

Mode d'emploi et instructions de montage

Gril à gaz Fire 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.....	6
Développement durable et protection de l'environnement.....	14
Présentation	15
Votre gril.....	15
Bandeau de commande	16
Écran.....	16
Symboles à l'écran	17
Boutons.....	18
Touches.....	18
Appareil et accessoires fournis	18
Zones de gril.....	19
Brûleur principal	20
Brûleur en céramique.....	21
Éclairage.....	22
Tôle de protection du brûleur.....	22
Grilles de cuisson	22
MasterGrate Cooking System.....	23
Grille de maintien au chaud	23
FlexRack Cooking System.....	23
Délimiteurs de zone	24
Armoire basse	24
Balance pour bouteilles de gaz GasBuddy.....	25
Tiroir contenant les bacs d'égouttage	25
Thermosonde.....	26
Principe de fonctionnement	26
Sélection des zones de gril et affichage des températures.....	26
Symboles des zones de gril.....	27
Ajustement des réglages	27
Mise en réseau	28
Accessoires en option	28
Installation	30
Lieu d'installation.....	30
Combinaison du module de cuisine d'extérieur.....	30
Exemple de construction.....	31
Consignes pour l'installation de la cuisine d'extérieur	32
Dimensions du module.....	33
Déballage de la partie supérieure du gril.....	34
Déballage de l'armoire basse.....	34
Préparation du montage de la partie supérieure du gril.....	35
Démontage des trappes de service.....	37
Retrait des portes.....	37
Retrait des tiroirs	37

Table des matières

Montage de la partie supérieure du gril sur l'armoire basse	37
Montage du bloc d'alimentation	40
Raccordement de l'unité de commande.....	41
Raccordement de la balance pour bouteilles de gaz GasBuddy	42
Montage du réducteur de pression interne	43
Montage des trappes de service.....	44
Montage du support du câble d'alimentation secteur	44
Mise en place des portes.....	44
Modification de la hauteur des tiroirs	45
Mise en place des tiroirs	45
Montage du crochet.....	45
Positionnement du gril.....	45
Démontage des poignées de transport	47
Montage des panneaux de socle	47
Connexion des modules	48
Positionnement des bouchons.....	48
Insertion des écrans thermiques	49
Insertion des brûleurs principaux.....	49
Insertion des tôles de protection des brûleurs	50
Insertion des grilles de cuisson.....	50
Insertion des bacs d'égouttage	51
Raccordement électrique	51
Raccordement au gaz	52
Raccordement d'une bouteille de gaz au réducteur de pression interne	53
Mise en place de la bouteille de gaz	54
Mise en service	55
Premier nettoyage du gril	55
Test d'étanchéité au gaz	55
Conditions pour la mise en réseau	57
Effectuer un Scan & Connect.....	57
Étalonnage de la balance pour bouteilles de gaz GasBuddy	57
Première mise en service du gril	58
Brûlage des résidus.....	58
Utilisation.....	60
Utilisation correcte des accessoires	60
Mise en marche et arrêt du gril	61
Allumage des brûleurs	62
Réglage des brûleurs.....	63
Extinction des brûleurs	63
Affichage du niveau de remplissage de la bouteille de gaz	64

Table des matières

Utilisation de la minuterie	64
Réglage de la minuterie.....	64
Acquittement de la minuterie	64
Affichage de la minuterie	64
Modification de la minuterie.....	64
Suppression de la minuterie.....	65
Utilisation de la thermosonde	65
Mise en place de thermosondes.....	65
Sélection de thermosondes	65
Symboles des thermosondes	66
Réglage de la température cible	66
Acquittement de la température cible	66
Affichage de la température cible.....	66
Modification de la température cible.....	66
Suppression de la température cible	66
Utilisation des délimiteurs de zone	67
Utilisation de la grille de maintien au chaud.....	67
Mise à jour RemoteUpdate.....	68
Réinitialisation du gril aux réglages d'usine	68
Bon à savoir	68
Conseils pour la cuisson au gril	68
Cuisson au gril directe.....	69
Cuisson au gril indirecte	69
Températures de cuisson au gril	70
Nettoyage et entretien.....	71
Détergents à ne pas utiliser.....	71
Aperçu des intervalles de nettoyage et de maintenance.....	73
Nettoyage des pièces au lave-vaisselle	74
Nettoyage manuel des pièces	74
Élimination des salissures incrustées.....	74
Pyrolyse	74
Nettoyage du brûleur en céramique par pyrolyse.....	75
Nettoyage de la chambre de cuisson par pyrolyse	75
Nettoyage de la chambre de cuisson	75
Nettoyage des grilles de cuisson	75
Nettoyage des bacs d'égouttage	76
Nettoyage des brûleurs principaux.....	76
Nettoyage des tôles de protection des brûleurs	77
Nettoyage des écrans thermiques.....	77
Nettoyage de l'écran et du capteur de luminosité.....	77
Nettoyage de l'éclairage	77
Nettoyage de la thermosonde	77

Table des matières

Nettoyage des boutons	77
Remplacement du tuyau de raccordement de gaz.....	78
Correction des problèmes	79
Messages à l'écran.....	79
Comportement inattendu du gril	83
SAV.....	87
Contact en cas d'anomalies.....	87
Plaque signalétique	87
Garantie	87
Déclaration de conformité	87
Droits d'auteur et licences pour le module de communication.....	88
Caractéristiques techniques	89

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce gril 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 gril et de le raccorder. Vous y trouverez des consignes importantes concernant le montage, 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.

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 gril est utilisé, les surfaces comme le couvercle, les poignées et les éléments de commande deviennent chaudes. Empêchez les enfants de toucher le gril 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, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des techniciens agréés par Miele. Les travaux d'installation et d'entretien décrits dans le présent mode d'emploi sont exclus de cette disposition.
- ▶ Si le câble d'alimentation secteur ou le bloc d'alimentation électronique est endommagé, il faut remplacer le bloc d'alimentation, y compris le câble, par une pièce de rechange d'origine. Veuillez contacter 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.
- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du gril doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager l'appareil. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les multiprises ou rallonges ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le gril au réseau électrique.

► Modifier les composants électriques et mécaniques vous met en danger et peut entraîner des dysfonctionnements du gril. N'ouvrez jamais le caisson de la partie supérieure du gril.

► Les recours en garantie sont exclus lorsque le gril n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

► Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele.

► Avant toute installation, maintenance ou réparation, débranchez le gril de l'alimentation électrique, par ex. lorsque l'éclairage de l'enceinte est défectueux (voir chapitre "Correction des problèmes"). 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 lorsque le gril fonctionne ou n'a pas encore entièrement refroidi et dépoussiérez-les régulièrement.

► 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 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ Le câble d'alimentation secteur peut être endommagé si vous déplacez le gril sans sécuriser le câble. Avant de déplacer le gril, sécurisez le câble d'alimentation secteur à l'aide du support prévu à cet effet à l'arrière de l'appareil.
- ▶ 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 câble d'alimentation secteur et le tuyau de raccordement de gaz à distance des surfaces chaudes.
- ▶ Ne déposez pas d'objets chauds ou aimantés à l'extrémité extérieure droite de la partie supérieure du gril au-dessus du bandeau de commande. Si vous déposez par ex. des accessoires de gril dans cette zone, il peut en résulter un dysfonctionnement des capteurs du gril.
- ▶ Le réducteur de pression interne est réglé fermement et scellé. Ne descellez pas et n'apportez aucune modification au réducteur de pression interne.

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.
- ▶ Les composants peuvent avoir des bords tranchants et causer des blessures.
Portez des gants qui vous protègent contre les coupures pendant le montage.
- ▶ Le gril doit être installé sur un sol bien plat, solide et stable.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Le gril 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.
- 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.
- Ce gril ne peut être utilisé que sur des lieux d'installation immobiliers. Toute utilisation sur des bateaux ou véhicules, par exemple, est interdite.
- Ce gril ne doit pas être utilisé dans ou à proximité immédiate d'un camping-car.
- Lors d'un déplacement, ne touchez pas le gril au niveau du bandeau de commande. Cela pourrait endommager les éléments de commande ou l'écran. Pour déplacer le gril, saisissez-le par les côtés.
- Pour porter ou soulever le gril, ne le saisissez pas par les poignées ou les éléments de commande.

Utilisation conforme

AVERTISSEMENT

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

Risque de brûlure !

Pendant le fonctionnement, le gril devient très chaud.

Le risque de blessure est particulièrement élevé dans les zones suivantes : couvercle, parois latérales, face arrière, chambre de cuisson, brûleur, grille, aliments à griller, bacs d'égouttage, accessoires.

Nous vous recommandons d'enfiler des gants pour barbecue résistants à la chaleur lorsque vous effectuez des réglages sur le gril ainsi que lorsque vous placez des aliments à griller dans la chambre de cuisson chaude ou en retirez. Veuillez noter que l'utilisation du gril avec des gants pour barbecue peut être limitée.

Pendant le fonctionnement du gril 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 lui. Attendez que le gril 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.
- ▶ En plaçant des aliments à griller dans la chambre de cuisson chaude ou en retirant, soyez prudent pour ouvrir le couvercle de gril car il en sort de la vapeur et de l'air chaud.
- ▶ Risque de brûlure ! Laissez refroidir la chambre de cuisson avant de la nettoyer à la main.
- ▶ N'utilisez pas le gril de manière prolongée lorsque l'écran affiche "HOT". Le gril risque d'être endommagé. Baissez le réglage sur un ou plusieurs brûleurs jusqu'à ce que "HOT" ne s'affiche plus.
- ▶ N'utilisez jamais simultanément le brûleur principal et le brûleur en céramique. Le gril risque d'être endommagé.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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. Éteignez 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.
- ▶ 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 la thermosonde Miele originale prévue à cet effet.
- ▶ Ne laissez pas les portes et les tiroirs ouverts inutilement. Vous pouvez vous cogner contre les portes et les tiroirs ouverts ou trébucher dessus.
- ▶ 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.
- ▶ Pour éviter toute blessure par coincement, ouvrez toujours entièrement le couvercle de gril et refermez-le lentement et avec précaution.
- ▶ Pour éviter toute blessure par coincement, ouvrez et fermez toujours le tiroir contenant les bacs d'égouttage lentement et avec précaution.
- ▶ Ne stockez pas d'aliments non emballés dans l'armoire basse.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ni de jet d'eau pour nettoyer le gril.
- ▶ 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.

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

Accessoires et pièces détachées

- N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.
- Pour mesurer la température des aliments, utilisez uniquement la thermosonde Miele originale prévue à cet effet.
- Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix ans minimum et jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre gril.

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'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.

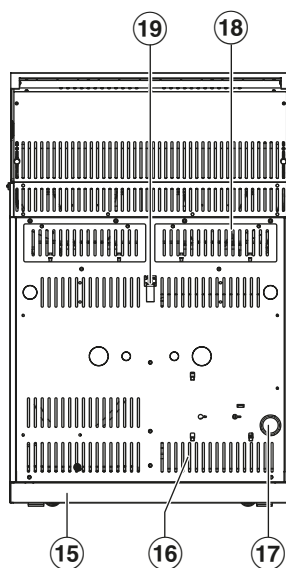
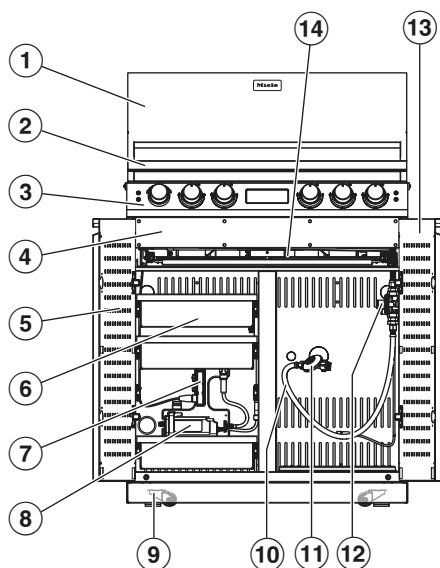
Mise au rebut de l'ancien appareil

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.

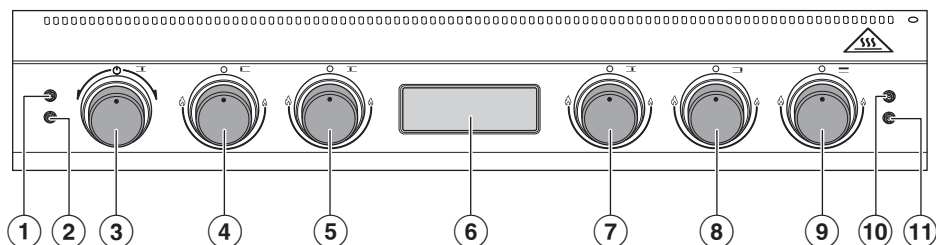
Votre gril



- ① Couvercle de gril
- ② Poignée du couvercle de gril
- ③ Unité de commande
- ④ Armoire basse
- ⑤ Porte gauche
- ⑥ Tiroir
- ⑦ Multiprise 12 V
- ⑧ Bloc d'alimentation
- ⑨ Roulette pivotante avec pied
- ⑩ Tuyau de raccordement de gaz
- ⑪ Régulateur de pression de gaz
- ⑫ Réducteur de pression interne
- ⑬ Porte droite
- ⑭ Tiroir contenant les bacs d'égouttage
- ⑮ Panneau de socle
- ⑯ Ouverture d'aération
- ⑰ Ouverture pour câble d'alimentation secteur
- ⑱ Trappe de service
- ⑲ Support du câble d'alimentation secteur

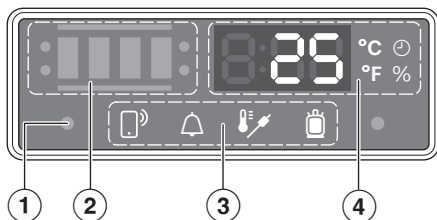
Présentation

Bandeau de commande



- ① Prise pour la thermosonde 1
- ② Prise pour la thermosonde 2
- ③ Bouton Navigator
- ④ Bouton Brûleur principal 1
- ⑤ Bouton Brûleur principal 2
- ⑥ Écran
- ⑦ Bouton Brûleur principal 3
- ⑧ Bouton Brûleur principal 4
- ⑨ Bouton Brûleur en céramique
- ⑩ Prise pour la thermosonde 3
- ⑪ Prise pour la thermosonde 4

Écran



- ① Capteur de luminosité
- ② Affichages des zones de gril et des thermosondes associées
- ③ Touches
- ④ Affichages des températures, durées et niveaux de remplissage

Symboles à l'écran

Différents symboles sont affichés à l'écran.

	Sélection de la zone de grill
	Touche Mise en réseau
	Touche Minuterie
	Touche Thermosonde
	Touche Niveau de remplissage de la bouteille de gaz
	Minuterie activée
	Balance pour bouteilles de gaz activée

Boutons

Le grill est équipé de différents boutons :

- Bouton  Navigator : ce bouton n'a pas de butée et tourne librement à 360°.
- Boutons des brûleurs : ces boutons sont dotés de butées mécaniques. Ils ne doivent pas être tournés au-delà de ces butées afin d'éviter tout dommage.

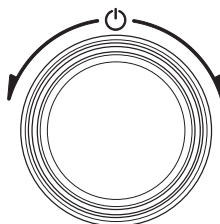
Bouton Navigator

Ce bouton remplit les fonctions suivantes :

- Mise en marche et arrêt du grill
- Saisie et confirmation des réglages
- Démarrage et interruption de déroulements.

Lors du réglage par le  Navigator, la vitesse de rotation influe sur la vitesse de modification des valeurs : plus vite vous tournerez, plus vite la modification sera effectuée avec des paliers plus grands. Tourner lentement permet d'adapter plus finement par paliers plus petits.

Le bouton est doté d'un éclairage. En état "prêt à fonctionner", le bouton s'allume en blanc.



	Mise en marche et arrêt du grill
--	----------------------------------

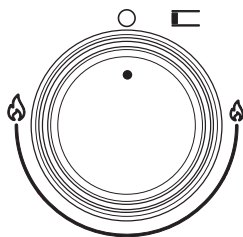
Présentation

Boutons des brûleurs

Ces boutons remplissent les fonctions suivantes :

- Allumage des brûleurs
- Réglage du débit de la vanne de gaz et de l'intensité des flammes des brûleurs
- Extinction des brûleurs

Le bouton est doté d'un éclairage. En état "prêt à fonctionner", le bouton s'allume en blanc. Une fois l'allumage effectué, le bouton s'allume en jaune.



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

Touches

Les touches sont sensibles au toucher et réagissent à un simple effleurement. Chaque entrée est confirmée par un bip sonore.

Touche	Fonction
	Cette touche vous permet d'établir la liaison radio entre le gril et l'application Miele sur un terminal mobile.
	Cette touche vous permet de régler une minuterie avec fonction d'alarme – par exemple pour surveiller une cuisson.
	Cette touche vous permet de régler une température cible pour la mesure avec la thermosonde.
	Cette touche vous permet d'afficher le niveau de remplissage actuel de la bouteille de gaz raccordée.

Appareil et accessoires fournis

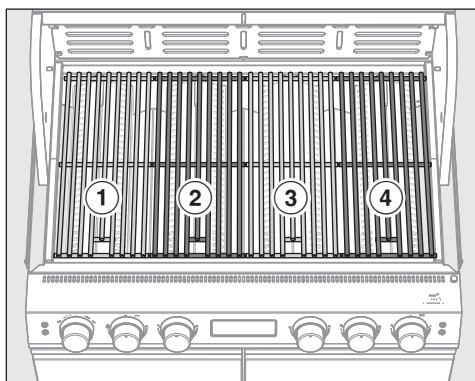
- Un mode d'emploi avec instructions de montage
- Un bon
- Un exemplaire des conditions de garantie
- Une thermosonde
- Un crochet
- Quatre grilles de cuisson
- Quatre brûleurs principaux
- Quatre tôles de protection de brûleur
- Trois écrans thermiques
- Deux délimiteurs de zone
- Une grille de maintien au chaud
- Deux bacs d'égouttage

- Deux bouchons de tourne-broche
- Un bloc d'alimentation avec câble d'alimentation secteur
- Une multiprise 12 V
- Un régulateur de pression du gaz avec tuyau de raccordement de gaz
- Quatre panneaux de socle
- Matériel de montage divers

Zones de gril

Votre gril est doté au total de quatre zones de gril dans la chambre de cuisson. La température de chaque zone de gril peut être réglée séparément. Un brûleur est affecté à chaque zone de gril.

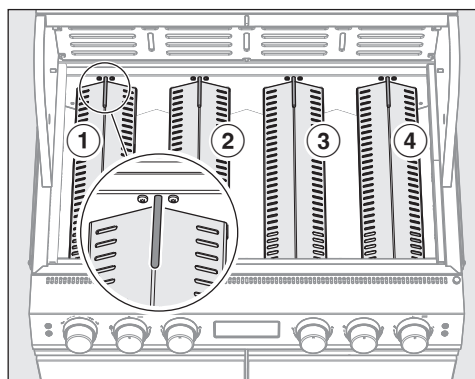
Les zones de gril comprennent chacune la zone de la grille de cuisson correspondante et l'espace situé directement au-dessus et dans lequel sont cuits les aliments à griller :



- ① Zone de gril 1
- ② Zone de gril 2
- ③ Zone de gril 3
- ④ Zone de gril 4

La chambre de cuisson de votre gril est dotée de cinq sondes de température qui mesurent en permanence les températures des différentes zones de gril.

