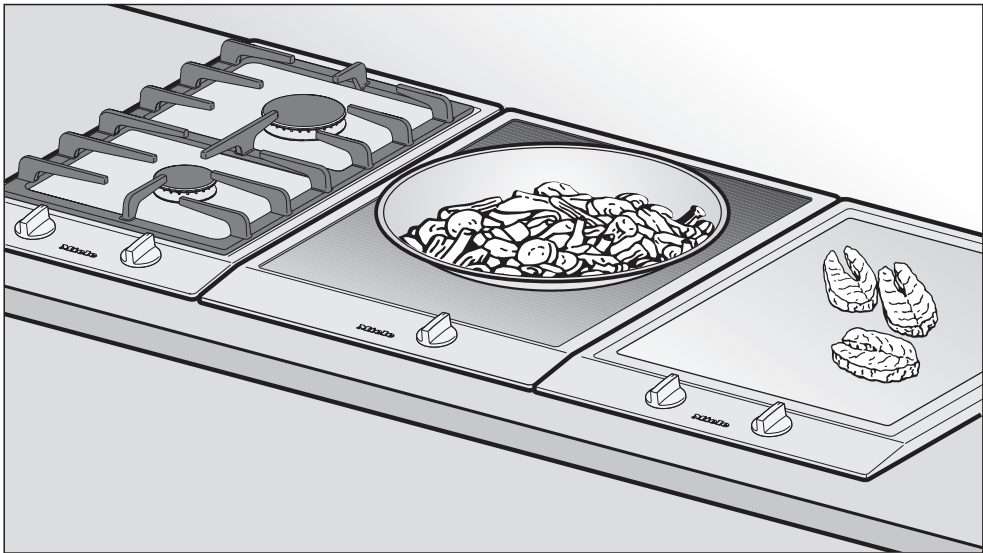


## Mode d'emploi et notice de montage



## Gril-barbecue électrique CS 1312 CS 1322

Il est **impératif** de lire attentivement le mode d'emploi avant le montage, l'installation et/ou la mise en service. Vous vous protégerez ainsi et éviterez d'endommager votre appareil.

fr - BE

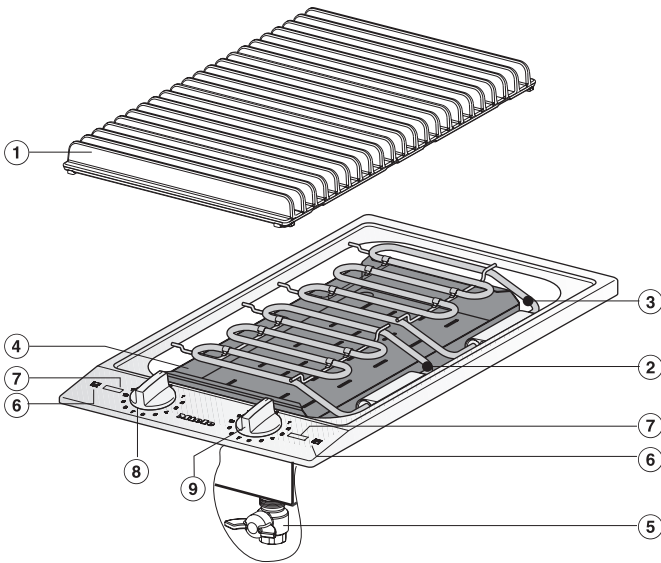
M.-Nr. 07 141 310

# Table des matières

---

<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	3
CS 1312 . . . . .	3
CS 1322 . . . . .	4
Accessoires livrés . . . . .	5
<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	6
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	11
<b>Avant la première utilisation</b> . . . . .	12
<b>Commande</b> . . . . .	13
Tableau de cuisson en mode Gril . . . . .	13
Préparation du gril . . . . .	15
Mise en marche et arrêt . . . . .	16
Griller . . . . .	16
Conseils . . . . .	17
Après la grillade . . . . .	17
<b>Dispositifs de sécurité</b> . . . . .	18
Protection contre la surchauffe . . . . .	18
Arrêt de sécurité . . . . .	18
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	19
<b>Que faire si... ?</b> . . . . .	22
<b>Accessoires en option</b> . . . . .	23
<b>Consignes de sécurité pour l'encastrement</b> . . . . .	25
<b>Cotes de l'appareil et encastrement</b> . . . . .	29
CS 1312 . . . . .	29
CS 1322 . . . . .	30
<b>Préparation du plan de travail</b> . . . . .	31
<b>Encastrement de plusieurs appareils</b> . . . . .	32
<b>Fixation des attaches et des listels intermédiaires</b> . . . . .	35
<b>Encastrer l'appareil</b> . . . . .	37
<b>Instructions générales pour l'encastrement</b> . . . . .	38
<b>Raccordement électrique</b> . . . . .	39
<b>Service après-vente / Plaque signalétique</b> . . . . .	41

## CS 1312



- ① Grille
- ② Résistance avant du gril
- ③ Résistance arrière du gril
- ④ Récipients pour pierres ponces
- ⑤ Robinet de vidange
- ⑥ Symboles pour l'agencement des résistances
- ⑦ Élément de l'affichage

Bouton de réglage de la résistance :

- ⑧ avant
- ⑨ arrière

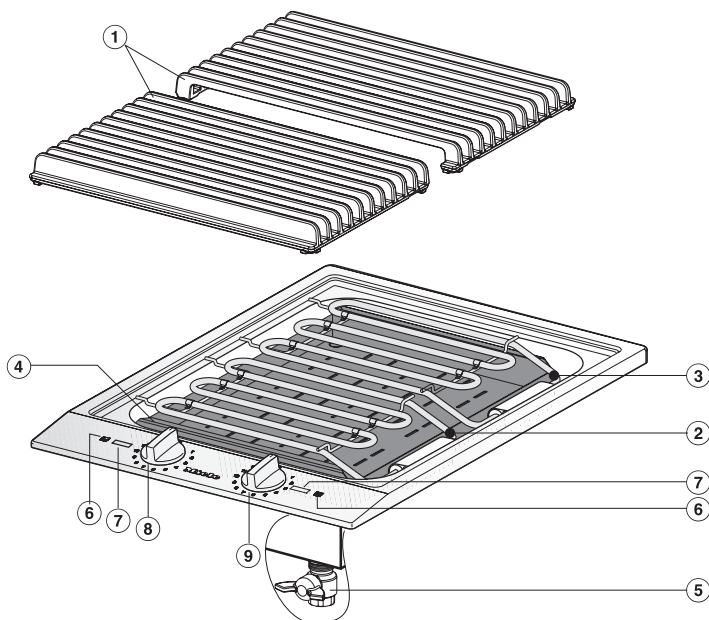
### Élément de l'affichage



- ⑩ Affichage du fonctionnement

# Description de l'appareil

## CS 1322



- ① Grilles du grill
- ② Résistance avant du grill
- ③ Résistance arrière du grill
- ④ Récipients pour pierres ponces
- ⑤ Robinet de vidange
- ⑥ Symboles pour l'agencement des résistances
- ⑦ Élément de l'affichage

Bouton de réglage de la résistance :

- ⑧ avant
- ⑨ arrière

### Élément de l'affichage



⑩

⑩ Affichage du fonctionnement

## **Accessoires livrés**

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires en option").

