

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.

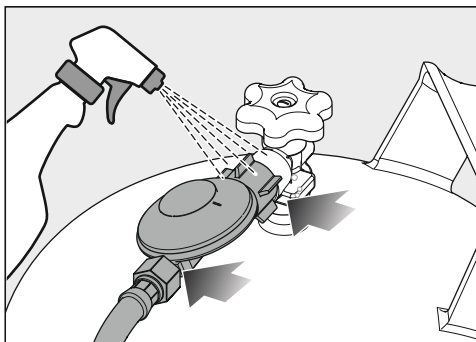
Vor dem Zünden des Grills muss die Gasdichtheit überprüft werden. Diese Prüfung dient dazu festzustellen, ob an den Verbindungsstellen der gasführenden Komponenten ein Gasleck vorliegt. In den folgenden Fällen muss die Gasdichtheit immer geprüft werden:

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

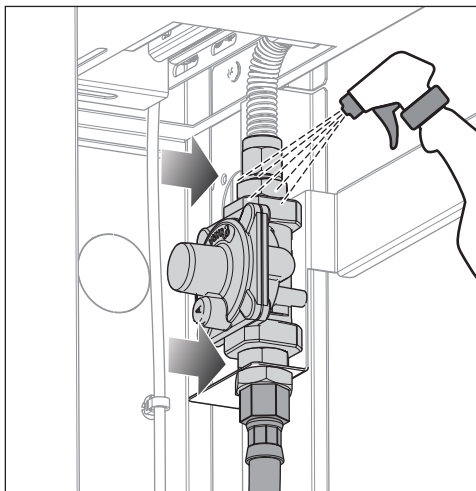
Tipp: Nutzen Sie als Prüfflüssigkeit ein geeignetes, Schaum bildendes Lecksuchmittel (z. B. gemäß EN 14291).

Inbetriebnehmen

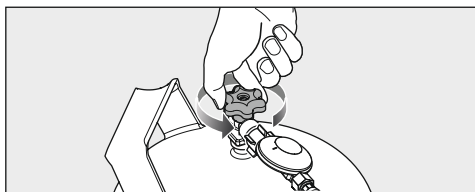
- Trennen Sie den Grill von der Stromversorgung.



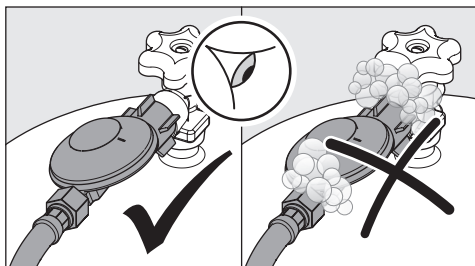
- Bringen Sie Prüflüssigkeit auf die Verbindung zwischen Gasdruckregler und Gasflaschenventil auf.
- Bringen Sie Prüflüssigkeit auf die Verbindung zwischen Gasanschluss-schlauch und Gasdruckregler auf.



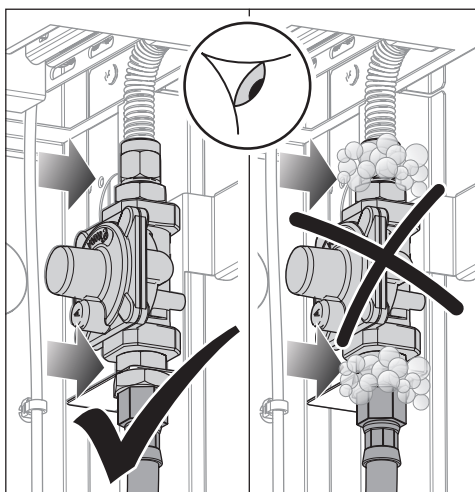
- Bringen Sie Prüflüssigkeit auf die untere Verbindung am internen Druckreduzierventil auf.
- Bringen Sie Prüflüssigkeit auf die obere Verbindung am internen Druckreduzierventil auf.



- Öffnen Sie das Gasflaschenventil.



- Führen Sie an der Gasflasche eine Sichtprüfung durch. Wenn sich Blasen an der Prüflüssigkeit 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 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.



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

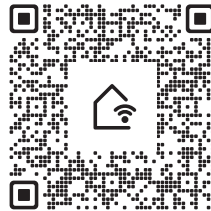
- Scannen Sie den QR-Code.

