Miele

Mode d’emploi et instructions de montage
Module de cuisine d’extérieur Cook



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

fr-CH

M.-Nr. 12 928 770

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde **4**

Durabilité et protection de l'environnement **12**
Conseils pour économiser de l'énergie 12

Présentation **13**
Votre module Cook 13
Bouton du brûleur 14

Installation **15**
Lieu d'installation 15
Combinaison du module de cuisine d'extérieur 15
Exemple de construction 16
Consignes pour l'installation de la cuisine d'extérieur 17
Dimensions du module 18
Déballage du module 19
Retrait des portes 19
Retrait des tiroirs 19
Installation du support de bouteille de gaz 19
Préparation des passages de câbles 20
Positionnement du module 20
Installation du tuyau de vidange 21
Montage des panneaux de socle 21
Connexion des modules 22
Modification de la hauteur des tiroirs 22
Démontage des tiroirs 22
Modification du côté de la charnière de porte 22
Mise en place des portes 23
Retrait des tampons 23
Positionnement des bouchons 23
Raccordement électrique 25
- Raccordement électrique avec bloc d'alimentation 25
- Raccordement électrique au gril 26
- Fixation du câble d'alimentation secteur 26

Raccordement au gaz 27
- Raccordement de l'arrivée de gaz 28
- Raccordement de la bouteille de gaz 29
- Installation de la bouteille de gaz 29
- Raccordement au module Fire 29

Mise en service **30**
Premier nettoyage du module 30
Test d'étanchéité au gaz 30
Première mise en service du plan de cuisson 31

Table des matières

Utilisation **32**
Allumage des brûleurs 32
Réglage des brûleurs 33
Extinction des brûleurs 33
Après utilisation 34
Fermeture de l'arrivée de gaz 34
Mise en place du couvercle 34

Récipients de cuisson **35**

Nettoyage et entretien **36**
Détergents à ne pas utiliser 36
Nettoyage du renfoncement en inox 37
Nettoyage des boutons 37
Nettoyage des supports de casseroles 37
Nettoyage des brûleurs 37
Nettoyage de l'armoire basse 38
Nettoyage et entretien des charnières de porte et des rails 38
Remplacement du tuyau de raccordement de gaz 38
Stockage du module 38

Correction des problèmes **39**

SAV **41**
Contact en cas d'anomalies 41
Plaque signalétique 41
Garantie 41

Caractéristiques techniques **42**

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce module de cuisine d'extérieur est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer le module et de le raccorder. Vous y trouverez des informations importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et la maintenance de cet appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil. La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Le plan de cuisson peut également être utilisé dans d'autres pays que ceux indiqués sur l'appareil. Les modèles propres à certains pays et le mode de raccordement du plan de cuisson jouent un rôle considérable pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous souhaitez utiliser le plan de cuisson dans un autre pays que ceux mentionnés sur l'appareil, veuillez contacter le service après-vente de votre pays.

Utilisation conforme

▶ À utiliser exclusivement en plein air.

▶ Ce module de cuisine d'extérieur est conçu pour une utilisation extérieure, dans des conditions domestiques ou assimilables à un ménage.

▶ Ce module de cuisine d'extérieur n'est pas destiné à une utilisation en intérieur et ne doit jamais être utilisé dans un bâtiment, un garage ou un autre espace fermé.

▶ N'utilisez le module de cuisine d'extérieur que dans le cadre d'un usage domestique. N'utilisez le module de cuisine d'extérieur que pour la préparation d'aliments.
Tout autre type d'utilisation est proscrit.

▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou leur manque de connaissances, ne sont pas aptes à utiliser le module de cuisine d'extérieur en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
Ces personnes peuvent uniquement utiliser le module de cuisine d'extérieur sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ N'apporter aucune modification au module de cuisine d'extérieur.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ ATTENTION : les parties accessibles peuvent être brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du module de cuisine d'extérieur. Ne laissez pas les enfants jouer avec le module.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le module de cuisine d'extérieur sans surveillance.

▶ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Quand le plan de cuisson est utilisé, les surfaces comme le plan de cuisson et les éléments de commande deviennent chaudes. Empêchez les enfants de toucher le plan de cuisson pendant qu'il fonctionne. Empêchez-les aussi de le toucher après, tant qu'il est encore chaud.

▶ Risques de brûlures. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas tirer dessus et se brûler.

▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par ex.) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisatrice ou l'utilisateur. Les travaux d'installation, de maintenance ou de réparation doivent impérativement être réalisés par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele. Les travaux d'installation et de maintenance décrits dans le présent mode d'emploi sont exclus de cette disposition.

▶ Un module de cuisine d'extérieur endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé.
Comparez ces données avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

▶ Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez donc pas le plan de cuisson à une rallonge ou une multiprise.

▶ Ce module de cuisine d'extérieur ne peut être utilisé que sur des lieux d'installation fixes. Toute installation sur des bateaux ou à l'intérieur de véhicules, par exemple, est interdite.

▶ Modifier les composants électriques et mécaniques vous met en danger et peut entraîner des dysfonctionnements du plan de cuisson. N'ouvrez en aucun cas les éléments du plan de cuisson.

▶ La garantie devient caduque si le module de cuisine Outdoor n'est pas réparé par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.

▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre plan de cuisson du secteur électrique. L'alimentation en gaz doit être coupée.

- Déclenchez les fusibles de l'installation électrique ou
- dévissez complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique ou
- débranchez la prise. Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble d'alimentation secteur, mais sur la fiche.

▶ Ne couvrez pas les ouvertures d'aération pendant l'utilisation ainsi que lorsque l'appareil refroidit. Dépoussiérez les ouvertures d'aération régulièrement.

▶ Si vous entreposez le module de cuisine d'extérieur à l'intérieur, séparez-le de la bouteille de gaz et enlevez-la.

▶ Les bouteilles de gaz ne peuvent être entreposées qu'en extérieur. Tenir les bouteilles de gaz hors de portée des enfants et ne pas les entreposer dans des bâtiments, des garages ou d'autres espaces fermés.

▶ Le câble d'alimentation secteur et le tuyau de raccordement de gaz ne doivent pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doivent pas être soumis à des contraintes mécaniques.

▶ Veillez à ne pas tordre ni plier trop fortement les raccordements souples comme le câble d'alimentation secteur et le tuyau de raccordement de gaz.

▶ Veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne repose pas sur le rebord d'une table.

▶ Ne plongez pas le câble d'alimentation secteur dans de l'eau ou d'autres liquides.

▶ Un câble d'alimentation abîmé doit uniquement être remplacé par un technicien qualifié.

▶ Ne vaporisez pas d'aérosols à proximité du plan de cuisson lorsque celui-ci est en fonctionnement.

▶ Après utilisation, refermez l'alimentation sur la bouteille de gaz.

▶ Au moment de remplacer la bouteille de gaz, maintenez-la à distance de toute source de feu.

▶ Maintenez le câble d'alimentation secteur et le tuyau de raccordement de gaz à distance des surfaces chaudes.

Consignes de sécurité et mises en garde

Installation conforme

▶ Les règles et directives en vigueur dans le pays concerné doivent être respectées pour le lieu d'installation.
Pour l'Allemagne : DVGW-TRGI et TRF (gaz liquide)
Pour l'Autriche : ÖVGW-TR gaz G1 et ÖVGW-TR gaz liquide G2.

▶ Risque d'incendie ! Le plan de cuisson doit être maintenu à distance de substances inflammables pendant le fonctionnement. La distance minimale à respecter de chaque côté est de 10 cm. La distance minimale à respecter en hauteur est de 76 cm.

▶ Le module de cuisine d'extérieur doit être installé sur un sol bien plat, solide et stable.

▶ Afin de garantir leur stabilité, les modules Cook et Store S ne peuvent pas être installés seuls, mais uniquement solidement connectés à d'autres modules.

▶ Le module doit être placé à l'horizontal avec une inclinaison maximale de 1 à 2°. Les pieds à vis peuvent être réglés de manière à compenser les inégalités du sol.

▶ Les composants peuvent avoir des bords tranchants et causer des blessures.
Portez des gants qui vous protègent contre les coupures pendant le montage.

▶ Une fois en place, assurez-vous que le module ne puisse pas être entraîné par les roulettes. Pour ce faire, dévissez les quatre pieds jusqu'à ce que les roulettes ne soient plus en contact avec le sol.

▶ La plinthe présente un risque d'écrasement. Démontez la plinthe avant de déplacer les modules.

▶ Ne faites pas passer de câbles d'alimentation secteur 230 V dans les modules. Utilisez uniquement des passages de câbles autorisés pour faire passer les câbles d'alimentation secteur. Veillez à ce que les câbles d'alimentation secteur ne longent pas d'arêtes vives.

▶ Utilisez uniquement des passages de câbles autorisés pour faire passer les tuyaux de raccordement de gaz. Veillez à ce que les tuyaux de raccordement de gaz ne longent pas d'arêtes vives.

Utilisation conforme

▶ Le plan de cuisson devient très chaud en cours de fonctionnement et cette chaleur est maintenue après la désactivation. Faites attention à ne pas toucher l'appareil tant qu'il risque d'être chaud.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un plan de cuisson en fonctionnement peuvent prendre feu.
N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce.

▶ Vous pouvez vous brûler au contact d'un récipient de cuisson chaud et sur le plan de cuisson chaud. La présence du feu d'un barbecue adjacent réchauffe également le récipient de cuisson. Pour toutes les manipulations, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur. Veillez à éloigner ces textiles des flammes. Pour cela, n'utilisez pas de grands chiffons, serviettes ou autres.

▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. N'essayez jamais d'éteindre les feux d'huile ou de graisse avec de l'eau. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un produit extincteur sec ou un extincteur à mousse.

▶ Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Surveillez en permanence les cuissons brèves.

▶ Ne conservez pas de liquides et objets inflammables à proximité du plan de cuisson.

▶ Ne faites jamais chauffer un récipient de cuisson à vide.

▶ Chauffer ou stériliser des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. N'utilisez pas le plan de cuisson pour mettre en conserve ou réchauffer des conserves.

▶ Si le plan de cuisson est recouvert, le matériau qui le recouvre risque de s'enflammer, d'éclater ou de fondre en cas de mise en marche accidentelle ou en présence de chaleur résiduelle. Utilisez exclusivement le couvercle fourni pour couvrir l'appareil.