**Pierres ponces**

**Pince pour gril**

**Brosse**

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Ce gril répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.

Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de la machine. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez des dommages à l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur.

### Utilisation conforme

► N'utilisez l'appareil que pour la préparation de plats (usage domestique uniquement), en suivant les instructions du présent mode d'emploi.

Tout autre type d'utilisation est interdit et peut être dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de la machine.

► Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

## Si vous avez des enfants

- ▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Les enfants sont autorisés à utiliser l'appareil seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.
- ▶ Lorsqu'il fonctionne, l'appareil devient chaud et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.
- ▶ Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans des étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil Danger de brûlure !
- ▶ Veillez à ce que les enfants non surveillés ne puissent pas atteindre le robinet de vidange de l'appareil et en laisser s'écouler le contenu qui pourrait encore être brûlant.
- ▶ Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Sécurité technique

► Les travaux d'installation ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels autorisés par le fabricant.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant déclina toute responsabilité.

► Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents avant de l'installer. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

► La sécurité électrique de ce grill n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

► Avant le raccordement électrique de l'appareil, comparez absolument les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.

Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

► Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

► N'utilisez cet appareil que lorsqu'il est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

► Si la fiche est débranchée du raccordement au secteur, l'appareil doit être encastré et raccordé par un électricien professionnel. Veuillez confier ces tâches à un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité. Tout dommage dû à des erreurs d'encastrement ou de raccordement n'engage nullement la responsabilité du fabricant.

► Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H05VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil. Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.



# Consignes de sécurité et mises en garde

---

► La réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

► En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter l'appareil du réseau électrique. L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

- les coupe-circuits de l'installation électrique sont coupés ;
- les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
- la fiche de raccordement est débranchée.  
Pour déconnecter l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais saisissez la fiche.

► Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet au fabricant de garantir la satisfaction des exigences de sécurité.

## Utilisation conforme

► Lorsqu'il fonctionne, l'appareil devient chaud et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension.

Attention ! Risque de brûlure !

► Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres. Veillez toutefois à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est réel !

► Ne chauffez aucun récipient fermé, des boîtes de conserve par exemple, sur le gril. La surpression peut faire exploser les récipients ou les boîtes, et vous pourriez vous blesser ou vous brûler.

► N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce et ne l'allumez jamais si la résistance est relevée. Les températures élevées pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil. De plus, la durée de vie de l'appareil en serait réduite.

► L'appareil n'est pas conçu pour être installé et employé en plein air.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► N'utilisez pas l'appareil pour y déposer des objets.

Si l'appareil est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets déposés peuvent chauffer (risque de brûlure), fondre ou s'enflammer, selon le type de matériau.

► Ne couvrez jamais l'appareil avec un drap ou un film de protection pour four. Vous risqueriez de provoquer un incendie si l'appareil est mis en marche par mégarde.

► Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance. En cas de surchauffe, l'huile, la graisse, les restes d'aliments ou les dépôts de graisse peuvent s'enflammer et mettre le feu à la hotte. Il y a risque d'incendie !

► Si de l'huile ou de la graisse chaude prend feu, n'essayez en aucun cas de l'éteindre avec de l'eau ! Éteuffez le feu au moyen d'une couverture ou d'un torchon humide par exemple.

► Pour griller ou maintenir à température, n'employez pas de récipients, de poêles ni d'ustensiles de cuisine et autres, et ne recouvrez jamais la grille (par exemple avec du papier aluminium) lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement ! La chaleur de la vapeur dégagée pourrait endommager la grille.

► Nettoyez régulièrement la pierre ponce, ou remplacez-la le cas échéant. La pierre ponce devient inflammable si elle est saturée de graisse.

► Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée et un temps de cuisson suffisamment long.

► Lors de l'emploi du gril, son bassin doit toujours être rempli d'eau.

► S'il y a une prise à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec l'appareil. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Il y a risque de décharge électrique !

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

## Enlèvement de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

## Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu  
ou

– la société Recupel,  
au 02 / 706 86 10,  
site web: [www.recupel.be](http://www.recupel.be)

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

# Avant la première utilisation

---

Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre "Plaque signalétique".

## Premier nettoyage

- Éliminez tous les films de protection éventuels.
- Nettoyez à l'eau chaude et au produit vaisselle le bassin du gril et la grille, puis essuyez ces deux pièces (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Essuyez les autres surfaces avec un chiffon humide, ensuite laissez-les sécher.

Les parties en métal sont protégées par un produit d'entretien. C'est pourquoi il se peut qu'une odeur désagréable se dégage lorsque vous enclenchez l'appareil pour la première fois.

Cette odeur et la vapeur éventuelle disparaissent rapidement et ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché.

## Tableau de cuisson en mode Gril

Les durées indiquées dans le tableau sont fournies à titre purement indicatif, et sont valables pour une cuisson à puissance 9-12, avec préchauffage du gril. La durée de cuisson dépend de la nature, de la consistance et de l'épaisseur des aliments.

