Gebrauchs- und Montageanweisung ProLine Barbecue Grill



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

de-DE

M.-Nr. 07 173 160

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen 4

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 13

Übersicht 14
Grill 14
CS 1312 14
CS 1322 15
Anzeigeelemente 15
Mitgeliefertes Zubehör 16

Erste Inbetriebnahme 17
ProLine-Element erstmalig reinigen 17
ProLine-Element erstmalig in Betrieb nehmen 17

Grilltabelle 18

Bedienung 20
Grill vorbereiten 20
Einschalten 21
Ausschalten 21
Grillen 21
Tipps zum Grillen 22
Nach dem Grillen 22

Sicherheitseinrichtungen 23
Überhitzungsschutz 23
Sicherheitsausschaltung 23

Reinigung und Pflege 24
Edelstahlrahmen/-bedienblende reinigen 25
Bedienknebel reinigen 25
Rost und Lavasteinbehälter reinigen 26
Heizkörper reinigen 26
Lavasteine reinigen 26
Grillbecken reinigen 27

Was tun, wenn 28

Nachkaufbares Zubehör 29

Kundendienst 31
Kontakt bei Störungen 31
Typenschild 31
Garantie 31

Inhalt

Installation 32
Sicherheitshinweise zum Einbau 32
Sicherheitsabstände 33
Hinweise zum Einbau 36
Einbaumaße 37
CS 1312 37
CS 1322 38
Arbeitsplattenausschnitt für mehrere ProLine-Elemente 39
Einbau 41
Elektroanschluss 45

Produktdatenblätter 46

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieser Grill entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Grill.

Entsprechend der Norm IEC 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zur Installation des Grills sowie die Sicherheitshinweise und Warnungen unbedingt zu lesen und zu befolgen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieser Grill ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsüblichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieser Grill ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie den Grill ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Grill sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen den Grill nur ohne Aufsicht bedienen, wenn er ihnen so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter 8 Jahren müssen vom Grill ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen den Grill nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen der Grill so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen den Grill nicht ohne Aufsicht reinigen.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Grills aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Grill spielen.

▶ Der Grill wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Grill fern, bis sie so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

▶ Verbrennungsgefahr. Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Grill auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf den Grill zu klettern.

▶ Erstickungsgefahr. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

▶ Achten Sie darauf, dass Kinder nicht an den Ablaufhahn gelangen und so den eventuell noch heißen Inhalt ablassen.

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Grill können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie den Grill auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Grill in Betrieb.

▶ Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

▶ Die elektrische Sicherheit des Grills ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Grills müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Grill auftreten. Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Grill damit nicht an das Elektronetz an.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Verwenden Sie den Grill nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ Dieser Grill darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Grills.
Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Grills.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Grill nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.

▶ Der Grill ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss der Grill von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einer Elektrofachkraft durch eine spezielle Netzanschlussleitung ersetzt werden (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Elektroanschluss“).

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Grill vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie:

- die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben oder
- den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

▶ Stromschlaggefahr. Nehmen Sie den Grill bei einem Defekt nicht in Betrieb bzw. schalten Sie ihn sofort aus. Trennen Sie den Grill vom Elektronetz. Fordern Sie den Kundendienst an.

▶ Wenn der Grill hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie die Möbelfront niemals, während Sie den Grill verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Grill, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbelfront erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.

Sachgemäßer Gebrauch

▶ Der Grill wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Berühren Sie den Grill nicht, solange er noch heiß sein kann.

▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Grills können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. Verwenden Sie den Grill niemals zum Beheizen von Räumen.

▶ Überhitztes Fett oder Öl, Lebensmittelreste und Fettrückstände in den Lavasteinen können sich entzünden und einen Brand entfachen. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Grill aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einer Löschdecke oder einem feuchten Geschirrtuch.

▶ Lassen Sie den Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Beaufsichtigen Sie kurze Grillvorgänge dauerhaft.

▶ Flammen können die Fettfilter einer Dunstabzugshaube in Brand setzen. Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Verwenden Sie den Grill nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Wenn der Grill abgedeckt wird, besteht bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme die Gefahr, dass das Material der Abdeckung sich entzündet, zerspringt oder schmilzt. Decken Sie den Grill niemals ab, z. B. mit Abdeckplatten, einem Tuch oder einer Schutzfolie.

▶ Bei eingeschaltetem Grill, versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass sich auf dem Grill abgelegte metallische Gegenstände erhitzen. Andere Materialien können schmelzen oder sich entzünden. Verwenden Sie den Grill nicht als Ablagefläche. Schalten Sie den Grill nach Gebrauch aus.

▶ Sie können sich am heißen Grill verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Grill mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

▶ Wenn Sie ein Elektrogerät (z. B. Handmixer) in der Nähe des Grills verwenden, achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht mit dem heißen Grill in Berührung kommt. Die Isolierung der Anschlussleitung könnte beschädigt werden.

▶ Schalten Sie den Grill nur ein, wenn der Heizkörper heruntergeklappt ist.

▶ Durch einen Wärmestau kann der Rost beschädigt werden. Verwenden Sie zum Grillen/Warmhalten keinesfalls Grillschalen, Grillpfannen, Kochgeschirr oder Ähnliches, und decken Sie den Rost während des Betriebes niemals ab (z. B. mit Alufolie).

▶ Bei der Benutzung des Grills muss das Grillbecken immer mit Wasser gefüllt sein.

▶ Bei Einbau mehrerer ProLine-Elemente:
Heiße Gegenstände können die Dichtung der Zwischenleiste beschädigen. Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen im Bereich der Zwischenleiste ab.

Reinigung und Pflege

▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Grills niemals einen Dampfreiniger.

▶ Die Lavasteine saugen das Fett auf, das beim Grillen herunter-tropft. Je dunkler sie werden, umso mehr Fett haftet an ihnen. Mit Fett gesättigte Lavasteine können sich leicht entzünden. Reinigen Sie die Lavasteine regelmäßig und wechseln Sie diese rechtzeitig aus, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Zubehör

▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Originalzubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

▶ Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres ProLine Elements.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler zurück.

Entsorgung des Altgerätes

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.