▶ Lorsque le plan de cuisson est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds. D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour y poser des objets.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par ex. un mixeur plongeant) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne touche pas le plan de cuisson brûlant. Vous risqueriez d'abîmer le câble d'alimentation secteur du câble électrique.

▶ La vaisselle en matière synthétique ou en feuille d'aluminium fond en présence de températures élevées. N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ni en feuille d'aluminium.

▶ Appuyer sur le bouton produit une étincelle au niveau de l'électrode d'allumage. N'appuyez pas sur le bouton en cas de nettoyage ou de manipulation du plan de cuisson ou du brûleur dans la zone de l'électrode d'allumage.

▶ N'allumez les brûleurs que si toutes leurs pièces sont montées correctement.

▶ Utilisez toujours une batterie de cuisine d'un diamètre adapté. Si le diamètre est trop petit, la batterie de cuisine ne sera pas assez stable. Si le diamètre est trop grand, les gaz chauds s'échappant en dessous peuvent causer des blessures et des dégâts matériels.

▶ Veillez à ce que les flammes du brûleur ne dépassent pas du fond de la batterie de cuisine et ne remontent pas sur les côtés.

▶ N'utilisez pas de casserole à fond trop mince. En cas de non-respect, le plan de cuisson peut être endommagé.

▶ N'utilisez pas de plat à rôtir, poêle ou pierrade placé sur un support de casseroles qui recouvre plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur peut endommager le plan de cuisson. Utilisez toujours les cadres d'écartement fournis avec les accessoires Miele adaptés à l'appareil (par ex. plancha).

▶ N'utilisez que les supports de casseroles fournis. Il est interdit de poser directement la batterie de cuisine sur le brûleur.

▶ Disposez les supports de casseroles bien à plat, sans les faire glisser, afin de ne pas rayer le plateau.

▶ Les projections de graisse et autres restes (alimentaires) inflammables présents sur le plan de cuisson peuvent prendre feu. Enlevez-les dès que possible.

▶ Les aliments contenant du sel ou des liquides peuvent corroder l'inox. Retirez immédiatement les aliments ou liquides salés.

▶ Ne stockez pas d'aliments non emballés dans l'armoire basse.

▶ Ne déplacez pas le module pendant le fonctionnement.

▶ Il est interdit de monter sur les modules, de s'asseoir dessus ou de s'appuyer dessus. Il est interdit de s'appuyer contre les modules. Veillez à ce que les enfants ne grimpent par sur les modules.

▶ En cas de surcharge des tiroirs, le module peut basculer ou tomber. Les tiroirs peuvent supporter une charge maximale de 20 kg.

▶ Ne laissez pas les portes et les tiroirs ouverts inutilement. Vous pouvez vous cogner contre les portes et les tiroirs ouverts ou trébucher dessus.

▶ Les récipients de produit de lavage non étanches peuvent contaminer le module. Ne stockez pas de produit de lavage à côté d'une bouteille de gaz ou d'aliments.

▶ Risque de foudre. N'utilisez pas la cuisine d'extérieur pendant un orage.

▶ Après utilisation, protégez votre module des intempéries en le couvrant avec le capot de protection WeatherShield (accessoire en option). Assurez-vous que le plan de cuisson a complètement refroidi et qu'il n'y a plus d'humidité résiduelle avant de poser le capot de protection.

▶ Si le plan de cuisson n'a pas été utilisé pendant une longue période, nettoyez-le soigneusement avant de le réutiliser. Faites vérifier le bon fonctionnement de l'appareil par un professionnel.

▶ Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression pour le nettoyage.

▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

Accessoires et pièces détachées

▶ Miele décline toute responsabilité quant à l'utilisation d'accessoires qui ne sont pas des accessoires d'origine Miele. Miele décline toute responsabilité en matière de garantie, de garantie légale et/ou de responsabilité du fait des produits dans la mesure où les dommages ou les défauts résultent de l'utilisation ou de l'installation d'accessoires qui ne proviennent pas de Miele ou qui n'ont pas été homologués par Miele.

▶ Nous recommandons de remplacer les pièces défectueuses par des pièces de rechange d'origine. Si les pièces de rechange d'origine sont correctement installées, Miele garantit le respect total des exigences de sécurité et les recours en garantie restent valables.

▶ Les pièces de rechange d'origine Miele restent disponibles pendant au moins 10 ans et jusqu'à 15 ans après l'arrêt de la production en série de votre module de cuisine Outdoor.

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport.

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

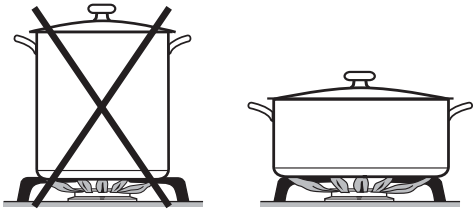
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les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



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

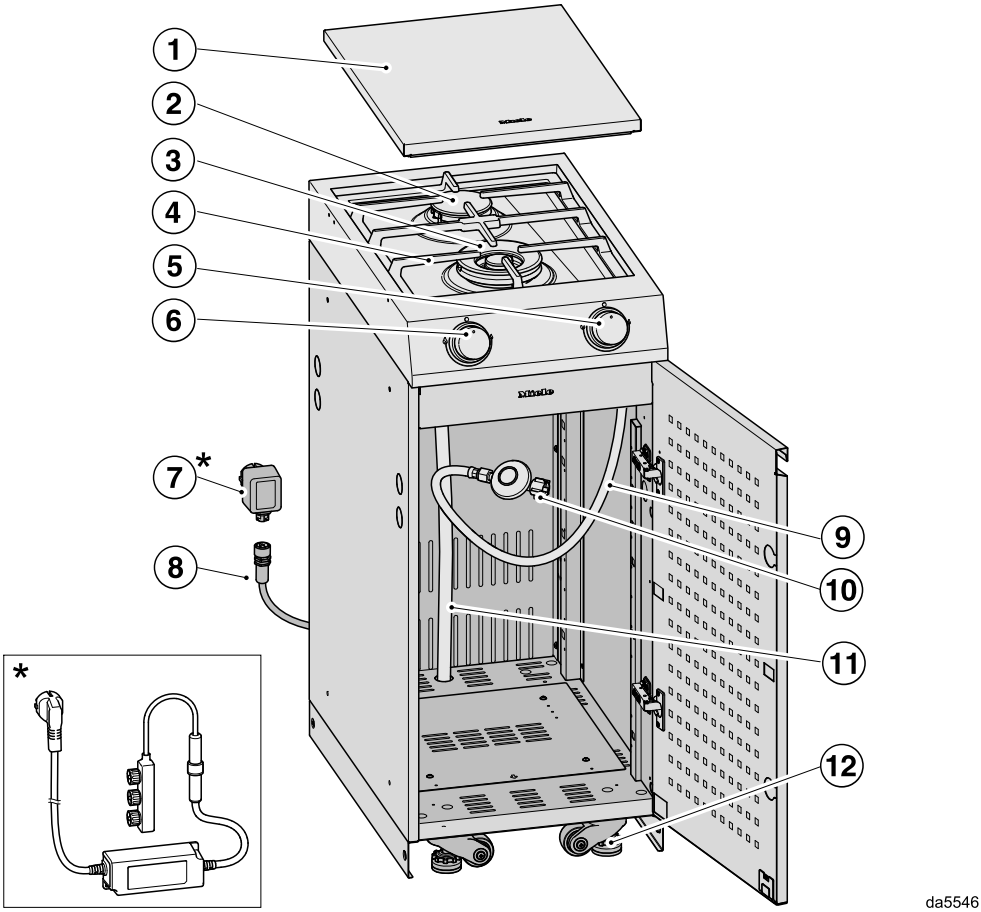
Conseils pour économiser de l'énergie

- Si possible, couvrez toujours les casseroles ou les poêles pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.



- Choisissez de préférence des casseroles larges et basses, plutôt qu'étroites et hautes. Elles sont plus faciles à chauffer.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir démarré la cuisson ou saisi vos aliments, baissez la flamme.
- Gagnez du temps en utilisant un autocuiseur.

Votre module Cook



① Couvercle pour les brûleurs
② Brûleur normal
③ Grand brûleur
④ Support de casseroles
⑤ Bouton du brûleur arrière
⑥ Bouton du brûleur avant
⑦ Bloc d'alimentation
⑧ Câble d'alimentation secteur 12 V
⑨ Tuyau de raccordement de gaz
⑩ Régulateur de pression de gaz
⑪ Tuyau de vidange pour eau de pluie
Si de l'eau de pluie s'accumule sur le plan de cuisson, celle-ci peut s'écouler sous le module.
⑫ Roulettes pivotantes avec pieds réglables

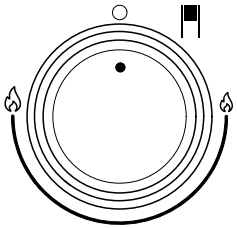
* Selon l'équipement, un bloc d'alimentation avec câble d'alimentation secteur et fiche est fourni à la place du bloc d'alimentation enfichable.

Bouton du brûleur

Ces boutons remplissent les fonctions suivantes :

- Allumage des brûleurs
- Réglage de la puissance et de l'intensité des flammes des brûleurs
- Extinction des brûleurs

Les deux boutons s'allument en blanc lorsque vous ouvrez l'arrivée de gaz d'un brûleur à l'aide du bouton. Une fois l'allumage d'un brûleur effectué, le bouton correspondant s'allume en jaune.



⚑	Brûleur/Zone de cuisson
○	Brûleur éteint, arrivée de gaz fermée
🔥	Flamme la plus forte
🔥	Flamme la plus faible

Lieu d'installation

Ce plan de cuisson ne doit être utilisé qu'en plein air et en surface où l'aération est naturelle.

Il ne doit pas y avoir d'air stagnant sur le lieu d'installation.

Le gaz et les produits de combustion doivent être dispersés rapidement par le vent et la convection naturelle.

Combinaison du module de cuisine d'extérieur

La cuisine d'extérieur Miele est modulable. Les différents modules se combinent en toute flexibilité pour une solution de cuisine complète. Les combinaisons sont réalisées par vissage des modules installés les uns à côté des autres. Grâce à leur design abouti, les modules peuvent être associés de nombreuses manières – en fonction des exigences individuelles et des conditions sur place.

