

# MO

## Mini Cuisine Outdoor

### Instructions d'utilisation



Rev 04/21

Cher client,

Félicitations et merci beaucoup d'avoir choisi notre mini-cuisine de plein air. Nous sommes sûrs que vous l'apprécierez beaucoup. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi pour vous assurer que la mini cuisine-OUTDOOR est installée et utilisée correctement. Veuillez conserver les documents afin que vous ou tout autre propriétaire ultérieur puisse s'y référer à tout moment.

Amusez-vous avec votre nouveau mobilier !

Votre équipe



**Télécharger le mode d'emploi**

[www.stengel-steelconcept.de/download](http://www.stengel-steelconcept.de/download)

# Contenu

<b>Partie générale.....</b>	<b>3</b>
<b>Conditions d'utilisation.....</b>	<b>3</b>
<b>Avertissements .....</b>	<b>3</b>
<b>Notes pour les appareils intégrés .....</b>	<b>4</b>
<b>Déballage .....</b>	<b>4</b>
<b>Notes pour l'environnement .....</b>	<b>4</b>
<b>Levage et manutention.....</b>	<b>5</b>
<b>Installation, montage et raccordement .....</b>	<b>5</b>
<b>Connexion au réseau électrique.....</b>	<b>5</b>
<b>Sécurité .....</b>	<b>5</b>
<b>Plaque à induction .....</b>	<b>6</b>
<b>Nettoyage et entretien de la plaque de cuisson à induction .....</b>	<b>6</b>
<b>Surfaces et soins .....</b>	<b>7</b>
<b>Principes de soins .....</b>	<b>7</b>
<b>Recommandation de nettoyage pour les surfaces peintes par poudrage.....</b>	<b>8</b>
<b>Salissures lourdes .....</b>	<b>8</b>
<b>Housse de protection.....</b>	<b>8</b>
<b>Partie spécifique .....</b>	<b>8</b>
<b>Jeux de connexion : .....</b>	<b>9</b>
<b>Service .....</b>	<b>10</b>

## Partie générale

### Conditions d'utilisation

**Ces instructions importantes s'appliquent à votre appareil, le non-respect de ces conditions d'utilisation peut annuler la garantie du fabricant.**

- L'utilisation correcte de l'article est supposée. Il ne convient pas pour remplacer une échelle, un support, un équipement de gymnastique etc. Ne montez pas dessus!
- La mini cuisine OUTDOOR est destinée à un usage privé uniquement.
- L'article est doit être utilisé sur une surface plane et horizontale.
- Les dommages causés par une utilisation inappropriée sont exclus de la garantie.
- Les ouvertures de ventilation de l'appareil ne doivent pas être couvertes par l'installation.

Pour éviter que la cuisine extérieure ne soit endommagée par les intempéries, une housse de protection en tissu robuste est fournie. Lorsque la cuisine extérieure n'est pas utilisée, elle doit toujours être correctement recouverte de cette housse de protection. Ne tendez pas la housse de protection sur la cuisine avant que la table de cuisson n'ait complètement refroidi, que tous les appareils électriques n'aient été débranchés et que la planche à découper en verre fournie n'ait été placée sur l'évier. En plaçant la planche à découper en verre sur le dessus, on évite une bosse et avec ceci la formation d'une flaque dans la zone de l'évier. Pour éviter d'endommager la housse de protection, tirez-la avec précaution sur les coins de la cuisine, puis étirez ou lissez le tissu pour éviter la formation de flaques d'eau sous la pluie. La formation de flaques d'eau peut affecter l'étanchéité du tissu.

### Avertissements



**Le non-respect des avertissements suivants peut entraîner des dommages corporels ou matériels et peut affecter votre capacité à faire valoir la garantie du fabricant.**

- Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser le produit.
- Lisez également les instructions d'accompagnement des appareils électriques et encastrables.
- Risque de suffocation / blessure!
- Veuillez procéder avec précaution lors du déballage et de la mise en place de l'article.
- Pour des raisons de sécurité, gardez tous les éléments de l'emballage (carton, papier d'aluminium, etc.) hors de la portée des enfants.
- L'article peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en résultent.
- Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'article ne peut être monté/installé que par des personnes compétentes.

