

Gebrauchs- und Montageanweisung Oberhitze grill Sear Pro



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

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	3	Rostauszug herausziehen	29
Nachhaltigkeit und Umweltschutz	10	Grillrost entnehmen	29
Kennenlernen	12	Rostauszug entnehmen	30
Ihr Oberhitze Grill Sear Pro	12	Hitze- und Tropfschutz herausziehen	30
Regler	13	Gourmet Back- und Pizzastein einsetzen	30
Keramikflächenbrenner	13	Gut zu wissen	31
Grillrost	13	Tipps zum Grillieren	31
Auffangschale	14	Grilltemperaturen	32
Gasflaschenwaage GasBuddy	14	Reinigen und pflegen	33
Lieferumfang	14	Teile im Geschirrspüler reinigen	33
Nachkaufbares Zubehör	14	Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle	34
Installieren	16	Ungeeignete Reinigungsmittel	35
Rahmenbedingungen	16	Normale Verschmutzungen entfernen	35
Aufstellort	16	Hartnäckige Verschmutzungen entfernen	35
Modulmasse	17	Pyrolysereinigung durchführen	35
Outdoor-Küchenmodule kombinieren	18	Keramikflächenbrenner mit Pyrolyse reinigen	36
Aufbaubeispiel	19	Kamin reinigen	36
Hinweise für die Installation der Outdoor-Küche	20	Grillkammer reinigen	36
Grill auspacken	20	Grillrost reinigen	37
Grill transportieren	21	Auffangschale reinigen	37
Transportsicherung entfernen	21	Regler reinigen	37
Grill aufbauen	21	Hitze- und Tropfschutz reinigen	37
Batterie einsetzen	22	Gasanschlussschlauch ersetzen	37
Gasanschluss	22	Batterie tauschen	38
Gasflasche anschliessen	23	Probleme beheben	39
Grill von Doppelverteiler abstecken	24	Unerwartetes Verhalten des Grills ..	39
Inbetriebnehmen	25	Kundendienst	41
Grill erstmalig reinigen	25	Kontakt bei Störungen	41
Grill erstmalig in Betrieb nehmen ...	25	Typenschild	41
Rückstände abbrennen	25	Garantie	41
Brenner zünden	25	Konformitätserklärung	41
Brenner manuell zünden	26	Technische Daten	42
Brenner einstellen	26		
Brenner löschen	27		
Gasdichtheit prüfen	27		
Bedienen	29		
Höhe des Grillrosts einstellen	29		

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 die Installation, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

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

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf und geben Sie sie an eine eventuelle Nachbesitzerin oder 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 Grillieren von Lebensmitteln. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Brandgefahr! Verwenden Sie den Grill niemals zum Aufbewahren und Trocknen von entflammaren 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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Der Grill darf ausschliesslich unter 2'000 m Höhenlage verwendet werden.

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. Aussenverkleidung, Griffmulden, 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 die Benutzerin oder den Benutzer entstehen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Grill können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Grill in Betrieb.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Grill nicht von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst repariert wird.
- ▶ Wir empfehlen, defekte Bauteile durch Originalersatzteile zu ersetzen. Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- ▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss die Gaszufuhr unterbrochen sein.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Brandgefahr! Verbrennungsgefahr! Decken Sie die Lüftungsöffnungen im Betrieb und beim Abkühlen nicht ab. Halten Sie diese frei von Schmutz.
Legen Sie keine Gegenstände auf dem Grill ab.
- ▶ 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.
- ▶ Der Gasanschlussschlauch darf nicht mit beweglichen Teilen der Küchenelemente (z. B. einer Schublade) in Berührung kommen und keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein.
- ▶ 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 den Gasanschlussschlauch fern von heissen Oberflächen.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Betreiben Sie den Grill niemals mit beschädigter Keramik. Lassen Sie einen beschädigten Brenner von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst tauschen.
- ▶ Achten Sie darauf, Zubehör wie beispielsweise Speisethermometer nicht dauerhaft in der Grillkammer zu belassen. Testen Sie etwa die Temperatur des Grillguts nur sporadisch.

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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ 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 Neigung von maximal 2° platziert werden. Wenn der Oberhitze grill auf einem Miele Outdoor-Küchenmodul platziert wird, kann die Unebenheit durch Verstellen der Standfüsse ausgeglichen 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 Bedienelemente. Hierdurch können diese beschädigt werden.

Fassen Sie den Grill an den dafür vorgesehenen Griffmulden an, wenn Sie den Grill verschieben wollen.

▶ Verschraubungen, die mit Siegelack gesichert sind, dürfen nicht gelöst werden.

▶ Oberflächen wie Vinylfassaden, Glasscheiben, Kunststoffteile oder nicht hitzebeständige Dämmmaterialien können durch Hitze beschädigt werden. Stellen Sie sicher, dass der Grill nicht in der Nähe solcher Materialien betrieben wird.

Sachgemässer Gebrauch

 **Vergiftungsgefahr! Explosionsgefahr!**

Wenn Sie Gas riechen:

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

 **Vergiftungsgefahr!**

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Verbrennungsgefahr!

Der Grill wird im Betrieb sehr heiss.

Sie können sich an Oberflächen wie Aussenverkleidung, Grillkammer, Brenner, Grillrost, Grillgut, Auffangschale und Zubehör verbrennen.

Wir empfehlen Ihnen, hitzebeständige Grillhandschuhe anzuziehen, wenn Sie Einstellungen am Grill vornehmen und wenn Sie Gargut in die heisse Grillkammer geben oder herausnehmen. Beachten Sie, dass die Bedienung des Grills mit Grillhandschuhen nur eingeschränkt möglich sein könnte. Verwenden Sie zum Herausnehmen des Grillrosts, der Auffangschale oder des Hitzeschutzes den dafür vorgesehenen Universalhebel.

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.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Der Kamin wird im Betrieb heiss und bleibt auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten heiss. Achten Sie während des Betriebs und nach dem Ausschalten des Grills darauf, dass Sie keine heissen Teile und Oberflächen berühren.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Grillkammer vor dem Reinigen von Hand erst abkühlen.
- ▶ 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 dafür geeignete Speisethermometer.
- ▶ 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.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Grill und vorhandene Fette und Flüssigkeiten in der Auffangschale abgekühlt sind, bevor Sie sie bewegen. Leeren Sie die Auffangschale regelmässig aus, spätestens nach jedem Grillieren.
- ▶ 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 Restfeuchte mehr vorhanden ist, bevor Sie die Grillhaube 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.
- ▶ Um Verletzungen durch Quetschen zu vermeiden, entnehmen Sie den Grillrost immer mit dem beiliegenden Universalhebel und ziehen Sie Rostauszug und Hitzeschutz vorsichtig mit diesem heraus.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung des Grills keinen Hochdruckreiniger und keinen Wasserstrahl.
- ▶ Gefahr eines Blitzschlags. Benutzen Sie die Outdoor-Küche nicht während eines Gewitters.
- ▶ Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser (Regen, Rasensprenger, Gartenschlauch usw.) mit dem Keramikflächenbrenner. Wenn ein Keramikflächenbrenner vor dem Gebrauch nass wird, entsteht beim Betrieb Dampf und der erzeugte Druck kann zu Sprüngen in der Keramik führen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn Grillgut den Keramikflächenbrenner berührt, kann sich der Geschmack verändern. Entsorgen Sie das Lebensmittel.
- ▶ Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Dampfreiniger.

Zubehör und Ersatzteile

- ▶ Wir empfehlen, Miele Originalzubehör zu verwenden. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, können Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren gehen.
- ▶ Miele Originalersatzteile werden für mindestens 10 Jahre und bis zu 15 Jahre nach Serienauslauf Ihres Grills vorgehalten.

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

Nachhaltigkeit und Umweltschutz

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 Altgeräts

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



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, 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.

Rückgabe von Altbatterien und Altakkumulatoren

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach Batterien und Akkumulatoren, die auch nach dem Gebrauch nicht in den Kehrriecht dürfen. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren zu entnehmen und zu einer geeigneten Sammelstelle (z. B. Handelsgeschäft) zu bringen, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Isolieren Sie metallene Kontakte durch Abkleben mit Klebeband, um Kurzschlüsse zu vermeiden. Batterien und Akkumulatoren enthalten möglicherweise Stoffe, die der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden können.