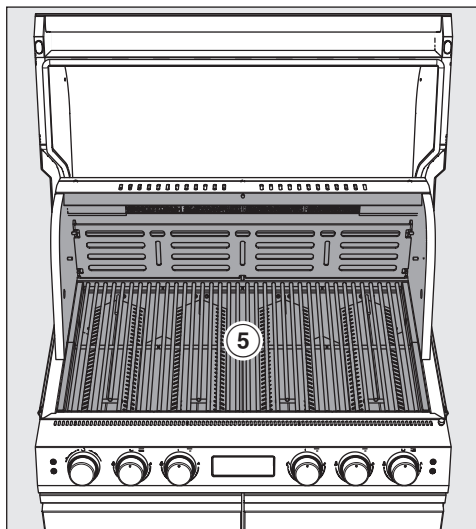
Les valeurs mesurées sont transmises directement à l'écran du gril et à l'application Miele. Les sondes de température des zones de gril 1 à 4 se trouvent chacune entre la grille de cuisson de la zone concernée et le brûleur correspondant. Elles permettent d'obtenir un contrôle et de une surveillance précis de la cuisson directement là où se trouvent les aliments à griller :



- ① Sonde de température 1
- ② Sonde de température 2
- ③ Sonde de température 3
- ④ Sonde de température 4

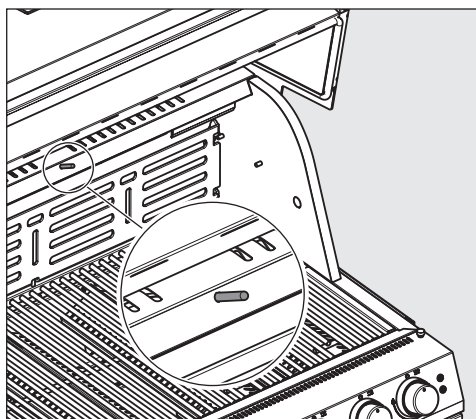
Présentation

La chambre de cuisson comprend l'ensemble de l'espace intérieur :



⑤ Chambre de cuisson

La sonde de température de la chambre de cuisson mesure la température globale dans l'espace intérieur et est installée au centre, au-dessus du brûleur en céramique :



Brûleur principal

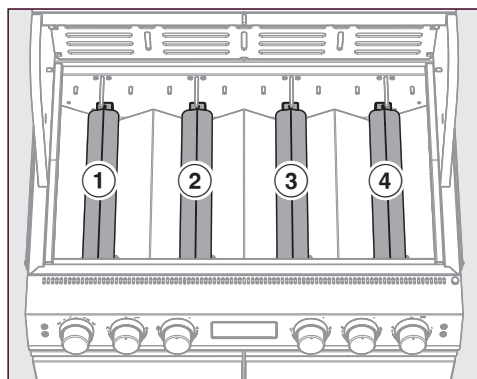
Votre gril est doté de quatre brûleurs haute performance en inox qui sont attribués aux zones de gril 1 à 4. Chaque brûleur a une puissance de 4,1 kW quand il fonctionne au butane (3,6 kW quand il fonctionne au propane) et autorise une plage de températures de 80 °C à 450 °C.

Technologie de capteurs intelligente :

Des capteurs sont intégrés aux brûleurs qui détectent automatiquement si ces derniers sont allumés. Dès qu'un brûleur est activé, le bouton correspondant s'allume en jaune – vous voyez ainsi en un coup d'œil quels brûleurs sont allumés.

Allumage électronique :

Chaque brûleur dispose de son propre mécanisme d'allumage électronique et doit être allumé séparément. L'allumage s'opère à l'aide du bouton correspondant. Chaque activation provoque une étincelle d'allumage à tous les brûleurs.

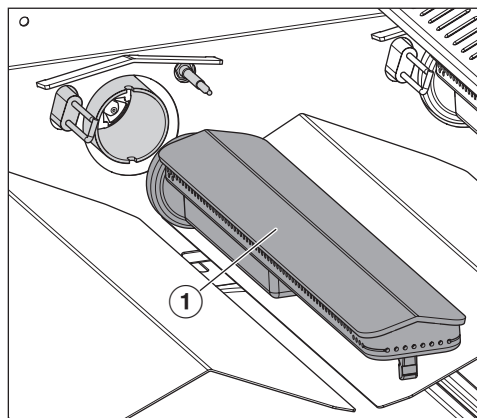


① Brûleur principal 1

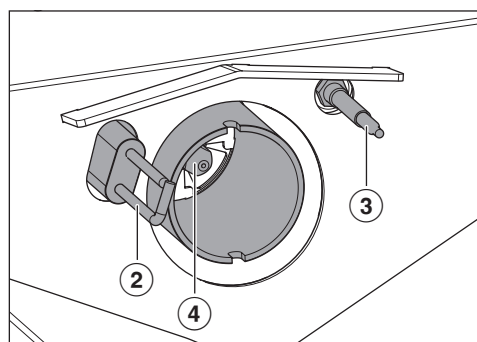
② Brûleur principal 2

③ Brûleur principal 3

④ Brûleur principal 4



① Brûleur principal



- ② Électrode d'allumage
- ③ Surveillance de flamme
- ④ Buse à gaz

Brûleur en céramique

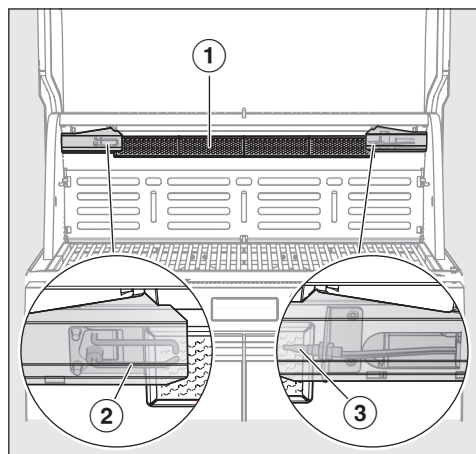
Sur la paroi arrière de la chambre de cuisson se trouve un brûleur à infrarouges en céramique avec une puissance de 5,3 kW quand il fonctionne au butane (4,7 kW quand il fonctionne au propane). Ce brûleur atteint des températures supérieures à 600 °C et assure une répartition homogène de la chaleur sur toute la largeur.

Idéal pour le tournebroche :

Le premier domaine d'application du brûleur en céramique concerne l'interaction avec le tournebroche PowerRoti disponible en option – une broche entraînée séparément qui peut être montée directement sous le brûleur. Cette combinaison est particulièrement adaptée aux aliments à griller volumineux comme les gros rôtis ou les poulets entiers.

Avantages du brûleur à infrarouges :

Grâce à l'intensité de la chaleur infrarouge, les aliments à griller sont croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur. De par la répartition homogène de la chaleur, ce brûleur est idéal pour les plats à griller exigeants et un résultat de cuisson parfait.

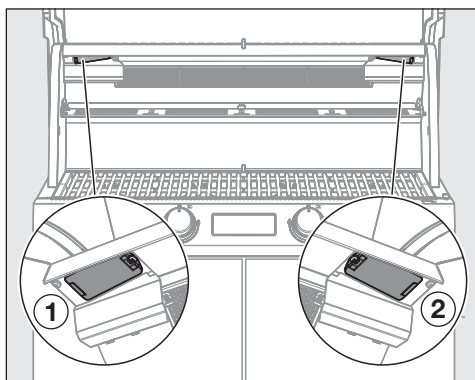


- ① Brûleur en céramique
- ② Électrode d'allumage
- ③ Surveillance de flamme

Présentation

Éclairage

Le gril est doté dans sa partie supérieure d'un éclairage intégré qui éclaire uniformément l'ensemble de la chambre de cuisson. Vous pouvez ainsi toujours surveiller vos aliments à griller, même lorsque la lumière ambiante est faible ou dans l'obscurité. Un capteur intégré assure l'adaptation automatique de l'éclairage à la luminosité ambiante – celui-ci s'éteint et s'allume de lui-même au besoin.



① Ampoule halogène gauche

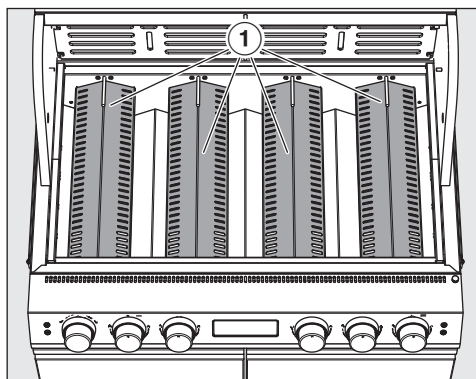
② Ampoule halogène droite

Tôle de protection du brûleur

Une tôle de protection en inox se trouve au-dessus de chacun des quatre brûleurs principaux. Cette tôle protège les brûleurs de manière fiable contre les écoulements de graisse et les chutes d'aliments à griller. La tôle assure en même temps une répartition homogène de la chaleur et réduit le risque de jets de flammes.

Les tôles de protection des brûleurs ont une forme spéciale et disposent d'ouvertures de tailles différentes à l'avant et à l'arrière. Cette construction contribue

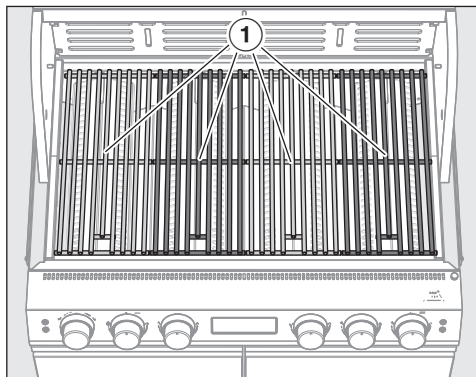
au fonctionnement optimal du gril. Lors de la mise en place des tôles de protection des brûleurs, veillez à les orienter correctement : les grandes ouvertures pointent vers l'avant, les plus petites vers l'arrière.



① Tôles de protection des brûleurs

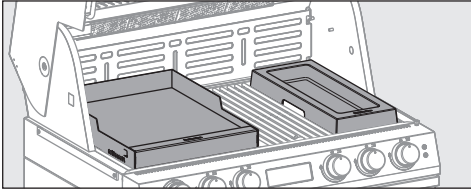
Grilles de cuisson

La surface de cuisson de votre gril se compose de quatre grilles de cuisson modulaires en inox et mesure 760 x 450 mm. Chacune des quatre zones de gril est dotée d'une grille de cuisson. Les grilles de cuisson peuvent être retirées séparément, ce qui est idéal pour les laver, par ex. au lave-vaisselle.



① Grilles de cuisson

MasterGrate Cooking System



Accessoires modulaires pour la chambre de cuisson :

Au lieu des grilles de cuisson, il est possible de compléter la chambre de cuisson avec des accessoires Miele d'origine disponibles en option. Grâce à leur forme adaptée, les accessoires s'insèrent en toute flexibilité – en fonction de la recette ou de la technique de cuisson voulue. L'accessoire du MasterGrate Cooking System est spécialement conçu pour être utilisé dans une ou deux zones de gril et permet d'étendre individuellement les fonctionnalités de votre gril.

Grille de maintien au chaud

La grille de maintien au chaud fournie avec votre gril s'utilise en toute flexibilité et offre les fonctions suivantes :

- Maintien au chaud des plats :

La grille de maintien au chaud étend la surface utile dans l'enceinte de cuisson et est idéale pour réserver et maintenir au chaud les aliments grillés – à distance des zones de gril.

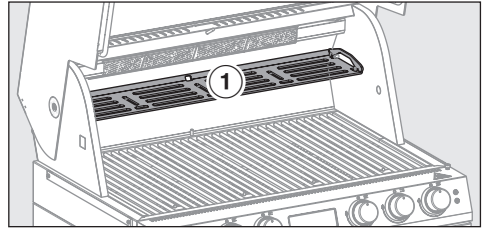
- Cuisson des légumes :

La grille de maintien au chaud ne permet pas seulement de maintenir au chaud, mais aussi de griller des plats légers comme des légumes.

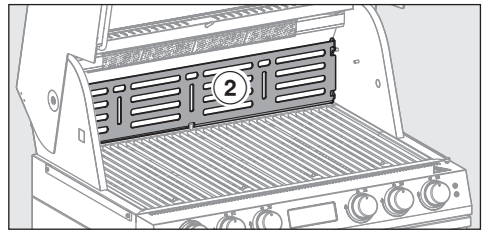
- Rangement peu encombrant :

Lorsque la grille de maintien au chaud n'est pas utilisée, elle peut tout simplement être repliée en arrière et rangée à la verticale contre la paroi arrière

de la chambre de cuisson. La surface de cuisson est alors intégralement disponible – parfait pour ajouter un accessoire modulaire du MasterGrate Cooking System.

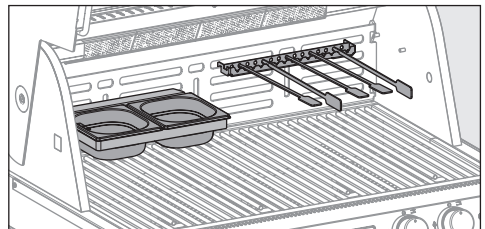


① Grille de maintien au chaud, position horizontale



② Grille de maintien au chaud, position verticale

FlexRack Cooking System



Utilisation multifonctionnelle avec les accessoires Miele :

En position verticale, la grille de maintien au chaud sert de support flexible pour des accessoires Miele d'origine. Les différents accessoires peuvent être suspendus à divers endroits et hauteurs

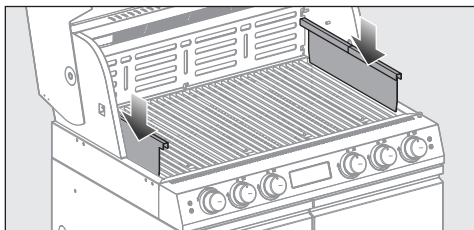
Présentation

sur toute la largeur de la grille de maintien au chaud – vous pouvez ainsi étendre à l’envie les possibilités d’utilisation de votre grill.

Délimiteurs de zone

Votre grill vous offre la possibilité de griller les aliments en cuisson directe et en cuisson indirecte. La mise en place des délimiteurs de zone entre les grilles de cuisson permet de protéger les aliments à griller de manière ciblée contre l’influence directe d’autres brûleurs. Ainsi, les zones de grill avec des températures différentes peuvent être séparées – idéal pour une cuisson indirecte à température plus basse. Les deux délimiteurs de zone fournis permettent diverses configurations des zones de grill.

Quand ils ne sont pas utilisés, nous recommandons de ranger les délimiteurs de zone en les insérant aux extrémités droite et gauche de la chambre de cuisson :



Armoire basse

L’armoire basse de votre grill est composée de deux parties :

Côté gauche de l’armoire :

Offre diverses possibilités pour le rangement d’accessoires. Il contient en outre le bloc d’alimentation et une multiprise 12 V.

Côté droit de l’armoire :

Sert à la pose d’une bouteille de gaz. Le réducteur de pression interne s’y trouve,

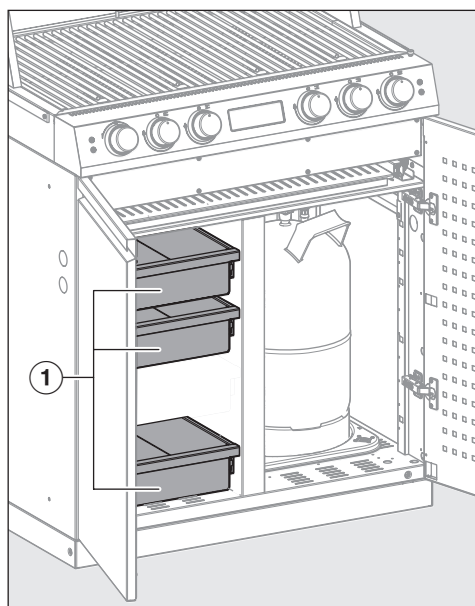
ainsi que la balance pour bouteilles de gaz GasBuddy. Cet équipement est identique pour toutes les variantes de modèles.

Variantes d’équipement du côté gauche :

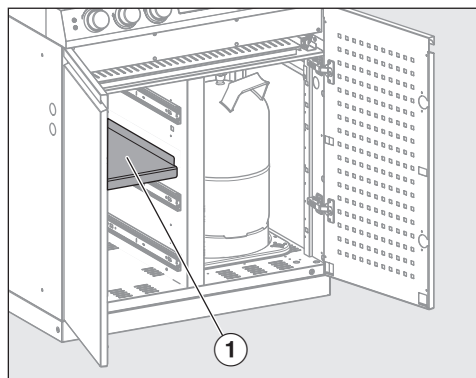
Selon le modèle de grill, le côté gauche de l’armoire basse est équipé de l’une des variantes suivantes :

- Trois tiroirs
- Une plaque de fond

Les différences entre les variantes concernent exclusivement le côté gauche. Le côté droit a une composition identique pour tous les modèles.



① Tiroirs



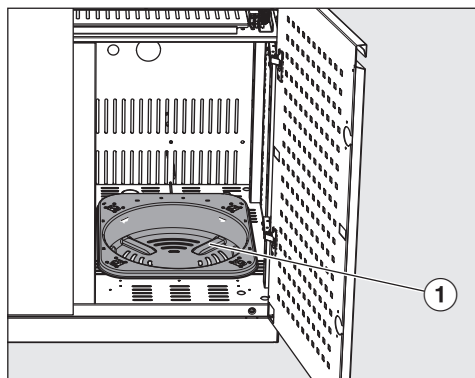
② Plaque de fond

Balance pour bouteilles de gaz GasBuddy

Votre gril est équipé d'une balance pour bouteilles de gaz intégrée qui vous permet de toujours garder un œil sur 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'écran du gril ainsi qu'à l'application Miele* sur le 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.

Fonction d'alerte automatique :

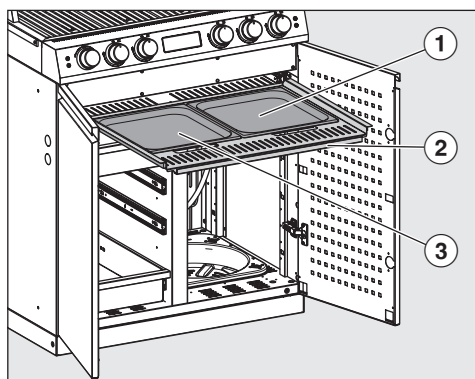
Dès que le niveau de remplissage de la bouteille de gaz descend en dessous d'un niveau seuil défini, un signal acoustique retentit et l'affichage du niveau de remplissage commence à clignoter à l'écran. Dans le réglage d'usine, la valeur seuil définie est de 20 %.



① Balance pour bouteilles de gaz GasBuddy

Tiroir contenant les bacs d'égouttage

Le tiroir contenant les bacs d'égouttage se compose de deux bacs d'égouttage en inox logés dans un tiroir en dessous de la chambre de cuisson. Ces bacs collectent de manière fiable pendant la cuisson les excédents de graisses et de liquides. Après utilisation, les bacs d'égouttage se retirent facilement et se lavent au lave-vaisselle – pour un nettoyage simple et hygiénique.



① Bac d'égouttage droit

Présentation

- ② Tiroir
- ③ Bac d'égouttage gauche

Thermosonde

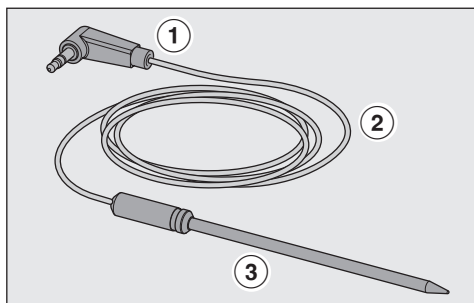
Contrôle précis de la température :

La thermosonde fournie vous permet de surveiller le processus de cuisson au degré près. La pointe en métal est insérée jusqu'au cœur de l'aliment à cuire et y mesure en continu la température à cœur à l'aide d'une sonde de température intégrée. La température actuelle s'affiche à la fois à l'écran du gril et dans l'application Miele* sur votre terminal mobile. La courbe de température renseigne ainsi de manière fiable sur l'état de cuisson des aliments à griller.

Réglage individuel de la température cible :

D'autres thermosondes sont disponibles en option en tant qu'accessoires. Votre gril offre la possibilité d'utiliser jusqu'à quatre thermosondes simultanément. Pour un résultat de cuisson optimal, une température cible comprise entre 30 °C et 250 °C peut être réglée pour chaque thermosonde. Que vous privilégiez une cuisson à point ou bien cuite pour votre steak, par ex., vous pouvez régler la température cible adéquate. Si la durée de cuisson ne diffère que peu avec une thermosonde ou sans thermosonde, vous profitez néanmoins de beaucoup plus de contrôle et de précision.