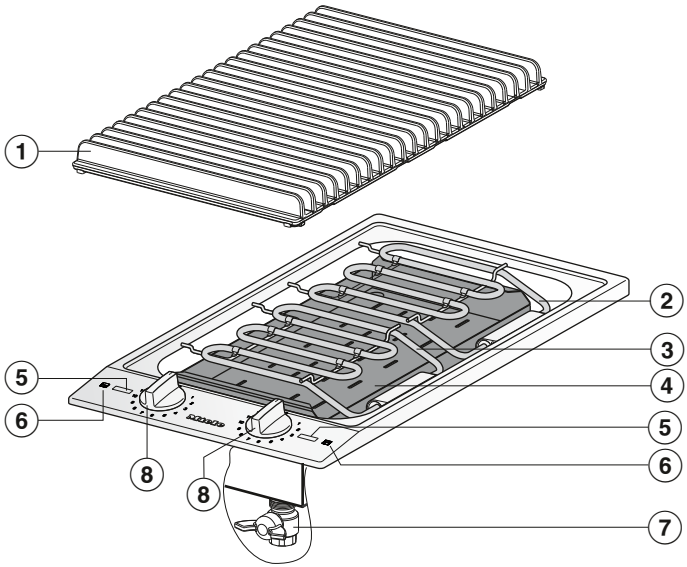


Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Übersicht

Grill

CS 1312



① Grillrost

② Grillheizkörper hinten

③ Grillheizkörper vorn

④ Lavasteinbehälter

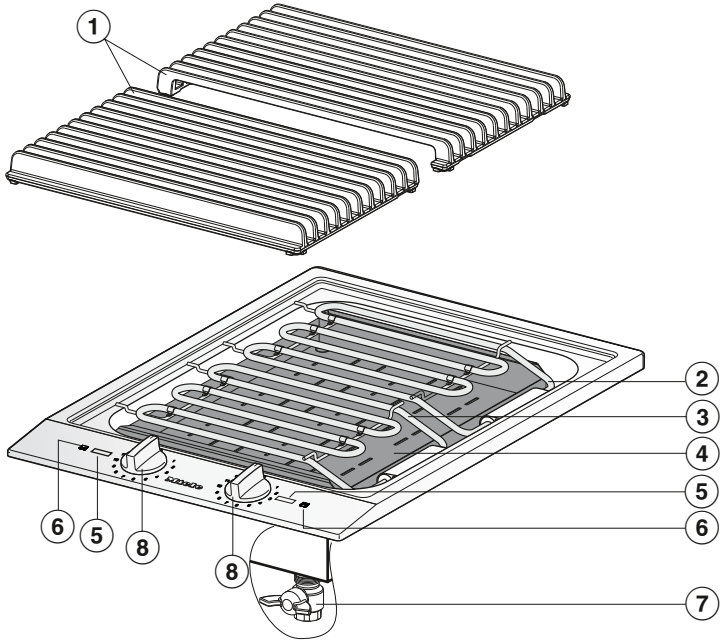
⑤ Anzeigeelemente

⑥ Symbole für Knebelzuordnung

⑦ Ablaufhahn

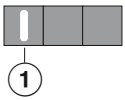
⑧ Bedienknebel

CS 1322



① Grillrost
② Grillheizkörper hinten
③ Grillheizkörper vorn
④ Lavasteinbehälter
⑤ Anzeigeelemente
⑥ Symbole für Knebelzuordnung
⑦ Ablaufhahn
⑧ Bedienknebel

Anzeigeelemente



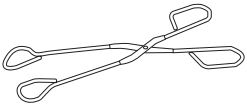
① In Betrieb

Übersicht

Mitgeliefertes Zubehör

Lavasteine

Grillzange

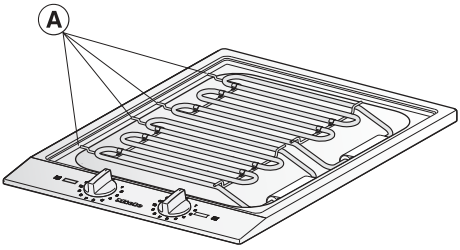


Reinigungsbürste



- Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den mitgelieferten Unterlagen befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel „Kundendienst“.
- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.

ProLine-Element erstmalig reinigen



- Entfernen Sie die Schutzhüllen Ⓐ am Heizkörper und evtentuell am Grill angebrachte Schutzfolien.
- Reinigen Sie das Grillbecken und den Rost mit heißem Wasser und Handspülmittel und trocknen Sie anschließend beides ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Wischen Sie die anderen Flächen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie.

ProLine-Element erstmalig in Betrieb nehmen

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn das ProLine-Element das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst.

Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

Grilltabelle

Grillgut	[min]
Fleisch und Wurst	
Bratwurst	6–8
Filetsteak	4–10
Frikadellen	12–16
Hähnchenkeule	16–18
Lammkotelett	4–8
Leber	3–6
Putenschnitzel	8–10
Schaschlik	14–18
Schnitzel	8–12
Spare Ribs	15–20
T-Bone-Steak	10–20
Fisch / Meersfrüchte	
Forelle	12–16
Garnelen	2–4
Lachssteak	10–12
Makrele	10–12
Thunfischsteak	6–8
Gemüse	
Auberginen	6–8
Folienkartoffeln, vorgegart	10–20
Gemüsespieße	5–6
Mais, vorgegart	5–8
Paprikastreifen	2–3
Tomatenhälften	2–4
Obst	
Ananasscheiben	2–3

Grillgut	🕘 [min]
Apfelscheiben	2–3
Sonstiges	
Röstbrot	2–3
Tofu	4–6

🕘 Grillzeit

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte und gelten für das Grillen bei Leistungsstufe 9–11 auf dem vorgeheizten Grill. Die Grilldauer hängt von Art, Beschaffenheit und Dicke des Grillgutes ab.

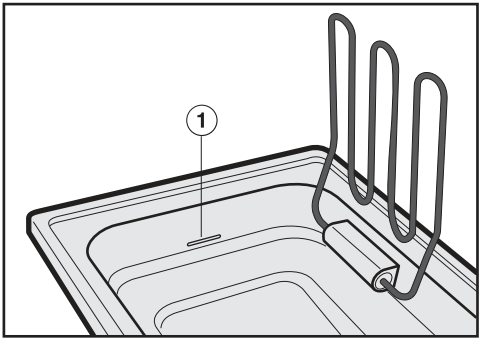
Grill vorbereiten

Sie können den Grill mit oder ohne Lavasteine benutzen:

- Ohne Lavasteine bleibt das Grillgut durch den aufsteigenden Wasserdampf besonders saftig.
- Mit Lavasteinen wird das Grillaroma besonders intensiv.