Aliments	Durée de cuisson au gril (minutes)
<b>Viande et saucisses</b>	
Saucisse	6 - 8
Bifteck	4 - 10
Boulettes de viande	12 - 16
Cuisse de poulet	16 - 18
Côtelette d'agneau	4 - 8
Foie	3 - 6
Escalope de dinde	8 - 10
Brochette	14 - 18
Escalope	8 - 12
Spare ribs (Côtes levées)	15 - 20
T-Bone (Côtes à l'os)	10 - 20
<b>Poisson et fruits de mer</b>	
Truite	12 - 16
Crevettes	2 - 4
Pavé de saumon	10 - 12
Maquereau	10 - 12
Filet de thon	6 - 8

# Commande

---

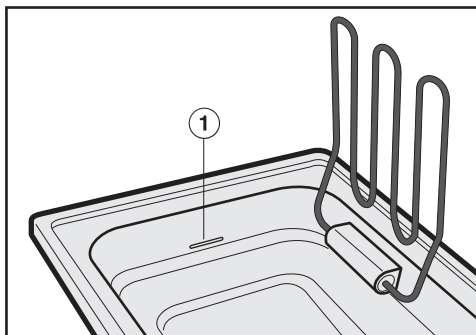
<b>Aliments</b>	<b>Durée de cuisson au grill (minutes)</b>
<b>Légumes</b>	
Aubergines	6 - 8
Pommes de terre emballées dans du papier aluminium, précuites	10 - 20
Brochettes de légumes	5 - 6
Maïs, précuit	5 - 8
Lamelles de poivron	2 - 3
Moitiés de tomates	2 - 4
<b>Fruits</b>	
Tranches d'ananas	2 - 3
Tranches de pomme	2 - 3
<b>Divers</b>	
Pain grillé	2 - 3
Tofu	4 - 6

## Préparation du grill

Vous pouvez employer le grill avec ou sans pierre ponce. Sans pierre ponce, les aliments restent particulièrement juteux grâce à la production de vapeur d'eau. Avec pierre ponce, l'arôme typique des grillades est plus intense.

- Vérifiez si le robinet est bien fermé.
- Enlevez la grille, relevez les résistances, et enlevez (le cas échéant) le récipient en pierre ponce du bassin du grill.

### CS 1312



- Remplissez le bassin du grill
  - pour griller **sans pierre ponce** jusqu'à la marque ① avec env. 2,5 litres d'eau.
  - pour griller **avec pierre ponce** avec env. 1,2 litres d'eau.
- Le cas échéant, placez le récipient pour pierres ponces rempli dans le bassin du grill.
- Rabaissez les résistances, et remettez la grille en place.

### CS 1322

- Remplissez le bassin du grill
  - pour griller **sans pierre ponce** jusqu'à la marque ① avec env. 4,0 litres d'eau.
  - pour griller **avec pierre ponce** avec env. 1,8 litres d'eau.
- Le cas échéant, placez le récipient pour pierres ponces rempli dans le bassin du grill.
- Rabaissez les résistances, et remettez la grille en place.

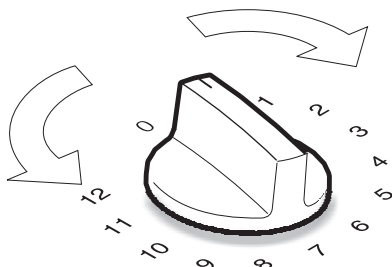
# Commande

## Mise en marche et arrêt

Le gril est équipé de 2 résistances, activables et réglables séparément. Pour les grosses quantités, vous pouvez employer toute la surface pour griller. Pour les petites quantités, vous pouvez par exemple griller à l'avant, et garder à température à l'arrière (puissance 3-4).

Pour mettre en marche / arrêter les résistances, vous devez tourner le bouton de réglage respectivement vers la gauche ou vers la droite.

Après la mise en marche, le message ■ s'affiche. Ce message s'éteint à l'arrêt des résistances.



## Griller

Quand vous faites des grillades, vérifiez qu'il y a toujours assez d'eau dans le bassin du gril. Rajoutez éventuellement de l'eau si nécessaire.

N'employez pas de récipients, de poêles ni d'ustensiles de cuisine et autres, et ne recouvrez jamais la grille (par exemple avec du papier aluminium) ! La chaleur de la vapeur dégagée pourrait endommager la grille.

- Tournez une des deux manettes (ou les deux) sur la puissance " 12 ". Préchauffez le gril avec la grille posée pendant environ 10 minutes.

Veillez à ce que le repère de la manette se trouve exactement sur la position " 12 ".

- Réglez la puissance souhaitée.
- Retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.



## Conseils

- Épongez les aliments humides avec du papier crêpé pour éviter les éclaboussures.
- Ne salez la viande qu'après la cuisson pour éviter qu'elle ne devienne trop sèche.
- Nous conseillons de faire mariner les aliments à cuire au grill. Cela renforce particulièrement leur arôme.
- Avant des griller les aliments marinés, couvrez-les d'un peu d'huile. N'utilisez que de l'huile qui peut être chauffée à très haute température.
- Pour les pommes de terre emballées dans du papier aluminium et les épis de maïs, vous pouvez diminuer la durée de la cuisson, si vous les avez préchauffés (15 à 40 minutes pour les pommes de terre et 10 à 15 minutes pour les épis de maïs, en fonction de la taille).

## Après la grillade

- Éteignez l'appareil.
- Nettoyez l'appareil à température tiède après chaque utilisation (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Si vous avez employé une pierre ponce, vérifiez-en l'état après la cuisson. Si elle est de couleur sombre, cela signifie qu'elle est saturée de graisse, et que vous devez la nettoyer ou la remplacer.

# Dispositifs de sécurité

---

## Protection contre la surchauffe


S'il n'y a pas assez d'eau dans le bassin du gril, la protection contre la surchauffe est activée automatiquement.

- Rajoutez de l'eau froide.

Dès que l'appareil a refroidi et que la résistance se remet en marche, vous pouvez poursuivre la cuisson.

## Arrêt de sécurité

L'arrêt de sécurité veille à ce que la résistance ne chauffe que lorsqu'elle est en position abaissée.

 N'utilisez aucun système de nettoyage à la vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez l'appareil refroidir. Essuyez l'appareil après chaque nettoyage pour éviter les dépôts de calcaire.

Les détergents abrasifs (comme la poudre à récurer) et les éponges à surface abrasive ne peuvent être utilisés que pour nettoyer le système de chauffage.

**Pour éviter d'endommager les surfaces en inox lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas :**

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants;
- de détachant ou d'antirouille ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays pour gril ou pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- d'objets pointus (pour ne pas endommager les joints entre le cadre et le plan de travail).

# Nettoyage et entretien

---

## Inox

Pour nettoyer les surfaces en inox, utilisez un détergent non abrasif pour inox. Pour éviter que les surfaces ne se resa-lissent rapidement, il est conseillé de les entretenir avec un produit spécial pour acier inoxydable (voir chapitre "Accessoires en option").

Appliquez uniformément une fine couche de produit avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de détergents pour acier inoxydable dans la zone de l'**impression**, vous risqueriez d'effacer les indications. Utilisez une éponge et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour nettoyer cette partie de l'appareil.

## Grille et récipients en pierre ponce

Après chaque usage, utilisez de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour nettoyer la grille et les récipients en pierre ponce. Laissez d'abord tremper les salissures tenaces, puis éliminez-les avec une brosse douce. Ensuite, laissez sécher à fond la grille et les récipients en pierre ponce.

