

Mode d'emploi et instructions de montage

Barbecue à chaleur de voûte Sear Pro



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ces instructions de montage avant la mise en place, l'installation et la mise en service. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	4	Extinction du brûleur.....	28
Durabilité et protection de l'environnement	11	Test d'étanchéité au gaz.....	28
Présentation	13	Utilisation	30
Votre barbecue à chaleur de voûte Sear Pro	13	Réglage de la hauteur de la grille	30
Boutons.....	14	Extraction du tiroir avec gril	30
Brûleur en céramique.....	14	Retrait de la grille	30
Grille de cuisson	14	Retrait du tiroir avec gril	30
Bac collecteur	15	Retrait de la protection anti-gouttes et thermique	31
Balance pour bouteilles de gaz GasBuddy	15	Mise en place de la pierre de cuisson et à pizza Gourmet	31
Éléments fournis	15	Bon à savoir.....	32
Accessoires en option	16	Conseils pour la cuisson au gril..	32
Installation	17	Températures de cuisson au gril.	33
Conditions d'utilisation.....	17	Nettoyage et entretien	34
Lieu d'installation.....	17	Nettoyage des pièces au lave-vaisselle	34
Dimensions du module	18	Aperçu des intervalles de nettoyage et de maintenance.....	35
Combinaison du module de cuisine d'extérieur	19	Détergents à ne pas utiliser.....	36
Exemple de construction.....	20	Élimination des salissures normales.....	36
Consignes pour l'installation de la cuisine d'extérieur.....	21	Élimination des salissures incrustées.....	36
Déballage du barbecue.....	21	Pyrolyse	36
Transport du barbecue.....	22	Nettoyage du brûleur en céramique par pyrolyse	37
Retrait de la sécurité de transport ..	22	Nettoyage de la cheminée.....	37
Montage du barbecue	22	Nettoyage de la chambre de cuisson.....	37
Mise en place de la pile	23	Nettoyage de la grille de cuisson	37
Raccordement au gaz	23	Nettoyage du bac collecteur	38
Raccordement de la bouteille de gaz	24	Nettoyage des boutons.....	38
Débranchement du barbecue du distributeur double.....	25	Nettoyage de la protection anti-gouttes et thermique	38
Mise en service	26	Remplacement du tuyau de raccordement de gaz	38
Premier nettoyage du barbecue.....	26	Remplacement de la pile	39
Première mise en service du barbecue	26	Correction des problèmes	40
Brûlage des résidus.....	26	Comportement inattendu du gril	40
Allumage du brûleur	26	SAV	42
Allumage manuel du brûleur	27	Contact en cas d'anomalies	42
Réglage des brûleurs.....	27		

Table des matières

Plaque signalétique	42
Garantie	42
Déclaration de conformité	42
Caractéristiques techniques	43

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce barbecue 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 barbecue et de le raccorder. Le présent mode d'emploi fournit 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.

Utilisation conforme

- ▶ À utiliser exclusivement en plein air.
- ▶ Ce gril est destiné à une utilisation en extérieur, dans un environnement domestique ou similaire.
- ▶ Ce gril 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 gril que dans le cadre d'un usage domestique. N'utilisez le gril que pour griller des aliments. Tout autre type d'utilisation est proscrit.
- ▶ Risque d'incendie ! N'utilisez jamais le gril pour conserver et sécher des matériaux inflammables.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le gril en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le gril sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de telle sorte qu'elles puissent 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 gril.
- ▶ Le barbecue doit exclusivement être utilisé à moins de 2'000 m d'altitude.

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 gril. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le gril.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le gril 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 barbecue est utilisé, les surfaces comme l'habillage extérieur, les poignées et les éléments de commande deviennent chaudes.
Empêchez les enfants de toucher le barbecue pendant qu'il fonctionne. Empêchez-les aussi de le toucher après, tant qu'il est encore chaud.
- ▶ 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, de maintenance ou de réparation effectués de manière incorrecte peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur ou l'utilisatrice. Le fabricant décline toute responsabilité pour ces risques. Les travaux d'installation, de maintenance ou de réparation doivent impérativement être réalisés par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.
- ▶ Un gril endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un gril présentant des dommages.
- ▶ La garantie devient caduque si le barbecue n'est pas réparé par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.
- ▶ Nous recommandons de remplacer les pièces défectueuses par des pièces de rechange d'origine. Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine.
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par couper l'alimentation en gaz.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Risque d'incendie ! Risque de brûlure ! Ne couvrez pas les ouvertures d'aération pendant l'utilisation ainsi que lorsque l'appareil refroidit. Dépoussiérez-les régulièrement. Ne déposez aucun objet sur le barbecue.
- ▶ Si vous entreposez le gril 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 tuyau de raccordement de gaz ne doit pas entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (par ex. un tiroir) et ne doit pas être soumis à des contraintes mécaniques.
- ▶ Ne vaporisez pas d'aérosol à proximité du gril 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 tuyau de raccordement de gaz à distance des surfaces chaudes.
- ▶ Risque de brûlure ! N'utilisez jamais le barbecue si la céramique est endommagée. S'il est endommagé, faites remplacer le brûleur par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.
- ▶ Veillez à ne pas laisser d'accessoires tels que des thermosondes en permanence dans la chambre de cuisson. Ne contrôlez que ponctuellement la température des aliments à griller.

Installation conforme

AVERTISSEMENT

Les enfants et les adultes peuvent faire basculer le gril et subir des blessures graves ou mortelles.

- ▶ Risque d'incendie ! Cet appareil doit être maintenu à distance de substances inflammables pendant le fonctionnement. La distance minimale à respecter est de 60 cm de tous les côtés du gril. La distance minimale à respecter en hauteur est de 100 cm.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les composants peuvent avoir des bords tranchants et causer des blessures.

Portez des gants qui vous protègent contre les coupures pendant le montage.

► Le grill doit être installé sur un sol bien plat, solide et stable.

► Le barbecue doit être placé à l'horizontale avec une inclinaison maximale de 2°. Si le barbecue à chaleur de voûte est placé sur un module de cuisine d'extérieur Miele, il est possible de compenser les différences de hauteur en réglant les pieds.

► Ce grill ne peut être utilisé que sur des lieux d'installation immobiles. Toute utilisation sur des bateaux ou véhicules, par exemple, est interdite.

► Ce grill ne doit pas être utilisé dans ou à proximité immédiate d'un camping-car.


► Ne touchez pas aux éléments de commande lorsque vous transportez le barbecue. Cela peut les endommager.

Saisissez le barbecue par les poignées prévues à cet effet lorsque vous souhaitez le déplacer.

► Les raccords vissés protégés par du frein filet ne doivent pas être desserrés.

► Les surfaces telles que les façades en vinyle, les vitres, les pièces en plastique ou les matériaux isolants non résistants à la chaleur peuvent être endommagées par la chaleur. Veillez à ne pas utiliser le barbecue à proximité de tels matériaux.

Utilisation conforme

 Risque d'intoxication ! Risque d'explosion !

Si vous sentez du gaz :

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toutes les flammes nues.
- Si l'odeur persiste, ne vous approchez pas de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

 Risque d'intoxication !

N'utilisez jamais l'appareil dans des espaces intérieurs. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

Consignes de sécurité et mises en garde

Risque de brûlure !

Pendant le fonctionnement, le barbecue devient très chaud. Vous risquez de vous brûler sur des surfaces telles que l'habillage extérieur, la chambre de cuisson, les brûleurs, la grille, les aliments à griller, le bac collecteur et les accessoires.

Nous vous recommandons d'enfiler des gants pour le barbecue résistants à la chaleur lorsque vous effectuez des réglages sur le barbecue ainsi que lorsque vous placez des aliments à griller dans la chambre de cuisson chaude ou en retirez. Veuillez noter que l'utilisation du barbecue avec des gants pour le barbecue peut être limitée. Pour retirer la grille, le bac collecteur ou la protection thermique, utilisez le manche universel prévu à cet effet.

Pendant le fonctionnement du barbecue et après l'avoir éteint, veillez à ne pas toucher de pièces ou de surfaces chaudes. Ne laissez pas de vêtements ou d'objets inflammables entrer en contact avec celui-ci. Attendez que le barbecue ait refroidi.