Dès que la température cible est atteinte, un signal retentit pour vous informer de la fin du processus de cuisson.

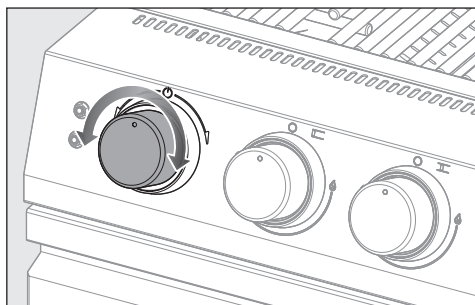


- ① Prise
- ② Poignée
- ③ Sonde de température

Principe de fonctionnement

Sélection des zones de gril et affichage des températures

Voici comment sélectionner une zone de gril et afficher la température correspondante :



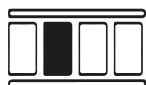
- Tournez le Navigator  dans n'importe quel sens.

La zone de gril sélectionnée est indiquée par une lumière continue. Tant que la lumière brille, la zone de gril reste sélectionnée et la température correspondante est affichée.

Symboles des zones de gril



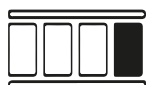
La zone de gril 1 est sélectionnée



La zone de gril 2 est sélectionnée



La zone de gril 3 est sélectionnée



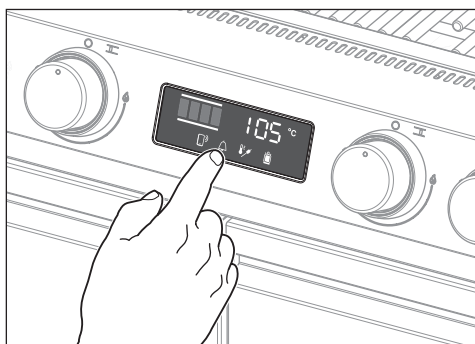
La zone de gril 4 est sélectionnée



La chambre de cuisson est sélectionnée

Ajustement des réglages

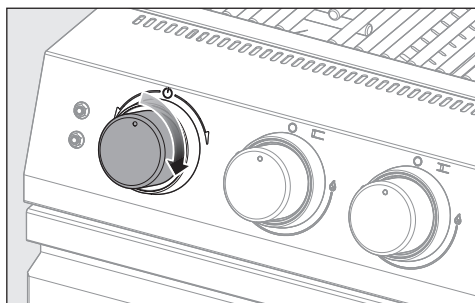
Votre gril est équipé de touches qui réagissent à un simple effleurement.



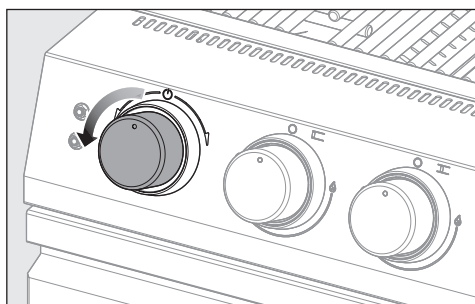
- Pour procéder à des réglages, effleurez l'une des touches.

Chaque réaction des touches est confirmée par un signal sonore.

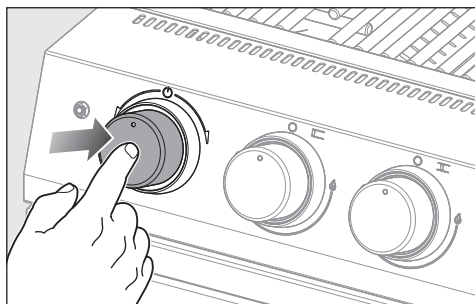
Le  Navigator permet de régler la minuterie et des valeurs comme les températures cibles pour la thermosonde.



- Tournez le  Navigator dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la valeur.



- Tournez le  Navigator dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la valeur.



- Confirmez le réglage en appuyant sur le  Navigator.

Présentation

Mise en réseau

Votre barbecue est équipé de modules intégrés pour le Wi-Fi et le Bluetooth. Ces modules permettent la connexion réseau à votre réseau domestique et l'utilisation de l'application Miele sur un terminal mobile.

Une fois votre barbecue connecté via Wi-Fi ou Bluetooth, la connexion est automatiquement rétablie à chaque mise en marche.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre barbecue.

En connectant le barbecue à votre réseau Wi-Fi, la consommation d'énergie augmente, même si le barbecue est éteint.

Options intelligentes via l'application Miele*

La mise en réseau via l'application Miele vous permet d'accéder à de nombreuses options intelligentes, entre autres :

- consulter des informations sur l'état,
- profiter de fonctions supplémentaires utiles,
- maintenir le barbecue au niveau de développement actuel de Miele grâce aux mises à jour logicielles (uniquement possible via une connexion Wi-Fi).

Vous trouverez plus de détails sur les options intelligentes sur le site Internet de Miele, dans l'App Store® d'Apple ou dans le Google Play Store™.

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Les fonctionnalités peuvent varier selon le modèle et le pays. Vous devez accepter les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'application Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

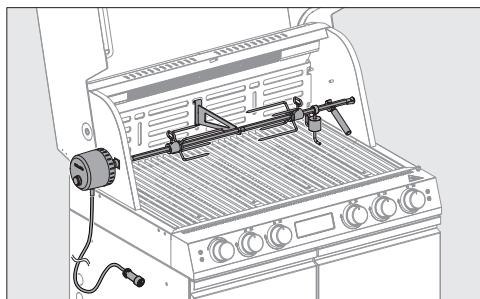
Accessoires en option

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 :



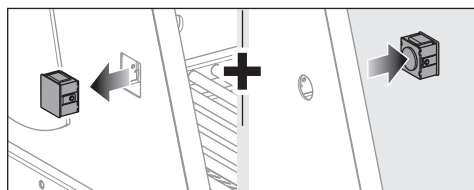
Tournebroche PowerRoti



Tournebroche PowerRoti – opérationnel en un clin d'œil :

Le tournebroche PowerRoti disponible en option en tant qu'accessoire s'insère des deux côtés sans outils dans votre

gril Miele. La construction modulaire permet une utilisation flexible – sur la moitié ou sur l'intégralité de la largeur du gril. Le tournebroche a été spécialement conçu pour fonctionner avec le brûleur en céramique et assure une coloration brune uniforme ainsi que de parfaits résultats de cuisson. Le tournebroche est idéal pour préparer des plats qui demandent une chaleur uniforme tout autour, comme les poulets rôtis ou les gyros.



Des bouchons de tournebroche pré-montés se trouvent sur les surfaces latérales gauche et droite de la chambre de cuisson. Ces bouchons doivent être retirés pour installer le tournebroche. Si vous n'utilisez pas le tournebroche, les bouchons peuvent rester en place durablement dans la chambre de cuisson.

Accessoires pour le MasterGrate Cooking System

Une grande variété d'accessoires est disponible en option pour étendre les fonctionnalités individuellement, par ex. :

- Plaque de gril GriddleMaster
- Pierre de cuisson et à pizza PizzaMaster
- Panier pour le barbecue RoastMaster (disponible en deux tailles)
- Cocotte DutchMaster
- Poêle pour le barbecue PanMaster (disponible en deux tailles)

Accessoires pour le FlexRack Cooking System

Une grande variété d'accessoires est disponible en option pour étendre les fonctionnalités individuellement, par ex. :

- Cadre FlexBase (disponible en deux tailles)
- Grille de maintien au chaud FlexTop Grate
- Piques à brochette FlexSticks
- Bol de cuisson FlexTop Bowl
- Grille pour la volaille FlexTop Wings

Installation

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.

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.

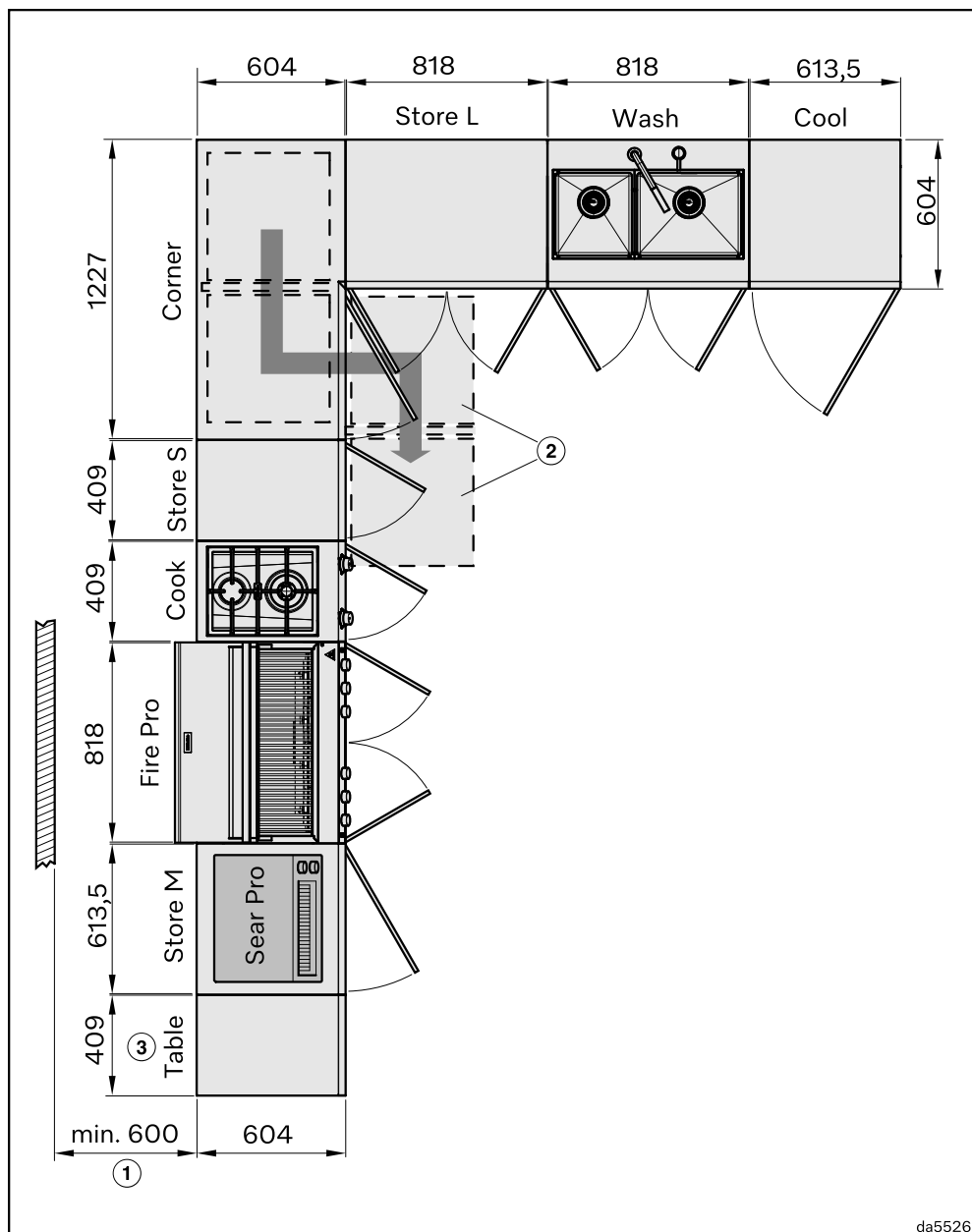
Le tableau suivant montre des exemples de combinaisons de modules possibles :

		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

Exemple de construction



da5526

Installation

- ① En fonctionnement, le gril Fire Pro/ Fire Pro IQ doit avoir avec les matériaux combustibles une distance de 600 mm de chaque côté, et le gril 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

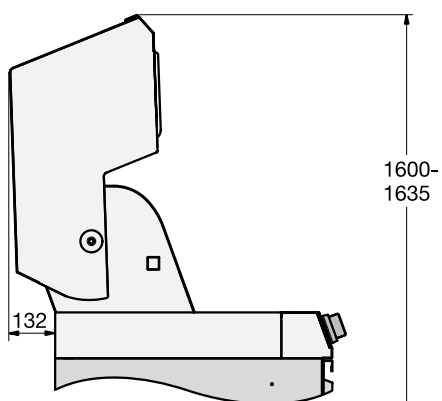
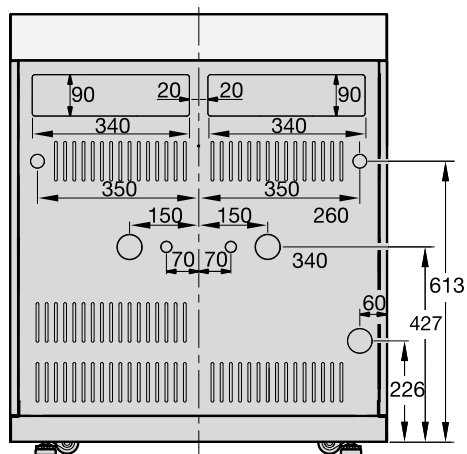
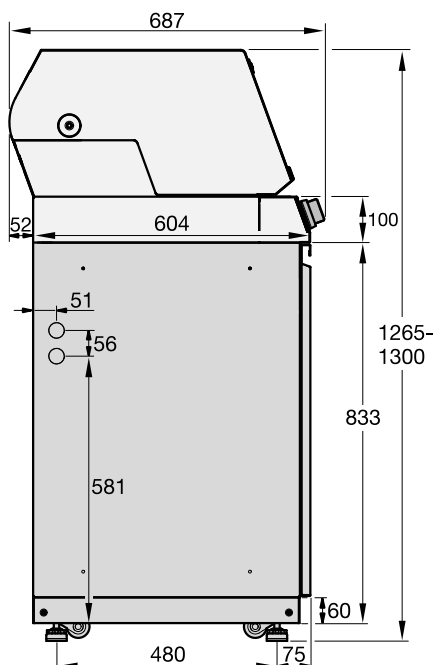
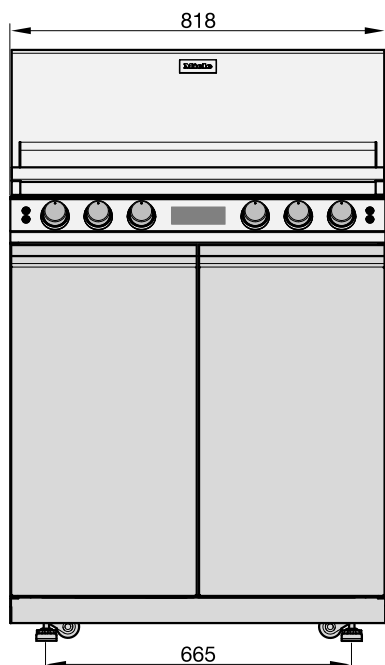
Les exigences posées à l'installation de votre cuisine d'extérieur peuvent varier en fonction des conditions du lieu d'installation et de la configuration choisie. D'une manière générale, les recommandations suivantes vous aideront pour le montage :

- **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 raccords 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 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 extérieure et reliez successivement les modules avec l'élément directement adjacent.

Dimensions du module



da5514g

Installation

Déballage de la partie supérieure du gril

Votre gril est emballé dans deux paquets séparés. L'un des paquets contient la partie supérieure du gril, l'autre l'armoire basse.

- Ouvrez l'emballage de la partie supérieure du gril.
- Retirez le couvercle de l'emballage.
- Retirez la Welcome Box de la partie supérieure de l'emballage. La Welcome Box contient les pièces suivantes :
 - Un bon
 - Une thermosonde
 - Un crochet
 - Un mode d'emploi avec instructions de montage
- Retirez tous les emballages en carton de la partie supérieure de l'emballage. Les emballages en carton contiennent les pièces suivantes :
 - Deux bacs d'égouttage
 - Un bloc d'alimentation avec câble d'alimentation secteur
 - Une multiprise 12 V
 - Un régulateur de pression du gaz avec tuyau de raccordement de gaz
 - Un écrou à six pans M18 x 1,5
 - Vis
- Retirez les parties d'emballage supérieures.

- Retirez tous les emballages en carton qui se trouvent sur le côté de la partie supérieure du gril. Les emballages en carton contiennent les pièces suivantes :

- Trois écrans thermiques
- Quatre tôles de protection de brûleur

- Retirez les parois latérales de l'emballage.

- Retirez toutes les parties d'emballage autour de la partie supérieure du gril.

Toutefois, ne retirez pas encore la partie d'emballage inférieure sur laquelle repose le gril ! Cette partie d'emballage est requise pour le montage de la partie supérieure du gril en tant que soutien.

- Retirez la grille de maintien au chaud.
- Retirez le sac de protection de la partie supérieure du gril.

La partie inférieure de l'emballage contient les pièces suivantes :

- Quatre grilles de cuisson
- Deux délimiteurs de zone

- Ne retirez ces pièces qu'après le montage de la partie supérieure du gril.

Déballage de l'armoire basse

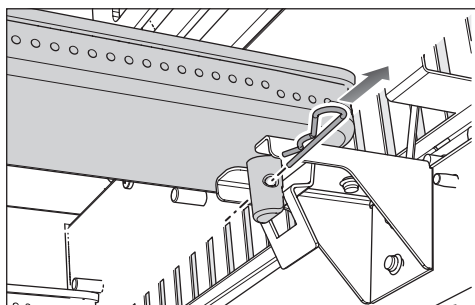
- Ouvrez l'emballage de l'armoire basse.
- Retirez toutes les pièces de l'emballage :
 - Quatre panneaux de socle
 - Quatre lanières de fixation
 - Un tournevis coudé TORX T20/T30
 - Trois passe-fils

- Un support du câble d'alimentation secteur avec bande velcro
 - Huit bouchons d'obturation
 - Un levier
- Retirez l'emballage de l'armoire basse.
 - Posez l'armoire basse à la verticale.

Préparation du montage de la partie supérieure du gril

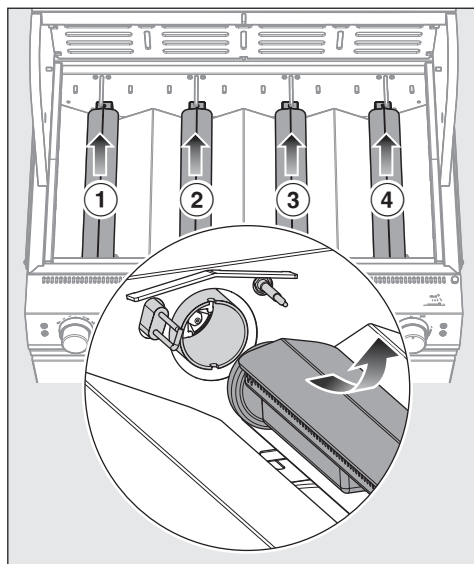
Avant de commencer à monter le gril, effectuez les étapes suivantes. Elles vous faciliteront le montage et assurent un déroulement sans heurts.

- Ouvrez le couvercle de gril.



- Retirez les quatre goupilles de sécurité des brûleurs principaux.

Conservez les goupilles de sécurité pour la suite.



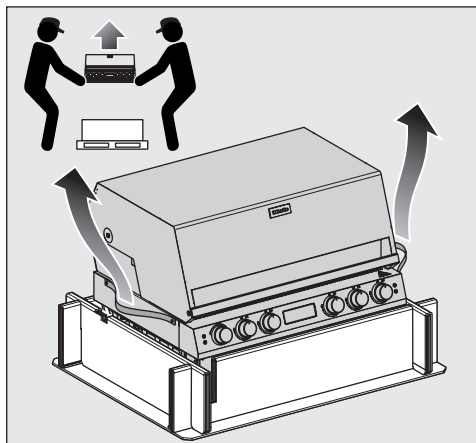
- Retirez les quatre brûleurs principaux de la chambre de cuisson.
- Refermez le couvercle de gril.

⚠ Dommages corporels et matériels liés à une chute de la partie supérieure du gril.

