

Istruzioni d'uso e di montaggio Grill a calore superiore Sear Pro



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e montaggio prima di posizionamento, installazione e messa in funzione. Si evitano così danni e rischi per sé e altre persone.

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	4	Spegnere il bruciatore	28
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	11	Verificare la tenuta del gas.....	28
Presentazione del prodotto	13	Uso	30
Grill a calore superiore Sear Pro.....	13	Regolare l'altezza della griglia	30
Manopole.....	14	Estrarre la guida estraibile per griglia	30
Bruciatore con superficie in ceramica	14	Rimuovere la griglia.....	30
Griglia	14	Rimuovere la guida estraibile per griglia.....	31
Leccarda.....	15	Estrarre il dispositivo di protezione antigocciolamento e termica	31
Bilancia per bombola del gas GasBuddy	15	Inserire la pietra da forno e pizza Gourmet	31
Contenuto della fornitura	15	Informazioni utili.....	32
Accessori acquistabili	15	Suggerimenti per grigliare	32
Installazione	17	Temperature per la cottura alla griglia	33
Condizioni generali	17	Pulizia e cura	34
Luogo di installazione.....	17	Lavare i componenti in lavastoviglie	34
Dimensioni del modulo	18	Riepilogo degli intervalli di pulizia e manutenzione	35
Combinare i moduli della cucina all'aperto.....	19	Detersivi non idonei.....	36
Montaggio di esempio	20	Rimuovere lo sporco normale	36
Note sull'installazione della cucina all'aperto	21	Rimuovere lo sporco ostinato	36
Rimuovere l'imballaggio del grill.....	21	Eseguire la pulizia pirolitica.....	36
Trasportare il grill	22	Pulire il bruciatore con superficie in ceramica tramite pirolisi....	37
Rimuovere la sicurezza di trasporto	22	Pulire il camino	37
Montare il grill	22	Pulire la camera della griglia	37
Inserire la batteria.....	23	Pulire la griglia.....	37
Allacciamento gas	23	Pulire la leccarda	38
Allacciare la bombola del gas.....	24	Pulire le manopole	38
Scollegare il grill dal raccordo doppio.....	25	Lavare il dispositivo di protezione antigocciolamento e termica	38
Messa in funzione	26	Sostituire il tubo di collegamento del gas.....	38
Prima pulizia del grill	26	Sostituire la batteria	39
Mettere in funzione il grill per la prima volta	26	Risoluzione dei problemi	40
Bruciare i residui.....	26	Comportamento inaspettato del barbecue.....	40
Accendere i bruciatori.....	26	Assistenza tecnica	42
Accendere manualmente il bruciatore.....	27	Contatti in caso di guasti	42
Regolare il bruciatore	27		

Targhetta dati	42
Garanzia	42
Dichiarazione di conformità	42
Dati tecnici	43

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Questo grill è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Prima di installare e allacciare il grill, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso. Le istruzioni d'uso contengono informazioni importanti su installazione, sicurezza, uso e manutenzione. Si evitano così danni e rischi per sé e altre persone.

Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a un eventuale futuro o futura utente.

Uso previsto

- ▶ Utilizzare solo all'aperto.
- ▶ Questo barbecue è destinato all'uso all'aperto, in ambito domestico o simile.
- ▶ Questo barbecue non è destinato all'uso all'interno e non deve essere utilizzato all'interno di edifici, garage o altri ambienti chiusi.
- ▶ Utilizzare il barbecue esclusivamente in normali condizioni domestiche. Utilizzare il barbecue solo per grigliare alimenti. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- ▶ Pericolo di incendio! Non utilizzare mai questo barbecue per conservare e asciugare oggetti in materiale infiammabile.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza/non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il barbecue, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono eventualmente utilizzare il barbecue senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso errato.
- ▶ Non apportare modifiche al barbecue.
- ▶ Il grill deve essere utilizzato esclusivamente al di sotto dei 2'000 m di altitudine di installazione.

Bambini in casa

- ▶ **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano dai bambini.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del barbecue. Non permettere loro di giocare con il barbecue in nessun caso.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia sul barbecue senza essere sorvegliati.
- ▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto alla pelle degli adulti. Il grill diventa caldo sulle superfici come ad es. sul rivestimento, sugli incavi e sui comandi.
Impedire ai bambini di toccare il grill mentre è in funzione. Impedire ai bambini di toccare il grill dopo l'uso, fino a che non si è ancora raffreddato.
- ▶ Pericolo di soffocamento. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (ad es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano dai bambini.

Sicurezza tecnica

- ▶ Interventi di installazione e di manutenzione o riparazioni eseguiti in modo improprio possono causare seri pericoli all'utente, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità. Gli interventi di installazione e manutenzione o le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.
- ▶ Un barbecue danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il barbecue se è danneggiato.
- ▶ Il diritto alla garanzia decade se il grill non viene riparato da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.
- ▶ Si consiglia di sostituire i componenti difettosi con pezzi di ricambio originali. Solo con pezzi di ricambio originali, Miele garantisce di poter soddisfare le richieste di sicurezza.
- ▶ L'alimentazione del gas deve essere interrotta durante i lavori di installazione, manutenzione e riparazione.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Pericolo di incendio! Pericolo di ustioni! Non coprire le aperture di ventilazione durante il funzionamento e il raffreddamento. Mantenerle pulite.
Non appoggiare oggetti sul grill.
- ▶ Se il barbecue viene conservato all'interno, scollegare la bombola del gas e rimuoverla.
- ▶ Le bombole del gas devono essere conservate esclusivamente all'aperto. Le bombole del gas devono essere tenute fuori dalla portata dei bambini e non devono essere conservate all'interno di edifici, garage o altri ambienti chiusi.
- ▶ Il tubo di collegamento del gas non deve entrare in contatto con parti mobili di elementi della cucina (ad es. un cassetto) e non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Non spruzzare aerosol nelle vicinanze del barbecue quando è in funzione.
- ▶ Dopo l'utilizzo, ricordarsi di chiudere la bombola del gas.
- ▶ Durante la sostituzione della bombola del gas, assicurarsi di tenerla lontana da qualunque fonte di accensione.
- ▶ Tenere il tubo di collegamento del gas lontano da superfici calde.
- ▶ Pericolo di ustioni! Non utilizzare mai il barbecue se la ceramica è danneggiata. Far sostituire il bruciatore danneggiato da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.
- ▶ Fare attenzione a non lasciare in modo permanente accessori come la sonda termometrica nella camera della griglia. Verificare la temperatura della pietanza da grigliare solo sporadicamente.

Installazione corretta

AVVERTENZA

Bambini e adulti possono ribaltare un barbecue che non è stato assicurato e subire ferite gravi, compresa la morte.

- ▶ Pericolo di incendio! Questo apparecchio deve essere mantenuto a distanza da materiali infiammabili durante il funzionamento. È necessario mantenere una distanza minima di 60 cm su tutti i lati del barbecue. È necessario mantenere una distanza minima di 100 cm verso l'alto.
- ▶ I componenti possono avere bordi taglienti e causare ferite. Durante il montaggio indossare guanti che proteggano dai tagli.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Il barbecue va installato su una base robusta, piana e stabile.
- ▶ Il grill deve essere posizionato in orizzontale con un'inclinazione massima di 2°. Se il grill a calore superiore viene posizionato su un modulo di cucina all'aperto Miele, è possibile compensare le irregolarità regolando i piedini.
- ▶ Questo barbecue deve essere utilizzato esclusivamente in luoghi di installazione stazionari. L'uso su imbarcazioni o veicoli, ad es., non è consentito.
- ▶ Questo barbecue non deve essere utilizzato all'interno o nelle immediate vicinanze di camper.
- ▶ Non toccare i comandi durante il trasporto del grill, poiché si possono danneggiare.

Quando si vuole spostare il grill, afferrarlo dagli appositi incavi.

- ▶ I contatti avvitati e fissati con ceralacca non devono essere allentati.
- ▶ Le superfici come facciate in vinile, lastre di vetro, parti in plastica o materiali isolanti non resistenti al calore possono essere danneggiate dal calore. Accertarsi che il grill non venga azionato nelle vicinanze di tali materiali.

Uso corretto

 Pericolo di intossicazione! Pericolo di esplosione!

Se si sente odore di gas:

- Chiudere la condotta del gas dell'apparecchio.
- Spegnerne tutte le fiamme accese.
- Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.

 Pericolo di intossicazione!

Non utilizzare mai l'apparecchio all'interno. Ciò potrebbe causare un avvelenamento da monossido di carbonio.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Pericolo di ustioni!

Il grill diventa molto caldo quando è in funzione.

Ci si può bruciare in corrispondenza di superfici come il rivestimento, la camera della griglia, il bruciatore, la griglia, la pietanza da grigliare, la leccarda e gli accessori.

Si consiglia di indossare guanti da barbecue resistenti al calore quando si effettuano le impostazioni sul grill e quando si inseriscono o si estraggono le pietanze dalla camera della griglia calda. Tenere presente che l'uso del grill con guanti da barbecue potrebbe risultare limitato. Utilizzare l'apposita leva universale per rimuovere la griglia, la leccarda o la protezione termica.

Mentre è in funzione il grill e dopo averlo spento, fare attenzione a non toccare parti o superfici calde. Non lasciare che indumenti o oggetti infiammabili entrino in contatto con le superfici calde. Attendere finché il grill si è raffreddato.

