

Gebruuchs- und Montageanweisung Gasgrill Fire Pro



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	6
Nachhaltigkeit und Umweltschutz	14
Kennenlernen	15
Ihr Grill	15
Bedienblende.....	16
Display	16
Symbole im Display	17
Bedienknebel	17
Tasten.....	18
Lieferumfang	18
Grillzonen.....	18
Hauptbrenner.....	20
Keramikflächenbrenner.....	20
Beleuchtung	21
Brennerschutzblech	21
Grillroste	22
MasterGrate Cooking System.....	22
Warmhalterost.....	22
FlexRack Cooking System.....	23
Zonentrenner.....	23
Unterschrank.....	23
Gasflaschenwaage GasBuddy	24
Auffangschalenauszug	25
Speisethermometer	25
Bedienprinzip	26
Grillzonen auswählen und Temperaturen anzeigen	26
Symbole der Grillzonen.....	26
Einstellungen anpassen	26
Vernetzung.....	27
Nachkaufbares Zubehör	28
Installieren	30
Aufstellort	30
Outdoor-Küchenmodule kombinieren.....	30
Aufbaubeispiel	31
Hinweise für die Installation der Outdoor-Küche.....	32
Modulmaße	33
Grilloberteil auspacken.....	34
Unterschrank auspacken.....	34
Montage des Grilloberteils vorbereiten	35
Serviceklappen demontieren.....	37
Türen abnehmen.....	37
Schubladen herausnehmen	37

Grilloberteil auf Unterschrank montieren	37
Netzteil montieren.....	39
Bedieneinheit anschließen.....	40
Gasflaschenwaage GasBuddy anschließen	41
Internes Druckreduzierventil montieren	43
Serviceklappen montieren	44
Netzanschlussleitungshalter montieren	44
Türen einsetzen.....	44
Schubladen versetzen	45
Schubladen einsetzen.....	45
Haken montieren	45
Grill positionieren	45
Tragegriffe demontieren	47
Sockelblenden montieren	47
Module verbinden	48
Stopfen einsetzen.....	48
Hitzeschilde einsetzen.....	49
Hauptbrenner einsetzen.....	49
Brennerschutzbleche einsetzen.....	50
Grillroste einsetzen	50
Auffangschalen einsetzen	51
Elektroanschluss	51
Gasanschluss.....	52
Gasflasche an internes Druckreduzierventil anschließen.....	53
Gasflasche einsetzen	54
Inbetriebnehmen.....	55
Grill erstmalig reinigen.....	55
Gasdichtheit prüfen	55
Voraussetzungen für die Vernetzung	57
Scan & Connect durchführen.....	57
Gasflaschenwaage GasBuddy kalibrieren	57
Grill erstmalig in Betrieb nehmen	58
Rückstände abbrennen.....	58
Bedienen.....	60
Zubehör richtig einsetzen.....	60
Grill ein- oder ausschalten	61
Brenner zünden.....	62
Brenner einstellen	63
Brenner löschen.....	64
Füllstand der Gasflasche anzeigen	64

Inhalt

Timer verwenden	64
Timer einstellen	64
Timer quittieren	65
Timer anzeigen	65
Timer ändern	65
Timer löschen	65
Speisethermometer verwenden	65
Speisethermometer verbinden	65
Speisethermometer auswählen	66
Symbole der Speisethermometer	66
Zieltemperatur einstellen	66
Zieltemperatur quittieren	67
Zieltemperatur anzeigen	67
Zieltemperatur ändern	67
Zieltemperatur löschen	67
Zonentrenner verwenden	67
Warmhalterost verwenden	68
RemoteUpdate durchführen	68
Grill auf Werkeinstellungen zurücksetzen	69
Gut zu wissen	69
Tipps zum Grillen	69
Direktes Grillen	70
Indirektes Grillen	70
Grilltemperaturen	71
Reinigen und pflegen	72
Ungeeignete Reinigungsmittel	72
Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle	74
Teile im Geschirrspüler reinigen	75
Teile von Hand reinigen	75
Normale Verschmutzungen entfernen	75
Hartnäckige Verschmutzungen entfernen	75
Pyrolysereinigung durchführen	76
Keramikflächenbrenner mit Pyrolyse reinigen	76
Grillkammer mit Pyrolyse reinigen	76
Grillkammer reinigen	76
Grillroste reinigen	76
Auffangschalen reinigen	77
Hauptbrenner reinigen	77
Brennerschutzbleche reinigen	78
Hitzeschilde reinigen	78
Display und Helligkeitssensor reinigen	78
Beleuchtung reinigen	78

Speisethermometer reinigen	78
Bedienknebel reinigen	78
Gasanschlussschlauch ersetzen	78
Probleme beheben	79
Meldungen im Display	79
Unerwartetes Verhalten des Grills.....	83
Kundendienst	87
Kontakt bei Störungen	87
Typenschild	87
Garantie	87
Konformitätserklärung	87
Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul.....	88
Technische Daten	89

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieser Grill entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Grill aufstellen und anschließen. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Nur im Freien verwenden.
- ▶ Dieser Grill ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Dieser Grill ist nicht für die Verwendung im Innenbereich bestimmt und darf nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen verwendet werden.
- ▶ Verwenden Sie den Grill ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen. Verwenden Sie den Grill nur zum Grillen von Lebensmitteln. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Brandgefahr! Verwenden Sie den Grill niemals zum Aufbewahren und Trocknen von entflammbaren Materialien.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Grill sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen den Grill nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Keine Veränderungen am Grill vornehmen.

Kinder im Haushalt

- ▶ **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Grills aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Grill spielen.
- ▶ Kinder dürfen den Grill nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- ▶ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die Haut von Erwachsenen. Der Grill erwärmt sich an Oberflächen wie z. B. Grillhaube, Griffen, Bedienelementen. Hindern Sie Kinder daran, den Grill während des Betriebs zu berühren. Hindern Sie Kinder auch daran, den Grill nach dem Betrieb zu berühren, solange er noch nicht abgekühlt ist.
- ▶ Erstickungsgefahr. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Ausgenommen hiervon sind die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Installations- und Wartungsarbeiten.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder das Netzteil beschädigt ist, muss das Netzteil inklusive Netzanschlussleitung durch ein Originalersatzteil ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Miele Kundendienst.
- ▶ Beschädigungen am Grill können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Grill in Betrieb.
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Grills müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Grill auftreten. Vergleichen Sie die Anschlussdaten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Grill damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährdet Sie und führt möglicherweise zu Funktionsstörungen des Grills. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Grilloberteils.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Grill nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen Originalersatzteile ausgetauscht werden.
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Grill vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Garraumbeleuchtung defekt ist (siehe Kapitel „Probleme beheben“). Die Gaszufuhr muss unterbrochen sein.
 - Schalten Sie die Sicherungen der Elektroinstallation aus, oder
 - schrauben Sie die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus, oder
 - ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.
- ▶ Decken Sie die Lüftungsöffnungen im Betrieb oder nicht vollständig abgekühltem Zustand nicht ab und halten Sie sie frei von Schmutz.
- ▶ Wenn Sie den Grill im Innenbereich lagern, müssen Sie die Gasflasche trennen und entfernen.
- ▶ Gasflaschen dürfen nur im Außenbereich gelagert werden. Die Gasflaschen müssen sich außerhalb der Reichweite von Kindern befinden und dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.
- ▶ Die Netzanschlussleitung und der Gasanschlussschlauch dürfen nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.
- ▶ Achten Sie darauf, flexible Leitungen wie die Netzanschlussleitung und Gasanschlussschläuche nicht zu stark zu biegen und abzuknicken.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass die Netzanschlussleitung nicht über Tischkanten geführt wird.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Tauchen Sie die Netzanschlussleitung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- ▶ Wenn Sie den Grill bewegen, ohne die Netzanschlussleitung für den Transport zu sichern, kann die Netzanschlussleitung beschädigt werden. Sichern Sie die Netzanschlussleitung mit dem dafür vorgesehenen Halter auf der Geräterückseite, bevor Sie den Grill bewegen.
- ▶ Versprühen Sie keine Aerosole während des Betriebs in der Nähe des Grills.
- ▶ Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- ▶ Wenn Sie die Gasflasche wechseln, halten Sie sie von jeglichen Zündquellen fern.
- ▶ Halten Sie die Netzanschlussleitung und den Gasanschluss-schlauch fern von heißen Oberflächen.
- ▶ Legen Sie keine heißen oder magnetischen Gegenstände am rechten äußeren Ende des Grilloberteils oberhalb der Bedienblende ab. Wenn Sie z. B. heißes Grillzubehör in diesem Bereich ablegen, kann dies zu Funktionsstörungen an den Sensoren des Grills führen.
- ▶ Das interne Druckreduzierventil ist fest eingestellt und versiegelt. Brechen Sie nicht die Versiegelung und nehmen Sie keine Veränderungen am internen Druckreduzierventil vor.

Sachgemäße Aufstellung



WARNUNG

Kinder oder Erwachsene können den Grill umkippen und tödliche Verletzungen erleiden.

- ▶ Brandgefahr! Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Der einzuhaltende Mindestabstand beträgt 60 cm zu allen Seiten des Grills. Der einzuhaltende Mindestabstand nach oben beträgt 100 cm.
- ▶ Bauteile können scharfe Kanten haben und zu Verletzungen führen. Tragen Sie bei der Montage Handschuhe, die einen Schnittschutz bieten.
- ▶ Die Installation des Grills muss auf einem festen, ebenen, stabilen Untergrund erfolgen.
- ▶ Der Grill muss horizontal mit einer maximalen Neigung von 1° bis 2° platziert werden. Bodenunebenheiten müssen durch Verstellen der Stellfüße ausgeglichen werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Sichern Sie das Modul nach dem Rangieren gegen Wegrollen. Schrauben Sie dazu alle 4 Stellfüße so weit heraus, dass die Rollen keinen Kontakt mehr zum Untergrund haben.
- ▶ An der Sockelleiste besteht Klemmgefahr. Bewegen Sie die Module nicht mit montierter Sockelleiste.
- ▶ Führen Sie keine 230V-Netzanschlussleitungen durch die Module. Verwenden Sie beim Herausführen der Netzanschlussleitungen nur zugelassene Kabeldurchführungen. Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitungen nicht an scharfen Kanten vorbeigeführt werden.
- ▶ Dieser Grill darf nur an stationären Aufstellorten betrieben werden. Der Betrieb z. B. auf Schiffen oder Fahrzeugen ist nicht zulässig.
- ▶ Dieser Grill darf nicht in oder an Wohnmobilen betrieben werden.
- ▶ Fassen Sie beim Transport des Grills nicht an der Bedienblende an. Hierdurch können Bedienelemente oder das Display beschädigt werden. Fassen Sie an den Seitenflächen des Grills an, wenn Sie den Grill verschieben wollen.
- ▶ Tragen oder heben Sie den Grill nicht an den Griffen oder den Bedienelementen.

Sachgemäßer Gebrauch

 Vergiftungsgefahr! Explosionsgefahr!

Wenn Sie Gas riechen:

- Stellen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
- Löschen Sie alle offene Flammen.
- Öffnen Sie die Grilhaube.
- Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder Ihre Feuerwehr.

 Vergiftungsgefahr!

Verwenden Sie das Gerät niemals in Innenräumen. Dies kann eine Kohlenmonoxidvergiftung verursachen.

Verbrennungsgefahr!

Der Grill wird im Betrieb sehr heiß.

Verletzungsgefahr besteht insbesondere an folgenden Bereichen: Grillhaube, Seitenwände, Rückseite, Grillkammer, Brenner, Grillrost, Grillgut, Auffangschalen, Zubehörteile.

Wir empfehlen Ihnen, hitzebeständige Grillhandschuhe anzuziehen, wenn Sie Einstellungen am Grill vornehmen und wenn Sie Grillgut in die heiße Grillkammer geben oder herausnehmen. Beachten Sie, dass die Bedienung des Grills mit Grillhandschuhen nur eingeschränkt möglich sein kann.

Achten Sie während des Betriebs und nach dem Ausschalten des Grills darauf, dass Sie keine heißen Teile und Oberflächen berühren. Lassen Sie keine Kleidungsstücke oder brennbaren Gegenstände damit in Berührung kommen. Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist.

► Der Grill darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden!

► Verbrennungsgefahr! Beugen Sie sich während des Betriebs nie über den Grill! Achten Sie auf Gesicht, Haare, Bart und Kleidung. Lose oder herabhängende Kleidung kann Feuer fangen.

► Wenn Sie Grillgut in die heiße Grillkammer geben oder herausnehmen, öffnen Sie die Grillhaube vorsichtig, da Dampf und heiße Luft austreten.

► Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Grillkammer vor dem Reinigen von Hand erst abkühlen.

► Betreiben Sie den Grill nicht über längere Zeit, wenn das Display "HOT" anzeigt. Der Grill kann hierdurch beschädigt werden. Verringern Sie die Einstellung an einem oder mehreren Brennern, bis nicht mehr "HOT" angezeigt wird.

► Betreiben Sie niemals gleichzeitig Hauptbrenner und den Keramikflächenbrenner. Der Grill kann hierdurch beschädigt werden.

► Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie Öl- und Fettbrände niemals mit Wasser. Ersticken Sie Feuer oder Flammen oder verwenden Sie Trockenlöschmittel oder einen Schaumfeuerlöscher.

► Bewahren Sie keine brennbaren Flüssigkeiten und Gegenstände in der Nähe des Grills auf.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Verwenden Sie den Grill nur zur Zubereitung von Lebensmitteln. Die von erhitzten Klebstoffen, Kunststoffen oder brennbaren Flüssigkeiten und Gegenständen ausgehenden Dämpfe können gesundheitsschädlich sein. Verwenden Sie den Grill nicht zum Trocknen oder Luftentfeuchten.
- ▶ Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer sind für hohe Temperaturen ungeeignet und zerbrechen leicht. Verwenden Sie zum Messen der Lebensmitteltemperatur nur die dafür vorgesehenen original Miele Speisethermometer.
- ▶ Lassen Sie Türen und Schubladen nicht unnötig offenstehen. Sie können sich an geöffneten Türen und Schubladen stoßen oder darüber stolpern.
- ▶ Lehnen Sie nichts an den Grill und legen Sie nichts auf dem Grill ab.
- ▶ Grill während des Betriebs nicht bewegen. Grill nicht mit installierter Gasflasche bewegen.
- ▶ Um Verletzungen durch Quetschen zu vermeiden, öffnen Sie die Grillhaube immer vollständig und schließen Sie die Grillhaube langsam und vorsichtig.
- ▶ Um Verletzungen durch Quetschen zu vermeiden, öffnen und schließen Sie die Schublade des Auffangschalenauszugs immer langsam und vorsichtig.
- ▶ Lagern Sie keine unverpackten Lebensmittel im Unterschrank.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung des Grills keinen Hochdruckreiniger und keinen Wasserstrahl.
- ▶ Schützen Sie Ihren Grill nach der Benutzung vor Witterungseinflüssen, indem Sie ihn mit der Abdeckhaube WeatherShield (nachkaufbares Zubehör) abdecken. Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist und keine Restfeuchtigkeit mehr vorhanden ist, bevor Sie die Haube auflegen.
- ▶ Die Edelstahloberflächen bekommen durch Witterungseinflüsse und durch die Nutzung als Abstell- und Arbeitsfläche Gebrauchsspuren. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit kratzempfindlichen Oberflächen, um die Gebrauchsspuren so gering wie möglich zu halten.
- ▶ Überladung der Schubladen kann zum Herabfallen führen oder zum Kippen des Moduls. Die Schubladen dürfen mit max. 20 kg beladen werden.

- ▶ Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch, um der Entstehung von Verkeimung und Schimmel vorzubeugen.
- ▶ Reinigen Sie die Auffangschalen nach jedem Gebrauch, um die Gefahr von Fettbrand zu minimieren.

Zubehör und Ersatzteile

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Originalzubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.
- ▶ Verwenden Sie zum Messen der Lebensmittelltemperatur nur die dafür vorgesehenen original Miele Speisethermometer.
- ▶ Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres Grills.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler zurück.

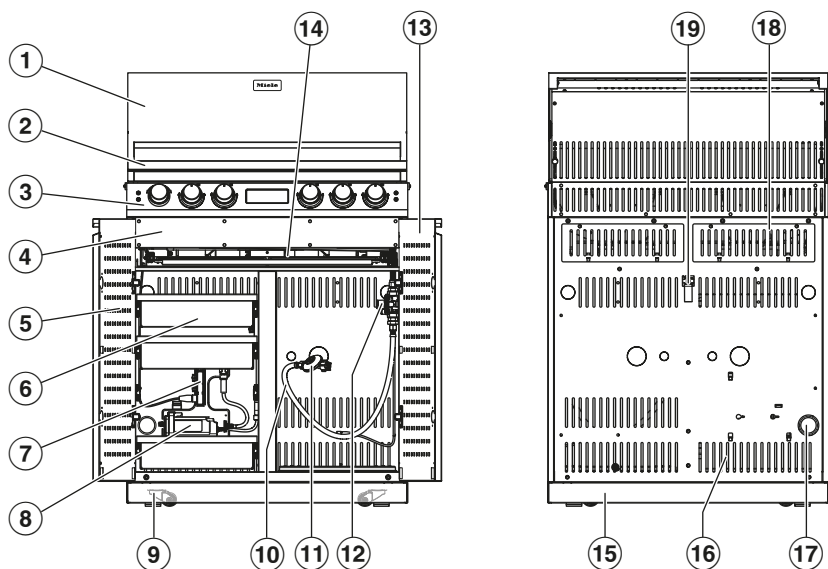
Entsorgung des Altgerätes

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

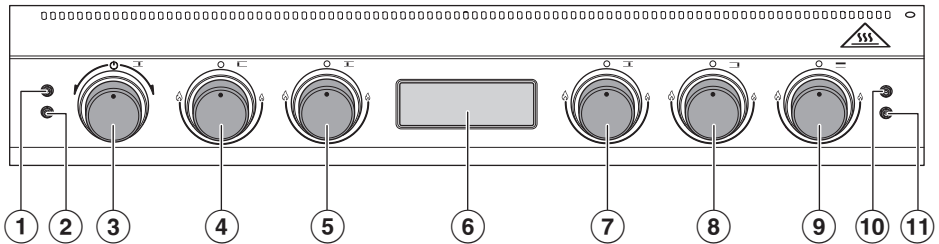
Ihr Grill



- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| ① Grillhaube | ⑪ Gasdruckregler |
| ② Griff der Grillhaube | ⑫ internes Druckreduzierventil |
| ③ Bedieneinheit | ⑬ Tür rechts |
| ④ Unterschrank | ⑭ Auffangschalenauszug |
| ⑤ Tür links | ⑮ Sockelblende |
| ⑥ Schublade | ⑯ Lüftungsöffnung |
| ⑦ 12-V-Mehrfachsteckdose | ⑰ Öffnung für Netzanschlussleitung |
| ⑧ Netzteil | ⑱ Serviceklappe |
| ⑨ Lenkrolle mit Stellfuß | ⑲ Netzanschlussleitungshalter |
| ⑩ Gasanschlussschlauch | |

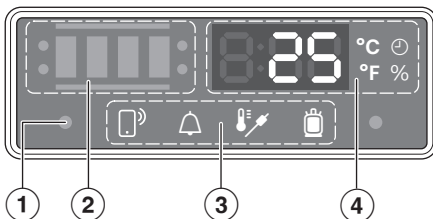
Kennenlernen

Bedienblende



- ① Anschlussbuchse für das Speisethermometer 1
- ② Anschlussbuchse für das Speisethermometer 2
- ③ Bedienknebel Navigator
- ④ Bedienknebel Hauptbrenner 1
- ⑤ Bedienknebel Hauptbrenner 2
- ⑥ Display
- ⑦ Bedienknebel Hauptbrenner 3
- ⑧ Bedienknebel Hauptbrenner 4
- ⑨ Bedienknebel Keramikflächenbrenner
- ⑩ Anschlussbuchse für das Speisethermometer 3
- ⑪ Anschlussbuchse für das Speisethermometer 4

Display



- ① Helligkeitssensor
- ② Anzeigen der Grillzonen und verbundenen Speisethermometer
- ③ Tasten
- ④ Anzeigen der Temperaturen, Zeiten und Füllstände

Symbole im Display

Im Display werden verschiedene Symbole benutzt.

	Auswahl der Grillzone
	Taste Vernetzung
	Taste Timer
	Taste Speisethermometer
	Taste Füllstand der Gasflasche
	Timer aktiv
	Gasflaschenwaage aktiv

Bedienknebel

Der Grill ist mit verschiedenen Bedienknäbeln ausgestattet:

- Bedienknebel  Navigator: Dieser Bedienknebel besitzt keinen Anschlag und ist frei um 360° drehbar.
- Bedienknebel der Brenner: Diese Bedienknäbel verfügen über mechanische Anschläge. Sie dürfen nicht über diese Anschläge hinaus gedreht werden, um eine Beschädigung zu vermeiden.

Bedienknebel Navigator

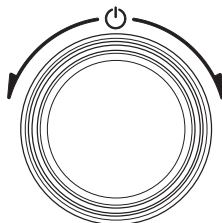
Dieser Bedienknebel erfüllt die folgenden Funktionen:

- Ein- und Ausschalten des Grills
- Eingabe und Bestätigung von Einstellungen
- Starten und Abbrechen von Abläufen.

Bei der Einstellung über den  Navigator beeinflusst die Drehgeschwindigkeit die Veränderungsgeschwindigkeit der Werte: Schnelles Drehen führt zu einer schnelleren Anpassung in größeren

Schritten. Langsames Drehen bewirkt eine feinere Anpassung in kleineren Schritten.

Der Bedienknebel verfügt über eine Beleuchtung. Im betriebsbereiten Zustand leuchtet der Knäbel weiß.



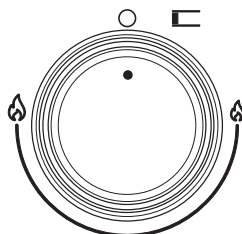
	Grill ein-/ausschalten
---	------------------------

Bedienknebel Brenner

Dieser Bedienknebel erfüllt die folgenden Funktionen:

- Zünden der Brenner
- Einstellen der Durchflussmenge des Gasventils und Flammenstärke der Brenner
- Löschen der Brenner

Der Bedienknebel verfügt über eine Beleuchtung. Im betriebsbereiten Zustand leuchtet der Knäbel weiß. Sobald die Zündung erfolgt ist, leuchtet der Knäbel gelb.



Kennenlernen

	Brenner / Grillzone
	Brenner aus, Gaszufuhr gesperrt
	Stärkste Flamme
	Schwächste Flamme

Tasten

Die Tasten sind berührungsempfindlich und reagieren auf leichte Fingerberührung. Jede Eingabe wird durch einen akustischen Tastenton bestätigt.

Taste	Funktion
	Mit dieser Taste können Sie eine Funkverbindung zwischen dem Grill und der Miele App auf einem mobilen Endgerät herstellen.
	Mit dieser Taste können Sie einen Timer mit Alarmfunktion einstellen – beispielsweise zur Überwachung von Garvorgängen.
	Mit dieser Taste können Sie eine Zieltemperatur für die Messung mit dem Speisethermometer einstellen.
	Mit dieser Taste können Sie den aktuellen Füllstand der angeschlossenen Gasflasche anzeigen lassen.