- ▶ Ne jamais laisser le gril en fonctionnement sans surveillance !
- ▶ Risque de brûlure ! Ne vous penchez jamais sur le gril pendant qu'il fonctionne ! Protégez votre visage, vos cheveux, votre barbe ou moustache et vos vêtements. Les vêtements larges et non ajustés peuvent s'enflammer.
- ▶ Risque de brûlure ! La cheminée chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaude quelque temps après l'arrêt. Pendant le fonctionnement du barbecue et après l'avoir éteint, veillez à ne pas toucher de pièces ou de surfaces chaudes.
- ▶ Risque de brûlure ! Laissez refroidir la chambre de cuisson avant de la nettoyer à la main.
- ▶ 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 conservez pas de liquides et objets inflammables à proximité du gril.
- ▶ N'utilisez le gril que pour griller des aliments. Les vapeurs émanant de colles et plastiques chauffés ou de liquides et objets inflammables peuvent être nocives pour la santé. N'utilisez pas le gril pour le séchage ou la déshumidification de l'air.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées et se brisent très facilement. Pour mesurer la température des aliments, utilisez uniquement des thermosondes appropriées.
- ▶ N'adossez rien contre le gril et ne posez rien dessus.
- ▶ Ne déplacez pas le gril pendant le fonctionnement. Ne déplacez pas le gril une fois la bouteille de gaz installée.
- ▶ Veillez à ce que le barbecue et les graisses et liquides présents dans le bac collecteur aient refroidi avant de le déplacer. Videz régulièrement le bac collecteur, au plus tard après chaque utilisation.
- ▶ Après utilisation, protégez votre gril des intempéries en le couvrant avec le capot de protection WeatherShield (accessoire disponible à l'achat). Assurez-vous que le gril a complètement refroidi et qu'il n'y a plus d'humidité résiduelle avant de poser le couvercle de gril.
- ▶ Les surfaces en acier inoxydable présentent des traces d'utilisation dues aux intempéries et à l'utilisation comme surface de rangement et de travail. Cela n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement du module. Pour réduire au maximum les traces d'utilisation, manipulez les surfaces sensibles avec précaution.
- ▶ Pour éviter les blessures par écrasement, retirez toujours la grille de cuisson ainsi que le tiroir avec gril et la protection thermique à l'aide du manche universel fourni.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ni de jet d'eau pour nettoyer le gril.
- ▶ Risque de foudre. N'utilisez pas la cuisine d'extérieur pendant un orage.
- ▶ Évitez tout contact de l'eau (pluie, arroseur, tuyau d'arrosage, etc.) avec le brûleur en céramique. Si un brûleur en céramique est mouillé avant l'utilisation, de la vapeur se forme durant le fonctionnement et la pression générée peut provoquer des craquelures dans la céramique.
- ▶ Si les aliments à griller entrent en contact avec le brûleur en céramique, leur goût peut être altéré. Jetez ces aliments.
- ▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

Consignes de sécurité et mises en garde

Accessoires et pièces détachées

► Nous recommandons d'utiliser des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont ajoutées ou installées, les droits au titre de la garantie, de la garantie légale et/ou de la responsabilité du fait des produits peuvent devenir caduques.

► 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 barbecue.

Miele ne saurait être tenue pour responsable des dommages qui résulteraient du non-respect des présentes prescriptions de sécurité et mises en garde.

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.

Reprise des piles et des accumulateurs usagés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreuses piles et accumulateurs qui ne peuvent pas être jetés aux ordures ménagères après utilisation. Vous êtes dans l'obligation de retirer les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, et de les rapporter dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination (commerce par exemple), où ils peuvent être remis gratuitement. Avant de l'éliminer, isolez les contacts métalliques de la batterie avec du ruban adhésif pour éviter tout court-circuit. Les piles et les accumulateurs peuvent contenir des substances susceptibles de nuire à votre santé et à l'environnement.

L'étiquetage de la pile ou de l'accumulateur vous donne d'autres indications. Ceux contenant du lithium sont reconnaissable par l'étiquetage "Li-ion". Le container barré signifie que vous ne devez en aucun cas éliminer les piles et accumulateurs avec les ordures ménagères. Nous sommes tenus de vous informer de la remarque suivante : si le container barré s'accompagne d'un ou de plusieurs symboles chimiques, cela signifie que les piles et accumulateurs contiennent du plomb (Pb), du cadmium (Cd) et/ou du mercure (Hg).



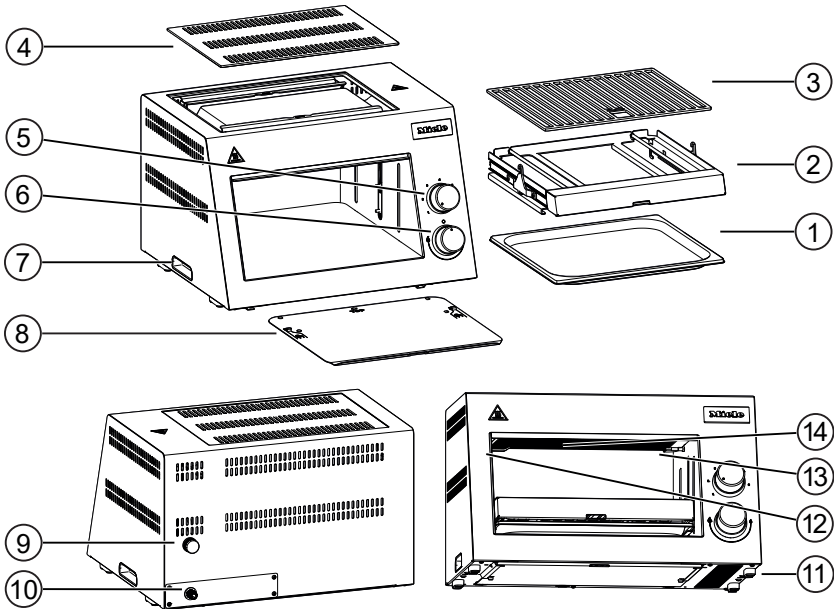
Les piles et accumulateurs usagés contiennent des matières premières importantes qui peuvent être recyclées. La collecte sélective des piles et accumulateurs usagés facilite leur traitement et leur recyclage.

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

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

Votre barbecue à chaleur de voûte Sear Pro



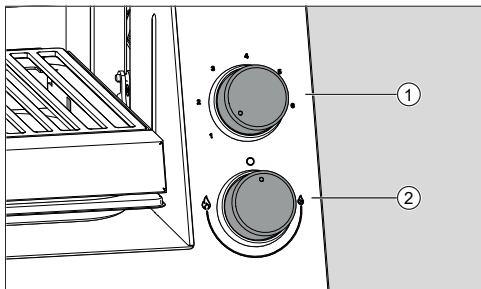
- ① Bac collecteur
- ② Tiroir avec gril réglable en hauteur
- ③ Grille de cuisson
- ④ Revêtement de cheminée
- ⑤ Bouton de réglage en hauteur
- ⑥ Bouton du brûleur
- ⑦ Poignée
- ⑧ Protection anti-gouttes et thermique
- ⑨ Transformateur d'allumage avec module de pile
- ⑩ Raccordement au gaz
- ⑪ Pieds réglables
- ⑫ Électrode d'allumage
- ⑬ Thermocouple
- ⑭ Brûleur en céramique

Présentation

Boutons

Le barbecue est équipé de différents boutons :

Le bouton du brûleur dispose d'une butée. Il ne doit pas être tourné au-delà de la butée.






① Bouton de réglage en hauteur

Ce bouton sert à régler la hauteur de la grille de cuisson. Les positions 1 à 6 servent notamment de repères pour les recettes.

② Bouton du brûleur

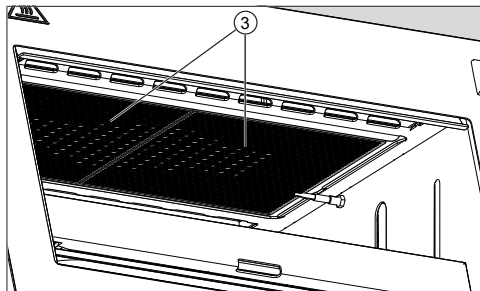
Ce bouton permet d'allumer, de régler et d'éteindre le brûleur.

	Brûleur éteint, arrivée de gaz fermée
	Flamme la plus forte
	Flamme la plus faible

Brûleur en céramique

Sur le dessus de la chambre de cuisson se trouve un brûleur avec deux éléments en céramique ③. Ce puissant brûleur peut générer des températures allant jusqu'à 850 °C en moins de trois minutes. Le brûleur a une puissance maximale de 6,3 kW (butane) ou 5,5 kW (propane).