N'utilisez en aucun cas un détergent spécial pour acier inoxydable pour nettoyer les récipients en pierre ponce !

## Résistances

Utilisez une éponge à récurer pour enlever les résidus sur les résistances.

## Pierres ponces

Nettoyez régulièrement les pierres ponces.

Pour ce faire, mettez les pierres dans un récipient, avec de l'eau et un peu de détergent vaisselle. Laissez les pierres tremper quelques instants, et remuez-les régulièrement. Jetez l'eau sale, et rincez 2 ou 3 fois à l'eau claire. Ensuite, mettez les pierres sur un essuie de taille suffisante, et laissez-les sécher.

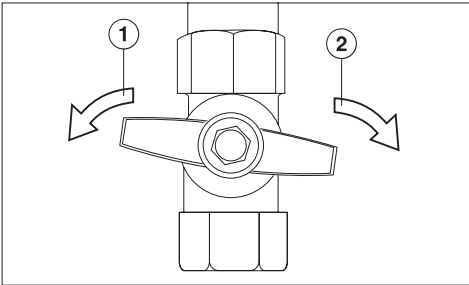
Lorsque vous nettoyez les pierres ponces, la couche usagée s'enlève. L'usure de la pierre ponce dépend de sa fréquence d'utilisation.

Quand la quantité de la pierre ponce est réduite de moitié dans le récipient pour pierres ponces, ce dernier doit être rechargé.

## Bassin du grill

- Attendez que l'eau sale ait refroidi.
- Placez un récipient suffisamment grand sous le robinet de vidange.
- Ouvrez le robinet qui se trouve au bas de l'appareil en tournant la poignée du robinet vers la **gauche** ①.

Veillez à ce que la face inférieure de l'appareil soit toujours accessible pour évacuer l'eau. Assurez-vous que l'eau ait refroidi avant de l'évacuer. Sinon, vous risquez de vous ébouillanter !



- Refermez le robinet de vidange après écoulement de l'eau en le tournant vers la **droite** ② jusqu'à la butée
- Replissez le bassin d'eau chaude additionnée d'un peu de détergent de vaisselle.
- Essuyez-le convenablement.
- Videz l'eau de nettoyage et nettoyez le système d'évacuation avec une brosse spéciale pour bouteille. Rincez à l'eau chaude et essuyez le bac et le système d'évacuation.

N'utilisez en aucun cas un détergent spécial pour acier inoxydable pour nettoyer le bassin du grill !

## Que faire si... ?

---

Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

### Que faire si...

#### **... l'appareil ne chauffe pas après avoir été mis en marche ?**

Assurez-vous que :

- le dispositif de sécurité contre la surpression ne s'est pas déclenché. Si c'est le cas, suivez les instructions du chapitre "Protection contre la surchauffe".
- le disjoncteur de l'installation électrique n'a pas sauté. Contactez éventuellement un électricien ou le service après-vente.

#### **... l'appareil, lors d'un préchauffage à la puissance " 12 ", n'est pas assez chaud après 10 minutes pour commencer à dorer les aliments ?**

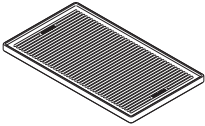
- Vérifiez que le repère de la manette se trouve précisément sur la position " 12 ". Entre les positions " 12 " et " 0 ", le gril chauffe avec une puissance réduite.

La gamme de produits Miele comprend de nombreux accessoires utiles et adaptés à votre appareil.

Vous pouvez commander ces produits sur Internet.

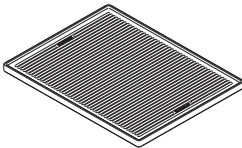
Ils sont également disponibles auprès du service après-vente de Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

### Plaque pour gril CSGP 1300



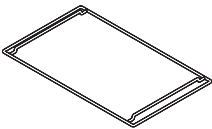
Plaque pour gril en fonte, avec une face lisse et une face striée, pour l'appareil CS 1312

### Plaque pour gril CSGP 1400

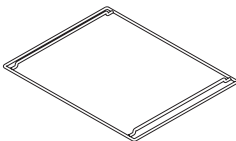


Plaque pour gril en fonte, avec une face lisse et une face striée, pour l'appareil CS 1322

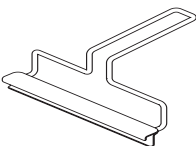
### Grillage pour plaque pour gril CSGP1300



### Grillage pour plaque pour gril CSGP1400



### Poignée



## Accessoires en option

---

### Produit de nettoyage et d'entretien

#### Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable (250 ml)



Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les légères décolorations.

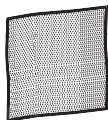
#### Détergent spécial pour acier inoxydable (250 ml)



Élimine facilement les traces d'eau et de doigts, ainsi que les taches.

Évite que les surfaces ne se resalissent rapidement.

#### Chiffon en microfibre multi-usage



Élimine les traces de doigts et les salissures normales



## Consignes de sécurité pour l'encastrement

Pour éviter d'endommager l'appareil, encastrez-le uniquement après avoir monté l'armoire supérieure et la hotte.

► Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de détacher ou de déformer celles-ci. Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

► L'installation et le montage de cet appareil dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau) ne peuvent être effectués que par un spécialiste ou une société spécialisée, en respect des conditions garantissant un fonctionnement de la machine en toute sécurité.

► Les appareils CS 1312 (Gril) et CS 1322 (Gril) ne doivent pas être encastrés directement à côté de l'appareil CS 1421 (Salamandre). Vous devez impérativement ménager un écart minimum de 150 mm entre un gril et la salamandre.

► Après avoir encastéré l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation électrique n'est pas exposé à des contraintes mécaniques (par exemple à cause de l'évacuation de l'eau).

► Après l'installation, assurez-vous que le raccord d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties brûlantes de l'appareil. La chaleur risquerait de l'endommager.

► Respectez scrupuleusement les distances de sécurité indiquées dans les pages ci-après.

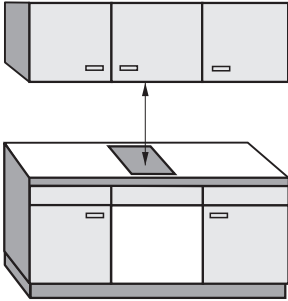
► N'utilisez aucun produit pour boucher les interstices, à moins que cela ne soit demandé expressément. Le ruban d'étanchéité de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

Toutes les mesures sont exprimées en mm.