- Toute intervention sur le produit doit être effectuée par des personnes compétentes.
- Ne modifiez pas ce produit.
- Attention ! Les surfaces métalliques peuvent devenir très chaudes sous l'effet de la lumière directe du soleil ou d'autres sources de chaleur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage caustiques ou abrasifs sur l'appareil.
- Faites attention lorsque vous préparez des aliments avec des huiles et des graisses (par exemple des frites), car celles-ci peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas la plaque de cuisson (si comprise dans la livraison) sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Les tables de cuisson ne sont pas prévues pour être commutées par des minuteries externes ou un système de télécommande séparé (IEC 60335 2 6).
- Le nettoyage avec un nettoyeur à vapeur n'est pas autorisé et doit être évité.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Les appareils endommagés ne doivent pas être mis en service. En cas de doute, demandez à votre fournisseur.

### **Notes pour les appareils intégrés**

Si le module est équipé d'une plaque de cuisson ou d'autres dispositifs intégrés, il faut respecter les instructions d'utilisation originales des fabricants respectifs. Ils se trouvent dans l'emballage des accessoires du module ou avec l'appareil si celui-ci est fourni dans son emballage d'origine. Sinon, vous trouverez les documents correspondants dans la zone de téléchargement sous

[www.stengel-steelconcept.de/download](http://www.stengel-steelconcept.de/download)

Le réfrigérateur intégré est de classe climatique N et convient pour une plage de température allant de 10 à 32° Celsius. Si les températures ne correspondent pas à ces spécifications sur une longue période, les modules correspondants doivent être amenés à l'intérieur ou le réfrigérateur doit être débranché du réseau. Si le réfrigérateur est débranché du réseau pendant une période prolongée, la porte du réfrigérateur doit être ouverte pour empêcher les odeurs de s'établir.

### **Déballage**

Vérifiez si l'appareil contient des erreurs. Signalez immédiatement tout dommage de transport au transporteur. Si la livraison est incomplète, veuillez contacter le concessionnaire.

Lisez attentivement toutes les instructions d'utilisation ci-jointes.

### **Notes pour l'environnement**

Nos produits de haute qualité nécessitent un emballage de protection efficace pour le transport jusqu'à vous. Nous nous limitons aux dimensions absolument nécessaires. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont respectueux de l'environnement et peuvent être éliminés en toute sécurité.

## **Levage et manutention**

Travaillez toujours au moins à deux personnes. Saisissez toujours les modules en bas.

## **Installation, montage et raccordement**

Les modules sont livrés préassemblés. Ils doivent se tenir fermement et droit. Il est conseillé d'utiliser un niveau à bulle pour les vérifier. Les inégalités du sol peuvent être compensées par l'utilisation de sous-couches appropriées. Si nécessaire, les roulettes peuvent être remplacées par les pieds réglables en hauteur inclus dans la livraison. Les dommages dus à une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.

## **Connexion au réseau électrique**

Selon le modèle, la mini-cuisine extérieure est équipée d'un réfrigérateur et/ou d'une plaque chauffante. Pour le réfrigérateur, un branchement électrique de 230 V/50 Hz est prévu sur deux prises à contact de protection correctement installées. Le câble de raccordement doit être protégé par un fusible d'au moins 16 ampères. La sécurité électrique n'est garantie que si le système de conducteurs de protection de l'installation du bâtiment est installé conformément aux réglementations. Ne faites fonctionner l'appareil que lorsqu'il est en parfait état et que tous les dispositifs de sécurité sont en place. Assurez-vous que le câble de raccordement n'est pas pincé sous l'appareil lors de l'installation. Si le câble de raccordement au réseau de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque (cette intervention n'est pas couverte par la garantie).