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

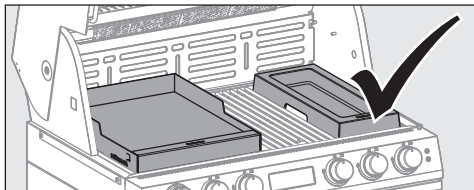


Gefahr!

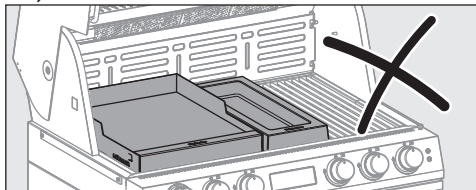
Für das MasterGrate Cooking System ist umfangreiches Zubehör zum Grillen und Kochen separat erhältlich. Dieses Zubehör kann in vielfältigen Kombinationen in der Grillkammer eingesetzt werden. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Kombinationen von Zubehör nicht möglich sind. Wenn Sie das Zubehör auf diese 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.

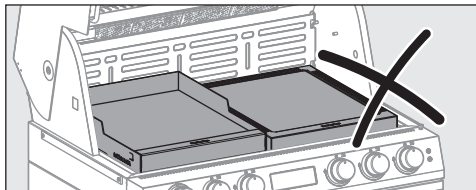
Verwendung ist **möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



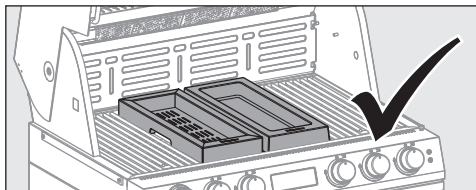
Verwendung ist **nicht möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



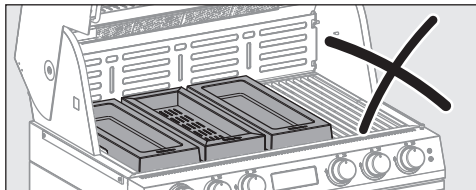
Verwendung ist **nicht möglich** – 2x Zubehör in Größe S:



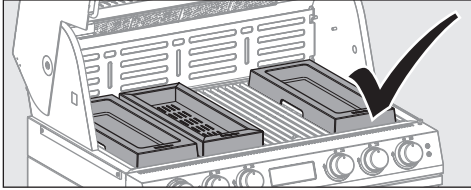
Verwendung ist **möglich** – 2x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



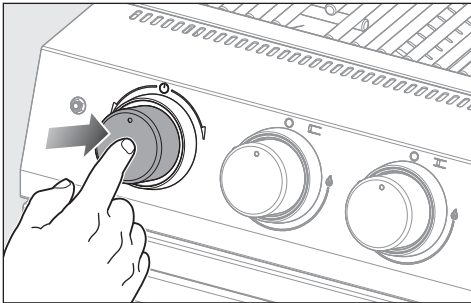
Verwendung ist **nicht möglich** – 3x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



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



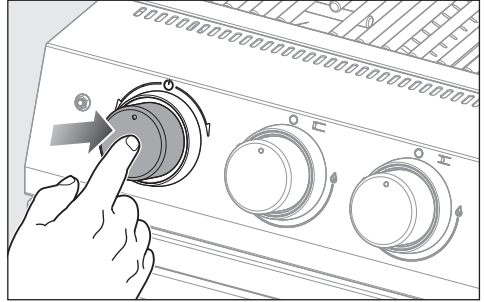
Grill ein- oder ausschalten



- 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.



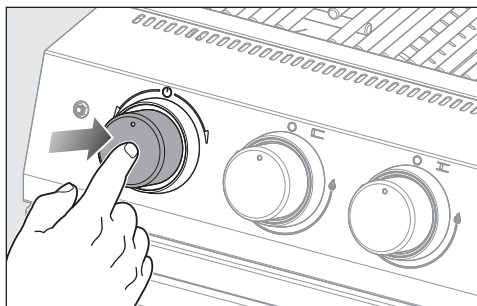
Gefahr!

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

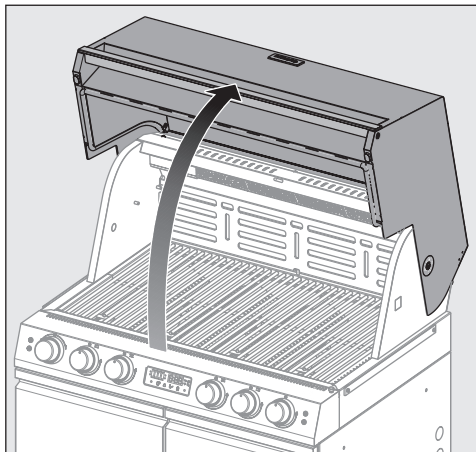
Der Grill kann durch gleichzeitigen Betrieb von Keramikflächenbrenner und Hauptbrennern beschädigt werden.