Lieferumfang

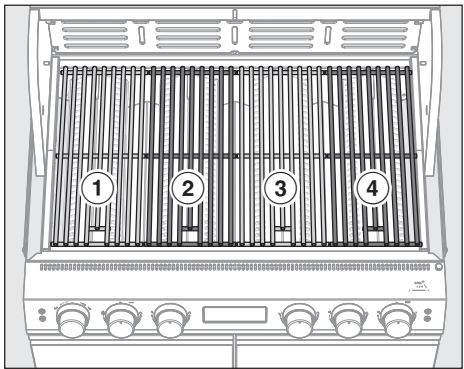
- 1 Gebrauchs- und Montageanweisung
- 1 Gutschein
- 1 Garantiebedingungen
- 1 Speisethermometer
- 1 Haken
- 4 Grillroste
- 4 Hauptbrenner

- 4 Brennerschutzbleche
- 3 Hitzeschilder
- 2 Zonentrenner
- 1 Warmhalterost
- 2 Auffangschalen
- 2 Rotisseriesopfen
- 1 Netzteil und Netzanschlussleitung
- 1 12-V-Mehrfachsteckdose
- 1 Gasdruckregler mit Gasanschluss-schlauch
- 4 Sockelblenden
- Diverses Montagematerial

Grillzonen

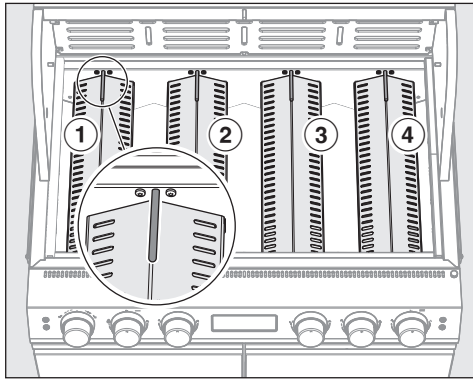
Ihr Grill verfügt über insgesamt 4 Grillzonen innerhalb der Grillkammer. Für jede Grillzone kann die Temperatur individuell eingestellt werden. Jeder Grillzone ist ein Brenner zugeordnet.

Die Grillzonen umfassen jeweils den Bereich des zugehörigen Grillrosts sowie den direkt darüberliegenden Raum, in dem das Grillgut gegart wird:



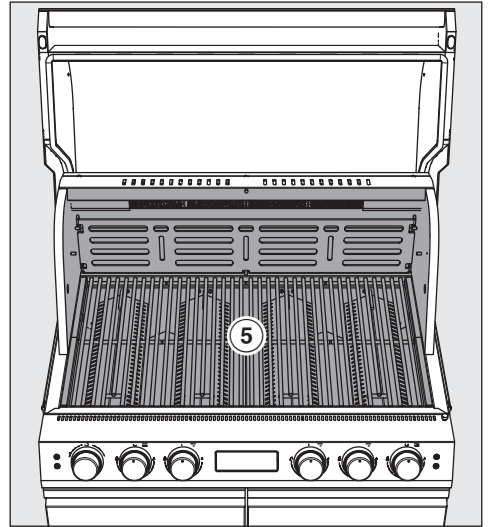
- ① Grillzone 1
- ② Grillzone 2
- ③ Grillzone 3
- ④ Grillzone 4

In der Grillkammer Ihres Grills sind 5 Temperaturfühler verbaut, die kontinuierlich die Temperaturen der einzelnen Grillzonen erfassen. Die gemessenen Werte werden direkt an das Display des Grills und an die Miele App* übertragen. Die Temperaturfühler der Grillzonen 1 bis 4 befinden sich jeweils zwischen dem Grillrost und dem zugehörigen Brenner der jeweiligen Zone. Dadurch unterstützen Sie die präzise Steuerung und Überwachung des Grillvorgangs direkt im Bereich des Grillguts:



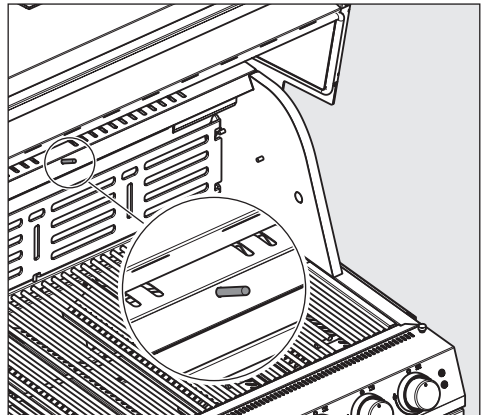
- ① Temperaturfühler 1
- ② Temperaturfühler 2
- ③ Temperaturfühler 3
- ④ Temperaturfühler 4

Die Grillkammer umfasst den gesamten Innenraum:



⑤ Grillkammer

Der Temperaturfühler für die Grillkammer misst die allgemeine Temperatur im Innenraum und ist zentral über dem Keramikflächenbrenner angebracht:



Kennenlernen

Hauptbrenner

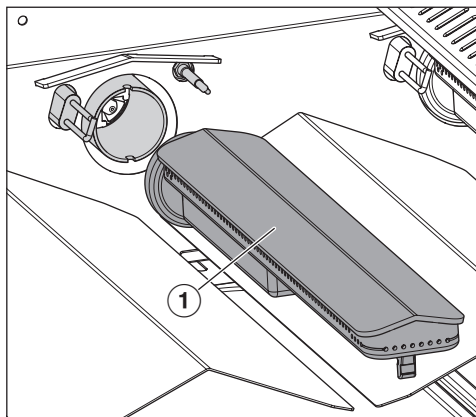
Ihr Grill ist mit vier Hochleistungsbrennern aus Edelstahl ausgestattet, die den Grillzonen 1 bis 4 zugeordnet sind. Jeder Brenner verfügt über eine Leistung von 4,1 kW bei Verwendung des Gases Butan (3,6 kW bei Verwendung des Gases Propan) und ermöglicht Temperaturen im Bereich von 80 °C bis 450 °C.

Intelligente Sensorik:

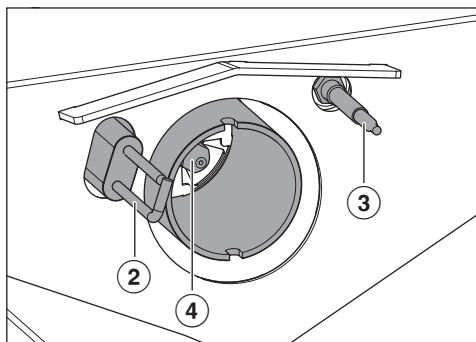
An den Brennern sind Sensoren integriert, die automatisch erkennen, ob die Brenner gezündet sind. Sobald ein Brenner aktiv ist, leuchtet der entsprechende Bedienknebel gelb – so sehen Sie auf einen Blick, welche Brenner eingeschaltet sind.

Elektronische Zündung:

Jeder Brenner verfügt über einen eigenen elektronischen Zündmechanismus und muss einzeln gezündet werden. Die Zündung erfolgt über den jeweiligen Bedienknebel. Bei jeder Betätigung entsteht ein Zündfunke an allen Brennern.



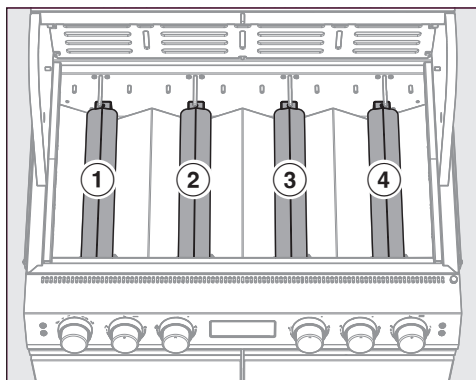
① Hauptbrenner



② Zündelectrode

③ Flammenüberwachung

④ Gasdüse



① Hauptbrenner 1

② Hauptbrenner 2

③ Hauptbrenner 3

④ Hauptbrenner 4

Keramikflächenbrenner

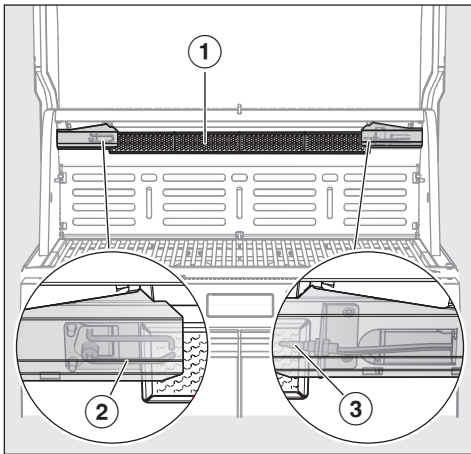
An der Rückwand der Grillkammer befindet sich ein leistungsstarker Infrarot-Keramikflächenbrenner mit einer Leistung von 5,3 kW bei Verwendung des Gases Butan (4,7 kW bei Verwendung des Gases Propan). Dieser Brenner erreicht Temperaturen von über 600 °C und sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Breite.

Ideal für die Rotisserie:

Der primäre Einsatzbereich des Keramikflächenbrenners liegt im Zusammenspiel mit der optional erhältlichen PowerRoti Rotisserie – einem Drehspieß mit eigenem Antrieb, der direkt unterhalb des Brenners montiert werden kann. Diese Kombination eignet sich besonders für größeres Grillgut wie Braten oder ganze Hähnchen.

Vorteile des Infrarotbrenners:

Dank der intensiven Infrarothitze wird das Grillgut außen knusprig und bleibt innen saftig. Die gleichmäßige Wärmeverteilung macht den Brenner ideal für anspruchsvolle Grillgerichte mit perfektem Garergebnis.

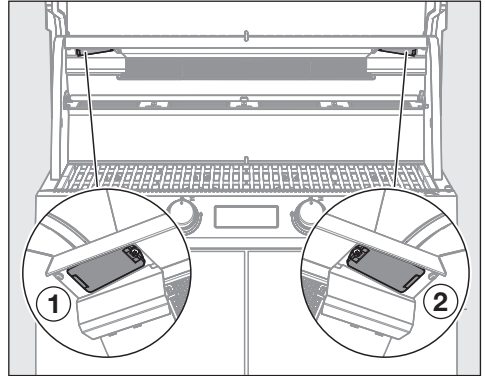


- ① Keramikflächenbrenner
- ② Zündelektrode
- ③ Flammenüberwachung

Beleuchtung

Der Grill ist mit einer integrierten Beleuchtung im Grilloberteil ausgestattet, die die gesamte Grillkammer gleichmäßig ausleuchtet. So behalten Sie auch bei schwachem Umgebungslicht oder

Dunkelheit stets den Überblick über Ihr Grillgut. Ein integrierter Sensor sorgt dafür, dass sich die Beleuchtung automatisch an die Umgebungshelligkeit anpasst – sie schaltet sich bei Bedarf selbstständig ein oder aus.

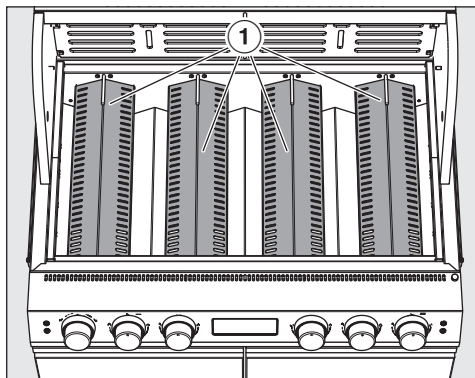


- ① Linke Halogenlampe
- ② Rechte Halogenlampe

Brennerschutzblech

Über jedem der 4 Hauptbrenner befindet sich ein Brennerschutzblech aus Edelstahl. Das Blech schützt die Brenner zuverlässig vor herabtropfendem Fett und herunterfallendem Grillgut. Gleichzeitig sorgt das Blech für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und reduziert das Risiko von Stichflammen.

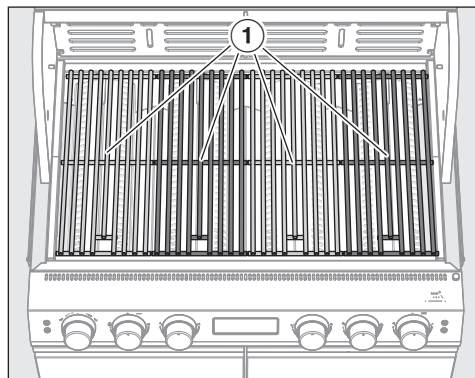
Die Brennerschutzbleche sind speziell geformt und verfügen über unterschiedlich große Öffnungen an Vorder- und Rückseite. Diese Konstruktion unterstützt die optimale Leistung des Grills. Achten Sie beim Einsetzen der Brennerschutzbleche auf die korrekte Ausrichtung: Die großen Öffnungen müssen nach vorne zeigen, die kleineren Öffnungen nach hinten.



① Brennerschutzbleche

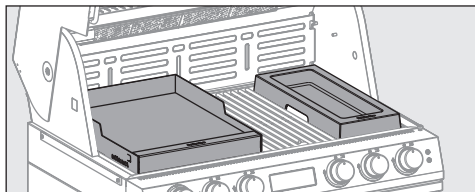
Grillroste

Die Grillfläche Ihres Grills besteht aus 4 modularen Grillrosten aus Edelstahl, die zusammen eine Grillfläche von 760 x 450 mm ergeben. Jede der 4 Grillzonen des Grills ist mit einem Grillrost ausgestattet. Die Grillroste lassen sich einzeln entnehmen – ideal zum Reinigen, z. B. im Geschirrspüler.



① Grillroste

MasterGrate Cooking System



Modulares Zubehör für die Grillkammer:

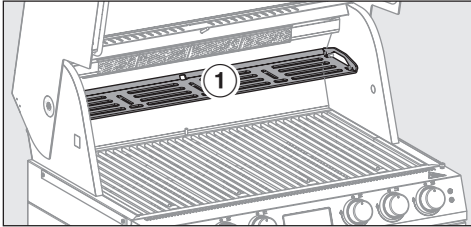
Anstelle der Grillroste kann optional erhältlich Original Miele Zubehör in die Grillkammer eingesetzt werden. Dank der passgenauen Form lässt sich das Zubehör flexibel einsetzen – je nach Rezept und gewünschter Grilltechnik. Das Zubehör des MasterGrate Cooking Systems ist speziell für den Einsatz in einer oder zwei Grillzonen konzipiert und ermöglicht es, Ihren Grill in der Funktionalität individuell zu erweitern.

Warmhalterost

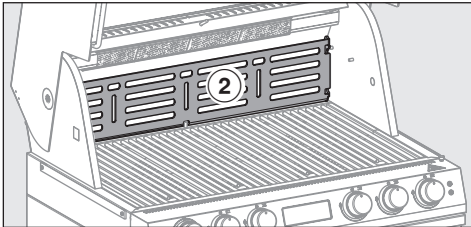
Der im Lieferumfang enthaltene Warmhalterost Ihres Grills kann flexibel eingesetzt werden und bietet folgende Funktionen:

- **Warmhalten von Speisen:**
Der Warmhalterost erweitert die nutzbare Fläche im Garraum und eignet sich ideal zum Ablegen und Warmhalten von Grillgut – getrennt von den direkten Grillzonen.
- **Grillen von Gemüse:**
Der Warmhalterost eignet sich nicht nur zum Warmhalten, sondern kann auch zum Grillen von leichten Speisen wie Gemüse verwendet werden.
- **Platzsparende Lagerung bei Nichtgebrauch:**
Wird der Warmhalterost nicht benötigt, kann er einfach nach hinten geklappt und senkrecht an der Rückwand der Grillkammer abgelegt wer-

den. So steht Ihnen die gesamte Grillfläche zur Verfügung – perfekt für den Einsatz von modularem Zubehör des MasterGrate Cooking Systems.

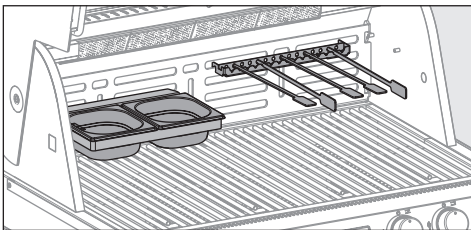


① Warmhalterost, horizontale Position



② Warmhalterost, vertikale Position

FlexRack Cooking System



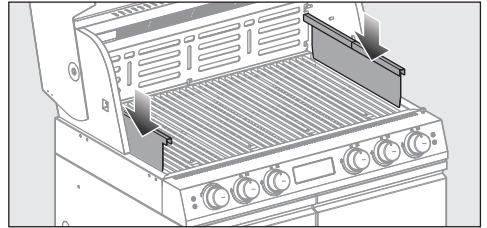
Multifunktionale Nutzung mit Miele Zubehör:

In vertikaler Position dient der Warmhalterost als flexible Halterung für Original Miele Zubehör. Zubehörteile lassen sich an verschiedenen Stellen und Höhen auf der gesamten Breite des Warmhalterosts einhängen – so können sie die Anwendungsmöglichkeiten Ihres Grills beliebig erweitern.

Zonentrenner

Ihr Grill bietet die Möglichkeit zum direkten und indirekten Grillen. Wenn die Zonentrenner zwischen den Grillrosten eingesetzt werden, kann das Grillgut gezielt vor dem direkten Einfluss anderer Brenner geschützt werden. So lassen sich Grillzonen mit verschiedenen Temperaturen voneinander trennen – ideal für das indirekte Grillen bei niedrigerer Temperatur. Im Lieferumfang sind 2 Zonentrenner enthalten, die verschiedene Konfigurationen der Grillzonen ermöglichen.

Als Ablageort bei Nichtgebrauch empfehlen wir die Zonentrenner an den linken und rechten Enden der Grillkammer einzusetzen:



Unterschrank

Der Unterschrank Ihres Grills ist zweigeteilt:

Linke Schrankseite:

Bietet vielseitige Möglichkeiten zur Aufbewahrung von Grillzubehör. Zusätzlich sind hier das Netzteil sowie eine 12-V-Mehrfachsteckdose installiert.

Rechte Schrankseite:

Dient dem Einbau einer Gasflasche. Hier befinden sich das interne Druckreduzierventil sowie die Gasflaschenwaage GasBuddy. Diese Ausstattung ist bei allen Modellvarianten identisch.

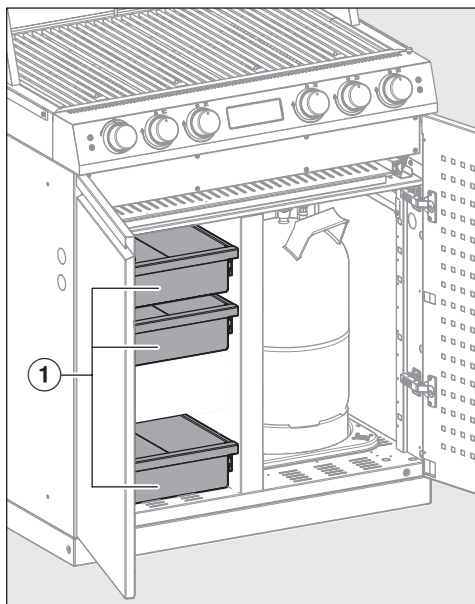
Kennenlernen

Ausstattungsvarianten der linken Seite:

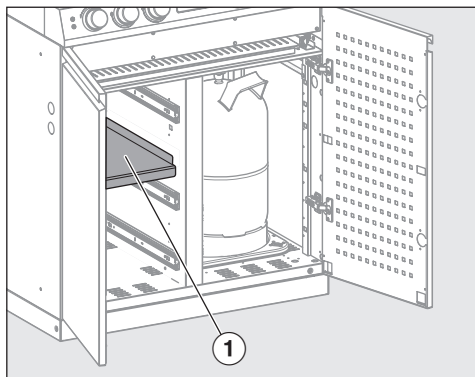
Je nach Ausführung Ihres Grills verfügt die linke Seite des Unterschranks über eine der folgenden Varianten:

- 3 Schubladen
- 1 Einlegeboden

Die Unterschiede zwischen den Varianten betreffen ausschließlich die linke Seite. Die rechte Seite ist bei allen Ausführungen gleich aufgebaut.



① Schubladen



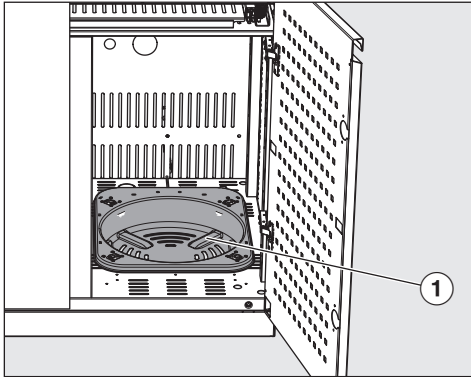
② Einlegeboden

Gasflaschenwaage GasBuddy

Ihr Grill ist mit einer integrierten Gasflaschenwaage ausgestattet, die es Ihnen ermöglicht, den Füllstand der angeschlossenen Gasflasche jederzeit im Blick zu behalten. Das System GasBuddy wiegt die Gasflasche präzise und überträgt die ermittelten Daten sowohl an das Display des Grills als auch an die Miele App* auf Ihrem mobilen Endgerät. So wissen Sie stets, wann ein Wechsel der Gasflasche bevorsteht – und vermeiden ungeplante Unterbrechungen beim Grillen.

Automatische Warnfunktion:

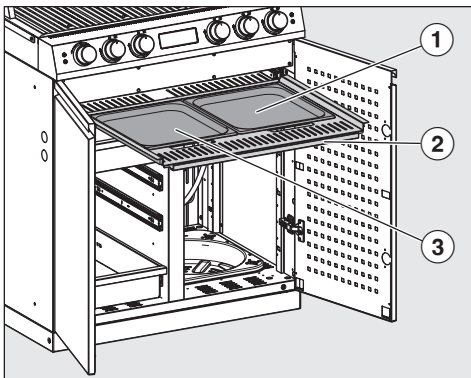
Sobald der Füllstand der Gasflasche einen definierten Schwellenwert unterschreitet, ertönt ein akustisches Signal und die Füllstandsanzeige im Display beginnt zu blinken. Im Auslieferungszustand ist der Schwellenwert auf 20 % eingestellt.



① Gasflaschenwaage GasBuddy

Auffangschalenauszug

Der Auffangschalenauszug besteht aus zwei Auffangschalen aus Edelstahl, die in einer Schublade unterhalb der Grillkammer untergebracht sind. Diese Schalen fangen während des Grillvorgangs zuverlässig überschüssiges Fett und Flüssigkeiten auf. Nach dem Gebrauch lassen sich die Auffangschalen bequem entnehmen und im Geschirrspüler reinigen – für eine einfache und hygienische Reinigung.



① Rechte Auffangschale

② Schublade

③ Linke Auffangschale

Speisethermometer

Präzise Temperaturkontrolle:

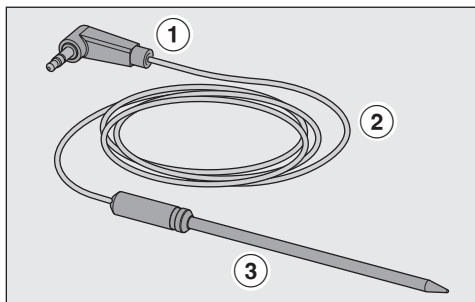
Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Speisethermometer können Sie den Garvorgang temperaturgenau überwachen. Die Metallspitze wird bis zum Kern des Garguts eingeführt und misst dort kontinuierlich die Kerntemperatur mithilfe eines integrierten Temperaturfühlers. Die aktuelle Temperatur wird sowohl im Display des Grills als auch in der Miele App* auf Ihrem mobilen Endgerät angezeigt. Der Temperaturverlauf gibt dabei zuverlässig Auskunft über den Garzustand des Grillguts.

Zieltemperatur individuell einstellbar:

Weitere Speisethermometer sind als optionales Zubehör erhältlich. Ihr Grill bietet die Möglichkeit, bis zu 4 Speisethermometer gleichzeitig zu verwenden. Für optimale Grillergebnisse kann für jedes Speisethermometer eine Zieltemperatur zwischen 30 °C und 250 °C eingestellt werden. Je nachdem, ob Sie ein Steak z. B. medium oder durchgebraten bevorzugen, können Sie eine passende Zieltemperatur einstellen. Die Garzeit unterscheidet sich bei der Verwendung des Speisethermometers nicht wesentlich von der Zubereitung ohne Thermometer – Sie profitieren jedoch von deutlich mehr Kontrolle und Präzision.

Sobald die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal, das Sie über das Ende des Garvorgangs informiert.

Kennenlernen

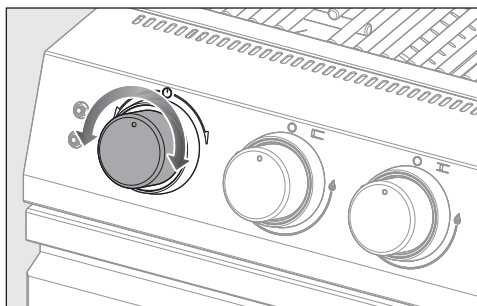


- ① Stecker
- ② Griff
- ③ Temperaturfühler

Bedienprinzip

Grillzonen auswählen und Temperaturen anzeigen

So wählen Sie eine Grillzone aus und zeigen die zugehörige Temperatur an:



- Drehen Sie den Navigator in eine beliebige Richtung.