Le tableau suivant indique les combinaisons de modules possibles :

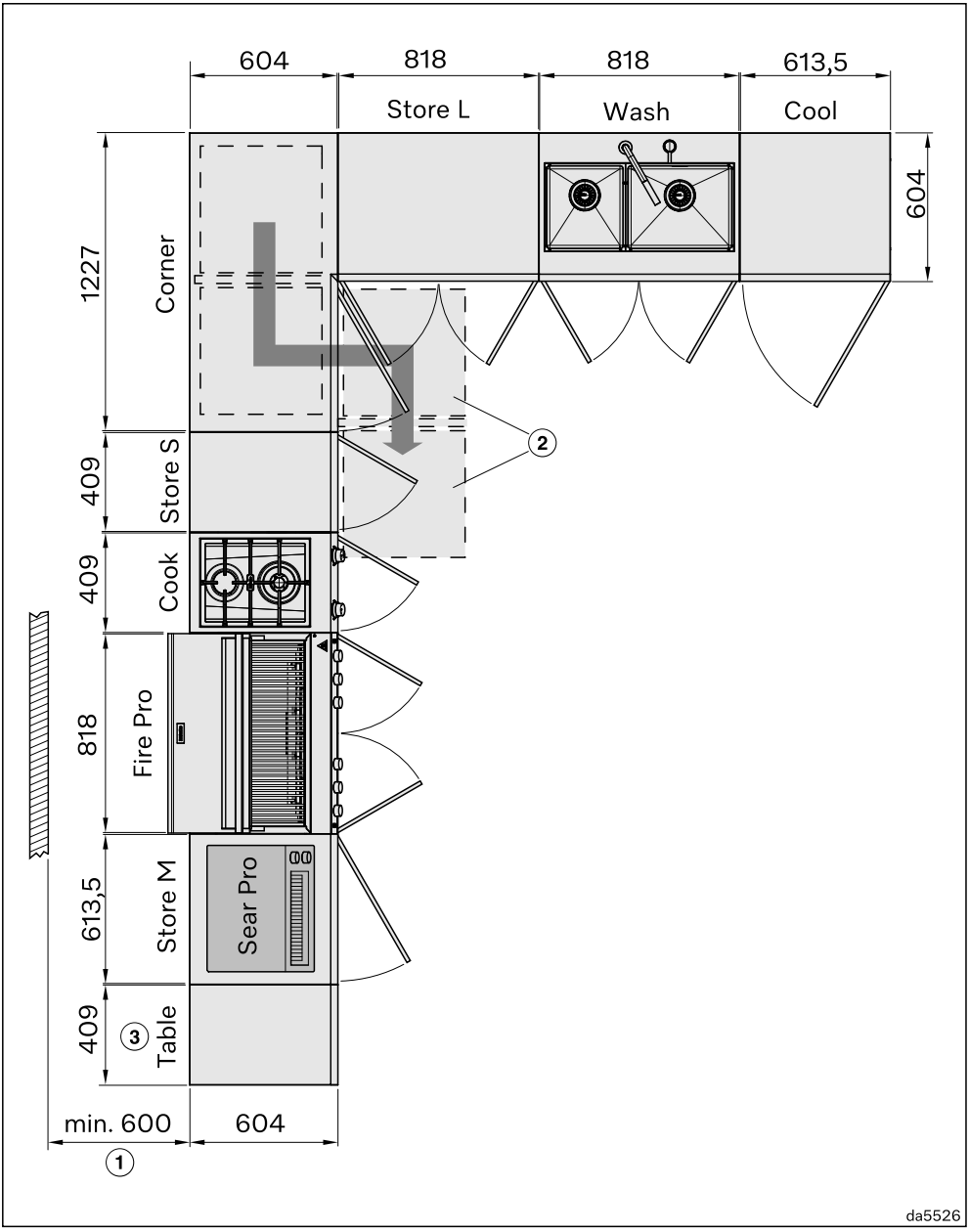
		Installation sur le côté droit									
		Fire [1]	Cook	Cool	Wash	Store S	Store M	Store Gas M	Store L	Corner	Table
Installation sur le côté gauche	Fire [1]	×	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cook	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cool	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Wash	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store S	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store Gas M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Corner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Table	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×
Sear Pro [2]		×	×	×	×	×	✓	✓	✓	✓	×

✓ = combinaison possible

× = combinaison impossible

[1] Fire Pro/Fire Pro IQ ; [2] Installation de Sear Pro sur le module concerné

Exemple de construction



① En fonctionnement, le barbecue Fire/ Fire Pro/Fire Pro IQ doit avoir avec les matériaux combustibles une distance de 600 mm de chaque côté, et le barbecue à chaleur de voûte Sear Pro une distance de 500 mm.

② Position des glissières sorties du module Corner

Les charnières des portes des modules Store S et M, Cook et Cool peuvent être installées au choix à droite ou à gauche.

Vous trouverez les dimensions détaillées dans les croquis cotés des modules.

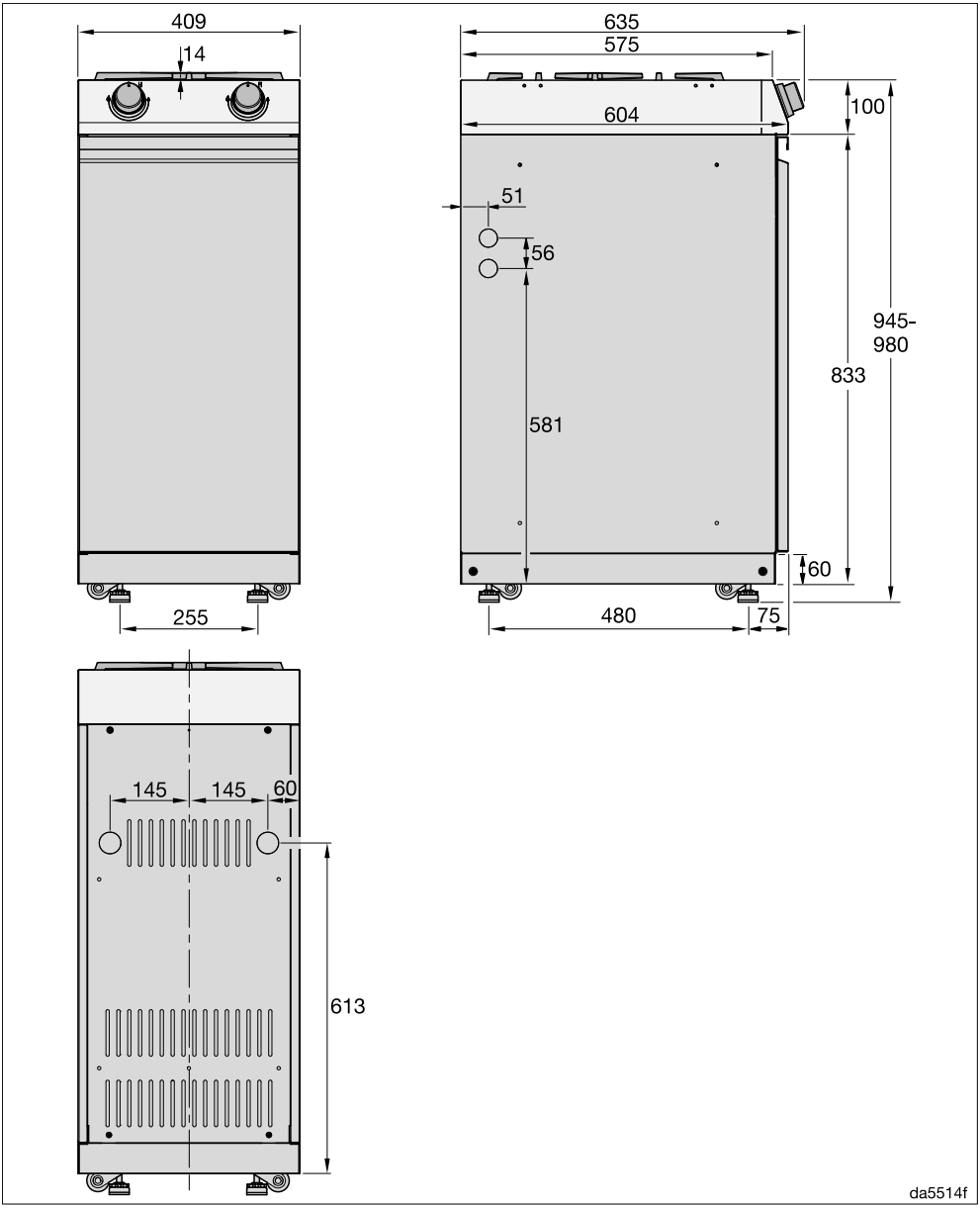
③ Afin de garantir la stabilité du module Table, celui-ci ne peut être installé à côté des modules Store S, M ou Cook qu'en association avec d'autres modules.

Consignes pour l'installation de la cuisine d'extérieur

Les exigences posées à l'installation de votre cuisine d'extérieur peuvent varier en fonction des conditions du lieu d'installation et de la configuration choisie. D'une manière générale, les recommandations suivantes vous aideront pour le montage :

- **Prémontage individuel des modules :** les modules sont livrés prémontés. Quelques opérations sont toutefois nécessaires pour terminer le montage. Montez tout d'abord entièrement chaque module avant de les intégrer à la combinaison de la cuisine d'extérieur.
- **Installation des modules avec raccordement en premier :** commencez par les modules disposant de raccordements au gaz, à l'électricité ou à l'eau. Ce faisant, vérifiez que les raccordements peuvent être installés comme prévu.
- **Montage des panneaux de socle en dernier :** n'apposez les panneaux de socle qu'une fois tous les modules correctement orientés et reliés les uns aux autres.
- **Détermination du point le plus élevé :** déterminez le point le plus élevé du lieu d'installation et orientez-y en hauteur le module destiné à cet endroit. Une différence de hauteur de jusqu'à 3,5 cm peut être compensée au niveau des modules.
- **Orientation successive des modules :** à partir de ce point le plus élevé, orientez successivement en hauteur les modules voisins. Aidez-vous d'un niveau à bulle.
- **Liaison pas à pas des modules :** commencez à une extrémité de la cuisine d'extérieur et reliez successivement les modules avec l'élément directement adjacent.

Dimensions du module

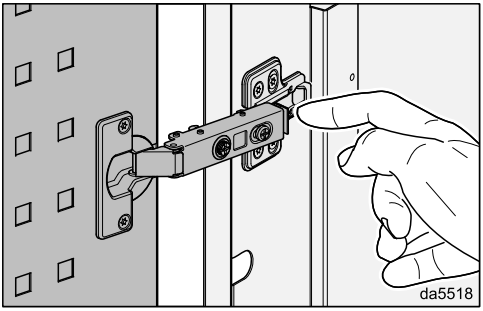


Déballage du module

- Retirez l'emballage.
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.