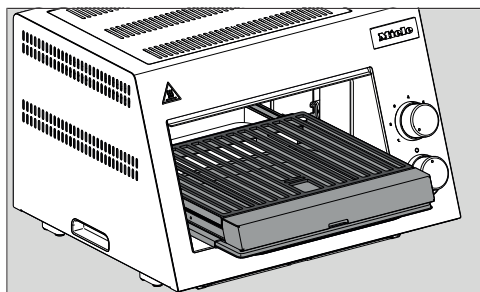
Le brûleur en céramique permet une répartition uniforme de la chaleur et une cuisson à haute température efficace et rapide. Cela permet par exemple aux steaks d'être grillés à l'extérieur et de rester tendres et juteux à l'intérieur.



Grille de cuisson

Le tiroir avec gril comprend une grille amovible en inox. Celle-ci peut être retirée à l'aide du manche universel Multi-Hero fourni. Utilisez également le manche universel pour sortir et rentrer le tiroir avec gril.

Juste en dessous de la grille se trouve le bac collecteur pour les liquides et graisses excédentaires.

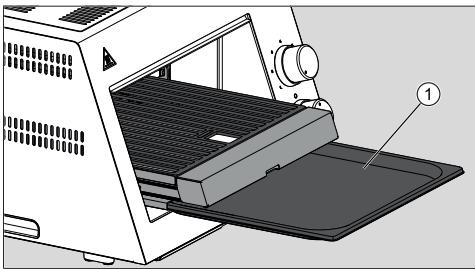


Bac collecteur

Le barbecue dispose d'un bac collecteur en inox.

Celui-ci se trouve directement dans la chambre de cuisson, sous la grille. Il fait partie intégrante du tiroir avec grill du barbecue. Le bac collecteur est conçu pour recueillir l'excès de liquide et de graisse pendant la cuisson, même lorsque le tiroir avec grill du barbecue est sorti.

Videz régulièrement le bac collecteur. Notez que les liquides dans le bac collecteur peuvent être chauds. Il est recommandé d'utiliser des gants pour le barbecue.



① Bac collecteur extractible

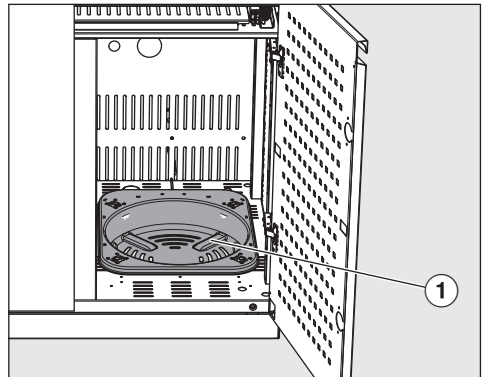
Balance pour bouteilles de gaz GasBuddy

La balance pour bouteilles de gaz, disponible en option, vous permet de surveiller à tout moment le niveau de remplissage de la bouteille de gaz raccordée. Le système GasBuddy pèse la bouteille de gaz avec précision et transmet les données collectées à l'application Miele* sur votre terminal mobile. Ainsi, vous savez à tout moment quand il est nécessaire de remplacer la bouteille de gaz – et vous évitez des interruptions intempestives pendant la cuisson.

Les modules de cuisine d'extérieur Miele disponibles en option peuvent être équipés du système GasBuddy. Le module Fire Pro est doté de ce système par défaut. Le niveau de remplissage de la bouteille de gaz peut être consulté sur l'écran du Fire Pro.

Fonction d'alerte automatique :

Dès que le niveau de remplissage de la bouteille de gaz descend en dessous d'une valeur seuil définie, un signal acoustique retentit et l'affichage du niveau de remplissage commence à clignoter à l'écran. Dans les réglages d'usine, la valeur seuil définie est de 20 %.



① Balance pour bouteilles de gaz GasBuddy

Éléments fournis

- Un mode d'emploi avec instructions de montage
- Un manche universel
- Une grille de cuisson en inox
- Un bac collecteur
- Un régulateur de pression de gaz et tuyau de raccordement de gaz
- Une pile AA

Présentation

Accessoires en option

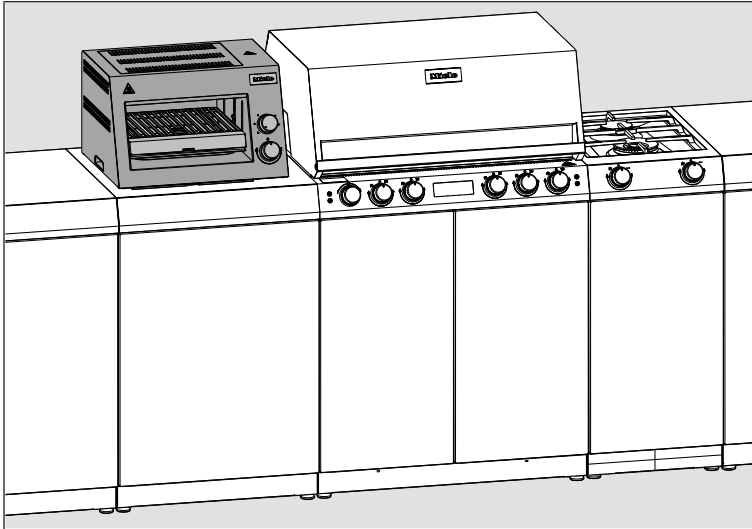
Des produits spécialement adaptés à la cuisine d'extérieur tels que des produits d'entretien et accessoires sont disponibles dans le shop en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou du revendeur Miele.

Pour accéder au shop en ligne Miele, cliquez sur le QR code suivant :



- Manche universel MultiHero (pour grille et tiroir avec gril)
- Pince pour barbecue
- Brosse pour grille
- Fourchette pour le barbecue
- Gants pour le barbecue
- Bac collecteur (pour les liquides et les graisses)
- Set pizza (composé d'une pierre de cuisson Gourmet et d'une pelle à pizza)
- Capot de protection (noir)
- Flexible de raccordement pour bouteilles de gaz de différentes longueurs
- Distributeur double pour raccordement au gaz
- OutdoorCleanSteel et OutdoorCareSteel pour le nettoyage des surfaces en inox
- Kit Micro-Cloth composé d'un chiffon multi-usages, d'un essuie-verres et d'un chiffon lustrant

Conditions d'utilisation



Le barbecue à chaleur de voûte peut être utilisé en combinaison avec d'autres produits de cuisine d'extérieur Miele. Si vous utilisez le barbecue à chaleur de voûte avec les produits Fire (barbecues à gaz), il est recommandé de maintenir une distance suffisante entre les appareils (au moins 50 mm). La bouteille de gaz du barbecue à chaleur de voûte peut soit être placée dans une armoire basse correspondante, soit être raccordée à une bouteille de gaz existante.

Lieu d'installation

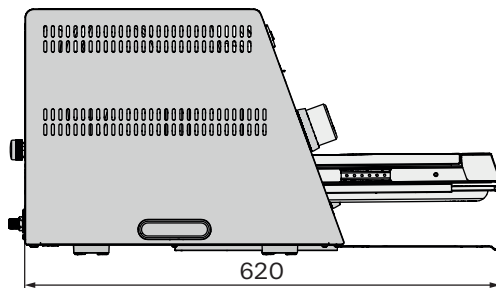
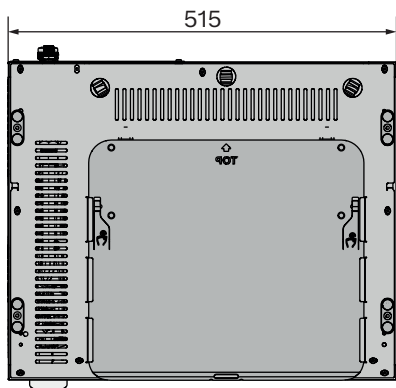
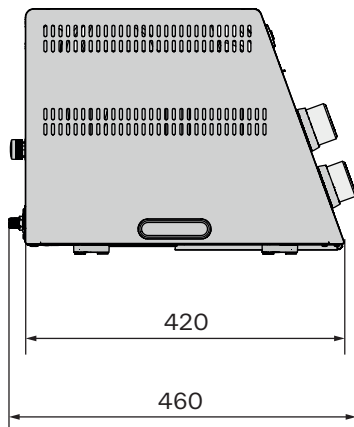
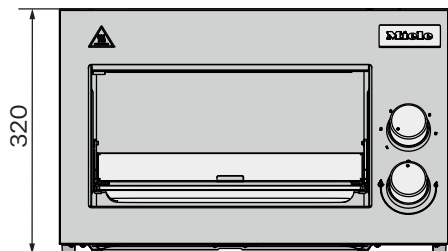
Ce gril ne doit être utilisé qu'en plein air et en surface où l'aération est naturelle. Il ne doit pas y avoir d'air stagnant sur le lieu d'installation afin de ne pas gêner l'évacuation du gaz et des produits de combustion.