# Consignes de sécurité pour l'encastrement

---

## Distance de sécurité verticale



En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, respectez les distances de sécurité indiquées par le fabricant de la hotte. En l'absence de toute indication (par exemple dans le cas d'une étagère), la distance doit être d'au moins 760 mm entre l'appareil et des matériaux facilement inflammables.

Si plusieurs appareils sont installés sous la hotte (par exemple un brûleur wok et un plan de cuisson électrique) et que les modes d'emploi indiquent des distances de sécurité différentes, choisissez la distance la plus élevée.

# Consignes de sécurité pour l'encastrement

## Distances latérales de sécurité

Lors de l'encastrement du gril, au moins un des deux côtés latéraux ne doit pas être accolé à un meuble ou un mur plus élevé que l'appareil ; par contre, l'autre côté et la face arrière peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

En raison de la température de rayonnement, vous devez respecter une distance de sécurité d'au moins **50 mm** entre le côté du plan de travail et le mur de fond.

Entre la limite du plan de travail et un meuble situé à proximité (par exemple, une armoire à droite ou à gauche), la distance de sécurité à respecter est de : ①

**40 mm** pour les appareils CS 1212  
CS 1221  
CS 1234  
CS 1223

**50 mm** pour les appareils CS 1112  
CS 1122  
CS 1134  
CS 1326  
CS 1411

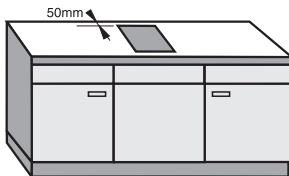
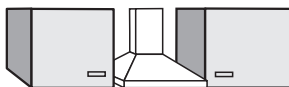
**100 mm** pour les appareils CS 1012

**150 mm** pour les appareils CS 1421  
CS 1312  
CS 1322

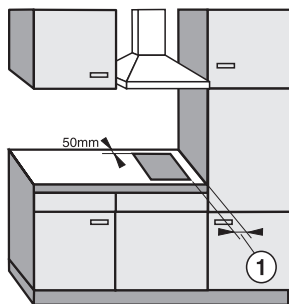
**200 mm** pour l'appareil CS 1034

**250 mm** pour les appareils CS 1011  
CS 1021

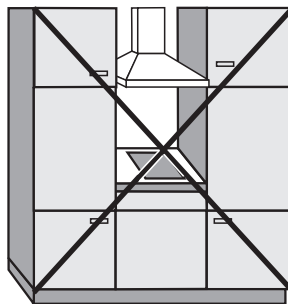
Veillez à respecter ces distances !



Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !



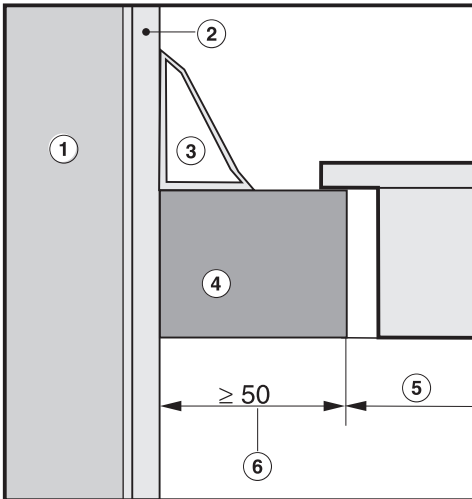
Interdit !

# Consignes de sécurité pour l'encastrement

## Distance de sécurité pour le revêtement mural

Il faut respecter une distance minimale de 50 mm entre le revêtement mural et l'espace découpé dans le plan de travail.

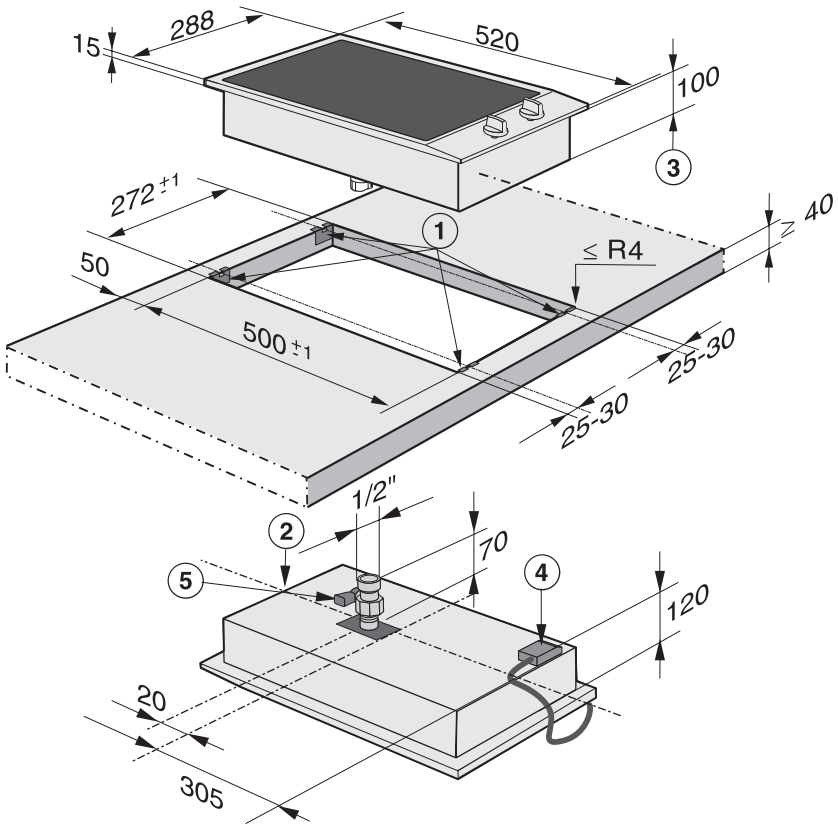
Cette distance est uniquement requise si les murs sont revêtus de bois ou d'un autre matériau inflammable. Si le matériau du revêtement n'est pas inflammable (métal, carrelage en céramique ou matériau similaire), cette distance peut être réduite en fonction de l'épaisseur du lambris. Des températures élevées peuvent endommager ou modifier les matériaux.