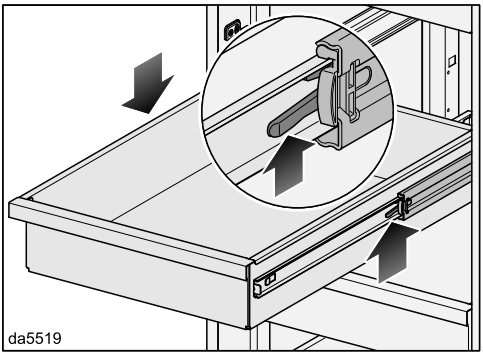
Pour éviter tout dommage, démontez les portes avant l'installation et retirez les tiroirs.

Retrait des portes



- Pour retirer les portes, desserrez les verrouillages sur les charnières.

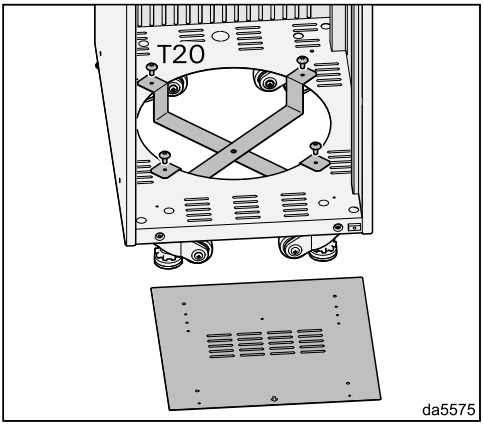
Retrait des tiroirs



- Ouvrez complètement les tiroirs.
- Poussez le verrou de la glissière droite vers le haut et le verrou de la glissière gauche vers le bas.
- Retirez le tiroir en le tirant vers l'avant.

Installation du support de bouteille de gaz

Si vous souhaitez placer la bouteille de gaz dans une armoire basse, utilisez le support de bouteille de gaz.



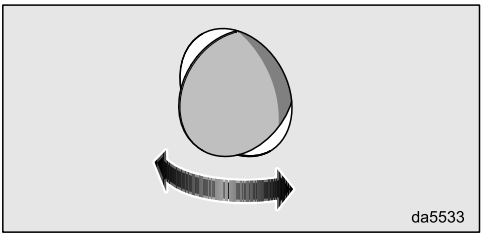
- Dévissez les vis et retirez le cache au fond de l'armoire.
- Fixez le support de bouteille de gaz situé en dessous à l'aide de ces vis.

Conseil : Vous pouvez également installer le support de bouteille de gaz dans un module Store adjacent. Les modules sont également prévus pour l'installation du support de bouteille de gaz.

Préparation des passages de câbles

Le module dispose sur les côtés, à l'arrière et, le cas échéant, dans la paroi centrale, de passages pour les câbles d'alimentation secteur ou les tuyaux de raccordement de gaz.

⚠ Ne faites pas passer de câbles d'alimentation secteur 230 V entre les modules. Seuls les câbles d'alimentation secteur 12 V peuvent être utilisés pour le raccordement entre les modules, par ex. pour brancher le plan de cuisson au gaz sur la multiprise du gril.

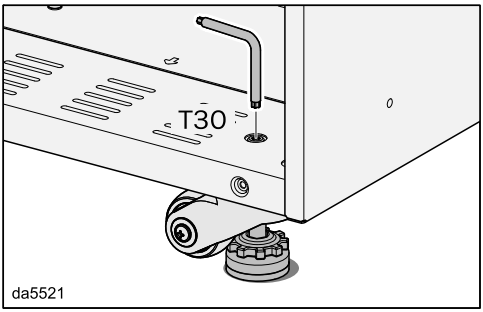


- Détachez les couvercles des ouvertures nécessaires à l'aide d'un marteau.

Positionnement du module

- Saisissez le corps du module avec les deux mains et faites-le glisser dans la position souhaitée.

Alignez le module à l'horizontale et par rapport aux modules adjacents en réglant la hauteur des pieds.

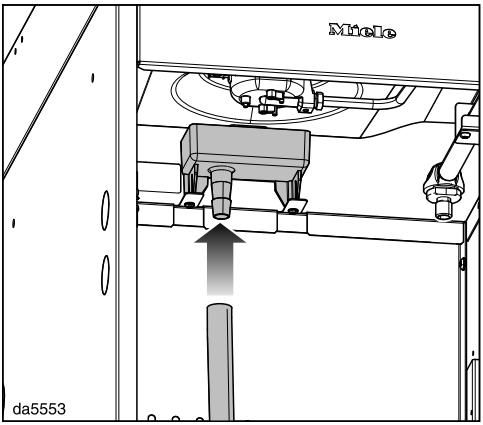


- Ajustez les pieds avec la molette de réglage ou avec les vis depuis l'intérieur du module. Un tournevis adapté est fourni.

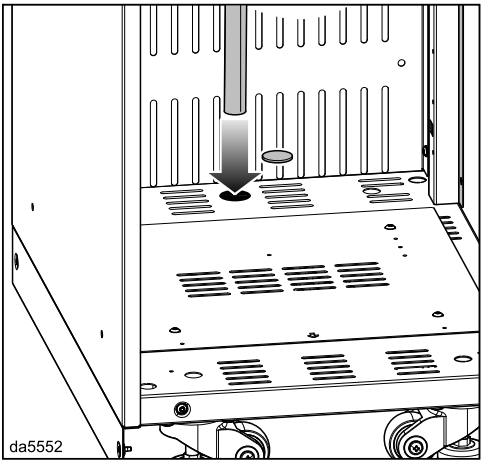
Le module est protégé contre tout déplacement. Dévissez tous les pieds, au minimum jusqu'à ce que les roulettes ne soient plus en contact avec le sol.

Installation du tuyau de vidange

Le bac collecteur pour l'eau de pluie se situe sous le plan de cuisson.



- Branchez le tuyau de vidange sur le raccord du bac collecteur.

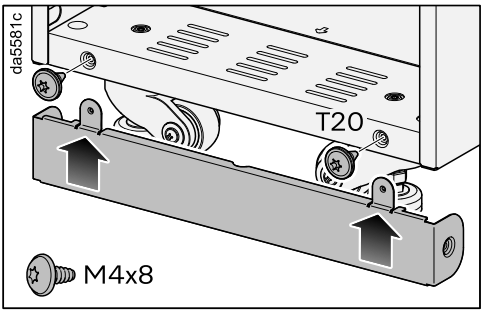


- Détachez le couvercle de l'ouverture dans le fond du module à l'aide d'un marteau.
- Faites passer le tuyau dans le fond du module.

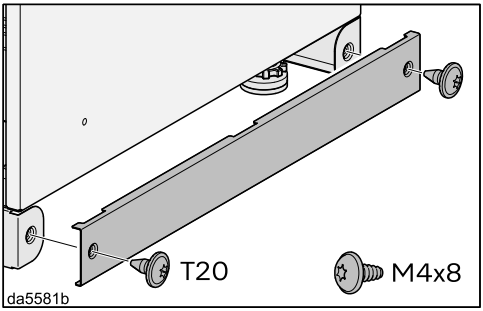
Montage des panneaux de socle

Une fois les panneaux de socle montés, le module ne peut plus être déplacé.

Ne montez les panneaux de socle qu'après avoir positionné le module de manière définitive.

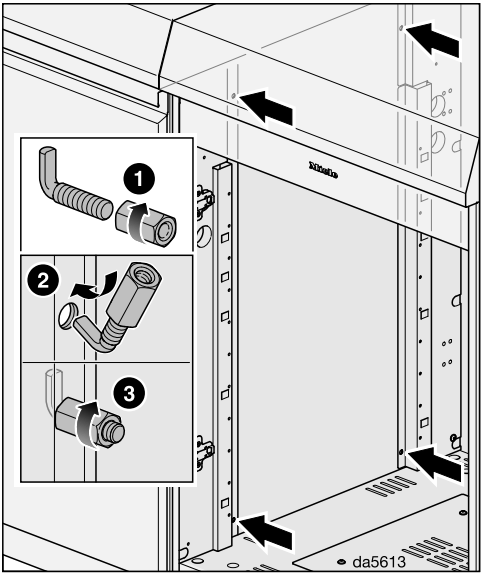


- Montez les panneaux de socle à l'avant et à l'arrière.



- Si plusieurs modules sont installés côte à côte, montez les panneaux de socle latéraux sur les modules placés aux extrémités. Les panneaux de socle latéraux sont fournis avec le module Fire.

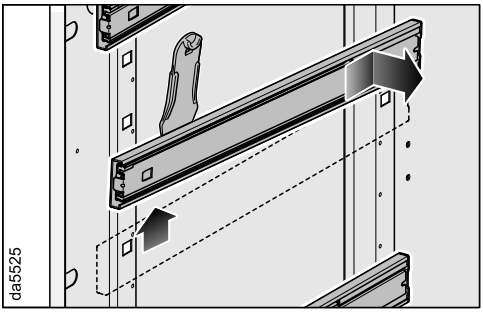
Connexion des modules



- Connectez les modules à l'aide des crochets et écrous fournis. Utilisez quatre crochets par côté. Serrez les écrous à la main sans outils.

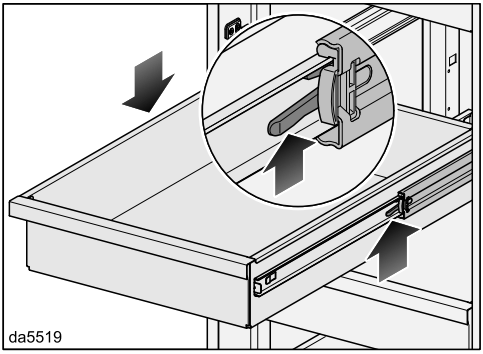
Modification de la hauteur des tiroirs

Au besoin, vous pouvez ajuster la hauteur des tiroirs.



- Desserrez les rails des tiroirs à l'aide du levier fourni.
- Placez les rails à la hauteur souhaitée.