Betreiben Sie niemals gleichzeitig alle Hauptbrenner und den Keramikflächenbrenner.

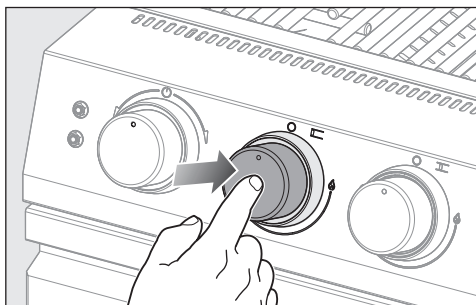
- Stellen Sie die Stromversorgung des Grills her.



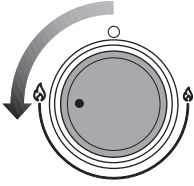
- Drücken Sie auf den  Navigator und halten Sie ihn gedrückt, um den Grill einzuschalten.



- 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.



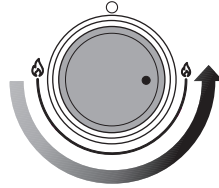
- Drehen Sie den Bedienknebel des Brenners gegen den Uhrzeigersinn von der Ausgangsstellung 0 auf die Stellung 9 (stärkste Flamme). Die Zündelektrode „klickt“ und entzündet das Gas.

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

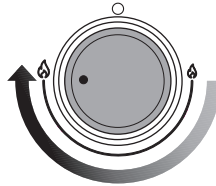
Sobald eine Flamme sichtbar ist und die Statusanzeige des Bedienknebels gelb leuchtet, können Sie den Bedienknebel loslassen.

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 0 (schwächste Flamme) erreicht.



- Drehen Sie den Bedienknebel des Brenners im Uhrzeigersinn, um die Brennerleistung zu erhöhen. Die höchste Einstellung ist bei der Stellung 9 (stärkste Flamme) erreicht.

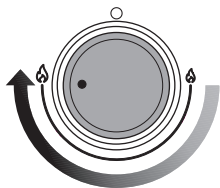
Zündsicherung

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 0 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.

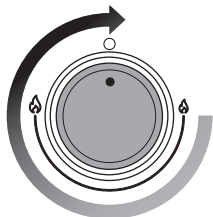
Bedienen

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.

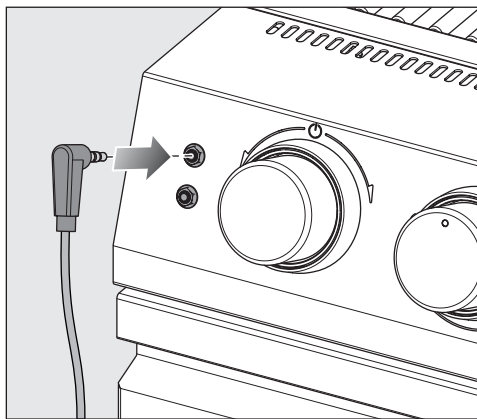
Speisethermometer verbinden

- 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.

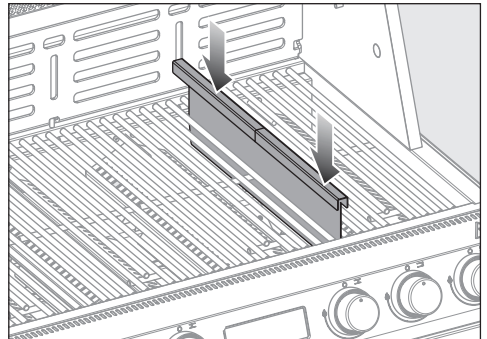
Ein Signal ertönt. Der Timer ist gelöscht.

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.

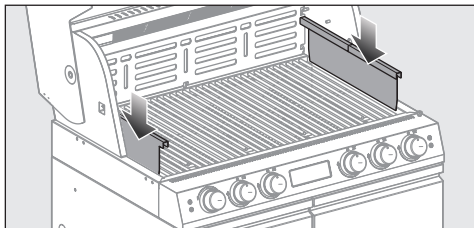
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Grills die Gebrauchsanweisung des Zubehörs und beachten Sie alle dort aufgeführten Warnhinweise.

