

Istruzioni d'uso e di montaggio

Barbecue a gas Fire 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	6
Sostenibilità e tutela dell'ambiente.....	13
Presentazione del prodotto	14
Barbecue	14
Pannello comandi.....	15
Display	15
Simboli sul display.....	16
Manopole.....	17
Tasti	17
Contenuto della fornitura	17
Zone del barbecue.....	18
Bruciatori principali	19
Bruciatore con superficie in ceramica.....	20
Illuminazione	21
Lamiera di protezione dei bruciatori	21
Griglie	21
MasterGrate Cooking System.....	22
Griglia per tenere in caldo	22
FlexRack Cooking System.....	23
Separatori di zone.....	23
Mobile base.....	23
Bilancia per bombola del gas GasBuddy	24
Supporto vaschetta raccogliocce	24
Sonda termometrica	25
Norme operative.....	26
Selezione delle aree del barbecue e visualizzazione delle temperature	26
Simboli delle aree del barbecue	26
Modifica delle impostazioni	26
Collegamento in rete.....	27
Accessori acquistabili	28
Installazione	30
Luogo di installazione.....	30
Combinare i moduli della cucina all'aperto	30
Montaggio di esempio	31
Note sull'installazione della cucina all'aperto.....	32
Dimensioni del modulo.....	33
Rimuovere l'imballaggio dalla parte superiore del barbecue	34
Disimballaggio del mobile base.....	34
Preparare il montaggio della parte superiore del barbecue	35
Smontare gli sportelli di servizio	37
Rimuovere gli sportelli	37
Rimuovere i cassetti.....	37

Montare la parte superiore del barbecue nel mobile base.....	37
Montare l'alimentatore	40
Collegare l'unità comandi.....	41
Collegare la bilancia per bombola del gas GasBuddy.....	42
Montare il regolatore della pressione del gas interno.....	43
Montare gli sportelli di servizio	44
Montare il supporto per il cavo di alimentazione.....	44
Montare gli sportelli	44
Spostare i cassetti.....	45
Inserire i cassetti	45
Montare il gancio.....	45
Posizionare il barbecue.....	45
Smontare le maniglie	47
Montare i pannelli zoccolo	47
Unire i moduli.....	48
Applicare i tappini.....	48
Installare lo scudo termico.....	49
Installare i bruciatori principali	49
Installazione delle lamiere di protezione dei bruciatori.....	50
Installare le griglie.....	50
Installare le vaschette raccogliocce	51
Allacciamento elettrico	51
Allacciamento gas	52
Collegare la bombola del gas al regolatore della pressione del gas interno.....	53
Installare la bombola del gas.....	54
Messa in funzione	55
Prima pulizia del barbecue	55
Verificare la tenuta del gas	55
Presupposti per il collegamento in rete	57
Eseguire Scan & Connect	57
Calibrare la bilancia per bombola del gas GasBuddy.....	57
Mettere in funzione il barbecue per la prima volta	58
Bruciare i residui	58
Uso	60
Utilizzare gli accessori correttamente	60
Accendere e spegnere il barbecue.....	61
Accendere i bruciatori.....	61
Impostare i bruciatori.....	63
Spegnere i bruciatori.....	63
Visualizzare il livello di riempimento della bombola del gas.....	64

Indice

Uso del timer.....	64
Impostare il timer.....	64
Confermare il timer.....	64
Visualizzare il timer.....	64
Modificare il timer.....	64
Cancellare il timer.....	64
Uso della sonda termometrica.....	64
Collegare la sonda termometrica.....	65
Selezionare la sonda termometrica.....	65
Simboli delle sonde termometriche.....	65
Impostare la temperatura target.....	66
Confermare la temperatura target.....	66
Visualizzare la temperatura target.....	66
Modificare la temperatura target.....	66
Eliminare la temperatura target.....	66
Uso dei separatori di zone.....	66
Uso della griglia per tenere in caldo.....	67
Eseguire RemoteUpdate.....	68
Ripristino del barbecue alle impostazioni di serie.....	68
Informazioni utili.....	68
Suggerimenti per grigliare.....	68
Grigliare in modo diretto.....	69
Grigliare in modo indiretto.....	69
Temperature per la cottura alla griglia.....	70
Pulizia e cura.....	71
Detersivi non idonei.....	71
Riepilogo degli intervalli di pulizia e manutenzione.....	73
Lavare i componenti in lavastoviglie.....	74
Lavare i componenti a mano.....	74
Rimuovere lo sporco ostinato.....	74
Eseguire la pulizia pirolitica.....	74
Pulire il bruciatore con superficie in ceramica tramite pirolisi.....	75
Pulire la camera della griglia tramite pirolisi.....	75
Pulire la camera della griglia.....	75
Pulire le griglie.....	75
Pulire le vaschette raccogliocce.....	76
Pulire i bruciatori principali.....	76
Pulire le lamiere di protezione dei bruciatori.....	77
Pulire gli scudi termici.....	77
Pulire il display e il sensore di luminosità.....	77
Pulire l'illuminazione.....	77
Pulire le sonde termometriche.....	77

Pulire le manopole.....	77
Sostituire il tubo di collegamento del gas.....	78
Risoluzione dei problemi	79
Avvisi nel display.....	79
Comportamento inaspettato del barbecue.....	83
Assistenza tecnica	87
Contatti in caso di guasti.....	87
Targhetta dati	87
Garanzia	87
Dichiarazione di conformità.....	88
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione.....	88
Dati tecnici	89

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Questo barbecue 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 barbecue, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso. Le istruzioni d'uso contengono informazioni importanti su incasso, 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.

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 barbecue diventa caldo sulle superfici, ad es. sul coperchio, sulle maniglie e sui comandi. Impedire ai bambini di toccare il barbecue mentre è in funzione. Impedire ai bambini di toccare il barbecue 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

- ▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica autorizzata. Sono escluse le operazioni di installazione e manutenzione descritte nelle presenti istruzioni d'uso.
- ▶ Se il cavo di alimentazione o l'alimentatore sono danneggiati, l'alimentatore deve essere sostituito con un pezzo di ricambio originale. Rivolgersi all'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.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del barbecue devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il barbecue non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegarlo. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non utilizzarle per collegare il barbecue alla corrente elettrica.
- ▶ La modifica della struttura elettrica e meccanica costituisce un pericolo per l'utente e può causare il malfunzionamento del barbecue. Non aprire mai l'involucro della parte superiore del barbecue.
- ▶ Se eventuali riparazioni del barbecue non vengono eseguite dall'assistenza tecnica autorizzata da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo con pezzi di ricambio originali, Miele garantisce di poter soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- ▶ Per i lavori di installazione e manutenzione o nel caso di interventi, il barbecue dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica, ad es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. capitolo "Risoluzione dei problemi"). L'alimentazione del gas deve essere interrotta.
 - Disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
 - staccare la spina dalla presa elettrica. Non tirare il cavo di alimentazione, ma afferrare la spina.
- ▶ Non coprire le aperture di ventilazione durante il funzionamento o fino a raffreddamento completo e tenerle ben pulite.
- ▶ 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 cavo di alimentazione e il tubo di collegamento del gas non possono venire a contatto con parti mobili di elementi della cucina (ad es. un cassetto) e non devono essere sottoposti a sollecitazioni meccaniche.
- ▶ Fare attenzione a non piegare o schiacciare eccessivamente le parti flessibili, come il cavo di alimentazione e il tubo di collegamento del gas.
- ▶ Accertarsi che il cavo di alimentazione non passi sopra i bordi del piano.
- ▶ Non immergere il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- Quando si sposta il barbecue, senza fissare il cavo di alimentazione per il trasporto, il cavo può danneggiarsi. Prima di spostare il barbecue, fissare il cavo di alimentazione utilizzando l'apposito supporto posto sul retro.
- 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.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e il tubo di collegamento del gas siano tenuti lontani da superfici calde.
- Non posizionare oggetti caldi o magnetici sull'estremità destra della parte superiore del barbecue, nella zona sopra il pannello comandi. Appoggiare accessori del barbecue ancora caldi in questa zona può, ad esempio, compromettere il corretto funzionamento dei sensori.
- Il regolatore della pressione del gas interno è tarato in modo fisso e sigillato. Non rimuovere il sigillo né modificare il regolatore della pressione del gas interno.

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.
- Il barbecue va installato su una base robusta, piana e stabile.
- Il barbecue deve essere posizionato in orizzontale con un'inclinazione massima di 1–2°. Agendo coi piedini regolabili si potranno pareggiare eventuali irregolarità della superficie di appoggio.
- Fissare il modulo per evitarne il rotolamento dopo averlo sistemato. A tale scopo svitare tutti i 4 piedini regolabili finché le rotelle non toccano più terra.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Pericolo di schiacciamento nel listello dello zoccolo. Non spostare i moduli con il listello dello zoccolo montato.
- ▶ Non far passare cavi di alimentazione da 230 V attraverso i moduli. Per portare fuori i cavi di alimentazione utilizzare unicamente passacavi omologati. Assicurarsi che i cavi di alimentazione non passino su spigoli vivi.
- ▶ 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 sollevare o trasportare il barbecue afferrandolo dal pannello comandi. Questo potrebbe danneggiare i comandi o il display. Afferrare il barbecue sui lati per spostarlo.
- ▶ Non trasportare né sollevare il barbecue afferrandolo per le maniglie o i comandi.

Uso corretto

AVVERTENZA

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

Pericolo di ustioni!

Il barbecue diventa molto caldo quando è in funzione.

Sussiste il rischio di lesioni in particolare nelle seguenti aree: coperchio del barbecue, pareti laterali, parte posteriore, camera della griglia, bruciatori, griglia, pietanza da grigliare, vaschette raccogli-gocce, accessori.

Si consiglia di indossare guanti da barbecue resistenti al calore quando si effettuano le impostazioni sul barbecue e quando si inseriscono o si estraggono le pietanze da grigliare dalla camera della griglia calda. Tenere presente che l'uso del barbecue con i guanti da barbecue potrebbe essere limitato.

Mentre è in funzione il barbecue 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 barbecue si è raffreddato.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ 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.
- ▶ Quando si inseriscono o si rimuovono le pietanze da grigliare dalla camera della griglia calda, fare attenzione nell'aprire il coperchio perché possono fuoriuscire vapore e aria calda.
- ▶ Pericolo di ustioni! Attendere che la camera della griglia si sia raffreddata prima di pulirla a mano.
- ▶ Non utilizzare il barbecue per periodi prolungati quando sul display compare "HOT". Il barbecue potrebbe danneggiarsi. Abbassare l'impostazione di uno o più bruciatori fino a quando sul display non compare più la scritta "HOT".
- ▶ Non utilizzare mai il bruciatore principale insieme al bruciatore con superficie in ceramica. Il barbecue potrebbe danneggiarsi.
- ▶ 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.
- ▶ 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 la sonda termometrica Miele originale, preposta allo scopo.
- ▶ Non lasciare sportelli e cassette aperti, quando non è necessario. È possibile colpire gli sportelli e i cassette aperti o andarci a sbattere.
- ▶ 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.
- ▶ Per evitare lesioni da schiacciamento, aprire sempre completamente il coperchio e chiuderlo lentamente e con cautela.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Per evitare lesioni da schiacciamento, aprire e chiudere sempre completamente il cassetto del supporto per le vaschette raccogliogocce lentamente e con cautela.
- ▶ Non conservare alimenti senza confezione nel mobile base.
- ▶ Non utilizzare pulitori a pressione e getti d'acqua per la pulizia del barbecue.
- ▶ 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.
- ▶ Il sovraccarico dei cassettei può causare la caduta o ribaltamento del modulo. I cassettei possono sostenere un peso massimo di 20 kg.

Accessori e pezzi di ricambio

- ▶ Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si installano altri componenti, i diritti di garanzia e di responsabilità della casa produttrice non sono più validi.
- ▶ Per misurare la temperatura delle pietanze, utilizzare solo la sonda termometrica Miele originale, preposta allo scopo.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, 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

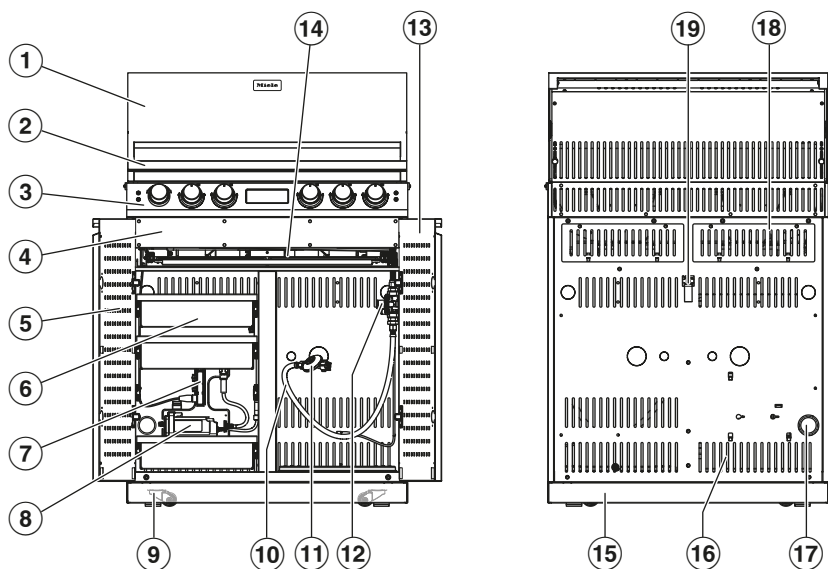
Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare 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 rimovibili, 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.

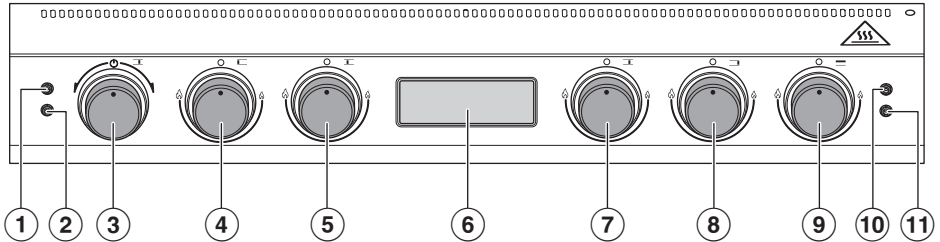
Presentazione del prodotto

Barbecue



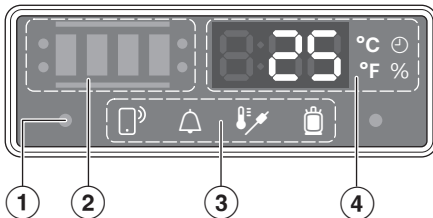
- ① Coperchio
- ② Maniglia del coperchio
- ③ Unità comandi
- ④ Mobile base
- ⑤ Sportello sinistro
- ⑥ Cassetto
- ⑦ Presa multipla da 12 V
- ⑧ Alimentatore
- ⑨ Rotelle girevoli con piedi regolabili
- ⑩ Tubo di collegamento del gas
- ⑪ Regolatore della pressione del gas
- ⑫ Regolatore della pressione del gas interno
- ⑬ Sportello destro
- ⑭ Supporto vaschetta raccogli gocce
- ⑮ Pannello zoccolo
- ⑯ Apertura di ventilazione
- ⑰ Apertura per cavo di alimentazione
- ⑱ Sportello di servizio
- ⑲ Supporto per il cavo di alimentazione

Pannello comandi



- ① Presa di collegamento per sonda termometrica 1
- ② Presa di collegamento per sonda termometrica 2
- ③ Manopola Navigator
- ④ Manopola bruciatore principale 1
- ⑤ Manopola bruciatore principale 2
- ⑥ Display
- ⑦ Manopola bruciatore principale 3
- ⑧ Manopola bruciatore principale 4
- ⑨ Manopola bruciatore con superficie in ceramica
- ⑩ Presa di collegamento per sonda termometrica 3
- ⑪ Presa di collegamento per sonda termometrica 4

Display



- ① Sensore di luminosità
- ② Visualizzazione delle zone del barbecue e delle sonde termometriche collegate
- ③ Tasti
- ④ Visualizzazione di temperature, tempi e livelli di riempimento

Presentazione del prodotto

Simboli sul display

Sul display vengono usati diversi simboli.

	Selezione della zona del barbecue
	Tasto collegamento in rete
	Tasto timer
	Tasto sonda termometrica
	Tasto livello di riempimento bombola del gas
	Timer attivo
	Bilancia per bombola del gas attiva

Manopole

Il barbecue è dotato di diverse manopole:

- Manopola  Navigator: questa manopola non presenta un arresto meccanico e può essere ruotata liberamente di 360°.
- Manopole del bruciatore: queste manopole hanno un arresto meccanico. Non possono essere ruotate oltre l'arresto per evitare danni.

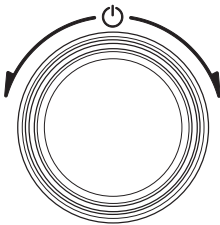
Manopola Navigator

Questa manopola provvede alle seguenti funzioni:

- Accensione e spegnimento del barbecue
- Inserimento e conferma delle impostazioni
- Avvio e interruzione dei programmi.

Durante la regolazione tramite il  Navigator, la velocità di rotazione influisce sulla rapidità di variazione dei valori: una rotazione veloce comporta un adeguamento più rapido con incrementi maggiori. Una rotazione lenta consente una regolazione più precisa con incrementi minori.

La manopola è provvista di illuminazione. Quando il barbecue è pronto all'uso, si illumina di bianco.



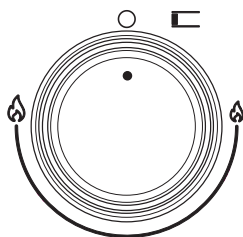
	Accensione/spegnimento del barbecue
---	-------------------------------------

Manopola bruciatore

Questa manopola provvede alle seguenti funzioni:

- Accensione dei bruciatori
- Regolazione della portata del gas e dell'intensità della fiamma dei bruciatori
- Spegnimento dei bruciatori

La manopola è provvista di illuminazione. Quando il barbecue è pronto all'uso, si illumina di bianco. Non appena l'accensione è avvenuta, la manopola si illumina di giallo.



	Bruciatori/zona del barbecue
	Bruciatore OFF, alimentazione gas bloccata
	Fiamma più alta
	Fiamma più bassa

Tasti

I tasti sono sensibili al tocco e si attivano con una lieve pressione del dito. Ogni pressione di un tasto viene confermata da un segnale acustico.

Tasto	Funzione
	Con questo tasto è possibile stabilire una connessione wireless tra il barbecue e l'app Miele su un dispositivo mobile.
	Questo tasto consente di impostare un timer con funzione di allarme, ad es. per monitorare il procedimento di cottura.
	Con questo tasto è possibile impostare una temperatura target per la misurazione con la sonda termometrica.
	Con questo tasto è possibile visualizzare il livello di riempimento attuale della bombola del gas collegata.

Contenuto della fornitura

- 1 Istruzioni d'uso e di montaggio
- 1 buono
- 1 Condizioni di garanzia
- 1 sonda termometrica
- 1 gancio
- 4 griglie
- 4 bruciatori principali
- 4 lamiere di protezione dei bruciatori
- 3 scudi termici
- 2 separatori di zone
- 1 griglia per tenere in caldo
- 2 vaschette raccogliocce
- 2 tappi per spiedo girevole

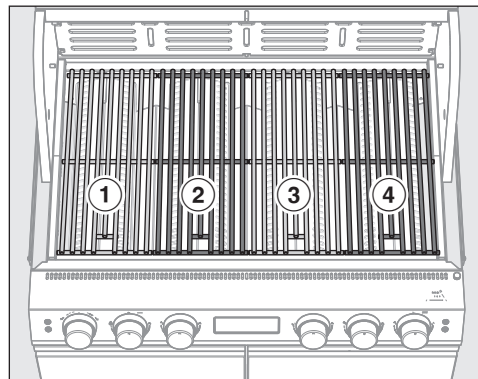
Presentazione del prodotto

- 1 alimentatore e cavo di alimentazione
- 1 presa multipla da 12 V
- 1 regolatore della pressione del gas con tubo di collegamento del gas
- 4 pannelli zoccolo
- Materiale per il montaggio di varia natura

Zone del barbecue

Il barbecue è dotato di 4 zone barbecue all'interno della camera della griglia. La temperatura può essere impostata singolarmente per ogni zona. Ad ogni zona del barbecue è assegnato un bruciatore.