■ Prüfen Sie, ob der Ablaufhahn geschlossen ist.

■ Nehmen Sie den Rost ab, klappen Sie die Heizkörper hoch und nehmen Sie ggf. den Lavasteinbehälter aus dem Grillbecken.



■ Füllen Sie das Grillbecken

- zum Grillen **ohne Lavasteine** bis zur Markierung ① mit
  ca. 2,5 Liter Wasser (CS 1312)
  ca. 4,0 Liter Wasser (CS 1322).
- zum Grillen **mit Lavasteinen** mit
  ca. 1,2 Liter Wasser (CS 1312)
  ca. 1,8 Liter Wasser (CS 1322).

■ Setzen Sie gegebenenfalls den gefüllten Lavasteinbehälter in das Grillbecken ein.

■ Klappen Sie die Heizkörper wieder herunter und legen Sie den Rost auf.

Der Grill hat 2 Heizkörper, die getrennt eingeschaltet und geregelt werden können. Bei großen Mengen können Sie die gesamte Fläche zum Grillen benutzen. Bei kleinen Mengen können Sie vorn grillen und hinten mit Leistungsstufe 3–4 warmhalten.

⚠ Brandgefahr durch überhitztes Gargut.

Unbeaufsichtigtes Gargut kann sich überhitzen und entzünden.

Lassen Sie den Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Einschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel nach links oder rechts auf die gewünschte Leistungsstufe.

Die Betriebsanzeige leuchtet auf.

Ausschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel nach links oder rechts auf **0**.

Wenn beide Heizkörper ausgeschaltet sind, erlisch die Betriebsanzeige.

Grillen

Achten Sie beim Grillen darauf, dass immer Wasser im Grillbecken vorhanden ist. Gießen Sie gegebenenfalls Wasser nach.

Verwenden Sie keinesfalls Grillschalen, Grillpfannen, Kochgeschirr oder Ähnliches und decken Sie den Rost niemals ab (z. B. mit Alufolie). Durch den dabei entstehenden Wärmestau kann der Rost beschädigt werden.

- Drehen Sie einen oder beide Bedienknebel auf die Leistungsstufe **12**. Heizen Sie den Grill mit aufgelegtem Rost ca. 10 Minuten vor.

Achten Sie darauf, dass die Markierung des Bedienknebels genau auf die Leistungsstufe **12** zeigt.

- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Wenden Sie das Grillgut mehrmals während des Grillens.

Tipps zum Grillen

- Tupfen Sie feuchtes Grillgut mit Küchenkrepp trocken, um Spritzer beim Grillen zu vermeiden.
- Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen, da es sonst trocken wird.
- Wir empfehlen, Grillgut zu marinieren. Dadurch schmeckt es besonders aromatisch.
- Bestreichen Sie nicht mariniertes Grillgut vor dem Grillen mit etwas Öl. Verwenden Sie nur Öle, die hocherhitzbar sind.
- Sie können die Grillzeit bei Folienkartoffeln und Maiskolben verkürzen, wenn Sie die Kartoffeln je nach Größe 15–40 Minuten und Maiskolben 10–15 Minuten vorkochen.

Nach dem Grillen

- Schalten Sie den Grill aus.
- Reinigen Sie den Grill im handwarmen Zustand nach jedem Benutzen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Prüfen Sie nach dem Grillen mit Lavasteinen das Aussehen der Lavasteine. Erscheinen sie dunkel, sind sie mit Fett gesättigt und müssen gereinigt bzw. aufgefüllt werden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.
Nach Beendigung des Garvorgangs sind die Oberflächen heiß.
Berühren Sie die Oberflächen nicht, solange sie noch heiß sein können.

Überhitzungsschutz

Wenn zu wenig Wasser im Grillbecken ist, schaltet der Überhitzungsschutz die Beheizung automatisch aus.

- Gießen Sie kaltes Wasser nach.

Wenn der Grillheizkörper ausreichend abgekühlt ist, schaltet er sich automatisch wieder ein.

Sicherheitsausschaltung

Ihr Grill ist mit einer Sicherheitsausschaltung ausgestattet. Sie schaltet die Beheitzung automatisch aus, wenn der Grill bei hochgeklapptem Heizkörper (z. B. beim Reinigen) eingeschaltet wird.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs sind die Oberflächen heiß.

Schalten Sie den Grill aus.

Lassen Sie die Oberflächen abkühlen, bevor Sie den Grill reinigen.

⚠ Schäden durch eindringende Feuchtigkeit.

Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Grills niemals einen Dampfreiniger.

Scheuernde Reinigungsmittel, wie Scheuersande oder Schwämme mit kratzender Oberfläche, dürfen nur zum Reinigen des Heizkörpers benutzt werden.

Lassen Sie das ProLine-Element vor der Reinigung abkühlen.

- Reinigen Sie das ProLine-Element und Zubehör nach jedem Benutzen.
- Trocknen Sie das ProLine-Element nach jeder feuchten Reinigung, um Kalkrückstände zu vermeiden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- kalklösenden Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- Grill- und Backofensprays
- Glasreiniger
- scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfschwämme) oder gebrauchten Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten
- Schmutzradierer

Edelstahlrahmen/-bedienblende reinigen

⚠ Schäden durch spitze Gegenstände.
Das Dichtband zwischen Rahmen und Arbeitsplatte kann beschädigt werden.
Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen Gegenstände.

⚠ Schäden durch Verschmutzungen.
Die Bedruckung kann beschädigt werden, wenn Verschmutzungen (z. B. kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten, Olivenöl) länger einwirken.
Entfernen Sie solche Verschmutzungen sofort.

⚠ Schäden durch unsachgemäße Reinigung.
Die Bedruckung wird abgerieben, wenn Sie einen Edelstahlreiniger verwenden.
Verwenden Sie im Bereich der Bedruckung zur Reinigung keinen Edelstahlreiniger.

- Reinigen Sie den Rahmen und die Bedienblende mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen vorher ein. Bei Bedarf können Sie die raue Seite eines Geschirr- Reinigungsschwammes verwenden.