- ▶ Il barbecue non deve mai essere lasciato incustoditi durante l'uso!
- ▶ Pericolo di ustioni! Non piegarsi mai sopra il barbecue, quando è in funzione! Fare attenzione al viso, ai capelli, alla barba e ai vestiti. Eventuali indumenti larghi o sporgenti potrebbero prendere fuoco.
- ▶ Pericolo di ustioni! Il camino in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Mentre è in funzione il grill e dopo averlo spento, fare attenzione a non toccare parti o superfici calde.
- ▶ Pericolo di ustioni! Attendere che la camera della griglia si sia raffreddata prima di pulirla a mano.
- ▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che hanno preso fuoco. Soffocare il fuoco o le fiamme oppure utilizzare un estintore a secco o a schiuma.
- ▶ Non conservare liquidi e oggetti infiammabili nelle vicinanze del barbecue.
- ▶ Utilizzare il barbecue solo per la preparazione degli alimenti. I vapori generati dal riscaldamento di colle, plastiche o liquidi e oggetti infiammabili possono essere pericolosi per la salute. Non utilizzare il barbecue per asciugare o deumidificare.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ I termometri al mercurio o contenenti liquido non sono adatti per le alte temperature e si rompono facilmente. Per misurare la temperatura delle pietanze utilizzare solo sonde termometriche adeguate.
- ▶ Non appoggiare nulla contro il barbecue e non collocare nulla sopra di esso.
- ▶ Non muovere il barbecue durante il funzionamento. Non muovere il barbecue se la bombola del gas è installata.
- ▶ Assicurarsi che il grill, il grasso e i liquidi nella leccarda si siano raffreddati prima di spostarli. Svuotare regolarmente la leccarda, al più tardi dopo ogni utilizzo.
- ▶ Proteggere il barbecue dagli agenti atmosferici dopo l'uso coprendolo con la copertura WeatherShield (accessorio acquistabile separatamente). Assicurarsi che il barbecue sia completamente freddo e che non vi sia umidità residua, prima di chiudere il coperchio.
- ▶ Le intemperie e l'utilizzo come piano di lavoro o piano di appoggio lasciano tracce d'uso sulle superfici di acciaio inossidabile. Ciò non ne pregiudica minimamente la funzione. Maneggiare con cautela le superfici sensibili ai graffi per ridurre il più possibile le tracce d'uso.
- ▶ Per evitare lesioni da schiacciamento, rimuovere sempre la griglia con la leva universale in dotazione e usarla per rimuovere con cautela la guida estraibile per griglia e la protezione termica.
- ▶ Non utilizzare pulitori a pressione e getti d'acqua per la pulizia del barbecue.
- ▶ Pericolo di fulminazione. Non utilizzare la cucina all'aperto durante un temporale.
- ▶ Evitare che il bruciatore con superficie in ceramica entri in contatto con l'acqua (pioggia, irrigatore da giardino, tubo d'irrigazione ecc.). Se un bruciatore con superficie in ceramica si bagna prima dell'uso, durante il funzionamento si forma vapore e la pressione generata può causare crepe nella ceramica.
- ▶ Se le pietanze da grigliare toccano il bruciatore con superficie in ceramica, il loro sapore può cambiare. Gettare questi alimenti.
- ▶ Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Accessori e pezzi di ricambio

► Si consiglia di utilizzare accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto possono decadere.

► I ricambi originali Miele vengono conservati per almeno 10 anni e fino a 15 anni dopo l'uscita di gamma del barbecue.

Miele declina ogni responsabilità per infortuni e danni derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza e delle avvertenze.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono generalmente riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di tutela dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Il rivenditore Miele ritira gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

Smaltimento del vecchio apparecchio

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti comuni.



Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. È tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e ri-

movibili, senza distruggerli. Portarli presso gli idonei punti di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Smaltimento di batterie e accumulatori esausti

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso batterie e accumulatori che anche dopo l'uso non possono essere smaltiti nei rifiuti comuni. L'utente è tenuto per legge a rimuovere batterie e accumulatori esausti e rimovibili dalle apparecchiature e a portarli presso gli idonei centri di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Isolare i contatti metallici utilizzando del nastro adesivo, per evitare cortocircuiti. Batterie e accumulatori possono contenere sostanze nocive per la salute e l'ambiente.

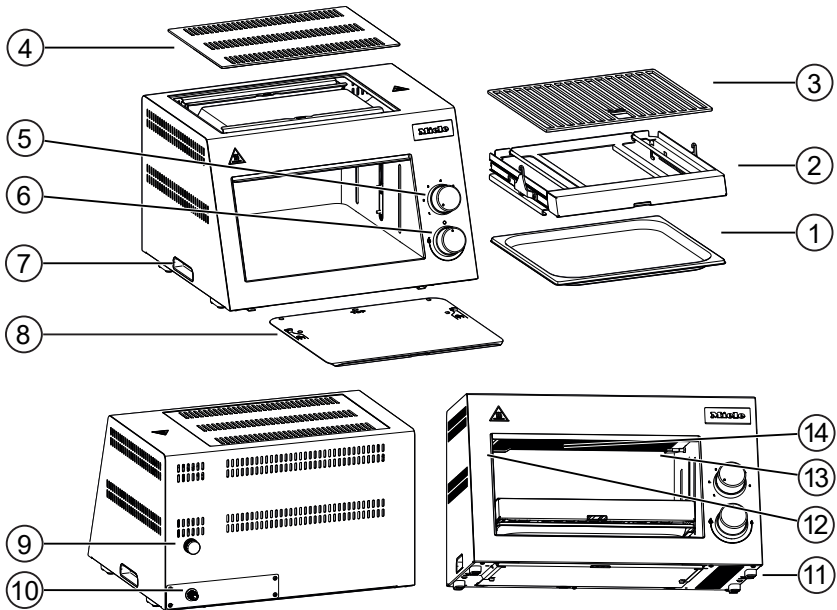
I simboli riportati su batterie e accumulatori forniscono ulteriori indicazioni. Quelli contenenti litio sono contrassegnati con "Li-ion". Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che gli accumulatori e le batterie non devono mai essere smaltiti nei rifiuti comuni. È inoltre nostro dovere specificare quanto segue: se il bidone della spazzatura barrato è contrassegnato da uno o più simboli chimici riportati, significa che sono contenuti piombo (Pb), cadmio (Cd) e/o mercurio (Hg).



Sostenibilità e tutela dell'ambiente

Batterie e accumulatori esausti contengono importanti materie prime e possono essere riciclati. La raccolta differenziata di batterie e accumulatori esausti ne facilita il trattamento e il riciclaggio.

Grill a calore superiore Sear Pro



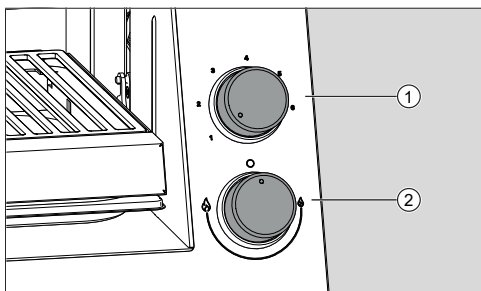
- ① Leccarda
- ② Guida estraibile per griglia regolabile in altezza
- ③ Griglia
- ④ Copertura camino
- ⑤ Manopola regolazione in altezza
- ⑥ Manopola bruciatore
- ⑦ Maniglia
- ⑧ Dispositivo di protezione antigocciolamento e termica
- ⑨ Trasformatore di accensione con modulo batteria
- ⑩ Allacciamento gas
- ⑪ Piedini di regolazione
- ⑫ Elettrodo di accensione
- ⑬ Termocoppia
- ⑭ Bruciatore con superficie in ceramica

Presentazione del prodotto

Manopole

Il grill è dotato di differenti manopole:

La manopola del bruciatore è dotata di una battuta di arresto. Le manopole non possono essere ruotate oltre la battuta d'arresto.



① Manopola regolazione in altezza

Questa manopola serve a regolare l'altezza della griglia. Le posizioni da 1 a 6 sono utilizzate, tra l'altro, come riferimento per le ricette.

② Manopola bruciatore

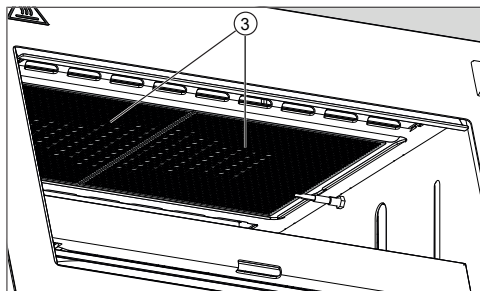
Questa manopola serve ad accendere, regolare e spegnere il bruciatore.

	Bruciatore OFF, alimentazione gas bloccata
	Fiamma più alta
	Fiamma più bassa

Bruciatore con superficie in ceramica

Nella parte superiore della camera della griglia è presente un bruciatore con due elementi in ceramica ③. Questo potente bruciatore può generare temperature fino a 850 °C in meno di 3 minuti. Il bruciatore ha una potenza massima di 6,3 kW (butano) e 5,5 kW (propano).

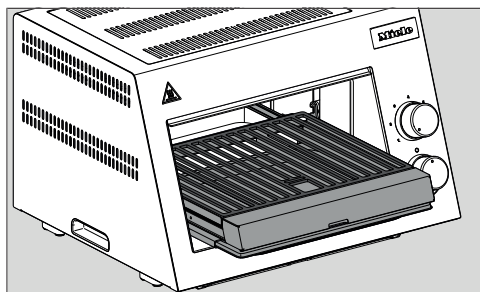
Il bruciatore con superficie in ceramica consente di distribuire il calore in modo uniforme e di grigliare in modo efficiente e rapido a temperatura elevata. In questo modo le bistecche, ad esempio, diventano croccanti all'esterno e rimangono tenere e succose all'interno.



Griglia

La guida estraibile per griglia comprende una griglia in acciaio inossidabile rimovibile. Questa può essere rimossa utilizzando la leva universale MultiHero fornita. È anche possibile utilizzare la leva universale per estrarre e inserire il dispositivo di estrazione.