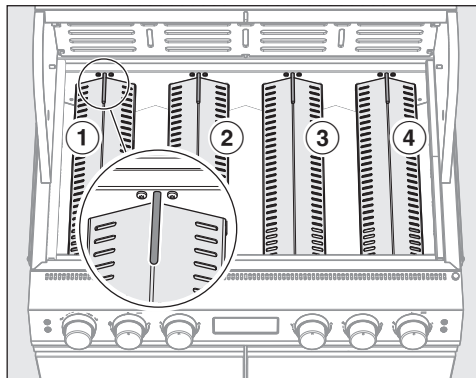
Ogni zona del barbecue comprende l'area della griglia corrispondente e lo spazio immediatamente sovrastante, dove viene cotta la pietanza da grigliare:



- ① Zona del barbecue 1
- ② Zona del barbecue 2
- ③ Zona del barbecue 3
- ④ Zona del barbecue 4

Nella camera della griglia del barbecue sono installati 5 sensori della temperatura che monitorano costantemente la temperatura di ciascuna zona. I valori misurati vengono visualizzati direttamente sul display del barbecue e inviati

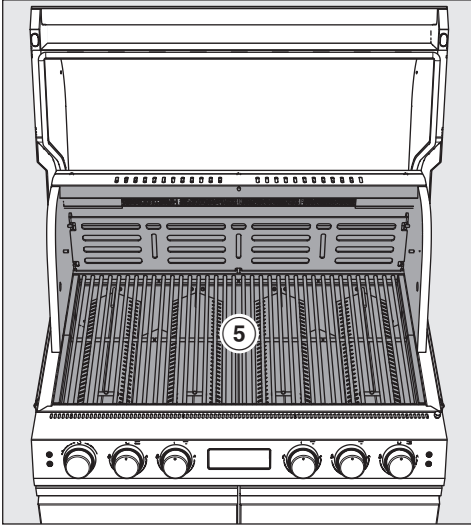
all'app Miele*. I sensori della temperatura delle zone del barbecue da 1 a 4 si trovano tra la griglia e il bruciatore corrispondente di ciascuna zona. Questo consente di controllare e monitorare con precisione il processo di cottura direttamente nell'area della pietanza da grigliare:



- ① Sensore della temperatura 1
- ② Sensore della temperatura 2
- ③ Sensore della temperatura 3
- ④ Sensore della temperatura 4

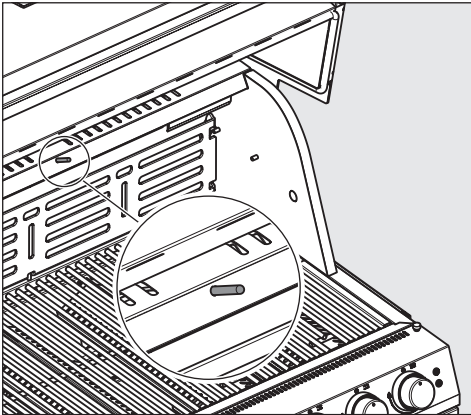
La camera della griglia comprende tutto lo spazio interno:

Presentazione del prodotto



⑤ Camera della griglia

Il sensore della temperatura della camera della griglia rileva la temperatura complessiva dell'ambiente interno ed è posizionato centralmente sopra il bruciatore con superficie in ceramica:



Bruciatori principali

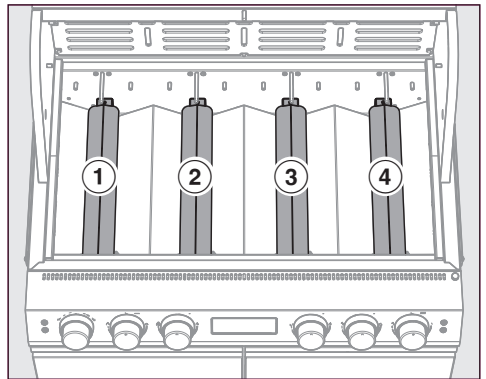
Il barbecue è dotato di quattro bruciatori principali in acciaio inossidabile ad elevate prestazioni, assegnati alle zone del barbecue da 1 a 4. Ogni bruciatore ha una potenza di 4,1 kW quando si utilizza gas butano (3,6 kW con gas propano) e consente di raggiungere temperature comprese tra 80 e 450 °C.

Tecnologia a sensori intelligente:

nei bruciatori sono integrati sensori della temperatura che rilevano automaticamente se i bruciatori sono accesi. Non appena un bruciatore è attivo, la relativa manopola si illumina di giallo – in questo modo è possibile vedere a colpo d'occhio quali bruciatori sono accesi.

Accensione elettronica:

ogni bruciatore è dotato di un proprio meccanismo di accensione elettronica e deve essere acceso singolarmente. L'accensione avviene su ogni singola manopola. Ad ogni attivazione si genera una scintilla di accensione su tutti i bruciatori.



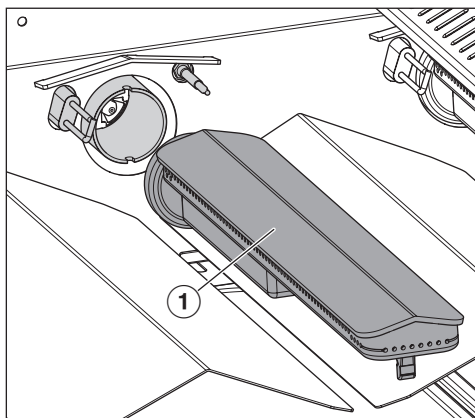
① Bruciatore principale 1

② Bruciatore principale 2

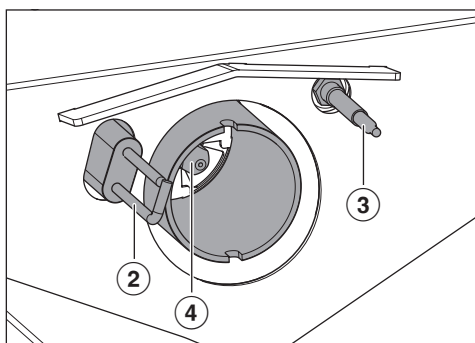
③ Bruciatore principale 3

④ Bruciatore principale 4

Presentazione del prodotto



① Bruciatori principali



② Elettrodo di accensione

③ Monitoraggio della fiamma

④ Ugello del gas

Bruciatore con superficie in ceramica

Sul pannello posteriore della camera della griglia è installato un potente bruciatore con superficie in ceramica a infrarossi, con una potenza di 5,3 kW quando si utilizza gas butano (4,7 kW con gas propano). Questo bruciatore

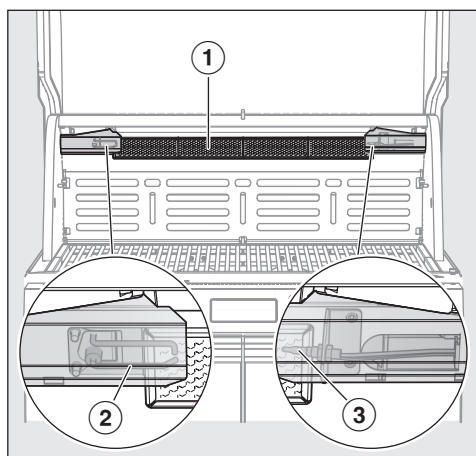
raggiunge temperature superiori a 600 °C e garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la larghezza.

Ideale per lo spiedo girevole:

l'area di utilizzo principale del bruciatore con superficie in ceramica è in combinazione con lo spiedo girevole PowerRoti, disponibile come optional: un girarrosto con motore integrato, che può essere installato direttamente sotto il bruciatore. Questa combinazione è particolarmente adatta per pietanza da grigliare di grandi dimensioni, come arrostiti o polli interi.

Vantaggi del bruciatore a infrarossi:

grazie all'intenso calore generato dagli infrarossi, la pietanza da grigliare risulta croccante all'esterno e succosa all'interno. La distribuzione uniforme del calore rende il bruciatore ideale per preparazioni alla griglia complesse, con un risultato di cottura perfetto.



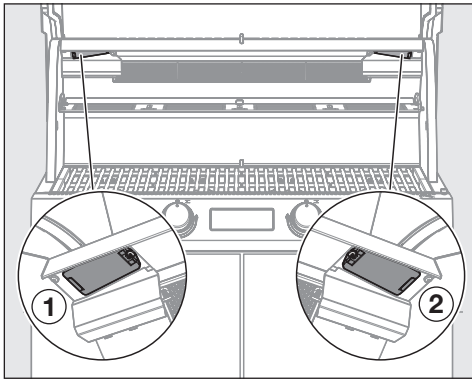
① Bruciatore con superficie in ceramica

② Elettrodo di accensione

③ Monitoraggio della fiamma

Illuminazione

Il barbecue è dotato di un sistema di illuminazione integrato nella parte superiore del barbecue, che illumina uniformemente l'intera camera della griglia. Così è possibile tenere sempre sotto controllo le pietanze da grigliare anche in condizioni di scarsa illuminazione o al buio. Un sensore integrato assicura che l'illuminazione si adatti automaticamente alla luminosità dell'ambiente: si accende o si spegne in autonomia, a seconda delle necessità.

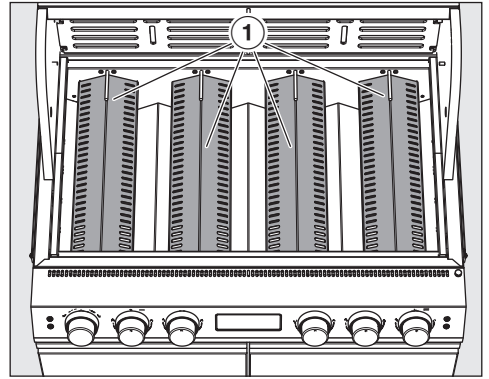


- ① Lampada alogena sinistra
- ② Lampada alogena destra

Lamiera di protezione dei bruciatori

Sopra ciascuno dei 4 bruciatori principali è posizionata una lamiera di protezione dei bruciatori in acciaio inossidabile. La lamiera protegge in modo efficace i bruciatori contro il grasso che gocciola e dalle eventuali pietanze che possono cadere. Allo stesso tempo, la lamiera garantisce una distribuzione uniforme del calore e riduce il rischio di fiamme libere.

Le lamiere di protezione dei bruciatori sono appositamente sagomate e presentano aperture di dimensioni diverse sul lato anteriore e posteriore. Questo design facilita le prestazioni ottimali del barbecue. Durante l'inserimento delle lamiere di protezione dei bruciatori, assicurarsi che siano orientate correttamente: le aperture grandi devono essere rivolte verso la parte anteriore, quelle più piccole verso la parte posteriore.

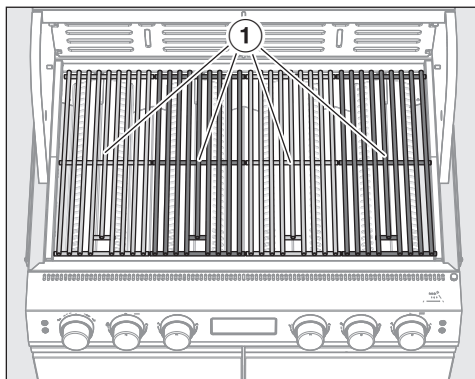


- ① Lamiera di protezione dei bruciatori

Griglie

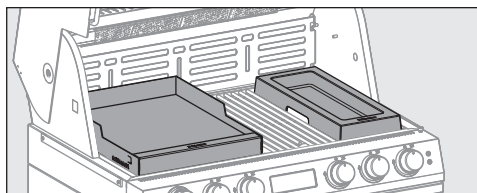
La superficie di cottura del barbecue è composta da 4 griglie modulari in acciaio inossidabile, che insieme formano un'area di cottura di 760 × 450 mm. Ciascuna delle 4 zone del barbecue è dotata di una griglia. È possibile rimuovere le griglie singolarmente, il che si rivela ideale per la pulizia, ad es. in lavastoviglie.

Presentazione del prodotto



① Griglie

MasterGrate Cooking System



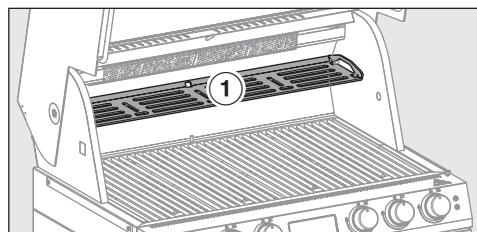
Accessori modulari per la camera della griglia:

in alternativa alle griglie, è possibile inserire nella camera della griglia gli accessori originali Miele disponibili come optional. Grazie alla forma che si adatta alla perfezione, è possibile utilizzare gli accessori in modo flessibile, a seconda della ricetta e della tecnica di cottura desiderata. Gli accessori di MasterGrate Cooking System sono progettati per l'utilizzo in una o due aree del barbecue e consentono di personalizzare le funzioni della griglia.

Griglia per tenere in caldo

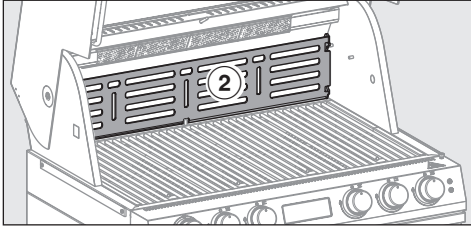
La griglia per tenere in caldo in dotazione può essere utilizzata in modo flessibile e offre le seguenti funzioni:

- **Tenere in caldo gli alimenti:**
la griglia per tenere in caldo amplia la superficie utilizzabile del vano cottura e si rivela ideale per conservare e tenere in caldo le pietanze, separate dalle aree del barbecue.
- **Grigliare le verdure:**
la griglia per tenere in caldo non è utile solo per tenere in caldo ma è perfetta anche per grigliare gli alimenti più leggeri, come le verdure.
- **Stoccaggio salvaspazio quando non in uso:**
se non serve, la griglia per tenere in caldo può essere semplicemente ribaltata all'indietro e riposta in verticale contro il pannello posteriore della camera della griglia. Questo consente di avere a disposizione l'intera superficie per grigliare, per poter utilizzare a piacimento gli accessori modulari di MasterGrate Cooking System.



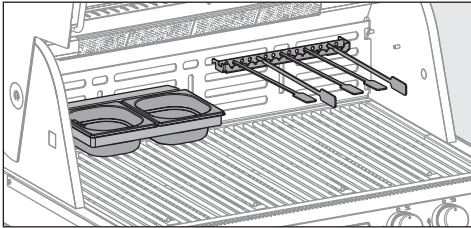
① Griglia per tenere in caldo, posizione orizzontale

Presentazione del prodotto



- ② Griglia per tenere in caldo, posizione verticale

FlexRack Cooking System



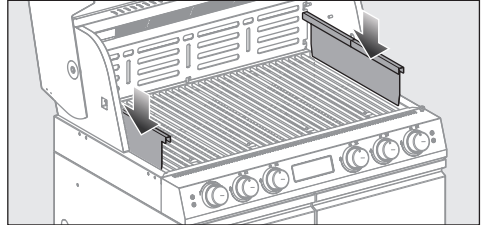
Utilizzo multifunzione con gli accessori Miele:

in posizione verticale, la griglia per tenere in caldo funziona come supporto flessibile per gli accessori Miele originali. Gli accessori possono essere agganciati in diverse posizioni e altezze lungo l'intera larghezza della griglia per tenere in caldo, il che amplia le possibilità d'uso del barbecue.

Separatori di zone

Il barbecue consente di grigliare in modo diretto e indiretto. Inserendo i separatori di zone tra le griglie, è possibile proteggere selettivamente la pietanza dal calore diretto generato dagli altri bruciatori. Questo consente di separare le zone del barbecue in base alle temperature e si rivela ideale per grigliare in modo indiretto, a temperature più basse. La dotazione include 2 separatori di zone, che consentono di configurare le aree del barbecue in modo differente.

Quando non utilizzati, consigliamo di conservare i separatori di zone alle estremità sinistra e destra della camera della griglia:



Mobile base

Il mobile base del barbecue è diviso in due:

Parte sinistra:

offre diverse possibilità per riporre gli accessori del barbecue. Inoltre, al suo interno sono installati l'alimentatore e una presa multipla da 12 V.

Parte destra:

qui viene installata la bombola del gas. Ospita il regolatore della pressione del gas e la bilancia per bombola del gas GasBuddy. Questa dotazione è identica in tutte le varianti di modello.

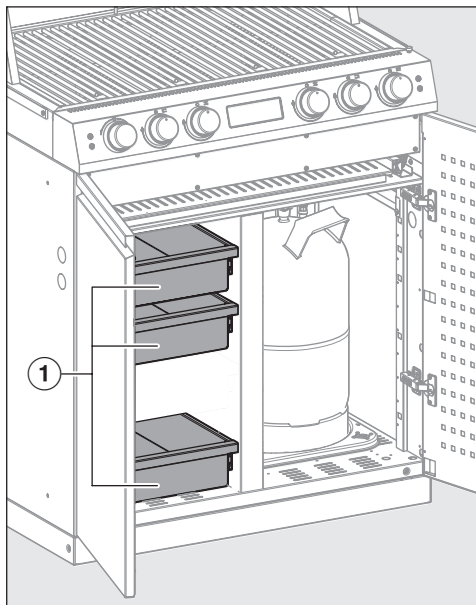
Varianti di dotazione della parte sinistra:

a seconda della dotazione del barbecue, la parte sinistra del mobile base potrebbe includere:

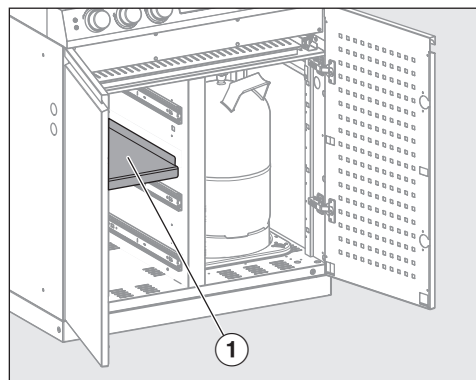
- 3 cassetti
- 1 ripiano

Le differenze di dotazione riguardano solamente la parte sinistra del mobile base. La parte destra è identica in tutte le versioni.

Presentazione del prodotto



① Cassetti



② Ripiano

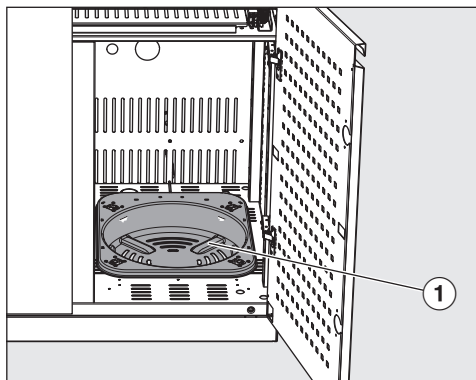
Bilancia per bombola del gas GasBuddy

Nel barbecue è integrata una bilancia per bombola del gas che consente di tenere sotto controllo in qualsiasi momento il livello di riempimento della bombola

del gas. Il sistema GasBuddy pesa la bombola del gas in modo preciso e trasmette i dati rilevati sia al display della barbecue sia all'app Miele sul dispositivo mobile associato. In questo modo, è possibile sapere sempre quando sarà necessario sostituire la bombola del gas ed evitare un'interruzione inopportuna della cottura.

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 %.



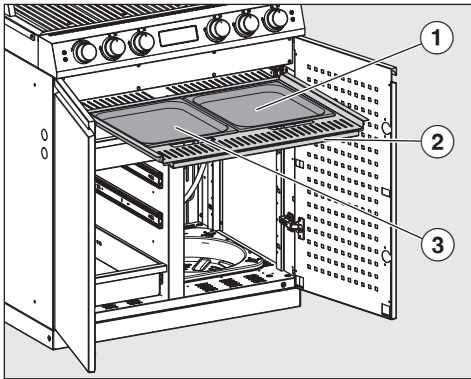
① Bilancia per bombola del gas GasBuddy

Supporto vaschetta raccogli-gocce

Il supporto della vaschetta raccogli-gocce è realizzato con due vaschette in acciaio inossidabile, posizionate all'interno di un cassetto sotto alla camera della griglia. Queste vaschette riescono a raccogliere con cura tutto il grasso e i liquidi in eccesso prodotti durante la cottura. Dopo l'utilizzo, è possibile estrarre le va-

Presentazione del prodotto

schette raccogliogocce con facilità per inserirle in lavastoviglie, per una pulizia semplice e igienica.



- ① Leccarda destra
- ② Cassetto
- ③ Leccarda sinistra

Sonda termometrica

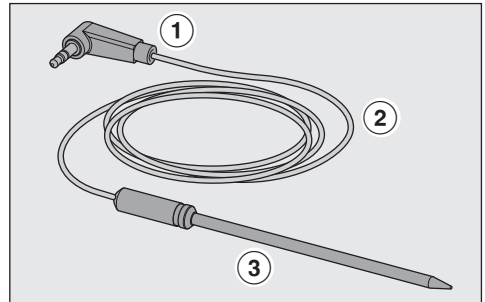
Controllo preciso della temperatura: con la sonda termometrica in dotazione è possibile monitorare esattamente la cottura, in base alla temperatura. La punta metallica viene inserita fino al cuore della pietanza dove misura continuamente la temperatura al centro, tramite un sensore della temperatura integrato. La temperatura effettiva viene visualizzata sia sul display del barbecue sia sull'app Miele sul dispositivo mobile associato. La variazione della temperatura consente di determinare in modo preciso lo stato di cottura della pietanza.