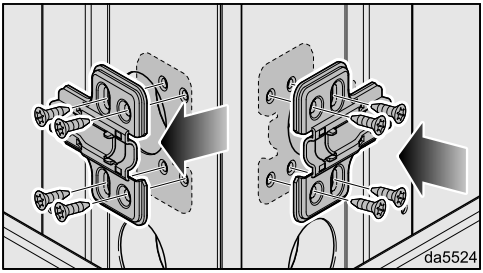
Démontage des tiroirs



- Sortez les tiroirs.
- Poussez le verrou du rail télescopique droit vers le haut et le verrou du rail télescopique gauche vers le bas.
- Retirez le tiroir en le tirant vers l'avant.

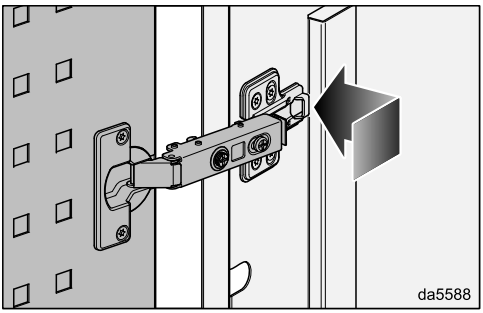
Modification du côté de la charnière de porte

La charnière de porte peut être installée de n'importe quel côté sur les modules à une porte.



- Une fois la porte démontée, desserrez les charnières de la porte et les fixations dans le module.
- Vissez les charnières et les fixations du côté opposé.

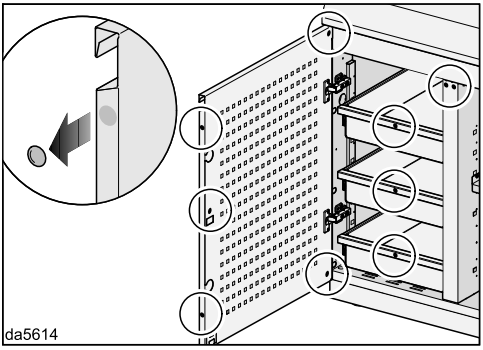
Mise en place des portes



- Insérez les charnières avant dans les logements et emboîtez-les à l'arrière.

Retrait des tampons

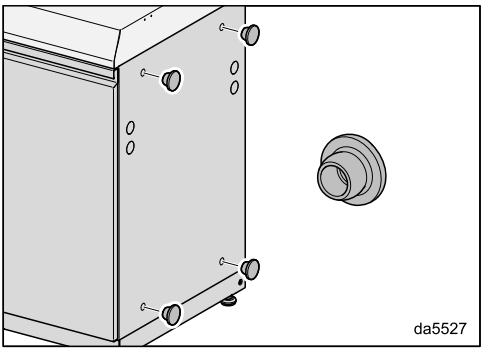
Selon le modèle du module, des tampons sont collés à différents endroits. Ils servent à protéger les marchandises pendant le transport.



Exemple

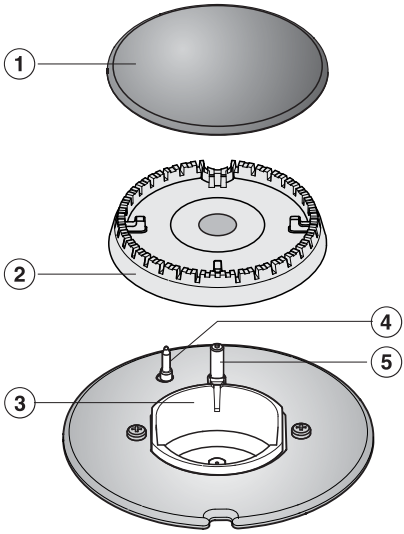
- Retirez ces tampons après l'installation.

Positionnement des bouchons



- Si le module est installé seul ou se trouve à l'extrémité d'un linéaire de cuisine, insérez les bouchons fournis dans la paroi latérale visible.

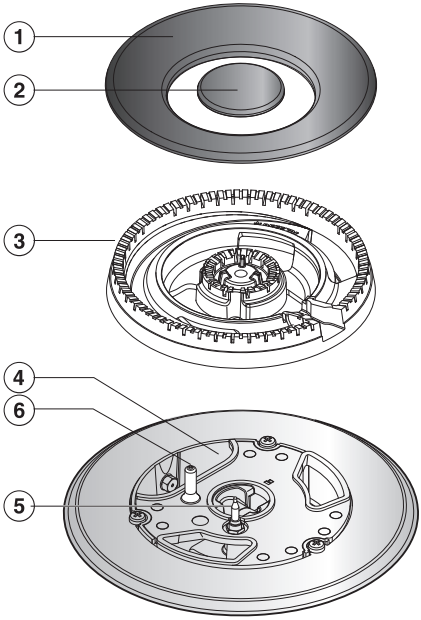
Assemblage du brûleur normal



- Posez la tête du brûleur ② sur la base ③ de sorte que le thermocouple ④ et l'électrode d'allumage ⑤ se logent dans les trous de la tête du brûleur. La tête du brûleur doit s'enclencher parfaitement.
- Posez le couvercle du brûleur ① à plat sur la tête du brûleur ②. S'il est bien positionné, le couvercle ne peut pas glisser.

Veillez à ce que les pièces du brûleur soient posées dans le bon ordre.

Assemblage du grand brûleur



- Posez la tête du brûleur ③ sur la base ④ de sorte que le thermocouple ⑤ et l'électrode d'allumage ⑥ se logent dans le trou de la tête du brûleur. La tête du brûleur doit s'enclencher parfaitement.
- Posez les couvercles du brûleur ① et ②.

Veillez à ce que les pièces du brûleur soient posées dans le bon ordre.

Raccordement électrique

L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel (RCD) du type ⏦ dans l'installation domestique associée pour le raccordement électrique du plan de cuisson.

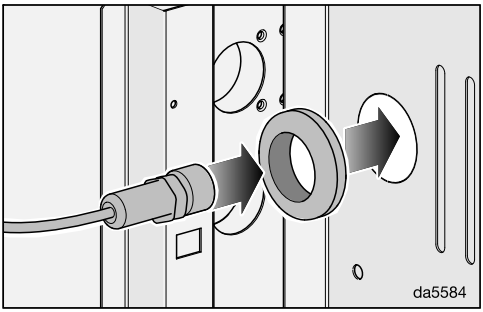
Le présent mode d'emploi ou la plaque signalétique indique la puissance nominale absorbée et le fusible correspondant. Comparez ces informations avec les données du câble d'alimentation secteur sur place.
En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit par ex. dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

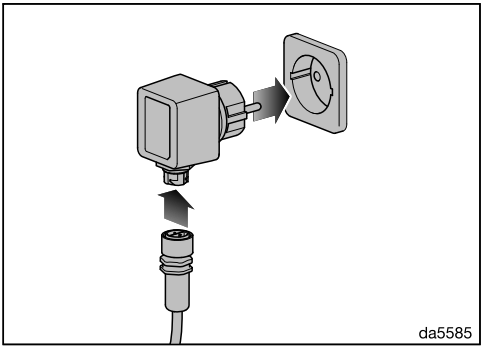
Raccordement électrique avec bloc d'alimentation

Utilisez exclusivement le bloc d'alimentation fourni.

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

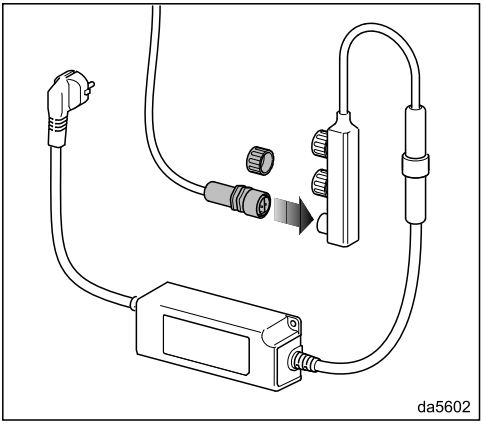


- Installez le passe-câble fourni dans l'ouverture réalisée dans la paroi arrière du module.
- Guidez le câble d'alimentation secteur hors du module.



- Enfoncez la fiche du câble d'alimentation secteur dans le bloc d'alimentation.
- Branchez le bloc d'alimentation sur la prise.

* Selon l'équipement, un bloc d'alimentation avec câble d'alimentation secteur et fiche est fourni à la place du bloc d'alimentation enfichable.

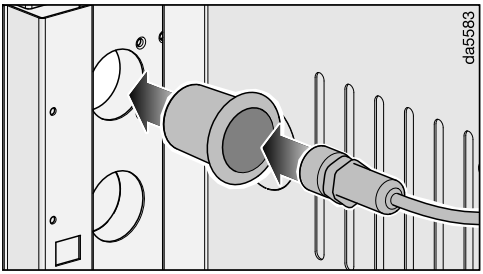


- Enfoncez la fiche du câble d'alimentation secteur du plan de cuisson dans l'une des prises de la multiprise.
- Branchez la fiche secteur dans la prise.

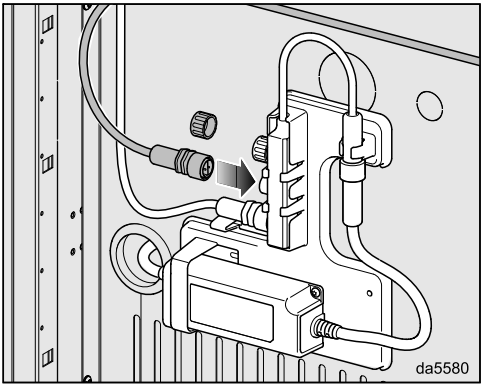
Raccordement électrique au gril

(Alternative au raccordement à l'aide du bloc d'alimentation)

Si le module est positionné à côté du module Fire, il est possible de raccorder le câble d'alimentation secteur 12 V à la multiprise 12 V du gril.



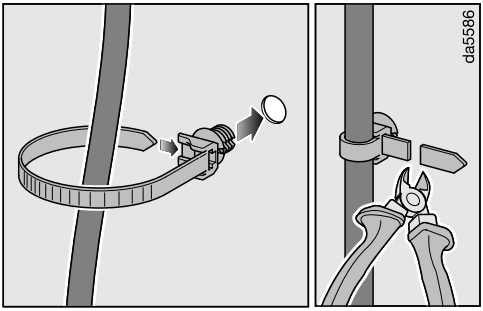
- Installez le passe-câble fourni dans l'ouverture réalisée dans la paroi latérale de l'armoire.
- Faites passer le câble d'alimentation secteur à travers l'ouverture de l'armoire basse du gril.



- Retirez le capuchon de protection de la multiprise 12 V dans l'armoire basse du gril.
- Branchez la fiche du câble d'alimentation secteur.