Die Kennzeichnung der Batterie bzw. des Akkumulators gibt weitere Hinweise. Lithiumhaltige sind oder mit "Li-ion" gekennzeichnet. Die durchgestrichene Mülltonne bedeutet, dass Sie die Batterien und Akkumulatoren auf keinen Fall in den Kehrriecht werfen dürfen. Wir sind angehalten, auch auf Folgendes hinzuweisen: Ist die durchgestrichene Mülltonne mit einem oder mehreren der aufgeführten chemischen Zeichen gekennzeichnet, enthalten diese Blei (Pb), Cadmium (Cd) und/oder Quecksilber (Hg).

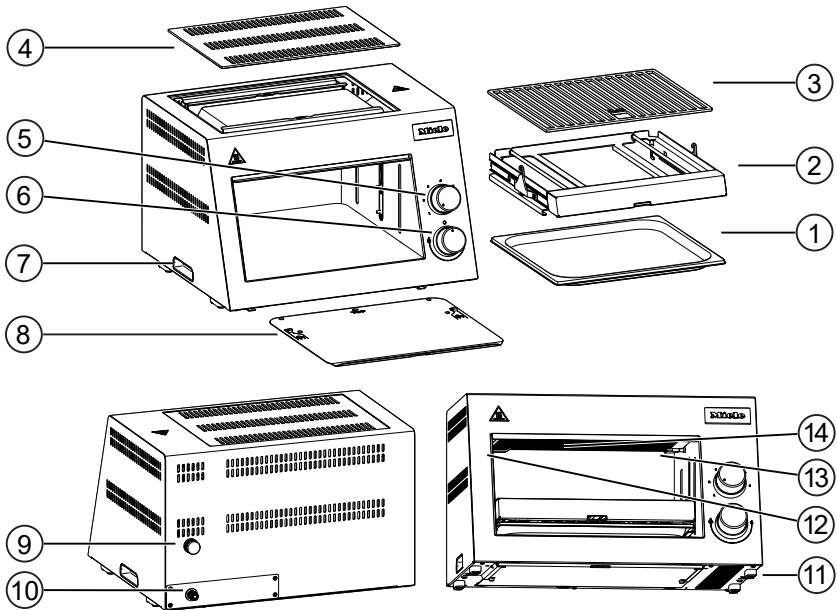


Altbatterien und Altakkumulatoren enthalten wichtige Rohstoffe und können wiederverwertet werden. Die getrennte

Sammlung von Altbatterien und Altakkumulatoren erleichtert die Behandlung und das Recycling.

Kennenlernen

Ihr Oberhitze Grill Sear Pro

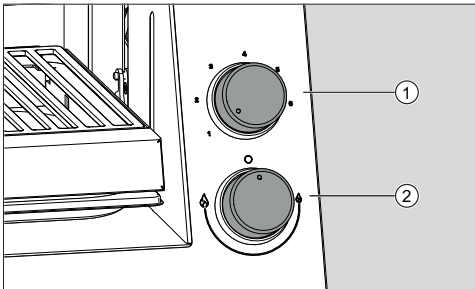


- ① Auffangschale
- ② Höhenverstellbarer Rostauszug
- ③ Grillrost
- ④ Kaminabdeckung
- ⑤ Regler Höhenverstellung
- ⑥ Regler Brenner
- ⑦ Griff
- ⑧ Hitze- und Tropfschutz
- ⑨ Zündtrafo mit Batteriemodul
- ⑩ Gasanschluss
- ⑪ Stellfüsse
- ⑫ Zündelektrode
- ⑬ Thermoelement
- ⑭ Keramikflächenbrenner

Regler

Der Grill ist mit unterschiedlichen Reglern ausgestattet:

Der Regler des Brenners verfügt über einen Anschlag. Die Regler dürfen nicht über den Anschlag hinaus gedreht werden.



① Regler Höhenverstellung

Dieser Regler dient dazu, die Höhe des Grillrosts einzustellen. Die Positionen 1 bis 6 dienen unter anderem als Orientierung bei Rezepten.

② Regler Brenner

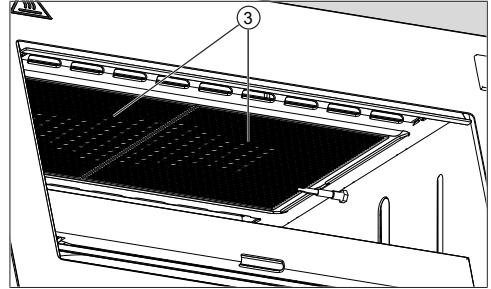
Dieser Regler dient dazu, den Brenner zu zünden, zu regeln und zu löschen.

○	Brenner aus, Gaszufuhr gesperrt
🔥	Stärkste Flamme
🔥	Schwächste Flamme

Keramikflächenbrenner

An der Oberseite der Grillkammer befindet sich ein Brenner mit 2 Keramikelementen ③. Dieser leistungsstarke Brenner kann in weniger als 3 Minuten Temperaturen von bis zu 850 °C erzeugen. Der Brenner hat eine maximale Leistung von 6,3 kW (Butan) und 5,5 kW (Propan).

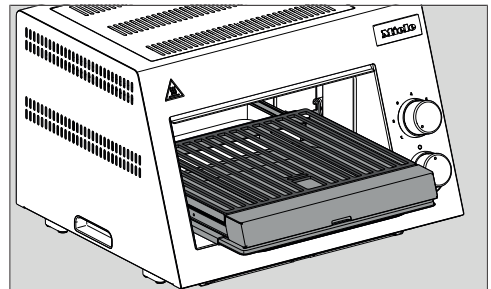
Der Keramikflächenbrenner ermöglicht eine gleichmäßige Hitzeverteilung und ein effizientes, schnelles Hochtemperaturgrillieren. Dadurch werden beispielsweise Steaks aussen knusprig und bleiben innen zart und saftig.



Grillrost

Der Rostauszug beinhaltet einen herausnehmbaren Edelstahl-Grillrost. Dieser kann mit dem mitgelieferten Universalhebel MultiHero entnommen werden. Nutzen Sie den Universalhebel ebenso zum Herausziehen und Einschieben des Auszugs.

Direkt unter dem Grillrost befindet sich die Auffangschale für überschüssige Flüssigkeiten und Fett.



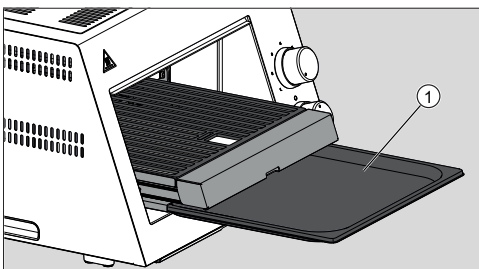
Kennenlernen

Auffangschale

Der Grill verfügt über eine Auffangschale aus Edelstahl.

Diese befindet sich direkt in der Grillkammer unter dem Grillrost. Sie ist Bestandteil des Grillrostauszugs. Die Auffangschale ist so konzipiert, dass sie überschüssige Flüssigkeiten und Fett beim Grillieren auffängt, auch wenn der Grillrostauszug herausgezogen wird.

Entleeren Sie die Auffangschale regelmäßig. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeiten in der Auffangschale heiss sein können. Es wird empfohlen, Grillhandschuhe zu verwenden.



① Ausziehbare Auffangschale

Gasflaschenwaage GasBuddy

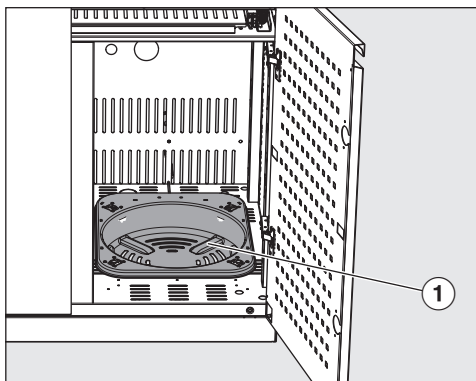
Die optional erhältliche Gasflaschenwaage ermöglicht es Ihnen, den Füllstand der angeschlossenen Gasflasche jederzeit im Blick zu behalten. Das System GasBuddy wiegt die Gasflasche präzise und überträgt die ermittelten Daten an die Miele App* auf Ihrem mobilen Endgerät. So wissen Sie stets, wann ein Wechsel der Gasflasche bevorsteht – und vermeiden ungeplante Unterbrechungen beim Grillieren.