La leccarda per liquidi e grassi in eccesso si trova direttamente sotto la griglia.



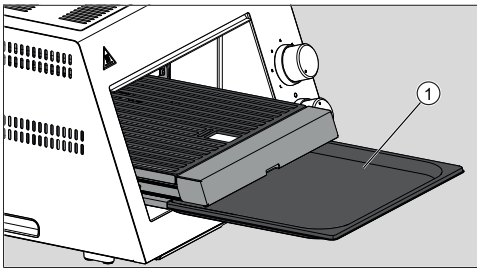
Presentazione del prodotto

Leccarda

Il grill è dotato di una leccarda in acciaio inossidabile

che si trova direttamente nella camera sotto la griglia. Fa parte della guida estraibile per griglia. La leccarda è progettata per raccogliere i liquidi e il grasso in eccesso mentre si griglia, anche quando la guida estraibile per griglia è estraetta.

Svuotare la leccarda regolarmente. Tenere presente che i liquidi nella leccarda possono essere molto caldi. Si consiglia di utilizzare guanti da barbecue.



① Leccarda estraibile

Bilancia per bombola del gas GasBuddy

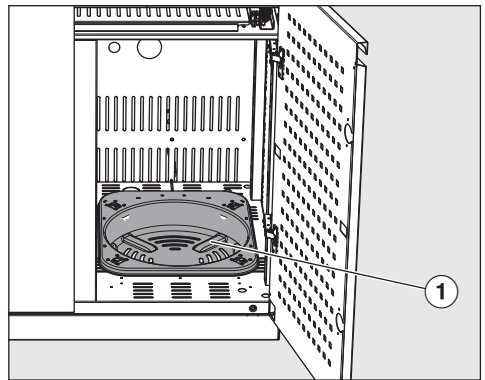
La bilancia per bombola del gas, disponibile come optional, consente di tenere sempre sotto controllo il livello di riempimento della bombola del gas allacciata. Il sistema GasBuddy pesa con precisione la bombola del gas e trasmette i dati all'app Miele* sul dispositivo mobile. In questo modo, è possibile sapere sempre quando sarà necessario sostituire la bombola del gas ed evitare un'interruzione inopportuna della cottura.

I moduli di cucina all'aperto Miele disponibili come optional possono essere dotati del sistema GasBuddy. Il sistema

è già integrato nel Fire Pro. Il livello di riempimento della bombola del gas può essere letto sul display del Fire Pro.

Funzione di avviso automatica:

non appena il livello di riempimento della bombola del gas scende al di sotto di una soglia predefinita, viene emesso un segnale acustico e l'indicatore del livello sul display inizia a lampeggiare. Tale valore è impostato di serie al 20 %.



① Bilancia per bombola del gas GasBuddy

Contenuto della fornitura

- 1 Istruzioni d'uso e di montaggio
- 1 leva universale
- 1 griglia in acciaio inossidabile
- 1 leccarda
- 1 regolatore della pressione del gas e tubo di collegamento del gas
- 1 batteria AA

Accessori acquistabili

Nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso il rivenditore specializzato Miele sono disponibili

Presentazione del prodotto

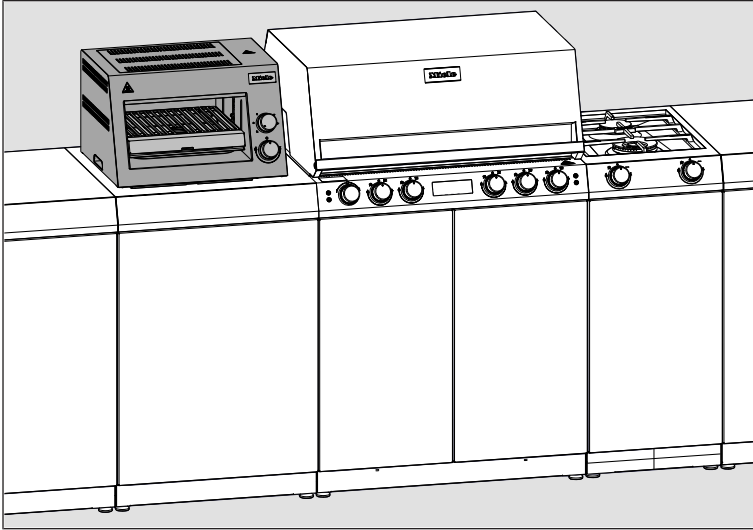
prodotti appositamente progettati per la cucina all'aperto, come ad es. prodotti per la cura dell'apparecchio e accessori.

Utilizzare il seguente codice QR per accedere allo shop online:



- Leva universale MultiHero (per griglia e guida estraibile per griglia)
- Pinza per barbecue
- Spazzola per barbecue
- Forchetta per barbecue
- Guanti da barbecue
- Leccarda (per liquidi e grasso)
- Set per pizza (composto da pietra e pala per pizza)
- Copertura (nera)
- Tubo di collegamento per bombole del gas in varie lunghezze
- Raccordo doppio per allacciamento gas
- OutdoorCleanSteel e OutdoorCare-Steel per la pulizia delle superfici in acciaio inossidabile
- Kit MicroCloth composto da un panno universale, un panno per vetri e un panno per lucidare

Condizioni generali



Il grill a calore superiore può essere utilizzato in combinazione con altri prodotti Miele della cucina all'aperto. Se si utilizza il grill a calore superiore con i prodotti Fire (grill a gas), si raccomanda di mantenere una distanza sufficiente tra gli apparecchi (min. 50 mm). La bombola del gas del grill a calore superiore può essere collocata in un mobile base adatto o allacciata a una bombola del gas esistente tramite un ripartitore.

Luogo di installazione

Questo barbecue deve essere utilizzato esclusivamente all'aperto, in un ambiente sopraelevato con ventilazione naturale.

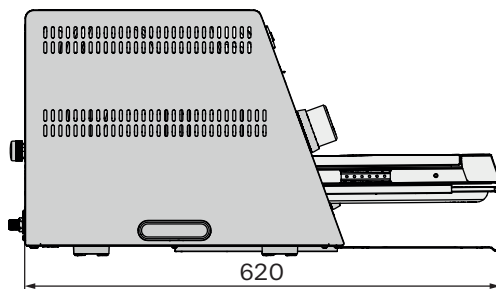
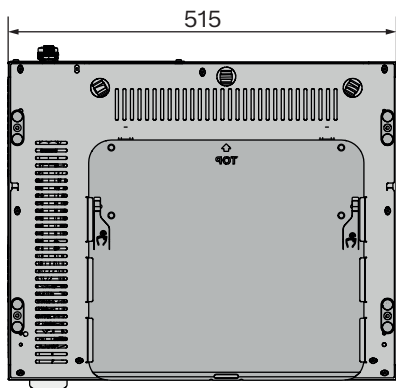
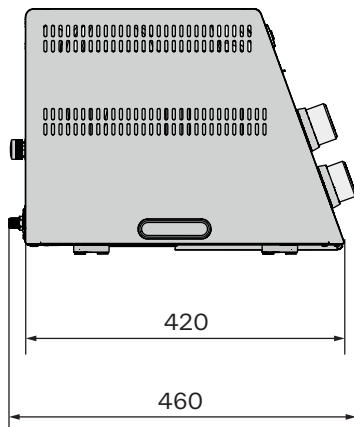
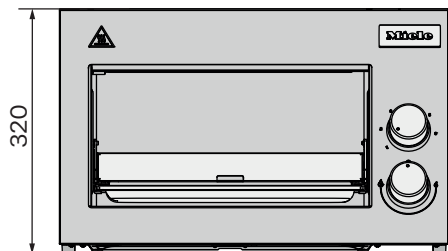
Nel luogo di installazione non deve essere presente aria stagnante, in quanto potrebbe ostacolare l'evacuazione del gas e dei prodotti della combustione.

Le eventuali perdite di gas e i prodotti della combustione devono poter essere rapidamente e adeguatamente dispersi dal vento e dalla convezione naturale.

Un'eventuale copertura (ad es. tettoia o pergolato) deve avere un'altezza minima libera di almeno 2,3 m sotto la parte superiore della struttura e non può essere chiusa su più di due lati.

Installazione

Dimensioni del modulo



Tutti i dati sono in mm.

Combinare i moduli della cucina all'aperto

La cucina all'aperto Miele presenta una struttura modulare. I singoli moduli possono essere combinati in modo flessibile per creare una soluzione di cucina completa. Per unire, è sufficiente affiancare e avvitare tra loro i moduli. Grazie al design studiato nei dettagli, i moduli possono essere combinati in molteplici configurazioni, adattandosi alle esigenze individuali e alle condizioni specifiche del luogo di installazione.