- ① Mur
- ② Revêtement mural
- ③ Plinthe
- ④ Plan de travail
- ⑤ Découpe dans le plan de travail
- ⑥ Distance minimale de 50 mm

# Cotes de l'appareil et encastrement

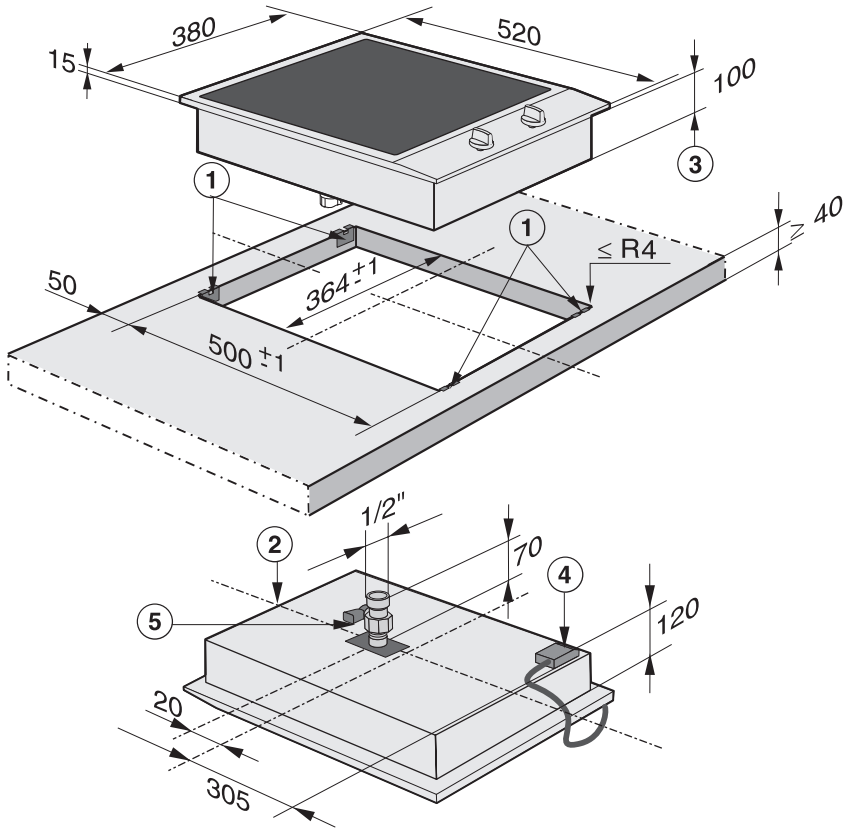
## CS 1312



- ① Attaches
- ② Avant
- ③ Hauteur d'encastrement
- ④ Boîtier d'alimentation électrique avec câble, L = 2000 mm
- ⑤ Robinet de vidange

# Cotes de l'appareil et encastrement

## CS 1322



- ① Attaches
- ② Avant
- ③ Hauteur d'encastrement
- ④ Boîtier d'alimentation électrique avec câble, L = 2000 mm
- ⑤ Robinet de vidange

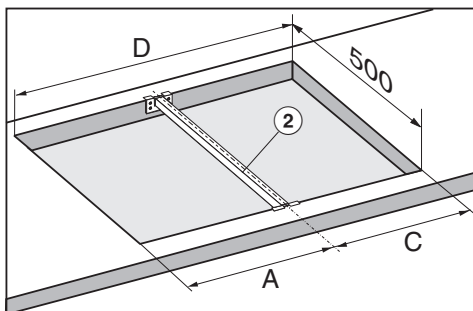
- Pratiquez la découpe du plan de travail (pour un ou plusieurs appareils) en suivant l'exemple de l'illustration. Veillez à laisser une **distance minimale** entre l'appareil et la **paroi du fond**, ainsi que **de part et d'autre** de l'appareil.  
Voir chapitre "Consignes de sécurité pour l'encastrement".
- Si le plan de travail est en bois, appliquez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résiné coulée sur la surface de la coupe, afin d'éviter que celle-ci gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité. Tous les matériaux employés doivent pouvoir résister à des températures élevées.
- Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, reprenez le rayon aux angles  $\leq R4$  avec précaution à l'aide de la scie sauteuse.

## Encastrement de plusieurs appareils

En cas d'encastrement de plusieurs appareils, vos devez placer un listel intermédiaire ② entre les différents appareils.

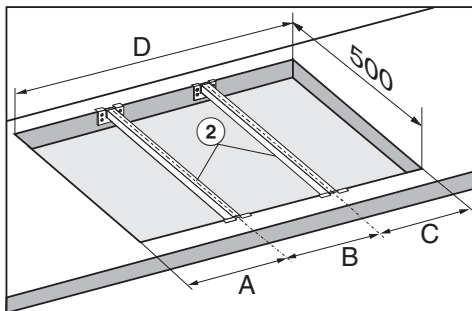
Voir chapitre "Fixations et listels intermédiaires".

### Découpe du plan de travail - deux appareils



Pour l'encastrement de **deux appareils**, la largeur de la découpe du plan de travail D est donnée par les valeurs A et C.

### Découpe du plan de travail - trois appareils



Pour l'encastrement de **trois appareils**, la largeur de la découpe du plan de travail D est donnée par les valeurs A, B et C.

A = Largeur de l'appareil (288 mm ou 380 mm ou 576 mm) **moins 8 mm**

B = Largeur de l'appareil (288 mm ou 380 mm ou 576 mm)

C = Largeur de l'appareil (288 mm ou 380 mm ou 576 mm) **moins 8 mm**

D = Largeur de la découpe du plan de travail

Pour l'encastrement de **plus de trois appareils**, la largeur de la découpe du plan de travail D est donnée par les valeurs A, B et C, plus la largeur B (288 mm ou 380 mm ou 576 mm).