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

En présence d'une toiture (par ex. un auvent ou une pergola), il faut disposer d'une hauteur utile minimale de 2,3 m sous le toit et ne pas avoir plus de deux parois latérales fermées.

Installation

Dimensions du module



Toutes les données sont exprimées en mm.

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

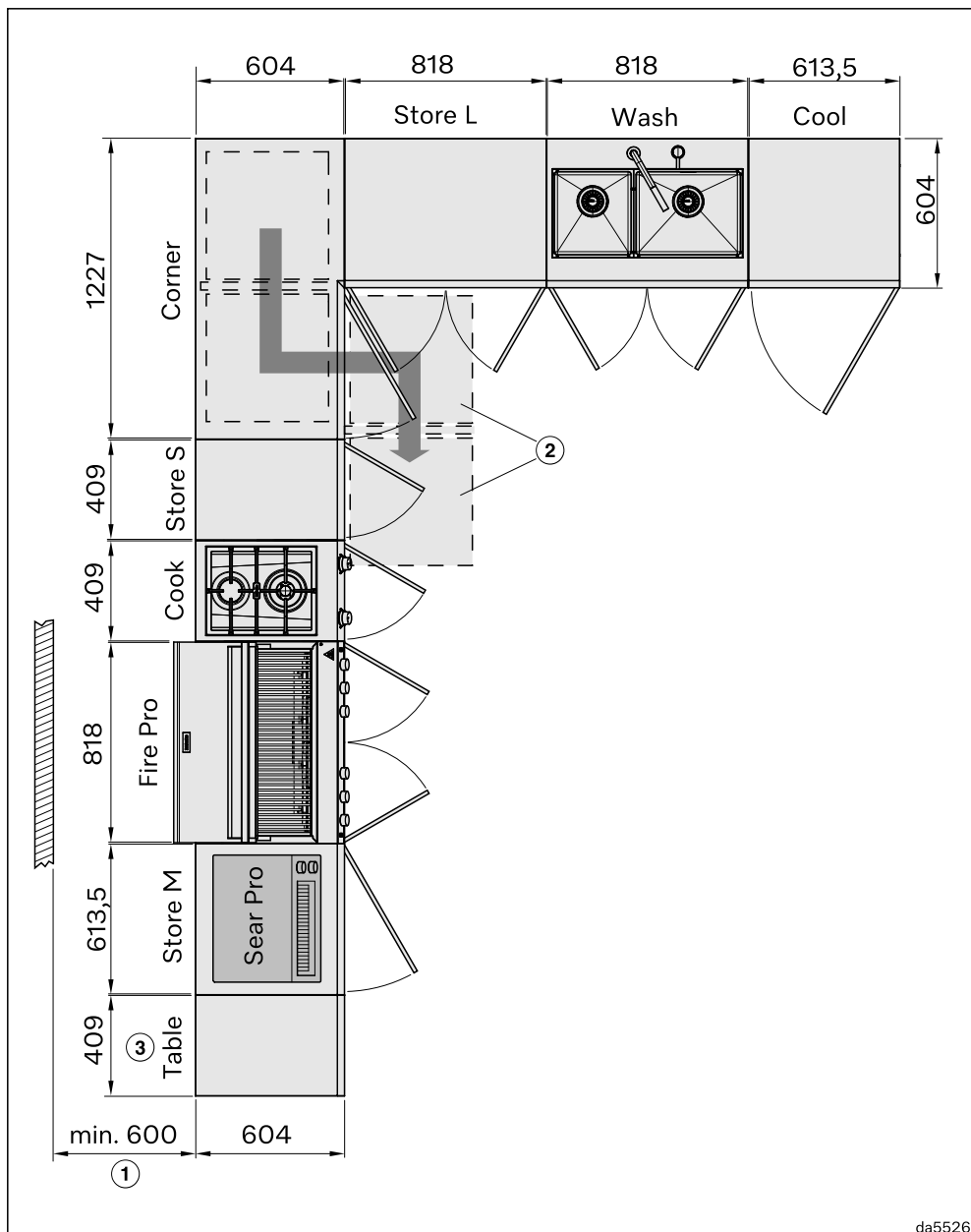
✓ = combinaison possible

×

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

Installation

Exemple de construction



da5526

- 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 pré-montés. 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 raccor-

dements au gaz, à l'électricité ou à l'eau. Ce faisant, vérifiez que les raccords peuvent être installés comme prévu.

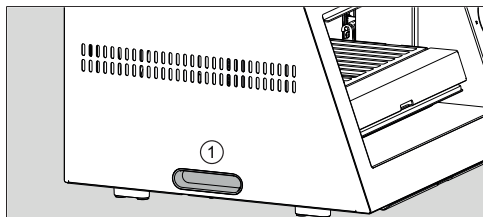
- **Montage des panneaux de socle en dernier** : n'apposez les panneaux de socle qu'une fois tous les modules correctement orientés et reliés les uns aux autres.
- **Détermination du point le plus élevé** : déterminez le point le plus élevé du lieu d'installation et orientez-y en hauteur le module destiné 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.
- **Utilisation correcte du niveau à bulle** : utilisez un niveau à bulle pour identifier les irrégularités du sol, mais ne le posez pas sur le couvercle de gril – cela peut affecter la précision des valeurs mesurées. Pour des résultats précis, posez le niveau à bulle, couvercle de gril ouvert, sur la surface au-dessus du bouton.
- **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.

Déballage du barbecue

- Retirez l'emballage.
- Enlevez les autocollants et films de protection.

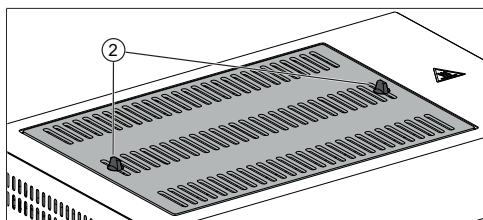
Installation

Transport du barbecue



- Saisissez le barbecue par les poignées (1) pour le transporter.

Retrait de la sécurité de transport



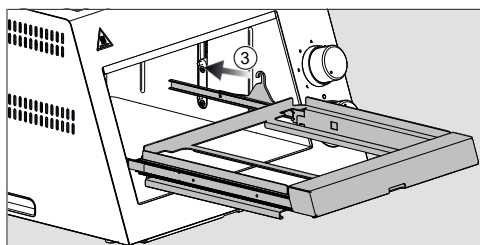
Le cache de la cheminée est fixé à l'aide de deux sécurités (2) pour le transport. Celles-ci doivent être retirées avant la mise en service.

- Enlevez les deux sécurités de transport.

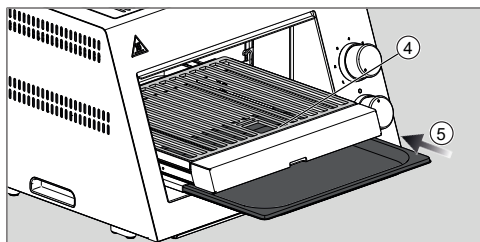
Montage du barbecue

Le tiroir avec gril, la grille, le bac collecteur et l'écran thermique sont emballés séparément. Insérez-les dans le barbecue comme suit.

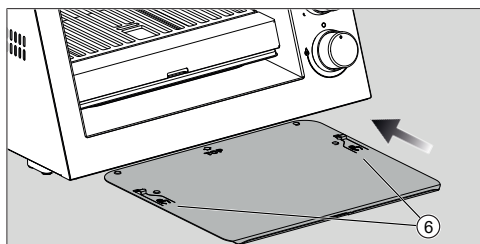
- Prenez en main le tiroir avec gril.
- Sortez les rails vers l'arrière jusqu'à la butée.
- Introduisez le tiroir avec gril tout droit dans la chambre de cuisson.



- Veillez à ce que les crochets s'enclenchent des deux côtés dans les supports prévus à cet effet (3).



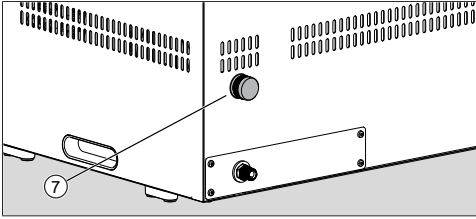
- Placez la grille en haut dans le tiroir avec gril (4).
- Glissez le bac collecteur dans les rails du tiroir avec gril (5).