Tipp: Sie können für die Reinigung auch einen Glaskeramik- und Edelstahlreiniger verwenden. Wir empfehlen die Verwendung eines Edelstahl-Pflegemittels, um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern. (Siehe Kapitel „Nachkaufbares Zubehör“).

Bedienknebel reinigen

- Reinigen Sie den/die Bedienknebel mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen vorher ein.
- Trocknen Sie den/die Bedienknebel mit einem sauberen Tuch.

Rost und Lavasteinbehälter reinigen

- Reinigen Sie Rost und Lavasteinbehälter nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Handspülmittel. Wenn der Rost stark verschmutzt ist, weichen Sie ihn ein und entfernen Sie die Verschmutzungen anschließend mit einer Bürste.
- Trocknen Sie Rost und Lavasteinbehälter.

Bei starken Verschmutzungen des Lavasteinbehälters empfehlen wir Ihnen den Einsatz einer Edelstahlspirale und des Glaskeramik- und Edelstahlreinigers.

Verwenden Sie keinesfalls ein Edelstahl-Pflegemittel für den Lavasteinbehälter.

Heizkörper reinigen

- Entfernen Sie Rückstände am Heizkörper mit einem Scheuerschwamm.

Lavasteine reinigen

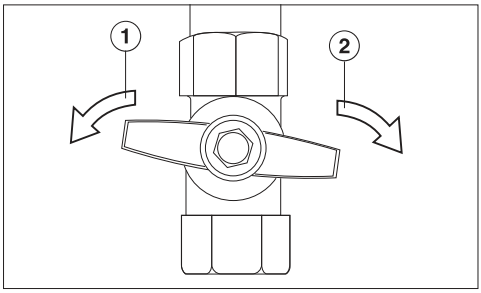
Reinigen Sie die Lavasteine regelmäßig:

- Geben Sie die Steine in einen Behälter mit heißem Wasser und etwas Handspülmittel. Lassen Sie sie kurz einweichen und rühren Sie die Steine mehrmals durch.
- Gießen Sie das schmutzige Wasser ab und spülen Sie 2- bis 3-mal mit klarem Wasser nach. Geben Sie die Steine anschließend auf ein ausreichend großes Küchentuch zum Abtrocknen.
- Verteilen Sie die Steine zum Trocknen auf einem ausreichend großen Küchentuch.

Beim Reinigen der Lavasteine löst sich die abgenutzte Schicht. Die Abnutzung der Lavasteine ist abhängig von der Gebrauchshäufigkeit und Anwendungsdauer.
Wenn sich die Menge der Lavasteine im Lavasteinbehälter um die Hälfte verringert hat, muss der Behälter aufgefüllt werden.

Grillbecken reinigen

- Warten Sie, bis das vom Grillen verunreinigte Wasser abgekühlt ist.
- Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter den Ablauf.



- Öffnen Sie den Ablauf an der Unterseite des Grills, indem Sie den Schwertknebel nach **links** ① drehen.
- Schließen Sie den Ablauf nach dem Ablassen des Wassers, indem Sie den Schwertknebel nach **rechts** ② bis zum Anschlag drehen.
- Füllen Sie heißes Wasser etwas Handspülmittel in das Grillbecken.
- Reinigen Sie das Grillbecken. Bei starken Verschmutzungen empfehlen wir die Verwendung einer Edelstahlspirale und des Miele Glaskeramik- und Edelstahlreinigers.
- Lassen Sie das schmutzige Wasser ab und reinigen Sie den Ablauf mit einer Flaschenbürste. Spülen Sie mit heißem Wasser nach und trocknen Sie zum Schluss Grillbecken und Ablauf.

Verwenden Sie keinesfalls ein Edelstahl-Pflegemittel für das Grillbecken.

Was tun, wenn ...

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Problem	Ursache und Behebung
Der Grill wird nicht heiß.	Der Grill hat keinen Strom. ■ Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. Gehen Sie vor wie im Kapitel „Sicherheitseinrichtungen“, Abschnitt „Überhitzungsschutz“ beschrieben. ■ Die Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst. Fordern Sie eventuell eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Der Grill wird beim Vorheizen in der Leistungsstufe 12 nach 10 Minuten nicht so heiß ist, dass das Lebensmittel zu bräunen beginnt.	Der Bedienknebel zeigt nicht auf die maximale Leistungsstufe. ■ Prüfen Sie, ob die Markierung auf dem Bedienknebel genau auf die Leistungsstufe **12** zeigt. Zwischen **12** und **0** heizt der Grill mit reduzierter Leistung.

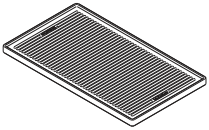
Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

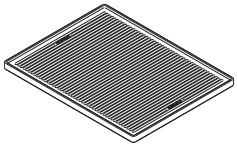
Grillzubehör

Grillplatte CSGP 1300



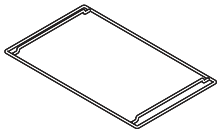
Guss-Grillplatte zum Auflegen, mit einer glatten und einer geriffelten Seite, für CS 1312

Grillplatte CSGP 1400



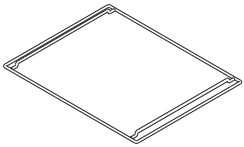
Guss-Grillplatte zum Auflegen, mit einer glatten und einer geriffelten Seite, für CS 1322

Drahtgestell für Grillplatte CSGP 1300



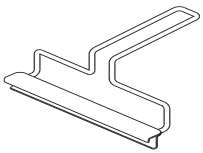
Drahtgestell klein

Drahtgestell für Grillplatte CSGP 1400



Drahtgestell groß

Griff



Lavasteine

Nachkaufbares Zubehör

Reinigungs- und Pflegemittel

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger 250 ml

Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Mikrofasertuch

Entfernt Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen.

Edelstahl-Pflegemittel 250 ml

Einfache Entfernung von Wasserstreifen, Flecken und Fingerabdrücken. Verhindert ein schnelles Wiederverschmutzen

Kontakt bei Störungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie z. B. Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (Fabr./SN/Nr.). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Typenschild

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Rückseite dieses Dokumentes übereinstimmt.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Sicherheitshinweise zum Einbau

⚠ Schäden durch unsachgemäßen Einbau.
Durch unsachgemäßen Einbau kann das ProLine-Element beschädigt werden.
Lassen Sie das ProLine-Element nur von einer qualifizierten Fachkraft einbauen.