La tabella seguente mostra alcune delle combinazioni possibili tra i moduli:

		Installazione sul lato destro								
		Fire ¹	Cook	Cool	Wash	Store S	Store M	Store L	Corner	Table
Installazione sul lato sinistro	Fire ¹	×	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cook	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cool	×	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Wash	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store S	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Corner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	✓
	Table	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×
Sear Pro ²		×	×	×	×	×	✓	✓	✓	×

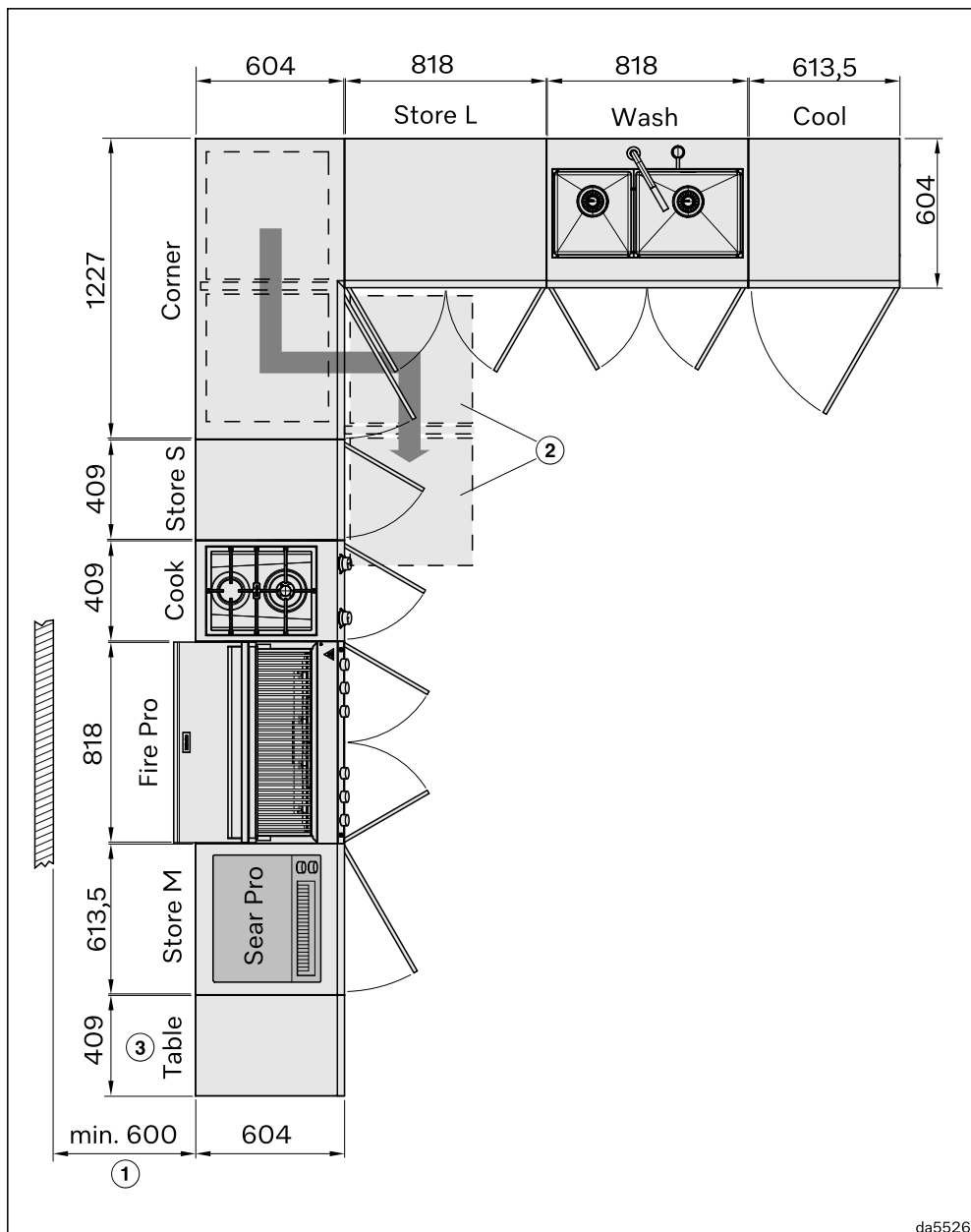
✓ = la combinazione dei moduli è possibile

×

¹ Fire/Fire Pro/Fire Pro IQ; ² Installazione di Sear Pro sul modulo corrispondente

Installazione

Montaggio di esempio



da5526

① Durante il funzionamento, il grill Fire/Fire Pro/Fire Pro IQ deve mantenere una distanza di 600 mm da materiali combustibili su tutti i lati; per il grill a calore superiore Sear Pro, la distanza minima è di 500 mm.

② Posizione delle guide estraibili del modulo Corner estratte

I moduli Store S e M, Cook e Cool possono avere l'incernieratura dello sportello a destra o a sinistra.

Le misure dettagliate sono riportate nei disegni quotati dei moduli.

③ Al fine di garantire la stabilità, il modulo Table può essere installato sui moduli Store S e M oppure Cook solo se questi sono uniti ad altri moduli.

Note sull'installazione della cucina all'aperto

I requisiti per l'installazione della cucina all'aperto possono variare in base alle caratteristiche del luogo di installazione e alla configurazione scelta. Le seguenti raccomandazioni generali sono pensate per facilitare il montaggio:

- **Premontaggio dei singoli moduli:** i moduli vengono consegnati premontati. Tuttavia, per completare l'installazione è necessario effettuare alcuni passaggi. Montare completamente ciascun modulo prima di integrarlo nel sistema della cucina all'aperto.
- **Posizionare prima i moduli con collegamenti:** iniziare dai moduli che prevedono collegamenti a gas, elettricità

o allacciamento idrico. Verificare che tali collegamenti possano essere installati come previsto.

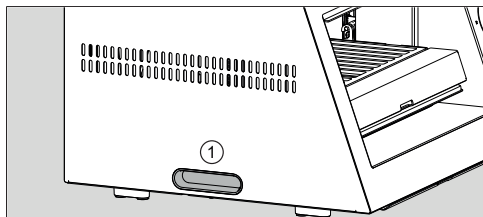
- **Montare i pannelli zoccolo per ultimi:** installare i pannelli zoccolo solo dopo che tutti i moduli sono stati correttamente allineati e collegati tra loro.
- **Determinare il punto più alto:** individuare il punto più alto del luogo di installazione e regolare in altezza il modulo da posizionare in quel punto. È possibile compensare un dislivello fino a 3,5 cm per ciascun modulo.
- **Allineare i moduli in sequenza:** a partire dal punto più alto, allineare in altezza i moduli adiacenti, uno dopo l'altro.
- **Utilizzare correttamente la livella:** per rilevare eventuali irregolarità del suolo, utilizzare una livella a bolla. Non appoggiare la livella sul coperchio del barbecue, poiché ciò potrebbe generare misurazioni imprecise. Per risultati precisi, appoggiare la livella sulla superficie sopra i comandi, con il coperchio del barbecue aperto.
- **Collegare i moduli in modo progressivo:** iniziare da un'estremità della cucina all'aperto e collegare progressivamente i moduli, unendo sempre gli elementi adiacenti tra loro.

Rimuovere l'imballaggio del grill

- Togliere l'imballaggio.
- Rimuovere pellicole protettive e adesivi.

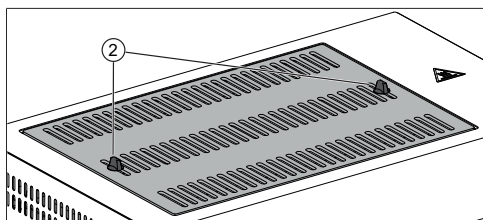
Installazione

Trasportare il grill



- Per trasportare il grill, afferrarlo per gli incavi laterali (1).

Rimuovere la sicurezza di trasporto



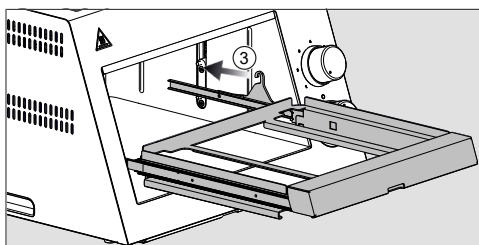
La copertura del camino è fissata con due fermi per il trasporto (2). Questi devono essere rimossi prima della messa in funzione.

- Staccare entrambe le sicurezze di trasporto.

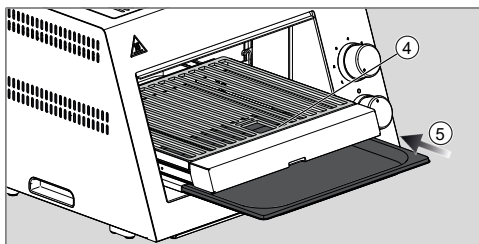
Montare il grill

La guida estraibile per griglia, la griglia, la leccarda e lo scudo termico sono imballati separatamente. Inserirli nel grill come segue.

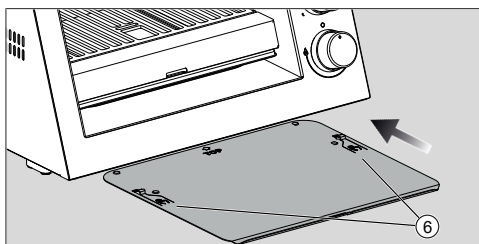
- Afferrare la guida estraibile per griglia.
- Estrarre le guide fino alla battuta di arresto nella parte posteriore.
- Inserire la guida estraibile per griglia direttamente nella camera della griglia.



- Assicurarsi che i ganci su entrambi i lati si incastrino nei supporti forniti in dotazione (3).



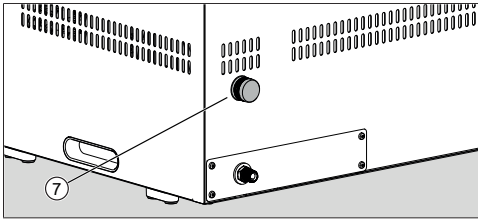
- Inserire la griglia nella parte superiore della guida estraibile per griglia (4).
- Far scorrere la leccarda nelle guide della guida estraibile per griglia (5).



- Afferrare il dispositivo di protezione antigioccamento e termica.
- Far scorrere il dispositivo di protezione antigioccamento e termica nelle guide sotto il grill.

La scritta "TOP" è leggibile. Le linguette di apertura (6) si agganciano.

Inserire la batteria



- Aprire la chiusura del vano batteria ⑦ ruotando il tappo in senso antiorario.
- Inserire la batteria AA fornita in dotazione. Sul tappo del vano batteria è presente il simbolo "+".
- Chiudere il vano batteria.

Allacciamento gas

Gli allacciamenti del gas devono essere disposti in modo da evitare danni o evitare il riscaldamento durante il funzionamento.