## **Sécurité**

- Toute intervention sur le produit doit être effectuée par un spécialiste.
- Pour les réparations, les appareils doivent généralement être débranchés du secteur. Débranchez la prise de courant ou coupez le fusible.
- Les plaques chauffantes deviennent très chaudes et peuvent provoquer des brûlures.
- Ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson sans surveillance.
- Ne stockez pas de liquides explosifs dans l'armoire de base.
- Ne placez pas les machines à café ou autres appareils électriques sur les plaques chauffantes. Cela s'applique également aux autres matériaux inflammables.
- Si un tiroir est installé dans la zone de la plaque de cuisson, aucun objet facilement inflammable ou combustible (par exemple des bombes aérosols) ne peut y être stocké.
- Ne placez jamais d'aliments dans du papier d'aluminium ou des récipients en plastique sur la plaque de cuisson. Lorsque vous connectez des appareils électriques, veillez à ce que les câbles de raccordement n'entrent pas en contact avec la plaque de cuisson.
- La plaque de cuisson ne doit pas être nettoyée avec un nettoyeur à jet de vapeur.
- Les plaques chauffantes ne sont pas adaptées à un fonctionnement continu. Une contrainte disproportionnée détruit l'isolation et présente un risque potentiel d'incendie.

## Plaque à induction

### Veillez noter :

- Veillez à ce qu'aucun objet lourd ne tombe sur la plaque de vitrocéramique.
- La surface de cuisson est résistante à la chaleur, au froid et aux grandes fluctuations de température, mais n'est pas résistante aux chocs.
- N'utilisez que des récipients dont le diamètre correspond à la surface de cuisson.

### Précautions

- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le fond de la marmite et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
- Soulevez toujours et ne tirez jamais sur les casseroles pour éviter de rayer la surface.
- Utilisez des casseroles suffisamment grandes pour éviter que les aliments ne débordent sur la plaque de cuisson. Cela est particulièrement vrai pour les aliments contenant du sucre, car le sucre peut causer des dommages permanents à la surface.

Le processus de cuisson doit être constamment contrôlé !



### Nettoyage et entretien de la plaque de cuisson à induction

Nettoyez régulièrement votre plaque de cuisson, de préférence après chaque cuisson. Enlevez d'abord les grosses saletés et les résidus de nourriture sur la plaque de cuisson à induction avec le grattoir de l'éponge. Appliquez maintenant quelques gouttes d'un produit de nettoyage approprié sur la plaque de cuisson à induction froide et frottez-la avec un papier de cuisine ou un chiffon propre. Ensuite, essuyez la plaque de cuisson à induction avec un chiffon humide et essuyez-la avec un chiffon propre. N'utilisez jamais d'éponges métalliques ou de poudre à récurer qui peuvent laisser des rayures sur la surface du verre. Les sprays pour four ne conviennent pas non plus car ils sont agressifs et peuvent endommager la surface. Les taches de calcaire des liquides renversés peuvent être enlevées avec du vinaigre ou du citron.

### Caractéristiques du produit plaque de cuisson à induction

Désignation	Caso Master E2
Dimensions (LxHxP)	289 x 56 x 520 mm
Dimensions de l'installation (LxP)	268 x 500 mm
Poids	5,2 kg
Tension	230 V / 50 Hz
Performance	3500 Watt (1500 und 2000 Watt)
Marque de conformité	GS
VPE	1

- Plaque à induction avec 2 zones de cuisson
- Fonctionnement par capteur tactile
- Facile à lire, grand écran numérique
- Minuterie et niveaux de puissance réglables individuellement pour chaque plaque de cuisson
- 9 niveaux de puissance par plaque de cuisson
- Fonction de minuterie 1-99 minutes par intervalles de 1 minute
- Verrouillage (fixation des paramètres/protection d'enfant)
- Sûr grâce à une détection automatique des récipients
- Protection automatique contre la surchauffe
- Arrêt automatique lorsqu'il n'est pas utilisé
- Nettoyage très simple et facile

Veuillez respecter les modes d'emploi des appareils / fabricants respectifs !

Les appareils électriques provoquent un bruit inhérent à leur utilisation. Veuillez respecter les instructions du fabricant !