Die ausgewählte Grillzone wird durch ein dauerhaftes Leuchten angezeigt. Solange die Anzeige aktiv ist, bleibt die Grillzone ausgewählt und die zugehörige Temperatur wird angezeigt.

Symbole der Grillzonen



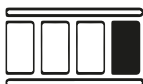
Grillzone 1 ist ausgewählt



Grillzone 2 ist ausgewählt



Grillzone 3 ist ausgewählt



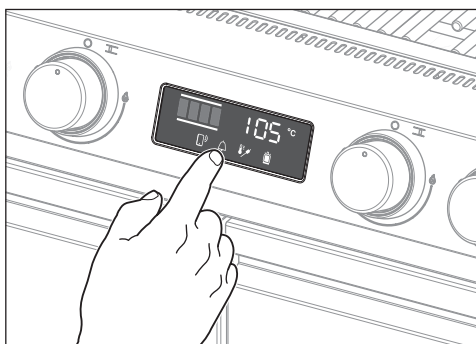
Grillzone 4 ist ausgewählt



Grillkammer ist ausgewählt

Einstellungen anpassen

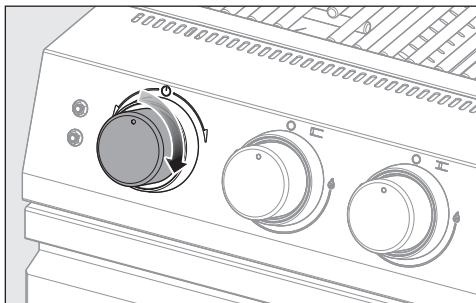
Ihr Grill ist mit Tasten ausgestattet, die auf Fingerberührung reagieren.



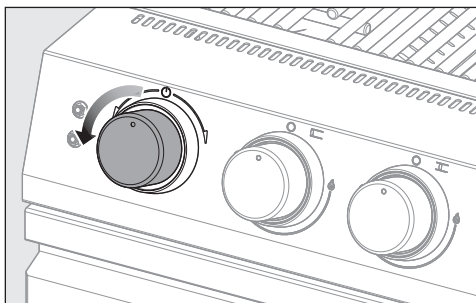
- Berühren Sie eine der Tasten, wenn Sie Einstellungen vornehmen möchten.

Jede Reaktion der Tasten wird mit einem Tastenton quittiert.

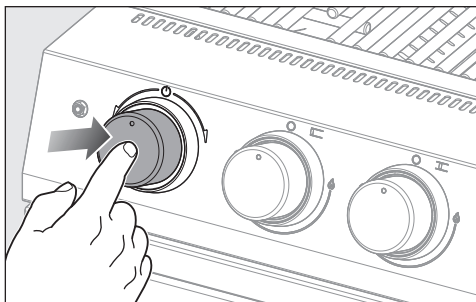
Mit dem  Navigator können Timer und Werte wie z. B. Zieltemperaturen für Speisethermometer eingestellt werden.



- Drehen Sie den  Navigator im Uhrzeigersinn, um den Wert zu vergrößern.



- Drehen Sie den  Navigator gegen den Uhrzeigersinn, um den Wert zu verkleinern.



- Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf den  Navigator drücken.

Vernetzung

Ihr Grill ist mit integrierten Modulen für WLAN und Bluetooth ausgestattet. Die Module ermöglichen die Netzwerkverbindung mit Ihrem Heimnetzwerk und die Nutzung der Miele App auf einem mobilen Endgerät.

Wenn Ihr Grill einmal per WLAN oder Bluetooth verbunden wurde, wird die Verbindung nach jedem erneuten Einschalten automatisch wiederhergestellt.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellort Ihres Grills das Signal Ihres WLAN-Netzwerks mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

Durch das Einbinden des Grills in Ihr WLAN-Netzwerk erhöht sich der Energieverbrauch, auch wenn der Grill ausgeschaltet ist.

Smart Extras über die Miele App*

Mit der Vernetzung über die Miele App erhalten Sie Zugang zu zahlreichen Smart Extras, unter anderem:

- Statusinformationen abrufen
- Zusätzliche hilfreiche Funktionen nutzen
- Über Softwareupdates den Grill auf dem neuesten Miele Entwicklungsstand halten (nur über WLAN-Verbindung möglich).

Mehr Details zu den Smart Extras finden Sie auf der Miele Website, im Apple App Store® oder im Google Play Store™.

Kennenlernen

* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist Ihr Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

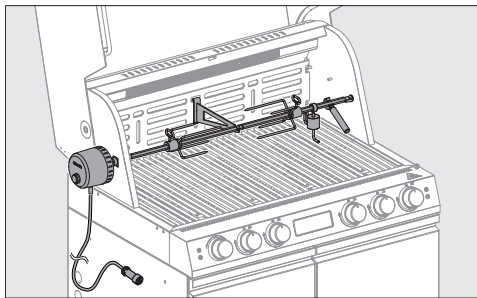
Nachkaufbares Zubehör

Im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder beim Miele Fachhändler erhalten Sie speziell auf die Outdoor-Küche abgestimmte Produkte wie z. B. Gerätepflegemittel und Zubehör.

Den Miele Webshop erreichen Sie über den folgenden QR-Code:



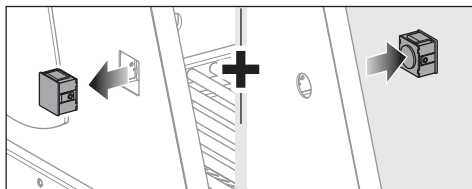
PowerRoti Rotisserie



PowerRoti Rotisserie – Einhängen, anschließen, losgrillen:

Die PowerRoti Rotisserie ist als optionales Zubehör erhältlich und lässt sich werkzeuglos von beiden Seiten in Ihren

Miele Grill einsetzen. Der modulare Aufbau ermöglicht eine flexible Nutzung – entweder über die halbe oder die gesamte Grillbreite. Die Rotisserie ist speziell für den Betrieb mit dem Keramikflammenbrenner konzipiert und sorgt für gleichmäßige Bräunung und perfekte Grillergebnisse. Die Rotisserie eignet sich speziell für Gerichte, die eine gleichmäßige Rundumhitze benötigen, wie z. B. Hähnchen oder Gyros.



An den linken und rechten Seitenflächen der Grillkammer befindet sich jeweils ein vormontierter Rotisseriesstopfen. Für die Installation der Rotisserie müssen diese Stopfen entfernt werden. Wenn keine Rotisserie verwendet wird, können die Stopfen dauerhaft in der Grillkammer verbleiben.

Zubehör für das MasterGrate Cooking System

Eine breite Auswahl an optionalem Zubehör steht zur Verfügung, um die Funktionalität individuell zu erweitern, z. B.:

- Grillplatte GriddleMaster
- Pizzastein PizzaMaster
- Grillkorb RoastMaster (in 2 Größen erhältlich)
- Schmortopf DutchMaster
- Grillpfanne PanMaster (in 2 Größen erhältlich)

Zubehör für das FlexRack Cooking System

Eine breite Auswahl an optionalem Zubehör steht zur Verfügung, um die Funktionalität individuell zu erweitern, z. B.:

- Rahmen FlexBase (in 2 Größen erhältlich)
- Warmhalterost FlexTop Grate
- Grillspieße FlexSticks
- Garschale FlexTop Bowl
- Geflügelrost FlexTop Wings

Installieren

Aufstellort

Dieser Grill darf ausschließlich in einer oberirdischen Freiluftsituation mit natürlicher Belüftung betrieben werden.

Am Aufstellort darf keine stehende Luft vorhanden sein, da dies die Ableitung von Gas und Verbrennungsprodukten behindern kann.

Gasaustritt und Verbrennungsprodukte müssen durch Wind und natürliche Konvektion schnell und zuverlässig zerstreut werden.

Eine Überdachung (z. B. Vordach oder Pergola) muss unterhalb des Dachs eine nutzbare Mindesthöhe von 2,3 m aufweisen und darf nicht an mehr als 2 Seitenwänden geschlossen sein.

Outdoor-Küchenmodule kombinieren

Die Miele Outdoor-Küche ist modular aufgebaut. Einzelne Module lassen sich flexibel zu einer vollständigen Küchenlösung kombinieren. Die Verbindung erfolgt durch das nebeneinander Aufstellen und Verschrauben der Module. Dank des durchdachten Designs können die Module auf vielfältige Weise miteinander kombiniert werden – ganz nach Ihren individuellen Anforderungen und örtlichen Gegebenheiten.

Die folgende Tabelle zeigt beispielhaft, welche Modulkombinationen möglich sind:

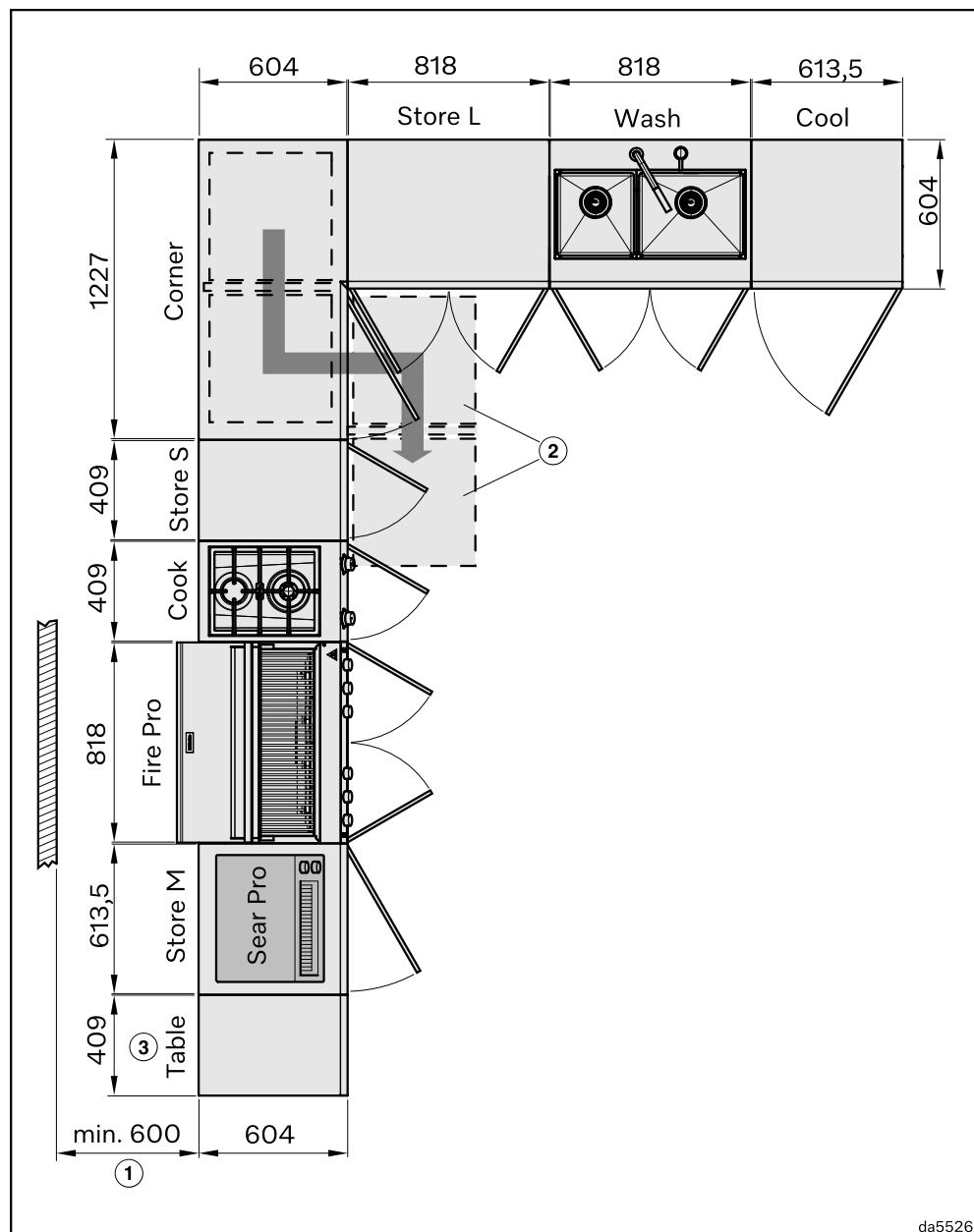
		Aufstellung auf der rechten Seite								
		Fire ¹	Cook	Cool	Wash	Store S	Store M	Store L	Corner	Table
Aufstellung auf der linken Seite	Fire ¹	×	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cook	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cool	×	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Wash	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store S	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Corner	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	✓
	Table	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×
Sear Pro ²		×	×	×	×	×	✓	✓	✓	×

✓ = Modulkombination ist möglich

×

¹ Fire / Fire Pro / Fire Pro IQ; ² Aufstellung Sear Pro auf dem jeweiligen Modul

Aufbaubeispiel



da5526

Installieren

① Der Grill Fire Pro / Fire Pro IQ muss im Betrieb einen Abstand zu allen Seiten von 600 mm zu brennbaren Materialien haben; der Oberhitzegrill Sear Pro 500 mm.

② Position der ausgezogenen Auszüge des Moduls Corner

Die Türen der Module Store S und M, Cook und Cool können wahlweise rechts oder links angeschlagen werden.

Detaillierte Maße finden Sie in den Maßskizzen der Module.

③ Um die Standsicherheit zu gewährleisten, darf das Modul Table an den Modulen Store S, M oder Cook nur dann installiert werden, wenn sie mit weiteren Modulen verbunden sind.

Hinweise für die Installation der Outdoor-Küche

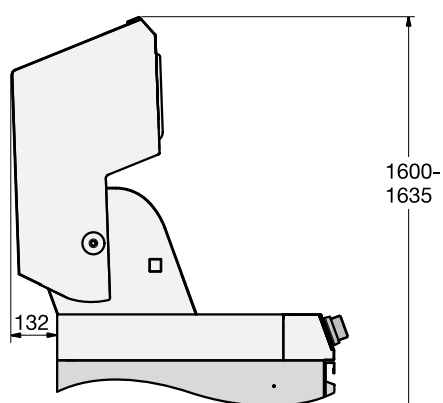
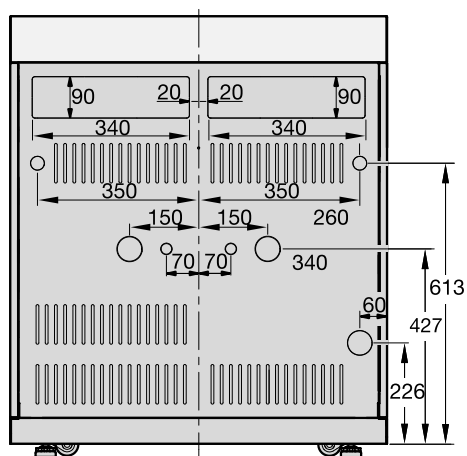
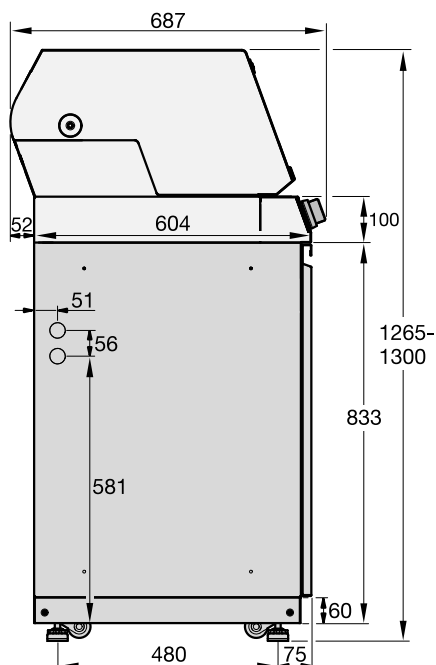
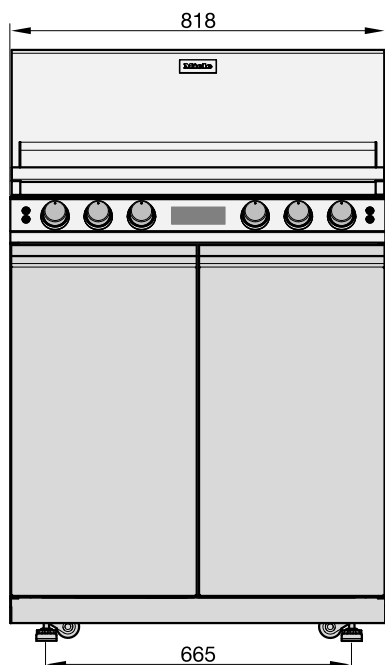
Die Anforderungen an die Installation Ihrer Outdoor-Küche können je nach Beschaffenheit des Aufstellorts und der gewählten Konfiguration variieren. Die folgenden allgemeinen Empfehlungen sollen Ihnen die Montage erleichtern:

- **Module einzeln vormontieren:** Die Module werden vormontiert geliefert. Zur Fertigstellung der Montage sind jedoch noch einzelne Arbeitsschritte notwendig. Montieren Sie zunächst jedes Modul vollständig, bevor Sie es in den Gesamtverbund der Outdoor-Küche integrieren.
- **Anschlussmodule zuerst aufstellen:** Beginnen Sie mit den Modulen, die über Gas-, Strom- oder Wasseran-

schlüsse verfügen. Prüfen Sie dabei, ob die Anschlüsse wie geplant installiert werden können.

- **Sockelblenden zuletzt montieren:** Bringen Sie die Sockelblenden erst an, wenn alle Module korrekt ausgerichtet und miteinander verbunden sind.
- **Höchsten Punkt ermitteln:** Bestimmen Sie den höchsten Punkt des Aufstellorts und richten Sie das dort zu platzierende Modul in der Höhe aus. Ein Höhenunterschied von bis zu 3 cm kann pro Modul ausgeglichen werden.
- **Module der Reihe nach ausrichten:** Richten Sie von diesem höchsten Punkt ausgehend die benachbarten Module nacheinander in der Höhe aus.
- **Wasserwaage richtig verwenden:** Verwenden Sie zur Erkennung von Bodenunebenheiten eine Wasserwaage, legen Sie diese jedoch nicht auf der Grillhaube auf – dies kann zu ungenauen Messwerten führen. Für präzise Ergebnisse legen Sie die Wasserwaage bei geöffneter Grillhaube auf die Fläche oberhalb der Bedienkebel.
- **Module schrittweise verbinden:** Beginnen Sie an einem Ende der Outdoor-Küche und verbinden Sie die Module nacheinander, jeweils direkt benachbarte Elemente.

Modulmaße



da5514g

Installieren

Grilloberteil auspacken

Ihr Grill ist in 2 separaten Paketen verpackt. Ein Paket enthält das Grilloberteil; das andere Paket enthält den Unterschrank.

- Öffnen Sie die Verpackung des Grilloberteils.
- Entfernen Sie den Deckel der Verpackung.
- Entnehmen Sie die Welcome Box aus dem oberen Teil der Verpackung. Die Welcome Box enthält folgende Teile:
 - 1 Gutschein
 - 1 Speisethermometer
 - 1 Haken
 - 1 Gebrauchs- und Montageanweisung
- Entnehmen Sie alle Kartonverpackungen aus dem oberen Teil der Verpackung. Die Kartonverpackungen enthalten folgende Teile:
 - 2 Auffangschalen
 - 1 Netzteil und Netzanschlussleitung
 - 1 12-V-Mehrfachsteckdose
 - 1 Gasdruckregler mit Gasanschluss-schlauch
 - 1 Sechskantmutter, M18 x 1,5
 - Schrauben
- Entfernen Sie die oberen Verpackungsteile.
- Entnehmen Sie alle Kartonverpackungen, die sich seitlich neben dem Grilloberteil befinden. Die Kartonverpackungen enthalten folgende Teile:
 - 3 Hitzeschilde
 - 4 Brennerschutzbleche
- Entfernen Sie die Seitenwände der Verpackung.

- Entfernen Sie alle das Grilloberteil umgebenden Verpackungsteile.

Entfernen Sie jedoch noch nicht das untere Verpackungsteil, auf dem der Grill gelagert ist! Dieses Verpackungsteil wird als Unterstützungshilfe im Rahmen der Montage des Grilloberteils benötigt.

- Entnehmen Sie den Warmhalterost.
- Entfernen Sie den Schutzbeutel des Grilloberteils.

Der untere Teil der Verpackung enthält die folgenden Teile:

- 4 Grillroste
- 2 Zonentrenner

- Entnehmen Sie diese Teile erst nach der Montage des Grilloberteils.

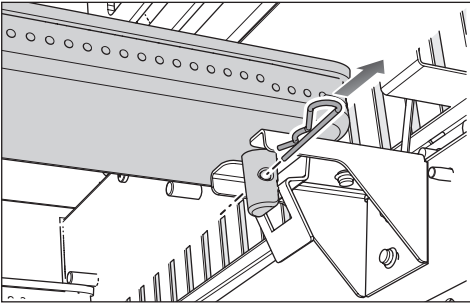
Unterschrank auspacken

- Öffnen Sie die Verpackung des Unterschranks.
- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung:
 - 4 Sockelblenden
 - 4 Befestigungsbinder
 - 1 Winkelschraubendreher, TORX T20/T30
 - 3 Durchführungstüllen
 - 1 Netzanschlussleitungshalter mit Klettband
 - 8 Blindstopfen
 - 1 Hebel
- Entfernen Sie die Verpackung vom Unterschrank.
- Stellen Sie den Unterschrank senkrecht auf.

Montage des Grilloberteils vorbereiten

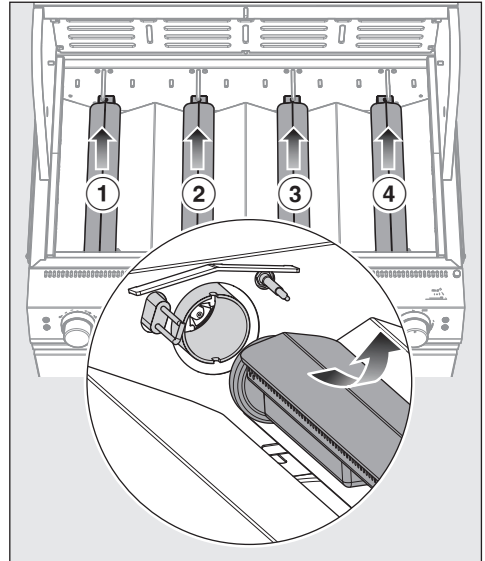
Bevor Sie mit der eigentlichen Montage des Grills beginnen, führen Sie die folgenden vorbereitenden Schritte durch. Diese erleichtern die Montage und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

- Öffnen Sie die Grillhaube.



- Entnehmen Sie die 4 Sicherungsstifte der Hauptbrenner.

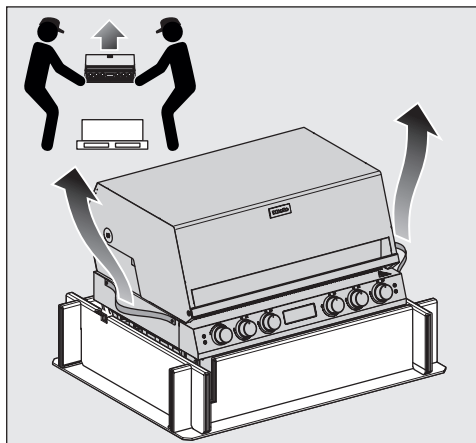
Bewahren Sie die Sicherungsstifte für den späteren Einbau auf.



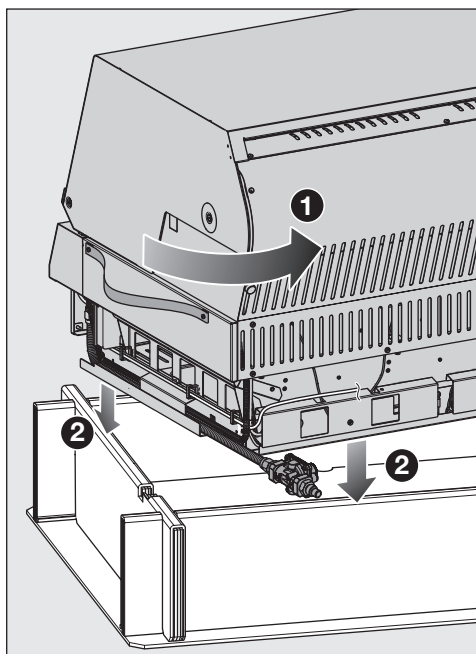
- Entnehmen Sie die 4 Hauptbrenner aus der Grillkammer.
- Schließen Sie die Grillhaube.