Optional erhältliche Miele Outdoor Cooking Module können mit dem System GasBuddy ausgestattet werden. Beim Fire Pro ist dieses bereits inte-

griert. Der Füllstand der Gasflasche kann auf dem Display des Fire Pro abgelesen werden.

Automatische Warnfunktion:

Sobald der Füllstand der Gasflasche einen definierten Schwellenwert unterschreitet, ertönt ein akustisches Signal und die Füllstandsanzeige im Display beginnt zu blinken. In den Werk-einstellungen ist der Schwellenwert auf 20 % eingestellt.



① Gasflaschenwaage GasBuddy

Lieferumfang

- 1 Gebrauchs- und Montageanweisung
- 1 Universalhebel
- 1 Grillrost aus Edelstahl
- 1 Auffangschale
- 1 Gasdruckregler und Gasanschluss-schlauch
- 1 AA-Batterie

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.

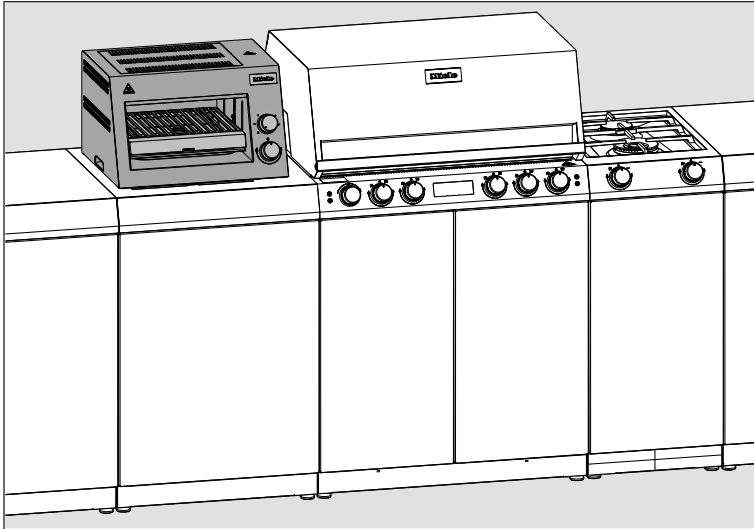
Den Miele Webshop erreichen Sie über den folgenden QR-Code:



- Universalhebel MultiHero (für Grillrost und Rostauszug)
- Grillzange
- Grillbürste
- Grillgabel
- Grillhandschuhe
- Auffangschale (für Flüssigkeiten und Fett)
- Pizza-Set (bestehend aus Pizza-Stein und Pizza-Schaufel)
- Abdeckhaube (schwarz)
- Verbindungsschlauch für Gasflaschen in verschiedenen Längen
- Doppelverteiler für Gasanschlüsse
- OutdoorCleanSteel und Outdoor-CareSteel für die Reinigung von Edelstahloberflächen
- Micro-Cloth Kit bestehend aus jeweils einem Universal-, Glas- und Hochglanztuch

Installieren

Rahmenbedingungen



Der Oberhitze grill kann in Kombination mit anderen Miele Outdoor Cooking Produkten verwendet werden. Wenn Sie den Oberhitze grill mit den Fire-Produkten (Gasgrills) verwenden, wird empfohlen, ausreichend Abstand zwischen den Geräten einzuhalten (mind. 50 mm). Die Gasflasche des Oberhitze grills kann entweder in einem entsprechenden Unterschrank platziert oder per Verteiler an eine bereits vorhandene Gasflasche angeschlossen werden.

Aufstellort

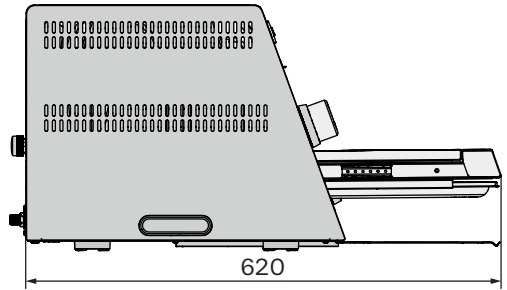
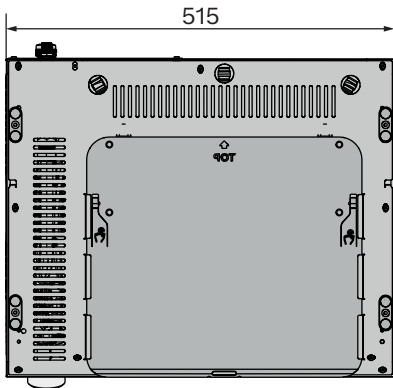
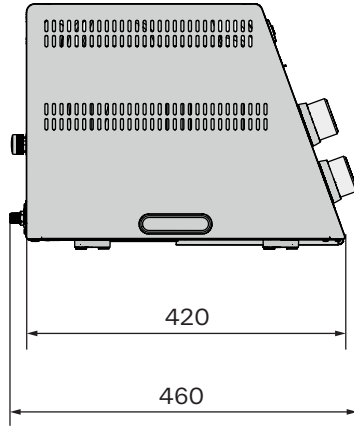
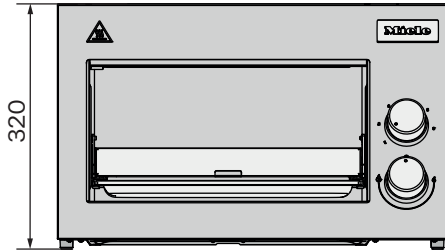
Dieser Grill darf ausschliesslich in einer oberirdischen Freiluftsituation mit natürlicher Belüftung betrieben werden.

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.

Modulmasse



Alle Angaben in mm.

Installieren

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 Nebeneinanderstellen 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, welche Modulkombinationen möglich sind:

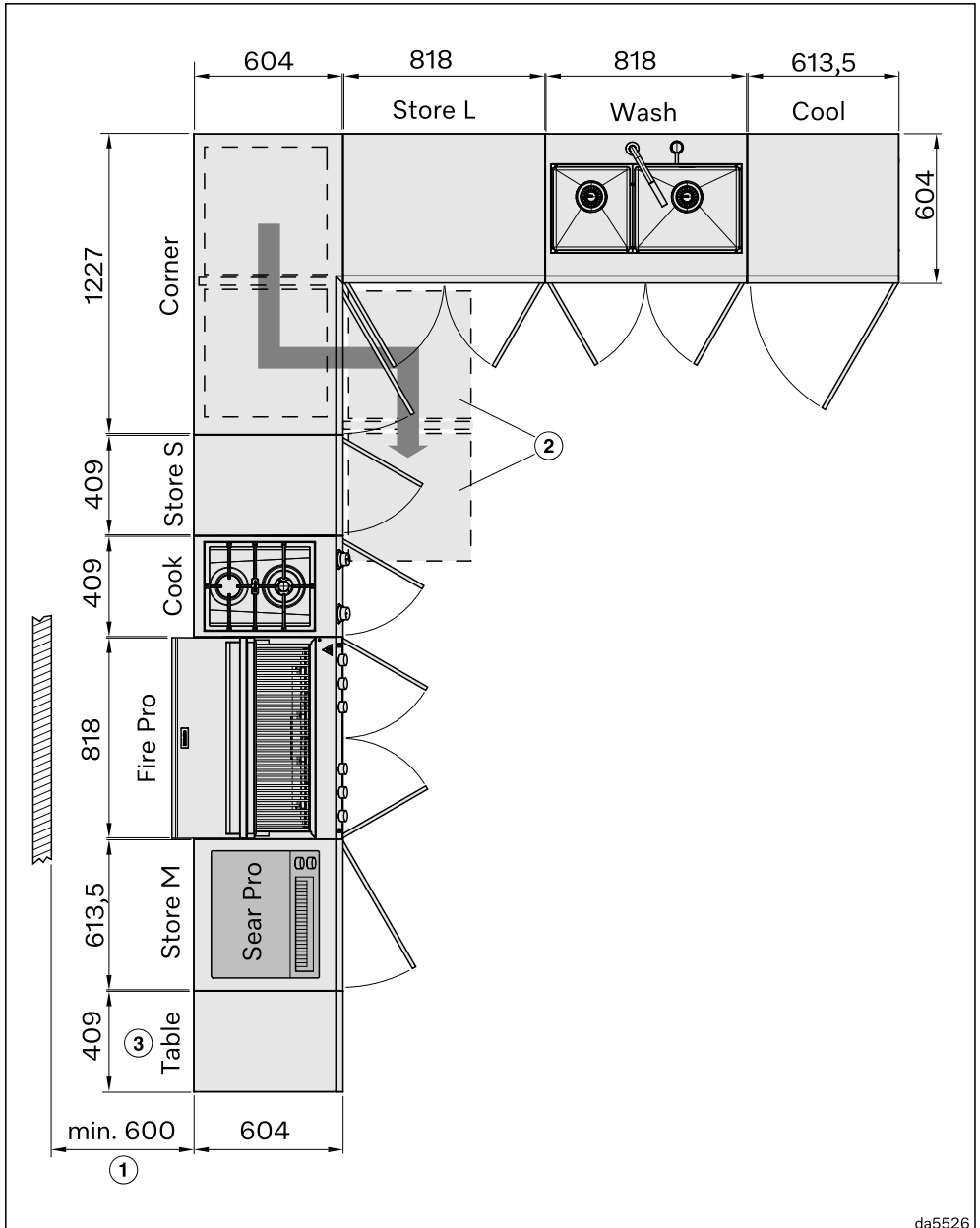
		Aufstellung auf der rechten Seite								
		Fire ¹	Cook	Cool	Wash	Store S	Store M	Store L	Corner	Table
Aufstellung auf der linken Seite	Fire ¹	×	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cook	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cool	×	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Wash	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store S	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Store L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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/Fire Pro/Fire Pro IQ muss im Betrieb einen Abstand zu allen Seiten von 600 mm zu brennbaren Materialien haben; der Oberhitze grill Sear Pro 500 mm.
- ② Position der ausgezogenen Auszüge des Moduls Corner