### **Surfaces et soins**

La raison de la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable est une couche passive qui se forme sur la surface du métal lorsque l'oxygène y pénètre. Si cette couche passive est endommagée ou détruite chimiquement par une action mécanique et que la nouvelle formation de la couche passive est en outre empêchée par l'exclusion de l'oxygène, des dommages dus à la corrosion se produisent également dans l'acier inoxydable. De plus, l'acier inoxydable n'est pas complètement résistant à certains composés chimiques, tels que les acides ou les alcalis ou l'eau salée (attention aussi à la stagnation de chlore/javel).

De lourdes couches de saleté contenant des sels chlorés ou de la rouille étrangère peuvent, dans certaines circonstances, entraîner une décoloration ou une corrosion de la surface de l'acier inoxydable au fil du temps.

### **Veuillez noter:**

- La surface doit toujours être maintenue propre et accessible à l'air.
- Sous tout dépôt, la corrosion peut se produire.
- Les traces d'utilisation et les résidus de produits de nettoyage et les résidus d'eau salée doivent être immédiatement éliminés.
- La surface doit rester intacte. Les dommages causés par des objets en métal dur doivent être évités. Les résidus d'eau ferreuse peuvent également entraîner de la corrosion, tout comme le contact avec des pièces en acier ou en fer rouillées.

### **Principes de soins**

Les salissures légères peuvent être enlevées à l'eau chaude avec l'ajout d'un détergent doux. N'utilisez que des produits de nettoyage sans chlore actif pour le nettoyage. Évitez les poudres à récuser de toute sorte ainsi que les produits de nettoyage contenant du chlore ou d'autres agents de



blanchiment. Après chaque nettoyage, un rinçage complet à l'eau claire est nécessaire. Enfin, les surfaces en acier inoxydable doivent être séchées. Les surfaces en acier inoxydable brossées peuvent être nettoyées avec des produits de nettoyage standard, dans les cas difficiles, même avec du Scotch-Brite. Il est important de veiller à ce que le frottement se fasse dans le sens du brossage. Toute rouille étrangère doit être immédiatement enlevée avec un nettoyant doux et abrasif.

Nous recommandons de traiter toutes les surfaces en acier inoxydable avec un produit d'entretien pour acier inoxydable à intervalles réguliers après avoir retiré le film protecteur (si présent) !



### **Recommandation de nettoyage pour les surfaces peintes par poudrage**

#### **Légères salissures**

Les surfaces revêtues de poudre doivent toujours être nettoyées avec un chiffon doux et sec.

Si la saleté ne peut être éliminée de cette manière, le chiffon peut également être humidifié, si nécessaire en ajoutant un nettoyant au pH neutre.

#### **Salissures lourdes**

Les surfaces très sales peuvent être nettoyées avec des produits de nettoyage très légèrement abrasifs, comme les polish automobiles.

Si l'utilisation d'un agent de nettoyage puissant est inévitable, nous recommandons de vérifier au préalable l'adéquation de l'agent à un endroit caché. Les produits de nettoyage ne doivent pas endommager le revêtement mécaniquement ou chimiquement et doivent être exempts de solvants qui pourraient décoller la peinture. Aucune substance fortement alcaline, acide, chlorée ou abrasive ne peut être utilisée. Après chaque nettoyage, un rinçage complet à l'eau claire est nécessaire. Enfin, la cuisine doit être séchée avec un chiffon doux. Il n'est pas possible d'accepter la responsabilité des dommages causés par un mauvais nettoyage (exclusion de garantie).

### **Partie spécifique :**

#### **Housse de protection**

Pour éviter que la cuisine extérieure ne soit endommagée par les intempéries, une housse de protection en tissu robuste est fournie. Lorsque la cuisine extérieure n'est pas utilisée, elle doit toujours être correctement recouverte de cette housse de protection. Ne tendez pas la housse de protection sur la cuisine avant que la table de cuisson n'ait complètement refroidi, que tous les appareils électriques n'aient été débranchés et que la planche à découper en verre fournie n'ait été placée sur l'évier. En plaçant la planche à découper en verre sur le dessus, on évite une bosse et avec ceci la formation d'une flaque dans la zone de l'évier. Pour éviter d'endommager la housse de protection, tirez-la avec précaution sur les coins de la cuisine, puis étirez ou lissez le tissu pour éviter la formation de flaques d'eau sous la pluie. La formation de flaques d'eau peut affecter l'étanchéité du tissu.