⚠ Personen- und Sachschäden durch herabfallendes Grilloberteil.
Das Grilloberteil ist sehr schwer. Bei der Montage können Sie sich verletzen und Beschädigungen verursachen.
Führen Sie die Montage mit mindestens 2 Personen durch.

Installieren

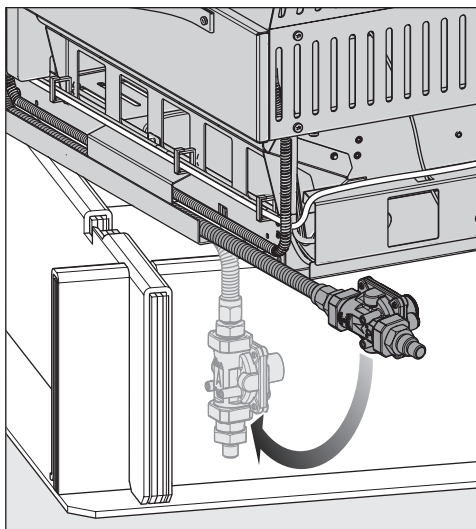


- Fassen Sie das Grilloberteil an beiden Seiten an den Tragegurten an und heben Sie es aus der Verpackung.



- Setzen Sie das Grilloberteil leicht schräg versetzt auf dem unteren Teil der Verpackung ab. Stellen Sie sicher, dass das Grilloberteil fest auf der Ver-

packung sitzt und nicht herunterfallen kann, bevor Sie die Tragegurte loslassen!

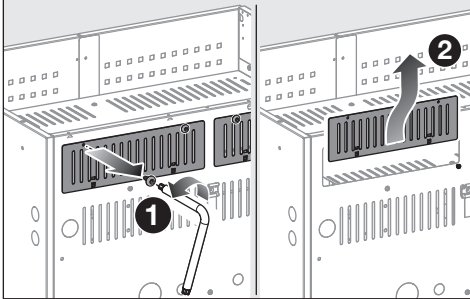


- Biegen Sie das Ende der Gasleitung um ca. 90° nach unten, um für einen späteren Handlungsschritt das Einführen der Gasleitung in den Unterschrank vorzubereiten.

Serviceklappen demontieren

Benötigtes Werkzeug und Hilfsmittel:

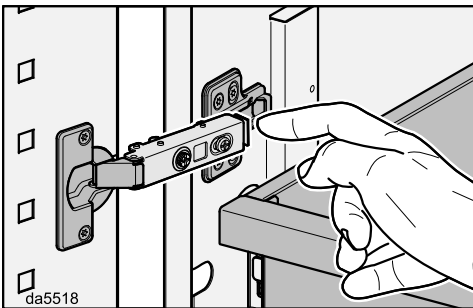
- Winkelschraubendreher, TORX T20/T30



- Lösen Sie die Schrauben an der linken und rechten Serviceklappe auf der Rückseite des Unterschranks.
- Nehmen Sie die Serviceklappen ab, indem Sie sie nach oben hin abziehen.

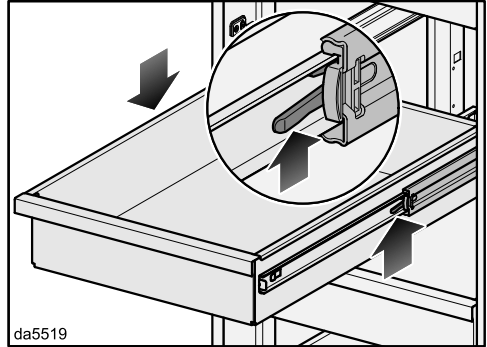
Vermeiden Sie Beschädigungen. Nehmen Sie vor der Installation die Türen ab und nehmen Sie die Schubladen heraus.

Türen abnehmen



- Lösen Sie zum Abnehmen der Türen die Verriegelungen an den Türscharnieren.

Schubladen herausnehmen



- Ziehen Sie die Schubladen heraus.
- Drücken Sie die Verriegelung am rechten Auszug nach oben, die Verriegelung am linken Auszug nach unten.
- Nehmen Sie die Schublade nach vorne heraus.

Grilloberteil auf Unterschrank montieren

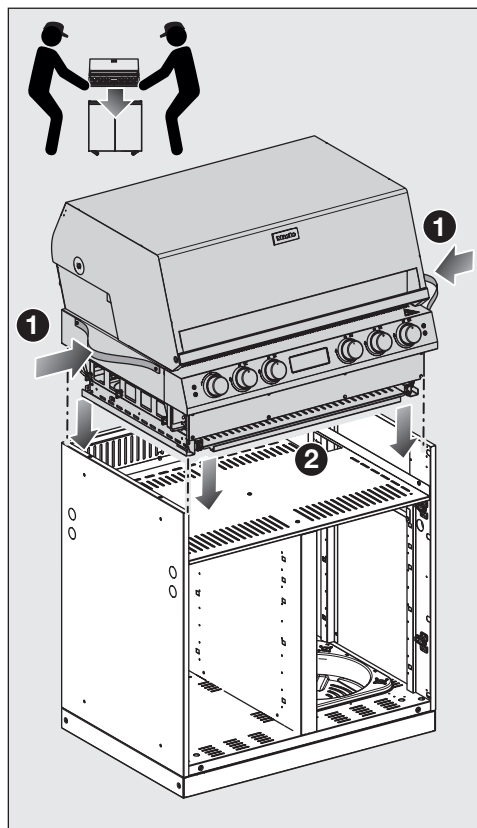
Benötigtes Werkzeug und Hilfsmittel:

- Winkelschraubendreher, TORX T20/T30
- 6 Schrauben, TORX T20

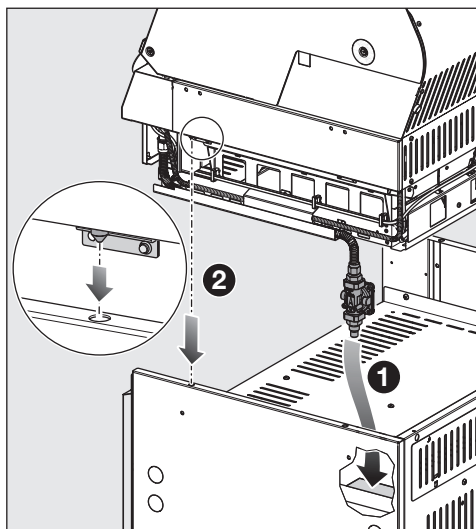
⚠ Personen- und Sachschäden durch herabfallendes Grilloberteil. Das Grilloberteil ist sehr schwer. Bei der Montage können Sie sich verletzen und Beschädigungen verursachen. Führen Sie die Montage mit mindestens 2 Personen durch.

- Führen Sie die folgenden Schritte mit mindestens 2 Personen durch. Fassen Sie das Grilloberteil an beiden Seiten an den Tragegurten an, heben Sie das Grilloberteil an und positionieren Sie es über dem Unterschrank.

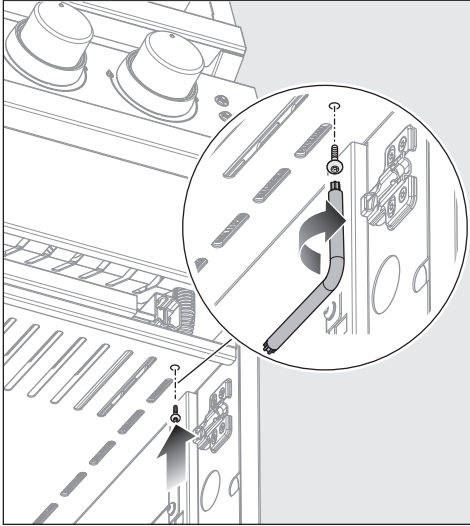
Installieren



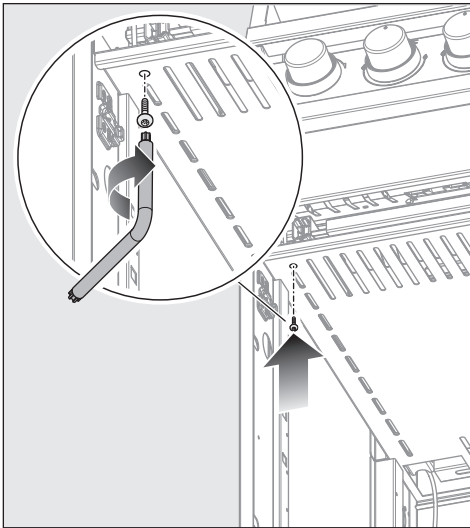
- Richten Sie das Grilloberteil so aus, dass die Vorderseite zur gleichen Seite ausgerichtet ist, wie die Vorderseite des Unterschranks.



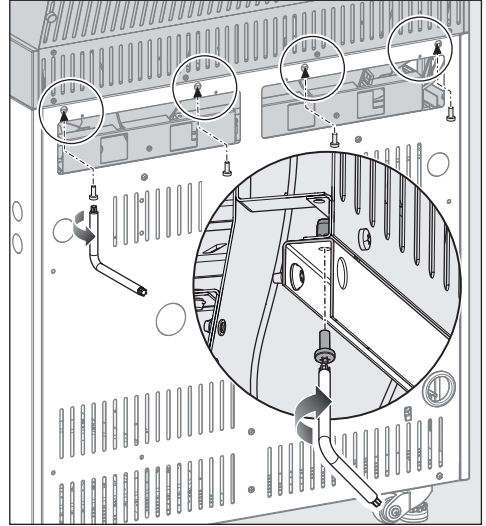
- Setzen Sie das Grilloberteil vorsichtig und langsam auf dem Unterschrank ab. Achten Sie darauf, die Gasleitung und das zugehörige interne Druckreduzierventil beim Absenken korrekt in die Öffnung im Unterschrank einzuführen. Achten Sie darauf, den Zentrierstift auf beiden Seiten des Grilloberteils in die zugehörige Öffnung im Unterschrank einzuführen.



- Befestigen Sie das Grilloberteil mit einer Schraube auf der rechten Vorderseite des Unterschranks. Ziehen Sie die Schraube fest an.



- Befestigen Sie das Grilloberteil mit einer Schraube auf der linken Vorderseite des Unterschranks. Ziehen Sie die Schraube fest an.



- Befestigen Sie das Grilloberteil mit 4 Schrauben auf der Rückseite des Unterschranks. Die Schraubgewinde befinden sich verdeckt hinter dem Rückblech und sind durch die geöffneten Serviceklappen zu erreichen. Ziehen Sie die Schrauben fest an.

Tipp: Orientieren Sie sich an den 4 runden Aussparungen oberhalb der Serviceklappen, um die Schraubgewinde zu lokalisieren.

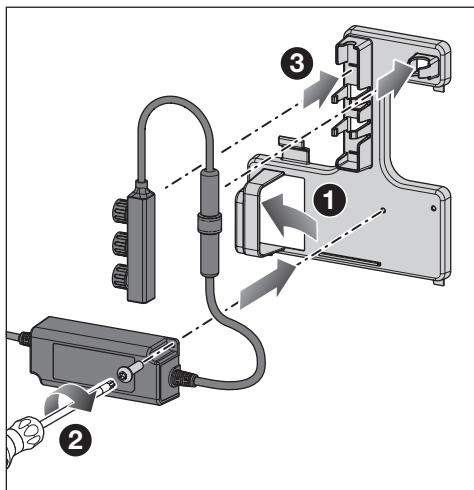
Netzteil montieren

Benötigtes Werkzeug und Hilfsmittel:

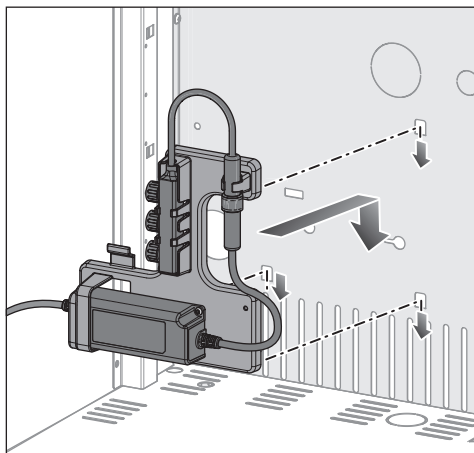
- Winkelschraubendreher, TORX T20/T30
- 1 Schraube, TORX T20

- Entnehmen Sie den Netzteilhalter aus dem Unterschrank.

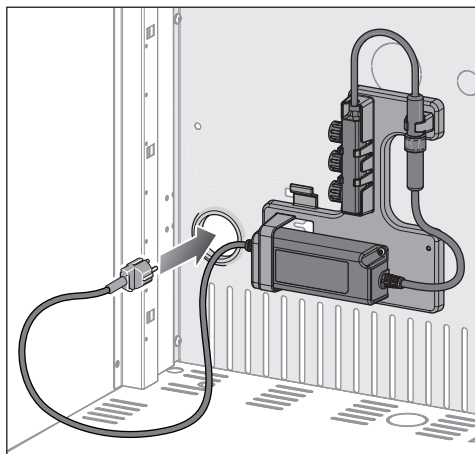
Installieren



- Setzen Sie das Netzteil auf den Netzteilhalter und befestigen Sie es mit der Schraube.
- Stecken Sie die 12-V-Mehrfachsteckdose auf den Netzteilhalter.
- Stecken Sie den Stecker der 12-V-Mehrfachsteckdose in den Anschluss des Netzteils.

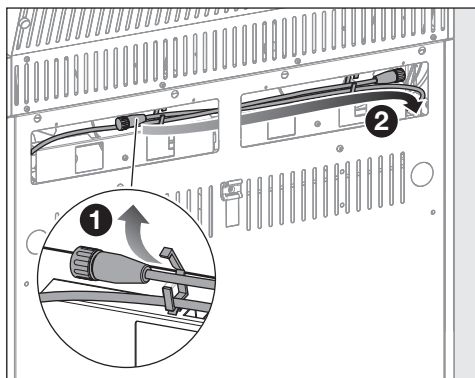


- Befestigen Sie den Netzteilhalter an der Rückwand.



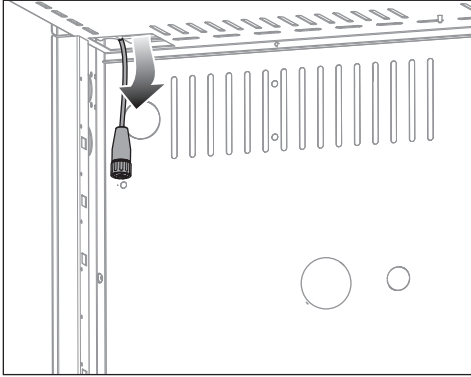
- Führen Sie die Netzanschlussleitung durch die Öffnung nach außen.

Bedieneinheit anschließen

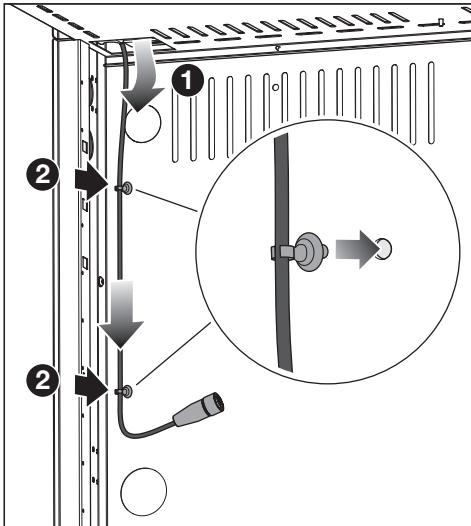


- Lösen Sie die Anschlussleitung aus dem Kabelhalter.

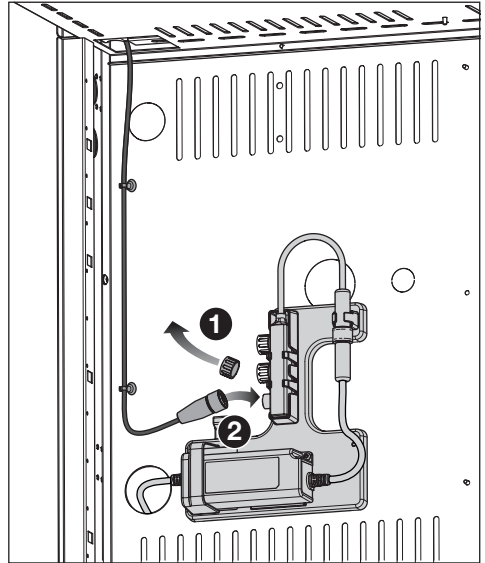
Die Kabelhalterungen sind sehr temperaturbeständig. Obwohl sie in der Nähe der Grillkammer angebracht sind, müssen sie nicht entfernt werden.



- Führen Sie die Anschlussleitung durch die Öffnung am rechten Ende der Rückseite (von hinten betrachtet) in den Unterschrank ein.

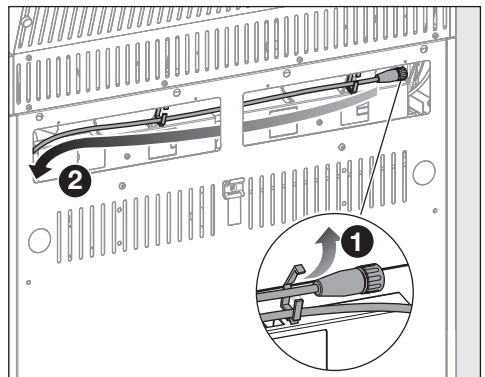


- Verlegen Sie die Anschlussleitung der Bedieneinheit wie dargestellt an der Rückwand des Unterschranks.
- Stecken Sie die Zugentlastungen an den vorgesehenen Stellen in der Rückwand ein.



- Nehmen Sie eine Schutzkappe von der 12-V-Mehrfachsteckdose ab.
- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung der Bedieneinheit in eine Steckdose der 12-V-Mehrfachsteckdose.

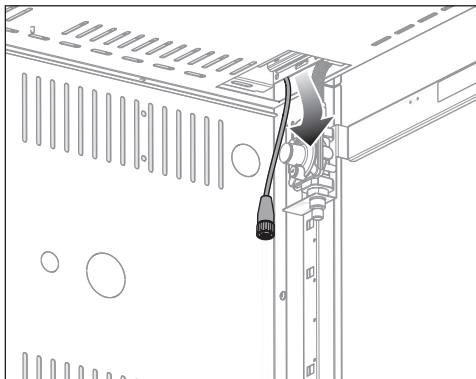
Gasflaschenwaage GasBuddy anschließen



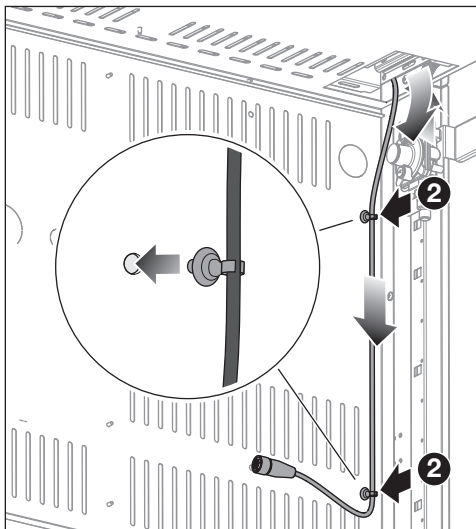
- Lösen Sie die Anschlussleitung aus dem Kabelhalter.

Installieren

Die Kabelhalterungen sind sehr temperaturbeständig. Obwohl sie in der Nähe der Grillkammer angebracht sind, müssen sie nicht entfernt werden.

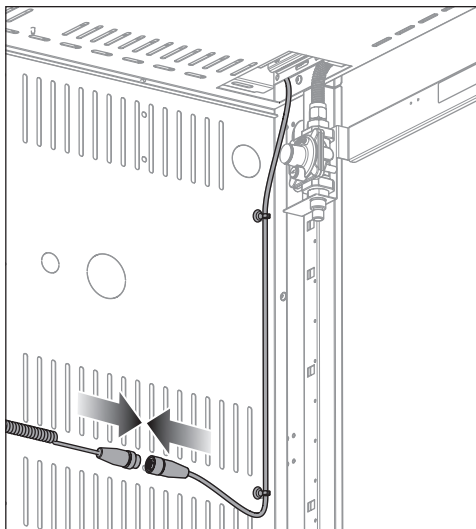


- Führen Sie die Anschlussleitung durch die Öffnung am linken Ende der Rückseite (von hinten betrachtet) in den Unterschränk ein.



- Verlegen Sie die Anschlussleitung der Gasflaschenwaage wie dargestellt an der Rückwand des Unterschranks.

- Stecken Sie die Zugentlastungen an den vorgesehenen Stellen in der Rückwand ein.

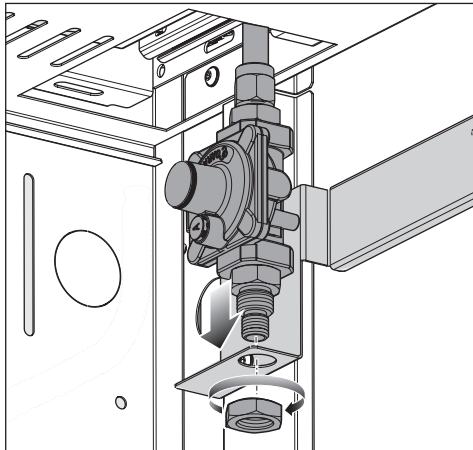
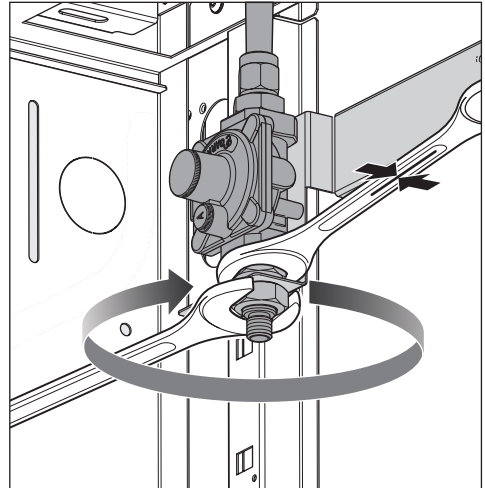


- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung der Gasflaschenwaage in den Anschluss am Spiralkabel der Gasflaschenwaage.

Internes Druckreduzierventil montieren

Benötigtes Werkzeug und Hilfsmittel:

- Maulschlüssel, Schlüsselweite 24 mm (SW 24) (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Maulschlüssel, Schlüsselweite 27 mm (SW 27) (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Sechskantmutter, M18 x 1,5



- Fixieren Sie die Mutter des internen Druckreduzierventils mit einem Maulschlüssel, Schlüsselweite 24 mm (SW 24), ohne diese zu verdrehen.
- Ziehen Sie anschließend die Verschraubung der unteren Mutter mit einem Maulschlüssel, Schlüsselweite 27 mm (SW 27), fest.

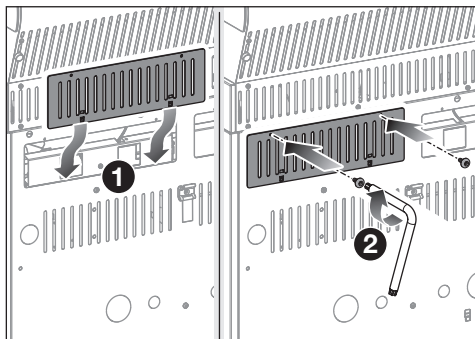
- Führen Sie das Endstück der Gasleitung bis zum Anschlag durch die Öffnung des Befestigungswinkels.
- Schrauben Sie die Sechskantmutter, M18x1,5 bis zum Anschlag gegen den Befestigungswinkel.