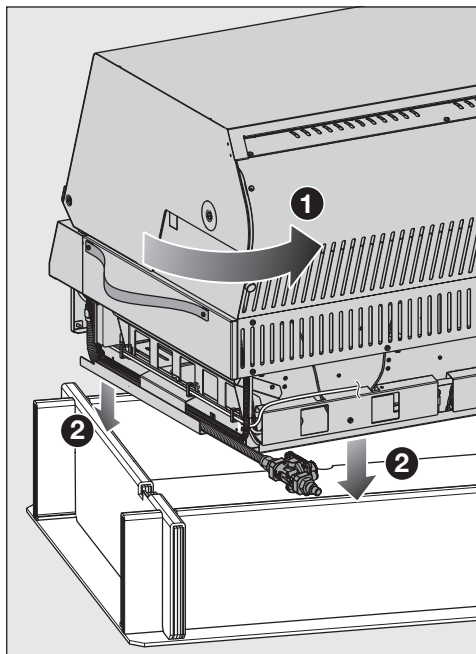
La partie supérieure du gril est très lourde. Lors du montage, vous pouvez vous blesser et provoquer des dommages.

Effectuez le montage à au moins deux personnes.

Installation

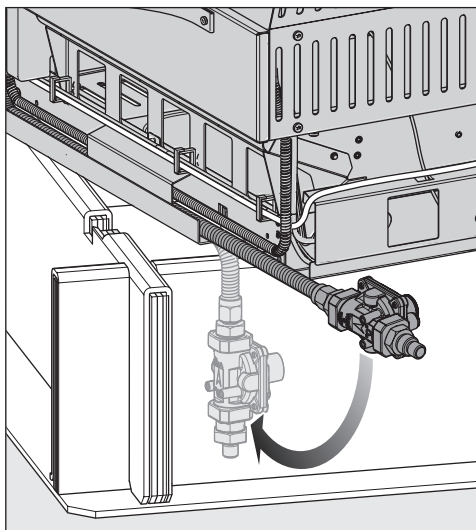


- Saisissez la partie supérieure du grill des deux côtés au niveau des sangles et soulevez-la pour la sortir de l'emballage.



- Posez la partie supérieure du grill légèrement en biais sur la partie inférieure de l'emballage. Avant de lâcher les

sangles, assurez-vous que la partie supérieure du grill est fermement posée sur l'emballage et ne peut pas tomber !

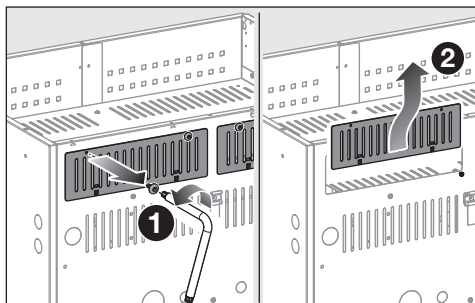


- Inclinez l'extrémité de la conduite de gaz d'environ 90° vers le bas pour préparer l'étape ultérieure d'introduction de la conduite de gaz dans l'armoire basse.

Démontage des trappes de service

Outils nécessaires :

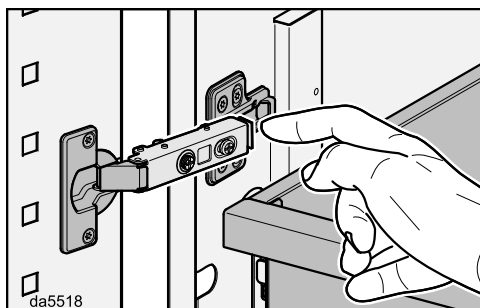
- Tournevis coudé TORX T20/T30



- Desserrez les vis des trappes de service gauche et droite situées à l'arrière de l'armoire basse.
- Démontez les trappes de service en les tirant vers le haut.

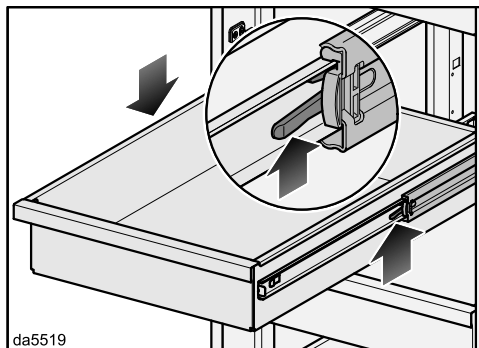
Pour éviter tout dommage, démontez les portes avant l'installation et retirez les tiroirs.

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.

Montage de la partie supérieure du gril sur l'armoire basse

Outils nécessaires :

- Tournevis coudé TORX T20/T30
- Six vis TORX T20

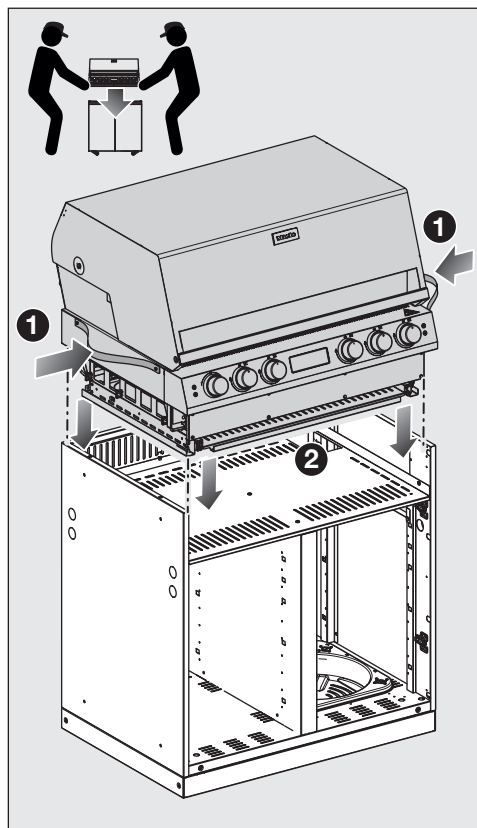
⚠ Dommages corporels et matériels liés à une chute de la partie supérieure du gril.

La partie supérieure du gril est très lourde. Lors du montage, vous pouvez vous blesser et provoquer des dommages.

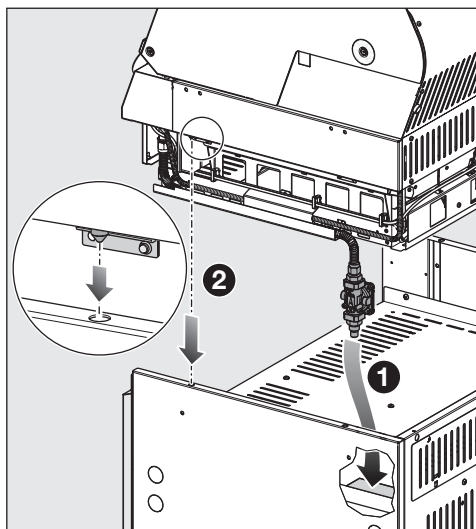
Effectuez le montage à au moins deux personnes.

- Effectuez les opérations suivantes à au moins deux personnes. Saisissez la partie supérieure du gril des deux côtés au niveau des sangles et soulevez-la pour la positionner sur l'armoire basse.

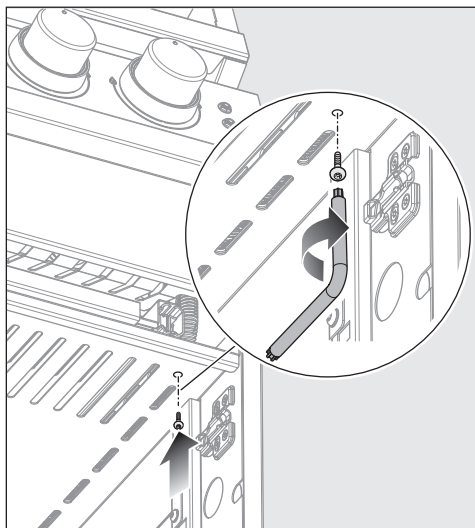
Installation



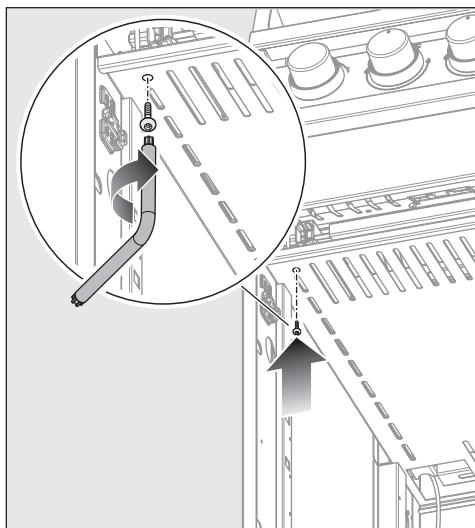
- Orientez la partie supérieure du gril de manière à ce que l'avant soit aligné avec l'avant de l'armoire basse.



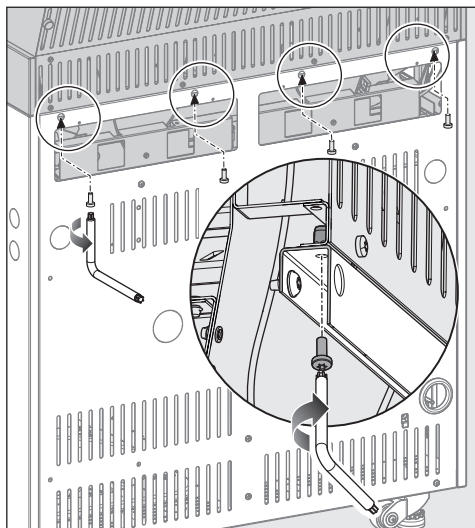
- Lentement et avec précaution, posez la partie supérieure du gril sur l'armoire basse. En l'abaissant, veillez à insérer correctement la conduite de gaz et le réducteur de pression interne correspondant dans l'ouverture de l'armoire basse. Veillez à insérer la goupille de centrage des deux côtés de la partie supérieure du gril dans l'ouverture prévue de l'armoire basse.



- Fixez la partie supérieure du grill à l'aide d'une vis à l'avant droit de l'armoire basse. Serrez fermement la vis.



- Fixez la partie supérieure du grill à l'aide d'une vis à l'avant gauche de l'armoire basse. Serrez fermement la vis.



- Fixez la partie supérieure du grill à l'aide de quatre vis au dos de l'armoire basse. Les filetages sont cachés derrière la tôle arrière et sont accessibles par les trappes de service ouvertes. Serrez fermement les vis.

Conseil : Recherchez les quatre encoches rondes au-dessus des trappes de service pour trouver les filetages.

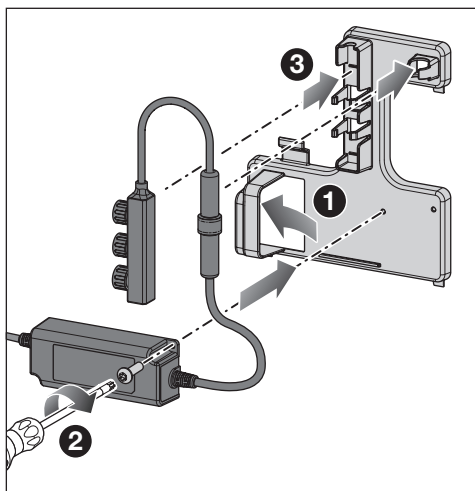
Installation

Montage du bloc d'alimentation

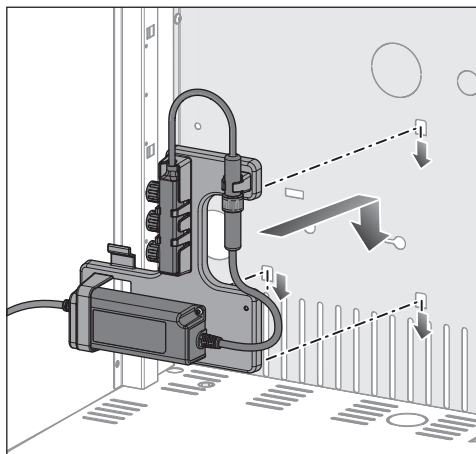
Outils nécessaires :

- Tournevis coudé TORX T20/T30
- Une vis TORX T20

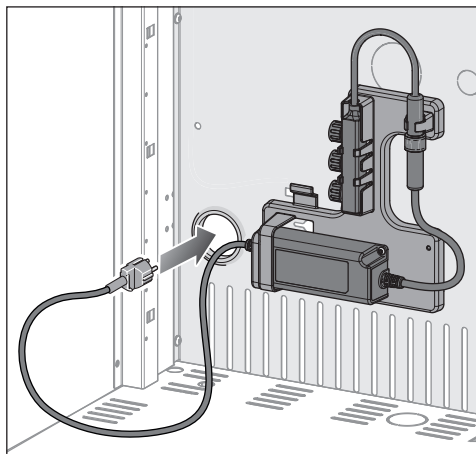
- Retirez le support du bloc d'alimentation de l'armoire basse.



- Posez le bloc d'alimentation sur le support et fixez-le à l'aide d'une vis.
- Branchez la multiprise 12 V sur le support du bloc d'alimentation.
- Insérez la prise de la multiprise 12 V dans le raccordement du bloc d'alimentation.

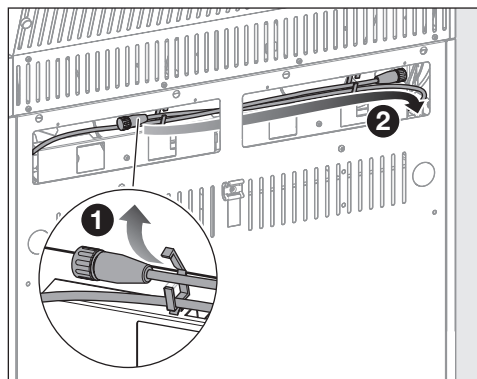


- Fixez le support du bloc d'alimentation à la paroi arrière.



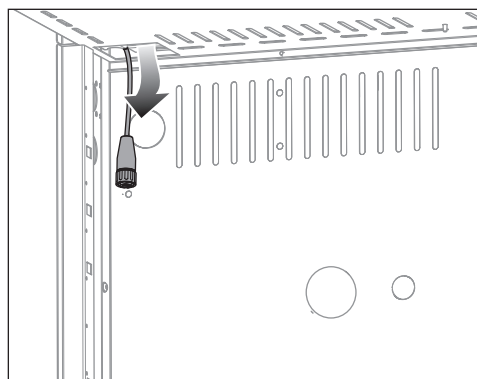
- Faites passer le câble d'alimentation secteur à travers l'ouverture en le dirigeant vers l'extérieur.

Raccordement de l'unité de commande

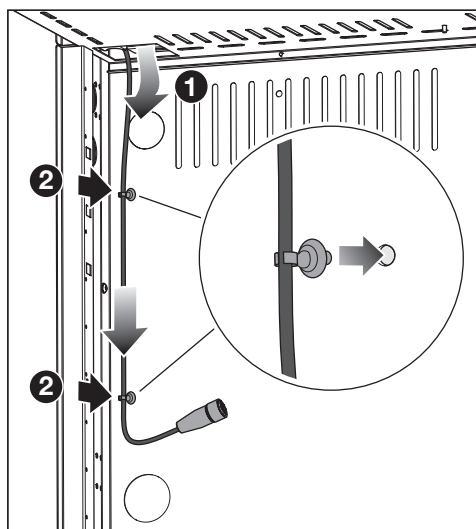


- Dégagez le câble d'alimentation secteur du support de câble.

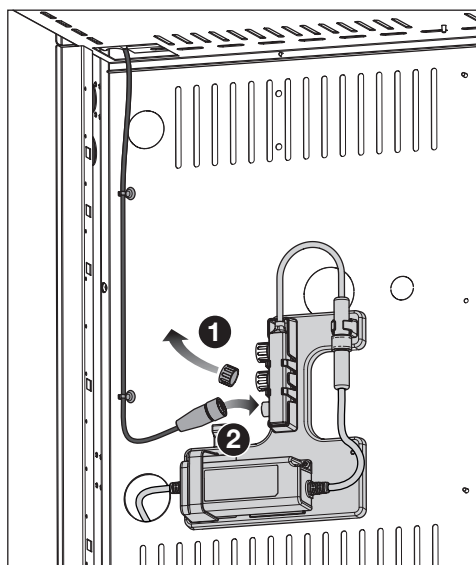
Les supports de câbles résistent aux températures très élevées. Bien qu'ils soient proches de la chambre de cuisson, il n'est pas nécessaire de les retirer.



- Faites passer le câble d'alimentation secteur à travers l'ouverture à l'extrémité droite de la face arrière (vu de derrière) pour l'insérer dans l'armoire basse.



- Posez le câble d'alimentation secteur de l'unité de commande tel qu'illustré sur la paroi arrière de l'armoire basse.
- Insérez les passe-câbles aux endroits prévus sur la paroi arrière.

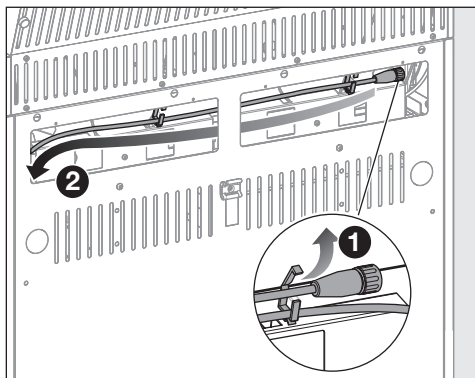


- Retirez le capuchon de protection de la multiprise 12 V.

Installation

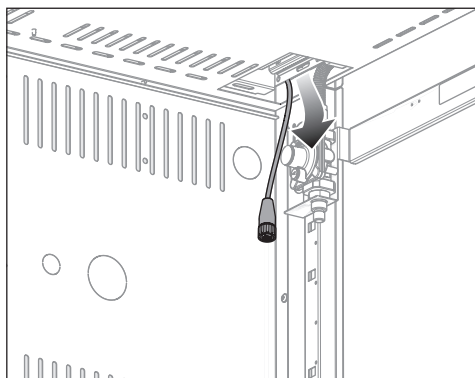
- Branchez la prise du câble d'alimentation secteur de l'unité de commande dans une prise de la multiprise 12 V.

Raccordement de la balance pour bouteilles de gaz GasBuddy

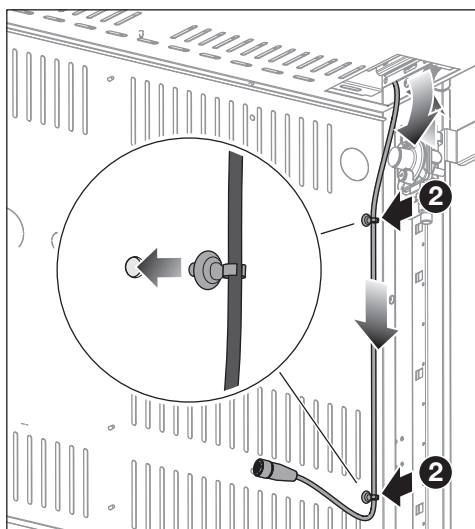


- Dégagez le câble d'alimentation secteur du support de câble.

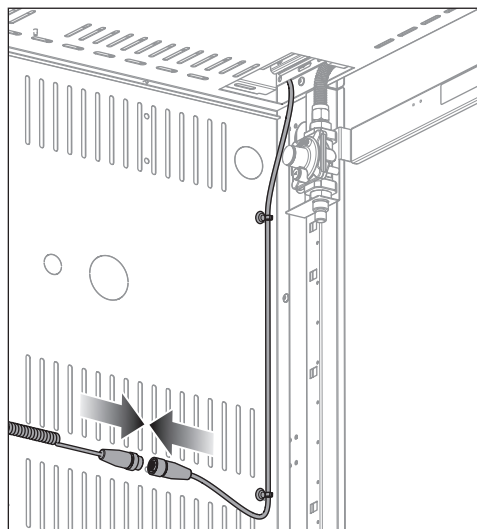
Les supports de câbles résistent aux températures très élevées. Bien qu'ils soient proches de la chambre de cuisson, il n'est pas nécessaire de les retirer.