- Prenez en main la protection anti-gouttes et thermique.
- Insérez la protection anti-gouttes et thermique dans les rails situés sous le barbecue.

L'inscription "TOP" est lisible. Les languettes d'ouverture (6) s'enclenchent.

Mise en place de la pile



- Ouvrez le couvercle du compartiment à pile ⑦ en tournant le capuchon dans le sens antihoraire.
- Insérez la pile AA fournie. Le symbole "+" est visible sur le capuchon du compartiment à pile.
- Fermez le compartiment à pile.

Raccordement au gaz

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

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 et surfaces chauds.

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

Selon le modèle, le raccordement au gaz est destiné à du gaz naturel ou du gaz liquéfié (propane et butane). Vérifiez les indications figurant sur la plaque signalétique.

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, nous vous recommandons d'utiliser des pièces de rechange d'origine Miele.

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 relié à une bouteille de gaz ne doit pas dépasser une longueur de 1,5 m.

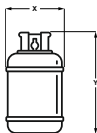
Les bouteilles de gaz doivent être dotées d'un dispositif de raccordement compatible avec le raccordement au gaz du gril.

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**. En cas d'installation d'un tiroir coulissant pour bouteilles de gaz (disponible en option), le volume maximal d'une bouteille de gaz à placer dans l'armoire basse est de **8 kg**.

Installation

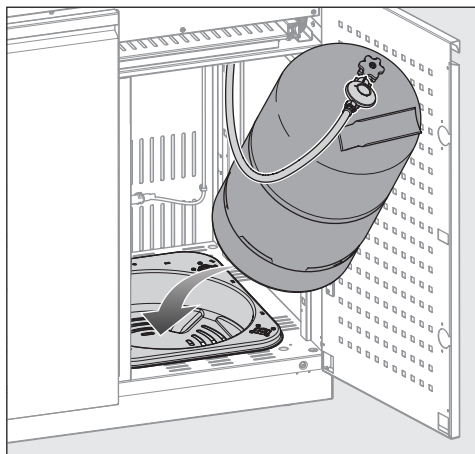
La bouteille de gaz doit être adaptée au support et reposer à plat sur le sol. Ci-après sont illustrés plusieurs modèles de bouteilles de gaz possibles, autorisés pour une installation dans l'armoire basse, y compris leurs dimensions.



Type de gaz	Charge	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

Une fois branchée au raccordement au gaz du barbecue, la bouteille de gaz doit être mise en place dans l'armoire basse.

La bouteille de gaz peut par exemple être installée dans l'armoire basse du Fire Pro. Utilisez un distributeur pour le raccordement au gaz. Il est également possible d'utiliser une armoire basse avec balance pour bouteilles de gaz disponible en option (par exemple le module de cuisine d'extérieur Store M de Miele).



- Soulevez la bouteille de gaz et posez-la dans le fond du boîtier sur la balance pour bouteilles de gaz.

Raccordement de la bouteille de gaz

La bouteille de gaz doit être raccordée au raccordement au gaz du barbecue avant toute utilisation. Veuillez noter que la bouteille de gaz doit être raccordée à l'extérieur de l'armoire basse du barbecue.

Outils nécessaires :

- Clé à fourche, ouverture 17 mm (SW 17) (non fournie)
- Clé pour bouteille de gaz (non fournie)

Conseil : L'application Miele vous accompagne tout au long du processus d'installation de la bouteille de gaz.

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

- Vissez le raccord du tuyau de raccordement de gaz sur le filetage du barbecue.
- Serrez ensuite le raccord vissé du tuyau de raccordement de gaz à l'aide d'une clé à fourche d'une ouverture de 17 mm (SW 17).

Veillez noter qu'il s'agit d'un filetage à gauche.

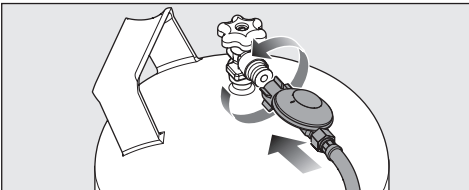
⚠ Fuite de gaz.

Si le tuyau de raccordement de gaz est trop serré, le raccord interne risque d'être endommagé ou de se desserrer. Il peut en résulter des fuites et des émanations de gaz. Utilisez uniquement des outils adaptés pour monter le tuyau de raccordement de gaz.

Respectez le couple de serrage (à la main) prescrit. Ne "forcez" pas au-delà de la première résistance perceptible.

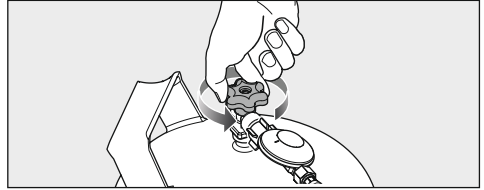
Après le montage, vérifiez l'étanchéité du raccord.

- Vissez le raccord du tuyau du régulateur de pression de gaz sur le raccord du barbecue. Pour ce faire, tournez le raccord dans le sens antihoraire. Veillez à ne pas tordre ni plier le tuyau.



- Vissez le raccord du 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 !



- Ouvrez l'arrivée de gaz. Pour ce faire, tournez lentement la vanne de la bouteille de gaz dans le sens antihoraire.

⚠ Danger !

Les fuites de gaz peuvent provoquer un incendie ou une explosion. Procédez à un test d'étanchéité avant de mettre en service le barbecue.

Débranchement du barbecue du distributeur double

⚠ Il existe un risque d'échappement de gaz.

Aucun tuyau ne doit être raccordé aux raccords inutilisés du distributeur double.

- Fermez la bouteille de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Dévissez le tuyau de raccordement de gaz du barbecue.
- Débranchez le tuyau de raccordement de gaz du distributeur double.

Mise en service

Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez que le tuyau de raccordement de gaz ne présente pas d'usure excessive ni de fissures.

Si le tuyau de raccordement de gaz est endommagé, faites-le remplacer avant la prochaine utilisation.

Premier nettoyage du barbecue

- Avant la première utilisation, passez un chiffon humide sur les pièces suivantes :
 - Intérieur de la chambre de cuisson
 - Grille de cuisson
- Séchez les pièces.

Première mise en service du barbecue

Lors de la première utilisation du barbecue, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Ces odeurs diminueront à la prochaine utilisation du barbecue avant de disparaître complètement.

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.

Brûlage des résidus

Avant de commencer votre cuisson, il est recommandé de procéder à un brûlage. Cela permettra d'éliminer les résidus de production.

- Allumez le brûleur en céramique et faites-le fonctionner pendant 20 minutes à la puissance maximale.

Allumage du brûleur

⚠ Danger !

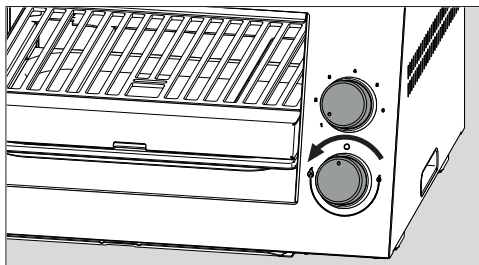
Les fuites de gaz peuvent provoquer un incendie ou une explosion.


Procédez à un test d'étanchéité avant de mettre en service le gril.

⚠ Lorsque le gaz s'enflamme, il se produit toujours une petite déflagration.

Ne vous tenez jamais directement devant le barbecue lors de l'allumage. Ne regardez pas dans la chambre de cuisson du barbecue.

- Assurez-vous que le bouton du brûleur se trouve dans la position ○.
- Ouvrez l'arrivée de gaz (vanne sur la bouteille de gaz).



- Allumez le bouton du brûleur.
- Tournez le bouton, en le maintenant enfoncé, dans le sens antihoraire, de la position initiale ○ à la position  (flamme maximale).

Cela génère une étincelle. Un claquement se fait entendre.

Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le gaz qui s'échappe s'enflamme (en quelques secondes). Si le brûleur ne s'allume pas au bout de cinq secondes, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position initiale ○.

Attendez quelques minutes et répétez l'opération. Allumez sinon le barbecue manuellement.

Allumage manuel du brûleur

Vous pouvez allumer le barbecue manuellement. Cela peut s'avérer nécessaire en cas de conditions météorologiques défavorables, comme un vent violent, ou lorsque la pile du module d'allumage est déchargée.