Installieren

Serviceklappen montieren

Benötigtes Werkzeug und Hilfsmittel:

- Winkelschraubendreher, TORX T20/T30
- 4 Schrauben, TORX T20

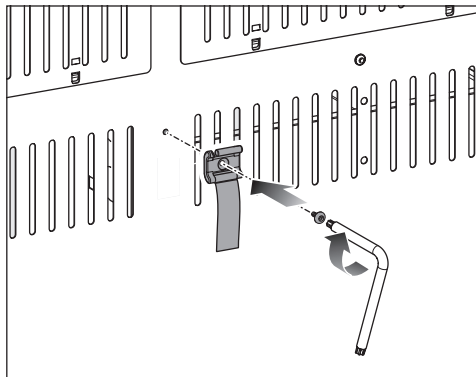


- Setzen Sie die Serviceklappen senkrecht in die Öffnungen ein und richten Sie sie an den Schraubengewinden aus.
- Befestigen Sie die Serviceklappen mit den Schrauben. Ziehen Sie die Schrauben nur handfest an.

Netzanschlussleitungshalter montieren

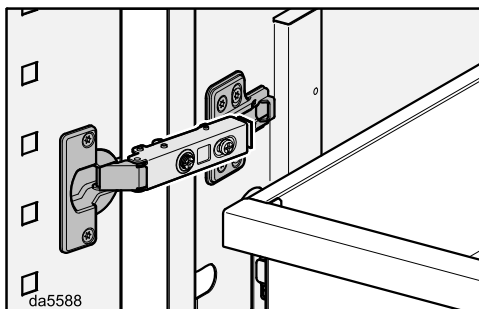
Benötigtes Werkzeug und Hilfsmittel:

- Winkelschraubendreher, TORX T20/T30



- Befestigen Sie den Netzanschlussleitungshalter mit der Schraube an der Rückseite.

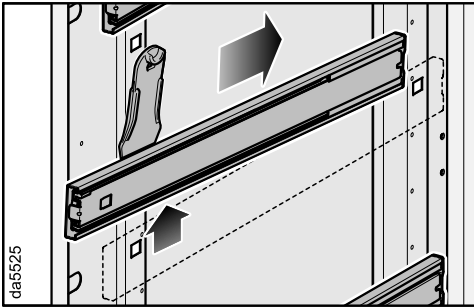
Türen einsetzen



- Haken Sie die Türscharniere vorne in die Aufnahmen ein und rasten Sie sie hinten ein.

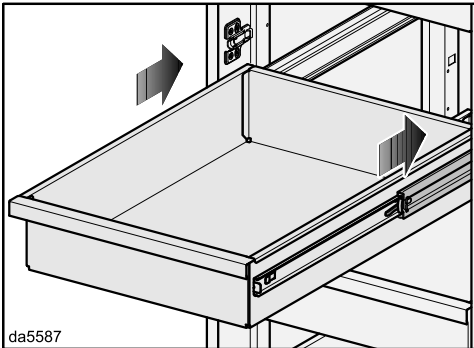
Schubladen versetzen

Sie können die Schubladen bei Bedarf versetzen.



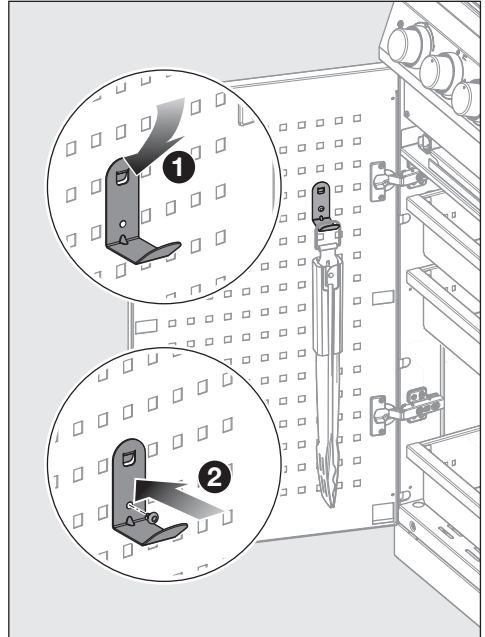
- Lösen Sie mit Hilfe des beiliegenden Hebels die Schienen der Schubladen.
- Setzen Sie die Schienen auf der gewünschten Höhe ein.

Schubladen einsetzen



- Führen Sie die Schienen der Schublade in die Auszüge ein und schieben Sie die Schublade vollständig ein.

Haken montieren



- Hängen Sie den Haken auf der Innenseite der Schranktür ein.
- Setzen Sie den Spreizniet ein.

Tipp: Sie können optional erhältliches Zubehör wie Grillzange, Grillbürste, Grillgabel etc. an den Haken hängen.

- Prüfen Sie, ob sich die Tür vollständig und ohne Widerstand schließen lässt. Der Haken sowie daran befestigtes Zubehör dürfen nicht mit anderen Bauteilen in Berührung kommen.

Grill positionieren

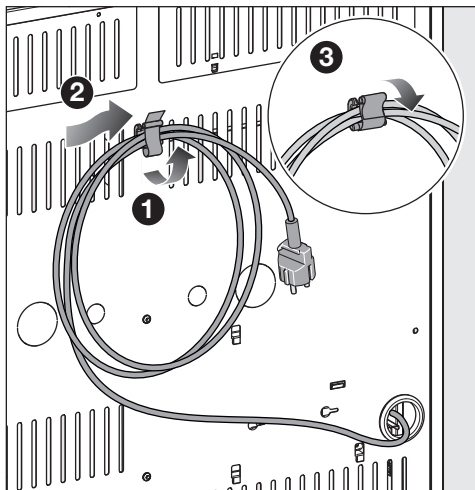
Ihr Grill ist mit 4 Lenkrollen ausgestattet. Die Lenkrollen sind zum Verschieben des Grills vorgesehen.

Der Grill ist zusätzlich mit 4 Stellfüßen ausgestattet, die eine feste und sichere Positionierung ermöglichen. Für eine stabile Aufstellung werden die Stellfüße

Installieren

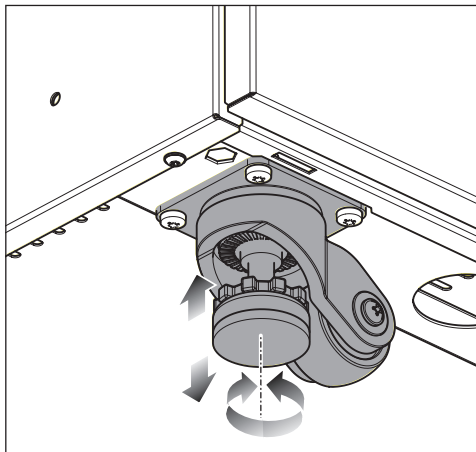
so eingestellt, dass der Grill sicher auf ihnen steht und die Lenkrollen keinen Bodenkontakt mehr haben. Zudem lassen sich die Stellfüße nutzen, um leichte Unebenheiten des Untergrunds am Aufstellort auszugleichen.

- Wickeln Sie das Ende der Netzan- schlussleitung auf.

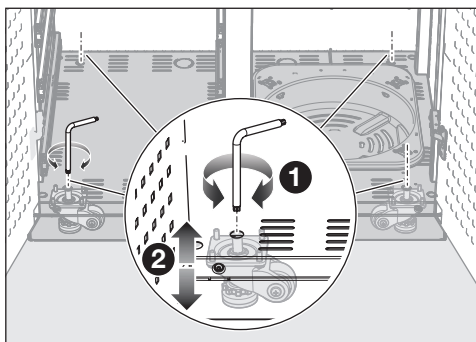


- Fixieren Sie die Netzan- schlussleitung mit dem Klettband.
- Drehen Sie alle 4 Stellfüße nach oben, bis sie keinen Bodenkontakt mehr haben.

Die Stellfüße können auf 2 Weisen ver- stellt werden:



- Drehen Sie an der Rändelschraube.

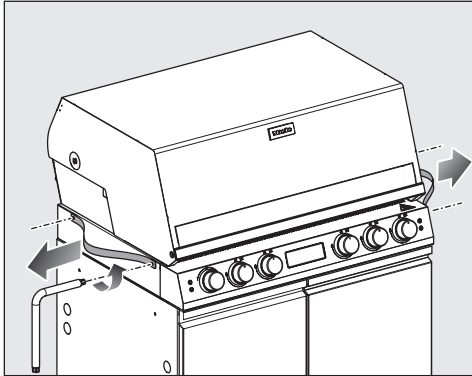


- Verstellen Sie die Stellfüße mit Hilfe des Winkelschraubendrehers.
- Fassen Sie den Grill an den Seitenflä- chen an, um ihn zu verschieben. Ver- schieben Sie den Grill mit beiden Händen. Beachten Sie, dass der Griff an der Grillhaube nicht zum Verschie- ben genutzt werden sollte.
- Drehen Sie alle 4 Stellfüße gleichmä- ßig nach unten, bis der Grill sicher und fest auf dem Boden steht.
- Gleichen Sie bei Bedarf Bodenu- nebenheiten über die Stellfüße aus.

Tragegriffe demontieren

Benötigtes Werkzeug und Hilfsmittel:

- Winkelschraubendreher, TORX T20/T30



- Demontieren Sie die Tragegriffe auf beiden Seiten des Grilloberteils.

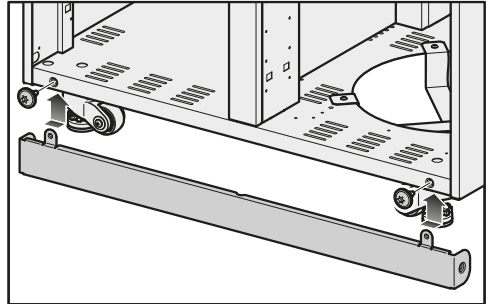
Sockelblenden montieren

Das Modul kann mit montierten Sockelblenden nicht mehr verschoben werden.

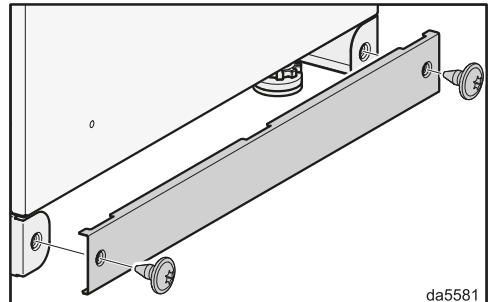
Montieren Sie die Sockelblenden erst, wenn das Modul endgültig positioniert ist.

Benötigtes Werkzeug und Hilfsmittel:

- Winkelschraubendreher, TORX T20/T30
- 4–8 Schrauben, TORX T20
- 2 Sockelblenden für die Montage auf der Vorder- und Rückseite
- 2 Sockelblenden für die Montage an den Seiten



- Montieren Sie als Erstes die Sockelblenden auf der Vorder- und Rückseite des Grills. Führen Sie die gebogenen Laschen der Sockelblenden in die geschlitzten Öffnungen in der Bodenplatte ein.
- Befestigen Sie die Sockelblenden mit den Schrauben. Ziehen Sie die Schrauben fest an.



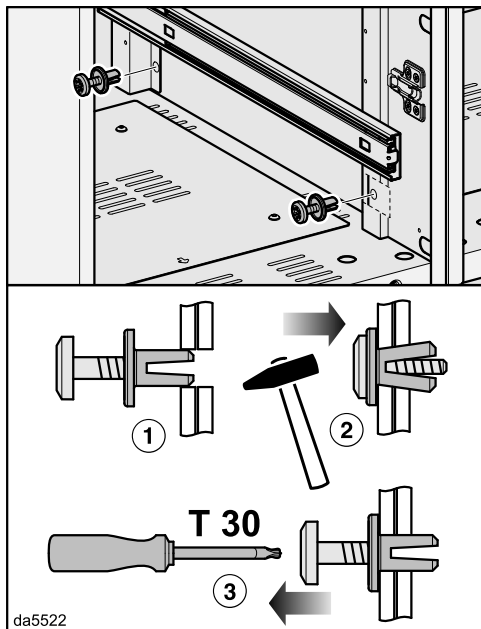
da5581

- Montieren Sie danach die Sockelblenden auf beiden Seiten des Grills. Befestigen Sie die Sockelblenden mit den Schrauben auf den Seitenleisten der bereits montierten Sockelblenden. Ziehen Sie die Schrauben fest an.

Wenn Sie links und/oder rechts neben dem Grill zusätzliche Module aufstellen möchten, beachten Sie, dass die seitlichen Sockelblenden an diesen Modulen und nicht am Grill selbst montiert werden müssen.

Installieren

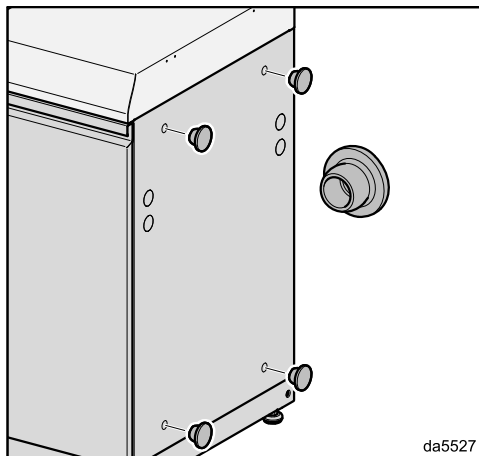
Module verbinden



- Verbinden Sie die Module mit Hilfe der beiliegenden Schraubniete. Verwenden Sie 4 Schraubniete pro Seite.

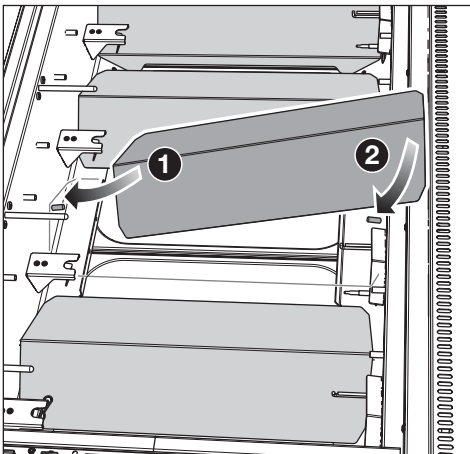
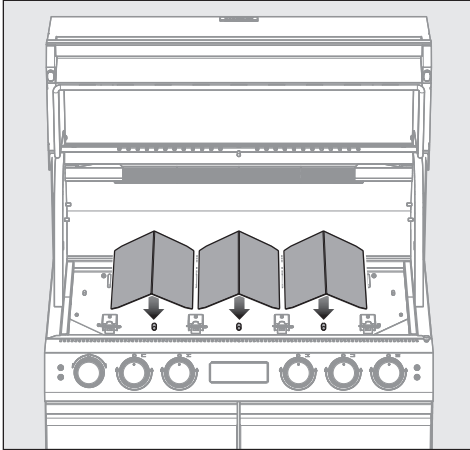
- ① Schraubniet einsetzen,
- ② Schraubniet fixieren,
- ③ Schraubniet lösen, falls erforderlich

Stopfen einsetzen



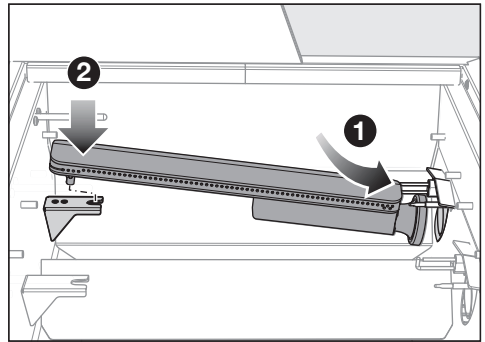
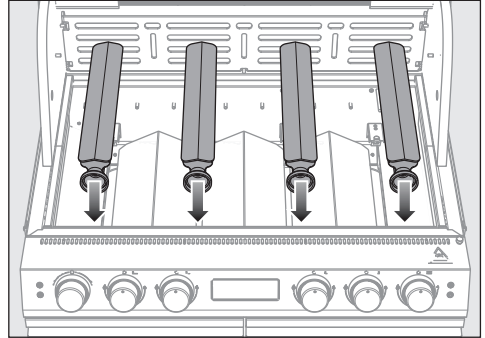
- Wenn das Modul allein steht oder am Ende einer Küchenzeile, setzen Sie die beiliegenden Stopfen in die sichtbare Seitenwand ein.

Hitzeschilde einsetzen

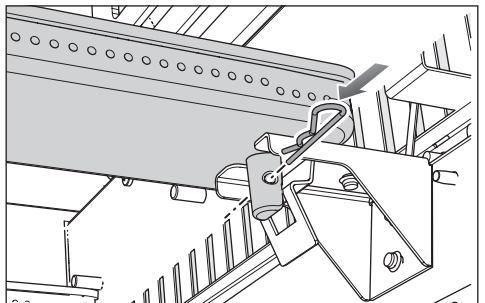


- Setzen Sie die 3 Hitzeschilde ein.

Hauptbrenner einsetzen



- Setzen Sie die 4 Hauptbrenner ein. Achten Sie beim Einsetzen in die Öffnung der Grillkammer darauf, dass die Verdrehsicherungen an den Brenneröffnungen korrekt in die Aussparungen der Grillkammer greifen.

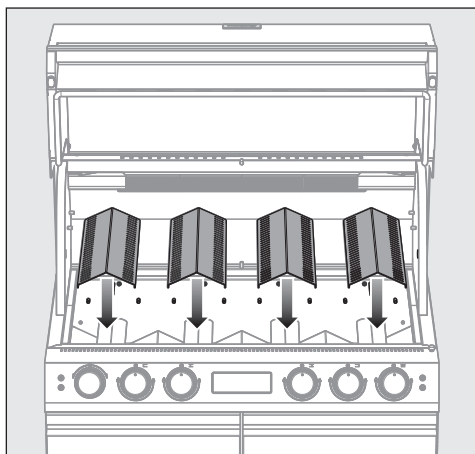


- Setzen Sie die 4 Sicherungsstifte ein. Die Ausrichtung beim Einsetzen ist beliebig.

Installieren

Brennerschutzbleche einsetzen

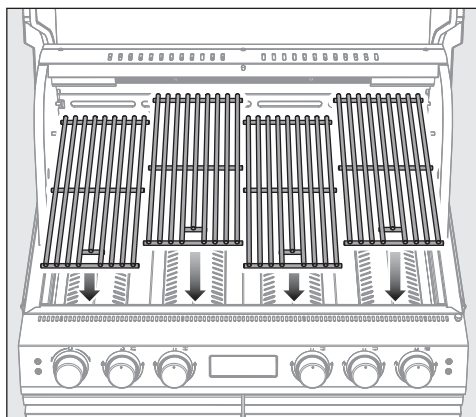
Wenn Sie die Brennerschutzbleche unachtsam einsetzen, können die Temperaturfühler verbogen werden. Gehen Sie behutsam vor und achten Sie darauf, die Temperaturfühler nicht zu verbiegen. Setzen Sie die Brennerschutzbleche nur seitlich ein.



Achten Sie auf die korrekte Ausrichtung der Brennerschutzbleche: Die größeren Öffnungen müssen nach vorne zeigen, die kleineren Öffnungen nach hinten.

- Setzen Sie die 4 Brennerschutzbleche ein.

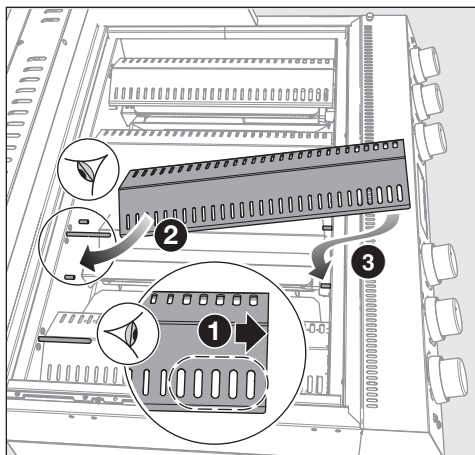
Grillroste einsetzen



Achten Sie auf die korrekte Ausrichtung der Grillroste: Die Querstreben müssen nach unten zeigen, die Öffnung für den Universalhebel nach vorne.

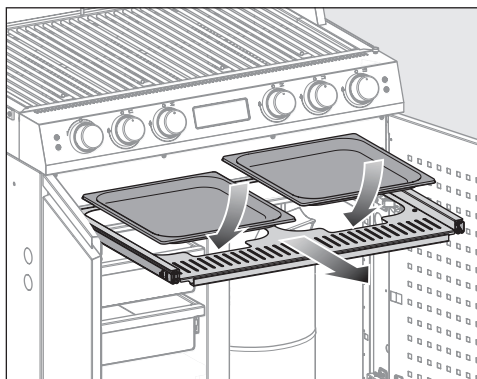
- Setzen Sie die 4 Grillroste ein.

Tipp: Für ein sicheres und komfortables Herausnehmen und Einsetzen der Roste empfehlen wir die Verwendung des optional erhältlichen Universalhebels MultiHero.



Auffangschalen einsetzen

- Öffnen Sie langsam und vorsichtig den Auffangschalenauszug.



- Setzen Sie die 2 Auffangschalen ein.
- Schließen Sie langsam und vorsichtig den Auffangschalenauszug.

Elektroanschluss

Der Grill ist serienmäßig „steckerfertig“ für den Anschluss an eine Schutzkontakt-Steckdose ausgerüstet.

Stellen Sie den Grill so auf, dass die Steckdose frei zugänglich ist. Wenn die Steckdose nicht frei zugänglich ist, dann stellen Sie sicher, dass installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden ist.

⚠ Brandgefahr durch Überhitzung.
Der Betrieb des Grills an Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln kann zu einer Überlastung der Kabel führen.
Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.

Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir die Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters (RCD) des Typs  in der zugeordneten Hausinstallation für den elektrischen Anschluss des Grills.

Über die Nennleistungsaufnahme und die entsprechende Absicherung gibt diese Gebrauchsanweisung oder das Typenschild Auskunft. Vergleichen Sie diese Angaben mit den Daten des Elektroanschlusses vor Ort.

Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.

Die in der Hausinstallation und in die-

Installieren

sem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

Gasanschluss

Flexible Anschlussleitungen können durch falsches Anbringen beschädigt werden.

Bringen Sie flexible Anschlussleitungen so an, dass sie nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sind.

Die Gasanschlüsse müssen so angeordnet sein, dass sie durch den Betrieb nicht erwärmt und beschädigt werden.

Achten Sie insbesondere darauf, dass die Gasanschlussschläuche und Anschlussarmaturen nicht von heißen Abgasen und Oberflächen berührt werden.

Dichtheitsprüfungen müssen gemäß den Anweisungen im Kapitel „Gasdichtheit prüfen“ durchgeführt werden.

Der Gasanschluss ist je nach Modell für Erdgas oder Flüssiggas (Propan und Butan) vorgesehen. Prüfen Sie die Angaben auf dem Typenschild.

Nutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Gasdruckregler und Gasanschlussschlauch für den Anschluss einer Gasflasche. Wenn Sie den Gasdruckregler oder Gasanschlussschlauch ersetzen möchten, verwenden Sie ausschließlich Miele Originalersatzteile.

Der verwendete Gasdruckregler und Gasanschlussschlauch müssen den geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechen.

Der mit der Gasflasche verbundene Gasanschlussschlauch darf maximal 1,5 m lang sein.

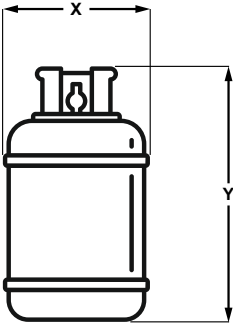
Die Gasflaschen müssen mit einer Flaschenanschlussvorrichtung versehen sein, die mit dem Gasanschluss des Grills kompatibel ist.

Verwenden Sie eine Propangasflasche oder eine Butangasflasche, die gemäß nationaler und regionaler Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet ist. Überprüfen Sie, dass die Gasflasche genügend Gas zum Betrieb des Geräts enthält. Wenden Sie sich im Zweifel an Ihren Gaslieferanten vor Ort.

Die Gasflasche muss in das Innere des Unterschranks passen. Das maximale Volumen für Gasflaschen, die im Unterschrank aufgestellt werden, beträgt: **11 kg**.