- Faites passer le câble d'alimentation secteur à travers l'ouverture à l'extrémité gauche de la face arrière (vu de derrière) pour l'insérer dans l'armoire basse.



- Posez le câble d'alimentation secteur de la balance pour bouteilles de gaz tel qu'illustré sur la paroi arrière de l'armoire basse.
- Insérez les passe-câbles aux endroits prévus sur la paroi arrière.

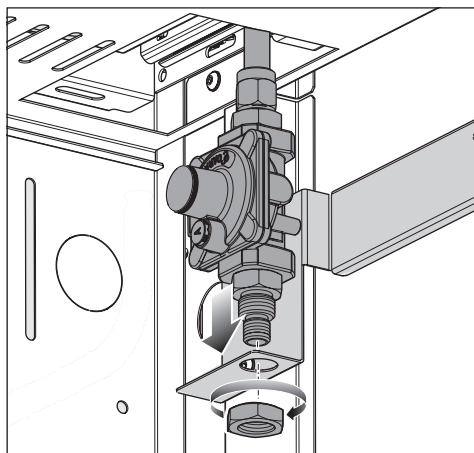


- Branchez la prise du câble d'alimentation secteur de la balance pour bouteilles de gaz dans le raccordement sur le câble spiralé de la balance.

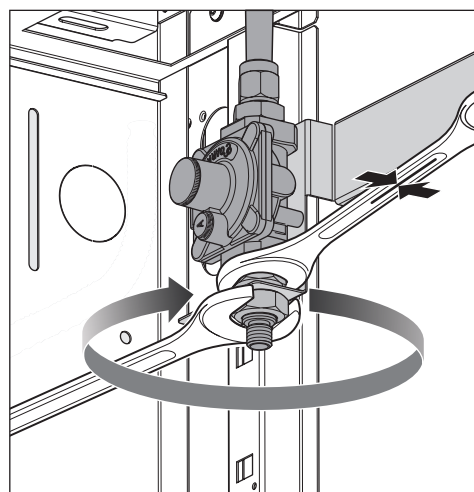
Montage du réducteur de pression interne

Outils nécessaires :

- Clé à fourche, ouverture 24 mm (SW 24) (non fournie)
- Clé à fourche, ouverture 27 mm (SW 27) (non fournie)
- Écrou à six pans M18 x 1,5



- Faites passer l'extrémité de la conduite de gaz par l'ouverture de l'équerre de fixation jusqu'à la butée.
- Serrez l'écrou à six pans M18 x 1,5 jusqu'à la butée contre l'équerre de fixation.



- Fixez l'écrou du réducteur de pression interne à l'aide d'une clé à fourche, ouverture 24 mm (SW 24) sans torsion.

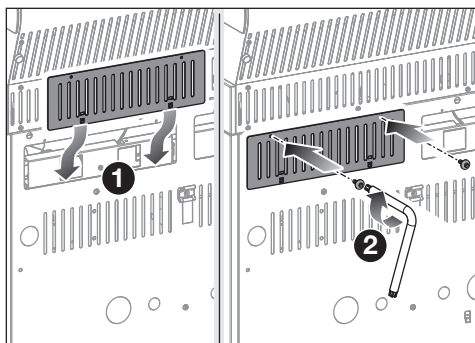
Installation

- Serrez ensuite le vissage de l'écrou inférieur à l'aide d'une clé à fourche, ouverture 27 mm (SW 27).

Montage des trappes de service

Outils nécessaires :

- Tournevis coudé TORX T20/T30
- Quatre vis TORX T20

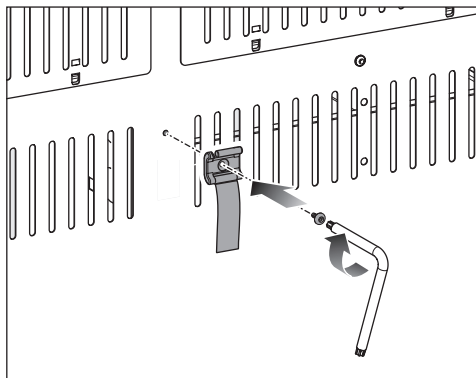


- Mettez les trappes de service à la verticale dans les ouvertures et orientez-les vers les filetages.
- Fixez les trappes de service à l'aide des vis. Serrez les vis à la main.

Montage du support du câble d'alimentation secteur

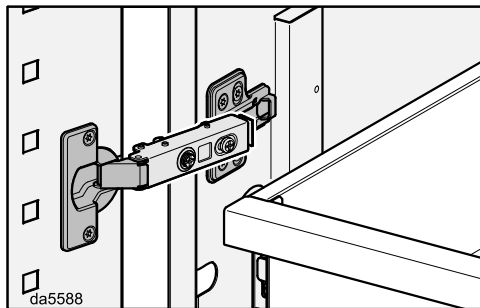
Outils nécessaires :

- Tournevis coudé TORX T20/T30



- Fixez le support du câble d'alimentation secteur par vissage sur la face arrière.

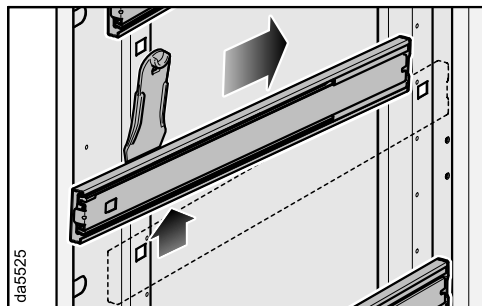
Mise en place des portes



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

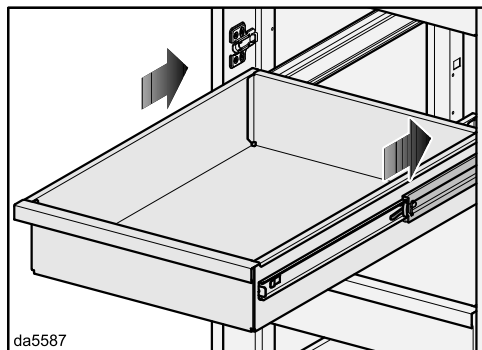
Modification de la hauteur des tiroirs

Au besoin, vous pouvez ajuster la hauteur des tiroirs.



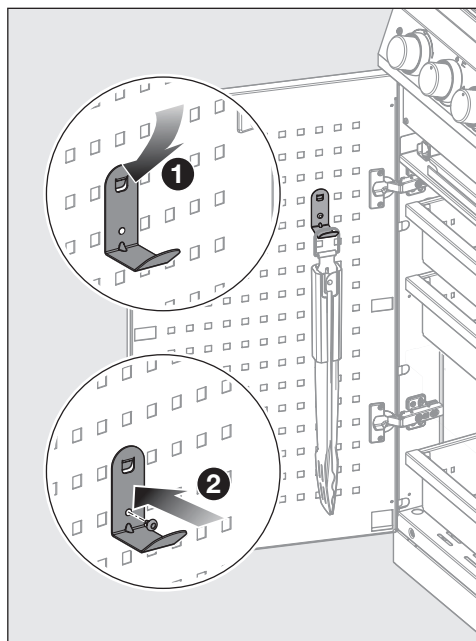
- Desserrez les rails des tiroirs à l'aide du levier fourni.
- Placez les rails à la hauteur souhaitée.

Mise en place des tiroirs



- Glissez les rails du tiroir dans les glissières et insérez le tiroir entièrement.

Montage du crochet



- Suspendez le crochet sur le côté intérieur de la porte de l'armoire.
- Mettez le rivet à expansion en place.

Conseil : Vous pouvez suspendre au crochet des accessoires pour gril disponibles en option comme une pince, une brosse, une fourchette, etc.

- Vérifiez que la porte se ferme complètement et sans résistance. Le crochet et les accessoires fixés dessus ne doivent pas entrer en contact avec d'autres composants.

Positionnement du gril

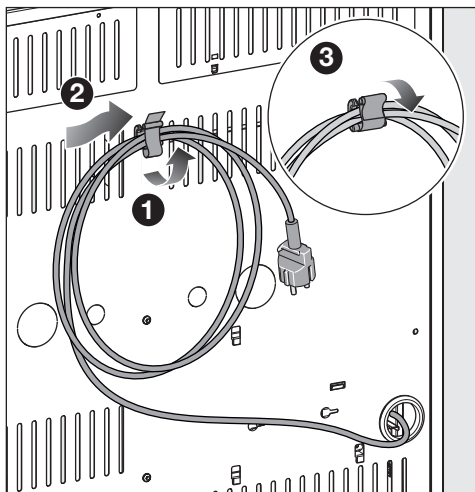
Votre gril est équipé de quatre roulettes pivotantes. Les roulettes pivotantes servent à déplacer le gril.

Le gril est également équipé de quatre pieds de réglage qui permettent un positionnement fixe et sûr. Pour une mise

Installation

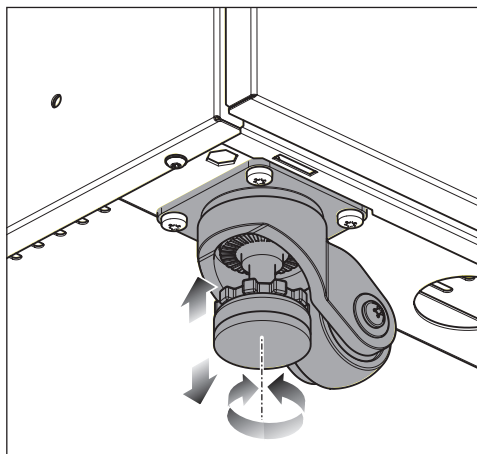
en place stable, les pieds de réglage doivent être réglés de manière à ce que le gril repose dessus en toute sécurité et que les roulettes pivotantes ne soient plus en contact avec le sol. Les pieds de réglage servent aussi à compenser de légères irrégularités du sol sur le lieu d'installation.

- Déroulez l'extrémité du câble d'alimentation secteur.

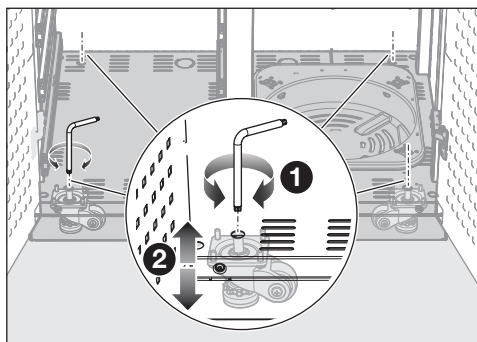


- Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide de la bande velcro.
- Tournez les quatre pieds de réglage vers le haut jusqu'à ce qu'ils ne soient plus en contact avec le sol.

Les pieds de réglage peuvent être réglés de deux manières :



- Tournez la vis moletée.

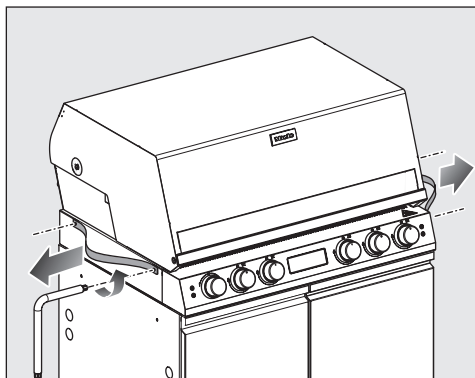


- Réglez les pieds de réglage à l'aide du tournevis coudé.
- Saisissez le gril par les côtés pour le déplacer. Déplacez le gril à deux mains. Veuillez noter que la poignée du couvercle de gril ne doit pas être utilisée pour déplacer le gril.
- Tournez uniformément les quatre pieds de réglage vers le bas jusqu'à ce que le gril repose en sécurité et fixe-ment sur le sol.
- Au besoin, compensez les irrégularités du sol avec les pieds de réglage.

Démontage des poignées de transport

Outils nécessaires :

- Tournevis coudé TORX T20/T30



- Démontez les poignées de transport des deux côtés de la partie supérieure du grill.

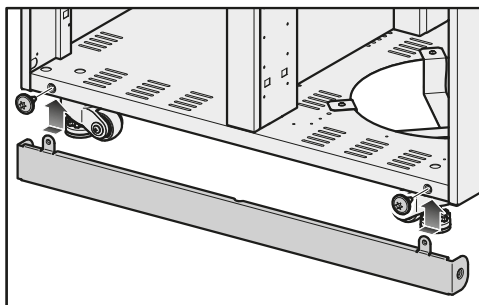
Montage des panneaux de socle

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

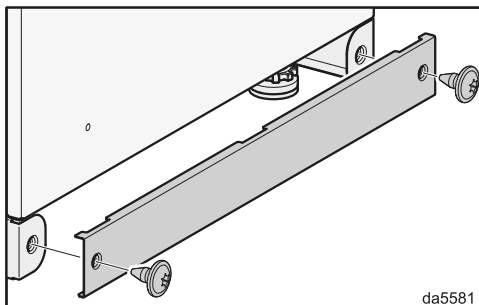
Ne montez les panneaux de socle qu'après avoir positionné le module de manière définitive.

Outils nécessaires :

- Tournevis coudé TORX T20/T30
- Quatre à huit vis TORX T20
- Deux panneaux de socle pour le montage à l'avant et au dos
- Deux panneaux de socle pour le montage sur les côtés



- Montez d'abord les panneaux de socle à l'avant et au dos du grill. Faites passer les languettes d'ouverture courbées des panneaux de socle dans les ouvertures fendues de la plaque de fond.
- Fixez les panneaux de socle à l'aide des vis. Serrez fermement les vis.

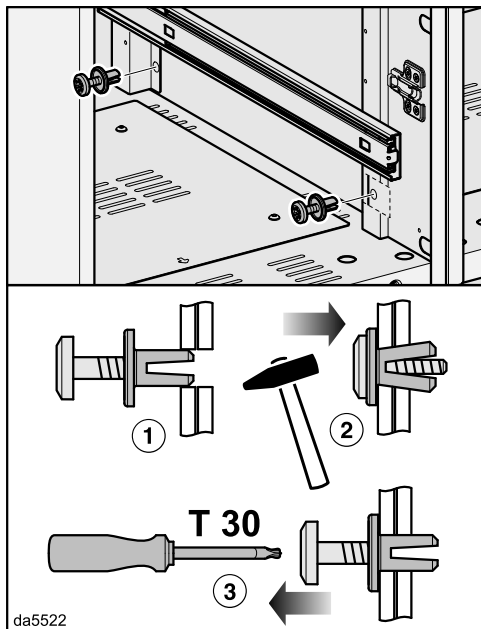


- Montez ensuite les panneaux de socle des deux côtés du grill. Fixez les panneaux de socle avec les vis sur les barres latérales des panneaux de socle déjà montés. Serrez fermement les vis.

Si vous souhaitez mettre en place des modules complémentaires à droite et/ou à gauche du grill, veuillez noter que les panneaux de socle latéraux ne doivent pas être montés sur ces modules ni sur le grill directement.

Installation

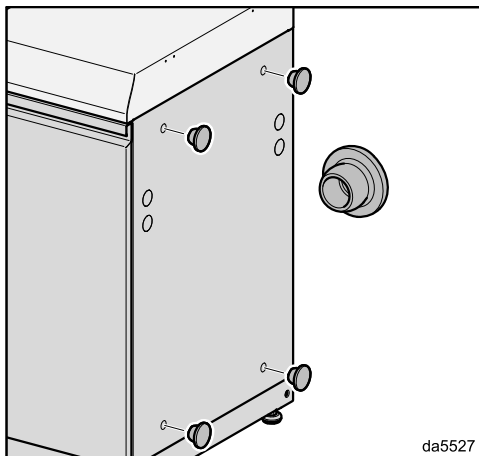
Connexion des modules



- Connectez les modules à l'aide des rivets à vis fournis. Utilisez quatre rivets à vis par côté.

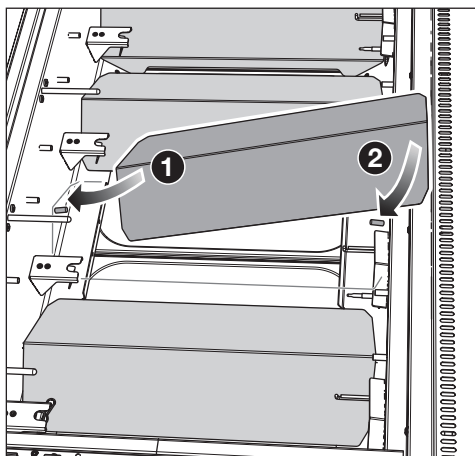
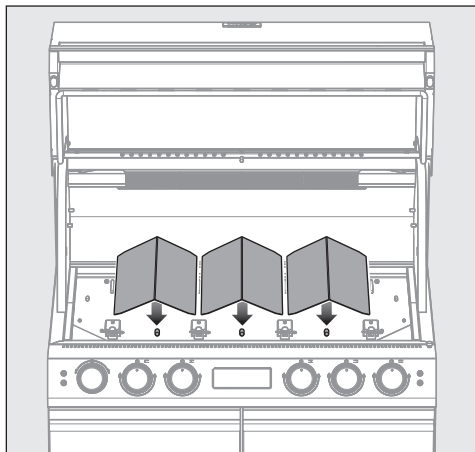
- ① Insérer le rivet à vis,
- ② fixer le rivet à vis,
- ③ desserrer le rivet à vis, si nécessaire

Positionnement des bouchons



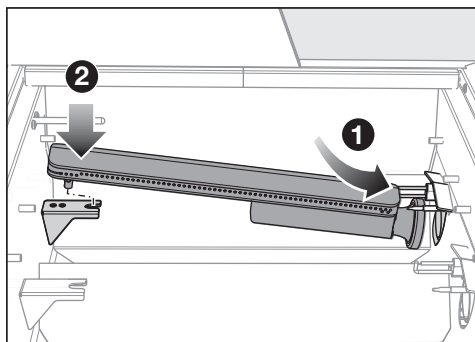
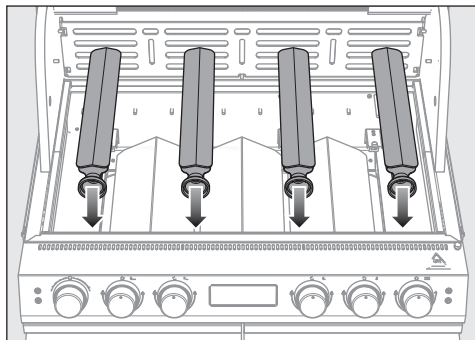
- Si le module est installé seul ou se trouve à l'extrémité d'un linéaire de cuisine, insérez les bouchons fournis dans la paroi latérale visible.

Insertion des écrans thermiques



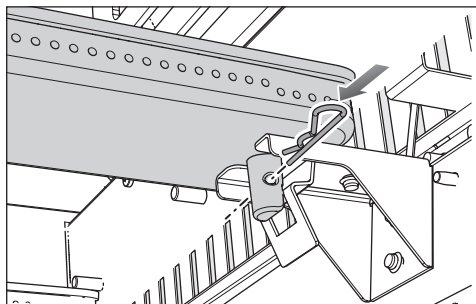
- Insérez les trois écrans thermiques.

Insertion des brûleurs principaux



- Insérez les quatre brûleurs principaux. Lors de l'insertion dans l'ouverture de la chambre de cuisson, veillez à ce que les dispositifs anti-rotation au niveau des ouvertures des brûleurs s'agrippent correctement dans les encoches de la chambre de cuisson.

Installation



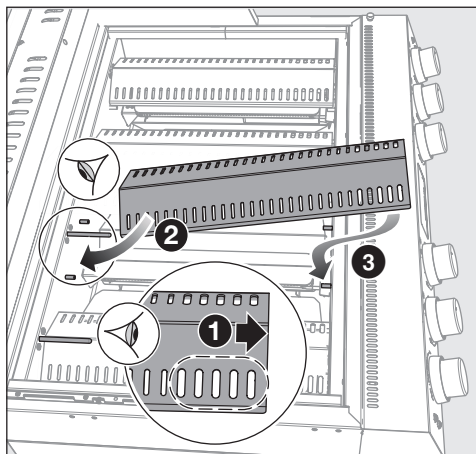
- Insérez les quatre goupilles de sécurité. L'orientation lors de l'insertion est libre.