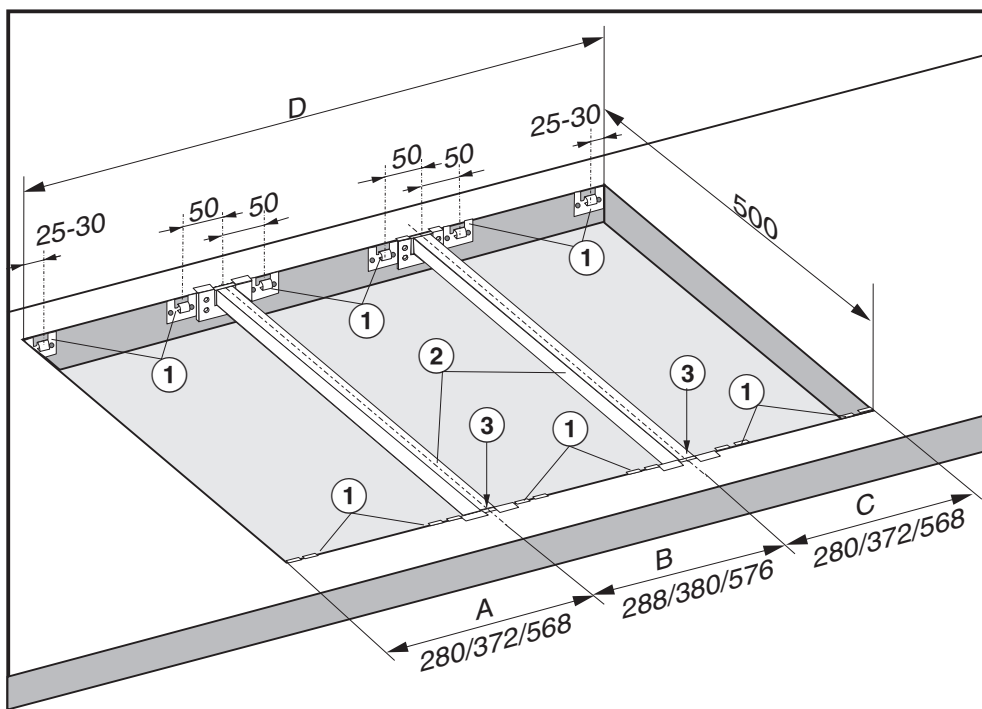
## Encastrement de plusieurs appareils

**Exemples de calculs de la largeur du plan de travail en cas d'encastrement de trois appareils :**

<b>A</b> Largeur de l'appareil moins 8	<b>B</b> Largeur de l'appareil	<b>C</b> Largeur de l'appareil moins 8	<b>C</b> <b>Découpe du plan de travail</b>
280	288	280	848
280	380	372	1032
280	576	568	1424
372	288	280	940
372	380	372	1124
372	576	568	1516
568	288	280	1136
568	380	372	1320
568	-	568	1136

Toutes les mesures sont exprimées en mm.

## Encastrement de plusieurs appareils



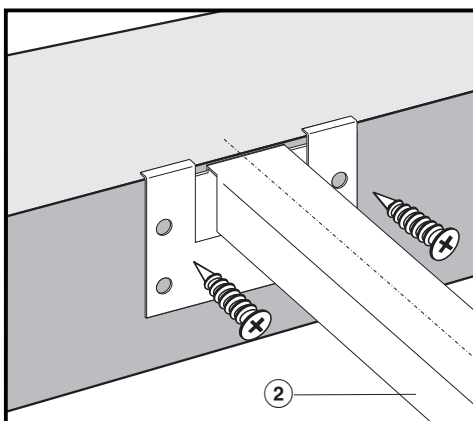
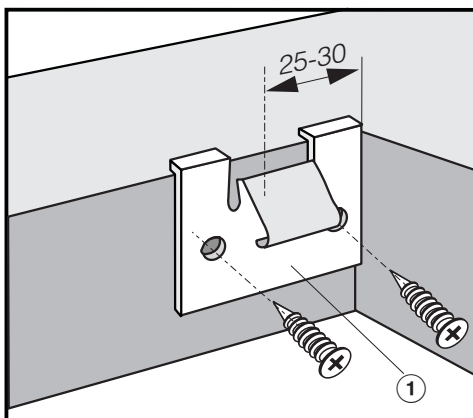
- ① Attaches
- ② Listels intermédiaires
- ③ Espace entre le listel et le plan de travail

L'illustration montre la fixation des attaches ① et des listels intermédiaires ② pour trois appareils.

Il faut un listel en plus pour chaque appareil supplémentaire. La position de la fixation de chaque listel intermédiaire supplémentaire dépend de la largeur de l'appareil **B** (288 mm / 380 mm / 576 mm).

# Fixation des attaches et des listels intermédiaires

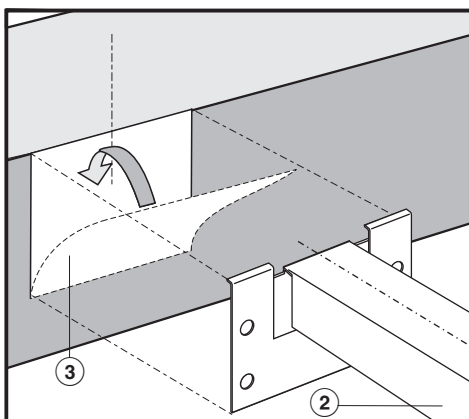
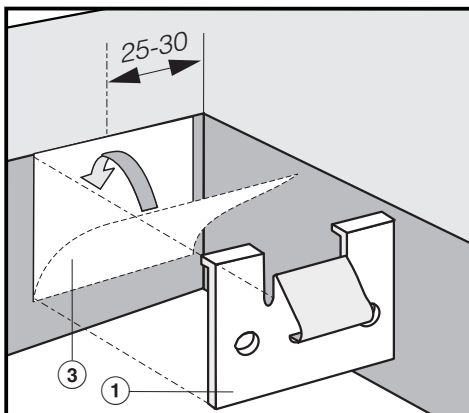
## Plan de travail en bois



- Placez les attaches ① et les listels intermédiaires ② (fournis avec l'appareil) aux emplacements indiqués sur le bord supérieur de la découpe du plan de travail.
- Fixez les attaches et les listels intermédiaires au moyen des vis fournies (3,5 x 25 mm).

## Plan de travail en pierre naturelle

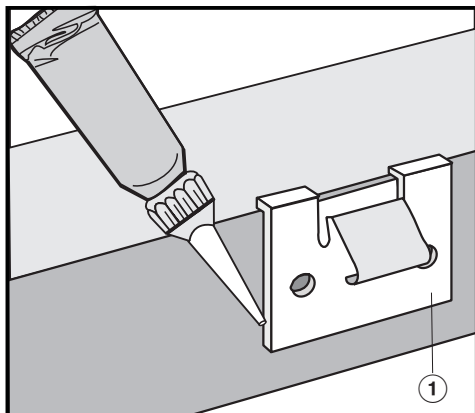
Pour les plans de travail en pierre naturelle, il ne faut pas de vis.



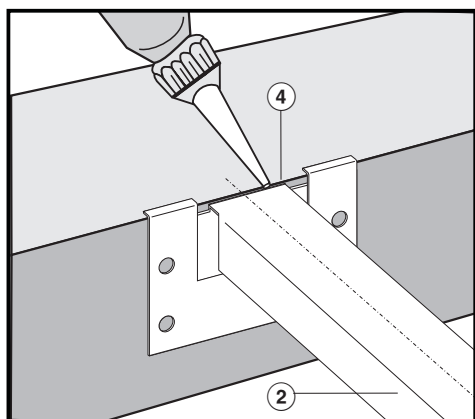
- Placez et fixez les attaches ① et les listels intermédiaires ② avec un solide ruban adhésif à double face ③.

## Fixation des attaches et des listels intermédiaires

---



- Collez les bords latéraux et le bord inférieur des attaches avec du silicone.