Temperatura target da impostare singolarmente:

vi sono delle ulteriori sonde termometriche disponibili come accessori optional. Il barbecue consente di utilizzare in contemporanea fino a 4 sonde termometriche. Per ottenere risultati ottimali, ogni

sonda termometrica consente di impostare la temperatura target in un intervallo tra 30 °C e 250 °C. A seconda della cottura desiderata (ad es. bistecca a media cottura o ben cotta), è possibile impostare la temperatura target adeguata. La durata di cottura non cambia se si utilizza la sonda termometrica rispetto alla cottura senza, ma consente di avere molto più controllo e precisione.

Appena viene raggiunta la temperatura target, un segnale avvisa che il procedimento di cottura è terminato.



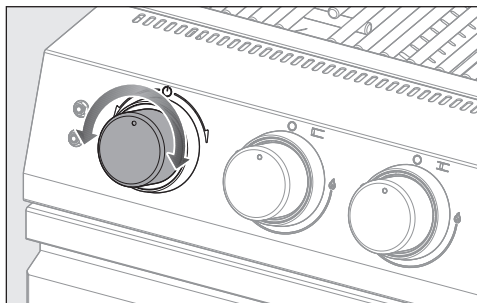
- ① Spina
- ② Maniglia
- ③ Sensore della temperatura

Presentazione del prodotto

Norme operative

Selezione delle aree del barbecue e visualizzazione delle temperature

Per selezionare una zona del barbecue e visualizzare la temperatura corrispondente:



- ruotare il  Navigator in qualsiasi direzione.

La zona del barbecue selezionata viene indicata da una luce fissa. Fintanto che la luce è attiva, la zona del barbecue rimane selezionata e viene visualizzata la temperatura corrispondente.

Simboli delle aree del barbecue



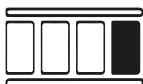
Zona del barbecue 1 selezionata



Zona del barbecue 2 selezionata



Zona del barbecue 3 selezionata



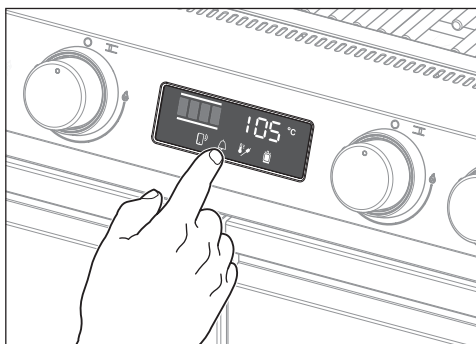
Zona del barbecue 4 selezionata



Camera della griglia selezionata

Modifica delle impostazioni

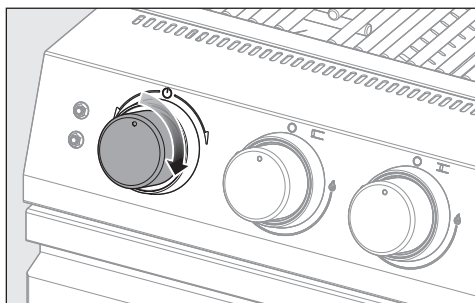
Il barbecue è dotato di tasti sensibili al tocco.



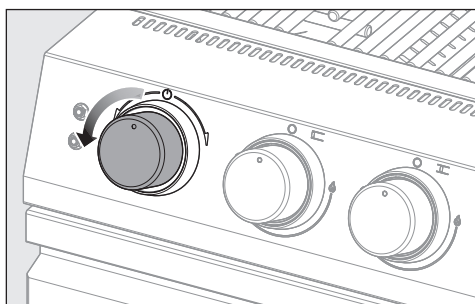
- Per effettuare le impostazioni, sfiorare uno dei tasti.

Ogni reazione dei tasti viene confermata dall'acustica dei tasti.

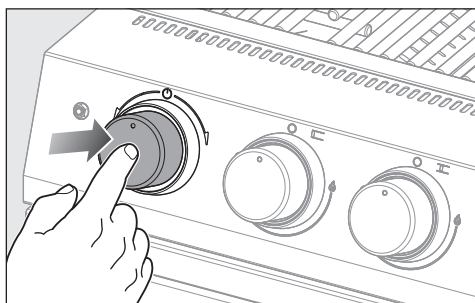
Con  Navigator, è possibile impostare il timer e i valori, ad es. le temperature target per la sonda termometrica.



- Ruotare in senso orario il  Navigator per aumentare il valore.



- Ruotare in senso antiorario il  Navigator per diminuire il valore.



- Per confermare l'impostazione, premere su  Navigator.

Collegamento in rete

Il barbecue è dotato di moduli integrati per WLAN e Bluetooth. Tali moduli consentono la connessione alla propria rete domestica e l'uso dell'app Miele su un dispositivo mobile.

Una volta effettuato il primo collegamento tramite WLAN o Bluetooth, il barbecue si connette automaticamente ogni volta che viene riacceso.

Accertarsi che il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte sul luogo di installazione del barbecue. Collegando il barbecue alla rete WLAN aumentano i consumi energetici anche quando il barbecue è spento.

Opzioni smart tramite l'app Miele*

Il collegamento in rete tramite l'app Miele permette di accedere a numerose opzioni smart, tra cui:

- Visualizzazione delle informazioni di stato
- Utilizzo di ulteriori funzioni utili
- Mantenimento del barbecue allo stato di sviluppo Miele più recente tramite update del software (possibile solo tramite WLAN)

Maggiori informazioni sulle opzioni smart sono disponibili sul sito web Miele, nell'Apple App Store® o nel Google Play Store™.

Presentazione del prodotto

* Offerta digitale aggiuntiva di Miele & Cie. KG. La gamma di funzioni può variare a seconda del modello e del paese. Per i prodotti e i servizi digitali di Miele nell'app Miele è richiesto il consenso alle Condizioni generali e all'Informativa sulla protezione dei dati. Miele si riserva il diritto di modificare o cessare le offerte digitali in qualsiasi momento.

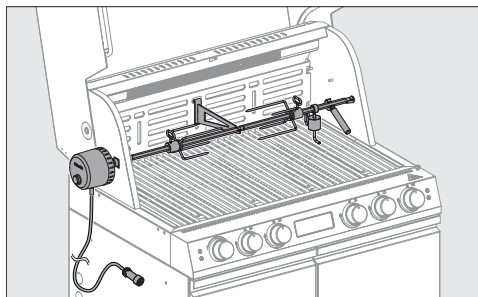
Accessori acquistabili

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



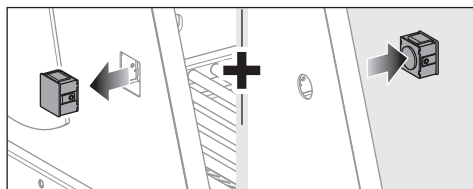
Spiedo girevole PowerRoti



Spiedo girevole PowerRoti – facile da agganciare, collegare e utilizzare:

disponibile come accessorio opzionale, lo spiedo girevole PowerRoti può essere montato senza attrezzi su entrambi i lati del barbecue Miele. La struttura modu-

lare consente un utilizzo flessibile, su metà o sull'intera larghezza della griglia. Lo spiedo girevole è progettato appositamente per l'uso con il bruciatore con superficie in ceramica e garantisce una doratura uniforme e risultati di cottura perfetti. È particolarmente indicato per pietanze che richiedono un calore uniforme e avvolgente, come ad esempio il pollo o i gyros.



Sulle pareti laterali sinistra e destra della camera della griglia è presente un tappo per spiedo girevole preinstallato. Per installare lo spiedo girevole, è necessario rimuovere questi tappi. Se lo spiedo girevole non viene utilizzato, i tappi possono rimanere nella camera della griglia.

Accessori per MasterGrate Cooking System

Sono disponibili molti accessori che consentono di personalizzare le funzioni del barbecue, ad es.:

- Piastra grill GriddleMaster
- Pietra da forno e pizza Gourmet PizzaMaster
- Cestino per barbecue RoastMaster (disponibile in 2 dimensioni)
- Casseruola per brasato DutchMaster
- Padella per grill PanMaster (disponibile in 2 dimensioni)

Accessori per il FlexRack Cooking System

Sono disponibili molti accessori che consentono di personalizzare le funzioni del barbecue, ad es.:

- Telaio FlexBase (disponibile in 2 dimensioni)
- Griglia per tenere in caldo Flex-Top Grate
- Spiedi FlexSticks
- Vassoio di cottura FlexTop Bowl
- Griglia per pollame FlexTop Wings

Installazione

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.

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 a titolo esemplificativo alcune delle combinazioni possibili tra i moduli:

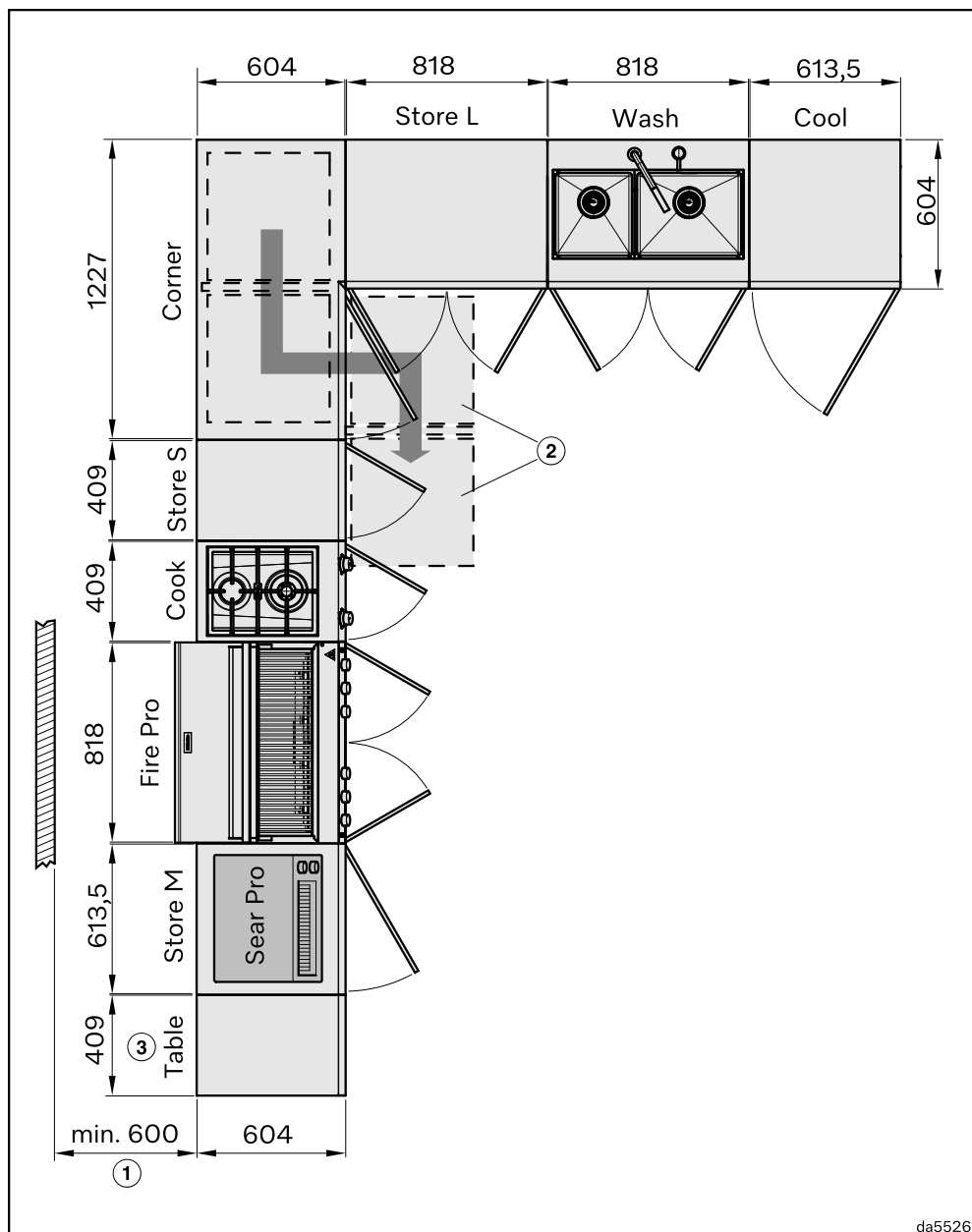
		Installazione sul lato destro								
		Fire ¹	Cook	Cool	Wash	Store S	Store M	Store L	Corner	Table
Installazione sul lato sinistro	Fire ¹	×	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cook	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cool	×	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Wash	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store S	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store L	✓	✓	✓	✓	✓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

Montaggio di esempio



da5526

Installazione

① Durante il funzionamento, il barbecue 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.

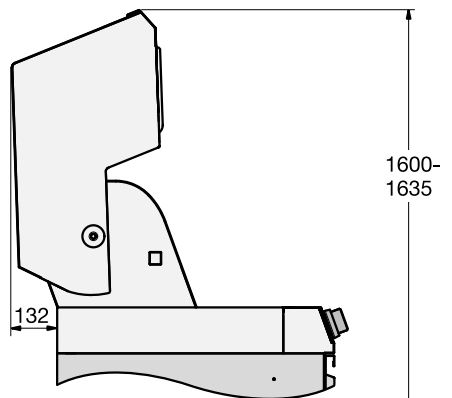
Note sull'installazione della cucina all'aperto

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 premon-
tati. Tuttavia, per completare l'installa-
zione è necessario effettuare alcuni
passaggi. Montare completamente
ciascun modulo prima di integrarlo nel
sistema della cucina all'aperto.
- **Posizionare prima i moduli con colle-
gamenti:** iniziare dai moduli che pre-
vedono collegamenti a gas, elettricità

o allacciamento idrico. Verificare che tali collegamenti possano essere in-
stallati come previsto.

- **Montare i pannelli zoccolo per ulti-
mi:** installare i pannelli zoccolo solo
dopo che tutti i moduli sono stati cor-
rettamente allineati e collegati tra loro.
- **Determinare il punto più alto:** indivi-
duare il punto più alto del luogo di in-
stallazione e regolare in altezza il mo-
dulo da posizionare in quel punto. È
possibile compensare un dislivello fino
a 3 cm per ciascun modulo.
- **Allineare i moduli in sequenza:** a par-
tire dal punto più alto, allineare in al-
tezza i moduli adiacenti, uno dopo l'al-
tro.
- **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 gene-
rare misurazioni imprecise. Per risulta-
ti precisi, appoggiare la livella sulla su-
perficie sopra i comandi, con il coper-
chio del barbecue aperto.
- **Collegare i moduli in modo progres-
sivo:** iniziare da un'estremità della cu-
cina all'aperto e collegare progressiva-
mente i moduli, unendo sempre gli
elementi adiacenti tra loro.



33

Installazione

Rimuovere l'imballaggio dalla parte superiore del barbecue

Il barbecue viene spedito in 2 colli separati. Un collo contiene la parte superiore e l'altro collo contiene il mobile base.

- Aprire l'imballaggio della parte superiore del barbecue.
- Rimuovere il coperchio dell'imballaggio.
- Prelevare la Welcome Box dalla parte superiore dell'imballaggio. La Welcome Box contiene:
 - 1 buono
 - 1 sonda termometrica
 - 1 gancio
 - 1 Istruzioni d'uso e di montaggio
- Prelevare tutti gli imballaggi in cartone dalla parte superiore della confezione. Questi contengono:
 - 2 vaschette raccogliocce
 - 1 alimentatore e cavo di alimentazione
 - 1 presa multipla da 12 V
 - 1 regolatore della pressione del gas con tubo di collegamento del gas
 - 1 dado esagonale M18 x 1,5
 - Viti
- Rimuovere gli elementi superiori dell'imballaggio.
- Prelevare gli imballaggi in cartone posizionati ai lati della parte superiore del barbecue. Questi contengono:
 - 3 scudi termici
 - 4 lamiere di protezione dei bruciatori
- Rimuovere le pareti laterali dell'imballaggio.

- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio che circondano la parte superiore del barbecue.

Non rimuovere il basamento in cartone su cui è poggiato! Questo elemento di imballaggio serve come supporto durante il montaggio della parte superiore del barbecue.

- Rimuovere la griglia per tenere in caldo.
- Rimuovere il sacchetto protettivo della parte superiore del barbecue.

La parte inferiore della confezione contiene:

- 4 griglie
- 2 separatori di zone

- Rimuovere questi componenti solo dopo il montaggio della parte superiore del barbecue.

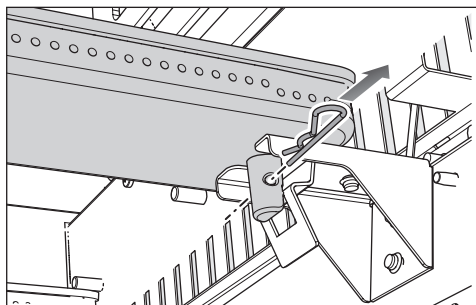
Disimballaggio del mobile base

- Aprire l'imballaggio del mobile base.
- Prelevare tutti i componenti dalla confezione:
 - 4 pannelli zoccolo
 - 4 fascette di fissaggio
 - 1 cacciavite ad angolo, TORX T20/T30
 - 3 passacavi
 - 1 supporto per il cavo di alimentazione, con fascetta in velcro
 - 8 tappi ciechi
 - 1 leva
- Rimuovere l'imballaggio esterno dal mobile base.
- Posizionare il mobile base in verticale.

Preparare il montaggio della parte superiore del barbecue

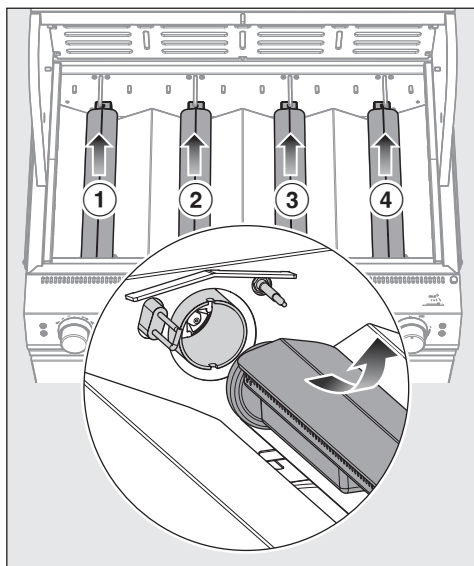
Prima di iniziare con il montaggio vero e proprio del barbecue, eseguire i seguenti passaggi preliminari. Queste operazioni facilitano il montaggio e garantiscono operazioni senza intoppi.

- Aprire il coperchio del barbecue.



- Rimuovere i 4 perni di sicurezza dei bruciatori principali.

Conservare i perni di sicurezza per l'installazione successiva.

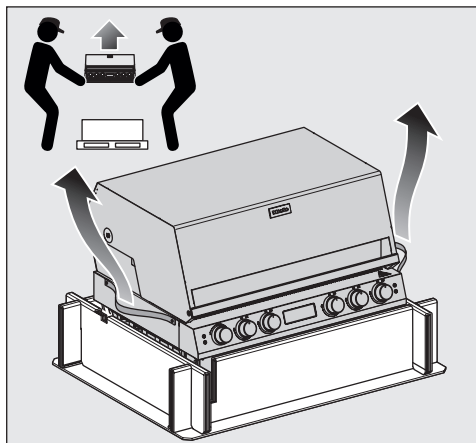


- Rimuovere i 4 bruciatori principali dalla camera della griglia.
- Chiudere il coperchio.

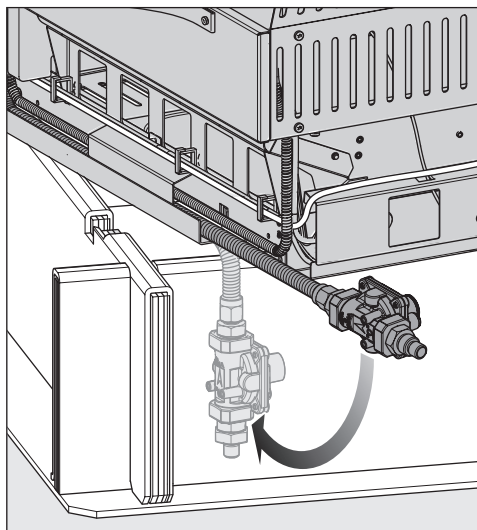
⚠ Danni alle persone o a cose per via della caduta della parte superiore del barbecue.

La parte superiore del barbecue è molto pesante. Durante il montaggio, è possibile ferirsi o causare danni. Effettuare il montaggio con almeno due persone.