Fare particolare attenzione a che il tubo di collegamento del gas e i raccordi di collegamento non vengano a contatto con i gas di scarico caldi o con superfici roventi.

I test di tenuta devono essere eseguiti secondo le istruzioni riportate al capitolo "Verifica della tenuta del gas".

L'allacciamento gas, a seconda del modello, è predisposto per gas naturale oppure gas liquido (propano e butano).

Verificare le specifiche riportate sulla targhetta dati.

Per l'allacciamento a una bombola del gas, utilizzare esclusivamente il regolatore della pressione del gas e il tubo di collegamento del gas forniti. Per sostituire il regolatore della pressione del gas o il tubo di collegamento del gas, si consiglia di utilizzare pezzi di ricambio originali Miele.

Il regolatore della pressione del gas e il tubo di collegamento del gas utilizzati devono rispettare le norme e le direttive in vigore.

Il tubo di collegamento del gas collegato alla bombola del gas non deve superare la lunghezza massima di 1,5 m.

Le bombole del gas devono essere dotate di un attacco compatibile con l'allacciamento gas del barbecue.

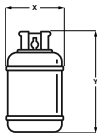
Utilizzare una bombola di propano o butano conforme alle normative nazionali e regionali, correttamente identificata. Verificare che la bombola del gas contenga gas a sufficienza per il funzionamento dell'apparecchio. In caso di dubbi, contattare il fornitore locale di gas.

La bombola del gas deve poter essere collocata dentro al mobile base. Il volume massimo consentito per le bombole del gas da posizionare nel mobile base è **11 kg**.

In caso di installazione della piastra portabombola (disponibile come accessorio), il volume massimo consentito per le bombole del gas da posizionare nel mobile base è **8 kg**.

Installazione

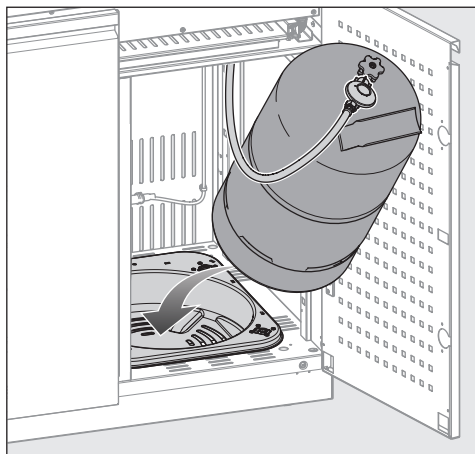
La bombola del gas deve adattarsi al supporto previsto e poggiare in piano sul fondo. Di seguito sono riportati i diversi modelli di bombole ammessi per l'installazione all'interno del mobile base, con le relative dimensioni.



Tipo di gas	Carico	Volume	X	Y
Propano	5 kg	9,43 l	22,9 cm	50,5 cm
Propano	8 kg	19,6 l	30 cm	46,5 cm
Propano	11 kg	21 l	30 cm	60 cm

Dopo aver collegato la bombola all'allacciamento gas del grill, deve essere posizionata nel mobile base.

La bombola del gas può essere installata, ad esempio, nel mobile base del Fire Pro. Utilizzare un ripartitore per l'allacciamento gas. In alternativa, è possibile utilizzare un mobile base con bilancia per bombola del gas disponibile come optional (ad esempio il modulo di cucina all'aperto Miele Store M).



- Sollevare la bombola del gas e posizionarla sulla bilancia per bombola del gas nel fondo del mobile.

Allacciare la bombola del gas

Prima di iniziare a grigliare, la bombola del gas deve essere collegata all'allacciamento gas del grill. Assicurarsi che la bombola del gas sia collegata al di fuori del mobile base del grill.

Strumenti e materiale necessario:

- Chiave a forcina, da 17 mm (SW 17) (non fornita di serie)
- Chiave per bombola del gas (non fornita di serie)

Consiglio: L'app Miele guida l'utente nel processo di installazione della bombola del gas.

- Rimuovere la copertura dalla valvola per bombola del gas, se presente.
- Rimuovere il tappo di protezione dalla valvola per bombola del gas, se presente.
- Avvitare il collegamento del tubo di collegamento del gas alla filettatura del grill.

- Stringere infine il raccordo del tubo di collegamento del gas con una chiave a forcina da 17 mm (SW 17).

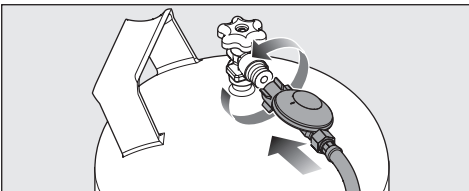
Accertarsi che la filettatura sia a sinistra.

⚠ Perdita di gas.

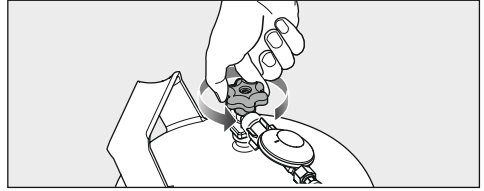
Se il tubo di collegamento del gas viene stretto eccessivamente, il raccordo interno potrebbe danneggiarsi o allentarsi. Ciò può comportare perdite e fuoriuscite di gas.

Montare il tubo di collegamento del gas solo utilizzando attrezzi adatti. Rispettare la coppia di serraggio prescritta (serraggio manuale). Non esercitare una forza eccessiva oltre la prima resistenza percepibile. Controllare la tenuta del raccordo dopo il montaggio.

- Avvitare il raccordo del tubo del regolatore della pressione del gas sul raccordo del grill. A tal fine, ruotare il raccordo in senso antiorario. Far attenzione a non piegare o far attorcigliare il tubo.



- Avvitare il raccordo del regolatore della pressione del gas sul raccordo della bombola del gas. A tal fine, ruotare il raccordo in senso antiorario. Assicurarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente. Far attenzione a non piegare o far attorcigliare il tubo!



- Aprire la condotta del gas. A tal fine, ruotare lentamente la valvola per bombola del gas in senso antiorario.

⚠ Pericolo!

La fuoriuscita di gas può provocare incendi o esplosioni.

Eseguire una prova di tenuta prima di mettere in funzione il grill.

Scollegare il grill dal raccordo doppio

⚠ Può fuoriuscire del gas.

Nei raccordi non utilizzati del raccordo doppio non si devono allacciare tubi.

- Avvitare la bombola del gas, in modo che non fuoriesca gas.
- Svitare il tubo di collegamento del gas dal grill.
- Scollegare il tubo di collegamento del gas dal raccordo doppio.

Messa in funzione

Prima di ogni utilizzo del grill, verificare che il tubo di collegamento del gas non presenti eccessiva usura e crepe. Se il tubo di collegamento del gas è danneggiato, sostituirlo prima dell'uso successivo.

Prima pulizia del grill

- Pulire con un panno umido prima di metterlo in funzione per la prima volta:
 - Interno della camera della griglia
 - Griglia
- Asciugare le parti.

Mettere in funzione il grill per la prima volta

Quando il grill viene messo in funzione per la prima volta si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto.

L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o che è stato collegato in modo errato.

Bruciare i residui

Prima di iniziare a grigliare, si consiglia di eseguire un ciclo di bruciatura preventiva. Questo consente di eliminare eventuali residui derivanti dalla produzione.


- Accendere il bruciatore con superficie in ceramica e lasciarlo andare per massimo 20 minuti alla potenza massima.

Accendere i bruciatori

 Pericolo!

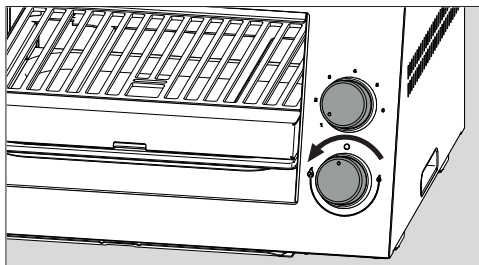
La fuoriuscita di gas può provocare incendi o esplosioni.


Eseguire una prova di tenuta prima di mettere in funzione il barbecue.

 Quando il gas viene acceso, si verifica sempre una piccola fiammata.

Non posizionarsi mai direttamente davanti al grill durante il processo di accensione. Non guardare nella camera della griglia.

- Verificare che le manopole dei bruciatori siano in posizione ○.
- Aprire l'alimentazione del gas (valvola sulla bombola del gas).



- Accendere la manopola del bruciatore.
- Tenendola premuta, ruotarla in senso antiorario dalla posizione di partenza ○ fino alla posizione  (fiamma più alta).

In questo modo si attiva la scintilla di accensione. Si sente un rumore battente.

Tenere premuta la manopola fino a quando, dopo qualche secondo, il gas che fuoriesce si accende. Se non vi è accensione dopo più di 5 secondi, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di partenza ○.

Attendere qualche minuto e ripetere il procedimento. In alternativa, accendere il grill manualmente.

Accendere manualmente il bruciatore

È possibile accendere il grill manualmente. Questa operazione può essere necessaria in condizioni atmosferiche avverse, come il forte vento, o se la batteria del modulo di accensione è scarica.

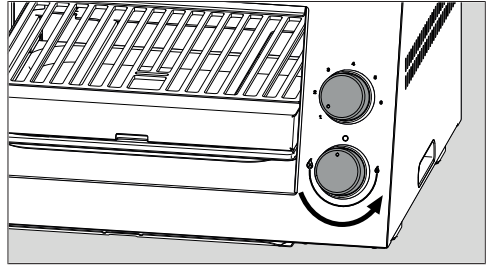
- A tal fine, premere la manopola per accendere il bruciatore e ruotarla in senso antiorario.


La condotta del gas è aperta e il gas fluisce nel braciere.