Fixation du câble d'alimentation secteur

La paroi arrière du module dispose de trous destinés à la fixation du câble d'alimentation secteur.



- Insérez l'attache fournie dans un trou adapté à la situation de montage.
- Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide de l'attache.

Raccordement au gaz

Le plan de cuisson n'est adapté qu'à l'utilisation de gaz liquide.

Catégorie conformément à la norme EN 437

Allemagne

DE I 3 B/P 50 mbar

Autriche

AT I 3 B/P 50 mbar

Suisse

CH I 3 B/P 50 mbar

Les raccordements au gaz doivent être positionnés de manière à ne pas être chauffés et endommagés pendant le fonctionnement du gril.

Veillez en particulier à ce que les tuyaux de raccordement de gaz et les armatures de raccordement ne soient pas en contact avec des gaz chauds.

Les câbles d'alimentation secteur flexibles peuvent être endommagés s'ils sont mal positionnés.

Placez les câbles d'alimentation secteur flexibles de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ce qu'ils ne soient pas soumis à des charges mécaniques.

Des tests d'étanchéité doivent être effectués sur le gril suivant les consignes données au chapitre "Test d'étanchéité au gaz".

Les bouteilles de gaz doivent être dotées d'un dispositif de raccordement compatible avec le raccordement au gaz du gril.

Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz et le tuyau de raccordement de gaz fournis pour le raccordement d'une bouteille de gaz. Si vous souhaitez remplacer le régulateur de pression de gaz ou le tuyau de raccordement de gaz, utilisez uniquement des pièces de rechange Miele d'origine.

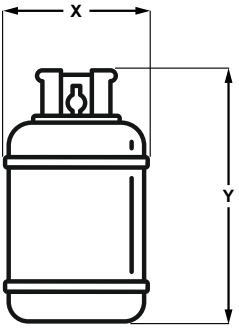
Le régulateur de pression de gaz et le tuyau de raccordement de gaz utilisés doivent être conformes aux réglementations et directives en vigueur.

Le tuyau de raccordement de gaz ne doit pas dépasser une longueur de 1,5 m.

Utilisez une bouteille de propane ou de butane fabriquée conformément aux réglementations nationales et régionales et marquée comme telle. Vérifiez que la bouteille de gaz contient suffisamment de gaz pour le fonctionnement de l'appareil. En cas de doute, consultez votre fournisseur de gaz local.

La bouteille de gaz doit avoir des dimensions adaptées à l'intérieur de l'armoire basse. Pour les bouteilles de gaz à placer dans l'armoire basse, le volume maximal est de **11 kg**.

La bouteille de gaz doit être adaptée au support et reposer à plat sur le sol. Ci-après sont illustrés plusieurs modèles de bouteilles de gaz possibles, autorisés pour une installation dans l'armoire basse, y compris leurs dimensions.



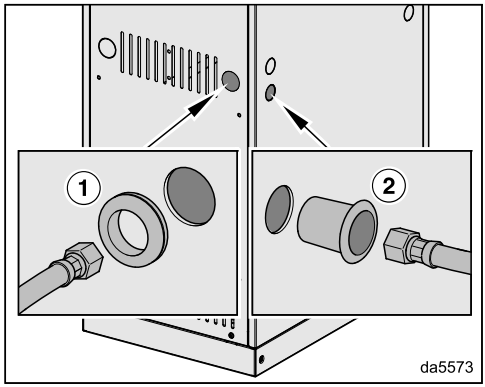
Type de gaz	Poids de remplissage	Volume	X	Y
Propane	5 kg	9,43 l	22,9 cm	50,5 cm
Propane	8 kg	19,6 l	30 cm	46,5 cm
Propane	11 kg	21 l	30 cm	60 cm

Raccordement de l'arrivée de gaz

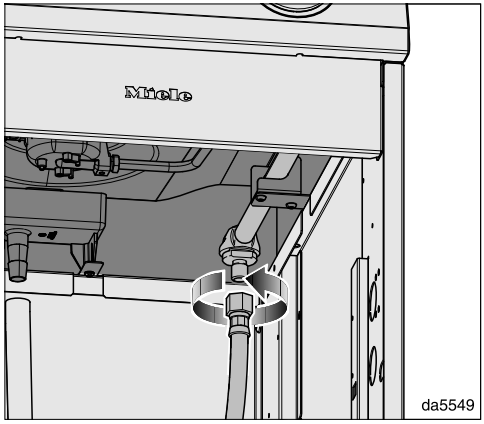
Utilisez uniquement le tuyau de raccordement de gaz et le régulateur de pression de gaz fournis pour le raccordement d'une bouteille de gaz.

Au lieu de raccorder votre propre bouteille de gaz, vous pouvez également raccorder le plan de cuisson à l'arrivée de gaz du gril Fire Pro. Pour ce faire, le gril doit être équipé d'un distributeur double Miele EasySplit. En outre, vous aurez besoin du tuyau de raccordement de gaz à raccord rapide Miele EasyLink. Les éléments nécessaires sont disponibles en tant qu'accessoires.

Si vous installez la bouteille de gaz à l'extérieur ou dans le meuble contigu, ou si le raccordement au gaz est effectué sur le module Fire Pro, il vous faudra faire passer le tuyau de raccordement de gaz à l'intérieur du meuble depuis l'extérieur.



- Installez les passe-câbles fournis dans les ouvertures réalisées dans l'armoire :
  ① pour les passages de câbles dans la paroi arrière,
  ② pour les passages de câbles dans la paroi latérale ou de séparation
- Faites passer le tuyau de raccordement de gaz dans l'armoire à travers le passage de câble.

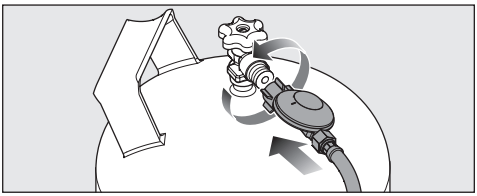


- Vissez le tuyau sur le raccord du plan de cuisson dans le sens antihoraire. Veillez à ne pas tordre ni plier le tuyau !

Raccordement de la bouteille de gaz

La bouteille de gaz doit être raccordée à l'extérieur de l'armoire basse !

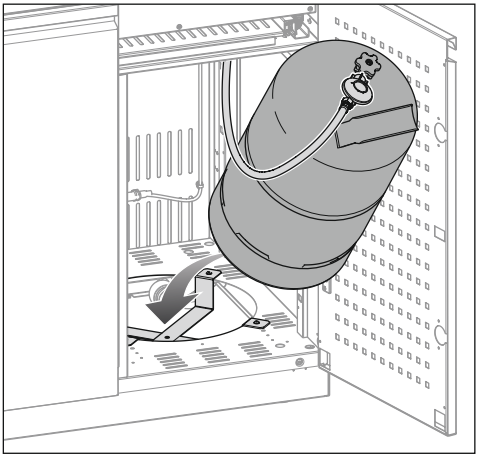
- Retirez, le cas échéant, le capot de protection qui recouvre la vanne de la bouteille de gaz.
- Retirez, le cas échéant, le capuchon de protection qui recouvre la vanne de la bouteille de gaz.



- Vissez le régulateur de pression de gaz sur le raccord de la bouteille de gaz. Pour ce faire, tournez le raccord dans le sens antihoraire. Veillez à ce que le joint soit bien en place. Veillez à ne pas tordre ni plier le tuyau !

Installation de la bouteille de gaz

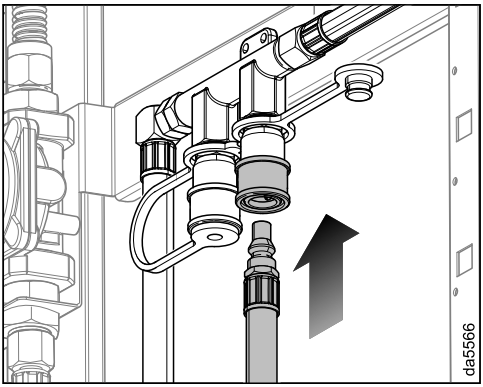
Placez la bouteille de gaz dans l'armoire basse après l'avoir raccordée.



- Installez la bouteille de gaz dans le support de bouteille de gaz.

Raccordement au module Fire

- Si vous souhaitez utiliser le raccordement au gaz du module Fire, faites passer le tuyau de raccordement de gaz à raccord rapide Miele EasyLink dans l'armoire du gril.



- Retirez le capuchon de protection de l'un des raccords du distributeur double Miele EasySplit.
- Enfoncez le tuyau et enclenchez-le fermement.

Premier nettoyage du module

- Avant la première utilisation, nettoyez les surfaces suivantes avec une éponge légèrement humide, du détergent et de l'eau chaude.
- Plan de cuisson et supports de casseroles
- Parois latérales intérieures des tiroirs
- Plaques de fond
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.
- Rincez les éléments détachables des brûleurs avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Séchez-les et assemblez les brûleurs (voir chapitre "Installation").

Test d'étanchéité au gaz

⚠ Danger !
Lors du test d'étanchéité, n'utilisez pas de flamme nue.
Pendant le test d'étanchéité, assurez-vous de l'absence de flammes nues ou d'étincelles.

⚠ Danger !
Les fuites de gaz peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
En présence d'une fuite de gaz, n'utilisez pas le plan de cuisson.

Avant toute utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz au niveau des composants de l'installation.

L'étanchéité au gaz doit toujours être testée dans les cas suivants :

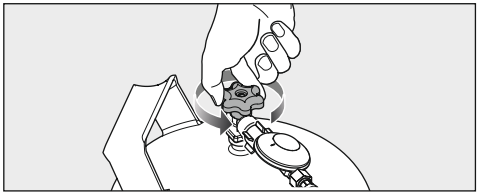
- Après le remplacement d'une bouteille de gaz
- Après le montage ou le démontage d'un composant conduisant du gaz
- Avant chaque utilisation

Vérifiez au minimum l'étanchéité au gaz des raccords suivants :

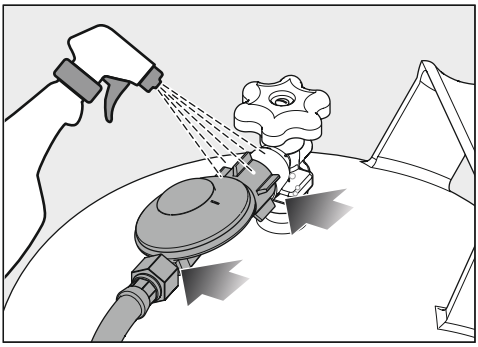
- Raccord entre le régulateur de pression de gaz et la vanne de la bouteille de gaz
- Raccord entre le tuyau de raccordement de gaz et le régulateur de pression de gaz
- En cas de raccordement au module Fire, le raccord au distributeur double et tous les autres raccords du module Fire. Respectez le mode d'emploi du module Fire.