Die Module Store S und M, Cook und Cool sind wahlweise mit Türanschlag rechts oder links erhältlich.

Detaillierte Masse finden Sie in den Massskizzen der Module.

- ③ Um die Standsicherheit zu gewährleisten, darf das Modul Table an den Modulen Store S und 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-

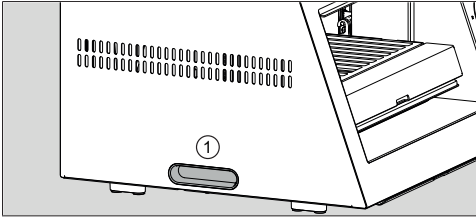
schlüsse verfügen. Prüfen Sie dabei, ob die Anschlüsse wie geplant installiert werden können.

- **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 3,5 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 Regler.
- **Module schrittweise verbinden:** Beginnen Sie an einem Ende der Outdoor-Küche und verbinden Sie die Module der Reihe nach mit dem jeweils direkt benachbarten Element.

Grill auspacken

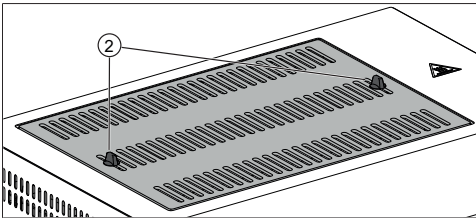
- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie angebrachte Schutzfolien und Aufkleber.

Grill transportieren



- Fassen Sie den Grill an den seitlichen Griffmulden (1) an, um ihn zu transportieren.

Transportsicherung entfernen



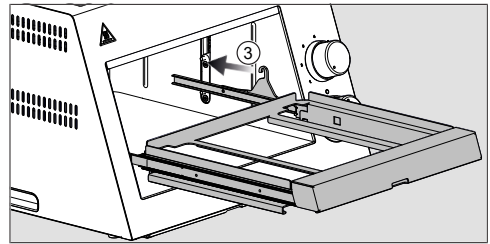
Die Kaminabdeckung ist für den Transport mit 2 Sicherungen (2) fixiert. Diese müssen vor der Inbetriebnahme entfernt werden.

- Lösen Sie beide Transportsicherungen.

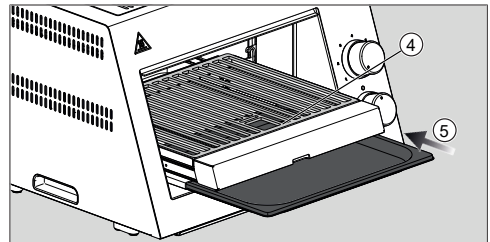
Grill aufbauen

Rostauszug, Grillrost, Auffangschale und Hitzeschild sind separat verpackt. Setzen Sie diese wie folgt in den Grill ein.

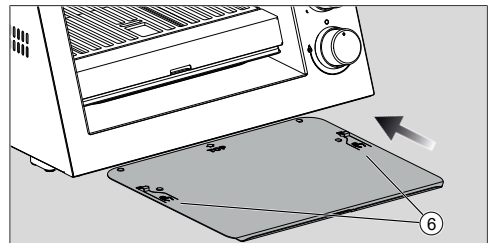
- Nehmen Sie den Rostauszug zur Hand.
- Ziehen Sie die Schienen bis zum Anschlag nach hinten heraus.
- Führen Sie den Rostauszug gerade in die Grillkammer ein.



- Achten Sie darauf, dass die Haken auf beiden Seiten in die dafür vorgesehenen Halterungen einrasten (3).



- Setzen Sie den Grillrost oben in den Rostauszug ein (4).
- Schieben Sie die Auffangschale in die Schienen des Rostauszugs (5).

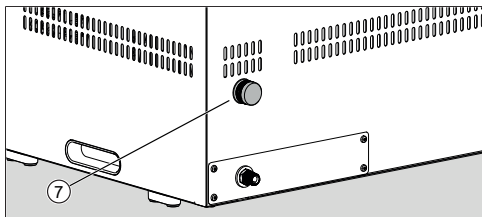


- Nehmen Sie den Hitze- und Tropfschutz zur Hand.
- Schieben Sie den Hitze- und Tropfschutz in die Schienen unter dem Grill.

Der Schriftzug "TOP" ist lesbar. Die Öffnungslaschen (6) rasten ein.

Installieren

Batterie einsetzen



- Öffnen Sie den Verschluss des Batteriefachs (7), indem Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Setzen Sie die beigelegte AA-Batterie ein. Auf der Kappe des Batteriefachs ist ein "+"-Symbol zu erkennen.
- Schliessen Sie das Batteriefach.

Gasanschluss

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.

Dichtigkeitsprüfungen 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 den Gasanschlussschlauch ersetzen möchten, empfehlen wir, Miele Originalersatzteile zu verwenden.

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

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

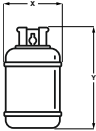
Die Gasflaschen müssen mit einer Flaschenanschlussvorrichtung versehen sein, die mit dem Gasanschluss des Grills kompatibel ist.

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**.

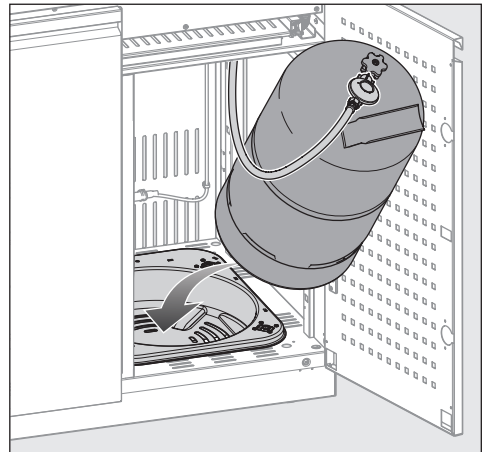
Die Gasflasche muss in die Flaschenhalterung passen und flach auf dem Boden ruhen. Im Folgenden sind mehrere mögliche Gasflaschenmodelle abgebildet, die für den Einbau im Unterschrank zugelassen sind, einschliesslich der Masse.



Gasart	Beladungsmenge	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

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

Die Gasflasche kann beispielsweise im Unterschrank des Fire Pro eingebaut werden. Verwenden Sie einen Verteiler für den Gasanschluss. Alternativ kann ein optional erhältlicher Unterschrank mit Gasflaschenwaage verwendet werden (zum Beispiel das Miele Outdoor Cooking Module Store M).