Bei Installation des Gasflaschenauszugs (als Zubehör erhältlich) beträgt das maximale Volumen für Gasflaschen, die im Unterschrank aufgestellt werden: **8 kg**

Die Gasflasche muss in die Flaschenhalterung passen und flach auf dem Boden ruhen. Im Folgenden sind mehrere mögliche Gasflaschenmodelle abgebildet, die für den Einbau im Unterschrank zugelassen sind, einschließlich der Maße.



Gasart	Füllgewicht	Volumen	X	Y
Propan	5 kg	9,43 l	22,9 cm	50,5 cm
Propan	8 kg	19,6 l	30 cm	46,5 cm
Propan	11 kg	21 l	30 cm	60 cm

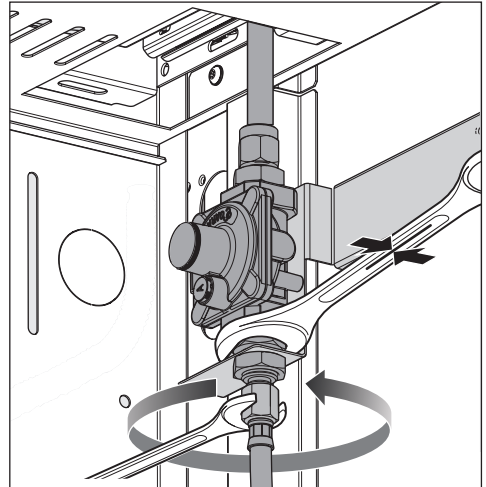
Gasflasche an internes Druckreduzierventil anschließen

Die Gasflasche muss an den Gasanschluss des Grills angeschlossen werden. Beachten Sie, dass die Gasflasche außerhalb des Unterschranks angeschlossen werden muss.

Benötigtes Werkzeug und Hilfsmittel:

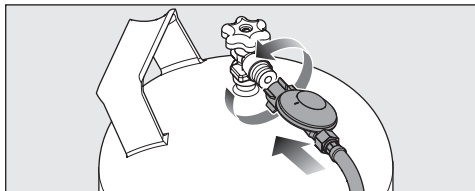
- Maulschlüssel, Schlüsselweite 17 mm (SW 17) (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Maulschlüssel, Schlüsselweite 24 mm (SW 24) (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Gasflaschenschlüssel (nicht im Lieferumfang enthalten)

- Öffnen Sie die rechte Tür des Unterschranks.
- Entfernen Sie die Abdeckhaube, die das Gasflaschenventil bedeckt, falls vorhanden.
- Entfernen Sie die Schutzkappe am Gasflaschenventil, falls vorhanden.
- Entfernen Sie die Schutzkappe am internen Druckreduzierventil.



- Fixieren Sie die Mutter des internen Druckreduzierventils mit einem Maulschlüssel, Schlüsselweite 24 mm (SW 24), ohne diese zu verdrehen.
- Schrauben Sie den Anschluss des Gasanschlussschlauchs auf das Gewinde des internen Druckreduzierventils.
- Ziehen Sie anschließend die Verschraubung des Gasanschlussschlauchs mit einem Maulschlüssel, Schlüsselweite 17 mm (SW 17), fest.

Installieren



- Schrauben Sie den Anschluss des Gasdruckreglers auf das Gewinde des Gasflaschenventils. Achten Sie darauf, dass die Dichtung richtig eingesetzt ist. Ziehen Sie die Schraubverbindung mit einem geeigneten Werkzeug fest.

Tipp: Nutzen Sie zum Festziehen der Schraubverbindung einen speziell dafür vorgesehenen Gasflaschenschlüssel.



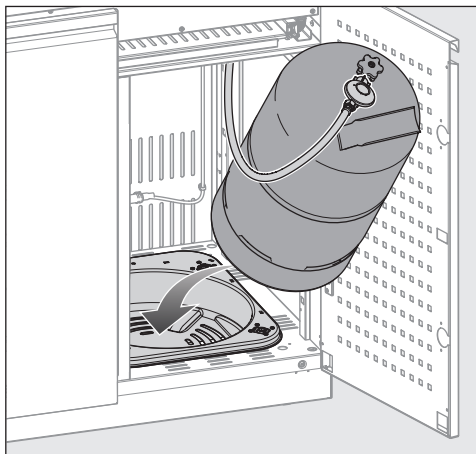
Gefahr!

Austretendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion führen.

Führen Sie eine Dichtheitsprobe durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.

Gasflasche einsetzen

Nachdem die Gasflasche an den Gasanschluss des Grills angeschlossen wurde, muss sie in den Unterschrank eingesetzt werden.



- Heben Sie die Gasflasche an und setzen Sie die Gasflasche im Gehäuseboden auf der Gasflaschenwaage ab.

Gefahr!

Die Gasdüsen und Brenneröffnungen können verschmutzen, z. B. durch Spinnennetze, und zu einer ungleichmäßigen Gasverteilung führen. Beim Zünden der Brenner kann es zu Flammenrückschlag kommen.

Prüfen Sie die Gasdüsen und Brenneröffnungen auf Verschmutzung vor jedem Gebrauch.

Führen Sie bei Bedarf eine Reinigung durch, bevor Sie die Brenner zünden.

Gefahr!

Das interne Druckreduzierventil, die Gasanschlussschläuche und der Gasdruckregler sind sicherheitsrelevante Komponenten der Gasinstallation, die regelmäßig überprüft werden müssen. Wenn dies aufgrund nationaler Vorschriften erforderlich ist oder wenn poröse oder defekte Stellen vorhanden sind, müssen diese Bauteile ersetzt werden.

Prüfen Sie vor jeder Benutzung des Grills die Gasanschlussschläuche auf übermäßige Abnutzung und Risse.

Ersetzen Sie das interne Druckreduzierventil, die Gasanschlussschläuche und den Gasdruckregler bei Beschädigung oder spätestens 10 Jahre nach Ablauf des Produktionsdatums. Das Produktionsdatum ist auf den Bauteilen angegeben.

Grill erstmalig reinigen

■ Wischen Sie die folgenden Teile vor dem ersten Benutzen mit einem feuchten Tuch ab:

- Grillroste
- Warmhalterost
- Innenraum der Grillkammer
- Hauptbrenner
- Brennerschutzbleche
- Hitzeschilde
- Auffangschalen
- Zonentrenner

■ Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Gasdichtheit prüfen

Gefahr!

Verwenden Sie bei der Dichtheitsprüfung keine offene Flamme.

Stellen Sie sicher, dass während der Dichtheitsprüfung keine offenen Flammen oder Funken in der Nähe auftreten.

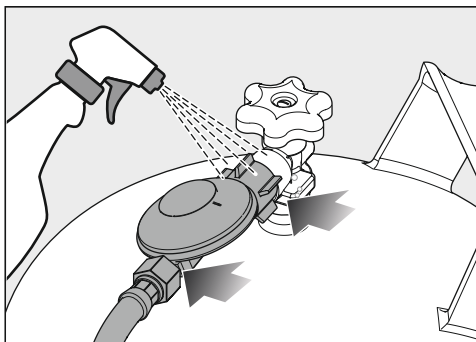
Vor dem Zünden des Grills muss die Gasdichtheit überprüft werden. Diese Prüfung dient dazu festzustellen, ob an den Verbindungsstellen der gasführenden Komponenten ein Gasleck vorliegt. In den folgenden Fällen muss die Gasdichtheit immer geprüft werden:

- Nach Wechsel einer Gasflasche.
- Nach Ersetzen einer gasführenden Komponente des Grills.
- Vor jedem Gebrauch des Grills.

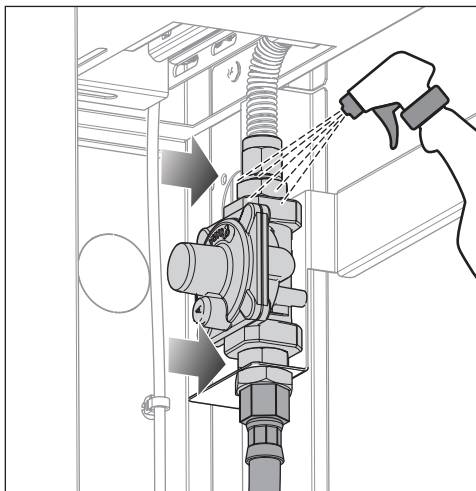
Tipp: Nutzen Sie als Prüfflüssigkeit ein geeignetes, Schaum bildendes Lecksuchmittel (z. B. gemäß EN 14291).

Inbetriebnehmen

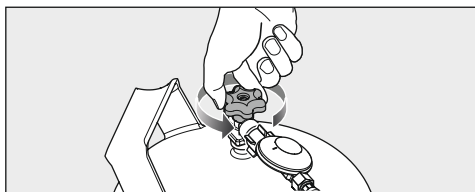
- Trennen Sie den Grill von der Stromversorgung.



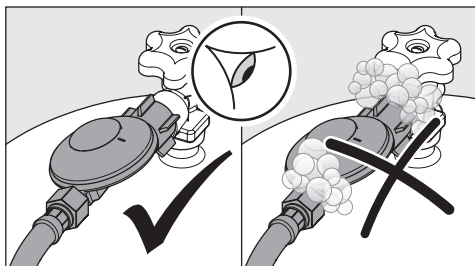
- Bringen Sie Prüfflüssigkeit auf die Verbindung zwischen Gasdruckregler und Gasflaschenventil auf.
- Bringen Sie Prüfflüssigkeit auf die Verbindung zwischen Gasanschluss-schlauch und Gasdruckregler auf.



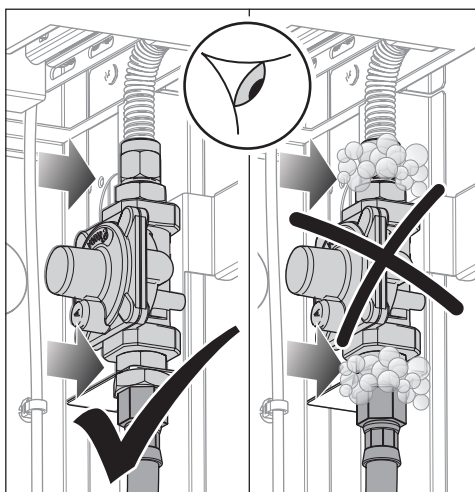
- Bringen Sie Prüfflüssigkeit auf die untere Verbindung am internen Druckreduzierventil auf.
- Bringen Sie Prüfflüssigkeit auf die obere Verbindung am internen Druckreduzierventil auf.



- Öffnen Sie das Gasflaschenventil.



- Führen Sie an der Gasflasche eine Sichtprüfung durch. Wenn sich Blasen an der Prüfflüssigkeit bilden, bedeutet dies, dass eine Undichtheit besteht. Schließen Sie in solchen Fällen sofort das Gasflaschenventil.



- Führen Sie am internen Druckreduzierventil eine Sichtprüfung durch. Wenn sich Blasen an der Prüfflüssigkeit bilden, bedeutet dies, dass eine

Undichtheit besteht. Schließen Sie in solchen Fällen sofort das Gasflaschenventil.

- Wenn eine Undichtheit besteht, ziehen Sie den entsprechenden Anschluss nach und wiederholen Sie die Prüfung der Gasdichtheit.
- Wenn die Undichtheit weiterhin besteht, schließen Sie sofort das Ventil der Gasflasche.
- Lassen Sie die Installation von einem zertifizierten Installateur überprüfen.



Gefahr!

Austretendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion führen. Betreiben Sie den Grill nicht, wenn ein Gasleck vorliegt.

Voraussetzungen für die Vernetzung

Beachten Sie für die Vernetzung folgende Voraussetzungen:

1. Am Aufstellort ist ein Heimnetzwerk verfügbar.
Halten Sie das WLAN-Passwort bereit.
2. Die Miele App ist auf einem mobilen Endgerät vorhanden.
3. Sie besitzen ein Benutzerkonto in der Miele App.

Scan & Connect durchführen

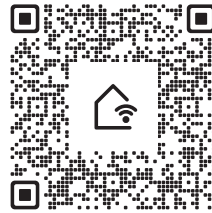
- Scannen Sie den QR-Code.

Wenn Sie die Miele App installiert haben und ein Benutzerkonto besitzen, werden Sie direkt zur Vernetzung geführt.

Wenn Sie die Miele App noch nicht installiert haben, werden Sie in den Apple App Store® oder den Google Play Store™ geführt.

- Installieren Sie die Miele App und richten Sie ein Benutzerkonto ein.
- Scannen Sie den QR-Code erneut.

Die Miele App führt Sie durch die Einrichtung.



Gasflaschenwaage GasBuddy kalibrieren

Damit der Füllstand der Gasflasche korrekt angezeigt wird, muss die Gasflaschenwaage kalibriert werden. Die Kalibrierung muss jedes Mal durchgeführt werden, wenn Sie eine neue Gasflasche einsetzen.

Die Miele App* führt Sie durch den Prozess der Kalibrierung. Vor der erstmaligen Kalibrierung müssen Sie die Größe Ihrer Gasflasche einstellen.

Inbetriebnehmen

Die Kalibrierung muss mit der korrekten Größe einer voll gefüllten Gasflasche durchgeführt werden. Wenn die Messung mit einer falschen Gasflaschengröße oder abweichendem Füllstand erfolgt, sind die angezeigten Werte ungenau. In solchen Fällen müssen Sie die Kalibrierung erneut durchführen.

- Installieren Sie eine volle Gasflasche und prüfen Sie die Installation auf Gasdichtheit.

- Drücken Sie auf die Taste .

Das Display des Grills zeigt "APP" an. Folgen Sie für weitere Schritte den Beschreibungen in der Miele App*.

Tipp: Wenn Sie die Kalibrierung ohne die Miele App* durchführen möchten, können Sie die Kalibrierung auch über die Bedieneinheit des Grills vornehmen. Voraussetzung hierfür ist die Verwendung einer 11-kg-Gasflasche.

- Installieren Sie eine volle 11-kg-Gasflasche und prüfen Sie die Installation auf Gasdichtheit.

- Drücken Sie auf die Taste  und halten Sie sie gedrückt, bis das Display "CAL" anzeigt.

- Drücken Sie auf den  Navigator, um die Kalibrierung zu bestätigen.

Das Gewicht der vollen Gasflasche wird gemessen. Nach Abschluss der Messung wird der Füllstand "100%" angezeigt.

- Falls Sie die Eingabe abbrechen möchten, drücken Sie auf die Taste .

Die Gasflaschenwaage ist kalibriert.

Tipp: Wenn Sie immer die gleiche Gasflaschengröße verwenden, ist es nicht erforderlich die Kalibrierung jedes Mal erneut über die Miele App* vorzunehmen. Stattdessen können Sie die Kalibrierung direkt über die Bedieneinheit des Grills durchführen. In diesem Fall gilt die zuletzt eingestellte Gasflaschengröße, mit der die Kalibrierung über die Miele App* durchgeführt wurde.

Grill erstmalig in Betrieb nehmen

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn der Grill das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Bei jeder folgenden Benutzung verringert sich der Geruch und verschwindet schließlich ganz.

Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

Rückstände abbrennen

Der Grill kann durch gleichzeitigen Betrieb von Keramikflächenbrenner und Hauptbrennern beschädigt werden.

Betreiben Sie niemals gleichzeitig alle Hauptbrenner und den Keramikflächenbrenner.

Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, empfiehlt es sich einen Abbrennvorgang durchzuführen. Auf diese Weise können produktionsbedingte Rückstände entfernt werden. Während des Abbrennvorgangs werden der Keramikflächenbrenner und im Anschluss die Hauptbrenner nacheinander auf maximaler Leistungs-

stufe betrieben. Wie Sie die Brenner zünden ist im Kapitel "Bedienen" beschrieben.

- Entnehmen Sie für den Abbrennvorgang des Keramikflächenbrenners die Grillroste und den Warmhalterost aus der Grillkammer.

Wenn Sie den Keramikflächenbrenner zum ersten Mal zünden, können Produktionsrückstände aus den Keramikporen austreten. Bei diesen Produktionsrückständen handelt es sich um winzige Partikel, die nicht immer mit bloßem Auge erkennbar sind. Die Partikel können am Brenner selber und unterhalb des Brenners in der Grillkammer auftreten.

- Entzünden Sie alle Hauptbrenner und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten (maximal 40 Minuten) auf höchster Stufe bei geschlossener Grillhaube laufen.
- Löschen Sie die Hauptbrenner.

- Entzünden Sie den Keramikflächenbrenner und lassen Sie ihn 30 Minuten (maximal 40 Minuten) auf höchster Stufe laufen.
- Löschen Sie den Keramikflächenbrenner.
- Warten Sie, bis der Keramikflächenbrenner abgekühlt ist.
- Wiederholen Sie diese Handlungsschritte. Spätestens beim dritten Zünden des Keramikflächenbrenners sollten keine Produktionsrückstände mehr auftreten.
- Reinigen Sie den Keramikflächenbrenner und die Grillkammer, wenn sie vollständig abgekühlt sind, indem Sie verbleibende Produktionsrückstände mit einem trockenen Tuch sorgfältig entfernen.

Bedienen

Zubehör richtig einsetzen

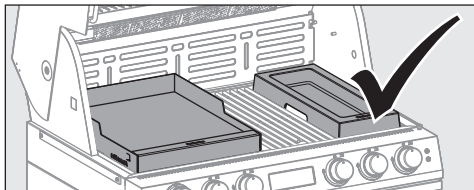


Gefahr!

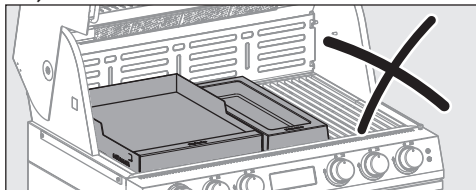
Für das MasterGrate Cooking System ist umfangreiches Zubehör zum Grillen und Kochen separat erhältlich. Dieses Zubehör kann in vielfältigen Kombinationen in der Grillkammer eingesetzt werden. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Kombinationen von Zubehör nicht möglich sind. Wenn Sie das Zubehör auf diese Weise einsetzen, kann der Grill und das Zubehör beschädigt werden. In seltenen Fällen kann eine Gefährdung durch erhöhte Schadstoffkonzentration auftreten.

Die folgenden Abbildungen zeigen exemplarisch Fälle von sachgemäßem und nicht-sachgemäßem Gebrauch von Zubehör. Entscheidend hierbei ist nicht, ob es sich um Zubehör aus Gusseisen oder Edelstahl handelt. Ausschlaggebende Faktoren sind die Größe des Zubehörs sowie die gesamte Abdeckung der Grillfläche. Setzen Sie Zubehör immer sachgemäß ein.

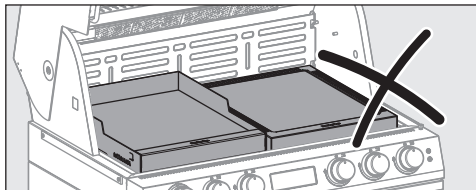
Verwendung ist **möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



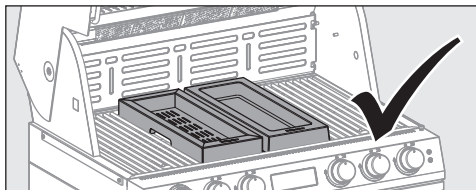
Verwendung ist **nicht möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



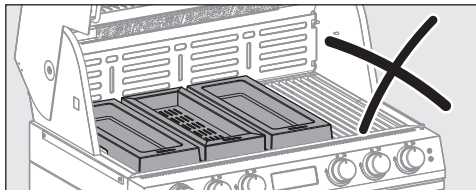
Verwendung ist **nicht möglich** – 2x Zubehör in Größe S:



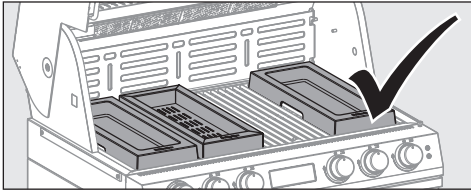
Verwendung ist **möglich** – 2x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



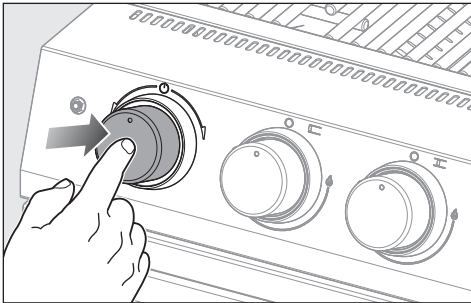
Verwendung ist **nicht möglich** – 3x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



Verwendung ist **möglich** – 3x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



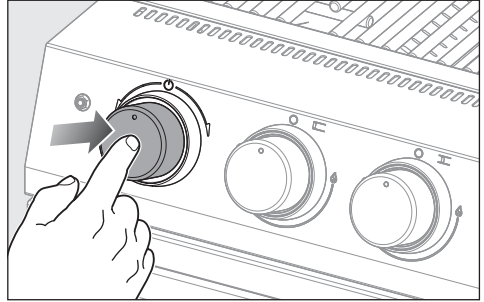
Grill ein- oder ausschalten



- Drücken Sie auf den  Navigator und halten Sie ihn gedrückt, um den Grill einzuschalten.

Ein Signal ertönt. Das Display zeigt die Garraumtemperatur an. Die Statusanzeigen der Bedienknebel leuchten weiß.

Der Grill ist jetzt elektrisch eingeschaltet. Die Brenner sind jedoch weiterhin ausgeschaltet. Wie man die Brenner zündet wird im Kapitel "Brenner zünden" beschrieben.



- Drücken Sie auf den  Navigator und halten Sie ihn gedrückt, um den Grill auszuschalten.

Wenn für 20 Minuten keine Interaktion mit dem Grill erfolgt, schaltet sich der Grill automatisch aus. Voraussetzung hierfür ist, dass kein Brenner, Timer oder Zieltemperatur aktiv ist.

Der Grill kann nicht ausgeschaltet werden, wenn mindestens ein Brenner noch aktiv ist. Schalten Sie immer erst alle Brenner aus, wenn Sie den Grill ausschalten möchten.

Bedienen

Brenner zünden



Gefahr!

Austretendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion führen. Führen Sie eine Dichtheitsprobe durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.



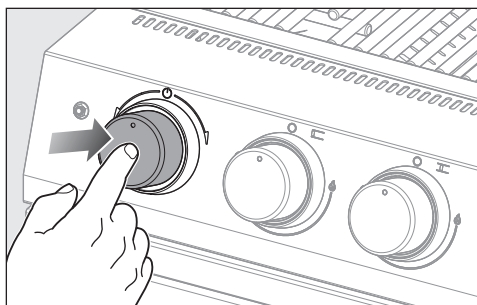
Gefahr!

Zünden der Brenner bei geschlossener Grillhaube kann zu einer Verpuffung oder Brandgefahr führen. Öffnen Sie die Grillhaube, bevor Sie die Brenner zünden.

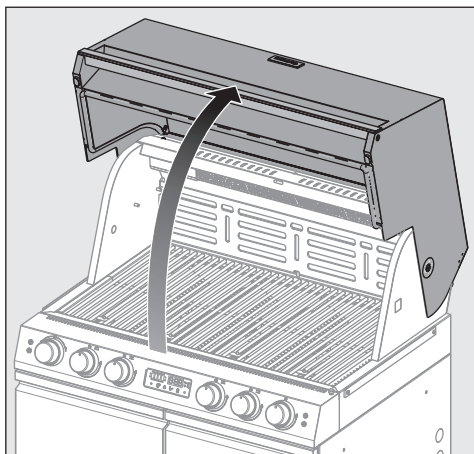
Der Grill kann durch gleichzeitigen Betrieb von Keramikflächenbrenner und Hauptbrennern beschädigt werden.

Betreiben Sie niemals gleichzeitig alle Hauptbrenner und den Keramikflächenbrenner.

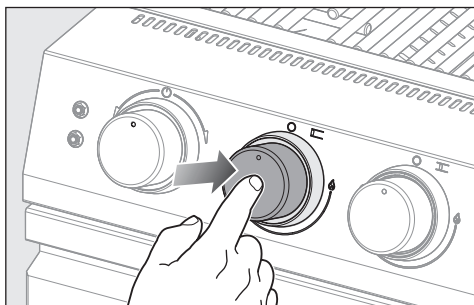
- Stellen Sie die Stromversorgung des Grills her.