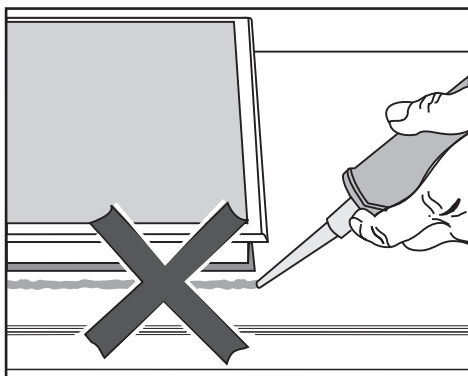
- Remplissez l'espace intercalaire ④ entre les listels et le plan de travail avec du silicone (tube fourni).

- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe vers le bas.
- Tout d'abord, placez la face avant de l'appareil dans la découpe du plan de travail.
- Appuyez à deux mains pour pousser l'appareil vers le bas, dans un mouvement régulier, jusqu'à ce que vous entendiez clairement un déclic. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit bien sur le plan de travail après l'enclenchement. C'est indispensable pour garantir l'étanchéité de tous les côtés. N'utilisez pas de silicone.
- Raccordez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre "Raccordement électrique").
- Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil.

Vous pouvez soulever l'appareil à l'aide d'un outil spécial.  
Il est également possible d'extraire l'appareil en poussant par le bas.  
Attention : veillez dans ce cas à extraire d'abord la partie inférieure.

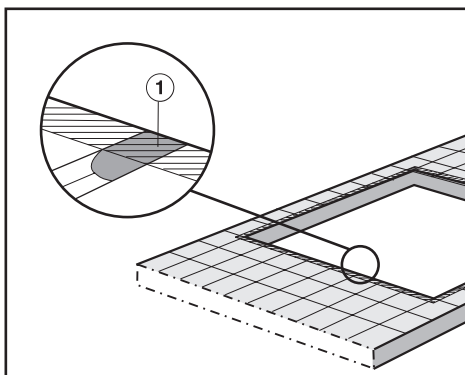
# Instructions générales pour l'encastrement

## Plan de travail carrelé



Vous ne pouvez en aucun cas mettre de la silicone entre le cadre de la partie supérieure de l'appareil et le plan de travail.

L'appareil serait plus difficile à démonter en cas d'entretien ; le plan de travail et le cadre pourraient être endommagés.



Les rainures ① et la zone rayée sous le cadre du plan de cuisson doivent être lisses et planes, de manière à ce que le cadre du plan de cuisson se pose uniformément et que le ruban d'étanchéité sous le bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Le ruban d'étanchéité placé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par une prise pour faciliter les éventuelles interventions techniques.

Veillez à ce que la prise soit accessible une fois l'appareil encastré.

Appelez un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et locales pour effectuer le branchement électrique de votre appareil lorsqu'il ne s'effectue pas par une prise.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur pour chaque pôle. Sont autorisés à cet emploi les commutateurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm : par exemple un disjoncteur automatique ou un discontacteur.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H05VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Le fabricant attire l'attention sur le fait qu'aucune garantie ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non conforme ou d'une erreur de raccordement.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (risque de choc électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

## Puissance totale

voir plaque signalétique

## Raccordement et fusible

c.a. 230 V, 50 Hz

Fusibles 16 A

Caractéristique de déclenchement de type B ou C

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA (norme DIN VDE 0664).

Pour une valeur  $\leq$  de 100 mA, la protection différentielle risque de se déclencher si l'appareil reste hors service pendant une longue période.

# Raccordement électrique

---

## Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

### – Fusibles

Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Ou :

### – Fusibles avec réarmement

Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Ou :

### – Fusibles à réarmement automatique

(Disjoncteur de protection, min. type B ou C !):

Basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt)

Ou :

### – Disjoncteur de protection FI.

(disjoncteur de protection courant de défaut).

Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

## Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par le fabricant, un service après-vente agréé par celui-ci ou un électricien professionnel. Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.



## Service après-vente / Plaque signalétique

---

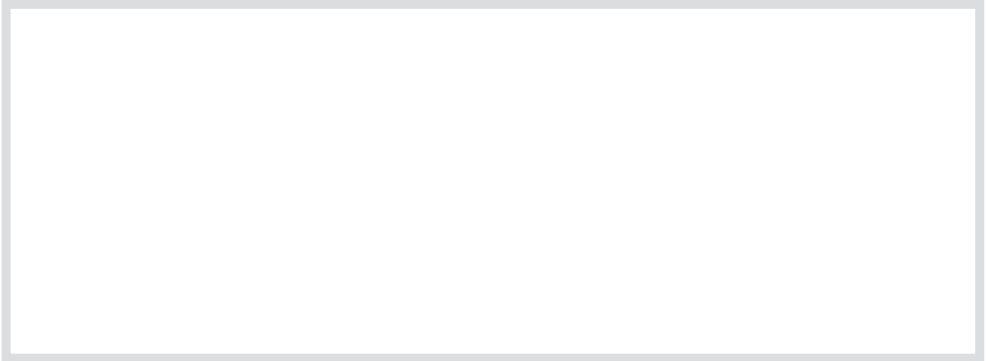
Pour les défauts auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel :

- à votre revendeur Miele ;
- au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement ci-dessous. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications portées sur la couverture de ce mode d'emploi.







## S.A. Miele Belgique

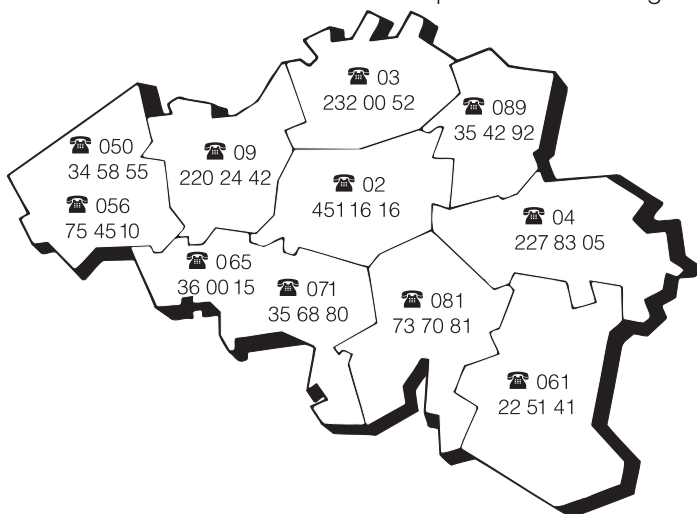
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

### Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage.

Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00

Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80

Télécopieur: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>

### Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29