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

Gasflasche anschliessen

Bevor Sie mit dem Grillieren beginnen können, muss die Gasflasche an den Gasanschluss des Grills angeschlossen werden. Beachten Sie, dass die Gasflasche ausserhalb des Grillunterschrankes angeschlossen werden muss.

Benötigtes Werkzeug und Hilfsmittel:

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

Tipp: Die Miele App begleitet Sie durch den Prozess des Installierens der Gasflasche.

- Entfernen Sie die Abdeckhaube, die das Gasflaschenventil bedeckt, wenn vorhanden.
- Entfernen Sie die Schutzkappe am Gasflaschenventil, wenn vorhanden.

Installieren

- Schrauben Sie den Anschluss des Gasanschlussschlauchs auf das Gewinde des Grills.
- Ziehen Sie anschliessend die Verschraubung des Gasanschlussschlauchs mit einem Maulschlüssel, Schlüsselweite 17 mm (SW 17), fest.

Achten Sie darauf, dass es sich um ein Linksgewinde handelt.

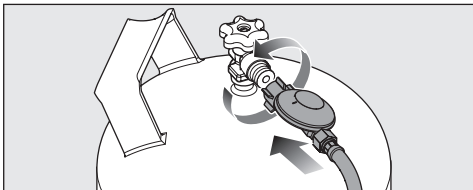
⚠ Gasleckage.

Wird der Gasanschlussschlauch zu fest angezogen, kann die innere Verbindung beschädigt oder gelöst werden. Das kann zu Undichtigkeiten und Gasaustritt führen.

Montieren Sie den Gasanschlussschlauch nur mit geeignetem Werkzeug.

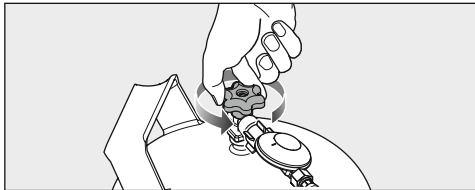
Halten Sie das vorgeschriebene Anzugsdrehmoment (handfest) ein. Kein "Nachziehen mit Kraft" über den ersten spürbaren Widerstand hinaus. Prüfen Sie den Anschluss nach Montage auf Dichtheit.

- Schrauben Sie den Anschluss des Schlauchs des Gasdruckreglers auf den Anschluss des Grills. Drehen Sie den Anschluss dazu gegen den Uhrzeigersinn. Achten Sie darauf, den Schlauch nicht zu verbiegen oder zu knicken.



- Schrauben Sie den Anschluss des Gasdruckreglers auf den Anschluss der Gasflasche. Drehen Sie den Anschluss dazu gegen den Uhrzeiger-

sinn. Achten Sie darauf, dass die Dichtung richtig eingesetzt ist. Achten Sie darauf, den Schlauch nicht zu verbiegen oder zu knicken!



- Öffnen Sie die Gaszufuhr. Drehen Sie dazu das Gasflaschenventil langsam gegen den Uhrzeigersinn.

⚠ Gefahr!

Austretendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion führen.

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

Grill von Doppelverteiler abstecken

⚠ Gas kann austreten.

An ungenutzten Anschlüssen des Doppelverteilers darf kein Schlauch angeschlossen sein.

- Schrauben Sie die Gasflasche zu, sodass kein Gas ausströmen kann.
- Schrauben Sie den Gasanschlussschlauch vom Grill ab.
- Lösen Sie den Gasanschlussschlauch vom Doppelverteiler.

Prüfen Sie vor jeder Benutzung des Grills den Gasanschlussschlauch auf übermäßige Abnutzung und Risse. Lassen Sie den Gasanschlussschlauch bei Beschädigung vor der nächsten Benutzung ersetzen.

Grill erstmalig reinigen

- Wischen Sie die folgenden Teile vor dem ersten Benutzen mit einem feuchten Tuch ab:
 - Innenraum der Grillkammer
 - Grillrost
- Trocknen Sie die Teile ab.

Grill erstmalig in Betrieb nehmen

Wenn der Grill das erste Mal in Betrieb genommen wird, entstehen Gerüche und eventuell Dunst. Bei jeder folgenden Benutzung verringert sich der Geruch, bis er schliesslich ganz verschwindet.

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

Rückstände abbrennen


Bevor Sie mit dem Grillieren beginnen, empfiehlt es sich, einen Abbrennvorgang durchzuführen. Auf diese Weise können produktionsbedingte Rückstände entfernt werden.

- Entzünden Sie den Keramikflächenbrenner und lassen Sie diesen maximal 20 Minuten lang auf höchster Stufe laufen.


Brenner zünden

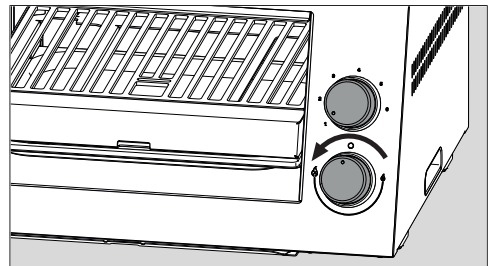
 Gefahr!



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

 Beim Entzünden des Gases kommt es immer zu einer kleinen Verpuffung.

Halten Sie sich beim Zündvorgang niemals direkt vor dem Grill auf. Schauen Sie nicht in die Grillkammer.

- Stellen Sie sicher, dass sich die Regler der Brenner auf der Stellung  befinden.
- Öffnen Sie die Gaszufuhr (Ventil an der Gasflasche).



- Schalten Sie den Regler des Brenners ein.
- Drehen Sie ihn in gedrückter Stellung gegen den Uhrzeigersinn von der Ausgangsstellung  auf die Stellung  (stärkste Flamme).

Inbetriebnehmen

Dabei wird der Zündfunken aktiviert. Es entsteht ein knatterndes Geräusch. Halten Sie den Regler so lange gedrückt, bis sich das ausströmende Gas nach einigen Sekunden entzündet hat. Wenn nach mehr als 5 Sekunden keine Zündung stattfindet, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf die Ausgangsstellung ○.

Warten Sie ein paar Minuten und wiederholen Sie den Vorgang. Zünden Sie den Grill alternativ manuell.

Brenner manuell zünden

Sie können den Grill manuell zünden. Das kann bei widrigen Wetterverhältnissen, wie starkem Wind, notwendig sein oder wenn die Batterie des Zündmoduls leer ist.

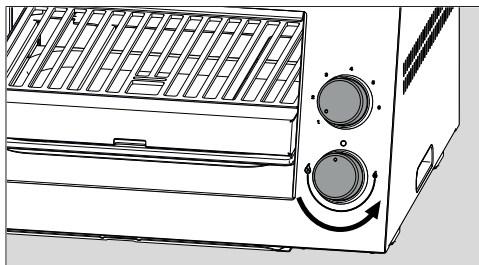
- Drücken Sie dazu den Regler zum Zünden des Brenners und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.


Die Gasleitung ist geöffnet und Gas strömt in die Brennkammer.

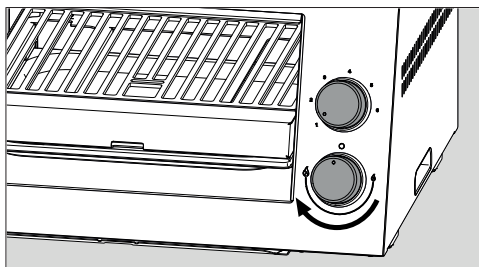
- Entzünden Sie das Gas mit einem geeigneten Stabfeuerzeug. Halten Sie dazu das Stabfeuerzeug direkt unter die Keramikelemente.


Der Grill ist nun gezündet. Die Temperatur kann wie gewohnt mit dem Regler des Brenners geregelt werden.

Brenner einstellen

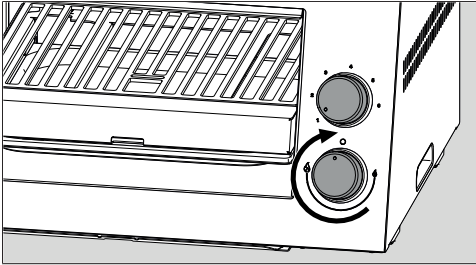


- Drehen Sie den Regler des Brenners gegen den Uhrzeigersinn, um die Brennerleistung zu verringern. Die geringste Einstellung ist bei der Stellung  (schwächste Flamme) erreicht.