⚠ Schäden durch herabfallende Gegenstände.
Bei der Montage von Oberschränken oder einer Dunstabzugshaube kann das ProLine-Element beschädigt werden.
Bauen Sie das ProLine-Element erst nach der Montage der Oberschränke und der Dunstabzugshaube ein.

▶ Die Furniere der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein, damit sie sich nicht lösen oder verformen. Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

▶ Der Grill darf nicht direkt neben einem Salamander (CS 1421) eingebaut werden. Zwischen dem Grill und dem Salamander muss ein Mindestabstand von 150 mm eingehalten werden.

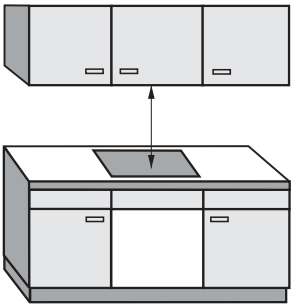
▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des ProLine-Elements nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

▶ Die Netzanschlussleitung darf nach dem Einbau des ProLine-Elements nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.

▶ Halten Sie die auf den folgenden Seiten aufgeführten Sicherheitsabstände ein.

Sicherheitsabstände

Sicherheitsabstand oberhalb des ProLine-Elements



Zwischen dem ProLine-Element und einer darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss der vom Haubenhersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Wenn die Angaben des Haubenherstellers fehlen oder leicht entflammbare Materialien (z. B. ein Hängebord) über dem ProLine-Element installiert sind, muss der Sicherheitsabstand mindestens 760 mm betragen.

Wenn unter einer Dunstabzugshaube mehrere ProLine-Elemente eingebaut sind, für die unterschiedliche Sicherheitsabstände angegeben werden, müssen Sie den größten geforderten Sicherheitsabstand einhalten.

Sicherheitsabstand hinten/seitlich

Vorzugsweise sollte das ProLine-Element mit viel Platz rechts und links eingebaut werden.

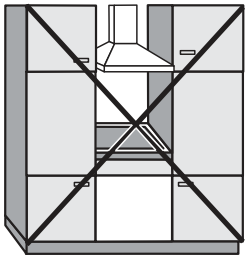
An der Rückseite des ProLine-Elements muss zu einer hohen Schrank- oder Raumwand der unten angegebene Mindestabstand ① eingehalten werden.

An einer Seite des ProLine-Elements (rechts oder links) muss zu einer hohen Schrank- oder Raumwand der unten angegebene Mindestabstand ②, ③ eingehalten werden, an der gegenüberliegenden Seite ein Mindestabstand von 300 mm.

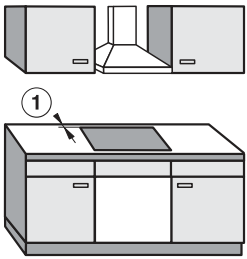
① Mindestabstand **hinten** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte:
50 mm

② Mindestabstand **rechts** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
150 mm.

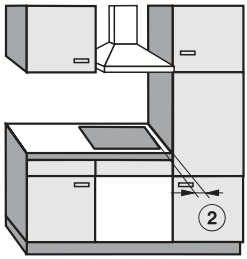
③ Mindestabstand **links** vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem nebenstehenden Möbelstück (z. B. Hochschrank) oder einer Raumwand:
150 mm.



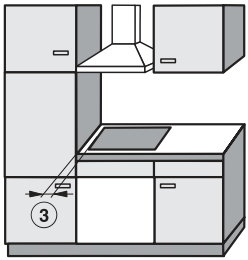
Nicht erlaubt



Sehr empfehlenswert



Nicht empfehlenswert



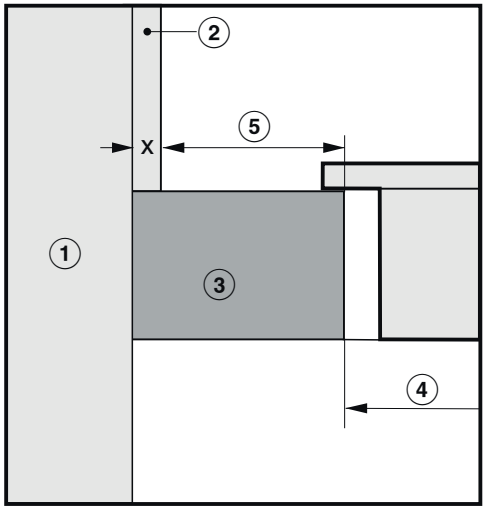
Nicht empfehlenswert

Sicherheitsabstand zu Nischenverkleidung

Wenn eine Nischenverkleidung angebracht wird, muss ein Mindestabstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Verkleidung eingehalten werden, da hohe Temperaturen Materialien verändern oder zerstören können.

Bei einer Verkleidung aus brennbarem Material (z. B. Holz) muss der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm betragen.

Bei einer Verkleidung aus nicht brennbarem Material (z. B. Metall, Naturstein, Keramikfliesen) beträgt der Mindestabstand ⑤ zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Nischenverkleidung 50 mm minus Stärke der Verkleidung.
Beispiel: Stärke der Nischenverkleidung 15 mm
50 mm - 15 mm = Mindestabstand 35 mm



① Mauerwerk

② Nischenverkleidung Maß x = Stärke der Nischenverkleidung

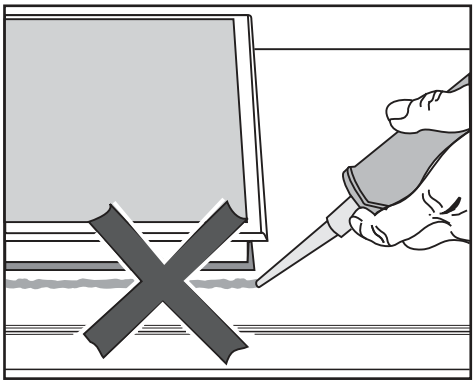
③ Arbeitsplatte

④ Ausschnitt in der Arbeitsplatte

⑤ Mindestabstand bei
brennbaren Materialien 50 mm
nicht brennbaren Materialien 50 mm - Maß x

Hinweise zum Einbau

Dichtung zwischen ProLine-Element und Arbeitsplatte

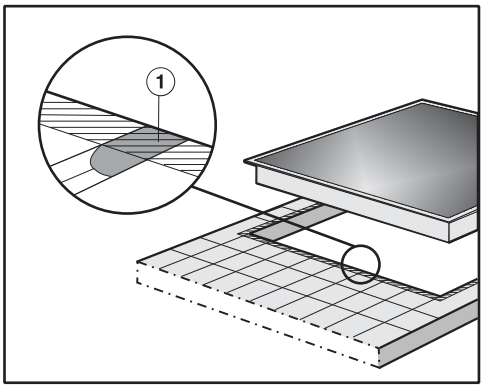


⚠ Schäden durch falschen Einbau.
ProLine-Element und Arbeitsplatte können bei einem eventuell erforderlichen Ausbau des ProLine-Elements beschädigt werden, wenn Sie das ProLine-Element mit Fugendichtungsmittel abdichten.
Verwenden Sie kein Fugendichtungsdichtungsmittel zwischen ProLine-Element und Arbeitsplatte.
Die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils gewährleistet eine ausreichende Abdichtung zur Arbeitsplatte.