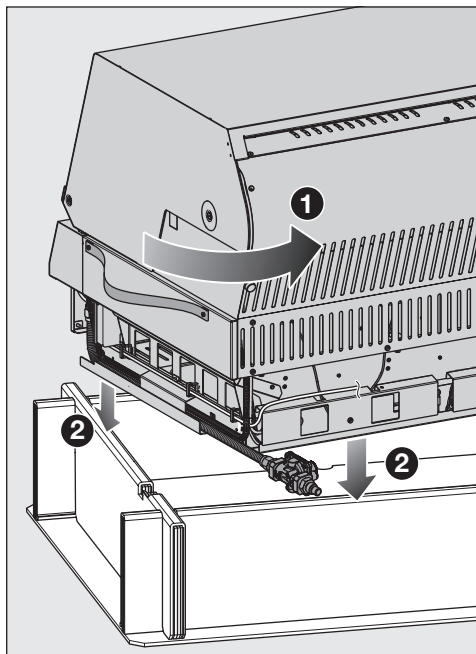
Installazione



Assicurarsi che la parte superiore sia ben stabile e non possa cadere, prima di rilasciare le cinghie di sollevamento!



- Piegare l'estremità della condotta del gas di circa 90° verso il basso, per preparare l'inserimento della condotta nel mobile base, in un passaggio successivo.

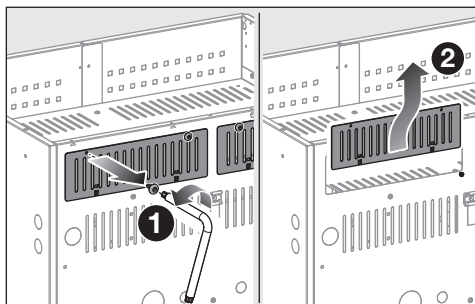


- Appoggiare la parte superiore del barbecue leggermente inclinata e sfalsata sul basamento della confezione.

Smontare gli sportelli di servizio

Strumenti e materiale necessario:

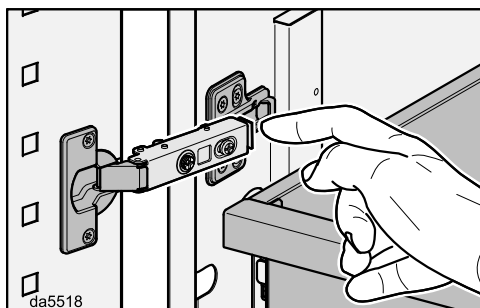
- cacciavite ad angolo, TORX T20/T30



- Svitare le viti di fissaggio sullo sportello di servizio sinistro e destro sul retro del mobile base.
- Rimuovere gli sportelli di servizio sollevandoli verso l'alto.

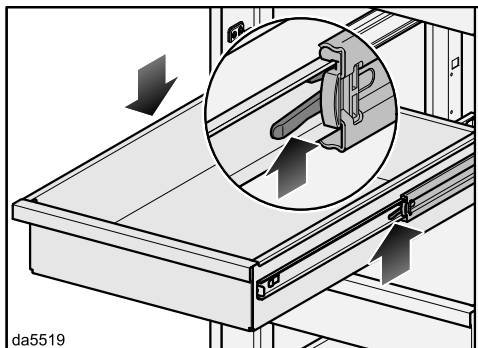
Evitare danni. Rimuovere gli sportelli prima dell'installazione ed estrarre i cassetti.

Rimuovere gli sportelli



- Per rimuovere gli sportelli staccare i blocchi delle cerniere degli sportelli.

Rimuovere i cassetti



- Estrarre completamente i cassetti.
- Premere il blocco della guida estraibile a destra verso l'alto e il blocco della guida estraibile a sinistra verso il basso.
- Estrarre il cassetto tirandolo verso di sé.

Montare la parte superiore del barbecue nel mobile base

Strumenti e materiale necessario:

- cacciavite ad angolo, TORX T20/T30
- 6 viti, TORX T20

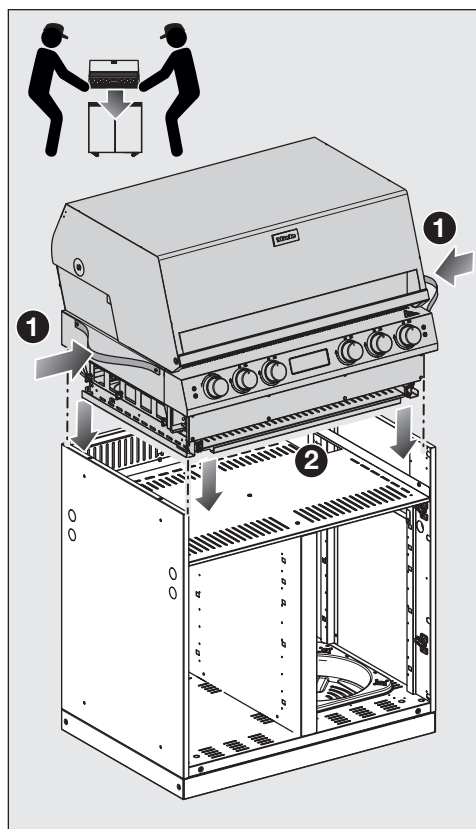
⚠ Danni alle persone o a cose per via della caduta della parte superiore del barbecue.

La parte superiore del barbecue è molto pesante. Durante il montaggio, è possibile ferirsi o causare danni. Effettuare il montaggio con almeno due persone.

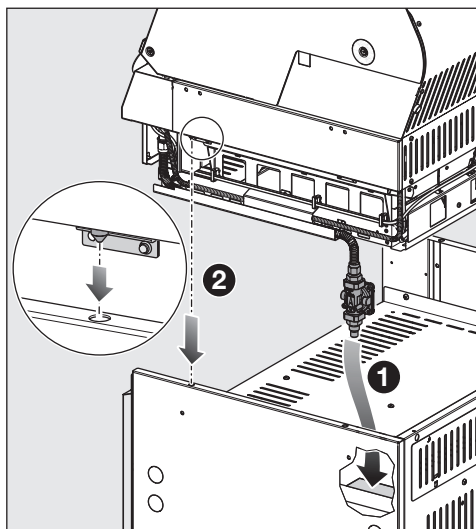
- Seguire questi passaggi con almeno due persone. Afferrare la parte superiore del barbecue su entrambi i lati

Installazione

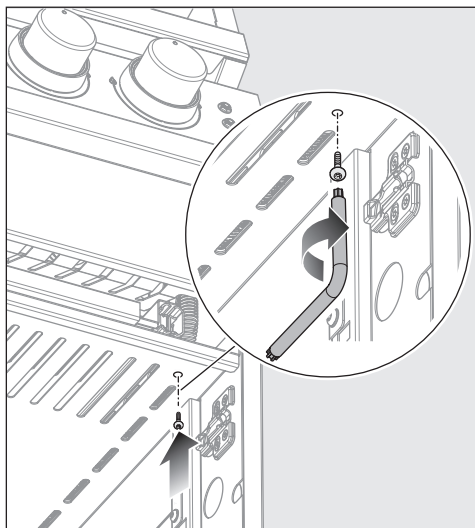
utilizzando le cinghie di sollevamento, sollevarla e posizionarla sopra il mobile base.



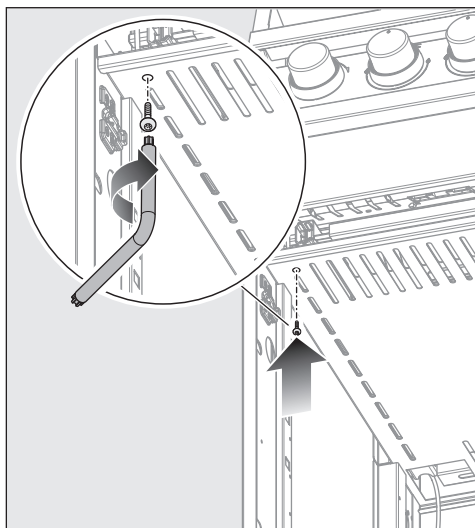
- Allineare correttamente la parte superiore del barbecue in modo che la parte frontale sia orientata nello stesso verso della parte frontale del mobile base.



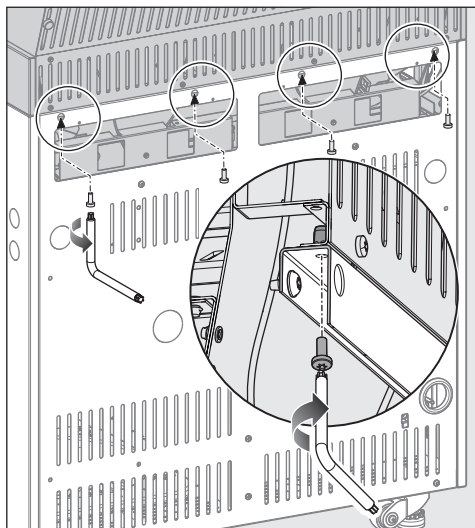
- Posizionare lentamente la parte superiore del barbecue sopra al mobile base, facendo attenzione. Assicurarsi di inserire correttamente la condotta del gas e il relativo regolatore della pressione del gas nell'apertura prevista nel mobile base, quando si abbassa la parte superiore. Verificare inoltre che il perno di centraggio su entrambi i lati della parte superiore del barbecue venga inserito nella rispettiva sede sul mobile base.



- Fissare la parte superiore del barbecue con una vite sul lato anteriore destro del mobile base. Stringere la vite.



- Fissare la parte superiore del barbecue con una vite sul lato anteriore sinistro del mobile base. Stringere la vite.



- Fissare la parte superiore del barbecue con 4 viti sul lato posteriore del mobile base. I filetti delle viti si trovano nascosti dietro la piastra posteriore e sono accessibili dalle aperture degli sportelli di servizio. Stringere le viti.

Consiglio: Per individuare i filetti, fare riferimento ai 4 fori rotondi situati sopra gli sportelli di servizio.

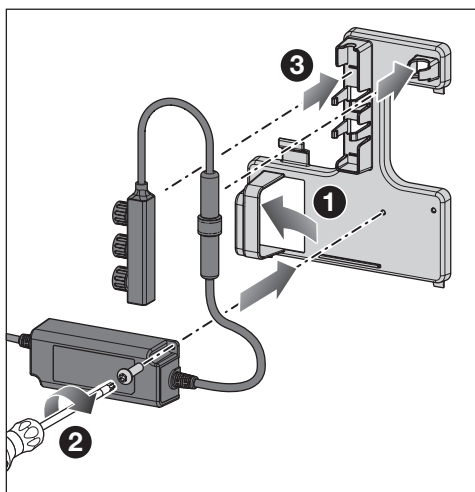
Installazione

Montare l'alimentatore

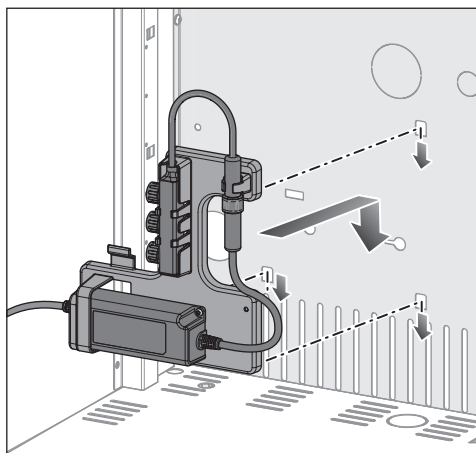
Strumenti e materiale necessario:

- cacciavite ad angolo, TORX T20/ T30
- 1 vite, TORX T20

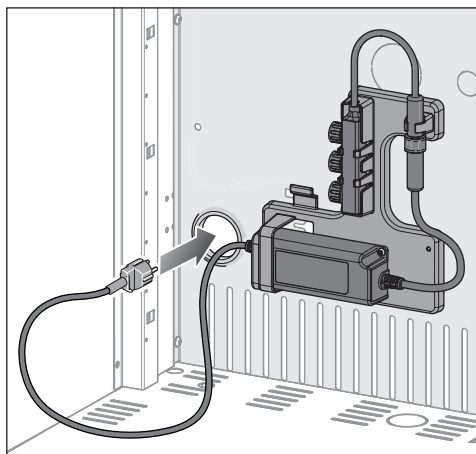
- Prelevare il supporto dell'alimentatore dal mobile base.



- Posizionare l'alimentatore sul relativo supporto e fissarlo con la vite.
- Inserire la presa multipla da 12 V nel supporto dell'alimentatore.
- Collegare la spina della presa multipla da 12 V al connettore dell'alimentatore.

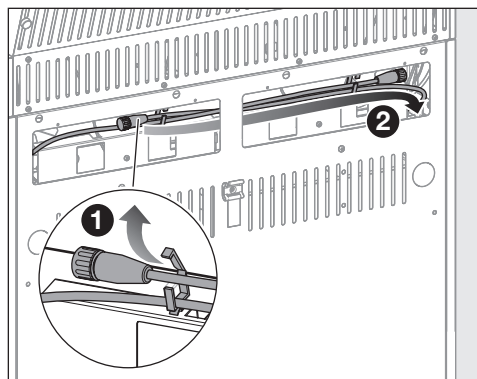


- Fissare il supporto dell'alimentatore al pannello posteriore.



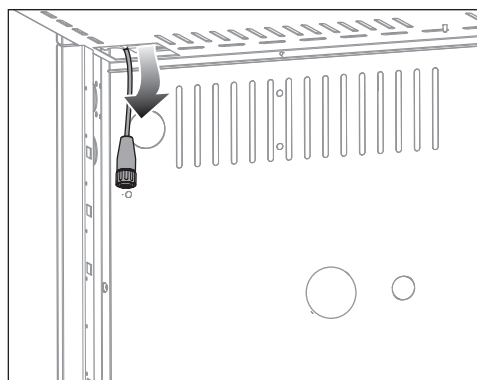
- Far fuoriuscire il cavo di alimentazione attraverso l'apertura.

Collegare l'unità comandi

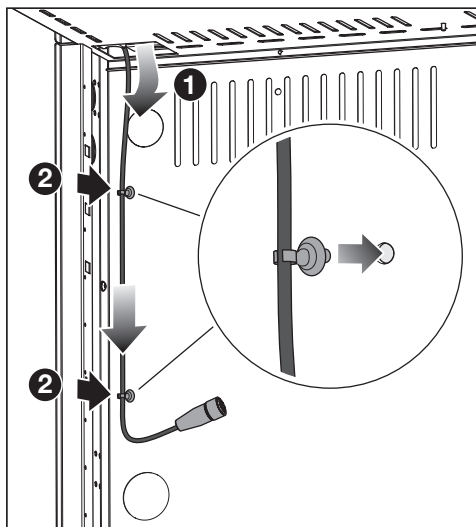


- Sganciare il cavo di alimentazione dal supporto fermacavi.

I supporti sono altamente resistenti al calore. Anche se vengono installati vicino alla camera della griglia, non devono essere rimossi.

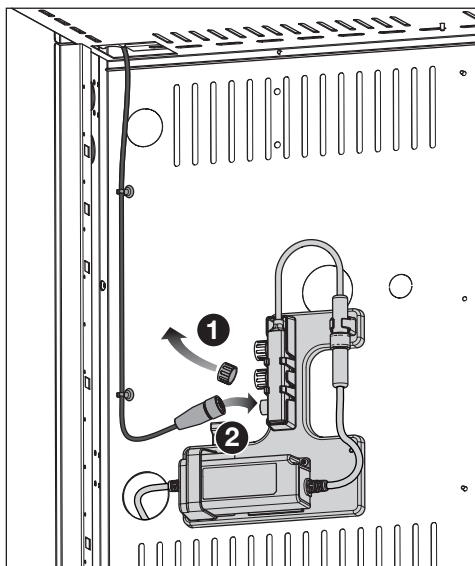


- Inserire il cavo di alimentazione attraverso l'apertura sul lato destro del retro (visto da dietro) del mobile base.



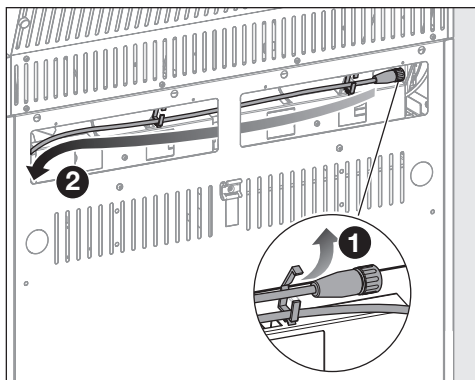
- Posare il cavo di alimentazione dell'unità comandi lungo il pannello posteriore del mobile base come mostrato.
- Inserire i fermacavi negli appositi alloggiamenti sul pannello posteriore del mobile base.

Installazione



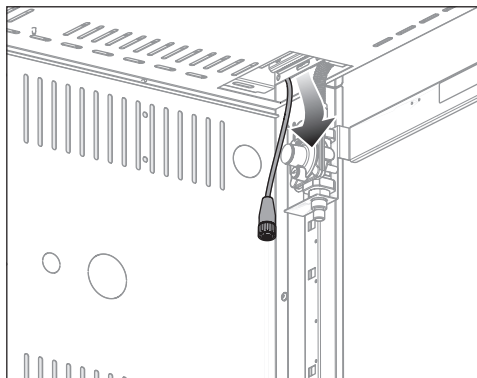
- Rimuovere uno dei cappucci protettivi dalla presa multipla da 12 V.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione dell'unità comandi in una delle prese della multipla da 12 V.

Collegare la bilancia per bombola del gas GasBuddy

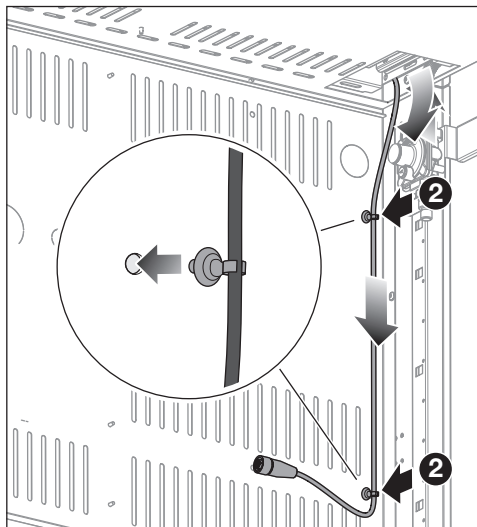


- Sganciare il cavo di alimentazione dal supporto fermacavi.

I supporti sono altamente resistenti al calore. Anche se vengono installati vicino alla camera della griglia, non devono essere rimossi.

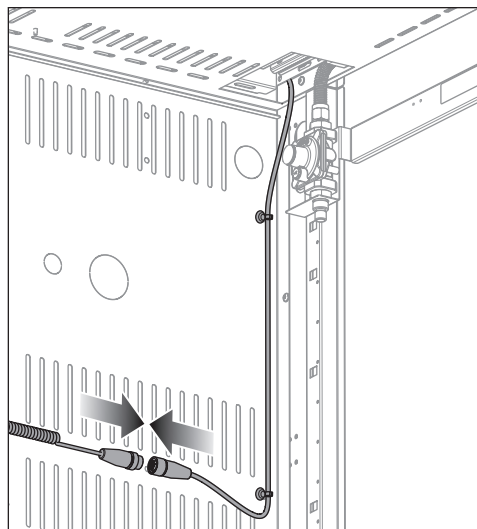


- Inserire il cavo di alimentazione attraverso l'apertura sul lato sinistro del retro (visto da dietro) del mobile base.



- Posare il cavo di alimentazione della bilancia per bombola del gas lungo il pannello posteriore del mobile base come mostrato.

- Inserire i fermacavi negli appositi alloggiamenti sul pannello posteriore del mobile base.

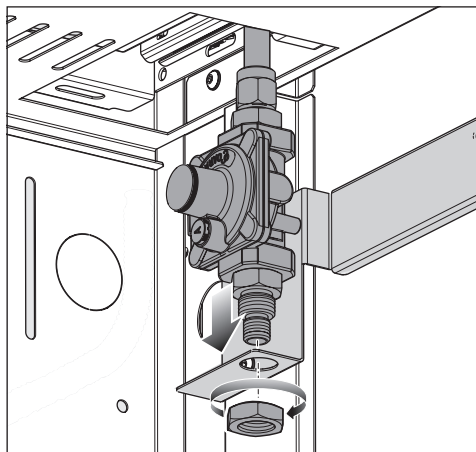


- Collegare la spina del cavo di alimentazione della bilancia per bombola del gas alla spina del cavo a spirale della bilancia.