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

Brenner löschen



- Drehen Sie den Regler des Brenners im Uhrzeigersinn zurück auf die Ausgangsstellung ○.

Der Brenner ist nun gelöscht.

Gasdichtheit prüfen

⚠ Gefahr!

Verwenden Sie bei der Dichtigkeitsprüfung keine offene Flamme. Stellen Sie sicher, dass während der Dichtigkeitsprüfung keine offenen Flammen oder Funken in der Nähe auftreten.

⚠ Gefahr!

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

Bevor der Grill gezündet werden kann, muss die Gasdichtheit geprüft werden. Durch solch eine Prüfung können Sie feststellen, ob an den Komponenten der Gasinstallation Gas austritt.

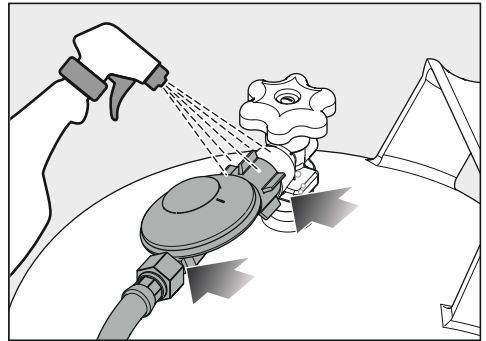
In den folgenden Fällen muss die Gasdichtheit immer geprüft werden:

- Nach Wechsel einer Gasflasche.
- Vor jedem Gebrauch des Grills.

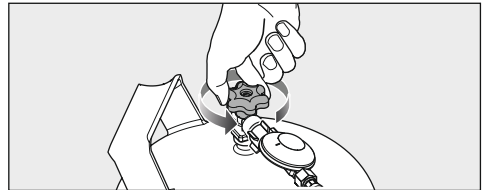
Folgende Verbindungen sollten dabei mindestens auf Gasdichtheit geprüft werden:

- Verbindung zwischen Gasdruckregler und Gasflaschenventil
- Verbindung zwischen Gasanschluss-schlauch und Gasdruckregler
- Verbindung zwischen Gasdruckregler und Gasverteilkreuz, falls vorhanden

Tipp: Nutzen Sie als Prüfflüssigkeit ein geeignetes, schaumbildendes Lecksuchmittel (z. B. gemäss DIN EN 14291).

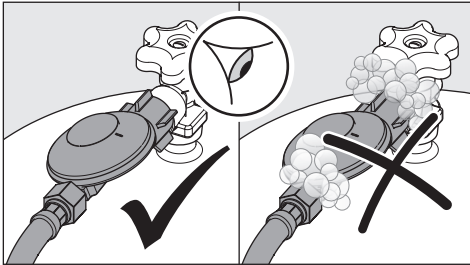


- Bringen Sie Prüfflüssigkeit auf die Verbindung zwischen dem Gasdruckregler und dem Gasflaschenventil auf.
- Bringen Sie Prüfflüssigkeit auf die Verbindung zwischen dem Gasanschluss-schlauch und dem Gasdruckregler auf.



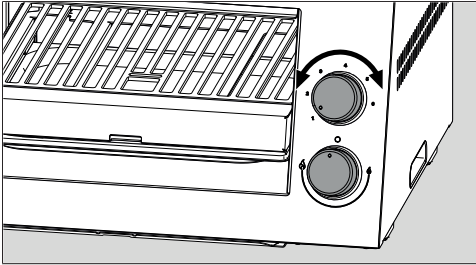
- Öffnen Sie das Gasflaschenventil.

Inbetriebnehmen



- Führen Sie an der Gasflasche eine Sichtprüfung durch. Wenn sich Blasen an der Prüflüssigkeit bilden, bedeutet dies, dass eine Undichtheit besteht. Schliessen Sie in solchen Fällen sofort das Gasflaschenventil.
- Führen Sie am Gasanschluss des Grills eine Sichtprüfung durch. Wenn sich Blasen an der Prüflüssigkeit 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.
- Betreiben Sie den Grill nicht, solange die Undichtheit besteht!

Höhe des Grillrosts einstellen



- Drücken Sie den oberen Regler leicht ein und stellen Sie die gewünschte Höhe ein.

Stufe 1 entspricht der untersten und Stufe 6 der obersten Position.

Der Grillrost ist zwischen den Positionen 1 und 6 verstellbar. Der Regler rastet beim Loslassen ein.

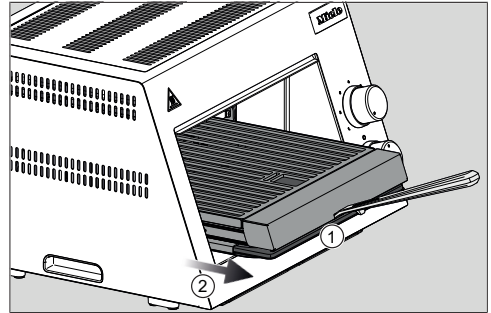
Unter Umständen bleibt der Regler beim Loslassen in einer Zwischenstellung und rastet nicht ein. Bewegen Sie den Regler leicht, bis dieser einrastet.

Rostauszug herausziehen

⚠ Verbrennungsgefahr! Handhaben Sie den Auszug und die Auffangschale mit Vorsicht, damit Flüssigkeiten nicht überschwapen.

Stellen Sie sicher, dass der Auszug und die Auffangschale abgekühlt sind, wenn Sie diese per Hand herausziehen.

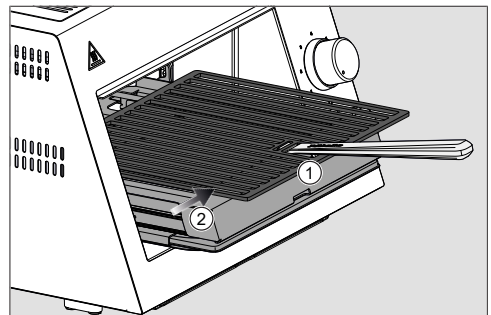
Verwenden Sie zum Herausziehen des Rostauszugs den Universalhebel.



- Führen Sie den Universalhebel an die mittige Aussparung ① des Auszugs heran.
- Ziehen Sie den Rostauszug nach vorne heraus ②.

Grillrost entnehmen

Der Grillrost kann sowohl bei ein- als auch bei ausgezogenem Rostauszug entnommen werden.



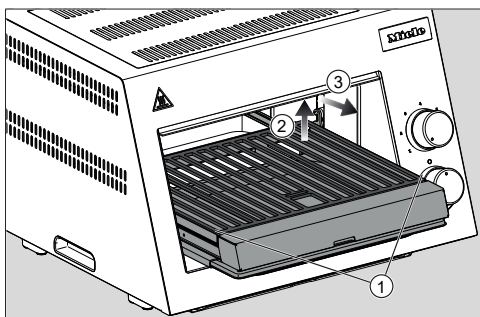
- Führen Sie den Universalhebel in die Öffnung ① des Grillrosts.
- Heben Sie den Grillrost mithilfe des Universalhebels aus dem Rostauszug heraus ②.

Achten Sie darauf, den Grillrost horizontal aus dem Rostauszug zu heben, insbesondere wenn sich Grillgut darauf befindet.

Bedienen

Rostauszug entnehmen

Entnehmen Sie den Rostauszug zur einfacheren Handhabung in ausgezogenem Zustand.



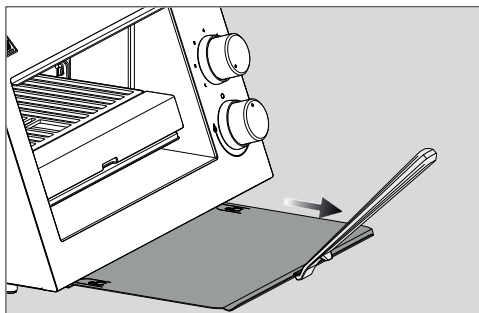
- Stellen Sie sicher, dass der Rostauszug abgekühlt ist.
- Entnehmen Sie die Auffangschale, sollten sich darin Flüssigkeiten befinden.
- Ziehen Sie den Rostauszug heraus.
- Umgreifen Sie den Rostauszug links und rechts mit der Hand ①.
- Heben Sie den Rostauszug erst leicht an ②.
- Ziehen Sie den Rostauszug nach vorne heraus ③.

