (disponible en el Servicio Post-venta de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo puede ser llevada a cabo por personal autorizado o por el Servicio Post-venta de Miele.

En este manual de instrucciones y en la placa de características se facilita toda la información sobre la potencia nominal y los fusibles correspondientes. Compare esa información con la de la conexión de la instalación.

En caso de duda, consulte a un electricista.

Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

Hojas de datos del producto

A continuación, están disponibles las hojas de datos de los modelos de aparatos descritos en este manual de instrucciones de manejo y montaje.

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	CS 1312
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	
Para zonas de coción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = 210x250 mm 2. = 210x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	-
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	-

Información sobre placas eléctricas

según reglamento (UE) n° 66/2014

MIELE	
Identificador del modelo	CS 1322
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	
Para zonas de coción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción	1. = 210x250 mm 2. = 210x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ($EC_{\text{cocción eléctrica}}$)	-
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$)	-

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 91 623 20 00
Web: www.miele.es
info@miele.es

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (56 2) 957 0000
Fax: (56 2) 957 0079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

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

CS 1312, CS 1322

es-ES, CL

M.-Nr. 07 140 350 / 11