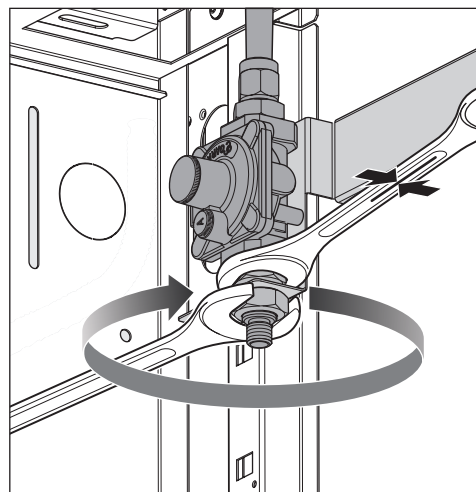
Montare il regolatore della pressione del gas interno

Strumenti e materiale necessario:

- Chiave a forcella, da 24 mm (SW 24) (non fornita di serie)
- Chiave a forcella, da 27 mm (SW 27) (non fornita di serie)
- Dado esagonale M18 x 1,5



- Inserire l'estremità della condotta del gas fino a battuta, attraverso l'apertura della squadretta di fissaggio.
- Avvitare il dado esagonale, M18 x 1,5 fino a battuta contro la squadretta di fissaggio.



- Fissare il dado del regolatore della pressione del gas interno con una chiave a forcella da 24 mm (SW 24) senza ruotarlo.

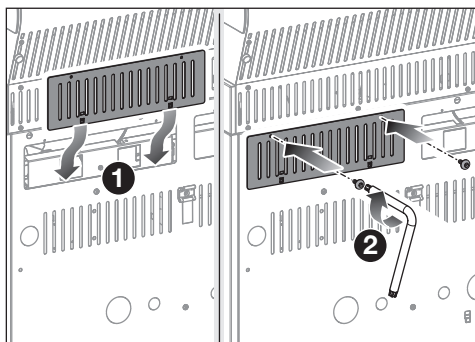
Installazione

- Stringere infine il raccordo del dado inferiore con una chiave a forcella da 27 mm (SW 27).

Montare gli sportelli di servizio

Strumenti e materiale necessario:

- cacciavite ad angolo, TORX T20/T30
- 4 viti, TORX T20

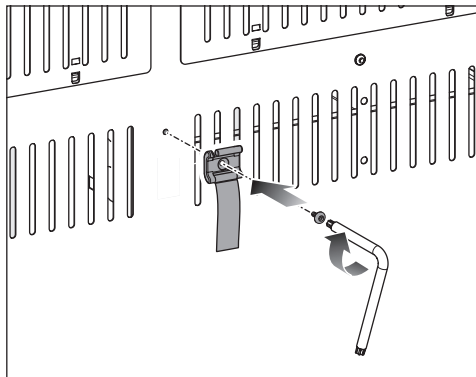


- Inserire in verticale gli sportelli di servizio nelle relative aperture e allinearli ai filetti delle viti.
- Fissare gli sportelli di servizio con le viti. Stringere le viti solo a mano.

Montare il supporto per il cavo di alimentazione

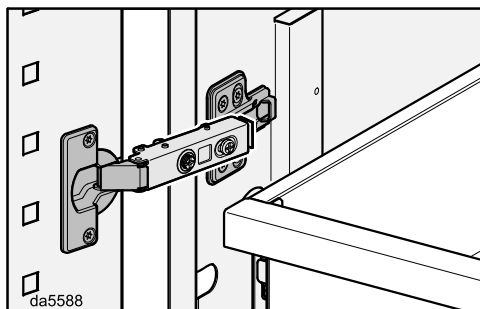
Strumenti e materiale necessario:

- cacciavite ad angolo, TORX T20/T30



- Fissare il supporto per il cavo di alimentazione sul retro, utilizzando la vite in dotazione.

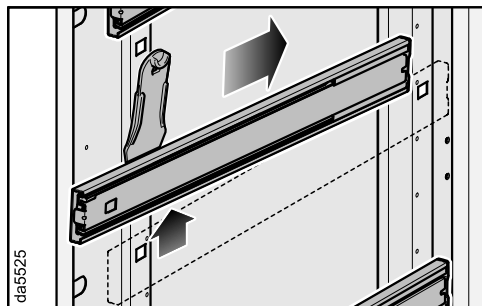
Montare gli sportelli



- Inserire le cerniere degli sportelli nella parte anteriore delle sedi e farle scattare in posizione sul retro.

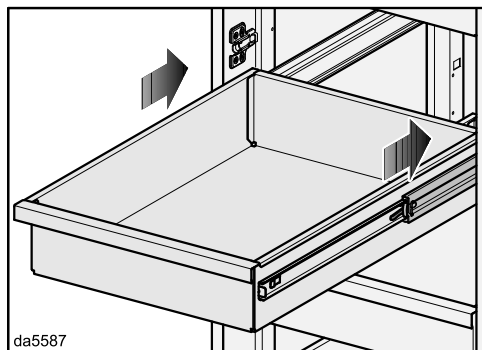
Spostare i cassetti

Se necessario, è possibile spostare i cassetti.



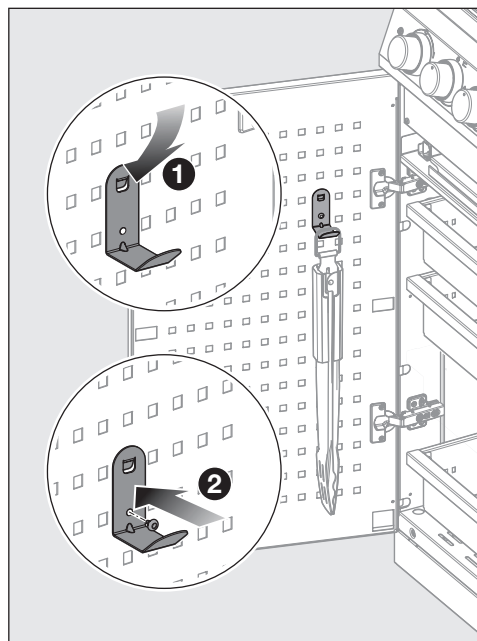
- Staccare le guide dei cassetti servendosi della leva in dotazione.
- Inserire le guide all'altezza desiderata.

Inserire i cassetti



- Inserire le guide del cassetto nei binari e spingere il cassetto completamente verso l'interno.

Montare il gancio



- Appendere il gancio all'interno dello sportello del mobile.
- Inserire il rivetto a espansione.

Consiglio: È possibile appendere al gancio degli accessori, come pinze per barbecue, spazzola per barbecue, forchetta per barbecue ecc.

- Verificare che lo sportello si chiuda completamente e senza resistenza. Il gancio e gli accessori appesi non devono entrare in contatto con altri componenti.

Posizionare il barbecue

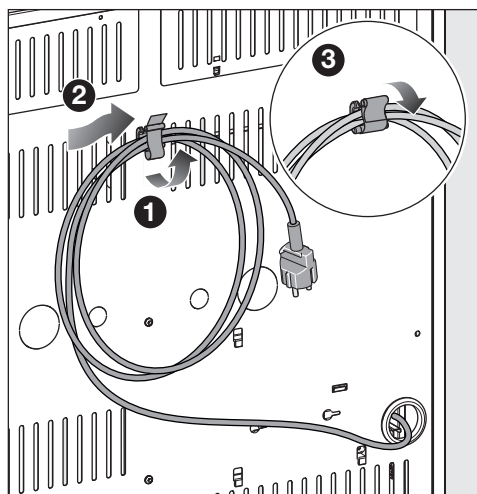
Il barbecue è dotato di 4 rotelle girevoli. Le rotelle girevoli servono per spostare il barbecue.

Il barbecue è altresì dotato di 4 piedini regolabili che consentono di posizionarlo in modo sicuro e fermo. Per garantire

Installazione

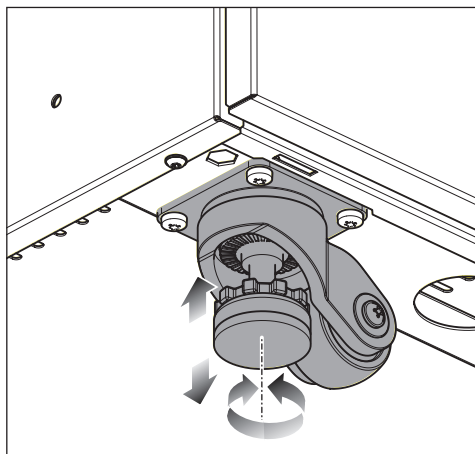
una stabilità ottimale, i piedini devono essere regolati in modo che il barbecue poggi saldamente su di essi e le rotelle girevoli non tocchino più il suolo. Inoltre, i piedini permettono di compensare eventuali irregolarità del terreno nel luogo di installazione.

- Svolgere l'estremità del cavo di alimentazione.

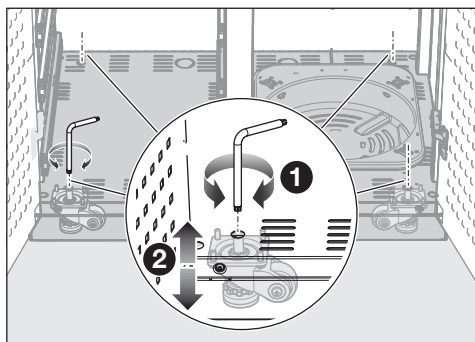


- Fissare il cavo di alimentazione con la fascetta in velcro.
- Ruotare tutti e 4 i piedini regolabili verso l'alto, fino a quando non sono più a contatto con il suolo.

I piedini regolabili possono essere regolati in 2 modi:



- regolando la vite zigrinata.

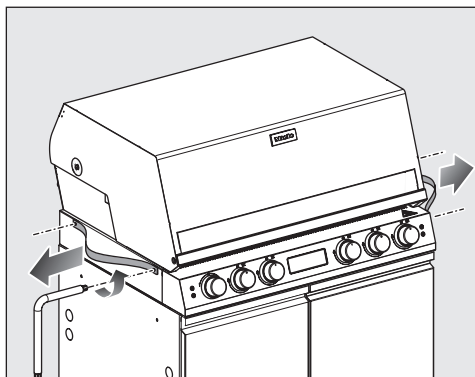


- utilizzando un cacciavite ad angolo.
- Afferrare il barbecue sui lati per spostarlo. Spostare il barbecue utilizzando entrambe le mani. Non utilizzare la maniglia del coperchio per spostarlo.
- Ruotare uniformemente tutti e 4 i piedini regolabili verso il basso, fino a quando il barbecue non possa in modo stabile e sicuro al suolo.
- Compensare le irregolarità del pavimento con i piedini regolabili, se necessario.

Smontare le maniglie

Strumenti e materiale necessario:

- cacciavite ad angolo, TORX T20/ T30



- Smontare le maniglie su entrambi i lati della parte superiore del barbecue.

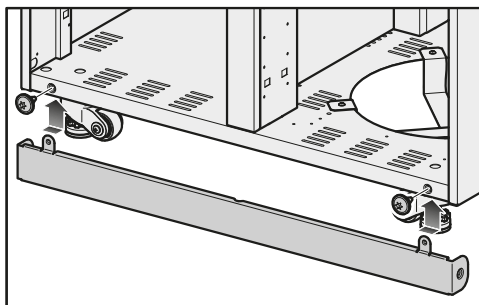
Montare i pannelli zoccolo

Il modulo non può più essere spostato quando i pannelli zoccolo sono montati.

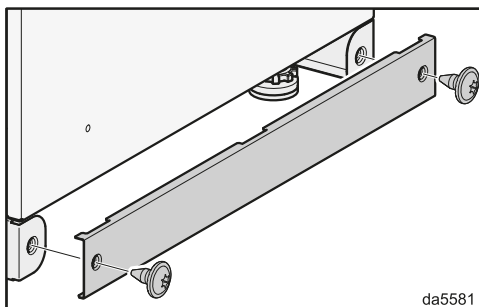
Montare i pannelli zoccolo solo quando il modulo è stato posizionato nella sua sede definitiva.

Strumenti e materiale necessario:

- cacciavite ad angolo, TORX T20/ T30
- 4-8 viti, TORX T20
- 2 pannelli zoccolo per il montaggio del lato anteriore e posteriore
- 2 pannelli zoccolo per il montaggio dei laterali



- Montare per primi i pannelli zoccolo sul lato anteriore e posteriore del barbecue. Inserire le linguette di apertura piegate dei pannelli zoccolo nelle fessure della piastra di base.
- Fissare i pannelli zoccolo con le viti. Stringere le viti.

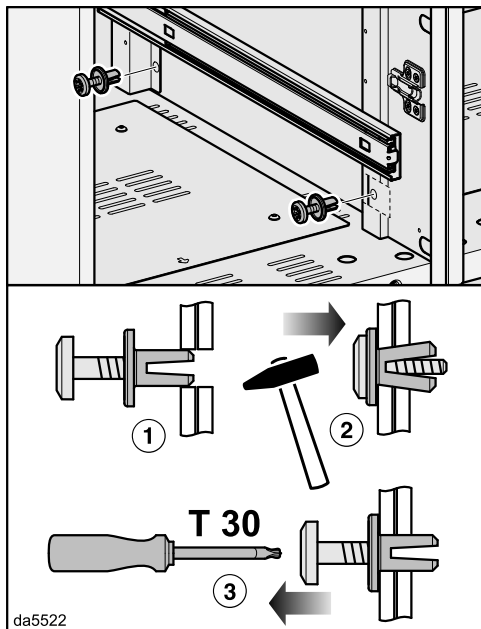


- Montare poi i pannelli zoccolo su entrambi i lati del barbecue. Fissare i pannelli zoccolo con le viti sulle barre laterali dei pannelli già montati. Stringere le viti.

Per installare moduli aggiuntivi a sinistra e/o a destra del barbecue, i pannelli zoccolo laterali vanno montati su questi moduli, e non direttamente sul barbecue.

Installazione

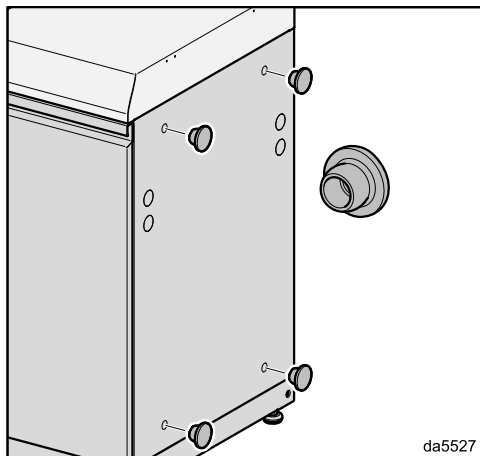
Unire i moduli



- Unire i moduli servendosi del rivetto a vite in dotazione. Utilizzare 4 rivetti a vite per lato.

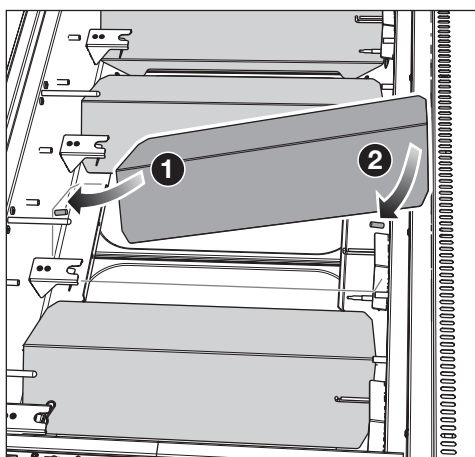
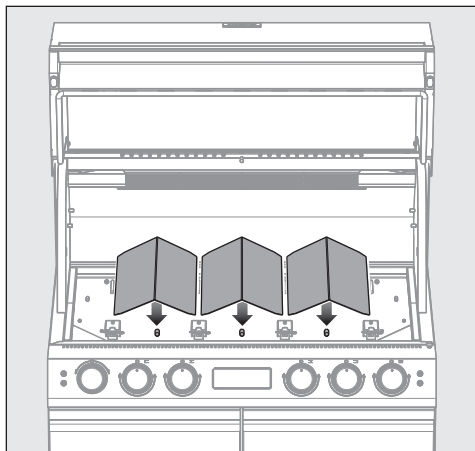
- ① Inserire il rivetto a vite,
- ② fissare il rivetto a vite,
- ③ allentare il rivetto a vite, se necessario

Applicare i tappini



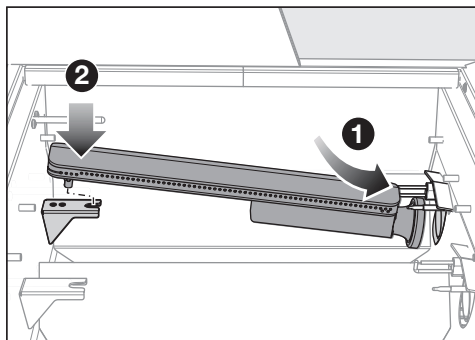
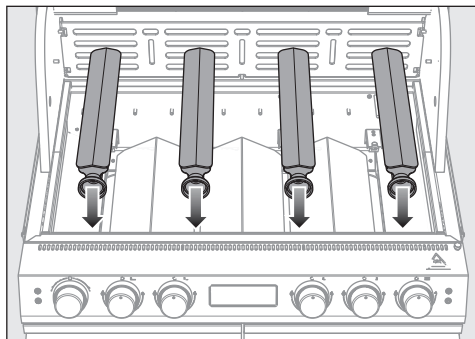
- Se il modulo è unico o si trova all'estremità di un blocco cucina, applicare i tappini in dotazione nella parete laterale a vista.

Installare lo scudo termico

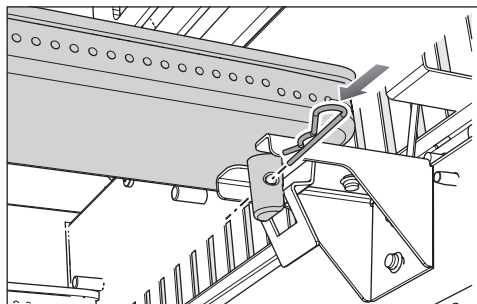


- Posizionare i 3 scudi termici.

Installare i bruciatori principali



- Installare i 4 bruciatori principali. Durante l'installazione nelle aperture della camera della griglia, assicurarsi che i dispositivi antirotazione dei bruciatori si innestino correttamente nelle apposite scanalature della camera.



- Inserire i 4 perni di sicurezza. L'orientamento dei perni al momento dell'inserimento è a piacere.

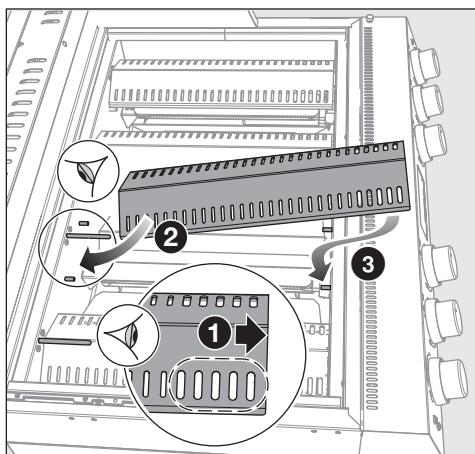
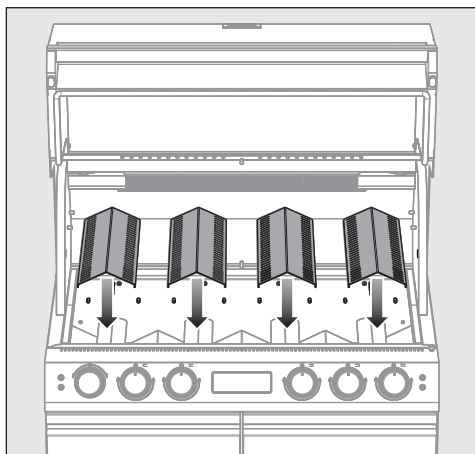
Installazione

Installazione delle lamiere di protezione dei bruciatori

Se le lamiere di protezione dei bruciatori vengono inserite con poca attenzione, i sensori della temperatura possono piegarsi.

Procedere con cautela e assicurarsi di non piegare i sensori della temperatura.

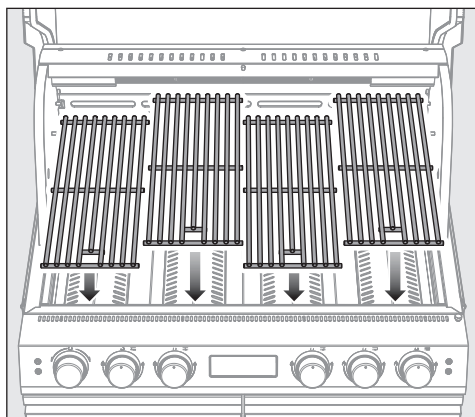
Inserire le lamiere di protezione dei bruciatori solo sul lato.



Verificare che le lamiere siano orientate correttamente: le aperture grandi devono essere rivolte verso la parte anteriore, quelle più piccole verso la parte posteriore.

- Inserire le 4 lamiere di protezione dei bruciatori.