Gehen Sie beim Einsetzen des Rostauszugs in umgekehrter Reihenfolge vor (siehe Abschnitt "Installieren").

Hitze- und Tropfschutz herausziehen

Der Hitze- und Tropfschutz muss während des Betriebs ausgezogen sein.

Der Hitze- und Tropfschutz kann sowohl mit dem Universalhebel als auch per Hand herausgezogen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzblech abgekühlt ist, wenn Sie dieses per Hand bedienen.



- Führen Sie den Universalhebel an die mittige Aussparung heran.
- Ziehen Sie den Hitze- und Tropfschutz nach vorne heraus.

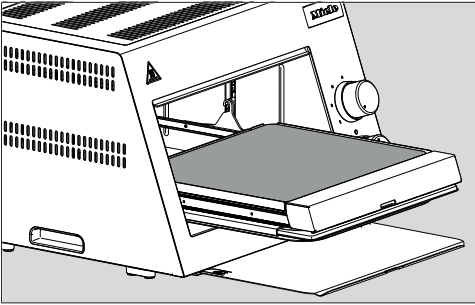
Beim Herausziehen per Hand wird empfohlen, den Hitze- und Tropfschutz ebenfalls mittig herauszuziehen.

Gourmet Back- und Pizzastein einsetzen

⚠ Beim Einsetzen des Gourmet Back- und Pizzasteins besteht Quetschgefahr.

Setzen Sie den Gourmet Back- und Pizzastein vorsichtig ein.

- Ziehen Sie zum Einsetzen des Gourmet Back- und Pizzasteins den Rostauszug komplett heraus.
- Entnehmen Sie den Grillrost (siehe Kapitel "Rostauszug entnehmen").



- Legen Sie den Gourmet Back- und Pizzastein ein.

Gourmet Back- und Pizzastein entnehmen

⚠ Verbrennungsgefahr! Der Gourmet Back- und Pizzastein speichert Hitze über einen längeren Zeitraum. Achten Sie darauf, dass der Gourmet Back- und Pizzastein abgekühlt ist, bevor Sie diesen entnehmen.

- Ziehen Sie den Rostauszug komplett heraus.
- Entnehmen Sie die Auffangschale.
- Heben Sie den Gourmet Back- und Pizzastein mit einer Hand von unten leicht an.
- Entnehmen Sie den Gourmet Back- und Pizzastein.

Gut zu wissen

Tipps zum Grillieren

- Salzen Sie Fleisch entweder mind. 1 Stunde vor dem Grillieren oder erst danach.
- Salzen Sie Fisch 20 Minuten vor dem Grillieren leicht von allen Seiten.
- Lassen Sie Fleischstücke unter 1,5 cm Dicke vor dem Grillieren nicht bei Zimmertemperatur ziehen.

- Lassen Sie Fleischstücke über 1,5 cm Dicke vor dem Grillieren bei Zimmertemperatur ziehen.
- Bereiten Sie Marinaden und Saucen mit möglichst wenig Öl und Zucker zu, da diese schnell verbrennen.
- Garen Sie dicke Fleischstücke vor. Nutzen Sie dazu das Sous-vide-Programm Ihres Dampfgarers oder der Dampfgarkombination. Alternativ garen Sie die Fleischstücke im Backofen oder im Grill (Reverse Sear) auf niedriger Temperatur vor. Grillieren Sie die Fleischstücke anschließend im Sear Pro.
- Benutzen Sie ein Speisethermometer für optimale Ergebnisse.
- Heizen Sie den Gourmet Back- und Pizzastein auf höchster Schiene für 15 Minuten vor. Dadurch erzielen Sie beste Pizzaergebnisse.
- Verwenden Sie nur geeignetes Zubehör. Achten Sie auf eine ausreichende Hitzebeständigkeit des Zubehörs.

Bedienen

Grilltemperaturen

Die Grillkerntemperaturen beim Sear Pro können von den allgemein bekannten Kerntemperaturen um 1 bis 3 °C abweichen. Aufgrund der hohen Grilltemperaturen zieht das Gargut stärker nach.


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

Gericht	Art	Zieltemperatur ¹	
Rind	Steak	54–58 °C	Medium Rare
		59–63 °C	Medium
		64–68 °C	Medium Well
		ab 69 °C	Well Done
	Burgerpatty	47–54 °C	Medium Rare
		56–60 °C	Medium
ab 66 °C		Well Done	
Schwein	Kotelett	57–66 °C ²	
Geflügel	Pouletbrust	70–75 °C ³	
	Pouletschenkel	80–85 °C	
Fisch und Meeresfrüchte	Lachsfilet	43 °C	zart und glasig
		50–55 °C	leicht glasiger Kern, blättrig
		ab 60 °C	durchgegart
	Riesengarnelen	58–63 °C	

¹ Bei Verwendung eines Speisethermometers

² Die angegebenen Kerntemperaturen sorgen für perfekte Grillergebnisse. Für eine sichere Zubereitung empfehlen manche Institutionen eine Kerntemperatur von 63 °C.

³ Die angegebenen Kerntemperaturen sorgen für perfekte Grillergebnisse. Für eine sichere Zubereitung empfehlen manche Institutionen eine Kerntemperatur von 75 °C.

 **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.

Der Keramikflächenbrenner kann durch manuelle Reinigung beschädigt werden.

Reinigen Sie den Keramikflächenbrenner nicht manuell.

Führen Sie zur Reinigung des Keramikflächenbrenners eine Pyrolysereinigung durch.

 **Explosionsgefahr.**

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

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

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

Das Gehäuse des Grills ist pulverbeschichtet.

Teile im Geschirrspüler reinigen

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

- Keramikflächenbrenner
- Regler

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

- Grillrost
- Auffangschale

Reinigen und pflegen

Übersicht der Reinigungs- und Wartungsintervalle

Empfohlenes Reinigungs- oder Wartungsintervall	Was muss ich reinigen/warten?
während der Benutzung	Thermische Selbstreinigung der beiden Keramikelemente
	Auffangschale leeren
nach der Benutzung	Grillkammer reinigen
	Grillrost reinigen
	Auffangschale reinigen
	Grill mit Abdeckhaube abdecken (der Grill muss vollständig abgekühlt sein)
bei Bedarf	Lüftungsöffnungen und Kamin von Verschmutzung befreien
	Regler reinigen
	Gerät vorsichtig mit Druckluft reinigen
bei Beschädigung oder Ablauf des Verfallsdatums	Gasanschlussschlauch ersetzen
bei Beschädigung oder spätestens 10 Jahre nach Herstellungsdatum	Gasanschlussschlauch ersetzen

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- Flecken- und Rostentferner
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspüler-Reiniger
- scheuernden harten Bürsten
- scheuernden Schwämme
- scheuernden Reinigungstücher
- Schmutzradierer

Normale Verschmutzungen entfernen

- Entfernen Sie normale Verschmutzungen mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwammtuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln 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 festgebrannte Rückstände mit Lauge 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 Edelstahloberflächen 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.

Pyrolysereinigung durchführen

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

Es wird der Grillrost und der Keramikflächenbrenner mithilfe von Pyrolyse gereinigt.

Reinigen und pflegen

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

Grobe Verschmutzungen in der Grillkammer können zu starker Rauchentwicklung führen.

Durch festgebrannte 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 maximal 20 Minuten.

⚠ Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach der Pyrolysereinigung ist der Grill noch sehr heiß. Sie können sich an der Grillkammer und am 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 Microfasertuch entfernen.

- Reinigen Sie den Grill nach jedem Benutzen.
- Trocknen Sie den Grill nach jeder feuchten Reinigung, um Kalkablagerungen zu vermeiden.

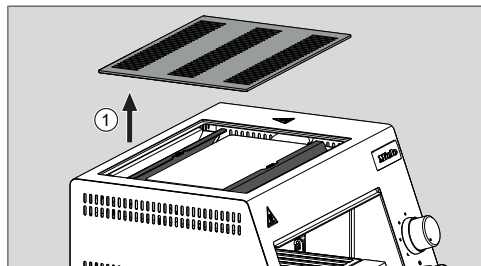
Kamin reinigen

⚠ Die Beschichtung des Deckels kann bei unsachgemäßer Entnahme beschädigt werden.

Rückstände der Beschichtung können in den Garraum gelangen.

Entnehmen Sie den Deckel mit einem geeigneten Gegenstand aus Kunststoff oder Holz.