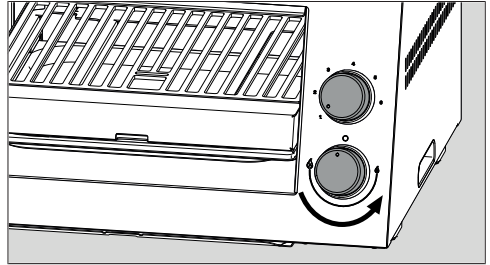
- Pour ce faire, appuyez sur le bouton d'allumage du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire.

La conduite de gaz est ouverte et le gaz s'écoule dans la chambre de combustion.

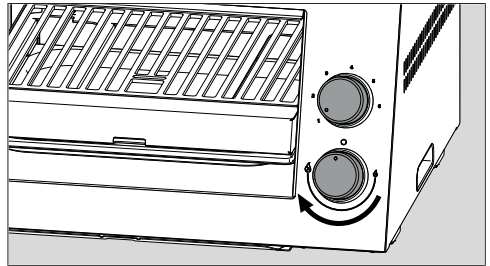
- Allumez le gaz à l'aide d'un briquet long. Pour ce faire, placez le briquet directement sous les éléments en céramique.

Le barbecue est maintenant allumé. La température peut être réglée comme d'habitude avec le bouton du brûleur.

Réglage des brûleurs



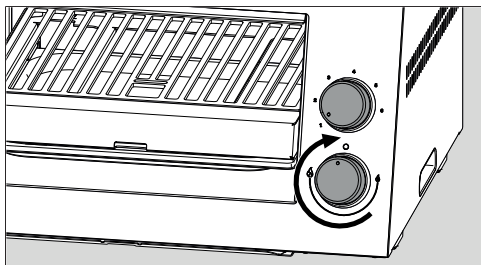
- Tournez le bouton du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la puissance du brûleur. Le réglage le plus faible se trouve sur la position ♁ (flamme minimale).



- 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).

Mise en service

Extinction du brûleur



- Tournez le bouton du brûleur dans le sens horaire pour le ramener à sa position initiale ○.

Le brûleur est maintenant éteint.

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 gril.

L'étanchéité au gaz doit être vérifiée avant d'allumer le barbecue. Ce contrôle permet de déterminer s'il y a une fuite de gaz au niveau des composants de l'installation de gaz.

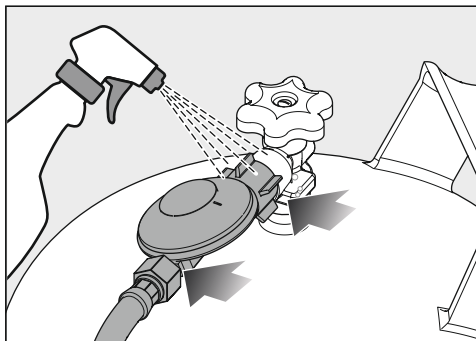
L'étanchéité au gaz doit toujours être testée dans les cas suivants :

- Après le remplacement d'une bouteille de gaz.
- Avant chaque utilisation du barbecue.

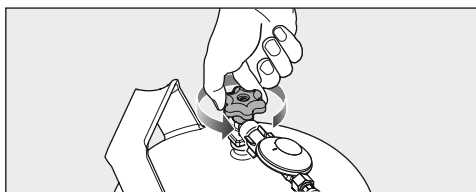
L'étanchéité au gaz des raccords suivants doit au moins être vérifiée :

- 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
- Raccord entre le régulateur de pression de gaz et le collecteur de distribution de gaz, le cas échéant

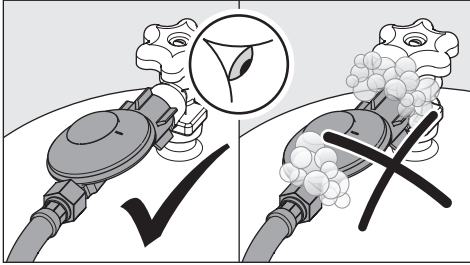
Conseil : Utilisez un traceur moussant adéquat (par ex. selon DIN EN 14291) comme liquide de test.



- 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.



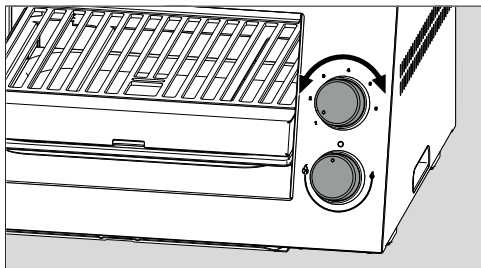
- Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.



- Procédez à une inspection visuelle de la bouteille de gaz. Si des bulles se forment sur le liquide de test, cela signifie qu'il y a une fuite. Le cas échéant, fermez immédiatement la vanne de la bouteille de gaz.
- Procédez à une inspection visuelle du raccordement au gaz du barbecue. Si des bulles se forment sur le liquide de test, cela signifie qu'il y a une fuite. Le cas échéant, 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.
- N'utilisez pas le barbecue tant qu'il présente des fuites !

Utilisation

Réglage de la hauteur de la grille




- Appuyez légèrement sur le bouton supérieur et réglez la hauteur souhaitée.

Le niveau 1 correspond à la position la plus basse et le niveau 6 à la position la plus haute.

La grille est réglable entre les positions 1 et 6. Le bouton s'enclenche une fois relâché.

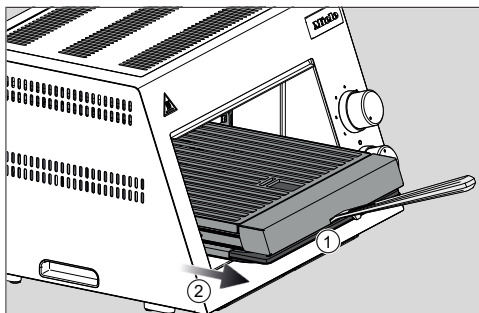
Il se peut que le bouton reste dans une position intermédiaire lorsqu'il est relâché et qu'il ne s'enclenche pas. Tournez légèrement le bouton jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Extraction du tiroir avec grill

 **Risque de brûlure !** Manipulez le tiroir et le bac collecteur avec précaution pour éviter que les liquides ne débordent.

Assurez-vous que le tiroir et le bac collecteur ont refroidi lorsque vous les retirez manuellement.

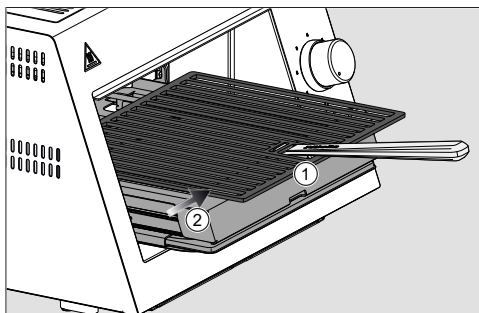
Utilisez le manche universel pour extraire le tiroir avec grill.



- Approchez le manche universel de l'encoche centrale ① du tiroir.
- Tirez le tiroir avec grill vers l'avant ②.

Retrait de la grille

La grille peut être retirée aussi bien lorsque le tiroir avec grill est rentré que lorsqu'il est sorti.

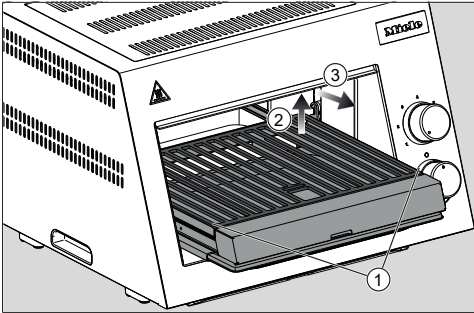


- Introduisez le manche universel dans l'ouverture ① de la grille.
- Soulevez la grille hors du tiroir avec grill à l'aide du manche universel ②.

Veillez à soulever la grille à l'horizontale pour la sortir du tiroir avec grill, surtout si des aliments s'y trouvent.

Retrait du tiroir avec grill

Le tiroir avec grill est plus facile à retirer une fois sorti.



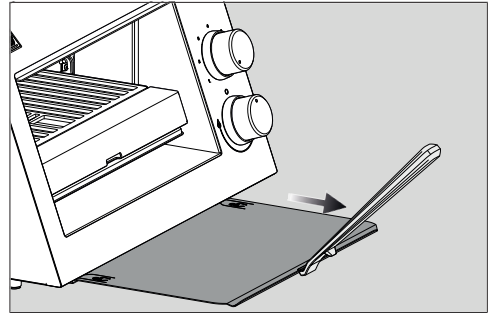
- Assurez-vous que le tiroir avec grill a eu le temps de refroidir.
- Retirez le bac collecteur s'il contient des liquides.
- Retirez le tiroir avec grill.
- Saisissez le tiroir avec grill à gauche et à droite avec la main ①.
- Soulevez d'abord légèrement le tiroir avec grill ②.
- Tirez le tiroir avec grill vers l'avant ③.