Dichtungsband

Wenn das ProLine-Element im Servicefall ausgebaut wird, kann das Dichtungsband unter dem Rand des ProLine-Elements beschädigt werden.
Ersetzen Sie das Dichtungsband immer vor dem Wiedereinbau.

Geflieste Arbeitsfläche

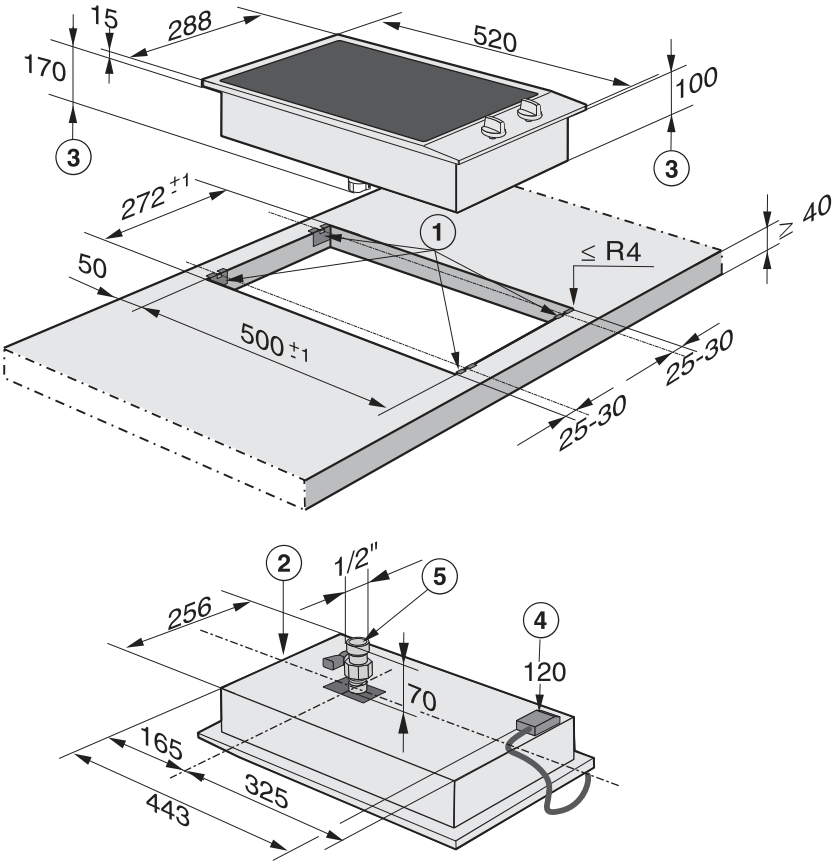


Die Fugen ① und der schraffierte Bereich unter der Auflagefläche des ProLine-Elements müssen glatt und eben sein, damit das ProLine-Element gleichmäßig aufliegt und die Dichtung unter dem Rand des Geräteoberteils die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet.

Einbaumaße

Alle Maße sind in mm angegeben.