Es wird empfohlen, den Kamin regelmäßig, spätestens bei starker Verschmutzung, zu reinigen.



- Entnehmen Sie die Abdeckung ①.
- Durch den erleichterten Zugang können Sie die Kamine nun reinigen.
- Setzen Sie die Abdeckung wieder ein.

Grillkammer reinigen

- Entnehmen Sie den Rostauszug inklusive Grillrost und Auffangschale.
- Reinigen Sie die Grillkammer mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Grillrost reinigen

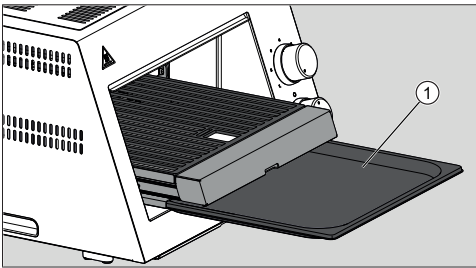
- Entnehmen Sie den Grillrost mithilfe des Universalhebels.
- Reinigen Sie die Grillroste mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

Tipp: Wir empfehlen die Miele Grillbürste für die Reinigung des Grillrosts.

- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Sie können den Grillrost auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Auffangschale reinigen



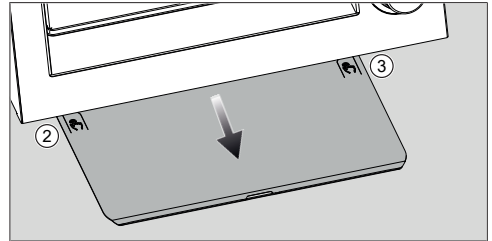
- Entnehmen Sie die Auffangschale ①.
- Entleeren Sie die Auffangschale.
- Reinigen Sie die Auffangschale mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser. Alternativ können Sie die Auffangschale in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Regler reinigen

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

Hitze- und Tropfschutz reinigen

- Ziehen Sie den Hitze- und Tropfschutz heraus.



- Drücken Sie die beiden Öffnungslaschen ② und ③ leicht nach unten.

Die Öffnungslaschen sind entriegelt.


- Ziehen Sie den Hitze- und Tropfschutz vollständig heraus.
- Reinigen Sie den Hitze- und Tropfschutz mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

Gasanschlussschlauch ersetzen

Der Gasanschlussschlauch muss ersetzt werden, wenn dies aufgrund nationaler Vorschriften und/oder ihrer Anwendbarkeit erforderlich ist, wenn poröse oder defekte Stellen vorhanden sind oder spätestens 10 Jahre nach Produktionsdatum.

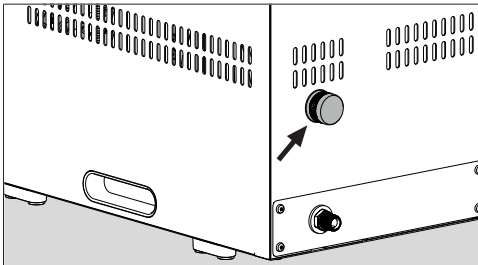
Reinigen und pflegen

Batterie tauschen

 Stellen Sie sicher, dass der Grill abgekühlt ist, bevor Sie die Batterie wechseln.

Verwenden Sie nur geeignete Batterien. Folgende Mindestanforderungen sind zu beachten:

- Typ: AA
- Nennspannung: 1,5 V
- Umgebungstemperatur: -20 °C bis 50 °C



- Öffnen Sie den Verschluss des Batteriefachs, indem Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Entnehmen Sie die alte Batterie.
- Setzen Sie die neue AA-Batterie ein. Zur Orientierung ist auf der Kappe des Batteriefachs ein "+"-Symbol zu erkennen.
- Schliessen Sie das Batteriefach.

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.

Unerwartetes Verhalten des Grills

Problem	Ursache und Behebung
<p>Bei Betrieb des neuen Grills kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.</p>	<p>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, bis er schliesslich ganz verschwindet. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin und sind nicht gesundheitsschädlich.</p>
<p>Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtinbetriebnahme zündet der Brenner nicht.</p>	<p>Die Gaszufuhr ist nicht geöffnet. ■ Öffnen Sie die Gaszufuhr.</p> <p>Eventuell befindet sich Luft in der Gasleitung. ■ Wiederholen Sie den Zündvorgang ggf. mehrfach. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Brenner zünden".</p> <p>Der Gasvorrat ist aufgebraucht. ■ Ersetzen Sie die Gasflasche oder lassen Sie sie auffüllen.</p> <p>Eventuell liegt ein Gasleck vor. ■ Schliessen Sie sofort die Gaszufuhr. ■ Führen Sie eine Dichtheitsprobe durch, siehe Kapitel "Gasdichtheit prüfen".</p> <p>Es liegt eine Störung vor. ■ Rufen Sie den Kundendienst.</p>

Probleme beheben

Problem	Ursache und Behebung
Der Brenner zündet nach mehreren Versuchen nicht.	Die Gasabsperreinrichtung ist nicht geöffnet. ■ Öffnen Sie die Gasabsperreinrichtung.
	Der Brenner ist nass. ■ Lassen Sie den Brenner trocknen.
	Die Batterie des Zündtrafos ist leer. ■ Tauschen Sie die Batterie.
Die Gasflamme erlischt.	Es befinden sich Verschmutzungen an Thermoelement oder Zündelektrode. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen.
	Die Gasflasche ist leer oder die Gaszufuhr unterbrochen. ■ Überprüfen Sie die Gasversorgung.
Die Gasflamme erlischt während des Betriebs.	Es befinden sich Verschmutzungen an der Flammenüberwachung. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen.
	Der Gasvorrat ist aufgebraucht. ■ Ersetzen Sie die Gasflasche oder lassen Sie sie auffüllen.
	Es herrschen widrige Wetterverhältnisse. ■ Achten Sie beispielsweise auf ausreichend Windschutz. ■ Zünden Sie den Brenner erneut. ■ Wenn die Gasflamme wiederholt erlischt, stellen Sie den Brenner auf eine höhere Leistung ein.
Die elektrische Zündeinrichtung des Brenners funktioniert nicht.	Die Batterie des Zündtrafos ist leer. ■ Tauschen Sie die Batterie.
	Das Thermoelement oder die Zündelektrode ist verschmutzt. ■ Entfernen Sie die Verschmutzungen.

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 Dokuments.

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

Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Oberhitzegrills.

Dort finden Sie Informationen zu Ihrem Grill, wie beispielsweise die Modellkennung oder die Seriennummer.

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.ch
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf <https://miele.ch/manual> durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Technische Daten

Höhe	320 mm
Breite	515 mm
Tiefe	437 mm
Gewicht	28 kg
Grillfläche	346 x 283 mm
Grillhöhe (Abstand Grillrost zu Keramikflächenbrenner)	min. 40 mm/max. 115 mm
Gasart	LPG
Anzahl Brenner	1
Maximale Leistung Brenner	6,3 kW (Butan) 5,5 kW (Propan)
Minimale Leistung Brenner	3,7 kW (Butan) 3,3 kW (Propan)
Anzahl Keramikflächenbrenner	1
Gasverbrauch	bei 6,3 kW (Butan): 458 g/h bei 5,5 kW (Propan): 393 g/h
Durchmesser Düsenöffnung, Brenner	1,3 mm
Gasdruckregler, Ausgangsdruck	50 mbar
Gasdruckregler entspricht der Richtlinie	EN 16129
Gasanschluss Schlauch, Länge	1,00 m
Gasanschluss Schlauch, Durchmesser	6,3 mm
Gasanschluss Schlauch, maximal Betriebsdruck	10 bar
Gasanschluss Schlauch entspricht der Richtlinie	EN 16436
Druckreduzierventil, Eingangsdruck	28–50 mbar
Druckreduzierventil, Ausgangsdruck	27,5 mbar
Minimale Betriebstemperatur	–20 °C
Maximale Betriebstemperatur	+45 °C
Minimale Lagertemperatur ¹	–40 °C
Maximale Lagertemperatur ¹	+65 °C
Erteilte Prüfzeichen	siehe Typenschild

¹⁾ Entnehmen Sie zuvor die AA-Batterie.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Telefon: 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

OOW1200L

de-CH

M.-Nr. 13 057 081 / 00 / 002