Insertion des tôles de protection des brûleurs

Toute inattention lors de l'insertion des tôles de protection des brûleurs peut entraîner une déformation des sondes de température.

Opérez avec précaution et veillez à ne pas déformer les sondes de température.

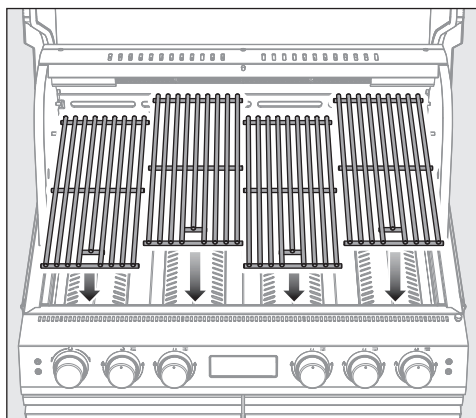
Insérez les tôles de protection des brûleurs uniquement sur le côté.



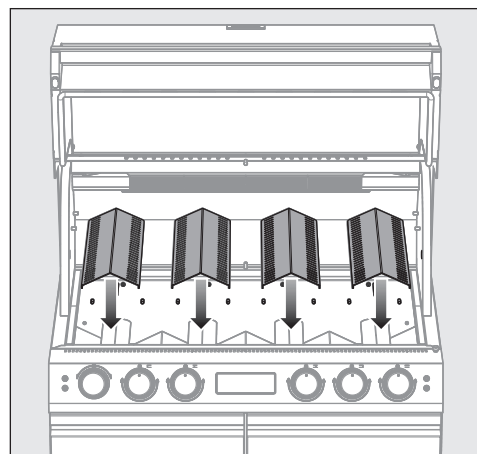
Veillez à l'orientation correcte des tôles de protection des brûleurs : les grandes ouvertures doivent pointer vers l'avant et les plus petites vers l'arrière.

- Insérez les quatre tôles de protection des brûleurs.

Insertion des grilles de cuisson



Veillez à l'orientation correcte des grilles de cuisson : les traverses doivent pointer vers le bas et l'ouverture pour le manche universel vers l'avant.

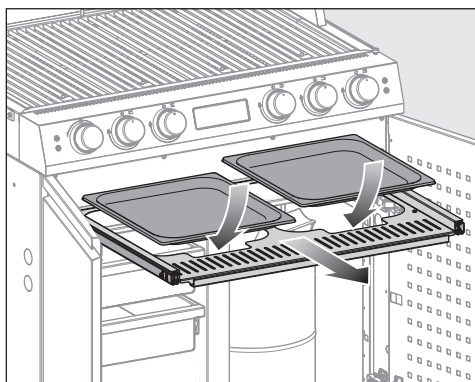


- Insérez les quatre grilles de cuisson.

Conseil : Pour insérer et extraire les grilles de cuisson en toute sécurité et simplicité, nous recommandons d'utiliser le manche universel MultiHero disponible en option.

Insertion des bacs d'égouttage

- Ouvrez le tiroir contenant les bacs d'égouttage lentement et avec précaution.



- Insérez les deux bacs d'égouttage.
- Refermez le tiroir contenant les bacs d'égouttage lentement et avec précaution.

Raccordement électrique

Le gril est livré de série "prêt à brancher" pour le raccordement à une prise avec mise à la terre.

Installez le gril de manière à ce 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.

⚠ Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Le fonctionnement du gril sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprise.

L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel de type  dans l'installation domestique associée pour le raccordement électrique du gril.

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 (tel que les réseaux autonomes, les systèmes de sauvegarde) 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.

Installation

Raccordement au gaz

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.

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

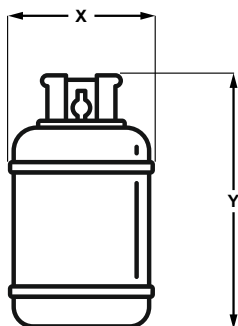
Les bouteilles de gaz doivent être dotées d'un dispositif de raccordement compatible avec le raccordement au gaz du gril.

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**.

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 d'une bouteille de gaz au réducteur de pression interne

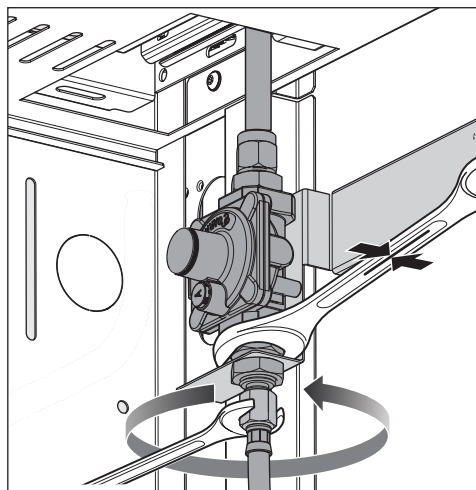
La bouteille de gaz doit être raccordée au raccordement au gaz du gril. Veuillez noter que la bouteille de gaz doit être raccordée à l'extérieur de l'armoire basse.

Outils nécessaires :

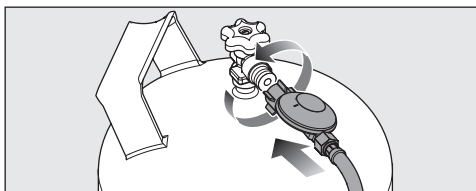
- Clé à fourche, ouverture 17 mm (SW 17) (non fournie)
- Clé à fourche, ouverture 24 mm (SW 24) (non fournie)
- Clé pour bouteille de gaz (non fournie)

- Ouvrez la porte droite 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.

- Retirez le capuchon de protection du réducteur de pression interne.



- Fixez l'écrou du réducteur de pression interne à l'aide d'une clé à fourche, ouverture 24 mm (SW 24) sans torsion.
- Vissez le raccordement du tuyau de raccordement de gaz sur le filetage du réducteur de pression interne.
- Serrez ensuite le vissage du tuyau de raccordement de gaz à l'aide d'une clé à fourche, ouverture 17 mm (SW 17).



- Vissez le raccordement du régulateur de pression de gaz sur le filetage de la vanne de la bouteille de gaz. Veillez à ce que le joint soit bien en place. Serrez fermement le raccord vissé à l'aide d'un outil adéquat.

Installation

Conseil : Pour serrer le raccord vissé, utilisez une clé pour bouteille de gaz spécialement prévue à cet effet.

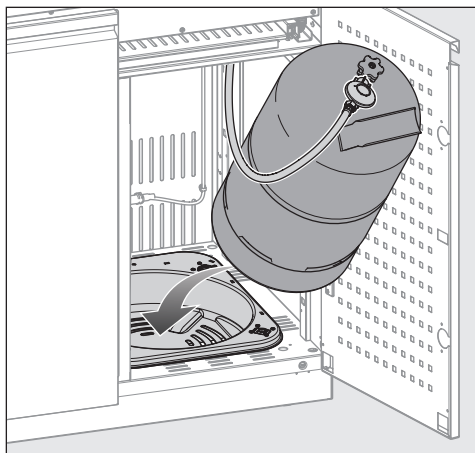


Danger !

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

Mise en place de la bouteille de gaz

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



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

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. Au besoin, procédez à un nettoyage avant d'allumer les brûleurs.

Danger !

Le réducteur de pression interne, les tuyaux de raccordement de gaz et le régulateur de pression de gaz sont des composants sensibles en termes de sécurité de l'installation de gaz et doivent être contrôlés régulièrement. Si les règlements nationaux l'exigent ou en présence de porosités ou de défauts, ces composants doivent être remplacés.

Avant chaque utilisation du gril, vérifiez que les tuyaux de raccordement de gaz sont exempts d'usure excessive et de fissures.

En cas de dommages ou, au plus tard, dix ans après la date de production, remplacez le réducteur de pression interne, les tuyaux de raccordement de gaz et le régulateur de pression de gaz. La date de production est indiquée sur les composants.

- Intérieur de la chambre de cuisson
- Brûleur principal
- Tôles de protection des brûleurs
- Écrans thermiques
- Bacs d'égouttage
- Délimiteurs de zone

- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

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.

Avant l'allumage du gril, l'étanchéité au gaz doit être testée. Ce test a pour but d'identifier d'éventuelles fuites de gaz au niveau des points de connexion des composants conduisant du gaz. L'étanchéité au gaz doit toujours être testée dans les cas suivants :

- Après le remplacement d'une bouteille de gaz.
- Après le remplacement d'un composant du gril conduisant du gaz.
- Avant chaque utilisation du gril.

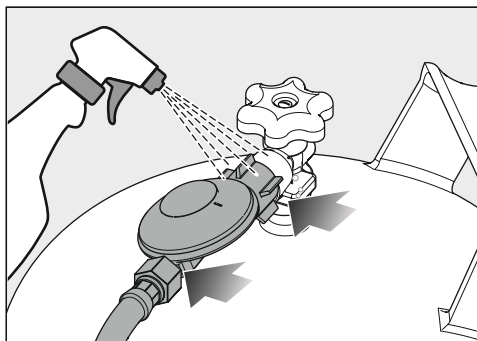
Conseil : Utilisez un traceur moussant adéquat (par ex. selon EN 14291) comme liquide de test.

- Débranchez le gril de l'alimentation électrique.

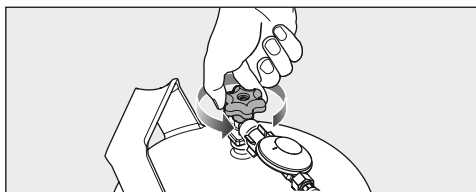
Premier nettoyage du gril

- Avant la première utilisation, passez un chiffon humide sur les pièces suivantes :
 - Grilles de cuisson
 - Grille de maintien au chaud

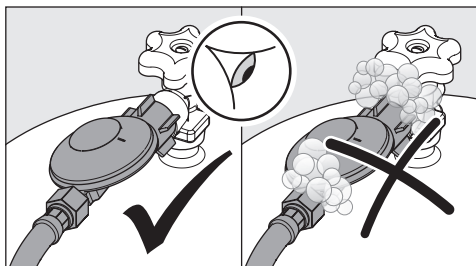
Mise en service



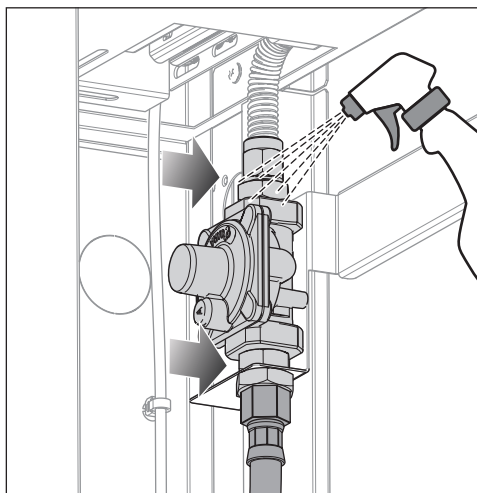
- Appliquez le liquide de test sur la connexion entre le régulateur de pression de gaz et la vanne de la bouteille de gaz.
- Appliquez le liquide de test sur la connexion entre le tuyau de raccordement de gaz et le régulateur de pression de gaz.



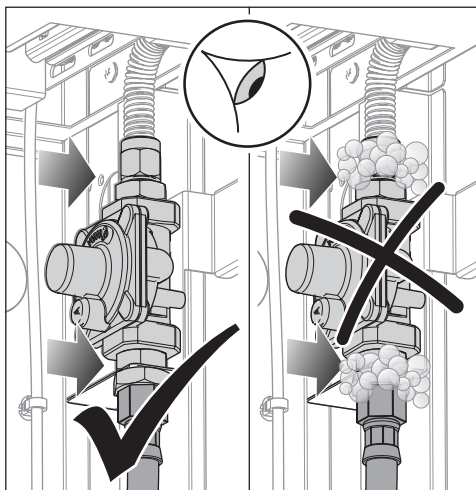
- Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.



- 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.



- Appliquez le liquide de test sur la connexion inférieure du réducteur de pression interne.
- Appliquez le liquide de test sur la connexion supérieure du réducteur de pression interne.



- Procédez à une inspection visuelle du réducteur de pression interne. 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 la connexion concernée et répétez le test d'étanchéité au gaz.
- Si la fuite persiste, fermez immédiatement la bouteille de gaz.
- Faites inspecter l'installation par un technicien agréé.

Danger !

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

En présence d'une fuite de gaz, n'utilisez pas le gril.

Conditions pour la mise en réseau

Les conditions suivantes doivent être remplies pour la mise en réseau :

1. Un réseau domestique est disponible sur le lieu d'installation.
Munissez-vous du mot de passe du réseau Wi-Fi.
2. L'application Miele est installée sur un terminal mobile.
3. Vous disposez d'un compte utilisateur dans l'application Miele.

Effectuer un Scan & Connect

- Scannez le QR code.

Si vous avez installé l'application Miele et que vous possédez un compte utilisateur, vous serez directement dirigé vers la mise en réseau.

Si vous n'avez pas encore installé l'application Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

- Installez l'application Miele et créez un compte utilisateur.
- Scannez à nouveau le QR code.

L'application Miele vous guide dans l'installation.



Étalonnage de la balance pour bouteilles de gaz GasBuddy

Pour que le niveau de remplissage de la bouteille de gaz s'affiche correctement, la balance pour bouteilles de gaz doit être étalonnée. L'étalonnage doit être effectué à chaque fois que vous mettez en place une nouvelle bouteille de gaz.

L'application Miele* vous guide pour effectuer les opérations d'étalonnage. Avant le premier étalonnage, vous devez régler la taille de votre bouteille de gaz.

L'étalonnage doit être effectué avec la taille correcte d'une bouteille de gaz complètement remplie. Si les mesures sont effectuées avec une taille de bouteille de gaz incorrecte ou un niveau de remplissage erroné, les valeurs indiquées ne sont pas précises. Dans de tels cas, il convient de procéder à un nouvel étalonnage.

Mise en service

■ Installez une bouteille de gaz remplie et testez l'étanchéité au gaz de l'installation.

■ Appuyez sur la touche .

L'écran du gril affiche "APP". Pour les autres étapes, suivez les descriptions figurant sur l'application Miele*.

Conseil : Si vous souhaitez procéder à l'étalonnage sans l'application Miele, vous pouvez le faire par le biais de l'unité de commande du gril, à condition d'utiliser une bouteille de gaz de 11 kg.

■ Installez une bouteille de gaz de 11 kg remplie et testez l'étanchéité au gaz de l'installation.

■ Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que "CAL" s'affiche à l'écran.

■ Appuyez sur le  Navigator pour confirmer l'étalonnage.

Le poids de la bouteille de gaz remplie est mesuré. Une fois la mesure terminée, le niveau de remplissage "100 %" s'affiche.

■ Pour interrompre la saisie, appuyez sur la touche .

La balance pour bouteilles de gaz est étalonnée.

Conseil : Si vous utilisez toujours la même taille de bouteille de gaz, il n'est pas nécessaire de procéder à chaque fois à un nouvel étalonnage par le biais de l'application Miele*. Au lieu de cela, vous pouvez effectuer l'étalonnage par le biais de l'unité de commande du gril. Dans ce cas, la dernière taille de bouteille de gaz réglée avec laquelle l'étalonnage a été effectué via l'application Miele* s'applique.

Première mise en service du gril

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.

Brûlage des résidus

Le gril peut être endommagé par le fonctionnement simultané du brûleur en céramique et des brûleurs principaux.

N'utilisez jamais simultanément tous les brûleurs principaux et le brûleur en céramique.

Avant de commencer votre cuisson, il est recommandé de procéder à un brûlage. Cela permettra d'éliminer les résidus de production. Pendant le brûlage, le brûleur en céramique puis les brûleurs principaux fonctionnent successivement à pleine puissance. Le chapitre "Commande" explique comment allumer les brûleurs.

■ Pour le brûlage avec le brûleur en céramique, retirez les grilles de cuisson et la grille de maintien au chaud de la chambre de cuisson.

Si vous allumez le brûleur en céramique pour la première fois, les pores céramiques peuvent rejeter des résidus de production. Les résidus de production sont de minuscules particules qui ne sont pas toujours visibles à l'œil nu. Ces particules peuvent apparaître sur le brûleur même ou en dessous dans la chambre de cuisson.

- Allumez le brûleur en céramique et faites-le fonctionner pendant 30 minutes (40 minutes au maximum) à la puissance maximale.
- Éteignez le brûleur en céramique.
- Attendez que le brûleur en céramique refroidisse.
- Répétez ensuite ces étapes. Il ne devrait plus y avoir de résidus de production au plus tard au troisième allumage du brûleur en céramique.
- Nettoyez le brûleur en céramique et la chambre de cuisson, lorsqu'ils ont complètement refroidi, en essuyant soigneusement les derniers restes de résidus de production avec un chiffon sec.
- Allumez tous les brûleurs principaux et faites-les fonctionner pendant 30 minutes (40 minutes au maximum) à la puissance maximale, couvercle de gril fermé.
- Éteignez les brûleurs principaux.

Utilisation

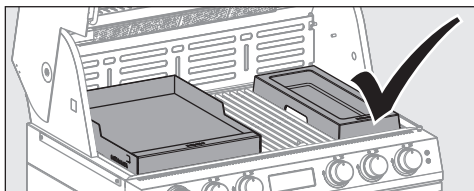
Utilisation correcte des accessoires

 **Danger !**

De nombreux accessoires pour le grill et la cuisson sont disponibles séparément pour le MasterGrate Cooking System. Ces accessoires peuvent être utilisés dans de multiples combinaisons dans la chambre de cuisson. Veuillez noter que certaines combinaisons d'accessoires ne sont pas possibles. Si vous utilisez les accessoires de cette manière, vous risquez d'endommager le grill et les accessoires. Dans de rares cas, il peut y avoir un risque lié à une concentration élevée de polluants.

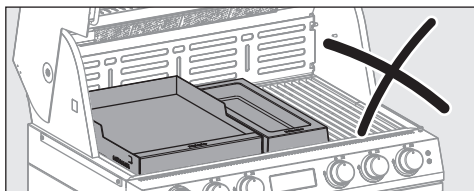
Les illustrations suivantes montrent, à titre d'exemple, des cas d'utilisation appropriée et non appropriée d'accessoires. Le fait qu'il s'agisse d'accessoires en fonte ou en inox n'est pas déterminant. Les facteurs déterminants sont la taille des accessoires ainsi que le recouvrement total de la surface de cuisson. Utilisez toujours les accessoires de manière appropriée.