Installare le griglie



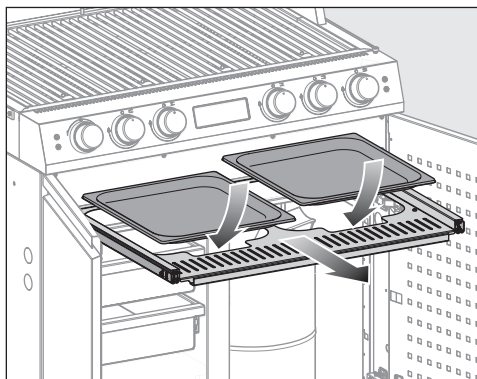
Verificare che le griglie siano orientate correttamente: le barre trasversali devono essere rivolte verso il basso, l'apertura per la leva universale deve essere rivolta in avanti.

- Installare le 4 griglie.

Consiglio: Per estrarre e riposizionare in modo sicuro e comodo le griglie, consigliamo di utilizzare la leva universale MultiHero disponibile come optional.

Installare le vaschette raccogli-gocce

- Aprire con cautela e senza fretta il supporto della vaschetta raccogli-gocce.



- Inserire le 2 vaschette raccogli-gocce.
- Chiudere con cautela e senza fretta il supporto della vaschetta raccogli-gocce.

Allacciamento elettrico

Il barbecue è “dotato di spina” di serie per il collegamento alla rete elettrica tramite cavo e presa di sicurezza.

Posizionare il barbecue in modo tale che la presa sia accessibile. Se la presa non è accessibile, assicurarsi che al momento dell'installazione sia presente un dispositivo di separazione per ogni polo.



Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Il collegamento del barbecue a prese multiple e prolunghe può causare un sovraccarico dei cavi.

Per motivi di sicurezza non utilizzare prese multiple e prolunghe.

L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti.

Per motivi di sicurezza si consiglia l'uso di un interruttore differenziale (RCD) del tipo  nell'impianto domestico per l'allacciamento elettrico del barbecue.

Per la potenza assorbita nominale e il relativo amperaggio del fusibile vedere le istruzioni d'uso oppure la targhetta dati. Confrontare questi dati con i dati del cavo di alimentazione elettrica in loco.

In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (come ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto per esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

Installazione

Allacciamento gas

I cavi di alimentazione flessibili possono danneggiarsi se montati in modo errato.

Montare i cavi di alimentazione flessibili in modo che non siano a contatto con le parti mobili degli elementi della cucina (p. es. un cassetto) e non siano esposti a sollecitazioni meccaniche.

L'allacciamento gas deve essere realizzato 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, utilizzare esclusivamente 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.

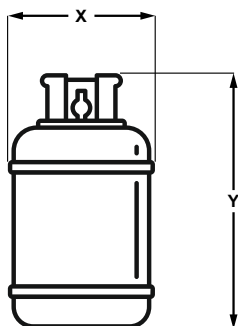
Le bombole del gas devono essere dotate di un attacco compatibile con l'allacciamento gas del barbecue.

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**.

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

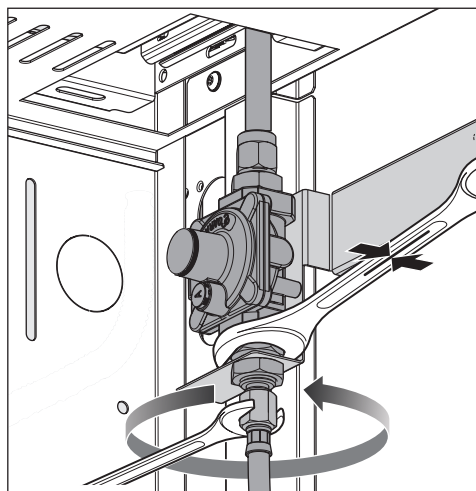
Collegare la bombola del gas al regolatore della pressione del gas interno

La bombola del gas deve essere collegata all'allacciamento gas del barbecue. Assicurarsi che la bombola del gas sia collegata al di fuori del mobile base.

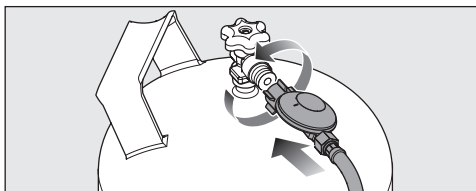
Strumenti e materiale necessario:

- Chiave a forcella, da 17 mm (SW 17) (non fornita di serie)
- Chiave a forcella, da 24 mm (SW 24) (non fornita di serie)
- Chiave per bombola del gas (non fornita di serie)

- Aprire lo sportello destro del mobile base.
- Rimuovere la copertura dalla valvola per bombola del gas, se presente.
- Rimuovere il tappo di protezione dalla valvola per bombola del gas, se presente.
- Rimuovere il tappo di protezione dal regolatore della pressione del gas interno.



- Fissare il dado del regolatore della pressione del gas interno con una chiave a forcella da 24 mm (SW 24) senza ruotarlo.
- Avvitare il collegamento del tubo di collegamento del gas alla filettatura del regolatore della pressione del gas interno.
- Stringere infine il raccordo del tubo di collegamento con una chiave a forcella da 17 mm (SW 17).



- Avvitare il raccordo del regolatore della pressione del gas sulla filettatura della valvola per bombola del gas. Assicurarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente. Stringere il collegamento a vite con un utensile adatto.

Installazione

Consiglio: Utilizzare una speciale chiave per bombola del gas per serrare il raccordo.



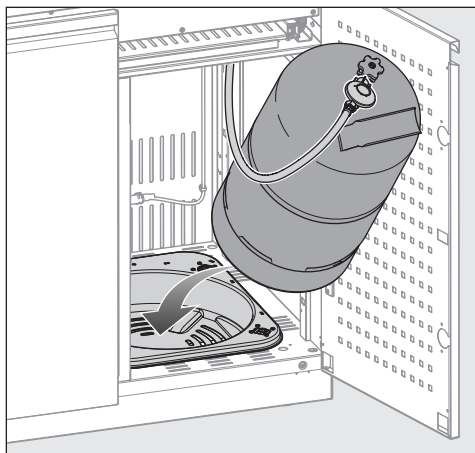
Pericolo!

La fuoriuscita di gas può provocare incendi o esplosioni.

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

Installare la bombola del gas

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



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

Pericolo!

Gli ugelli del gas e le aperture dei bruciatori possono sporcarsi, ad es. a causa di ragnatele, e determinare una fuoriuscita del gas non uniforme. Durante l'accensione dei bruciatori possono verificarsi dei ritorni di fiamma. Controlla la presenza di sporco sugli ugelli del gas e sui bruciatori, prima di ogni utilizzo.

Se necessario, eseguire la pulizia prima di accendere i bruciatori.

Pericolo!

La valvola riduttrice di pressione, i tubi di collegamento del gas e il regolatore della pressione del gas sono componenti fondamentali per la sicurezza dell'impianto gas e devono essere controllati a intervalli regolari. Se previsto dalle normative nazionali o in presenza di parti porose o danneggiate, questi componenti devono essere sostituiti.

Prima di ogni utilizzo del barbecue, verificare che i tubi di collegamento del gas non presentino usura e crepe. Sostituire la valvola riduttrice di pressione, i tubi di collegamento del gas e il regolatore della pressione del gas in caso di danni o al più tardi 10 anni dopo la data di produzione. La data di produzione è riportata sui componenti.

Prima pulizia del barbecue

- Pulire con un panno umido prima di metterlo in funzione per la prima volta:
- Griglie
- Griglia per tenere in caldo
- Interno della camera della griglia

- Bruciatori principali
 - Lamiere di protezione dei bruciatori
 - Scudi termici
 - Vaschette raccogliocce
 - Separatori di zone
- Asciugare quindi le superfici con un panno morbido.

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.

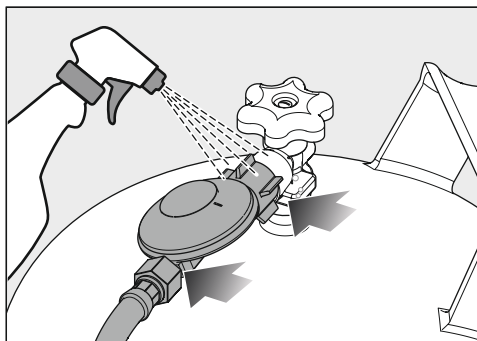
Prima di accendere il barbecue, è necessario verificare la tenuta. Questo controllo serve a stabilire che non vi siano perdite nei punti di collegamento dei componenti che conducono il gas. Nei seguenti casi la verifica della tenuta è sempre obbligatoria:

- Dopo la sostituzione della bombola del gas.
- Dopo la sostituzione di un componente del barbecue che conduce il gas.
- Prima di ogni utilizzo del barbecue.

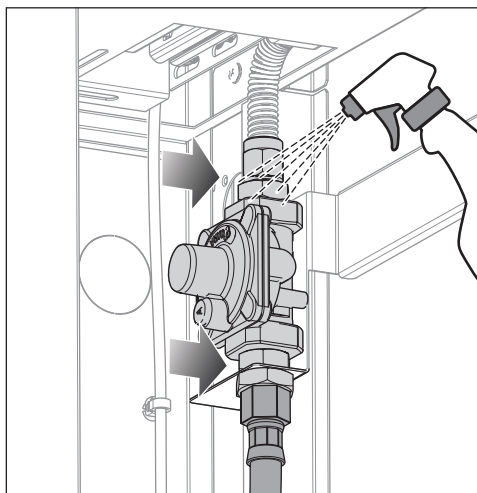
Consiglio: Per la prova, utilizzare un apposito liquido rilevatore di perdite a base schiumogena (ad es. EN 14291).

- Scollegare il barbecue dall'alimentazione di corrente elettrica.

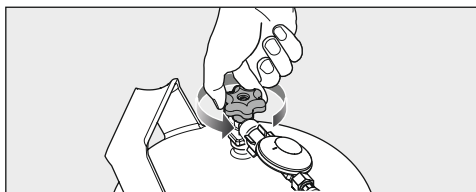
Messa in funzione



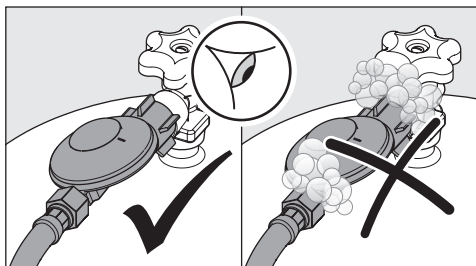
- Applicare il liquido rilevatore sul collegamento tra il regolatore della pressione del gas e la valvola per bombola del gas.
- Applicare il liquido rilevatore sul collegamento tra il tubo di collegamento del gas e il regolatore della pressione del gas.



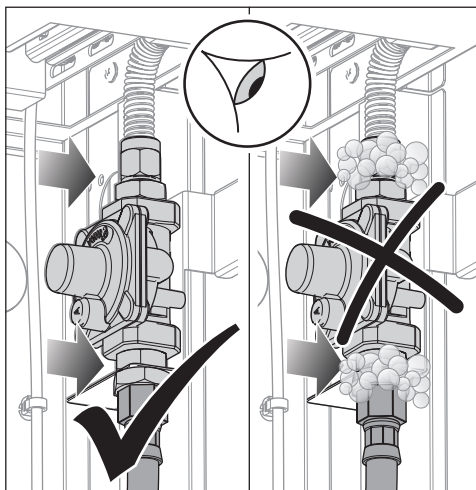
- Applicare il liquido rilevatore sul collegamento inferiore del regolatore della pressione del gas.
- Applicare il liquido rilevatore sul collegamento superiore del regolatore della pressione del gas.



- Aprire la valvola per bombola del gas.



- Eseguire un controllo a vista sulla bombola del gas. Se si formano delle bolle nel liquido rilevatore, significa che c'è una perdita. In tal caso, chiudere immediatamente la valvola per bombola del gas.



- Eseguire un controllo a vista sul regolatore della pressione del gas interno. Se si formano delle bolle nel liquido ri-

levatore, 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.



Pericolo!

La fuoriuscita di gas può provocare incendi o esplosioni.

Non azionare il barbecue se è presente una perdita.

Presupposti per il collegamento in rete

Osservare i seguenti presupposti per il collegamento in rete:

1. Nel luogo di installazione è disponibile una rete domestica. Tenere la password WLAN a portata di mano.
2. L'app Miele è presente su un dispositivo mobile.
3. Si è in possesso di un account utente nell'app Miele.

Eseguire Scan & Connect

- Scansionare il QR Code.

Se è stata installata l'app Miele e si possiede un account, si accede direttamente alla connessione in rete.

Se l'app Miele non è ancora stata installata, si apre il collegamento ad Apple App Store® o Google Play Store™.

- Installare l'app Miele e configurare un account.

- Scansionare nuovamente il QR Code.

L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.



Calibrare la bilancia per bombola del gas GasBuddy

Per poter visualizzare il livello di riempimento corretto della bombola del gas, è necessario calibrare la bilancia per bombola del gas. La calibrazione deve essere eseguita ad ogni sostituzione della bombola del gas.

L'app Miele accompagna l'utente nel processo di calibrazione. Prima della prima calibrazione, è necessario impostare la dimensione della bombola del gas.

La calibrazione deve essere eseguita utilizzando una bombola del gas completamente piena della dimensione corretta. Se la misurazione viene effettuata con una bombola della dimensione errata o con un livello di riempimento non corretto, i valori visualizzati saranno imprecisi. In tal caso, è necessario eseguire di nuovo la calibrazione.

- Installare una bombola del gas piena e verificarne la tenuta.

- Premere il tasto

Il display del barbecue visualizza "APP". Per i passaggi successivi, seguire le istruzioni nell'app Miele.

Messa in funzione

Consiglio: Se si desidera eseguire la calibrazione senza l'app Miele, è possibile farla direttamente tramite l'unità comandi del barbecue. In questo caso, è necessario utilizzare una bombola del gas di 11 kg.

- Installare una bombola del gas da 11 kg piena e verificarne la tenuta.
- Premere e tenere premuto il tasto  fino a visualizzare sul display "CAL".
- Per confermare la calibrazione, premere su  Navigator.

Il peso della bombola del gas piena viene misurato. Al termine della misurazione, il livello di riempimento visualizzato sarà "100 %".

- Per annullare l'operazione, premere il tasto .

La bilancia per bombola del gas è calibrata.

Consiglio: Se si utilizza sempre lo stesso formato di bombola, non è necessario calibrare ogni volta tramite l'app Miele*. In tal caso, è sufficiente effettuare la calibrazione direttamente dall'unità comandi del barbecue. Per la calibrazione, vale la dimensione della bombola del gas impostata la volta precedente tramite l'app Miele.

Mettere in funzione il barbecue per la prima volta

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.

Bruciare i residui

Il barbecue può danneggiarsi se si utilizzano contemporaneamente il bruciatore con superficie in ceramica e i bruciatori principali.

Non utilizzare mai tutti i bruciatori principali insieme al bruciatore con superficie in ceramica.

Prima di iniziare a grigliare, si consiglia di eseguire un ciclo di bruciatura preventiva. Questo consente di eliminare eventuali residui derivanti dalla produzione. Durante il ciclo di bruciatura, il bruciatore con superficie in ceramica e, successivamente, i bruciatori principali vengono attivati uno dopo l'altro al massimo livello di potenza. Per accendere i bruciatori, procedere come descritto nel capitolo "Uso".

- Rimuovere le griglie e la griglia per tenere in caldo dalla camera della griglia per il ciclo di bruciatura del bruciatore con superficie in ceramica.

Quando si accende per la prima volta il bruciatore con superficie in ceramica, dai pori ceramici possono fuoriuscire dei residui di lavorazione. Tali residui potrebbero essere parti minuscole che non è sempre possibile riconoscere ad occhio nudo. Le particelle potrebbero entrare nel bruciatore e al di sotto del bruciatore nella camera della griglia.

- Accendere il bruciatore con superficie in ceramica e lasciarlo andare per 30 minuti (massimo 40 minuti) alla potenza massima.

- Spegner il bruciatore con superficie in ceramica.
- Attendere finché il bruciatore si sarà raffreddato.
- Ripetere la procedura. Successivamente, alla terza accensione del bruciatore con superficie in ceramica, non dovrebbero più esserci residui di lavorazione.
- Pulire il bruciatore con superficie in ceramica e la camera della griglia quando completamente freddi, rimuovendo attentamente con un panno asciutto i residui di lavorazione.
- Accendere tutti i bruciatori principali e lasciarli andare per 30 minuti (massimo 40 minuti) alla potenza massima, con il coperchio abbassato.
- Spegner i bruciatori principali.

Uso

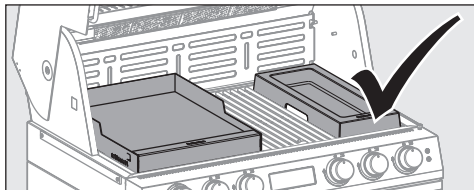
Utilizzare gli accessori correttamente

⚠ Pericolo!

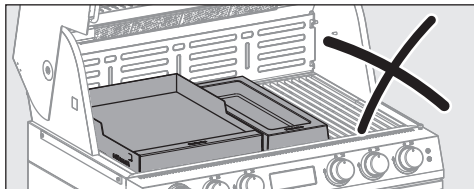
Per il MasterGrate Cooking System è disponibile separatamente un'ampia gamma di accessori per grigliare e cuocere. Questi accessori possono essere utilizzati in diverse combinazioni nella camera della griglia. Alcune combinazioni di accessori non sono possibili. Se si utilizzano gli accessori in modo non consentito, il barbecue e gli accessori possono subire danni. In rari casi, può verificarsi un rischio dovuto a una concentrazione elevata di sostanze nocive.

Le seguenti illustrazioni mostrano esempi di uso corretto e scorretto degli accessori. In questi casi non è rilevante se si tratti di accessori in ghisa o acciaio inossidabile. Ciò che è determinante è la dimensione dell'accessorio e il grado di copertura dell'intera superficie di cottura. Utilizzare sempre gli accessori in modo corretto.

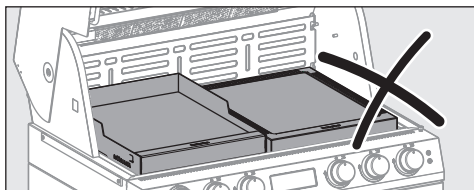
L'uso è **consentito**: 1 accessorio di dimensione S, 1 accessorio di dimensione XS con una distanza pari a una zona del barbecue:



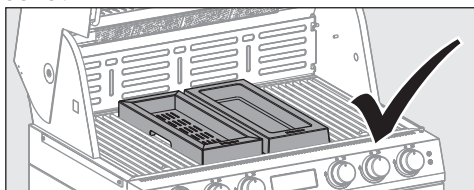
L'uso è **non consentito**: 1 accessorio di dimensione S, 1 accessorio di dimensione XS in aree del barbecue adiacenti:



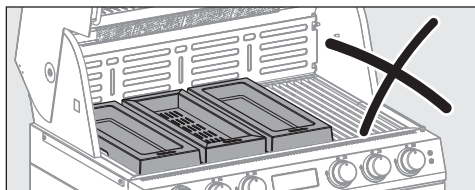
L'uso è **non consentito**: 2 accessori di dimensione S:



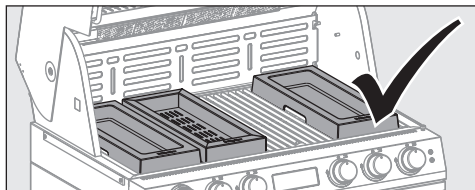
L'uso è **consentito**: 2 accessori di dimensione XS in aree del barbecue adiacenti:



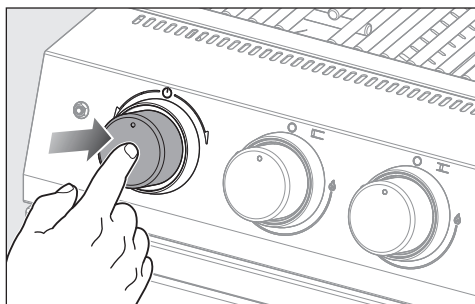
L'uso è **non consentito**: 3 accessori di dimensione XS in aree del barbecue adiacenti:



L'uso è **consentito**: 3 accessori di dimensione XS, con una distanza pari a una zona del barbecue:



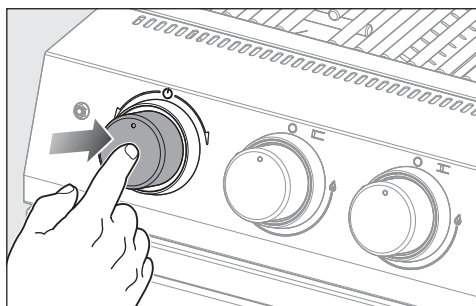
Accendere e spegnere il barbecue



- Premere e tenere premuto  Navigatore per accendere il barbecue.