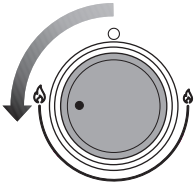
- Drücken Sie auf den  Navigator und halten Sie ihn gedrückt, um den Grill einzuschalten.



- Öffnen Sie die Grillhaube.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienknebel der Brenner auf der Stellung  befinden.
- Öffnen Sie die Gaszufuhr.



- Drücken Sie auf den Bedienknebel des Brenners und halten Sie ihn gedrückt.



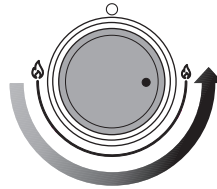
- Drehen Sie den Bedienknebel des Brenners gegen den Uhrzeigersinn von der Ausgangsstellung ○ auf die Stellung ♁ (stärkste Flamme). Die Zündelektrode „klickt“ und entzündet das Gas.

Bei Betätigung eines Knebels wird automatisch an allen Brennern ein Funke erzeugt. Dies ist normal und weist nicht auf einen Gerätedefekt hin.

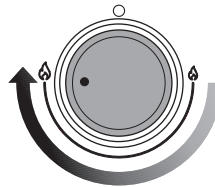
Sobald eine Flamme sichtbar ist und die Statusanzeige des Bedienknebels gelb leuchtet, können Sie den Bedienknebel loslassen.

Tipp: Das Display zeigt weiterhin die Temperatur der zuvor eingestellten Grillzone an. Wenn Sie die Temperatur der Grillzone des gezündeten Brenners anzeigen möchten, müssen Sie mit dem ☺ Navigator die zugehörige Grillzone auswählen.

Brenner einstellen



- Drehen Sie den Bedienknebel des Brenners gegen den Uhrzeigersinn, um die Brennerleistung zu verringern. Die geringste Einstellung ist bei der Stellung ♁ (schwächste Flamme) erreicht.



- Drehen Sie den Bedienknebel des Brenners im Uhrzeigersinn, um die Brennerleistung zu erhöhen. Die höchste Einstellung ist bei der Stellung ♁ (stärkste Flamme) erreicht.

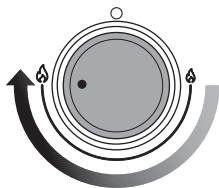
Zündsicherung

Ihr Grill ist mit einer thermoelektrischen Zündsicherung ausgestattet. Wenn die Gasflamme erlischt, z. B. eines Luftzugs, wird die Gaszufuhr gesperrt. Ein Ausströmen von Gas wird verhindert. Wenn Sie den Bedienknebel auf die Stellung ○ drehen, ist der Brenner wieder betriebsbereit.

Die thermoelektrische Zündsicherung funktioniert unabhängig von der Stromzufuhr, d. h. sie ist auch dann aktiv, wenn der Grill bei Stromausfall betrieben wird.

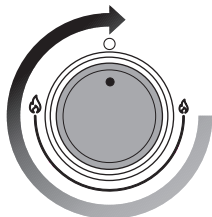
Bedienen

Brenner löschen



- Drehen Sie den Bedienknebel des Brenners im Uhrzeigersinn auf die Stellung (stärkste Flamme).
- Drücken Sie auf den Bedienknebel des Brenners und halten Sie ihn gedrückt.

Möglicherweise ist das Klicken der Zündelektroden zu hören. Dies ist normal und weist nicht auf einen Geräte-defekt hin.



- Drehen Sie den Bedienknebel des Brenners im Uhrzeigersinn auf die Stellung .

Die Statusanzeige des Bedienknebels erlischt und leuchtet kurz darauf weiß. Der Brenner ist nun gelöscht.

Füllstand der Gasflasche anzeigen

Sie können jederzeit den aktuellen Füllstand der Gasflasche anzeigen.

- Drücken Sie auf die Taste .

Der Füllstand der Gasflasche wird angezeigt.

- Drücken Sie erneut auf die Taste , um zur vorherigen Ansicht zurückzukehren.

Timer verwenden

Den Timer können Sie zum Überwachen von Vorgängen verwenden, z. B. Zeiten von Garvorgängen. Die minimale einstellbare Dauer des Timers beträgt 1 Minute. Die maximale einstellbare Dauer beträgt 24 Stunden.

Timer einstellen

Beispiel: Sie möchten ein Steak grillen und stellen einen Timer von 4 Minuten ein.

- Drücken Sie auf die Taste .
- Stellen Sie den Timer ein. Drehen Sie den Navigator im Uhrzeigersinn, um den Wert zu vergrößern. Drehen Sie den Navigator gegen den Uhrzeigersinn, um den Wert zu verkleinern.
- Falls Sie die Eingabe abbrechen möchten, drücken Sie auf die Taste .
- Drücken Sie auf den Navigator, um den Wert zu bestätigen.

Der Timer startet. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Timer quittieren

Wenn der Timer abgelaufen ist, muss er quittiert werden.

- Drücken Sie auf den  Navigator oder die Taste .

Der Timer ist quittiert.

Timer anzeigen

- Drücken Sie auf die Taste .

Der Timer wird angezeigt.

Timer ändern

Beispiel: Sie stellen während des Grillens fest, dass ein Steak noch etwas mehr Zeit benötigt, um gar zu werden, und möchten die eingestellte Zeit verlängern.

- Drücken Sie auf die Taste  und halten Sie sie kurz gedrückt, bis die Zeitanzeige des Timers blinkt.
- Stellen Sie den Timer ein. Drehen Sie den  Navigator im Uhrzeigersinn, um den Wert zu vergrößern. Drehen Sie den  Navigator gegen den Uhrzeigersinn, um den Wert zu verkleinern.
- Falls Sie die Eingabe abbrechen möchten, drücken Sie auf die Taste .
- Drücken Sie auf den  Navigator, um den Wert zu bestätigen.

Der neue Timer startet.

Timer löschen

- Drücken Sie auf die Taste  und halten Sie sie für ca. 3 Sekunden gedrückt.

Ein Signal ertönt. Der Timer ist gelöscht.

Speisethermometer verwenden



Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Sie können sich am Speisethermometer verbrennen.

Ziehen Sie Grillhandschuhe an, wenn Sie das Speisethermometer verwenden.

Speisethermometer messen die Kerntemperatur des Grillguts und übermitteln die Werte sowohl an das Display als auch an die Miele App*. Ihr Grill verfügt über Anschlüsse für bis zu 4 Speisethermometer.

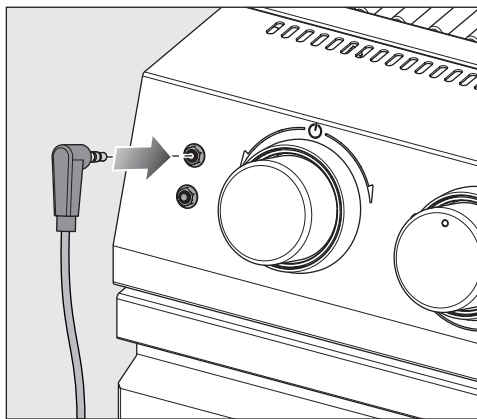
Speisethermometer verbinden

- Öffnen Sie die Grillhaube.
- Stechen Sie die Metallspitze des Speisethermometers bis zum Kern in das Gargut ein. Die Metallspitze sollte keine Knochen berühren und nicht an besonders fettreichen Stellen eingestochen werden.

Tipp: Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, können Sie bis zu 4 Speisethermometer gleichzeitig verwenden.

- Legen Sie das Gargut auf einen Grillrost in der Grillkammer.

Bedienen



- Stecken Sie den Stecker des Speisenthermometers in eine der 4 Anschlussbuchsen. Verwenden Sie für die Grillzonen 1 bis 2 die Anschlussbuchsen 1 oder 2 und für die Grillzonen 3 bis 4 die Anschlussbuchsen 3 oder 4. Achten Sie darauf, das Kabel nicht vor oder über direkter Hitze zu positionieren.

Ein Signal ertönt und die aktuelle Temperatur des Speisenthermometers wird angezeigt.

- Verbinden Sie bei Bedarf weitere Speisenthermometer.

Speisenthermometer auswählen

Wenn mehr als ein Speisenthermometer verbunden ist, müssen Sie ein Speisenthermometer auswählen, bevor Sie Einstellungen vornehmen können.

- Drehen Sie den Navigator in eine beliebige Richtung, um ein Speisenthermometer auszuwählen. Wenn Sie den Navigator im Uhrzeigersinn drehen, erscheinen zuerst die Grillzonen 1 bis 4 im Display. Darauf folgend werden die verbundenen Speisenthermometer im Display angezeigt. Je

mehr Speisenthermometer verbunden sind, umso mehr können ausgewählt werden.

Symbole der Speisenthermometer

- Speisenthermometer
• 1 ist ausgewählt
- Speisenthermometer
• 2 ist ausgewählt
- Speisenthermometer
• 3 ist ausgewählt
- Speisenthermometer
• 4 ist ausgewählt

Zieltemperatur einstellen

- Drücken Sie auf die Taste .
- Falls mehrere Speisenthermometer verbunden sind, drehen Sie den Navigator in eine beliebige Richtung, um ein Speisenthermometer auszuwählen.
- Drücken Sie auf den Navigator.
- Stellen Sie die Zieltemperatur ein. Drehen Sie den Navigator im Uhrzeigersinn, um den Wert zu vergrößern. Drehen Sie den Navigator gegen den Uhrzeigersinn, um den Wert zu verkleinern.
- Falls Sie die Eingabe abbrechen möchten, drücken Sie auf die Taste .
- Drücken Sie auf den Navigator.

Die Zieltemperatur ist eingestellt. Wenn die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal.

Zieltemperatur quittieren

Wenn die Zieltemperatur erreicht ist, muss sie quittiert werden.

- Drücken Sie auf den  Navigator oder die Taste .

Die Zieltemperatur ist quittiert.

Zieltemperatur anzeigen

- Drücken Sie auf die Taste .

Die Zieltemperatur wird angezeigt.

Zieltemperatur ändern

- Drücken Sie auf die Taste  und halten Sie sie gedrückt, bis die Temperaturanzeige blinkt.
- Stellen Sie die Zieltemperatur ein. Drehen Sie den  Navigator im Uhrzeigersinn, um den Wert zu vergrößern. Drehen Sie den  Navigator gegen den Uhrzeigersinn, um den Wert zu verkleinern.
- Falls Sie die Eingabe abbrechen möchten, drücken Sie auf die Taste .
- Drücken Sie auf den  Navigator, um den Wert zu bestätigen.

Die Zieltemperatur ist geändert.

Zieltemperatur löschen

- Drücken Sie auf die Taste  und halten Sie sie für ca. 3 Sekunden gedrückt.

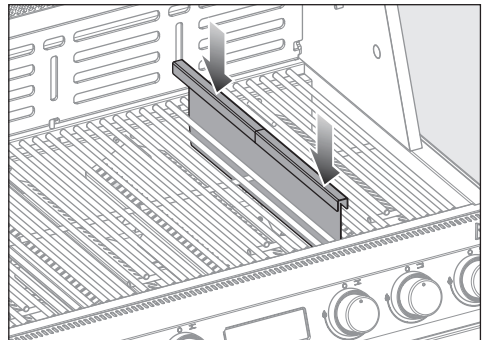
Ein Signal ertönt. Der Timer ist gelöscht.

Zonentrenner verwenden

Wenn Sie die Zonentrenner in Kombination mit Zubehör für das MasterGrate Cooking System in der Grillkammer einsetzen möchten, beachten Sie, dass nicht jedes Zubehör dafür geeignet ist.

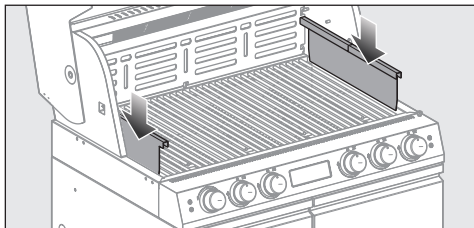
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Grills die Gebrauchsanweisung des Zubehörs und beachten Sie alle dort aufgeführten Warnhinweise.

Mit den Zonentrennern können Sie unterschiedliche Varianten von Grillzonen bilden, die von Strahlungshitze abgeschirmt sind.



- Setzen Sie einen Zonentrenner zwischen zwei Grillrosten ein. Schieben Sie die Grillroste zur Seite, falls nötig, um ausreichend Platz für den Zonentrenner zu schaffen.
- Bei Einsatz eines einzelnen Zonentrenners kann dieser zwischen den Grillzonen eingesetzt werden.
- Bei Einsatz von zwei Zonentrennern, können diese eingesetzt werden, um Grillzonen von beiden Seiten abzutrennen.

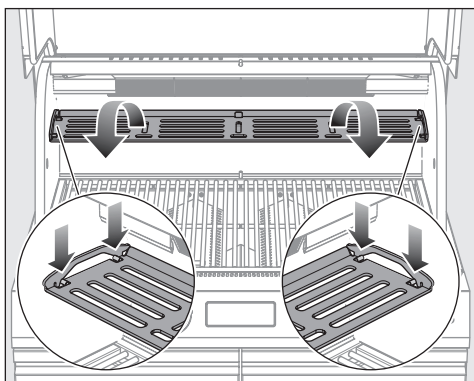
Bedienen



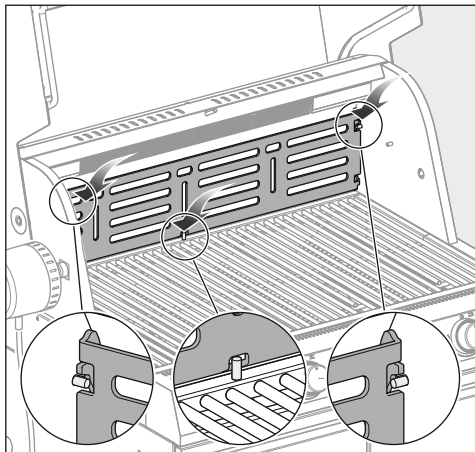
- Setzen Sie bei Nichtgebrauch der Zonentrenner die Zonentrenner am äußersten rechten und linken Ende der Grillkammer ein.

Warmhalterost verwenden

Der Warmhalterost kann in 2 Positionen in der Grillkammer angebracht werden. In horizontaler Lage eignet er sich zur Ablage von Grillgut. In vertikaler Lage kann er bei Nichtgebrauch gelagert werden. Des weiteren kann in dieser Lage original Miele Zubehör am Warmhalterost eingehängt werden.



- Wenn Sie den Warmhalterost horizontal einbauen wollen, legen Sie ihn auf den 4 Halterungsbolzen ab.



- Wenn Sie den Warmhalterost vertikal einbauen wollen, klappen Sie den Warmhalterost nach hinten und legen ihn hinter den 3 Halterungsbolzen an der Rückwand ab.

Tipp: Für ein sicheres und komfortables Herausnehmen und Einsetzen des Warmhalterosts empfehlen wir die Verwendung des optional erhältlichen Universalhebels MultiHero.

RemoteUpdate durchführen

Über das RemoteUpdate kann die Software Ihres Grills aktualisiert werden. Werkseitig ist das RemoteUpdate deaktiviert. Wenn Sie ein RemoteUpdate nicht installieren, können Sie Ihren Grill wie gewohnt nutzen. Miele empfiehlt jedoch, die RemoteUpdates zu installieren.

Wenn das Display nach Einschalten des Grills "UP" anzeigt, kann ein RemoteUpdate durchgeführt werden.

- Drücken Sie auf den  Navigator.



Das RemoteUpdate wird durchgeführt. Der Verlauf des RemoteUpdates wird über senkrechte Balken im Display dargestellt. Sobald 6 Balken angezeigt werden, ist das RemoteUpdate abgeschlossen. Der Grill wird daraufhin ausgeschaltet und automatisch wieder eingeschaltet.

- Falls Sie die Eingabe abbrechen möchten, drücken Sie auf den Navigator und halten Sie ihn gedrückt.

Grill auf Werkeinstellungen zurücksetzen

Stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet ist.

- Drücken Sie auf den Navigator und halten Sie ihn für ca. 6 Sekunden gedrückt, bis im Display die Meldung "RES" erscheint.
- Drücken Sie auf den Navigator.

Ein Signal ertönt. Der Grill wird daraufhin ausgeschaltet und automatisch wieder eingeschaltet. Der Grill ist auf die Werkeinstellungen zurückgesetzt.

- Falls Sie die Eingabe abbrechen möchten, drücken Sie auf den Navigator und halten Sie ihn gedrückt.

hen, Soßen und Gewürzen so, dass Sie während des Grillens in der Nähe des Grills bleiben können.

Tipp: Nutzen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Haken, um Zubehör auf praktische Weise griffbereit zu halten.

- Salzen Sie Fleisch ca. 12-24 Stunden vor dem Grillen, aber nicht unmittelbar davor, da es sonst trocken wird.
- Wir empfehlen, Grillgut gelegentlich zu marinieren. Dadurch schmeckt es besonders aromatisch.
- Bestreichen Sie nicht mariniertes Grillgut vor dem Grillen mit etwas Öl. Verwenden Sie nur Öl, das hochoverhitzbar ist.
- Wenn Sie süße oder dickflüssige Soßen verwenden, sollten Sie sie in den letzten 2-4 Minuten des Grillens auftragen, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Bringen Sie Fleisch vor dem Grillen auf Raumtemperatur. Trimmen Sie überschüssiges Fett, um Flammen zu minimieren, die durch abtropfendes Fett verursacht werden.
- Tupfen Sie feuchtes Grillgut mit Küchenkrepp trocken, um Spritzer beim Grillen zu vermeiden.
- Heizen Sie Ihren Grill bei geschlossener Grillhaube auf die gewünschte Temperatur vor.
- Benutzen Sie Speisethermometer für optimale Ergebnisse.

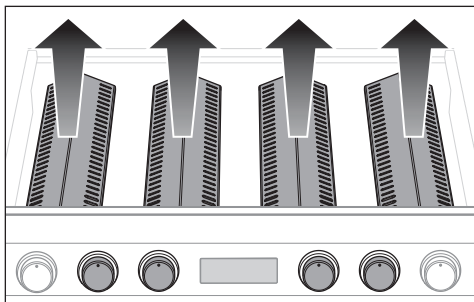
Gut zu wissen

Tipps zum Grillen

- Organisieren Sie den Bereich um den Grill mit nützlichen Gegenständen wie Gabeln, Grillzangen, Grillhandschu-

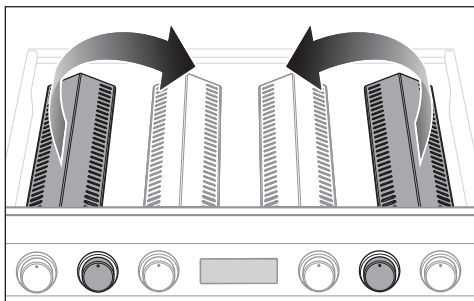
Bedienen

Direktes Grillen



Bei der direkten Grillmethode wird das Essen auf dem Grillrost direkt über der Flamme gegrillt. Das direkte Grillen ist die beliebteste Methode für Steaks, Koteletts, Fisch, Burger und Gemüse.

Indirektes Grillen



Beim indirekten Grillen werden die Speisen durch heiße Luft, die um sie herum zirkuliert, gegart. Diese Grillmethode ist ideal zum Grillen oder Räuchern von großen Fleischstücken wie Braten oder für Grillgut, das so fein ist, dass es über direkter Hitze austrocknen oder verbrennen würde.

Grilltemperaturen

Die in der Tabelle angegebenen Temperaturen sind Richtwerte und können variieren.

Gericht	Art	Zieltemperatur ¹		Temperatur ²
Rind	Steak	54–58 °C	Medium Rare	200–450 °C
		59–63 °C	Medium	
		64–68 °C	Medium Well	
		ab 69 °C	Well Done	
	Burgerpatty	47–54 °C	Medium Rare	200–450 °C
		56–60 °C	Medium	
		ab 66 °C	Well Done	
Schwein	Kotelett	57–66 °C		200–450 °C
	Rippchen	65–85 °C		110–130 °C
Geflügel	Hühnerbrust	70–75 °C ³		160–300 °C
	Hühnerschenkel	80–85 °C		180–300 °C
Fisch & Meeresfrüchte	Lachsfilet	43 °C	zart und glasig	120–160 °C
		50–55 °C	leicht glasiger Kern, blättrig	
		ab 60 °C	durchgegart	
	Riesengarnelen	58–63 °C		160–300 °C

¹ Bei Verwendung eines Speisethermometers

² Temperatur der Grillzone

³ Die sichere Kerntemperatur für Hähnchen, um Bakterien abzutöten, beträgt 75 °C.

Reinigen und pflegen



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach Beendigung des Grillvorgangs ist der Grill heiß.

Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Verschiedene Stoffe können die Oberfläche angreifen und zu Materialschaden führen.

Zu den potenziell schädlichen Substanzen zählen unter anderem: ungeeignete Reinigungsmittel, Öle und Fette, Alkohol und andere Getränkerrückstände, tierische Rückstände, Harze, Säuren und andere chemische Stoffe.

Entfernen Sie Verschmutzungen immer unverzüglich.

Nutzen Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete, milde Reinigungsmittel.

Mit einer regelmäßigen, sachgerechten Reinigung tragen Sie wesentlich zur Erhaltung der Funktionalität und zu einem guten optischen Erscheinungsbild bei.

Pulverbeschichtete Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Die Oberflächen sind kratzempfindlich.

Reinigen Sie pulverbeschichtete Oberflächen mit einem weichen Schwammtuch, lauwarmem Wasser und etwas Handspülmittel.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.

Die folgenden Oberflächen des Grills sind pulverbeschichtet:

- Grillhaube
- Unterschrank inklusive Türen und Schubladen

Der Keramikflächenbrenner kann durch manuelle Reinigung beschädigt werden.

Reinigen Sie den Keramikflächenbrenner nicht manuell.

Führen Sie zur Reinigung des Keramikflächenbrenners eine Pyrolysereinigung durch.

Durch falsche Reinigung kann das Displayglas zerstört werden.

Verwenden Sie zur Reinigung des Displays keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.

Wenn das Speisethermometer in Wasser gelegt oder im Geschirrspüler gereinigt wird, wird es beschädigt. Reinigen Sie das Speisethermometer nur mit einem feuchten Tuch.

Wenn Sie den Bedienknebel drücken, wird an der Zündelektrode ein Funke erzeugt. Drücken Sie den Bedienknebel nicht, wenn Sie den Bereich der Zündelektrode reinigen oder berühren.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine:

- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner

- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspüler-Reiniger
- scheuernden harten Bürsten
- scheuernde Schwämme
- scheuernde Reinigungstücher
- Schmutzradierer

Reinigen und pflegen

Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle

Empfohlenes Reinigungs- oder Wartungsintervall	Was muss ich reinigen / warten?
nach der Benutzung	Grillkammer reinigen
	Grillroste reinigen
	Auffangschalen reinigen
	Grill nach dem Abkühlen mit Abdeckhaube WeatherShield versehen
bei Bedarf	Hauptbrenner reinigen
	Keramikflächenbrenner mit Pyrolyse reinigen
	Brennerschutzbleche reinigen
	Hitzeschilde reinigen
	Grillkammer mit Pyrolyse reinigen
	Display und Helligkeitssensor reinigen
	Beleuchtung reinigen
	Lüftungsöffnungen von Verschmutzung befreien
	Speisethermometer reinigen
	Bedienknebel reinigen
bei Beschädigung oder Ablauf des Verfallsdatums	Gasanschlussschlauch ersetzen
bei Beschädigung oder spätestens 10 Jahre nach Produktionsdatum	Gasdruckregler ersetzen
	Gasanschlussschlauch ersetzen

Teile im Geschirrspüler reinigen

Die folgenden Teile sind **geeignet** für die Reinigung im Geschirrspüler:

- Grillroste
- Zonentrenner
- Brennerschutzbleche
- Hitzeschilder
- Auffangschalen

Teile von Hand reinigen

Einzelne Teile sind **nicht** geeignet für die Reinigung im Geschirrspüler.

Reinigen Sie diese Teile ausschließlich von Hand.