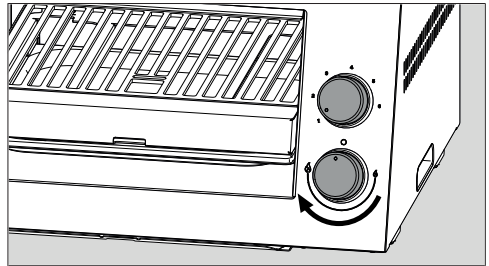
- Accendere il gas con un accendigas adeguato. A tal fine, tenere l'accendigas direttamente sotto gli elementi in ceramica.


Il grill è ora acceso. La temperatura può essere regolata come di consueto con la manopola del bruciatore.

Regolare il bruciatore



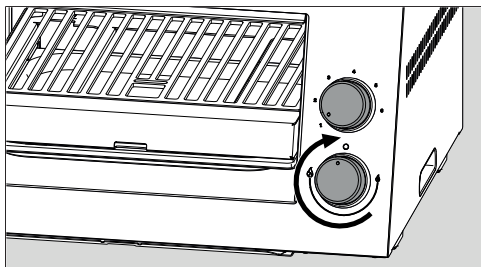
- Ruotare la manopola del bruciatore in senso antiorario per ridurre la potenza. L'impostazione minima corrisponde alla posizione  (fiamma più debole).



- Ruotare la manopola del bruciatore in senso orario per aumentare la potenza. L'impostazione massima corrisponde alla posizione  (fiamma più alta).

Messa in funzione

Spegnere il bruciatore



- Ruotare la manopola del bruciatore in senso orario fino alla posizione di partenza ○.

Il bruciatore ora è spento.

Verificare la tenuta del gas

⚠ Pericolo!

Durante il test di tenuta, non utilizzare fiamme libere.

Assicurarsi che durante il test di tenuta non siano presenti fiamme libere o scintille nelle vicinanze.

⚠ Pericolo!

La fuoriuscita di gas può provocare incendi o esplosioni.

Non azionare il barbecue se è presente una perdita.

Prima di accendere il grill, è necessario verificare la tenuta del gas. Questo test consente di determinare se il gas fuoriesce dai componenti dell'impianto a gas.

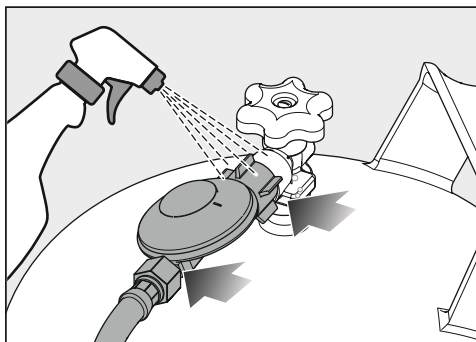
Nei seguenti casi la verifica della tenuta è sempre obbligatoria:

- Dopo la sostituzione della bombola del gas.
- Prima di ogni utilizzo del grill.

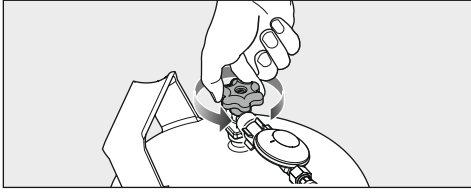
I seguenti raccordi devono essere controllati almeno per quanto riguarda la tenuta del gas:

- Raccordo tra il regolatore della pressione del gas e la valvola per bombola del gas
- Raccordo tra il tubo di collegamento del gas e il regolatore della pressione del gas
- Raccordo tra il regolatore della pressione del gas e il distributore del gas, se presente

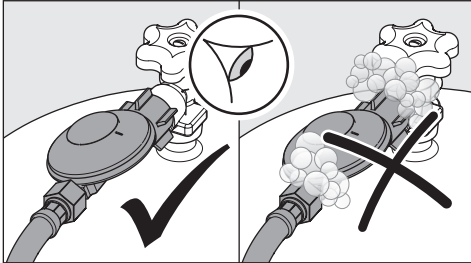
Consiglio: Per la prova, utilizzare un apposito liquido rilevatore di perdite a base schiumogena (ad es. in conformità con DIN EN 14291).



- Applicare il liquido rilevatore sul raccordo tra il regolatore della pressione del gas e la valvola per bombola del gas.
- Applicare il liquido rilevatore sul raccordo tra il tubo di collegamento del gas e il regolatore della pressione del gas.



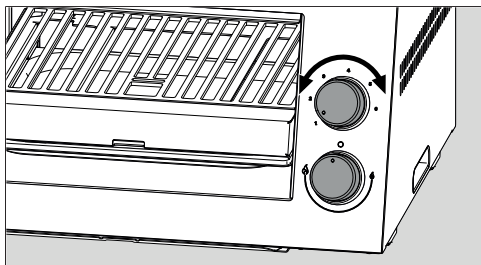
- Aprire la valvola per bombola del gas.



- Eseguire un controllo a vista sulla bombola del gas. Se si formano delle bolle nel liquido rivelatore, significa che c'è una perdita. In tal caso, chiudere immediatamente la valvola per bombola del gas.
- Eseguire un controllo a vista dell'allacciamento gas del grill. Se si formano delle bolle nel liquido rivelatore, significa che c'è una perdita. In tal caso, chiudere immediatamente la valvola per bombola del gas.
- In caso di perdita, chiudere immediatamente il raccordo interessato e ripetere la prova di tenuta del gas.
- Se la perdita persiste, chiudere subito la valvola della bombola del gas.
- Far controllare l'installazione da un tecnico installatore certificato.
- Non utilizzare il grill finché è presente una perdita!

Uso

Regolare l'altezza della griglia



- Premere leggermente la manopola superiore e regolare l'altezza desiderata.

Il livello 1 corrisponde alla posizione più bassa e il livello 6 alla posizione più alta.

La griglia può essere regolata tra le posizioni 1 e 6. La manopola si blocca quando viene rilasciata.

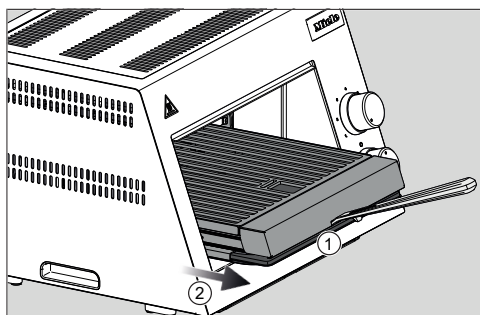
In alcune circostanze, la manopola rimane in una posizione intermedia quando viene rilasciata e non si blocca. Spostare leggermente la manopola finché si blocca.

Estrarre la guida estraibile per griglia

⚠ Pericolo di ustioni! Maneggiare con cura la guida estraibile e la leccarda per evitare che i liquidi fuoriescano.

Assicurarsi che la guida estraibile e la leccarda si siano raffreddati quando li si estrae a mano.

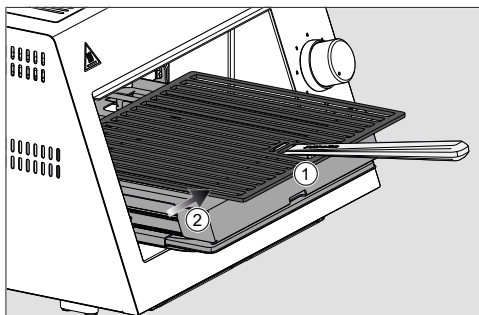
Utilizzare la leva universale per estrarre la guida estraibile per griglia.



- Inserire la leva universale nell'incavo centrale ① della guida estraibile.
- Tirare la guida estraibile per griglia verso di sé ②.

Rimuovere la griglia

La griglia può essere rimossa sia con la guida estratta che inserita.

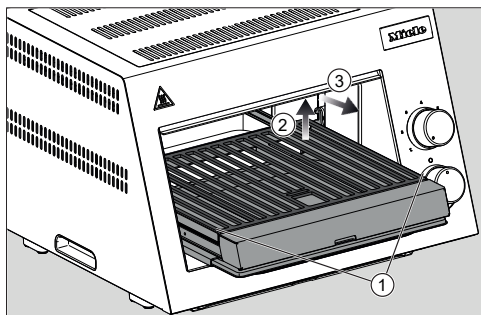


- Inserire la leva universale nell'apertura ① della griglia.
- Utilizzare la leva universale per sollevare la griglia dalla guida estraibile per griglia ②.

Assicurarsi di sollevare orizzontalmente la griglia dalla guida estraibile, soprattutto se sopra vi sono pietanze da grigliare.

Rimuovere la guida estraibile per griglia

Per facilitare l'operazione, rimuovere la guida estraibile per griglia quando è estratta.



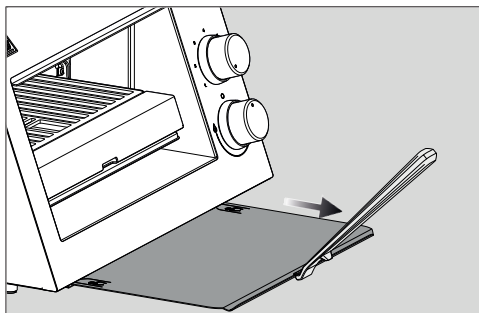
- Assicurarsi che la guida estraibile si sia raffreddata.
- Rimuovere la leccarda se sono presenti liquidi.
- Estrarre la guida estraibile per griglia.
- Afferrare la guida estraibile per griglia a sinistra e a destra con le mani ①.
- Per prima cosa sollevarla leggermente ②.
- Tirare la guida estraibile per griglia verso di sé ③.

Per reinserire la guida estraibile per griglia procedere in ordine inverso (v. voce "Installazione").

Estrarre il dispositivo di protezione antigocciolamento e termica

Il dispositivo di protezione antigocciolamento e termica deve essere estratto durante il funzionamento.

Il dispositivo di protezione antigocciolamento e termica può essere estratto con la leva universale o a mano. Assicurarsi che la lamiera di protezione si sia raffreddata se la si afferra con le mani.