Conseil : Utilisez un traceur moussant adéquat (par ex. selon DIN EN 14291) comme liquide de test.

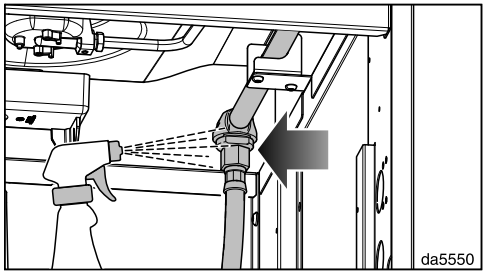
- Débranchez le plan de cuisson de l'alimentation électrique.



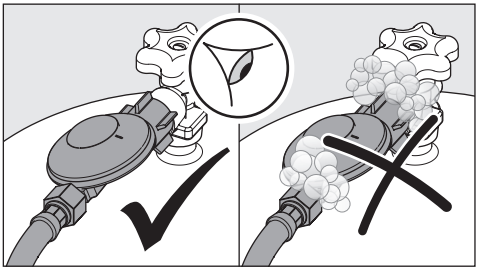
- Ouvrez complètement la vanne de la bouteille de gaz.



- Appliquez le liquide de test sur le raccord entre le régulateur de pression de gaz et la vanne de la bouteille de gaz.
- Appliquez le liquide de test sur le raccord entre le tuyau de raccordement de gaz et le régulateur de pression de gaz.



- Appliquez le liquide de test sur le raccord au plan de cuisson.



- Vérifiez chaque raccord à la recherche de bulles qui se formeraient sur le liquide de test. Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement la vanne de la bouteille de gaz.
- En cas de fuite, resserrez le raccord concerné et répétez le test d'étanchéité au gaz.
- Si la fuite persiste, fermez immédiatement la vanne de la bouteille de gaz.
- Faites inspecter l'installation par un technicien agréé.

Première mise en service du plan de cuisson

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

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

Contrôle du fonctionnement

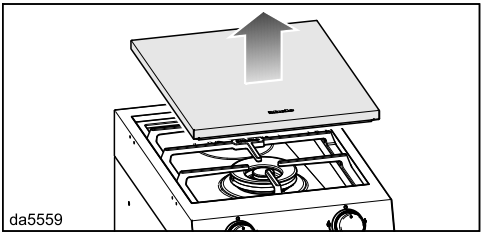
- Après l'encastrement, vérifiez le comportement de la flamme en mettant en service tous les brûleurs :

- En position de réglage faible, la flamme du gaz ne doit pas s'éteindre, même lorsque le bouton est tourné rapidement du réglage fort au réglage faible.
- En position de réglage fort, la flamme du gaz doit brûler avec un cœur de flamme nettement visible.

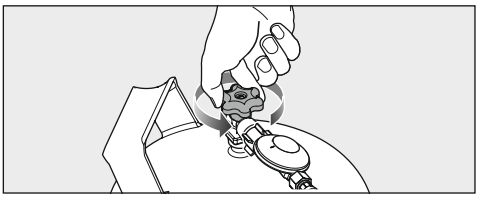
⚠ Danger !
Les buses à gaz et les ouvertures des brûleurs peuvent être salies, par ex. par des toiles d'araignée, ce qui peut entraîner une répartition inégale du gaz. À l'allumage des brûleurs, il peut ainsi y avoir un retour de flamme.
Avant chaque utilisation, vérifiez que les buses à gaz et les ouvertures des brûleurs sont exemptes de salissure. Nettoyez-les le cas échéant.

L'humidité sur les brûleurs peut entraîner un dysfonctionnement.
Veillez à ce que les brûleurs soient secs avant toute utilisation. Retirez les pièces desserrées des brûleurs. Séchez les pièces et le plan de cuisson, par ex. avec du papier absorbant.

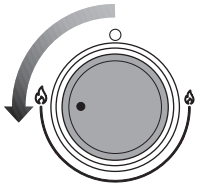
Allumage des brûleurs



- Enlevez le couvercle du plan de cuisson.
- Assurez-vous que les boutons des brûleurs se trouvent dans la position ◯.



- Ouvrez l'arrivée de gaz.



- Tournez le bouton du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position de départ ◯ à la position 🔥 (flamme maximale). L'électrode d'allumage "clique" et allume le gaz.

Lorsqu'un bouton est actionné, une étincelle se forme automatiquement sur tous les brûleurs. Cela est normal et n'indique pas un défaut de l'appareil.

- Dès qu'une flamme est visible et que le bouton s'éclaire en jaune, vous pouvez relâcher le bouton.
- Si le brûleur ne s'est pas allumé, tournez le bouton sur la position ◯ Brûleur éteint. Maintenez éventuellement plus longtemps le bouton enfoncé lors d'une deuxième tentative d'allumage.

⚠ Risque d'incendie lié à la surchauffe des aliments.
Les aliments non surveillés peuvent surchauffer et s'enflammer.
Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

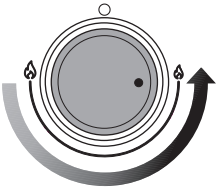
Allumage en cas de panne d'électricité

En cas de panne d'électricité, vous pouvez allumer la flamme manuellement, par ex. à l'aide d'une allumette.

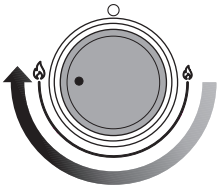
- Appuyez sur le bouton et tournez-le vers la gauche sur le symbole de la plus grande flamme.

- Maintenez la pression sur le bouton et enflammez le mélange air-gaz à l'aide d'une allumette.
- Maintenez la pression sur le bouton pendant cinq à dix secondes, puis relâchez.

Réglage des brûleurs



- Tournez le bouton du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la puissance du brûleur. Le réglage le plus faible se trouve sur la position (flamme minimale).



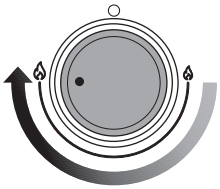
- Tournez le bouton du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance du brûleur. Le réglage le plus élevé se trouve sur la position (flamme maximale).

Sécurité d'allumage

Votre plan de cuisson est équipé d'une sécurité d'allumage thermoélectrique. Lorsque la flamme du gaz s'éteint, par exemple en cas de surchauffe des aliments ou en cas de courant d'air, l'arrivée de gaz est verrouillée. Cela empêche toute fuite de gaz. Tournez le bouton sur la position ◯ pour continuer à utiliser le brûleur.

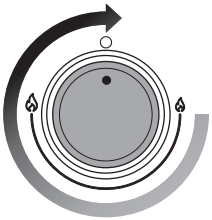
La sécurité d'allumage thermoélectrique fonctionne indépendamment de l'alimentation électrique : elle est également active en cas d'utilisation du plan de cuisson lors d'une panne d'électricité.

Extinction des brûleurs



- Tournez le bouton du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position (flamme maximale).
- Appuyez sur le bouton du brûleur et maintenez-le enfoncé.

Il se peut que vous entendiez le clic des électrodes d'allumage. Cela est normal et n'indique pas un défaut de l'appareil.



- Tournez le bouton du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ◯.

Le bouton s'éclaire en blanc. Si vous éteignez les deux brûleurs, le bouton s'éteint.

Après utilisation

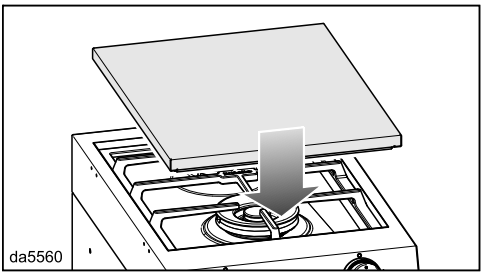
Fermeture de l'arrivée de gaz

- Fermez la vanne de la bouteille de gaz après chaque utilisation.

Mise en place du couvercle

Utilisez le couvercle pour protéger le plan de cuisson des intempéries, des salissures et des dommages.

Ne mettez en place le couvercle qu'une fois tous les brûleurs éteints et le plan de cuisson refroidi.



- Mettez le couvercle en place.

Diamètre minimum du fond de la batterie de cuisine [cm]	
Brûleur normal	12
Grand brûleur	15

Diamètre maximal du haut de la batterie de cuisine [cm]	
Brûleur normal	24
Grand brûleur casseroles/ poêles	26
Grand brûleur poêle wok	40

- Choisissez la batterie de cuisine de sorte qu'elle soit adaptée au brûleur : grand diamètre = grand brûleur petit diamètre = petit brûleur
- Respectez les dimensions indiquées dans le tableau. L'utilisation de casseroles trop grandes peut entraîner des blessures et des dommages dus aux gaz chauds qui s'échappent vers l'extérieur. Utiliser des casseroles de la dimension adéquate augmente l'efficacité du processus de cuisson. Les casseroles dont le diamètre est inférieur à celui du support de casseroles et celles qui ne sont pas stables sur le support (sans vacillement) représentent un danger et ne doivent pas être utilisées.
- Contrairement aux casseroles utilisées sur un plan de cuisson électrique, le fond des casseroles utilisées sur un plan de cuisson au gaz ne doit pas être plat pour obtenir de bons résultats.
- Lors de l'achat des poêles et casseroles, n'oubliez pas que ce n'est généralement pas le diamètre du fond, mais le diamètre supérieur qui est indiqué.
- Vous pouvez utiliser n'importe quelle batterie de cuisine résistante à la chaleur.
- Préférez une batterie de cuisine à fond épais, car elle répartit bien la chaleur. Lorsque le fond est mince, les aliments peuvent être surchauffés par endroits. Il faut donc les remuer souvent.
- Placez toujours la batterie de cuisine sur les supports de casseroles fournis. Il est interdit de poser directement la batterie de cuisine sur le brûleur.
- Placez la batterie de cuisine sur le support de casseroles de façon à ce qu'elle ne puisse pas se renverser. Un effet de basculement minime peut subsister.



- N'utilisez pas de casserole ou de poêle à fond surélevé.