Procédez dans l'ordre inverse pour la mise en place du tiroir avec grill (voir la section "Installation").

Retrait de la protection anti-gouttes et thermique

La protection anti-gouttes et thermique doit être retirée pendant le fonctionnement.


La protection anti-gouttes et thermique peut être retirée à l'aide du manche universel ou à la main. Assurez-vous que la tôle de protection est refroidie avant de la toucher.



- Placez le manche universel dans l'encoche centrale.
- Tirez la protection anti-gouttes et thermique vers l'avant.

En cas de retrait à la main, il est également recommandé de tirer la protection anti-gouttes et thermique par le centre.

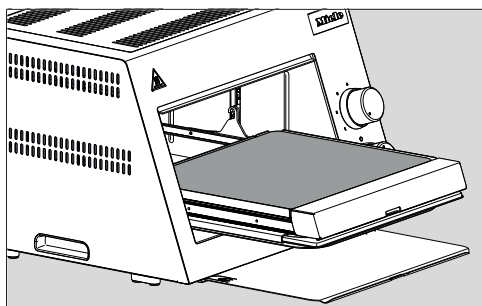
Mise en place de la pierre de cuisson et à pizza Gourmet

 Il y a un risque d'écrasement lors de l'insertion de la pierre de cuisson et à pizza Gourmet.

Insérez la pierre de cuisson et à pizza Gourmet avec précaution.

- Pour insérer la pierre de cuisson et à pizza Gourmet, retirez complètement le tiroir avec grill.
- Retirez la grille (voir chapitre "Retrait du tiroir avec grill").

Utilisation



- Insérez la pierre de cuisson et à pizza Gourmet.

Retrait de la pierre de cuisson et à pizza Gourmet

⚠ Risque de brûlure ! La pierre de cuisson et à pizza Gourmet reste chaude longtemps. Veillez à ce que la pierre de cuisson et à pizza Gourmet ait refroidi avant de la retirer.

- Retirez complètement le tiroir avec gril.
- Retirez le bac collecteur.
- Soulevez légèrement la pierre de cuisson et à pizza Gourmet en plaçant la main dessous.
- Retirez la pierre de cuisson et à pizza Gourmet.

Bon à savoir

Conseils pour la cuisson au gril

- Salez la viande soit au moins une heure avant la cuisson, soit seulement après.
- Salez légèrement le poisson de chaque côté 20 minutes avant la cuisson.
- Ne laissez pas reposer les morceaux de viande de moins de 1,5 cm d'épaisseur à température ambiante avant la cuisson.

- Laissez reposer les morceaux de viande de plus de 1,5 cm d'épaisseur à température ambiante avant la cuisson.
- Préparez les marinades et les sauces avec le moins d'huile et de sucre possible, car ces aliments brûlent rapidement.
- Précuissez les morceaux de viande épais. Utilisez pour cela le programme de cuisson sous vide de votre four à vapeur ou de votre four à vapeur combiné. Sinon, précuissez les morceaux de viande au four ou au barbecue (Reverse Sear) à basse température. Grillez ensuite les morceaux de viande dans le Sear Pro.
- Utilisez une thermosonde pour obtenir un résultat optimal.
- Préchauffez la pierre de cuisson et à pizza Gourmet sur les rails les plus hauts pendant 15 minutes. Vous obtiendrez une pizza parfaitement cuite.
- N'utilisez que des accessoires appropriés. Veillez à ce que les accessoires résistent à la chaleur.

Températures de cuisson au grill

Avec le Sear Pro, les températures à cœur de cuisson au grill peuvent différer des températures à cœur générales de 1 à 3 °C. En raison des températures élevées du barbecue, les aliments prennent davantage de saveur.

Les températures indiquées dans le tableau sont des valeurs indicatives qui peuvent varier.


Plat	Type	Température cible ¹	
Bœuf	Steak	54–58 °C	À point-saignant
		59–63 °C	À point
		64–68 °C	À point-bien cuit
		À partir de 69 °C	Bien cuit
	Viande de burger	47–54 °C	À point-saignant
		56–60 °C	À point
À partir de 66 °C		Bien cuit	
Porc	Côtelette	57–66 °C ²	
Volaille	Blanc de poulet	70–75 °C ³	
	Cuisse de poulet	80–85 °C	
Poissons et fruits de mer	Filet de saumon	43 °C	Tendre et translucide
		50–55 °C	Cœur légèrement translucide, se détache par segments
		À partir de 60 °C	Bien cuit
	Gambas	58–63 °C	

¹ Avec utilisation d'une thermosonde

² Les températures à cœur indiquées garantissent une cuisson parfaite. Pour garantir une cuisson sûre, certaines institutions recommandent une température à cœur de 63 °C.

³ Les températures à cœur indiquées garantissent une cuisson parfaite. Pour garantir une cuisson sûre, certaines institutions recommandent une température à cœur de 75 °C.

Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Une fois la cuisson terminée, le grill est chaud.

Laissez-le refroidir 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, l'alcool et d'autres résidus de boissons, les résidus animaux, 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 à une apparence favorable.

Les surfaces laquées peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des détergents non appropriés. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Nettoyez les surfaces laquées à l'aide d'une éponge douce, d'eau tiède et d'un peu de liquide vaisselle.

N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif.

Le boîtier du barbecue est laqué par poudre.

Le brûleur en céramique peut être endommagé par un nettoyage manuel.

Ne nettoyez pas le brûleur en céramique à la main.

Pour nettoyer le brûleur en céramique, effectuez un nettoyage par pyrolyse.

 Risque d'explosion.

Si les orifices de sortie de flamme sont obstrués, des gaz non brûlés peuvent s'accumuler et déflagrer. 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.

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.

Nettoyage des pièces au lave-vaisselle

Les éléments suivants ne sont **pas** adaptés au nettoyage au lave-vaisselle :

- Brûleur en céramique
- Bouton

Les pièces suivantes sont **adaptées** au nettoyage au lave-vaisselle :

- Grille de cuisson
- Bac collecteur

Aperçu des intervalles de nettoyage et de maintenance

Intervalle de nettoyage et de maintenance recommandé	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
Pendant l'utilisation	Fonction de nettoyage automatique thermique des deux éléments en céramique
	Vider le bac collecteur
Après utilisation	Nettoyer la chambre de cuisson
	Nettoyer la grille de cuisson
	Nettoyer le bac collecteur
	Couvrir le barbecue avec un capot de protection (le barbecue doit avoir complètement refroidi)
Au besoin	Élimination des salissures des ouvertures d'aération et de la cheminée
	Nettoyage du bouton
	Nettoyer l'appareil avec précaution à l'air comprimé
En cas de dommage ou après la date d'expiration	Remplacer le tuyau de raccordement de gaz
En cas de dommage ou au plus tard dix ans après la date de fabrication	Remplacer le tuyau de raccordement de gaz

Nettoyage et entretien

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 détachants et produits anti-rouille
- De détergents abrasifs, par ex. poudre ou crème à récurer ou pierres de nettoyage
- De détergents contenant des solvants
- De produits pour lave-vaisselle
- De brosses dures abrasives
- D'éponges abrasives
- De chiffons de nettoyage abrasifs
- De gommes détachantes

Élimination des salissures normales

- Éliminez les salissures normales avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon doux.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Élimination des salissures incrustées

Les résidus peuvent laisser des traces de couleur ou des taches mates durables sur les surfaces. Ces taches n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.

N'essayez pas de les enlever à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Déposez un peu d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle sur les salissures incrustées et attendez quelques minutes.
- Éliminez les salissures avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Utilisation d'un détergent pour le grill

- En cas de salissures tenaces, appliquez le détergent pour le grill Miele sur les surfaces refroidies en acier inoxydable.
- Laissez agir le détergent pour le grill comme indiqué sur l'emballage.
- Éliminez les salissures avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Pyrolyse

Avec la pyrolyse, la chambre de cuisson est chauffée à des températures très élevées. Les températures élevées éliminent les salissures présentes, qui sont réduites en cendres.

La grille de cuisson et le brûleur en céramique sont nettoyés par pyrolyse.