### Jeux de connexion :

La mini-cuisine OUTDOOR est équipée d'un kit de raccordement électrique et - si un évier est intégré - d'un kit de raccordement d'eau et d'un robinet pliant.



### Kit de raccordement électrique inclus :

- une fiche CEE préassemblée et un couplage CEE correspondant 16A, 230V, 3 broches et une fiche caoutchouc de contact de terre 230V, avec 5 m de câble caoutchouc H07RN - F 3G1.5
- un bloc de prises de courant triple monté sur la paroi arrière

Pour la mise en service, si la plaque de cuisson à induction est comprise dans la livraison, il faut brancher la fiche de la plaque de cuisson à induction dans la barrette de prises. Ensuite, branchez le raccord CEE bleu dans la prise CEE bleue correspondante sur le panneau arrière. Branchez maintenant la fiche en caoutchouc noir avec contact de mise à la terre dans la prise de courant de la maison.

### Kit de raccordement à l'eau inclus (uniquement pour les cuisines avec évier) :

- Robinet pliant préassemblé (mode d'emploi séparé inclus)
- Raccordement du tuyau du raccord au connecteur Gardena (à l'extérieur de la paroi arrière) pour le branchement avec un raccord rapide - prémonté
- ½" Tuyau d'eau Uniflex avec 2 raccords rapides en plastique
- Raccord de vidange et de trop-plein au niveau du bassin - prémonté
- Siphon flexible/tuyau d'évacuation en plastique - pour l'évacuation des eaux usées vers l'extérieur ou l'intérieur (joint - non monté)

Dans l'eau potable, les germes pathogènes tels que les légionelles ou les mycobactéries se multiplient davantage dans la plage de température de 6 à 54°C en combinaison avec la stagnation de l'eau. Si l'eau est restée dans le robinet pendant plus de quatre heures, elle ne doit plus être utilisée pour préparer des aliments ou des boissons. Il est donc essentiel de veiller à ce que les tuyaux et les raccords soient rincés avant utilisation jusqu'à ce que de l'eau fraîche sorte du robinet. En cas de doute, des mesures de nettoyage doivent être prises ou des filtres à eau appropriés doivent être utilisés.



La mini-cuisine OUTDOOR peut être raccordée à un branchement d'eau permanent ou à un tuyau d'arrosage. Veuillez noter que le raccordement de la mini-cuisine OUTDOOR à un branchement d'eau fixe doit être effectué par un plombier. Pour raccorder l'eau à un tuyau d'arrosage, raccordez le tuyau d'arrosage avec le raccord rapide Gardena (inclus dans la livraison) à la pièce de raccordement Gardena prémontée au dos de la cuisine en appuyant fermement sur le raccord rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Ensuite, raccordez l'autre extrémité du tuyau avec le raccord rapide à la prise d'eau de votre jardin munie d'un connecteur correspondant (non fourni).

Vissez le siphon flexible/tuyau de vidange au siphon et  
**soit**

- évacuez l'eau usée dans un récipient suffisamment grand, par exemple un bac en plastique ou conteneur, -placé à l'intérieur de la mini-cuisine (non compris). Veuillez à vider régulièrement le conteneur pour éviter les débordements !

**Ou**

- faites passer le tuyau de vidange vers l'extérieur par l'ouverture prévue dans boîtier de raccordement au dos de la cuisines et le raccordez à un tuyau de vidange.



### **Service**

Le service après-vente et les pièces de rechange sont disponibles auprès de votre revendeur.

**Nous vous souhaitons de nombreuses heures de bonheur avec votre mini-cuisine OUTDOR !**