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.
Au terme de la cuisson, la surface de la zone de cuisson, les supports de casseroles et les brûleurs sont chauds.
Laissez refroidir le plan de cuisson avant de le nettoyer.

Plusieurs substances peuvent attaquer la surface et entraîner des dommages matériels.
Parmi les substances nocives, on compte notamment les détergents non appropriés, les huiles et graisses, les condiments tels que les marinades ou la moutarde, l'alcool et autres restes de boissons, les résidus d'origine animale, les résines, les acides et autres substances chimiques.
Éliminez toujours les salissures immédiatement.
Pour le nettoyage, utilisez uniquement des détergents doux appropriés.
Un nettoyage approprié régulier vous permettra de considérablement contribuer au maintien des fonctionnalités et de l'aspect de votre gril.

En cas d'éclaboussure lors de la cuisson, une décoloration peut apparaître sur les pièces des brûleurs.
Nettoyez aussitôt les salissures et les projections de sucre ou de sel.

Toutes les surfaces du module sont sensibles aux rayures.
N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif.

Appuyer sur le bouton produit une étincelle au niveau de l'électrode d'allumage. N'appuyez pas sur le bouton quand vous nettoyez ou touchez la zone de l'électrode d'allumage.

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore
- de produits de lavage anticalcaires
- de détachants et produits antirouille
- de détergents abrasifs ou destinés à polir, comme de la poudre ou de la crème à récurer ou des pierres de nettoyage
- de détergents contenant des solvants
- de nettoyants pour lave-vaisselle
- de brosses dures abrasives
- d'éponges abrasives
- de chiffons de nettoyage abrasifs
- de gommes détachantes
- de nettoyants pour four
- de nettoyants pour le verre
- de racloirs à lame aiguisée

Nettoyage du renfoncement en inox

- Nettoyez le renfoncement en inox avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Faites ramollir les salissures tenaces au préalable. Le cas échéant, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge double-face.
- Séchez le renfoncement en inox avec un chiffon doux et propre.

Nettoyage des boutons

- Nettoyez les boutons avec un carré vaisselle, un peu de liquide vaisselle main et de l'eau chaude.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage des supports de casseroles

- Retirez le support de casseroles.
- Enlevez toutes les salissures grossières avec un chiffon humide et faites ramollir les salissures plus tenaces au préalable.
- Nettoyez le support de casseroles avec un chiffon, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude. Ne mettez pas le support de casseroles au lave-vaisselle.
- Séchez le support de casseroles à l'aide d'un chiffon propre.

Nettoyage des brûleurs

Ne nettoyez jamais les pièces des brûleurs au lave-vaisselle.

La surface du couvercle de brûleur deviendra plus mate au fil du temps. C'est tout à fait normal et cela ne signifie pas que le matériau est endommagé.

- Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez-les uniquement à la main, à l'aide d'une éponge, d'un peu de liquide vaisselle et d'eau chaude.
- Nettoyez les éventuelles salissures sur toutes les buses de sortie de flammes.

⚠ Risque d'explosion.
Si les orifices de sortie de flamme sont obstrués, des gaz non brûlés peuvent s'accumuler dans le boîtier en dessous et exploser. Cette situation risque d'endommager l'appareil et de blesser des personnes.
Assurez-vous que les orifices de sortie de flamme sont toujours propres et sans obstruction.

- Essuyez les pièces non amovibles du brûleur à l'aide d'un chiffon humide.
- Essuyez l'électrode d'allumage et le thermo-couple avec précaution, à l'aide d'un chiffon bien essoré.

L'électrode d'allumage ne doit pas être mouillée, sinon l'étincelle d'allumage ne peut pas se former.

- Pour finir, séchez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon propre. Veillez à bien sécher les orifices des flammes.
- Réassemblez le brûleur, voir chapitre "Installation".

Contrôle du fonctionnement

- Après l'encastrement, vérifiez le comportement de la flamme en mettant en service tous les brûleurs :

- En position de réglage faible, la flamme du gaz ne doit pas s'éteindre, même lorsque le bouton est tourné rapidement du réglage fort au réglage faible.
- En position de réglage fort, la flamme du gaz doit brûler avec un cœur de flamme nettement visible.

Nettoyage de l'armoire basse

- Nettoyez les surfaces intérieures et extérieures de l'armoire basse, les tiroirs et les plaques de fond avec un carré vaisselle, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude. Faites ramollir les salissures tenaces au préalable.
- Séchez ensuite les surfaces à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Nettoyage et entretien des charnières de porte et des rails

Il n'est pas nécessaire d'entretenir les charnières de porte et les rails des tiroirs. Les rails des tiroirs sont recouverts d'un lubrifiant permanent qui ne doit pas être retiré. N'appliquez pas de lubrifiant sur les rails.

N'utilisez ni eau ni produit de lavage pour l'entretien des charnières de porte et des tiroirs.

- Éliminez le plus gros des salissures avec un chiffon sec.

Remplacement du tuyau de raccordement de gaz

Remplacez le tuyau de raccordement de gaz si les règlements nationaux et/ou leur application l'exigent ou en présence de porosités ou de défauts, ou au plus tard dix ans après la date de production.

Stockage du module

- Fermez la vanne de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Après utilisation, protégez votre module des intempéries en le couvrant avec le capot de protection WeatherShield (accessoire en option). Assurez-vous que le plan de cuisson a complètement refroidi et qu'il n'y a plus d'humidité résiduelle avant de poser le capot de protection.

L'humidité peut entraîner une corrosion de l'appareil.

Séchez le plan de cuisson et les éléments des brûleurs avant de mettre le couvercle en place, par ex. avec du papier absorbant.

Si le module doit rester longtemps sans fonctionner, retirez les pièces amovibles des brûleurs et stockez-les dans l'armoire basse.

- Si vous ne retirez pas la bouteille de gaz du module, le module doit être stocké dans un endroit bien ventilé à l'air libre.
- Si vous entreposez le module à l'intérieur, séparez-le de la bouteille de gaz et retirez-la du module. Entreposez la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé à l'air libre.

Problème	Cause et dépannage
Le brûleur ne s'allume pas lors de la première mise en service ou après une longue période d'arrêt.	L'arrivée de gaz n'est pas ouverte. ■ Ouvrez l'arrivée de gaz.
	Il y a peut-être de l'air dans la conduite de gaz. ■ Répétez le processus d'allumage plusieurs fois si nécessaire. Observez les indications du chapitre "Allumage du brûleur".
	La réserve de gaz est épuisée. ■ Remplacez la bouteille de gaz ou faites-la remplir.
	Il y a peut-être une fuite de gaz. ■ Fermez immédiatement l'arrivée de gaz. ■ Réalisez un test d'étanchéité, voir chapitre "Test d'étanchéité au gaz".
	Une anomalie s'est produite. ■ Appelez le service après-vente.
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.	Il y a peut-être une fuite de gaz. ■ Fermez immédiatement l'arrivée de gaz. ■ Réalisez un test d'étanchéité, voir chapitre "Test d'étanchéité au gaz".
	Le brûleur n'est pas correctement installé. ■ Montez correctement le brûleur.
	L'arrivée de gaz n'est pas ouverte. ■ Ouvrez l'arrivée de gaz.
	Le brûleur est humide et/ou sale. ■ Nettoyez et séchez le brûleur.
	Les orifices de flammes sont bouchés et/ou humides. ■ Nettoyez et séchez les orifices de flammes.
	La réserve de gaz est épuisée. ■ Remplacez la bouteille de gaz ou faites-la remplir.
	Une anomalie s'est produite. ■ Appelez le service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
La flamme de gaz s'éteint après l'allumage.	Les flammes ne touchent pas le thermo-couple, il n'est pas assez chaud : Les pièces du brûleur ne sont pas placées correctement. ■ Placez les pièces du brûleur correctement.
	Le thermo-couple est encrassé. ■ Éliminez les salissures.
La flamme du gaz varie.	Les pièces du brûleur ne sont pas placées correctement. ■ Placez les pièces du brûleur correctement.
	La tête du brûleur ou les trous du couvercle du brûleur sont encrassés. ■ Éliminez les salissures.
La flamme de gaz s'éteint pendant le fonctionnement.	Le brûleur n'est pas correctement monté. ■ Montez correctement le brûleur.
	La réserve de gaz est épuisée. ■ Remplacez la bouteille de gaz ou faites-la remplir.
Le dispositif d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas.	L'électrode d'allumage ou le brûleur est sale. ■ Éliminez les salissures.
	Le(s) disjoncteur(s) de l'installation domestique s'est(se sont) déclenché(s). ■ Contactez si nécessaire un électricien professionnel ou le service après-vente Miele.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

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

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

Vous trouverez toutes les coordonnées du service après-vente Miele à la fin de ce document.

Veuillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication (No fab.). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve à l'intérieur du module.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Caractéristiques techniques

Tension de raccordement du bloc d'alimentation	CA 230 V
Fréquence	50/60 Hz
Tension de sortie du bloc d'alimentation	12 V CC
Puissance maximale du bloc d'alimentation	16 W
Type de bloc d'alimentation	Meanwell : OWA-60E-12MIE
Longueur du câble d'alimentation secteur	1,6 m
Consommation électrique	max. 16 W
Puissance maximale du grand brûleur	4,2 kW
Puissance minimale du grand brûleur	1,5 kW
Puissance maximale du brûleur normal	3,0 kW
Puissance minimale du brûleur normal	1,0 kW
Type de gaz	Butane (G30), propane (G31), I3B/P
Diamètre de l'ouverture de buse, grand brûleur "99"	0,9 mm
Diamètre de l'ouverture de buse, brûleur normal "78"	0,78 mm
Régulateur de pression de gaz, pression de sortie	50 mbar
Le régulateur de pression de gaz est conforme à la directive	EN 16129
Tuyau de raccordement de gaz, longueur	1,0 m
Tuyau de raccordement de gaz, diamètre	6,3 mm
Tuyau de raccordement de gaz, pression de service max.	10 bar
Le tuyau de raccordement de gaz est conforme à la directive	EN 16436
Température ambiante minimale	–20 °C
Température ambiante maximale	+45 °C
Température de stockage minimale	–40 °C
Température de stockage maximale	+65,5 °C
Marques de conformité délivrées	Voir plaque signalétique
Poids OCD1216L (avec plaques de fond)	42 kg
Poids OCP1216L (avec tiroirs)	53 kg

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

Miele

OCD1216L, OCP1216L

fr-CH

M.-Nr. 12 928 770 / 08