Une fois la pyrolyse terminée, vous pouvez aisément retirer les résidus de la pyrolyse (par ex. les cendres) qui se sont éventuellement accumulés, selon le degré de salissure de la chambre de cuisson.

Les salissures grossières dans la chambre de cuisson peuvent produire des fumées très envahissantes. Les résidus peuvent laisser des traces ou des taches mates durables. Avant de démarrer la pyrolyse, éliminez les salissures grossières de la chambre de cuisson.

Nettoyage du brûleur en céramique par pyrolyse

- Faites fonctionner le brûleur en céramique pendant 20 minutes maximum à la puissance maximale.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le gril est encore très chaud lorsque la pyrolyse vient de se terminer. Vous pouvez vous brûler au contact de la chambre de cuisson et des accessoires.

Laissez refroidir le gril avant d'éliminer les éventuels résidus de la pyrolyse.

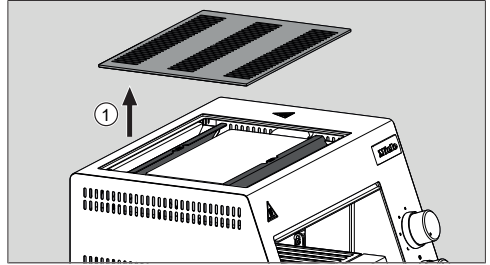
- En fonction de son degré de salissure, nettoyez la chambre de cuisson et les accessoires pour éliminer les résidus de la pyrolyse (par ex. les cendres) qui peuvent s'être accumulés.

Vous pouvez éliminer la plupart des résidus à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge propre ou encore un chiffon microfibre propre et humide.

- Nettoyez le barbecue après chaque utilisation.
- Pour éviter les dépôts calcaires, séchez le barbecue après chaque nettoyage humide.

Nettoyage de la cheminée

Il est recommandé de nettoyer la cheminée régulièrement, au plus tard lorsqu'elle est très encrassée.



- Retirez le cache ①.
- Cet accès facilité vous permet désormais de procéder au nettoyage de la cheminée.
- Remontez le cache.

Nettoyage de la chambre de cuisson

- Retirez le tiroir avec gril avec la grille de cuisson et le bac collecteur.
- Nettoyez la chambre de cuisson avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage de la grille de cuisson

- Retirez la grille de cuisson à l'aide du manche universel.
- Nettoyez les grilles de cuisson avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.

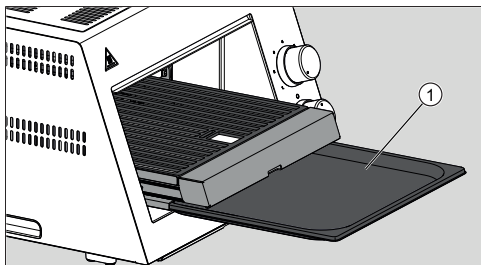
Conseil : Nous recommandons la brosse pour grille Miele pour le nettoyage de la grille de cuisson.

- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

Vous pouvez également laver la grille de cuisson au lave-vaisselle.

Nettoyage du bac collecteur



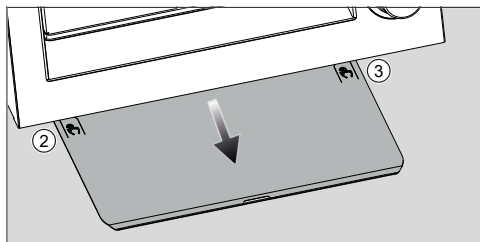
- Retirez le bac collecteur ①.
- Videz le bac collecteur.
- Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez également laver le bac collecteur au lave-vaisselle.

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 de la protection anti-gouttes et thermique

- Retirez la protection anti-gouttes et thermique.



- Poussez légèrement les deux languettes d'ouverture ② et ③ vers le bas.


Les languettes d'ouverture sont déverrouillées.

- Retirez entièrement la protection anti-gouttes et thermique.
- Nettoyez la protection anti-gouttes et thermique à l'aide d'une éponge, d'un peu de liquide vaisselle et d'eau chaude.

Remplacement du tuyau de raccordement de gaz

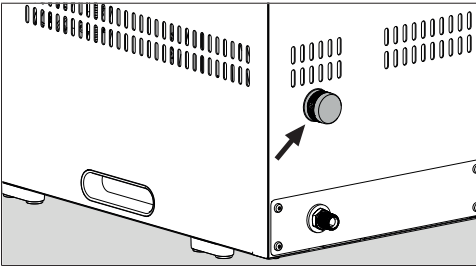
Remplacez le tuyau de raccordement de gaz si les règlements nationaux et/ou leur application l'exigent ou en présence de porosités ou de défauts, ou au plus tard dix ans après la date de production.

Remplacement de la pile

 Assurez-vous que le barbecue a refroidi avant de changer la pile.

N'utilisez que des piles appropriées. Les exigences minimales suivantes doivent être respectées :

- Type : AA
- Tension nominale : 1,5 V
- Température ambiante : -20 °C à 50 °C



- Ouvrez le couvercle du compartiment à pile en tournant le capuchon dans le sens antihoraire.
- Retirez l'ancienne pile.
- Insérez la nouvelle pile AA.
Le symbole "+" sur le capuchon du compartiment à pile sert de repère.
- Fermez le compartiment à pile.

Correction des problèmes

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

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

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

Comportement inattendu du gril

Problème	Cause et dépannage
Le nouveau gril dégage des odeurs et de la vapeur pendant le fonctionnement.	Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un produit d'entretien. Lors de la première mise en service du gril, des odeurs ou éventuellement de la vapeur s'en dégagent pour cette raison. Ces odeurs diminueront à la prochaine utilisation du gril avant de disparaître complètement. 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.
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.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives.	Le robinet de gaz n'est pas ouvert. ■ Ouvrez le robinet de gaz.
	Le brûleur est mouillé. ■ Laissez sécher le brûleur.
	La pile du transformateur d'allumage est vide. ■ Remplacez la pile.
La flamme du gaz s'éteint.	Le thermocouple ou l'électrode d'allumage est encrassé(e). ■ Éliminez les salissures.
	La bouteille de gaz est vide ou l'arrivée de gaz est coupée. ■ Vérifiez l'arrivée de gaz.
La flamme de gaz s'éteint pendant le fonctionnement.	La surveillance de la flamme est sale. ■ Éliminez les salissures.
	La réserve de gaz est épuisée. ■ Remplacez la bouteille de gaz ou faites-la remplir.
	Les conditions météorologiques sont défavorables. ■ Veillez notamment à suffisamment protéger la flamme du vent. ■ Rallumez le brûleur. ■ Si la flamme de gaz s'éteint à plusieurs reprises, réglez le brûleur sur une puissance plus élevée.
Le dispositif d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne pas.	La pile du transformateur d'allumage est vide. ■ Remplacez la pile.
	Le thermocouple ou l'électrode d'allumage est encrassé(e). ■ Éliminez les salissures.

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.

Veillez 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'arrière du barbecue à chaleur de voûte.

Vous y trouverez des informations sur votre barbecue, comme la référence du modèle ou le numéro de fabrication.

En cas de problème ou de question, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce gril est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.ch/fr
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur <https://miele.ch/manual> en saisissant le nom du produit ou la référence

Caractéristiques techniques

Hauteur	320 mm
Largeur	515 mm
Profondeur	437 mm
Poids	28 kg
Surface de gril	346 x 283 mm
Hauteur du barbecue (distance entre la grille et le brûleur en céramique)	min. 40 mm/max. 115 mm
Type de gaz	GPL
Nombre de brûleurs	1
Puissance maximale du brûleur	6,3 kW (butane) 5,5 kW (propane)
Puissance minimale du brûleur	3,7 kW (butane) 3,3 kW (propane)
Nombre de brûleurs en céramique	1
Consommation de gaz	
Diamètre de l'ouverture de buse, brûleur	1,28 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	1,00 m
Tuyau de raccordement de gaz, diamètre	6,3 mm
Tuyau de raccordement de gaz, pression de service maximale	10 bar
Le tuyau de raccordement de gaz est conforme à la directive	EN 16436
Réducteur de pression, pression d'entrée	28–50 mbar
Réducteur de pression, pression de sortie	27,4 mbar
Température de service minimale	–20 °C
Température de service maximale	+45 °C
Température de stockage minimale ¹⁾	–40 °C
Température de stockage maximale ¹⁾	+65 °C
Marques de conformité délivrées	voir plaque signalétique

¹⁾ Retirez d'abord la pile AA.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

OOW1200L

fr-CH

M.-Nr. 13 046 440 / 03 / 002