CS 1312



① Klemmfedern

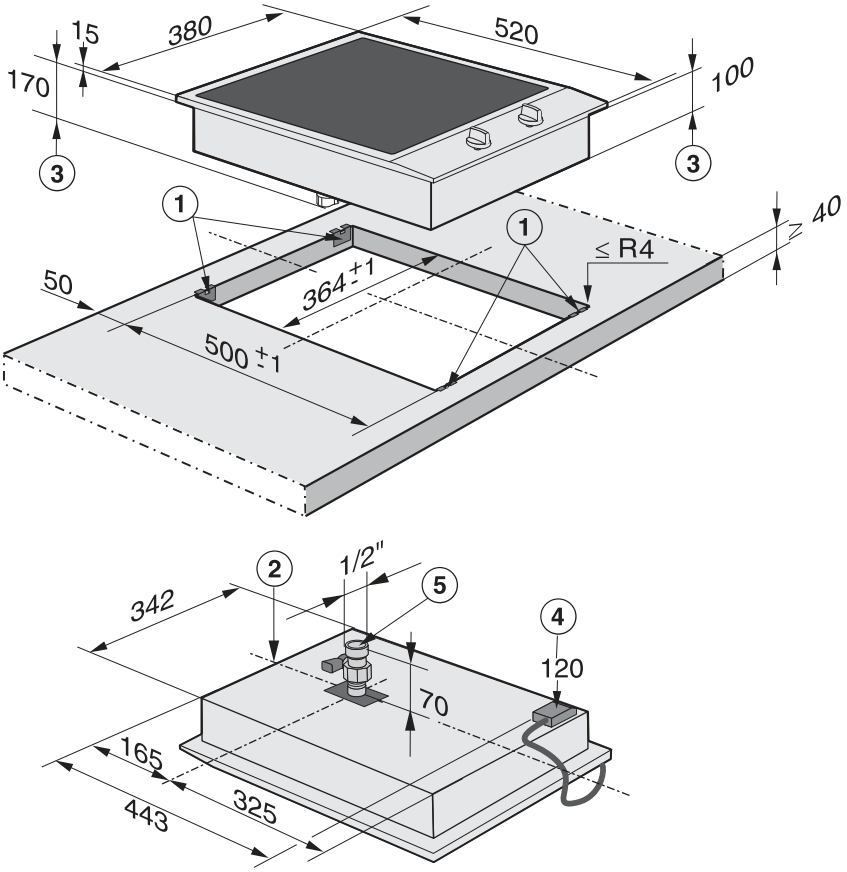
② vorn

③ Gerätehöhe

④ Einbauhöhe Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 2.000 mm

⑤ Ablaufhahn

CS 1322



① Klemmfedern

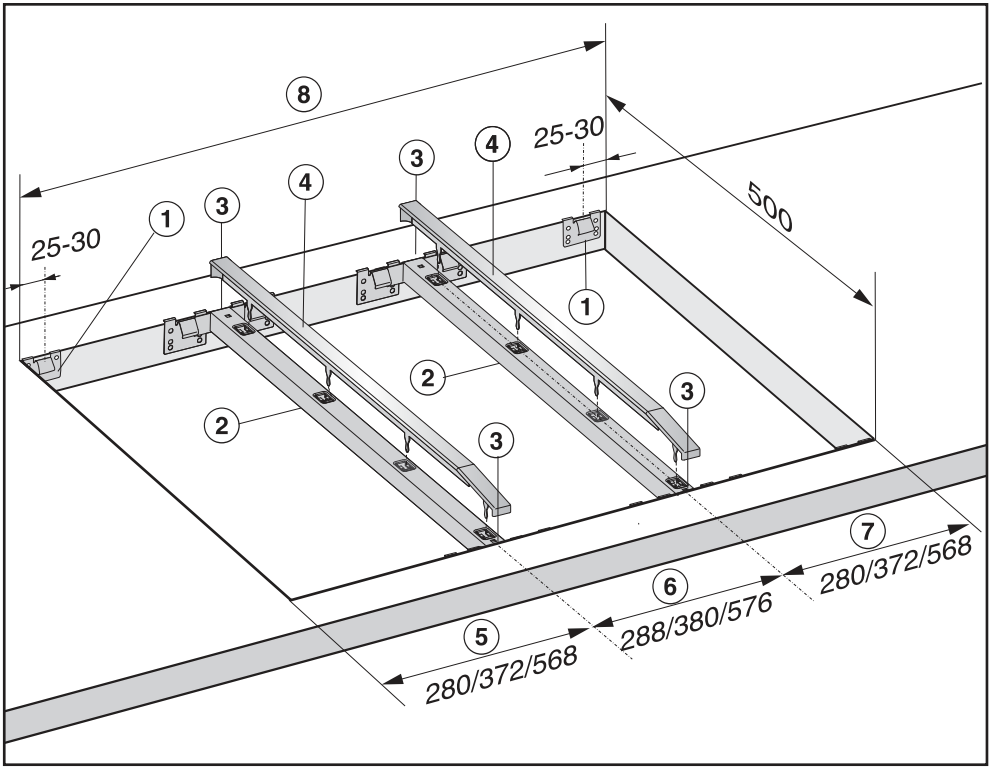
② vorn

③ Gerätehöhe

④ Einbauhöhe Netzanschlusskasten mit Netzanschlussleitung
Netzanschlussleitung L = 2.000 mm

⑤ Ablaufhahn

Arbeitsplattenausschnitt für mehrere ProLine-Elemente



Beispiel: 3 ProLine-Elemente

① Klemmfedern

② Zwischenleisten

③ Zwischenraum zwischen Leiste und Arbeitsplatte

④ Abdeckung

⑤ ProLine-Elementbreite minus 8 mm

⑥ ProLine-Elementbreite

⑦ ProLine-Elementbreite minus 8 mm

⑧ Arbeitsplattenausschnitt

Arbeitsplattenausschnitt errechnen

Die Rahmen der ProLine-Elemente liegen rechts und links außen jeweils 8 mm auf der Arbeitsplatte auf.

- Addieren Sie die ProLine-Elementbreiten und ziehen Sie von der Summe 16 mm ab.

Beispiel:
288 mm + 288 mm + 380 mm = 956 mm - 16 mm = 940 mm

Abhängig vom Typ sind die ProLine-Elemente 288 mm, 380 mm oder 576 mm breit (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Einbaumaße“).

Zwischenleisten

Bei Einbau von mehreren ProLine-Elementen muss zwischen den einzelnen ProLine-Elementen jeweils eine Zwischenleiste angebracht werden. Die jeweilige Position der Zwischenleiste ist abhängig von der ProLine-Elementbreite.

Einbau

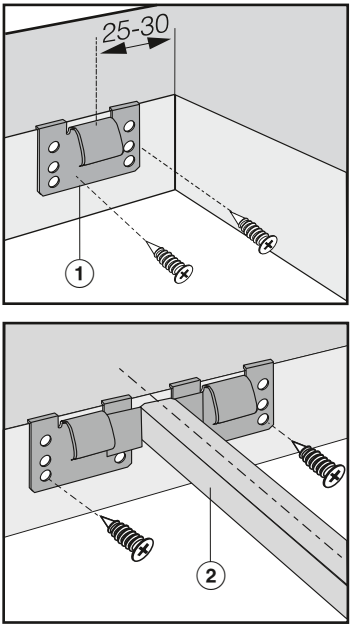
Arbeitsplatte vorbereiten

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt wie in der Abbildung unter „Einbaumaße“ angegeben oder wie berechnet (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Einbau mehrerer ProLine-Elemente“). Beachten Sie die Sicherheitsabstände (siehe Kapitel „Installation“, Abschnitt „Sicherheitsabstände“).
- Versiegeln Sie die Schnittflächen bei **Arbeitsplatten aus Holz** mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das Dichtungsmaterial muss temperaturbeständig sein.

Achten Sie darauf, dass diese Materialien nicht auf die Oberfläche der Arbeitsplatte gelangen.

Das Dichtungsband sorgt für den rutschfesten Sitz des Kochfeldes im Ausschnitt. Der Spalt zwischen Rahmen und Arbeitsplatte verringert sich nach einiger Zeit.

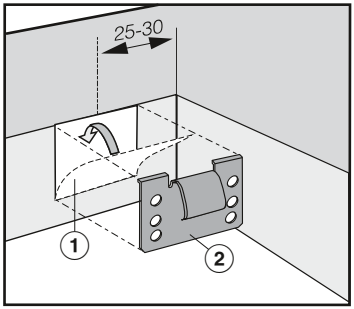
Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen – Arbeitsplatte aus Holz

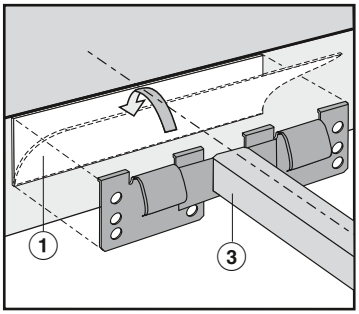


- Legen Sie die Klemmfedern ① oder Zwischenleisten ② an den in den Abbildungen angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes auf.
- Befestigen Sie die Klemmfedern ① oder Zwischenleisten ② mit den mitgelieferten Holzschrauben 3,5 x 25 mm.