L'utilisation est **possible** – 1 x accessoire de taille S, 1 x accessoire de taille XS, avec une zone de grill à distance :

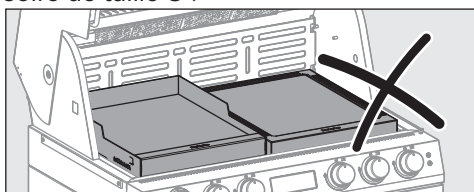


L'utilisation est **impossible** – 1 x accessoire de taille S, 1 x accessoire de

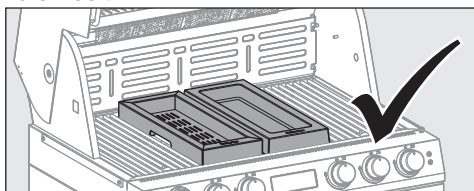
taille XS, dans des zones de grill voisines :



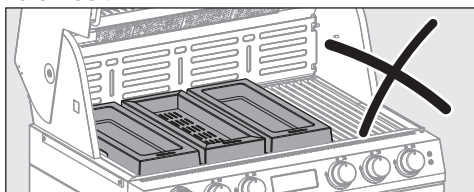
L'utilisation est **impossible** – 2 x accessoire de taille S :



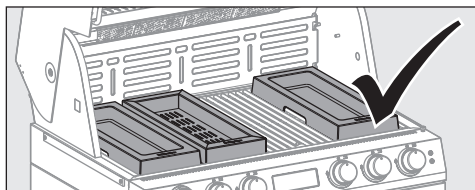
L'utilisation est **possible** – 2 x accessoire de taille XS, dans des zones de grill voisines :



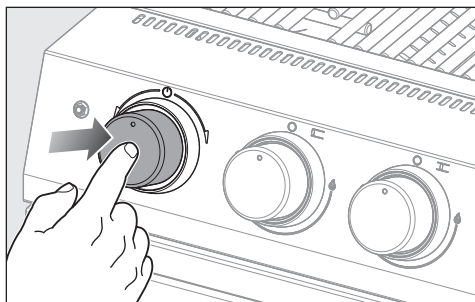
L'utilisation est **impossible** – 3 x accessoire de taille XS, dans des zones de grill voisines :



L'utilisation est **possible** – 3 x accessoire de taille XS, avec une zone de gril à distance :



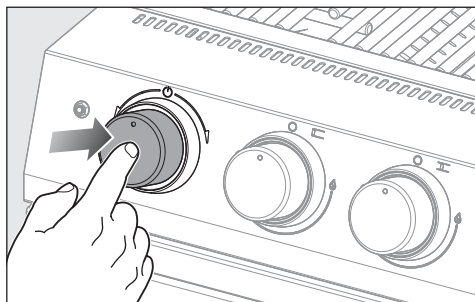
Mise en marche et arrêt du gril



- Pour mettre en marche le gril, appuyez sur le  Navigator et maintenez-le enfoncé.

Un signal sonore retentit. L'écran affiche la température de l'enceinte de cuisson. Les indications d'état du bouton s'allument en blanc.

L'activation électrique du gril est maintenant effective. Les brûleurs sont toutefois encore éteints. Le chapitre "Allumage des brûleurs" explique comment allumer les brûleurs.



- Pour éteindre le gril, appuyez sur le  Navigator et maintenez-le enfoncé.

Le gril s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes d'inactivité. Pour cela, aucun brûleur, aucune minuterie ni aucune température cible ne doivent être actifs.

Lorsqu'au moins un brûleur est encore actif, le gril ne peut pas être éteint. Éteignez toujours tous les brûleurs pour pouvoir éteindre le gril.

Utilisation

Allumage des brûleurs

⚠ 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.

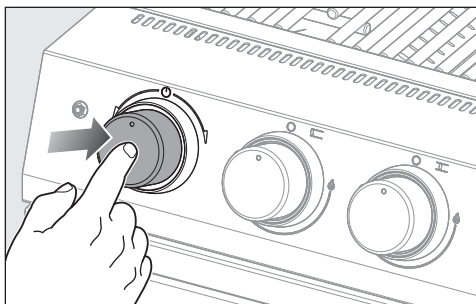
⚠ Danger !

Allumer les brûleurs alors que le couvercle de gril est fermé peut entraîner une déflagration ou un risque d'incendie.
Ouvrez le couvercle de gril avant d'allumer les brûleurs.

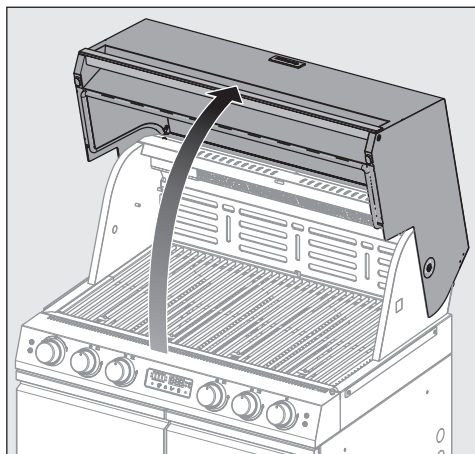
Le gril peut être endommagé par le fonctionnement simultané du brûleur en céramique et des brûleurs principaux.

N'utilisez jamais simultanément tous les brûleurs principaux et le brûleur en céramique.

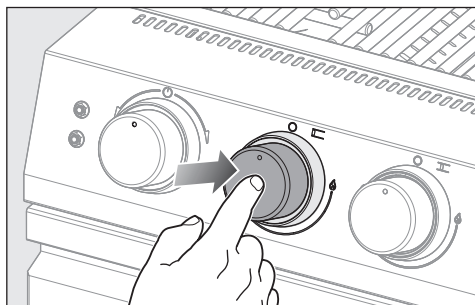
- Mettez en route l'alimentation électrique du gril.



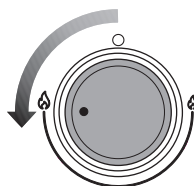
- Pour mettre en marche le gril, appuyez sur le  Navigator et maintenez-le enfoncé.



- Ouvrez le couvercle de gril.
- Assurez-vous que les boutons des brûleurs se trouvent dans la position .
- Ouvrez l'arrivée de gaz.



- Appuyez sur le bouton du brûleur et maintenez-le enfoncé.



- Tournez le bouton du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position de départ  à

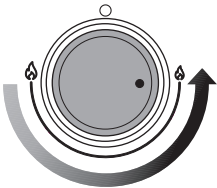
la position  (flamme maximale).
L'électrode d'allumage "clique" et allume le gaz.

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.

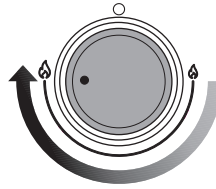
Dès qu'une flamme est visible et que l'indication d'état du bouton s'éclaire en jaune, vous pouvez relâcher le bouton.

Conseil : L'écran affiche toujours la température de la zone de gril réglée précédemment. Si vous souhaitez afficher la température de la zone de gril du brûleur allumé, vous devez sélectionner la zone de gril concernée avec le  Navigator.

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).



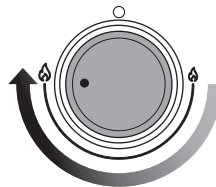
- Tournez le bouton du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance du brûleur. Le réglage le plus élevé se trouve sur la position  (flamme maximale).

Sécurité d'allumage

Votre gril est équipé d'une sécurité d'allumage thermoélectrique. Lorsque la flamme du gaz s'éteint, par exemple en raison d'un 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 gril lors d'une panne d'électricité.

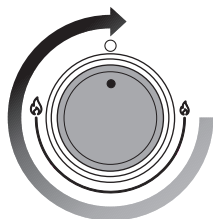
Extinction des brûleurs



- 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.

Utilisation

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 .

L'indication d'état du bouton s'éteint, puis s'allume en blanc. Le brûleur est maintenant éteint.

Affichage du niveau de remplissage de la bouteille de gaz

Vous pouvez à tout moment afficher le niveau de remplissage de la bouteille de gaz.

- Appuyez sur la touche .

Le niveau de remplissage de la bouteille de gaz s'affiche.

- Appuyez à nouveau sur la touche  pour revenir à l'affichage précédent.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie  pour surveiller certains processus, par ex. les durées des cuissons. La durée minimale réglable de la minuterie est d'une minute. La durée maximale réglable est de 24 heures.

Réglage de la minuterie

Exemple : vous souhaitez cuire un steak et vous réglez une durée de minuterie de quatre minutes.

- Appuyez sur la touche .
- Réglez la minuterie. Tournez le  Navigator dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la valeur. Tournez le  Navigator dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la valeur.
- Pour interrompre la saisie, appuyez sur la touche .
- Appuyez sur le  Navigator pour confirmer la valeur.

La minuterie démarre. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit.

Acquittement de la minuterie

Lorsque la minuterie s'est écoulée, elle doit être acquittée.

- Appuyez sur le  Navigator ou sur la touche .

La minuterie est acquittée.

Affichage de la minuterie

- Appuyez sur la touche .

La minuterie est affichée.

Modification de la minuterie

Exemple : vous constatez pendant la cuisson que votre steak a besoin d'un peu plus de temps pour cuire et vous souhaitez prolonger la durée réglée.

- Appuyez sur la touche  et maintenez-la brièvement enfoncée jusqu'à ce que l'affichage de la durée de la minuterie clignote.
- Réglez la minuterie. Tournez le  Navigator dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la va-

leur. Tournez le  Navigator dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la valeur.

- Pour interrompre la saisie, appuyez sur la touche .
- Appuyez sur le  Navigator pour confirmer la valeur.

La nouvelle minuterie démarre.

Suppression de la minuterie

- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant environ trois secondes.

Un signal sonore retentit. La minuterie est supprimée.

Utilisation de la thermosonde

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Vous pouvez vous brûler avec la thermosonde.

Enfilez des gants pour le barbecue quand vous utilisez la thermosonde.

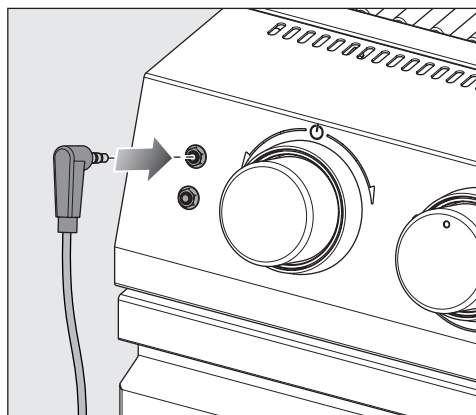
Les thermosondes mesurent la température à cœur des aliments à griller et transmettent les valeurs à l'écran ainsi qu'à l'application Miele*. Votre gril dispose de raccords pour jusqu'à quatre thermosondes.

Mise en place de thermosondes

- Ouvrez le couvercle de gril.
- Piquez la pointe métallique de la thermosonde jusqu'au cœur de l'aliment à cuire. La pointe métallique ne doit pas toucher d'os, ni être insérée dans des parties particulièrement grasses.

Conseil : Si vous souhaitez faire cuire plusieurs morceaux de viande en même temps, vous pouvez utiliser jusqu'à quatre thermosondes simultanément.

- Posez les aliments à cuire sur une grille de cuisson dans la chambre de cuisson.



- Introduisez la prise de la thermosonde dans l'une des quatre prises de raccordement. Pour les zones de gril 1 à 2, utilisez la prise de raccordement 1 ou 2, et pour les zones de gril 3 à 4, la prise de raccordement 3 ou 4. Veillez à ne pas positionner le câble devant ou au-dessus de la chaleur directe.

Un signal sonore retentit et la température actuelle de la thermosonde est affichée.

- Au besoin, reliez d'autres thermosondes.

Sélection de thermosondes

Si vous reliez plusieurs thermosondes, vous devez en sélectionner une avant de pouvoir procéder aux réglages.

- Tournez le  Navigator dans n'importe quel sens pour sélectionner une thermosonde. Si vous tournez le  Navigator dans le sens des aiguilles d'une montre, l'écran affiche d'abord les zones de gril 1 à 4. L'écran

Utilisation

affiche ensuite les thermosondes reliées. Plus il y a de thermosondes reliées, plus il y en a à sélectionner.

Symboles des thermosondes

-  • La thermosonde 1 est sélectionnée
-  • La thermosonde 2 est sélectionnée
-  • La thermosonde 3 est sélectionnée
-  • La thermosonde 4 est sélectionnée

Réglage de la température cible

- Appuyez sur la touche .
- Si plusieurs thermosondes sont reliées, tournez le  dans n'importe quel sens pour sélectionner une thermosonde.
- Appuyez sur le .
- Réglez la température cible. Tournez le  dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la valeur. Tournez le  dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la valeur.
- Pour interrompre la saisie, appuyez sur la touche .
- Appuyez sur le .

La température cible est réglée. Lorsque la température cible est atteinte, un signal sonore retentit.

Acquittement de la température cible

Lorsque la température cible est atteinte, elle doit être acquittée.

- Appuyez sur le  Navigator ou sur la touche .

La température cible est acquittée.

Affichage de la température cible

- Appuyez sur la touche .

La température cible s'affiche.

Modification de la température cible

- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'affichage de la température clignote.
- Réglez la température cible. Tournez le  dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la valeur. Tournez le  dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la valeur.
- Pour interrompre la saisie, appuyez sur la touche .
- Appuyez sur le  pour confirmer la valeur.

La température cible a été modifiée.

Suppression de la température cible

- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant environ trois secondes.

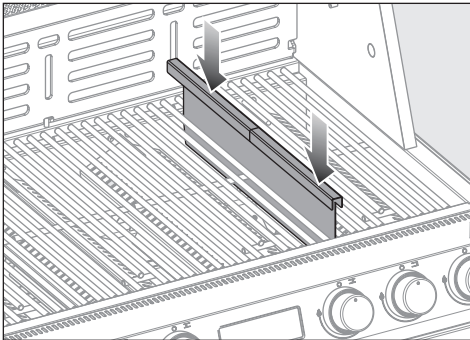
Un signal sonore retentit. La minuterie est supprimée.

Utilisation des délimiteurs de zone

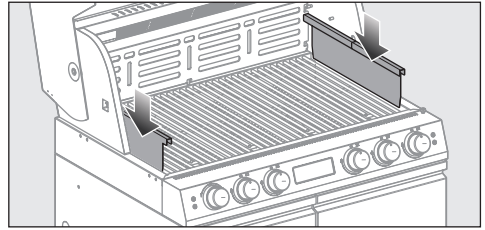
Si vous souhaitez utiliser les délimiteurs de zone en combinaison avec des accessoires pour le MasterGrate Cooking System dans la chambre de cuisson, veuillez noter que tous les accessoires n'y sont pas adaptés.

Avant de mettre en service le gril, lisez le mode d'emploi des accessoires et observez les avertissements y figurant.

Les délimiteurs de zone vous permettent de créer diverses variantes de zones de gril qui sont protégées de la chaleur radiante.



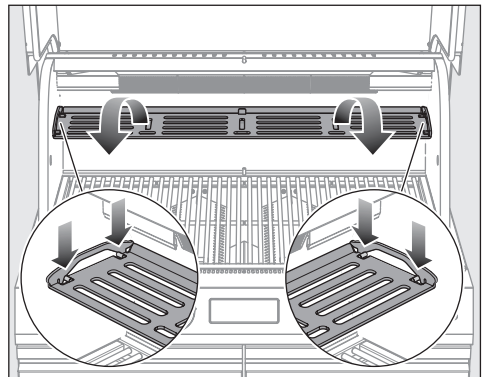
- Insérez un délimiteur de zone entre deux grilles de cuisson. Si besoin, glissez les grilles de cuisson de côté pour libérer de la place pour le délimiteur de zone.
- Si vous utilisez un seul délimiteur de zone, il peut se glisser entre les zones de gril.
- Si vous utilisez deux délimiteurs de zone, vous pouvez vous en servir pour délimiter des zones de gril des deux côtés.



- Quand ils ne sont pas utilisés, rangez les délimiteurs de zone en les insérant aux extrémités droite et gauche de la chambre de cuisson.

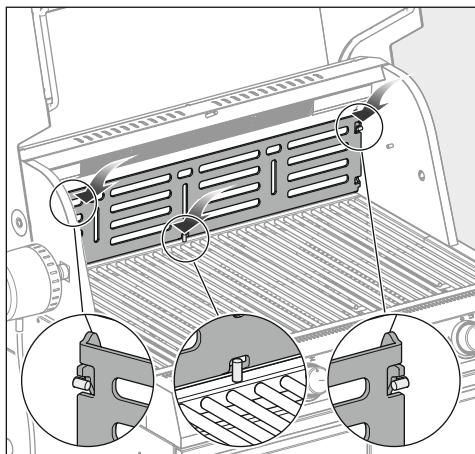
Utilisation de la grille de maintien au chaud

La grille de maintien au chaud peut être installée dans la chambre de cuisson dans deux positions. À l'horizontale, elle est utile pour réserver les aliments à griller. À la verticale, elle peut être rangée quand elle n'est pas utilisée. En outre, cette position permet de suspendre des accessoires Miele d'origine à la grille de maintien au chaud.



- Si vous souhaitez installer la grille de maintien au chaud à l'horizontale, déposez-la sur les quatre boulons de support.

Utilisation



- Si vous souhaitez installer la grille de maintien au chaud à la verticale, repliez-la en arrière et déposez-la derrière les trois boulons de support de la paroi arrière.

Conseil : Pour insérer et extraire la grille de maintien au chaud en toute sécurité et simplicité, nous recommandons d'utiliser le manche universel MultiHero disponible en option.

Mise à jour RemoteUpdate

Le logiciel de votre gril peut être mis à jour via la fonction RemoteUpdate. La fonction RemoteUpdate est désactivée en usine. Si vous n'installez pas une mise à jour, vous pouvez utiliser votre gril comme d'habitude. Miele recommande néanmoins d'installer les mises à jour RemoteUpdate.

Lorsque l'écran affiche "UP" après le démarrage du gril, une mise à jour RemoteUpdate est possible.

- Appuyez sur le  Navigator.



La mise à jour RemoteUpdate est maintenant exécutée. La progression de la mise à jour RemoteUpdate est représentée par des barres verticales à l'écran. Dès que six barres s'affichent, la mise à jour RemoteUpdate est achevée. Le gril est alors éteint et automatiquement remis en marche.

- Pour interrompre la saisie, appuyez sur le  Navigator et maintenez-le enfoncé.

Réinitialisation du gril aux réglages d'usine

Assurez-vous que le gril est éteint.

- Appuyez sur le  Navigator et maintenez-le enfoncé pendant environ six secondes jusqu'à ce que l'écran affiche "RES".
- Appuyez sur le  Navigator.

Un signal sonore retentit. Le gril est alors éteint et automatiquement remis en marche. Le gril a été réinitialisé aux réglages d'usine.

- Pour interrompre la saisie, appuyez sur le  Navigator et maintenez-le enfoncé.

Bon à savoir

Conseils pour la cuisson au gril

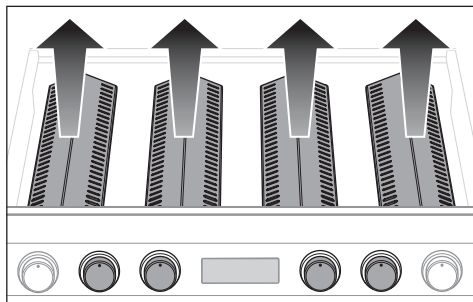
- Organisez la zone autour du gril avec des objets utiles tels que des fourchettes, des pinces pour barbecue, des gants pour barbecue, des sauces

et des épices de manière à pouvoir rester à proximité du gril pendant la cuisson.

Conseil : Utilisez le crochet fourni pour garder les accessoires à portée de main.

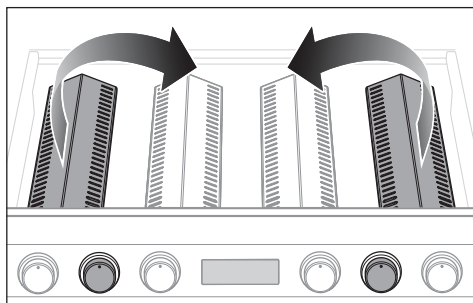
- Salez la viande environ 12 à 24 heures avant de la cuire au gril, mais pas juste avant la cuisson, elle risquerait sinon de se dessécher.
- Nous vous conseillons de mariner occasionnellement les aliments à griller. Cela développe particulièrement bien leur saveur.
- Enduisez les aliments non marinés d'un peu d'huile avant de les cuire au gril. Utilisez uniquement de l'huile pouvant être chauffée à température élevée.
- Lorsque vous utilisez des sauces sucrées ou épaisses, appliquez-les dans les dernières deux à quatre minutes de la cuisson pour éviter qu'elles ne brûlent.
- Avant de griller des viandes, amenez-les à température ambiante. Éliminez les excédents de graisse pour réduire les flammes causées par les écoulements de graisse.
- Tamponnez les aliments humides avec du papier absorbant pour éviter les giclements lors de la cuisson au gril.
- Préchauffez votre gril à la température souhaitée avec le couvercle de gril fermé.
- Utilisez des thermosondes pour obtenir un résultat optimal.