- Inserire la leva universale nell'incavo centrale.
- Estrarre il dispositivo di protezione antigocciolamento e termica verso di sé.

Se lo si estrae con le mani si consiglia di estrarre anche il dispositivo di protezione antigocciolamento dal centro.

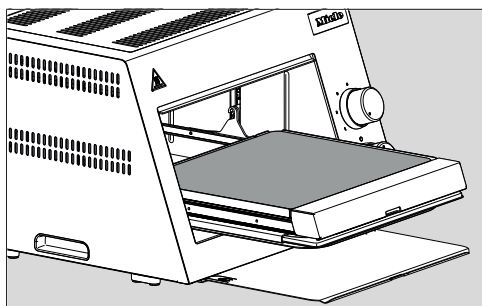
Inserire la pietra da forno e pizza Gourmet

⚠ Quando si inserisce la pietra da forno e pizza Gourmet sussiste il pericolo di schiacciamento.

Inserire con attenzione la pietra da forno e pizza Gourmet.

- Per inserire la pietra da forno e pizza Gourmet, estrarre completamente la guida estraibile per griglia.
- Rimuovere la griglia (v. capitolo "Rimuovere la guida estraibile per griglia").

Uso



- Introdurre la pietra da forno e pizza Gourmet.

Prelevare la pietra da forno e pizza Gourmet

! Pericolo di ustioni! La pietra da forno e pizza Gourmet conserva il calore per un periodo prolungato. Assicurarsi che la pietra da forno e pizza Gourmet si sia raffreddata prima di rimuoverla.

- Estrarre completamente la guida estraibile per griglia.
- Rimuovere la leccarda.
- Sollevare leggermente dal basso la pietra da forno e pizza Gourmet con una mano.
- Prelevare la pietra da forno e pizza Gourmet.

Informazioni utili

Suggerimenti per grigliare

- Salare la carne almeno 1 ora prima di grigliarla o subito dopo.
- Salare leggermente il pesce su tutti i lati 20 minuti prima di grigliarlo.
- Non lasciar riposare a temperatura ambiente i pezzi di carne di spessore inferiore a 1,5 cm prima di grigliarli.

- Lasciar riposare a temperatura ambiente i pezzi di carne di spessore superiore a 1,5 cm prima di grigliarli.
- Preparare marinade e salse con la minor quantità possibile di olio e zucchero, poiché questi ingredienti bruciano rapidamente.
- Precuocere i pezzi di carne spessi. Utilizzare il programma cottura sous-vide del forno a vapore o del forno combinato con il vapore. In alternativa, cuocere i pezzi di carne in forno o al barbecue (Reverse Sear) a bassa temperatura. Quindi grigliare i pezzi di carne nel Sear Pro.
- Utilizzare la sonda termometrica per un risultato ottimale.
- Preriscaldare la pietra da forno e pizza Gourmet per 15 minuti. In questo modo si ottengono i migliori risultati per la pizza.
- Utilizzare solo accessori idonei. Assicurarsi che gli accessori siano sufficientemente resistenti al calore.

Temperature per la cottura alla griglia

Le temperature al centro per la cottura alla griglia con il Sear Pro possono variare dalle temperature al centro comunemente note di 1–3 °C. A causa delle temperature elevate per la cottura alla griglia, le pietanze continuano a cuocere più a lungo.

Le temperature indicate nella tabella sono indicative e possono variare.


Pietanza	Tipo	Temperatura target ¹	
Manzo	Bistecca	54–58 °C	Cottura media/al sangue
		59–63 °C	Cottura media
		64–68 °C	Cottura media/ben cotta
		da 69 °C	Ben cotta
	Hamburger	47–54 °C	Cottura media/al sangue
		56–60 °C	Cottura media
da 66 °C		Ben cotta	
Maiale	Braciola	57–66 °C ²	
Pollame	Petto di pollo	70–75 °C ³	
	Cosce di pollo	80–85 °C	
Pesce e frutti di mare	Filetto di salmone	43 °C	Tenero e translucido
		50–55 °C	Nucleo leggermente translucido, consistenza che si sfalda
		da 60 °C	Ben cotto
	Per i gamberoni	58–63 °C	

¹ Se si utilizza una sonda termometrica

² Le temperature al centro indicate assicurano risultati perfetti di cottura alla griglia. Per una preparazione sicura, alcune istituzioni consigliano una temperatura al centro di 63 °C.

³ Le temperature al centro indicate assicurano risultati perfetti di cottura alla griglia. Per una preparazione sicura, alcune istituzioni consigliano una temperatura al centro di 75 °C.

Pulizia e cura

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Al termine della cottura, il barbecue è caldo.

Farlo raffreddare prima di pulirlo.

Sono diverse le sostanze che possono intaccare le superfici e causare danni ai materiali.

Tra le altre sostanze potenzialmente pericolose rientrano: detersivi non adatti, oli e grassi, alcol e altri residui di bevande, residui animali, resine, acidi e altre sostanze chimiche.

Rimuovere sempre immediatamente lo sporco.

Utilizzare esclusivamente detersivi delicati e idonei per la pulizia.

Pulire con regolarità e in modo corretto può contribuire in modo significativo a mantenere le funzionalità intatte e un buon aspetto estetico.

Le superfici verniciate a polvere possono scolorirsi o modificarsi se si usano detersivi non adeguati. Tutte le superfici si graffiano facilmente.

Pulire le superfici verniciate a polvere con un panno di spugna pulito, acqua tiepida e una piccola quantità di detersivo per piatti.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

Il bruciatore con superficie in ceramica può danneggiarsi a causa di una pulizia manuale.

Non pulire il bruciatore con superficie in ceramica a mano.

Eseguire una pulizia pirolitica per pulire il bruciatore con superficie in ceramica.

 Pericolo di esplosione.

Il gas imcombusto può accumularsi e provocare un'esplosione se le aperture sono ostruite. Ciò può comportare dei danni e delle lesioni.

Assicurarsi che le aperture di uscita delle fiamme siano sempre libere dallo sporco.

Quando si preme sulla manopola, viene generata una scintilla di accensione dall'elettrodo. Non premere la manopola, quando si pulisce o si tocca l'area dell'elettrodo di accensione.

L'involucro del grill è verniciato a polvere.

Lavare i componenti in lavastoviglie

I seguenti componenti **non** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie:

- bruciatore con superficie in ceramica
- manopole

I seguenti componenti sono **adatti** al lavaggio in lavastoviglie:

- Griglia
- Leccarda

Riepilogo degli intervalli di pulizia e manutenzione

Intervallo di pulizia e manutenzione consigliato	Cosa pulire/sottoporre a manutenzione?
Durante l'uso	Autopulizia termica dei due elementi in ceramica
	Svuotare la leccarda
Dopo l'uso	Pulire la camera della griglia
	Pulire la griglia
	Pulire la leccarda
	Coprire il grill con la copertura (il grill deve essere completamente raffreddato)
Secondo necessità	Rimuovere lo sporco dalle aperture di ventilazione e dal camino
	Pulire le manopole
	Pulire accuratamente l'apparecchio con aria compressa
In caso di danni o al termine della data di scadenza	Sostituire il tubo di collegamento del gas
In caso di danni o al più tardi 10 anni dalla data di produzione	Sostituire il tubo di collegamento del gas

Pulizia e cura

Detersivi non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici, per la pulizia non usare:

- detersivi contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro
- smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine
- detersivi abrasivi, ad es. abrasivi in polvere o liquidi, pietre detergenti
- detersivi contenenti solventi
- detersivi per lavastoviglie
- spazzole dure abrasive
- spugne abrasive
- panni per la pulizia abrasivi
- gomme cancella-sporco

Rimuovere lo sporco normale

- Rimuovere lo sporco normale con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna morbido.
- Eliminare i residui di detersivo con acqua pulita.
- Asciugare quindi le superfici con un panno morbido.

Rimuovere lo sporco ostinato

I residui sulle superfici possono causare delle decolorazioni o macchie opache sulle superfici. Queste macchie non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso.

Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Usare solo i prodotti indicati.

- Inumidire i residui incrostati con acqua e detersivo e lasciare agire per qualche minuto.
- Rimuovere lo sporco con acqua calda, detersivo per piatti e uno straccio di spugna morbido.
- Eliminare i residui di detersivo subito e con abbondante acqua pulita.
- Asciugare quindi le superfici con un panno morbido.

Utilizzare un detersivo per barbecue

- In caso di sporco particolarmente ostinato, utilizzare il detersivo per barbecue Miele sulle superfici fredde in acciaio inossidabile.
- Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.
- Rimuovere lo sporco con acqua calda, detersivo per piatti e uno straccio di spugna morbido.
- Eliminare i residui di detersivo subito e con abbondante acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Eeguire la pulizia pirolitica

Durante la pulizia pirolitica la camera della griglia viene portata a temperature molto elevate. I residui di sporco vengono in tal modo scomposti e ridotti in cenere dalla temperatura elevata.

La griglia e il bruciatore con superficie in ceramica vengono puliti con la pulizia pirolitica.

Al termine della pulizia pirolitica è possibile rimuovere con estrema semplicità i residui della pirolisi (ad es. cenere) che possono formarsi a seconda del grado di sporco della camera della griglia.

Lo sporco ostinato presente nella camera della griglia può causare la formazione di fumo.

A causa di residui incrostati, possono verificarsi delle decolorazioni o macchie opache.

Prima di avviare la pulizia pirolitica, eliminare lo sporco più grossolano dalla camera della griglia.

Pulire il bruciatore con superficie in ceramica tramite pirolisi

- Accendere il bruciatore con superficie in ceramica alla massima potenza e lasciarlo andare per massimo 20 minuti.

! Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Al termine della pulizia pirolitica il barbecue è ancora molto caldo. È possibile ustionarsi con la camera della griglia e gli accessori.

Far raffreddare il barbecue prima di rimuovere eventuali residui della pirolisi.

- Rimuovere dalla camera della griglia e dagli accessori gli eventuali residui della pirolisi (ad es. cenere) che possono formarsi a seconda del grado di sporco della camera.

La maggior parte dei residui possono essere rimossi con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna pulita oppure un panno in microfibra pulito e umido.

- Pulire il grill dopo ogni utilizzo.
- Asciugare il grill al termine di ogni operazione di pulizia per evitare il deposito di calcare.

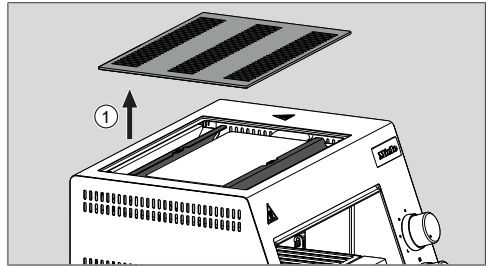
Pulire il camino

! Il rivestimento del coperchio può danneggiarsi se rimosso in modo improprio.

I residui del rivestimento potrebbero finire nel vano cottura.

Rimuovere il coperchio con un oggetto adeguato in plastica o legno.

Si raccomanda di pulire il camino regolarmente, al più tardi quando è molto sporco.



- Rimuovere la copertura ①.
- L'accesso facilitato consente di pulire i camini.
- Riagganciare la copertura.

Pulire la camera della griglia

- Rimuovere la guida estraibile per griglia, compresa la griglia e la leccarda.
- Pulire la camera della griglia con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Pulire la griglia

- Rimuovere la griglia con la leva universale.
- Pulire le griglie con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.

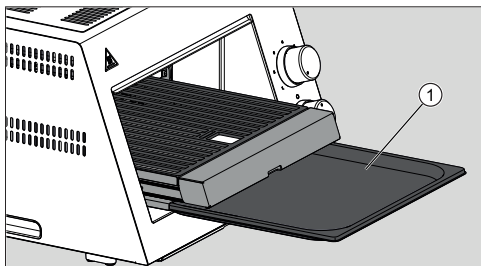
Pulizia e cura

Consiglio: Raccomandiamo di utilizzare le spazzole per barbecue di Miele per pulire la griglia.

- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

È inoltre possibile lavare in lavastoviglie la griglia.

Pulire la leccarda



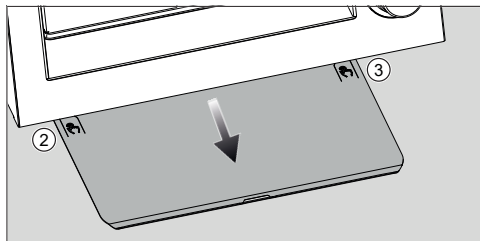
- Rimuovere la leccarda ①.
- Svuotare la leccarda.
- Pulire la leccarda con un panno spugna, qualche goccia di detersivo per piatti e acqua calda. In alternativa, è possibile lavare la leccarda in lavastoviglie.

Pulire le manopole

- Pulire le manopole con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Lavare il dispositivo di protezione antigocciolamento e termica

- Estrarre il dispositivo di protezione antigocciolamento e termica.



- Premere entrambe le linguette di apertura ② e ③ leggermente verso il basso.


Le linguette di apertura sono sbloccate.

- Estrarre completamente il dispositivo di protezione antigocciolamento e termica.
- Pulire il dispositivo di protezione antigocciolamento e termica con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.

Sostituire il tubo di collegamento del gas

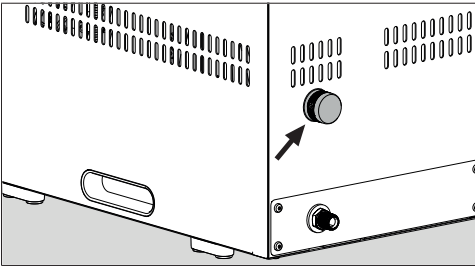
È necessario sostituire il tubo di collegamento del gas se ciò è richiesto dalle normative nazionali e/o dalla loro applicabilità, in presenza di parti porose o danneggiate, oppure al più tardi 10 anni dopo la data di produzione.

Sostituire la batteria

 Assicurarsi che il grill si sia raffreddato prima di sostituire la batteria.

Utilizzare solo batterie adeguate. Requisiti minimi:

- Tipo: AA
- Tensione nominale: 1,5 V
- Temperatura circostante: da – 20 °C a 50 °C



- Aprire la chiusura del vano batteria ruotando il tappo in senso antiorario.
- Rimuovere la vecchia batteria.
- Inserire la nuova batteria AA.
Come riferimento, sul tappo del vano batteria è presente il simbolo "+".
- Chiudere il vano batteria.

Risoluzione dei problemi

È possibile risolvere in autonomia la maggior parte di guasti ed errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accedere al sito www.miele.com/service per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.

Le tabelle che seguono sono di supporto per individuare ed eliminare le cause di un guasto o di un errore.

Comportamento inaspettato del barbecue

Anomalia	Causa e intervento
Le prime volte che si usa il barbecue si sviluppa un po' di odore e vapore.	I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto per la cura. Quando il barbecue viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o che è stato collegato in modo errato.
Alla prima messa in funzione o dopo un lungo inutilizzo, il bruciatore non si accende.	La condotta del gas non è aperta. ■ Aprire la condotta del gas.
	Una condotta del gas potrebbe contenere aria. ■ Ripetere l'operazione di accensione, eventualmente più volte. Tenere presente quanto riportato nel capitolo "Accensione dei bruciatori".
	Il gas della bombola è esaurito. ■ Sostituire o far riempire nuovamente la bombola del gas.
	Potrebbe esserci una perdita di gas. ■ Chiudere immediatamente la condotta del gas. ■ Eseguire un test di tenuta, v. Capitolo "Verificare la tenuta del gas".
	Si è verificato un guasto. ■ Contattare l'assistenza tecnica.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Dopo diversi tentativi, il bruciatore non si accende.	Il rubinetto del gas non è aperto. ■ Aprire il rubinetto del gas.
	Il bruciatore è bagnato. ■ Lasciare asciugare il bruciatore.
	La batteria del trasformatore di accensione è scarica. ■ Sostituire la batteria.
La fiamma del gas si spegne.	La termocoppia o l'elettrodo di accensione sono sporchi. ■ Eliminare lo sporco.
	La bombola del gas è vuota o l'afflusso del gas è interrotto. ■ Controllare l'alimentazione del gas.
Durante il funzionamento, la fiamma si spegne.	Il monitoraggio della fiamma è sporco. ■ Eliminare lo sporco.
	Il gas della bombola è esaurito. ■ Sostituire o far riempire nuovamente la bombola del gas.
	Le condizioni meteorologiche sono avverse. ■ Assicurarsi, ad esempio, di avere una protezione sufficiente dal vento. ■ Riaccendere il bruciatore. ■ Se la fiamma si spegne di nuovo, aumentare la potenza del bruciatore.
La candeletta di accensione elettrica del bruciatore non funziona.	La batteria del trasformatore di accensione è scarica. ■ Sostituire la batteria.
	La termocoppia o l'elettrodo di accensione sono sporchi. ■ Eliminare lo sporco.

Assistenza tecnica

Nel sito www.miele.com/service sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

- Prodotti, download alla pagina www.miele.ch/it
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni d'uso, alla pagina <https://miele.ch/manual> indicando nome del prodotto o numero di serie

Contatti in caso di guasti

Se non è possibile eliminare il guasto, contattare ad es. il rivenditore specializzato Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (SN). Queste due informazioni sono riportate sulla targhetta dati.

Targhetta dati

La targhetta dati si trova sul retro del grill a calore superiore.

Qui sono riportate informazioni sul grill, come l'identificativo del modello o il numero di serie.

Tenere pronte queste informazioni se si hanno domande o problemi affinché Miele possa aiutare in modo mirato.

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Dichiarazione di conformità

Miele dichiara che questo barbecue è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

Dati tecnici

Altezza	320 mm
Larghezza	515 mm
Profondità	437 mm
Peso	28 kg
Superficie della griglia	346 x 283 mm
Altezza griglia (distanza tra la griglia e il bruciatore con superficie in ceramica)	min. 40 mm/max. 115 mm
Tipo di gas	GPL
Numero di bruciatori	1
Potenza massima del bruciatore	6,3 kW (butano) 5,5 kW (propano)
Potenza minima del bruciatore	3,7 kW (butano) 3,3 kW (propano)
Numero di bruciatori con superficie in ceramica	1
Consumo di gas	a 6,3 kW (butano): 458 g/h a 5,5 kW (propano): 393 g/h
Diametro apertura ugello, bruciatore	1,3 mm
Regolatore della pressione del gas, pressione in uscita	50 mbar
Regolatore della pressione del gas conforme alla normativa	EN 16129
Tubo di collegamento del gas, lunghezza	1,00 m
Tubo di collegamento del gas, diametro	6,3 mm
Tubo di collegamento del gas, pressione massima di esercizio	10 bar
Tubo di collegamento del gas conforme alla normativa	EN 16436
Regolatore della pressione del gas, pressione in entrata	28–50 mbar
Riduttore di pressione, pressione in uscita	27,4 mbar
Temperatura minima di funzionamento	–20 °C
Temperatura massima di funzionamento	+45 °C
Temperatura di stoccaggio minima ¹	–40 °C
Temperatura di stoccaggio massima ¹	+65 °C
Marchi di controllo	v. targhetta dati

¹) Rimuovere preventivamente la batteria AA.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

OOW1200L

it-CH

M.-Nr. 13 046 461 / 00 / 002