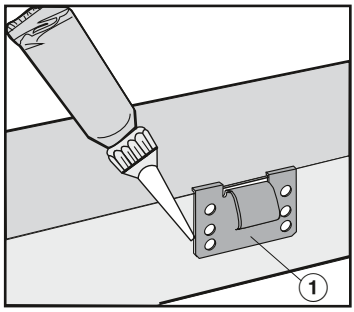
Klemmfedern und Zwischenleisten befestigen – Arbeitsplatte aus Naturstein

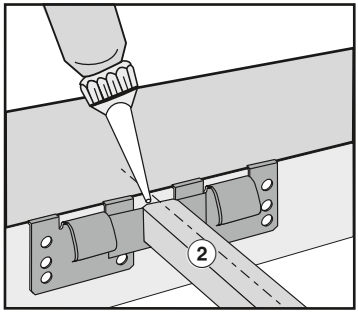
Sie benötigen zum Befestigen der Klemmfedern oder Zwischenleisten starkes doppelseitiges Klebeband (kein mitgeliefertes Zubehör).





- Kleben Sie das Klebeband ① an den in der Abbildung des Kochfeldes angegebenen Positionen am oberen Rand des Ausschnittes auf.
- Legen Sie die Klemmfedern ② oder Zwischenleisten ③ am oberen Rand des Ausschnittes auf und drücken Sie sie fest an.





- Verkleben Sie die seitlichen Ränder und den unteren Rand der Klemmfeder ① oder Zwischenleisten ② mit Silikon.
- Füllen Sie den Zwischenraum ⑤ zwischen den Leisten ② und der Arbeitsplatte mit Silikon aus.

ProLine-Element einsetzen

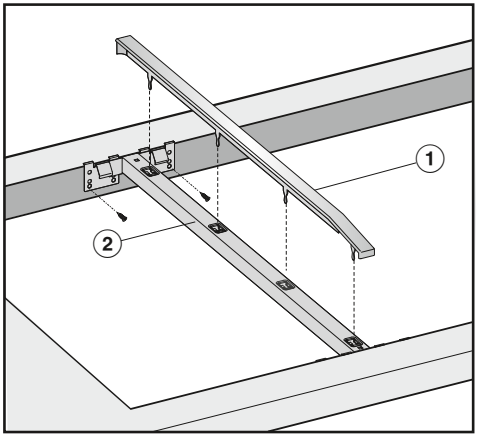
- Führen Sie die Netzanschlussleitung durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten.
- Legen Sie das ProLine-Element (mit der Vorderseite zuerst) in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Drücken Sie das ProLine-Element mit beiden Händen am Rand gleichmäßig nach unten, bis es deutlich merkbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Dichtung nach dem Einrasten auf der Arbeitsplatte aufliegt, damit die Abdichtung zur Arbeitsplatte gewährleistet ist.

Dichten Sie das ProLine-Element auf keinen Fall zusätzlich mit Fugendichtungsmittel (z. B. Silikon) ab.

Wenn die Dichtung an den Ecken nicht richtig auf der Arbeitsplatte aufliegt, können die Eckenradien (≤ R4) mit der Stichsäge vorsichtig nachgearbeitet werden.

Mehrere ProLine-Elemente einsetzen

- Schieben Sie das eingebaute ProLine-Element zur Seite, bis die Löcher der Zwischenleiste zu sehen sind.



- Rasten Sie die Abdeckung ① in die vorgesehenen Löcher der Zwischenleiste ② ein.
- Legen Sie das nächste ProLine-Element (mit der Vorderseite zuerst) in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Gehen Sie weiter vor wie bereits beschrieben.

ProLine-Element anschließen

- Schließen Sie das ProLine-Element/ die ProLine-Elemente an das Elektronetz an.
- Prüfen Sie die Funktion jedes ProLine-Elements.

ProLine-Element herausheben

Wenn das ProLine-Element nicht von unten zugänglich ist, benötigen Sie ein Spezialwerkzeug zum herausheben.

- Wenn das ProLine-Element von unten zugänglich ist, drücken Sie es von unten heraus. Drücken Sie die hintere Seite zuerst heraus.

Elektroanschluss

Das ProLine-Element ist serienmäßig „steckerfertig“ für den Anschluss an eine Schutzkontakt-Steckdose ausgerüstet.

Stellen Sie das ProLine-Element so auf, dass die Steckdose frei zugänglich ist. Wenn die Steckdose nicht frei zugänglich ist, dann stellen Sie sicher, dass installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden ist.

⚠ Brandgefahr durch Überhitzung.
Der Betrieb des ProLine-Elements an Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln kann zu einer Überlastung der Kabel führen.
Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.

Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir die Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters (RCD) des Typs  in der zugeordneten Hausinstallation für den elektrischen Anschluss des ProLine-Elements.

Eine beschädigte Netzanschlussleitung darf nur durch eine spezielle Netzanschlussleitung vom gleichen Typ ersetzt werden (erhältlich beim Miele Kundendienst). Aus Sicherheitsgründen darf der Austausch nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst vorgenommen werden.

Über die Nennaufnahme und die entsprechende Absicherung gibt diese Gebrauchsanweisung oder das Typenschild Auskunft. Vergleichen Sie diese Angaben mit den Daten des Elektroanschlusses vor Ort.
Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

Produktdatenblätter

Nachfolgend sind die Produktdatenblätter der in dieser Gebrauchs- und Montageanweisung beschriebenen Modelle angehängt.

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	CS 1312
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = 210x250 mm 2. = 210x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	-

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden

nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

MIELE	
Modellname/-kennzeichen	CS 1322
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W	1. = 210x250 mm 2. = 210x250 mm 3. = 4. = 5. = 6. =
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	-

Deutschland:

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-20 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif; Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Kundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

CS 1312, CS 1322

de-DE

M.-Nr. 07 173 160 / 18