Cuisson au gril directe



Avec la méthode de cuisson au gril directe, les aliments sont grillés directement à la flamme sur la grille de cuisson. La cuisson au gril directe est la méthode la plus populaire pour les steaks, les côtelettes, le poisson, les burgers et les légumes.

Cuisson au gril indirecte



Avec la cuisson au gril indirecte, les aliments sont cuits par l'air chaud qui circule tout autour. Cette méthode de cuisson au gril est idéale pour griller ou fumer de gros morceaux de viande comme les rôtis ou pour les aliments si fins que la chaleur directe les dessècherait ou les brûlerait.

Utilisation

Températures de cuisson au grill

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

Plat	Type	Température cible ¹		Température ²
Bœuf	Steak	54–58 °C	À point-sai- gnant	200–450 °C
		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-sai- gnant	200–450 °C
		56–60 °C	À point	
		À partir de 66 °C	Bien cuit	
Porc	Côtelette	57–66 °C		200–450 °C
	Côtes levées	65–85 °C		110–130 °C
Volaille	Blanc de poulet	70–75 °C ³		160–300 °C
	Cuisse de poulet	80–85 °C		180–300 °C
Poissons et fruits de mer	Filet de saumon	43 °C	Tendre et translucide	120–160 °C
		50–55 °C	Cœur légè- rement translu- cide, se dé- tache par seg- ments	
		À partir de 60 °C	Bien cuit	
	Gambas	58–63 °C		160–300 °C

¹ Avec utilisation d’une thermosonde

² Température de la zone de grill

³ La température à cœur de sécurité pour le poulet qui détruit les bactéries est de 75 °C.



Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Une fois la cuisson terminée, le gril 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.

Les surfaces suivantes du gril sont laquées :

- Couvercle de gril
- Armoire basse, y compris les portes et tiroirs

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.

Un mauvais nettoyage peut détruire le verre de l'écran.

Pour le nettoyage de l'écran, n'utilisez aucun produit abrasif, pas d'éponge ou de brosse rugueuse et pas de grattoirs métalliques.

Si vous plongez la thermosonde dans l'eau ou la passez au lave-vaisselle, elle sera endommagée.

Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

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 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

Nettoyage et entretien

- De chiffons de nettoyage abrasifs
- De gommes détachantes

Aperçu des intervalles de nettoyage et de maintenance

Intervalle de nettoyage et de maintenance recommandé	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
Après utilisation	Nettoyage de la chambre de cuisson
	Nettoyage des grilles de cuisson
	Nettoyage des bacs d'égouttage
	Après refroidissement, recouvrir le grill du capot de protection WeatherShield
Au besoin	Nettoyage des brûleurs principaux
	Nettoyage du brûleur en céramique par pyrolyse
	Nettoyage des tôles de protection des brûleurs
	Nettoyage des écrans thermiques
	Nettoyage de la chambre de cuisson par pyrolyse
	Nettoyage de l'écran et du capteur de luminosité
	Nettoyage de l'éclairage
	Élimination des salissures des ouvertures d'aération
	Nettoyage de la thermosonde
	Nettoyage des boutons
En cas de dommage ou après la date d'expiration	Remplacement du tuyau de raccordement de gaz
En cas de dommage ou au plus tard dix ans après la date de production	Remplacement du régulateur de pression de gaz
	Remplacement du tuyau de raccordement de gaz

Nettoyage et entretien

Nettoyage des pièces au lave-vaisselle

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

- Grilles de cuisson
- Délimiteurs de zone
- Tôles de protection des brûleurs
- Écrans thermiques
- Bacs d'égouttage

Nettoyage manuel des pièces

Certaines pièces **ne sont pas** adaptées au lave-vaisselle.

Nettoyez ces pièces uniquement à la main.

Les pièces suivantes ne sont **pas** adaptées au lave-vaisselle :

- Brûleur principal
- Boutons
- Bouchon de tourne-broche
- Grille de maintien au chaud

Élimination des salissures normales

- Éliminez immédiatement 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 pré-conisés.

- Déposez un peu d'eau chaude additionnée de produit 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 une fois les surfaces refroidies.
- Laissez agir le produit 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 cendre.

Deux pyrolyses peuvent être effectuées :

- Pyrolyse du brûleur en céramique
- Pyrolyse de la chambre de cuisson

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

Le gril peut être endommagé par le fonctionnement simultané du brûleur en céramique et des brûleurs principaux.

N'effectuez jamais simultanément une pyrolyse du brûleur en céramique et une pyrolyse de la chambre de cuisson.

Les salissures grossières dans la chambre de cuisson peuvent produire des fumées très envahissantes. Les résidus incrustés peuvent laisser des traces de couleur 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 au moins 20 minutes (30 minutes au maximum) à la puissance maximale.

Nettoyage de la chambre de cuisson par pyrolyse

- Faites fonctionner les quatre brûleurs principaux pendant au moins 20 minutes (30 minutes au 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.

Nettoyage de la chambre de cuisson

- 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 des grilles de cuisson

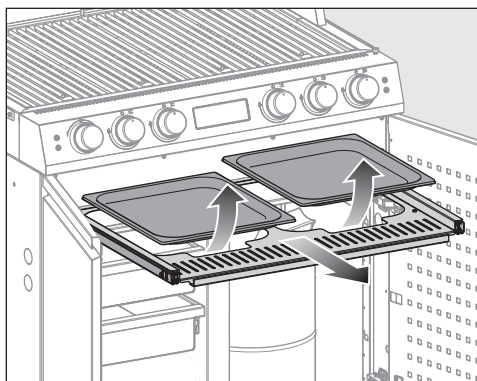
- Nettoyez les grilles de cuisson avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.

Conseil : Pour le nettoyage des grilles de cuisson, nous recommandons la brosse pour grille Miele.

- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

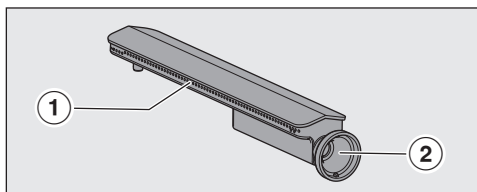
Nettoyage et entretien

Nettoyage des bacs d'égouttage



- Ouvrez le tiroir contenant les bacs d'égouttage lentement et avec précaution. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de graisse qui déborde des bacs d'égouttage.
- Retirez un à un les bacs d'égouttage.
- Videz les bacs d'égouttage.
- Nettoyez les bacs d'égouttage avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage des brûleurs principaux



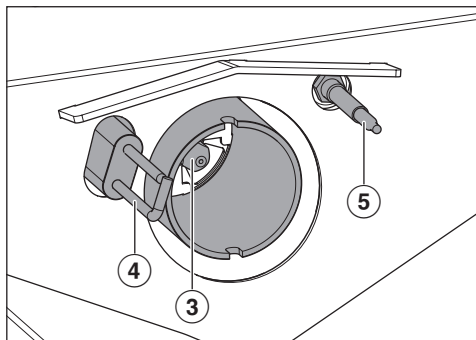
- Nettoyez les brûleurs principaux avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Nettoyez le pourtour de tous les orifices de sortie de flamme ① avec une brosse adaptée.

⚠ Risque d'explosion.

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

- Nettoyez le pourtour de l'entrée des brûleurs ② avec un chiffon doux. Éliminez toutes les obstructions éventuelles, par ex. les toiles d'araignée.



- Nettoyez la buse à gaz ③, l'électrode d'allumage ④ et la surveillance de la flamme ⑤ avec un chiffon doux. Éliminez toutes les obstructions éventuelles, par ex. les toiles d'araignée.

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.
- Nettoyez les autres brûleurs principaux de la même manière.

Nettoyage des tôles de protection des brûleurs

- Nettoyez les tôles de protection des brûleurs avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage des écrans thermiques

- Nettoyez les écrans thermiques avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage de l'écran et du capteur de luminosité

- Nettoyez l'écran et le capteur de luminosité avec un chiffon humide ou un produit à vitres du commerce.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage de l'éclairage

- Nettoyez le verre de l'éclairage avec un chiffon humide ou un produit à vitres du commerce.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage de la thermosonde

- Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

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.

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.

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.

Messages à l'écran

Problème	Cause et dépannage
F40, F41, F44, F45, F981, F982, F2085	Une anomalie interne est survenue. ■ Éteignez le gril avec le  Navigator. Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil en marche.
F8202	Une anomalie s'est produite pour la sonde de température de la zone de gril 1. ■ Appelez le service après-vente.
F8203	Une anomalie s'est produite pour la sonde de température de la zone de gril 2. ■ Appelez le service après-vente.
F8204	Une anomalie s'est produite pour la sonde de température de la zone de gril 3. ■ Appelez le service après-vente.
F8205	Une anomalie s'est produite pour la sonde de température de la zone de gril 4. ■ Appelez le service après-vente.
F8206	La température de la zone de gril 1 se situe hors de la plage de mesure régulière. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance du brûleur de la zone de gril.
F8207	La température de la zone de gril 2 se situe hors de la plage de mesure régulière. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance du brûleur de la zone de gril.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
F8208	La température de la zone de gril 3 se situe hors de la plage de mesure régulière. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance du brûleur de la zone de gril.
F8209	La température de la zone de gril 4 se situe hors de la plage de mesure régulière. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance du brûleur de la zone de gril.
F8210	Un court-circuit s'est produit pour la thermosonde 1. ■ Débranchez la fiche de la thermosonde de la prise de raccordement. ■ Éteignez le gril avec le  Navigator. Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil en marche.
F8211	Un court-circuit s'est produit pour la thermosonde 2. ■ Débranchez la fiche de la thermosonde de la prise de raccordement. ■ Éteignez le gril avec le  Navigator. Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil en marche.
F8212	Un court-circuit s'est produit pour la thermosonde 3. ■ Débranchez la fiche de la thermosonde de la prise de raccordement. ■ Éteignez le gril avec le  Navigator. Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil en marche.
F8213	Un court-circuit s'est produit pour la thermosonde 4. ■ Débranchez la fiche de la thermosonde de la prise de raccordement. ■ Éteignez le gril avec le  Navigator. Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil en marche.

Correction des problèmes

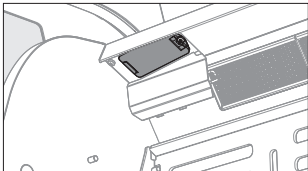
Problème	Cause et dépannage
F8214	La température de la thermosonde 1 se situe hors de la plage de mesure régulière. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance d'un ou de plusieurs brûleurs.
F8215	La température de la thermosonde 2 se situe hors de la plage de mesure régulière. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance d'un ou de plusieurs brûleurs.
F8216	La température de la thermosonde 3 se situe hors de la plage de mesure régulière. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance d'un ou de plusieurs brûleurs.
F8217	La température de la thermosonde 4 se situe hors de la plage de mesure régulière. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance d'un ou de plusieurs brûleurs.
F8218	Une anomalie s'est produite pour la sonde de température de la zone de gril 5. ■ Appelez le service après-vente.
F8219	La température de la zone de gril 5 se situe hors de la plage de mesure régulière. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance du brûleur de la zone de gril.
F8220	L'arrivée de gaz est bloquée. ■ Vérifiez les pièces conduisant du gaz.
F8221	Une anomalie s'est produite sur le capteur de luminosité. ■ Appelez le service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
F8227	Une anomalie s'est produite pour les touches. ■ Nettoyez la zone des touches si elle est sale.
F8228	Le niveau de remplissage de la bouteille de gaz n'est pas autorisé. ■ Modifiez le niveau de remplissage de la bouteille de gaz pour revenir à une valeur autorisée.
F8229	Le poids maximal de la balance pour bouteilles de gaz est dépassé. ■ Remplacez la bouteille de gaz. ■ Vérifiez le réglage de la taille de bouteille de gaz dans l'application Miele*.
HOT	Une ou plusieurs sondes de température mesurent une température supérieure à 600 °C. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance d'un ou de plusieurs brûleurs. ■ N'utilisez jamais simultanément le brûleur principal et le brûleur en céramique.
HOT Un signal retentit.	Une ou plusieurs sondes de température mesurent une température supérieure à 375 °C pendant plus de 40 minutes. ■ Ouvrez brièvement le couvercle de gril pour évacuer de la chaleur. ■ Baissez le niveau de puissance d'un ou de plusieurs brûleurs. ■ Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
Un signal sonore retentit et la touche  clignote.	Le niveau de remplissage de la bouteille de gaz est faible. ■ Renouvelez le niveau de remplissage ou remplacez la bouteille de gaz.
Après pression sur la touche , l'écran affiche "--".	Il n'y a aucune bouteille de gaz. ■ Installez une bouteille de gaz.
Après pression sur la touche , l'écran affiche "APP".	La balance pour bouteilles de gaz n'est pas étalonnée. ■ Effectuez un étalonnage de la balance pour bouteilles de gaz dans l'application Miele*.

Problème	Cause et dépannage
Une fois une thermosonde reliée, l'écran affiche "---°C".	La thermosonde est défectueuse. ■ Remplacez la thermosonde.

Comportement inattendu du grill

Problème	Cause et dépannage
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas. 	L'ampoule halogène est défectueuse. ⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. Pendant le fonctionnement, le grill devient chaud. Vous risquez de vous brûler au contact des brûleurs, de l'enceinte de cuisson et des accessoires. Laissez d'abord refroidir les brûleurs, l'enceinte de cuisson et les accessoires. Le cache de la lampe peut être abîmé en cas de chute. Maintenez bien le cache de la lampe pendant le démontage afin d'éviter toute chute. Pour le protéger, posez par ex. un torchon sur la grille de cuisson. ■ Déconnectez le grill du réseau électrique. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le(s) fusible(s) correspondant(s) de l'installation domestique. ■ Desserrez la vis M4x10 du support du cache de la lampe à l'aide d'un tournevis. ■ Retirez le support du cache de la lampe. ■ Retirez le cache de la lampe. ■ Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts nus. Veuillez suivre les instructions du fabricant. Sortez la lampe halogène. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram HALO-TAR Oven, 64418, 12 V, 10 W, culot G4). ■ Remettez le support du cache de la lampe et vissez-le à l'aide de la vis. ■ Insérez le cache de la lampe dans le support.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Pendant le fonctionnement, une quantité anormale de vapeur s'échappe, ou de la vapeur s'échappe d'endroits inhabituels.	Le couvercle de gril n'est pas bien fermé. ■ Refermez le couvercle de gril.
	Le joint du couvercle de gril présente des dommages, par exemple des fissures, ou le joint du couvercle de gril n'est pas correctement mis en place. ■ Contactez le service après-vente Miele.
Le gril s'est éteint automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le gril s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes d'inactivité suivant la mise en marche. ■ Remettez le gril en marche.
Le gril ne se met pas en marche.	La fiche n'est pas branchée. ■ Vérifiez que la fiche est bien branchée dans le bloc d'alimentation et la prise.
	Le gril n'est pas sous tension. ■ Vérifiez que le fusible de l'installation électrique n'a pas sauté. Avertissez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Il se peut qu'une défaillance technique soit survenue. ■ Déconnectez le gril du réseau électrique pendant environ une minute : – Éteignez l'interrupteur du fusible concerné. – Éteignez le disjoncteur différentiel. ■ Si, après avoir réactivé ou revissé le fusible ou le disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre en marche le gril, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente Miele.
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.

Problème	Cause et dépannage
Le brûleur ne s'allume pas lors de la première mise en service ou après une longue période d'arrêt.	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".
	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 des brûleurs".
	L'arrivée de gaz n'est pas ouverte. ■ Ouvrez l'arrivée de gaz.
	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.
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
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.
La flamme de gaz s'éteint après l'allumage.	Le brûleur n'est pas correctement installé. ■ Montez correctement le brûleur.
	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.
La flamme du gaz varie.	Le brûleur n'est pas correctement installé. ■ Montez correctement le brûleur.
	La buse à gaz ou les ouvertures du brûleur sont sales. ■ Éliminez les salissures.
La flamme de gaz s'éteint pendant le fonctionnement.	Le brûleur n'est pas correctement installé. ■ Montez correctement le brûleur.
	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.

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.

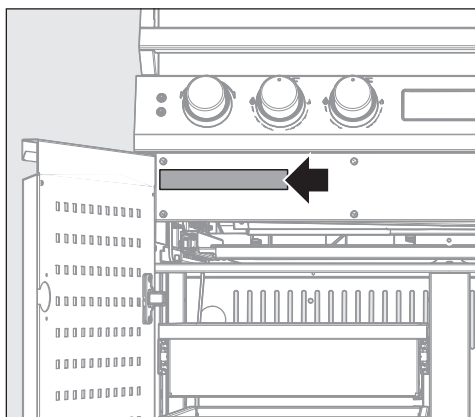
Vous pouvez réserver une intervention du service après-vente Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

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

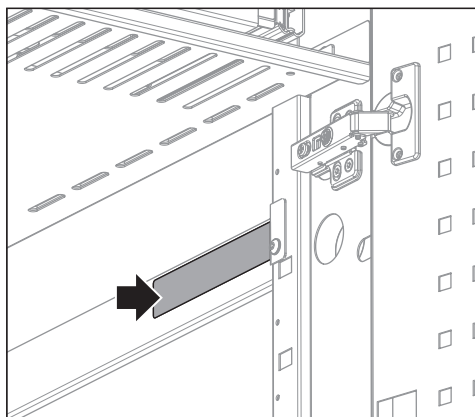
Veuillez indiquer au service après-vente la référence du modèle et le numéro de fabrication (No fab.). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

La plaque signalétique du gril se trouve du côté gauche du cadre frontal quand la porte est ouverte.



La plaque signalétique de l'armoire basse se trouve à droite, quand la porte est ouverte, sur le rail de montage.



Vous y trouverez la référence du modèle de votre gril et de votre armoire basse, les numéros de fabrication, ainsi que les données de raccordement (tension réseau, fréquence, puissance de raccordement maximale).

En cas de problème, 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/c/index.htm
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur <https://miele.ch/manual> en saisissant le nom du produit ou la référence

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

De plus, ce module de communication contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web (*http://<ip_adresse>/Licenses*). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

Caractéristiques techniques

Tension de raccordement	220 V à 240 V
Fréquence	50 Hz
Longueur du câble d'alimentation secteur	1,8 m
Consommation électrique, gril	30 W
Bande de fréquence Bluetooth	2,40 GHz à 2,4835 GHz
Puissance d'émission maximale	< 10 mW
Bande de fréquence Wi-Fi	2,40 GHz à 2,4835 GHz
Puissance d'émission maximale	< 100 mW
Consommation d'électricité en mode veille	0,05 W
Charge calorifique nominale, totale	21,7 kW (butane) 19,1 kW (propane)
Charge calorifique nominale, brûleurs principaux	4 x 4,1 kW (butane) 4 x 3,6 kW (propane)
Charge calorifique nominale, brûleur en céramique	1 x 5,3 kW (butane) 1 x 4,7 kW (propane)
Type de gaz	Butane (G30), propane (G31), I3B/P
Nombre de brûleurs principaux	4
Nombre de brûleurs en céramique	1
Diamètre de l'ouverture de buse, brûleur principal	1,04 mm
Diamètre de l'ouverture de buse, brûleur en céramique	1,18 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
Réducteur de pression, pression d'entrée	28–50 mbar
Réducteur de pression, pression de sortie	27,4 mbar

Caractéristiques techniques

Thermosonde, plage de mesure	0 °C à 260 °C
Thermosonde, longueur de la sonde de température	100 mm
Thermosonde, longueur du câble	730 mm
Thermosonde, raccordement	3,5 mm prise jack, trois pôles
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, total	118,0 kg
Largeur de tiroir*	328 mm
Profondeur de tiroir*	480 mm
Hauteur de tiroir	95 mm
Largeur de plaque de fond*	355 mm
Profondeur de plaque de fond*	439 mm
Hauteur de plaque de fond*	21 mm
Surface de gril	760 x 450 mm

* Surface interne utile

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

OGY1232L

fr-CH

M.-Nr. 12 896 310 / 00 / 002