Si attiva un segnale acustico. Il display visualizza la temperatura della camera della griglia. Gli indicatori di stato delle manopole si illuminano di bianco.

Il barbecue è ora acceso elettricamente. I bruciatori sono tuttavia ancora spenti. Per accendere i bruciatori, procedere come descritto nel capitolo "Accensione dei bruciatori".



- Premere e tenere premuto  Navigatore per spegnere il barbecue.

Se non vengono azionati comandi per 20 minuti, il barbecue si spegne automaticamente. Ciò avviene se nessun bruciatore, nessun timer e nessuna temperatura target è attiva.

Non è possibile spegnere il barbecue se è acceso almeno un bruciatore. Prima spegnere tutti i bruciatori per poter spegnere il barbecue.

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.



Pericolo!

L'accensione dei bruciatori con coperchio chiuso può provocare una fiammata o un rischio di incendio.

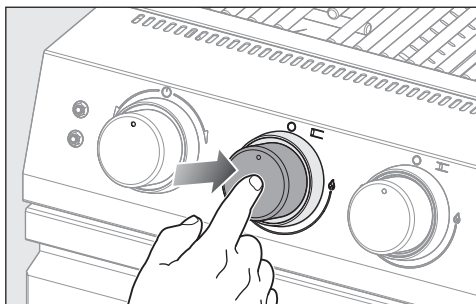
Aprire il coperchio prima di accendere i bruciatori.

Uso

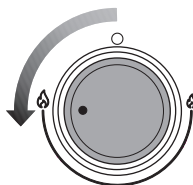
Il barbecue può danneggiarsi se si utilizzano contemporaneamente il bruciatore con superficie in ceramica e i bruciatori principali.

Non utilizzare mai tutti i bruciatori principali insieme al bruciatore con superficie in ceramica.

- Collegare il barbecue all'alimentazione di corrente elettrica.



- Premere e tenere premuta la manopola del bruciatore.

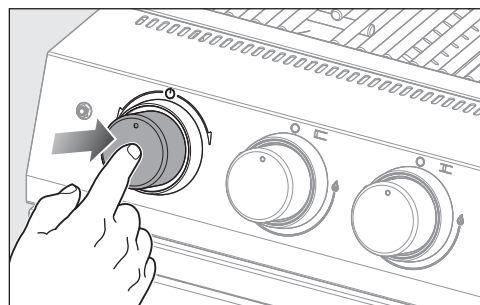


- Ruotare la manopola del bruciatore in senso antiorario dalla posizione di partenza ○ fino alla posizione  (fiamma più alta). L'elettrodo di accensione emette un clic e accende il gas.

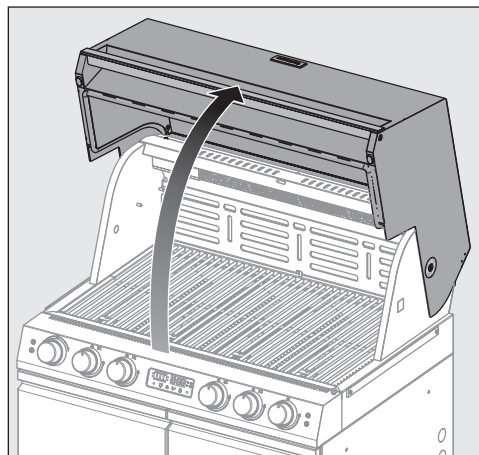
Quando si aziona una manopola, viene generata automaticamente una scintilla su tutti i bruciatori. Questo è normale e non indica un difetto dell'apparecchio.

Non appena la fiamma è visibile e l'indicatore di stato della manopola si illumina di giallo, è possibile rilasciare la manopola.

Consiglio: Il display visualizza anche la temperatura della zona del barbecue impostata in precedenza. Per visualizzare la temperatura dell'area del bruciatore appena acceso, è necessario selezionare la relativa zona con il .

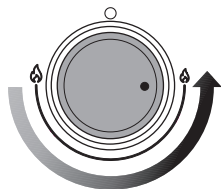


- Premere e tenere premuto  Navigator per accendere il barbecue.

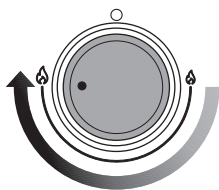


- Aprire il coperchio del barbecue.
- Verificare che le manopole dei bruciatori siano in posizione ○.
- Aprire l'alimentazione del gas.

Impostare i bruciatori



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



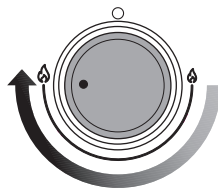
- Ruotare la manopola del bruciatore in senso orario per aumentare la potenza. La potenza massima corrisponde alla posizione  (fiamma più alta).

Dispositivi di sicurezza per l'accensione

Il barbecue è dotato di un dispositivo di sicurezza per l'accensione termoelettrico. Se la fiamma del gas si spegne, ad es. per una corrente d'aria, l'erogazione del gas viene bloccata. Questo impedisce un'eventuale fuoriuscita del gas. Ruotando la manopola in posizione , il bruciatore torna ad essere pronto per l'uso.

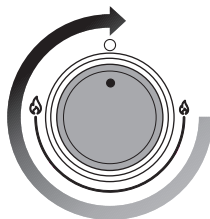
Il dispositivo di sicurezza per l'accensione termoelettrico funziona indipendentemente dall'alimentazione elettrica, quindi resta attivo anche in caso di interruzione della corrente.

Spegnere i bruciatori



- Ruotare la manopola del bruciatore in senso orario nella posizione  fino alla posizione (fiamma più alta).
- Premere e tenere premuta la manopola del bruciatore.

È possibile sentire il clic dell'elettrodo di accensione. Questo è normale e non indica un difetto dell'apparecchio.



- Ruotare la manopola del bruciatore in senso orario nella posizione .

L'indicatore di stato della manopola si spegne e dopo poco si illumina di bianco. Il bruciatore ora è spento.

Uso

Visualizzare il livello di riempimento della bombola del gas

È possibile visualizzare il livello di riempimento attuale della bombola del gas in qualsiasi momento.

- Premere il tasto .

Viene visualizzato il livello di riempimento della bombola del gas.

- Premere di nuovo il tasto  per tornare alla visualizzazione precedente.

Uso del timer

Il timer  è utile per controllare come procede, ad es. per i tempi dei procedimenti di cottura. La durata minima impostabile del timer è di circa 1 minuto. La durata massima impostabile corrisponde a 24 ore.

Impostare il timer

Esempio: si desidera grigliare una bistecca e impostare un timer pari a 4 minuti.

- Premere il tasto .
- Impostare il timer. Ruotare in senso orario il  Navigator per aumentare il valore. Ruotare in senso antiorario il  Navigator per diminuire il valore.
- Per annullare l'operazione, premere il tasto .
- Per confermare il valore, premere su  Navigator.

Il timer si avvia. Se è trascorso il tempo, suona un segnale.

Confermare il timer

Quando è scaduto il tempo, è necessario confermare il timer.

- Premere  Navigator oppure il tasto .

Il timer ora è confermato.

Visualizzare il timer

- Premere il tasto .

Il timer viene visualizzato.

Modificare il timer

Esempio: durante la cottura, ci si accorge che la bistecca necessita di ancora qualche minuto per essere cotta e si desidera prolungare il tempo impostato.

- Premere e tenere premuto brevemente il tasto  fino a quando la visualizzazione della durata del timer lampeggia.
- Impostare il timer. Ruotare in senso orario il  Navigator per aumentare il valore. Ruotare in senso antiorario il  Navigator per diminuire il valore.
- Per annullare l'operazione, premere il tasto .
- Per confermare il valore, premere su .

Il nuovo timer si avvia.

Cancellare il timer

- Premere il tasto  e tenerlo premuto per circa 3 secondi.

Si attiva un segnale acustico. Il timer viene cancellato.

Uso della sonda termometrica



Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

È possibile bruciarsi con la sonda termometrica.

Indossare i guanti da barbecue quando si utilizza la sonda termometrica.

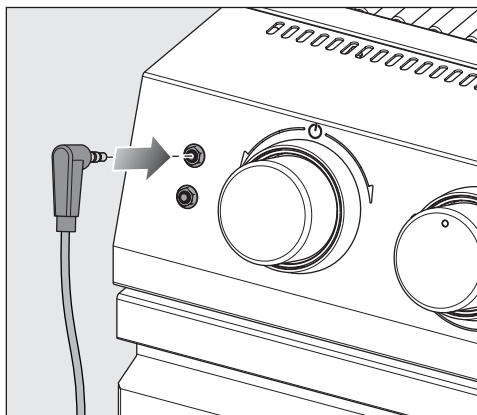
Le sonde termometriche misurano la temperatura al centro della pietanza da grigliare e trasmettono il valore sia al display sia all'app Miele*. Il barbecue è dotato di collegamenti per fino a 4 sonde termometriche.

Collegare la sonda termometrica

- Aprire il coperchio del barbecue.
- Inserire completamente la punta metallica della sonda fino al centro della pietanza. La punta della sonda non deve toccare eventuali ossa e non deve essere introdotta in parti particolarmente grasse.

Consiglio: Se si cuociono contemporaneamente più pezzi di carne, è possibile utilizzare contemporaneamente fino a 4 sonde termometriche.

- Posizionare la pietanza su una griglia nella camera della griglia.



- Inserire la spina della sonda termometrica in una delle 4 prese. Utilizzare le prese di collegamento 1 o 2 per le aree del barbecue 1 e 2 e le prese di collegamento 3 o 4 per le aree 3 e 4.

Assicurarsi che il cavo non sia posizionato davanti o sopra fonti di calore diretto.

Un segnale acustico conferma la connessione e viene visualizzata la temperatura attuale della sonda termometrica.

- Se necessario, collegare altre sonde termometriche.

Selezionare la sonda termometrica

Se sono collegate più sonde termometriche, è necessario selezionarne una prima di poter effettuare le impostazioni.

- Ruotare il  Navigator in qualsiasi direzione per selezionare una sonda. Se si ruota il  Navigator in senso orario, prima compaiono le aree da 1 a 4 sul display. Poi compaiono le sonde termometriche collegate. Più sonde sono collegate, più opzioni di selezione sono disponibili.

Simboli delle sonde termometriche

- | | |
|---|------------------------|
| •  | • Sonda termometrica 1 |
| •  | • Sonda termometrica 2 |
| •  | • Sonda termometrica 3 |
| •  | • Sonda termometrica 4 |
- In each row, the second dot represents the selected probe.

Uso

Impostare la temperatura target

- Premere il tasto .
- Se sono collegate più sonde termometriche, ruotare il  Navigator in qualsiasi direzione per selezionare una sonda.
- Premere  Navigator.
- Impostare la temperatura target. Ruotare in senso orario il  Navigator per aumentare il valore. Ruotare in senso antiorario il  Navigator per diminuire il valore.
- Per annullare l'operazione, premere il tasto .
- Premere  Navigator.

La temperatura target è impostata. Quando raggiunge la temperatura target, il barbecue emette un segnale.

Confermare la temperatura target

Quando si raggiunge la temperatura target, è necessario confermarla.

- Premere  Navigator oppure il tasto .

La temperatura target è confermata.

Visualizzare la temperatura target

- Premere il tasto .

La temperatura target viene visualizzata.

Modificare la temperatura target

- Premere il tasto  e tenerlo premuto fino a far lampeggiare l'indicatore della temperatura.
- Impostare la temperatura target. Ruotare in senso orario il  Navigator per aumentare il valore. Ruotare in senso antiorario il  Navigator per diminuire il valore.

- Per annullare l'operazione, premere il tasto .

- Per confermare il valore, premere su  Navigator.

La temperatura target è ora modificata.

Eliminare la temperatura target

- Premere il tasto  e tenerlo premuto per circa 3 secondi.

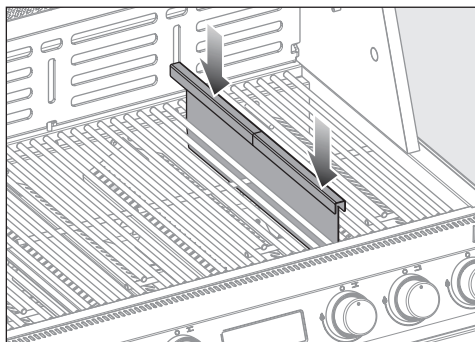
Si attiva un segnale acustico. Il timer viene cancellato.

Uso dei separatori di zone

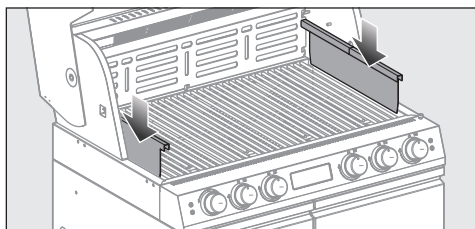
Per impostare i separatori di zone con accessori per MasterGrate Cooking System nella camera della griglia, tenere presente che non tutti gli accessori sono adeguati allo scopo.

Prima di mettere in funzione il barbecue, leggere le istruzioni d'uso degli accessori e attenersi alle indicazioni riportate.

I separatori di zona consentono di creare diverse configurazioni di zone del barbecue schermate dal calore irradiato.



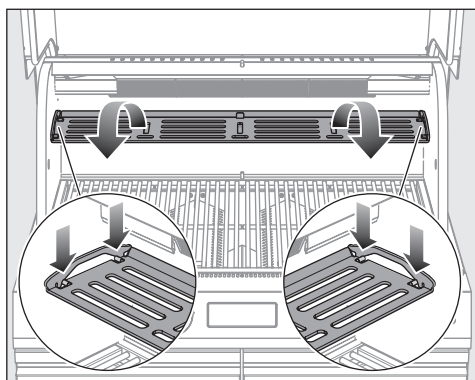
- Posizionare un separatore tra due griglie. Se necessario, spostare le griglie sul lato per disporre di spazio sufficiente per il separatore.
- Se si utilizza un solo separatore, questo può essere posizionato tra due zone del barbecue.
- Se si utilizzano due separatori, è possibile utilizzarli per separare le zone su entrambi i lati.



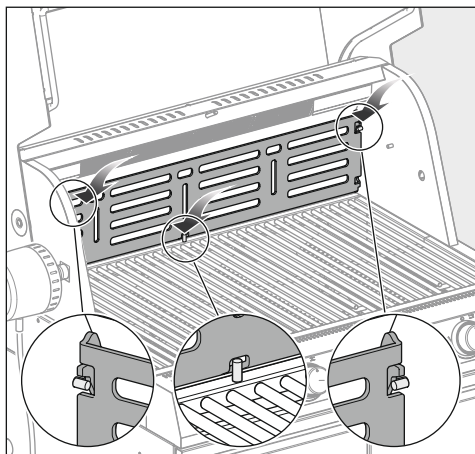
- Quando non utilizzati, conservare i separatori di zone all'estremità destra e sinistra della camera della griglia.

Uso della griglia per tenere in caldo

La griglia per tenere in caldo può essere utilizzata in 2 posizioni nella camera della griglia. Se posta in orizzontale, è perfetta per conservare la pietanza da grigliare. Posizionarla in verticale quando non la si utilizza. Inoltre, in questa posizione è possibile appendere vari accessori originali Miele alla griglia per tenere in caldo.



- Per posizionare la griglia in orizzontale, appoggiarla sui 4 perni di supporto.



- Per posizionare la griglia per tenere in caldo in verticale, ripiegarla indietro e appoggiarla ai 3 perni di supporto presenti sul pannello posteriore.

Consiglio: Per estrarre e riposizionare in modo sicuro e comodo la griglia per tenere in caldo, consigliamo di utilizzare la leva universale MultiHero disponibile come optional.

Eseguire RemoteUpdate

Tramite RemoteUpdate è possibile aggiornare il software del barbecue. Alla consegna RemoteUpdate è disattivato. Se non si installa un aggiornamento RemoteUpdate, si può utilizzare il barbecue come di consueto. Miele consiglia tuttavia di installare gli aggiornamenti RemoteUpdate.

Se il display dopo aver acceso il barbecue visualizza “UP”, significa che è disponibile un aggiornamento in remoto RemoteUpdate.

- Premere  Navigator.



L'aggiornamento RemoteUpdate viene eseguito. Il display visualizza tramite barre l'avanzamento dell'aggiornamento RemoteUpdate. Non appena diventano visibili 6 barre, l'aggiornamento RemoteUpdate può considerarsi concluso. Il barbecue si spegne e riaccende in automatico.

- Per annullare l'operazione, premere il  Navigator e tenerlo premuto.

Ripristino del barbecue alle impostazioni di serie

Assicurarsi che il barbecue sia spento.

- Premere il  Navigator e tenerlo premuto per circa 6 secondi fino a visualizzare sul display la scritta “RES”.
- Premere  Navigator.

Si attiva un segnale acustico. Il barbecue si spegne e riaccende in automatico. Tutte le impostazioni del barbecue vengono ripristinate alle impostazioni di serie.

- Per annullare l'operazione, premere il  Navigator e tenerlo premuto.

Informazioni utili

Suggerimenti per grigliare

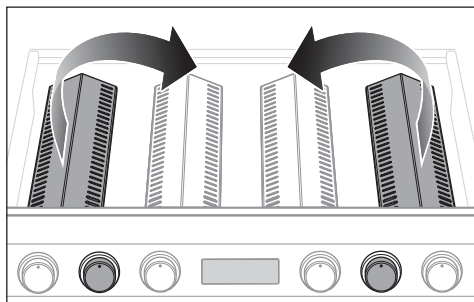
- Organizzare l'area intorno al barbecue con oggetti utili come forchette, pinze e guanti da barbecue, salse e spezie, in modo da poter restare vicino al barbecue durante la cottura.

Consiglio: Utilizzare i ganci forniti in dotazione per tenere gli accessori a portata di mano, in modo pratico.

- Salare la carne circa 12–24 ore prima di grigliare, ma non poco prima di cuocere perché potrebbe diventare secca.
- Consigliamo di marinare le pietanze prima di grigliarle, perché diventano particolarmente saporite.
- Spennellare le pietanze da cuocere e grigliare non marinate con un po' di olio. Utilizzare solo oli adatti alle alte temperature.
- Se si utilizzano salse dolci o corpose, aggiungerle solo negli ultimi 2–4 minuti di cottura per evitare di bruciarle.
- Prima di grigliare, far rinvenire la carne alla temperatura dell'ambiente. Rimuovere il grasso in eccesso per ridurre al minimo le fiamme causate dal grasso che gocciola.
- Se le pietanze sono troppo umide, per evitare gli schizzi asciugarle con carta da cucina.
- Portare il barbecue alla temperatura desiderata con il coperchio chiuso.
- Utilizzare la sonda termometrica per un risultato ottimale.

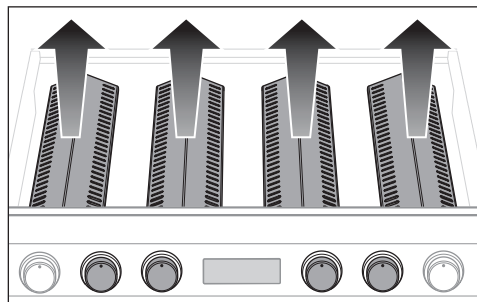
Con il metodo di cottura diretta, il cibo viene grigliato direttamente sopra la fiamma sulla griglia. Grigliare direttamente è il metodo più usato per bistecche, braciola, pesce, hamburger e verdure.

Grigliare in modo indiretto



Con la cottura indiretta, le pietanze vengono cotte tramite aria calda che circola intorno. Questo metodo è ideale per grigliare e affumicare pezzi di carne di grandi dimensioni, come gli arrosti, oppure alimenti così delicati che potrebbero bruciarsi o seccarsi con il calore diretto.

Grigliare in modo diretto



Uso

Temperature per la cottura alla griglia

Le temperature indicate nella tabella sono indicative e possono variare.

Pietanza	Tipo	Temperatura target ¹		Temperatura ²
Manzo	Bistecca	54–58 °C	Cottura media/al sangue	200–450 °C
		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	200–450 °C
		56–60 °C	Cottura media	
		da 66 °C	Ben cotta	
Maiale	Braciola	57–66 °C		200–450 °C
	Costine	65–85 °C		110–130 °C
Pollame	Petto di pollo	70–75 °C ³		160–300 °C
	Cosce di pollo	80–85 °C		180–300 °C
Pesce e frutti di mare	Filetto di salmone	43 °C	Tenero e translucido	120–160 °C
		50–55 °C	Nucleo leggermente translucido, consistenza che si sfalda	
		da 60 °C	Ben cotto	
	Per i gamberoni	58–63 °C		160–300 °C

¹ Se si utilizza una sonda termometrica

² Temperatura della zona del barbecue

³ La temperatura al centro per il pollo che consente di eliminare i batteri è pari a 75 °C.