Die folgenden Teile sind **nicht** geeignet für die Reinigung im Geschirrspüler:

- Hauptbrenner
- Bedienknebel
- Rotisseriesopfen
- Warmhalterost

Normale Verschmutzungen entfernen

- Entfernen Sie normale Verschmutzungen sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwammtuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort und gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen

Durch Rückstände können auf Oberflächen bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen. Diese Flecken beeinträchtigen nicht die Gebrauchseigenschaften.

Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen. Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.

- Feuchten Sie festgebackene Rückstände mit Spülmittellauge an und lassen Sie die Rückstände einige Minuten einweichen.
- Entfernen Sie die Verschmutzungen mit warmem Wasser und einem weichen Schwammtuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort und gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Grillreiniger verwenden

- Tragen Sie bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen den Miele Grillreiniger auf die kalten Oberflächen auf.
- Lassen Sie den Grillreiniger entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.
- Entfernen Sie die Verschmutzungen mit warmem Wasser und einem weichen Schwammtuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort und gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Reinigen und pflegen

Pyrolysereinigung durchführen

Bei der Pyrolysereinigung wird die Grillkammer auf sehr hohe Temperaturen aufgeheizt. Vorhandene Verunreinigungen werden durch die hohen Temperaturen zersetzt und zerfallen zu Asche.

2 Pyrolysereinigungen können durchgeführt werden:

- Pyrolysereinigung des Keramikflächenbrenners
- Pyrolysereinigung der Grillkammer

Nach der Pyrolysereinigung können Sie Pyrolyserückstände (z. B. Asche), die sich je nach Verschmutzungsgrad der Grillkammer bilden können, einfach entfernen.

Der Grill kann durch gleichzeitigen Betrieb von Keramikflächenbrenner und Hauptbrennern beschädigt werden.

Führen Sie niemals gleichzeitig eine Pyrolysereinigung des Keramikflächenbrenners und der Grillkammer durch.

Grobe Verschmutzungen in der Grillkammer können zu starker Rauchentwicklung führen.

Durch festgebackene Rückstände können bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen. Bevor Sie die Pyrolysereinigung starten, entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus der Grillkammer.

Keramikflächenbrenner mit Pyrolyse reinigen

- Betreiben Sie den Keramikflächenbrenner auf höchster Stufe für mindestens 20 Minuten (maximal 30 Minuten).

Grillkammer mit Pyrolyse reinigen

- Betreiben Sie alle 4 Hauptbrenner auf höchster Stufe für mindestens 20 Minuten (maximal 30 Minuten).

 Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach der Pyrolysereinigung ist der Grill noch sehr heiß. Sie können sich an Grillkammer und Zubehör verbrennen.

Lassen Sie den Grill erst abkühlen, bevor Sie eventuelle Pyrolyserückstände entfernen.

- Reinigen Sie die Grillkammer und das Zubehör von eventuellen Pyrolyserückständen (z. B. Asche), die sich je nach Verschmutzungsgrad der Grillkammer bilden können.

Die meisten Rückstände können Sie mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Grillkammer reinigen

- Reinigen Sie die Grillkammer mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

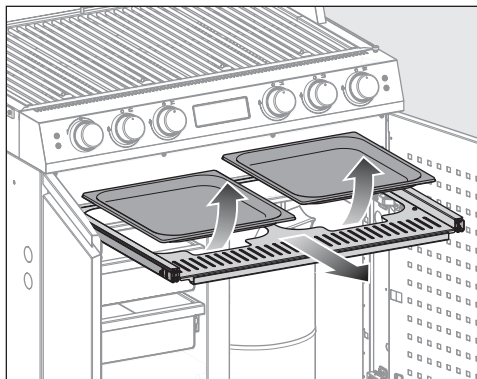
Grillroste reinigen

- Reinigen Sie die Grillroste mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

Tipp: Wir empfehlen die Miele Grillbürste für die Reinigung der Grillroste.

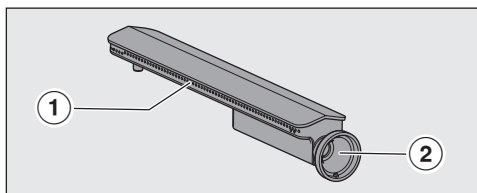
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Auffangschalen reinigen



- Öffnen Sie langsam und vorsichtig den Auffangschalenauszug. Achten Sie darauf, dass kein Fett über den Rand der Auffangschalen tritt.
- Entnehmen Sie die Auffangschalen jeweils einzeln.
- Entleeren Sie die Auffangschalen.
- Reinigen Sie die Auffangschalen mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Hauptbrenner reinigen



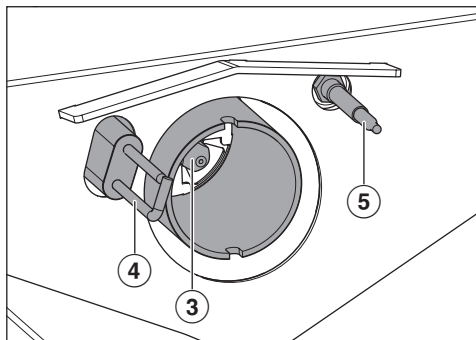
- Reinigen Sie den Hauptbrenner mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.
- Reinigen Sie reihum alle Flammantrittsöffnungen ① mit einer geeigneten Bürste.

⚠ Explosionsgefahr.

Durch verschlossene Flammantrittsöffnungen kann sich unverbranntes Gas sammeln und verpuffen. Dies kann zu Beschädigungen und Verletzungen führen.

Stellen Sie sicher, dass die Flammantrittsöffnungen immer frei von Verschmutzungen sind.

- Reinigen Sie den Bereich des Brennereingangs ② mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie sämtliche mögliche Blockaden, wie z. B. Spinnenweben.



- Reinigen Sie die Gasdüse ③, die Zündelektrode ④ und die Flammenüberwachung ⑤ mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie sämtliche mögliche Blockaden, wie z. B. Spinnenweben.

Die Zündelektrode darf nicht nass werden, sonst bleibt der Zündfunke aus.

- Trocknen Sie zum Schluss alles mit einem sauberen Tuch. Achten Sie darauf, dass auch die Flammenöffnungen vollständig trocken sind.
- Reinigen Sie die anderen Hauptbrenner in der gleichen Weise.

Reinigen und pflegen

Brennerschutzbleche reinigen

- Reinigen Sie die Brennerschutzbleche mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Hitzeschilde reinigen

- Reinigen Sie die Hitzeschilde mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Display und Helligkeitssensor reinigen

- Reinigen Sie das Display und den Helligkeitssensor nur mit einem feuchten Tuch oder einem handelsüblichen Glasreiniger.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Beleuchtung reinigen

- Reinigen Sie das Glas der Beleuchtung nur mit einem feuchten Tuch oder einem handelsüblichen Glasreiniger.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Speisethermometer reinigen

- Reinigen Sie das Speisethermometer nur mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Bedienknebel reinigen

- Reinigen Sie die Bedienknebel mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Gasanschlussschlauch ersetzen

- Ersetzen Sie den Gasanschlussschlauch wenn dies aufgrund nationaler Vorschriften und/oder ihrer Anwendbarkeit erforderlich ist, wenn poröse oder defekte Stellen vorhanden sind oder spätestens 10 Jahre nach Produktionsdatum.

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Meldungen im Display

Problem	Ursache und Behebung
F40, F41, F44, F45, F981, F982, F2085	Eine interne Störung liegt vor. ■ Schalten Sie den Grill über den  Navigator aus. Warten Sie ca. 2 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
F8202	Es liegt eine Störung am Temperaturfühler der Grillzone 1 vor. ■ Rufen Sie den Kundendienst.
F8203	Es liegt eine Störung am Temperaturfühler der Grillzone 2 vor. ■ Rufen Sie den Kundendienst.
F8204	Es liegt eine Störung am Temperaturfühler der Grillzone 3 vor. ■ Rufen Sie den Kundendienst.
F8205	Es liegt eine Störung am Temperaturfühler der Grillzone 4 vor. ■ Rufen Sie den Kundendienst.
F8206	Die Temperatur der Grillzone 1 ist außerhalb des regulären Messbereichs. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie den Brenner der Grillzone auf eine geringere Leistung ein.
F8207	Die Temperatur der Grillzone 2 ist außerhalb des regulären Messbereichs. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie den Brenner der Grillzone auf eine geringere Leistung ein.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
F8208	Die Temperatur der Grillzone 3 ist außerhalb des regulären Messbereichs. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie den Brenner der Grillzone auf eine geringere Leistung ein.
F8209	Die Temperatur der Grillzone 4 ist außerhalb des regulären Messbereichs. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie den Brenner der Grillzone auf eine geringere Leistung ein.
F8210	Am Speisethermometer 1 liegt ein Kurzschluss vor. ■ Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Anschlussbuchse. ■ Schalten Sie den Grill über den  Navigator aus. Warten Sie ca. 2 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
F8211	Am Speisethermometer 2 liegt ein Kurzschluss vor. ■ Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Anschlussbuchse. ■ Schalten Sie den Grill über den  Navigator aus. Warten Sie ca. 2 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
F8212	Am Speisethermometer 3 liegt ein Kurzschluss vor. ■ Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Anschlussbuchse. ■ Schalten Sie den Grill über den  Navigator aus. Warten Sie ca. 2 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
F8213	Am Speisethermometer 4 liegt ein Kurzschluss vor. ■ Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Anschlussbuchse. ■ Schalten Sie den Grill über den  Navigator aus. Warten Sie ca. 2 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

Probleme beheben

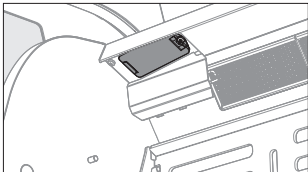
Problem	Ursache und Behebung
F8214	Die Temperatur von Speisethermometer 1 ist außerhalb des regulären Messbereichs. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie einen oder mehrere Brenner auf eine geringere Leistung ein.
F8215	Die Temperatur von Speisethermometer 2 ist außerhalb des regulären Messbereichs. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie einen oder mehrere Brenner auf eine geringere Leistung ein.
F8216	Die Temperatur von Speisethermometer 3 ist außerhalb des regulären Messbereichs. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie einen oder mehrere Brenner auf eine geringere Leistung ein.
F8217	Die Temperatur von Speisethermometer 4 ist außerhalb des regulären Messbereichs. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie einen oder mehrere Brenner auf eine geringere Leistung ein.
F8218	Es liegt eine Störung am Temperaturfühler der Grillzone 5 vor. ■ Rufen Sie den Kundendienst.
F8219	Die Temperatur der Grillzone 5 ist außerhalb des regulären Messbereichs. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie den Brenner der Grillzone auf eine geringere Leistung ein.
F8220	Die Gaszufuhr ist blockiert. ■ Überprüfen Sie die gasführenden Teile.
F8221	Es liegt eine Störung am Helligkeitssensor vor. ■ Rufen Sie den Kundendienst.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
F8227	Es liegt eine Störung an den Tasten vor. ■ Reinigen Sie den Bereich der Tasten, falls er verschmutzt ist.
F8228	Der Füllstand der Gasflasche ist nicht zulässig. ■ Ändern Sie den Füllstand der Gasflasche auf einen zulässigen Wert.
F8229	Zulässiges Maximalgewicht der Gaswaage ist überschritten. ■ Wechseln Sie die Gasflasche. ■ Prüfen Sie die Einstellung der Gasflaschengröße in der Miele App*.
HOT	Die Temperatur an einem oder mehreren Temperaturfühlern beträgt mehr als 600 °C. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie einen oder mehrere Brenner auf eine geringere Leistung ein. ■ Nutzen Sie niemals gleichzeitig Hauptbrenner zusammen mit dem Keramikflächenbrenner.
HOT Ein Signal ertönt.	Die Temperatur an einem oder mehreren Temperaturfühlern beträgt mehr als 375 °C über einen Zeitraum von mehr als 40 Minuten. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie einen oder mehrere Brenner auf eine geringere Leistung ein. ■ Lassen Sie den Grill während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
Ein Signal ertönt und die Taste  blinkt.	Der Füllstand der Gasflasche ist gering. ■ Erneuern Sie den Füllstand der Gasflasche oder wechseln Sie die Gasflasche.
Nach Drücken auf die Taste  zeigt das Display "--" an.	Es ist keine Gasflasche vorhanden. ■ Installieren Sie eine Gasflasche.
Nach Drücken auf die Taste  erscheint "APP" im Display.	Die Gasflaschenwaage ist nicht kalibriert. ■ Führen Sie eine Kalibrierung der Gasflaschenwaage in der Miele App* durch.

Problem	Ursache und Behebung
Nach Verbinden eines Speisenthermometers zeigt das Display "---°C" an.	Das Speisenthermometer ist defekt. ■ Ersetzen Sie das Speisenthermometer.

Unerwartetes Verhalten des Grills

Problem	Ursache und Behebung
Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein. 	Die Halogenlampe ist defekt. ⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Der Grill wird im Betrieb heiß. Sie können sich an Brennern, Garraum und Zubehör verbrennen. Lassen Sie die Brenner, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen. Die Lampenabdeckung kann durch Herunterfallen beschädigt werden. Halten Sie beim Ausbau die Lampenabdeckung fest, damit sie nicht herabfällt. Legen Sie zum Schutz z. B. ein Geschirrtuch auf den Grillrost. ■ Trennen Sie den Grill vom Elektronetz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus. ■ Lösen Sie die M4x10-Schraube an der Halterung der Lampenabdeckung mit einem Schraubendreher. ■ Nehmen Sie die Halterung der Lampenabdeckung ab. ■ Nehmen Sie die Lampenabdeckung ab. ■ Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit bloßen Fingern an. Beachten Sie die Angaben des Herstellers. Ziehen Sie die Halogenlampe heraus. ■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram HALO-STAR Oven, 64418, 12 V, 10 W, Sockel G4). ■ Setzen Sie die Halterung der Lampenabdeckung ein und schrauben Sie sie mit der Schraube fest. ■ Setzen Sie die Lampenabdeckung in die Halterung ein.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
Während des Betriebes tritt ungewöhnlich viel Dampf oder Dampf an anderen Stellen als gewohnt aus.	Die Grillhaube ist nicht richtig geschlossen. ■ Schließen Sie die Grillhaube.
	Die Grillhaubendichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse, oder die Grillhaubendichtung ist nicht korrekt eingesetzt. ■ Rufen Sie den Miele Kundendienst.
Der Grill hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Der Grill schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten des Grills innerhalb von 20 Minuten keine weitere Bedienung erfolgt. ■ Schalten Sie den Grill wieder ein.
Der Grill lässt sich nicht einschalten.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker am Netzteil und in der Steckdose eingesteckt ist.
	Der Grill hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten. ■ Trennen Sie für ca. 1 Minute den Grill vom Elektromnetz: – Schalten Sie den Schalter der betreffenden Sicherung aus. – Schalten Sie den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) aus. ■ Falls Sie nach dem Wiedereinschalten der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters den Grill noch immer nicht in Betrieb nehmen können, rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Bei Betrieb des neuen Grills kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Wenn der Grill das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen dadurch Gerüche und eventuell Dunst. Bei jeder folgenden Benutzung verringert sich der Geruch und verschwindet schließlich ganz. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.

Problem	Ursache und Behebung
Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtinbetriebnahme zündet der Brenner nicht.	Eventuell liegt ein Gasleck vor. ■ Schließen Sie sofort die Gaszufuhr. ■ Führen Sie eine Dichtheitsprobe durch, siehe Kapitel "Gasdichtheit prüfen".
	Eventuell befindet sich Luft in der Gasleitung. ■ Wiederholen Sie den Zündvorgang ggf. mehrfach. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Brenner zünden“.
	Die Gaszufuhr ist nicht geöffnet. ■ Öffnen Sie die Gaszufuhr.
	Der Gasvorrat ist aufgebraucht. ■ Ersetzen Sie die Gasflasche oder lassen Sie sie auffüllen.
	Es liegt eine Störung vor. ■ Rufen Sie den Kundendienst.
Der Brenner zündet nach mehreren Versuchen nicht.	Eventuell liegt ein Gasleck vor. ■ Schließen Sie sofort die Gaszufuhr. ■ Führen Sie eine Dichtheitsprobe durch, siehe Kapitel "Gasdichtheit prüfen".
	Der Brenner ist nicht richtig eingesetzt. ■ Setzen Sie den Brenner korrekt ein.
	Die Gaszufuhr ist nicht geöffnet. ■ Öffnen Sie die Gaszufuhr.
	Der Brenner ist nass und/oder verschmutzt. ■ Reinigen und trocknen Sie den Brenner.
	Die Flammenöffnungen sind verstopft und/oder nass. ■ Reinigen und trocknen Sie die Flammenöffnungen.
	Der Gasvorrat ist aufgebraucht. ■ Ersetzen Sie die Gasflasche oder lassen Sie sie auffüllen.
	Es liegt eine Störung vor. ■ Rufen Sie den Kundendienst.

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
Die elektrische Zündeinrichtung des Brenners funktioniert nicht.	Die Zündelektrode oder der Brenner sind verschmutzt. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen.
	Die Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst. ■ Rufen Sie eventuell eine Elektrofachkraft oder den Miele Kundendienst.
Die Gasflamme erlischt nach der Zündung.	Der Brenner ist nicht richtig eingesetzt. ■ Setzen Sie den Brenner korrekt ein.
	Es befinden sich Verschmutzungen an der Flammenüberwachung. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen.
	Der Gasvorrat ist aufgebraucht. ■ Ersetzen Sie die Gasflasche oder lassen Sie sie auffüllen.
Die Gasflamme verändert sich.	Der Brenner ist nicht richtig eingesetzt. ■ Setzen Sie den Brenner korrekt ein.
	Die Gasdüse oder Brenneröffnungen sind verschmutzt. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen.
Die Gasflamme erlischt während des Betriebs.	Der Brenner ist nicht richtig eingesetzt. ■ Setzen Sie den Brenner korrekt ein.
	Es befinden sich Verschmutzungen an der Flammenüberwachung. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen.
	Der Gasvorrat ist aufgebraucht. ■ Ersetzen Sie die Gasflasche oder lassen Sie sie auffüllen.

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen und zu Miele Ersatzteilen.

Kontakt bei Störungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie z. B. Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

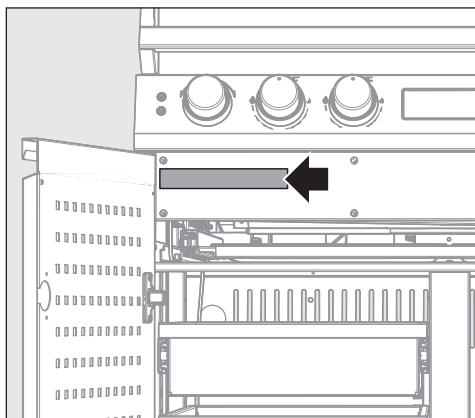
Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

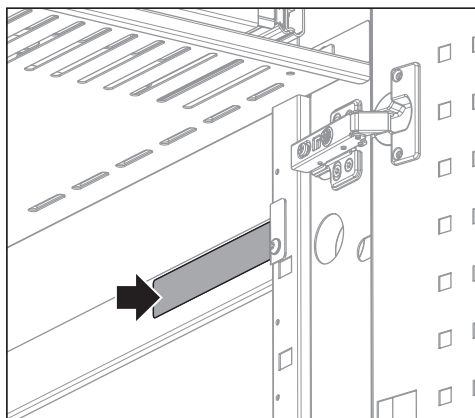
Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Seriennummer (SN). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Typenschild

Das Typenschild des Grills befindet sich bei geöffneter Tür auf der linken Seite des Frontrahmens.



Das Typenschild des Unterschranks befindet sich bei geöffneter Tür rechts auf der Montageschiene.



Dort finden Sie die Modellbezeichnung Ihres Grills und Unterschranks, die Fabrikationsnummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

Halten Sie diese Informationen bereit, wenn Sie Fragen oder Probleme haben, damit Miele Ihnen gezielt weiterhelfen kann.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Grill der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter einer der folgenden Internetadressen verfügbar:

- Produkte, Download, auf www.miele.de
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf <https://miele.de/gebrauchsanweisungen> durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Urheberrechte und Lizenzen für das Kommunikationsmodul

Für die Bedienung und Steuerung des Kommunikationsmoduls nutzt Miele eigene oder fremde Software, die nicht unter eine so genannte Open Source Lizenzbedingung fallen. Diese Software/Softwarekomponenten sind urheberrechtlich geschützt. Die urheberrechtlichen Befugnisse von Miele und Dritten sind zu respektieren.

Ferner sind in dem vorliegenden Kommunikationsmodul Softwarekomponenten enthalten, die unter Open Source Lizenzbedingungen weitergegeben werden. Sie können die enthaltenen Open Source Komponenten nebst den dazugehörigen Urheberrechtsvermerken, Kopien der jeweils gültigen Lizenzbedingungen sowie gegebenenfalls weitere Informationen lokal per IP über einen Webbrowser (*<http://<ip adresse>/Licenses>*) abrufen. Die dort ausgewiesenen Haftungs- und Gewährleistungsregelungen der Open Source Lizenzbedingungen gelten nur im Verhältnis zu den jeweiligen Rechteinhabern.

Technische Daten

Anschlussspannung	220V – 240 V
Frequenz	50 Hz
Länge Netzanschlussleitung	1,8 m
Elektrische Leistungsaufnahme, Grill	30 W
Frequenzband Bluetooth	2,40 GHz–2,4835 GHz
Maximale Sendeleistung	<10 mW
Frequenzband WLAN	2,40 GHz–2,4835 GHz
Maximale Sendeleistung	<100 mW
Stromverbrauch im Bereitschaftszustand	0,05 W
Nennwärmebelastung, gesamt	21,7 kW (Butan) 19,1 kW (Propan)
Nennwärmebelastung, Hauptbrenner	4 x 4,1 kW (Butan) 4 x 3,6 kW (Propan)
Nennwärmebelastung, Keramikflächenbrenner	1 x 5,3 kW (Butan) 1 x 4,7 kW (Propan)
Gasart	Butan (G30), Propan (G31), I3B/P
Anzahl Hauptbrenner	4
Anzahl Keramikflächenbrenner	1
Durchmesser Düsenöffnung, Hauptbrenner	1,04 mm
Durchmesser Düsenöffnung, Keramikflächenbrenner	1,18 mm
Gasdruckregler, Ausgangsdruck	50 mbar
Gasdruckregler entspricht der Richtlinie	EN 16129
Gasanschlussschlauch, Länge	1,0 m
Gasanschlussschlauch, Durchmesser	6,3 mm
Gasanschlussschlauch, max. Betriebsdruck	10 bar
Gasanschlussschlauch entspricht der Richtlinie	EN 16436
Druckreduzierventil, Eingangsdruck	28–50 mbar
Druckreduzierventil, Ausgangsdruck	27,4 mbar
Speisethermometer, Temperatur Messbereich	0 °C–260 °C

Technische Daten

Speisethermometer, Länge des Temperaturfühlers	100 mm
Speisethermometer, Länge des Kabels	730 mm
Speisethermometer, Anschluss	3,5 mm Klinkenstecker, 3-polig
Minimale Umgebungstemperatur	-20 °C
Maximale Umgebungstemperatur	+45 °C
Minimale Lagertemperatur	-40 °C
Maximale Lagertemperatur	+65,5 °C
Erteilte Prüfzeichen	siehe Typenschild
Gewicht, gesamt	118,0 kg
Schubladenbreite*	328 mm
Schubladentiefe*	480 mm
Schubladenhöhe	95 mm
Einlegebodenbreite*	355 mm
Einlegebodentiefe*	439 mm
Einlegebodenhöhe	21 mm
Grillfläche	760 x 450 mm

* nutzbare Innenfläche

Deutschland:

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: +49 5241 22 44 666*

* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen

Sie bitte unserer Homepage

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele im Internet: www.miele.de

E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800

(Festnetz zum Ortstarif;

Mobilfunkgebühren abweichend)

Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219

Miele im Internet: www.miele.at

E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon (Kundendienst)

+352 497 11 30

Mo-Do 8.30-17.00 Uhr

Fr 8.30-16.00 Uhr

Miele im Internet: www.miele.lu

E-Mail: infolux@miele.lu

OGY1232L

de-DE

M.-Nr. 12 896 220 / 00 / 002