 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.

Le seguenti superfici del barbecue sono verniciate a polvere:

- Coperchio
- Mobile base, inclusi gli sportelli e i cassetti

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.

Una pulizia errata può rompere il vetro del display.

Per pulire il display non utilizzare detersivi abrasivi, spugne ruvide, spazzole o raschietti in metallo affilati.

Se la sonda termometrica viene immersa in acqua o lavata con la lavastoviglie si danneggia.

Pulire la sonda termometrica solamente con un panno umido.

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.

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 detersivi
- detersivi contenenti solventi
- detersivi per lavastoviglie
- spazzole dure abrasive
- spugne abrasive

Pulizia e cura

- panni per la pulizia abrasivi
- gomme cancella-sporco

Riepilogo degli intervalli di pulizia e manutenzione

Intervallo di pulizia e manutenzione consigliato	Cosa pulire/sottoporre a manutenzione?
Dopo l'uso	Pulire la camera della griglia
	Pulire le griglie
	Pulire le vaschette raccogli gocce
	Coprire il barbecue freddo con la copertura WeatherShield
secondo necessità	Pulire i bruciatori principali
	Pulire il bruciatore con superficie in ceramica tramite pirolisi
	Pulire le lamiere di protezione dei bruciatori
	Pulire gli scudi termici
	Pulire la camera della griglia tramite pirolisi
	Pulire il display e il sensore di luminosità
	Pulire l'illuminazione
	Rimuovere lo sporco dalle aperture di ventilazione
	Pulire le sonde termometriche
In caso di danni o al termine della data di scadenza	Pulire le manopole
	Sostituire il tubo di collegamento del gas
In caso di danni o al più tardi 10 anni dalla data di produzione	Sostituire il regolatore della pressione del gas
	Sostituire il tubo di collegamento del gas

Pulizia e cura

Lavare i componenti in lavastoviglie

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

- Griglie
- Separatori di zone
- Lamiere di protezione dei bruciatori
- Scudi termici
- Vaschette raccogliocce

Lavare i componenti a mano

Alcuni componenti **non** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Pulire questi componenti solo a mano.

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

- Bruciatori principali
- Manopole
- Tappi per spiedo girevole
- Griglia per tenere in caldo

Rimuovere lo sporco normale

- Rimuovere lo sporco normale il prima possibile 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.

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.
- 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.

Eseguire 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.

È possibile procedere con 2 pulizie pirolitiche:

- pulizia pirolitica del bruciatore con superficie in ceramica
- pulizia pirolitica della camera della griglia

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.

Il barbecue può danneggiarsi se si utilizzano contemporaneamente il bruciatore con superficie in ceramica e i bruciatori principali.

Non eseguire mai contemporaneamente la pulizia pirolitica del bruciatore con superficie in ceramica e della camera della griglia.

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

A causa di sporco incrostato possono verificarsi delle decolorazioni o macchie opache sulle superfici.

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 almeno 20 minuti (massimo 30 minuti).

Pulire la camera della griglia tramite pirolisi

- Accendere tutti i 4 bruciatori principali alla massima potenza e lasciarlo andare per almeno 20 minuti (massimo 30 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 la camera della griglia

- 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 le griglie

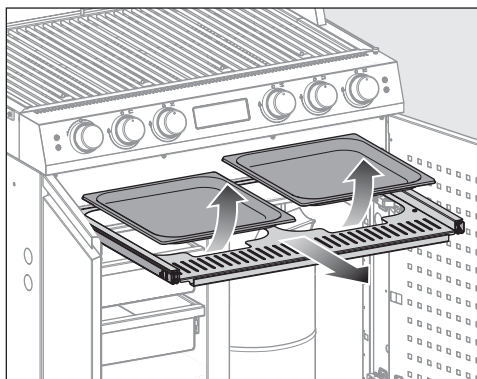
- Pulire le griglie con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.

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

- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

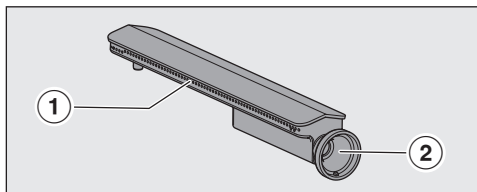
Pulizia e cura

Pulire le vaschette raccogli gocce



- Aprire con cautela e senza fretta il supporto della vaschetta raccogli gocce. Assicurarsi che il grasso non raggiunga le vaschette raccogli gocce tramite il bordo.
- Rimuovere singolarmente le vaschette raccogli gocce.
- Svuotare le vaschette raccogli gocce.
- Pulire le vaschette raccogli gocce con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Pulire i bruciatori principali



- Pulire il bruciatore principale con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.

- Pulire intorno a tutte le aperture di uscita delle fiamme ① con una spazzola adeguata.

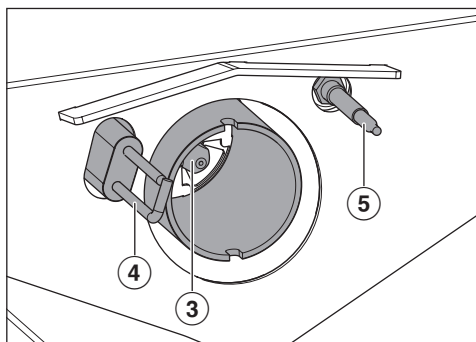


Pericolo di esplosione.

Il gas incombusto 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.

- Pulire l'area ② con un panno morbido. Eliminare tutte le eventuali ostruzioni, come le ragnatele.



- Pulire l'ugello del gas ③, gli elettrodi di accensione ④ e il monitoraggio della fiamma ⑤ con un panno morbido. Eliminare tutte le eventuali ostruzioni, come le ragnatele.

Non inumidire l'elettrodo di accensione, altrimenti non genererà la scintilla.

- Al termine, asciugare tutte le superfici con un panno pulito. Accertarsi che le aperture per le fiamme siano completamente asciutte.
- Pulire gli altri bruciatori principali nello stesso modo.

Pulire le lamiere di protezione dei bruciatori

- Pulire la lamiera di protezione dei bruciatori con un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Pulire gli scudi termici

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

Pulire il display e il sensore di luminosità

- Pulire il display e il sensore di luminosità solo con un panno umido o un detergente per vetri.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Pulire l'illuminazione

- Pulire il vetro dell'illuminazione solo con un panno umido o un detergente per vetri.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Pulire le sonde termometriche

- Pulire la sonda termometrica solamente con un panno umido.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

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.

Sostituire il tubo di collegamento del gas

- 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.

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.

Avvisi nel display

Anomalia	Causa e intervento
F40, F41, F44, F45, F981, F982, F2085	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnerne il barbecue utilizzando il  Navigator. Attendere circa 2 minuti prima di riaccenderlo.
F8202	Si è verificato un guasto nel sensore della temperatura della zona del barbecue 1. ■ Contattare l'assistenza tecnica.
F8203	Si è verificato un guasto nel sensore della temperatura della zona del barbecue 2. ■ Contattare l'assistenza tecnica.
F8204	Si è verificato un guasto nel sensore della temperatura della zona del barbecue 3. ■ Contattare l'assistenza tecnica.
F8205	Si è verificato un guasto nel sensore della temperatura della zona del barbecue 4. ■ Contattare l'assistenza tecnica.
F8206	La temperatura della zona del barbecue 1 non rientra nell'intervallo di misurazione normale. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza del bruciatore di quella zona.
F8207	La temperatura della zona del barbecue 2 non rientra nell'intervallo di misurazione normale. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza del bruciatore di quella zona.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
F8208	La temperatura della zona del barbecue 3 non rientra nell'intervallo di misurazione normale. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza del bruciatore di quella zona.
F8209	La temperatura della zona del barbecue 4 non rientra nell'intervallo di misurazione normale. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza del bruciatore di quella zona.
F8210	Si è verificato un cortocircuito nella sonda termometrica 1. ■ Estrarre la spina della sonda termometrica dalla presa. ■ Spegnerne il barbecue utilizzando il  Navigator. Attendere circa 2 minuti prima di riaccenderlo.
F8211	Si è verificato un cortocircuito nella sonda termometrica 2. ■ Estrarre la spina della sonda termometrica dalla presa. ■ Spegnerne il barbecue utilizzando il  Navigator. Attendere circa 2 minuti prima di riaccenderlo.
F8212	Si è verificato un cortocircuito nella sonda termometrica 3. ■ Estrarre la spina della sonda termometrica dalla presa. ■ Spegnerne il barbecue utilizzando il  Navigator. Attendere circa 2 minuti prima di riaccenderlo.
F8213	Si è verificato un cortocircuito nella sonda termometrica 4. ■ Estrarre la spina della sonda termometrica dalla presa. ■ Spegnerne il barbecue utilizzando il  Navigator. Attendere circa 2 minuti prima di riaccenderlo.
F8214	La temperatura della sonda termometrica 1 non rientra nell'intervallo di misurazione normale. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza di uno o più bruciatori.

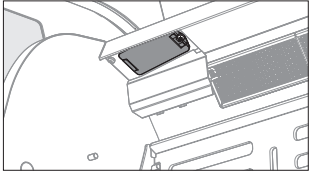
Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
F8215	La temperatura della sonda termometrica 2 non rientra nell'intervallo di misurazione normale. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza di uno o più bruciatori.
F8216	La temperatura della sonda termometrica 3 non rientra nell'intervallo di misurazione normale. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza di uno o più bruciatori.
F8217	La temperatura della sonda termometrica 4 non rientra nell'intervallo di misurazione normale. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza di uno o più bruciatori.
F8218	Si è verificato un guasto nel sensore della temperatura della zona del barbecue 5. ■ Contattare l'assistenza tecnica.
F8219	La temperatura della zona del barbecue 5 non rientra nell'intervallo di misurazione normale. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza del bruciatore di quella zona.
F8220	L'erogazione di gas è bloccata. ■ Verificare i componenti che conducono il gas.
F8221	Si è verificato un guasto nel sensore di luminosità. ■ Contattare l'assistenza tecnica.
F8227	Si è verificato un guasto in uno dei tasti. ■ Pulire l'area dei tasti, in presenza di sporco.
F8228	Il livello di riempimento della bombola del gas non è consentito. ■ Modificare il livello di riempimento della bombola del gas su un valore consentito.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
F8229	Il peso massimo consentito dalla bilancia per bombole del gas è stato superato. ■ Sostituire la bombola del gas. ■ Verificare l'impostazione relativa alla dimensione della bombola del gas nell'app Miele*.
HOT	La temperatura di uno o più sensori della temperatura supera i 600 °C. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza di uno o più bruciatori. ■ Non utilizzare mai il bruciatore principale insieme al bruciatore con superficie in ceramica.
HOT Si attiva un segnale acustico.	La temperatura di uno o più sensori della temperatura supera i 375 °C per un periodo superiore a 40 minuti. ■ Aprire il coperchio del barbecue brevemente per dissipare il calore. ■ Abbassare la potenza di uno o più bruciatori. ■ Non lasciare mai il barbecue senza sorveglianza quando in funzione.
Un segnale acustico si attiva e lampeggia il tasto .	Il livello di riempimento della bombola del gas è minimo. ■ Aggiornare il livello di riempimento della bombola oppure sostituire la bombola del gas.
Dopo aver premuto il tasto , il display visualizza "--".	La bombola del gas non è installata. ■ Installare una bombola del gas.
Dopo aver premuto il tasto , il display visualizza "APP".	La bilancia per bombola del gas non è calibrata. ■ Utilizzare l'app Miele per calibrare la bilancia per bombola del gas.
Dopo aver collegato una sonda termometrica, il display visualizza "--- °C".	La sonda termometrica non funziona. ■ Sostituire la sonda termometrica.

Comportamento inaspettato del barbecue

Anomalia	Causa e intervento
La luce del vano cottura non si accende. 	La lampadina alogena è fulminata. ⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. Il barbecue diventa caldo quando è in funzione. È quindi possibile ustionarsi a contatto con i bruciatori, il vano cottura e gli accessori. Lasciar raffreddare i bruciatori, il vano cottura e gli accessori. Il coprilampada può danneggiarsi se cade. Quando lo si smonta, tenere il coprilampada saldamente per evitare che cada. Come protezione disporre ad es. un panno da cucina sul fondo della griglia. ■ Staccare il barbecue dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico. ■ Allentare la vite M4x10 sul supporto del coprilampada con un cacciavite. ■ Smontare il supporto del coprilampada. ■ Smontare il coprilampada. ■ Non afferrare la lampadina alogena a mani nude. Attenersi alle indicazioni fornite dal produttore. Estrarre la lampadina alogena. ■ Sostituire la lampadina alogena (Osram HALO-STAR Oven, 64418, 12 V, 10 W, attacco G4). ■ Installare il supporto del coprilampada e fissarlo con la vite. ■ Posizionare il coprilampada nel supporto.
Nel corso del funzionamento fuoriesce molto vapore o vapore in altri punti, diversamente da quanto accade solitamente.	Il coperchio del barbecue non è chiuso correttamente. ■ Chiudere il coperchio. La guarnizione del coperchio presenta dei danni, ad es. crepe, oppure non è correttamente installata. ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Il barbecue si è spento automaticamente.	Per risparmiare elettricità, il barbecue si spegne automaticamente se dopo l'accensione o dopo 20 minuti non si attivano altre funzioni. ■ Riaccendere il barbecue.
Non è possibile accendere il barbecue.	La spina non è inserita nella presa. ■ Controllare se la spina dell'alimentatore è inserita nella presa.
	Il barbecue non riceve corrente elettrica. ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio di assistenza tecnica Miele (per la protezione minima v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare il barbecue dalla rete elettrica per circa 1 minuto: – Disattivare l'interruttore del fusibile in questione. – Disattivare l'interruttore differenziale. ■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale o dell'interruttore differenziale, il barbecue non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista qualificato o del servizio di assistenza tecnica Miele.
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.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Alla prima messa in funzione o dopo un lungo inutilizzo, il bruciatore non si accende.	Potrebbe esserci una perdita di gas. ■ Chiudere immediatamente la condotta del gas. ■ Eseguire un test di tenuta, v. Capitolo “Verificare la tenuta 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”.
	La condotta del gas non è aperta. ■ Aprire l’alimentazione del gas.
	Il gas della bombola è esaurito. ■ Sostituire o far riempire nuovamente la bombola del gas.
	Si è verificato un guasto. ■ Contattare l’assistenza tecnica.
Dopo diversi tentativi, il bruciatore non si accende.	Potrebbe esserci una perdita di gas. ■ Chiudere immediatamente la condotta del gas. ■ Eseguire un test di tenuta, v. Capitolo “Verificare la tenuta del gas”.
	Il bruciatore non è installato correttamente. ■ Installare il bruciatore in modo corretto.
	La condotta del gas non è aperta. ■ Aprire l’alimentazione del gas.
	Il bruciatore è umido e/o sporco. ■ Pulire e asciugare il bruciatore.
	Le aperture per le fiamme sono ostruite e/o umide. ■ Pulire e asciugare le aperture.
	Il gas della bombola è esaurito. ■ Sostituire o far riempire nuovamente la bombola del gas.
	Si è verificato un guasto. ■ Contattare l’assistenza tecnica.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
La candeletta di accensione elettrica del bruciatore non funziona.	L'elettrodo o il bruciatore è sporco. ■ Eliminare lo sporco.
	L'interruttore principale dell'impianto elettrico di casa è scattato. ■ Rivolgersi eventualmente a un elettricista qualificato o all'assistenza tecnica Miele.
La fiamma si spegne dopo l'accensione.	Il bruciatore non è installato correttamente. ■ Installare il bruciatore in modo corretto.
	Il monitoraggio della fiamma è sporco. ■ Eliminare lo sporco.
	Il gas della bombola è esaurito. ■ Sostituire o far riempire nuovamente la bombola del gas.
La fiamma varia.	Il bruciatore non è installato correttamente. ■ Installare il bruciatore in modo corretto.
	L'ugello del gas o le aperture del bruciatore sono sporchi. ■ Eliminare lo sporco.
Durante il funzionamento, la fiamma si spegne.	Il bruciatore non è installato correttamente. ■ Installare il bruciatore in modo corretto.
	Il monitoraggio della fiamma è sporco. ■ Eliminare lo sporco.
	Il gas della bombola è esaurito. ■ Sostituire o far riempire nuovamente la bombola del gas.

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

Contatti in caso di guasti

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

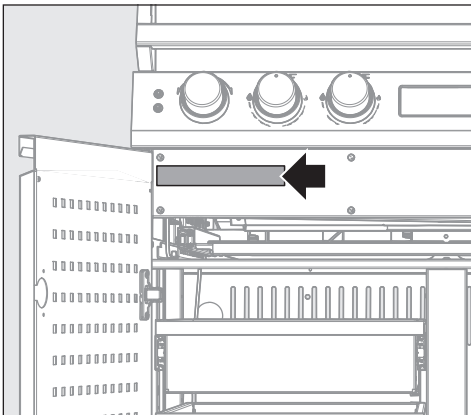
È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

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

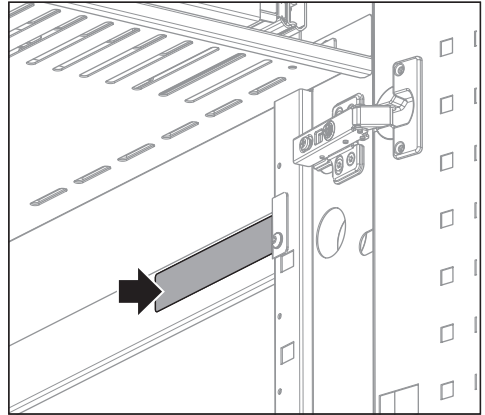
L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (SN). Queste due informazioni sono riportate sulla targhetta dati.

Targhetta dati

La targhetta dati del barbecue si trova sul lato sinistro del telaio frontale, con lo sportello aperto.



La targhetta dati del mobile base si trova a destra sulla guida di montaggio, con lo sportello aperto.



Lì sono riportati l'identificativo del modello del barbecue e del mobile base, il numero di serie e i dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza assorbita massima).

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:

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

Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione

Per l'uso e la gestione del modulo di comunicazione, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questi software/componenti software sono protetti dal diritto d'autore. I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e di terzi vanno rispettati.

Inoltre, il presente modulo di comunicazione contiene componenti software che vengono trasmessi alle condizioni di licenza Open Source. È possibile consultare i componenti Open Source, i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza di volta in volta in vigore, nonché eventuali ulteriori informazioni, in locale tramite IP mediante un web browser (*<http://<indirizzo ip>/Licenses>*). Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

Tensione di allacciamento	da 220 V a 240 V
Frequenza	50 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione	1,8 m
Potenza elettrica assorbita, barbecue	30 W
Banda di frequenza Bluetooth	2,40 GHz – 2,4835 GHz
Potenza di trasmissione massima	< 10 mW
Banda di frequenza WLAN	2,40 GHz – 2,4835 GHz
Potenza di trasmissione massima	< 100 mW
Consumo di corrente in modo stand-by	0,05 W
Potenza termica nominale, totale	21,7 kW (butano) 19,1 kW (propano)
Potenza termica nominale, bruciatore principale	4 x 4,1 kW (butano) 4 x 3,6 kW (propano)
Potenza termica nominale, bruciatore con superficie in ceramica	1 x 5,3 kW (butano) 1 x 4,7 kW (propano)
Tipo di gas	Butano (G30), propano (G31), I3B/P
Numero di bruciatori principali	4
Numero di bruciatori con superficie in ceramica	1
Diametro apertura ugelli, bruciatore principale	1,04 mm
Diametro apertura ugelli, bruciatore con superficie in ceramica	1,18 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	1,0 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

Dati tecnici

Regolatore della pressione del gas, pressione in uscita	27,4 mbar
Sonda termometrica, range di misurazione della temperatura	da 0 °C a 260 °C
Sonda termometrica, lunghezza del sensore della temperatura	100 mm
Sonda termometrica, lunghezza del cavo	730 mm
Sonda termometrica, collegamento	attacco da 3,5 mm, 3 poli
Temperatura circostante minima	−20 °C
Temperatura circostante massima	+45 °C
Temperatura di stoccaggio minima	−40 °C
Temperatura di stoccaggio massima	+65,5 °C
Marchi di controllo	v. targhetta dati
Peso, totale	118,0 kg
Larghezza cassetto*	328 mm
Profondità cassetto*	480 mm
Altezza cassetto	95 mm
Larghezza del ripiano interno*	355 mm
Profondità del ripiano interno*	439 mm
Altezza del ripiano interno	21 mm
Superficie della griglia	760 x 450 mm

* superficie interna utilizzabile

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

OGY1232L

it-CH

M.-Nr. 12 896 350 / 00 / 002