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.

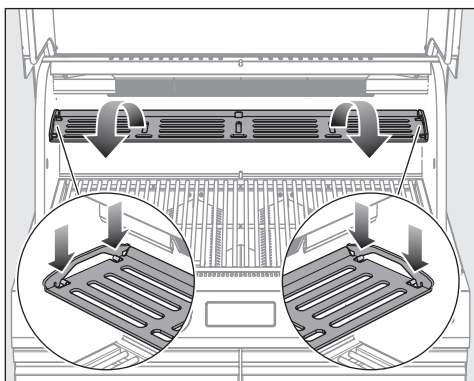
Bedienen



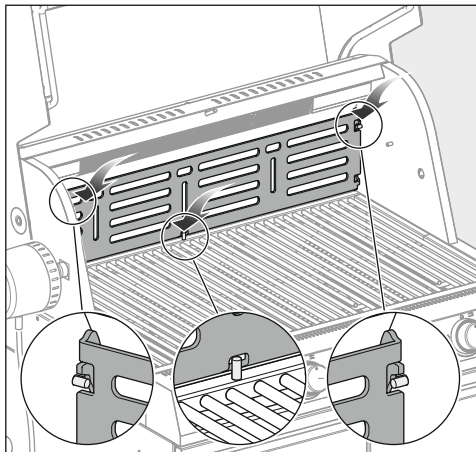
- Setzen Sie bei Nichtgebrauch der Zonentrenner die Zonentrenner am äußersten rechten und linken Ende der Grillkammer ein.

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.

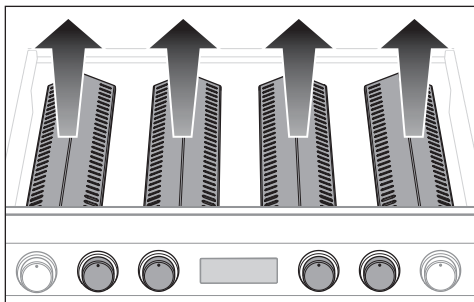
Gut zu wissen

Tipps zum Grillen

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

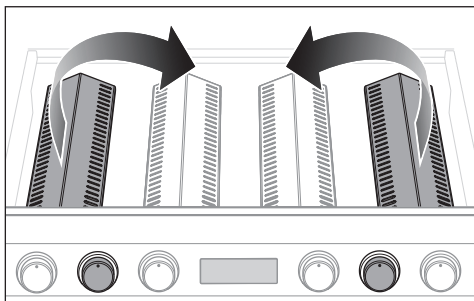
Bedienen

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 Getränkerückstände, 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.

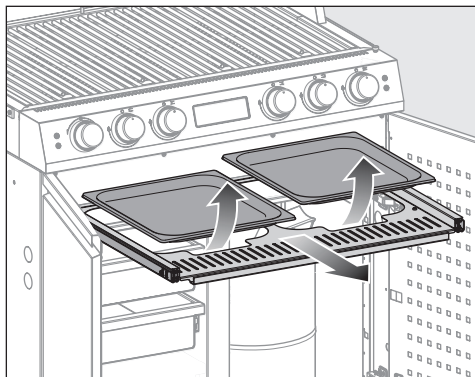
Grillroste reinigen

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

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

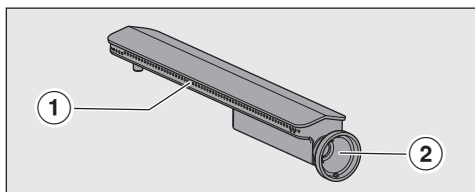
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

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



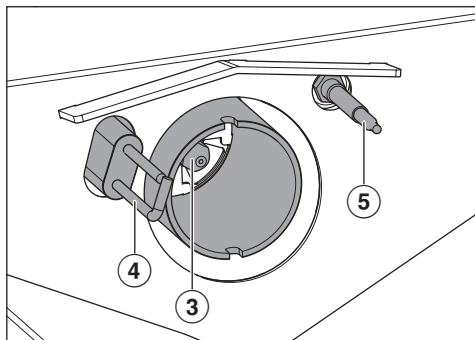
- Reinigen Sie den Hauptbrenner mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.
- Reinigen Sie reihum alle Flammaustrittsöffnungen ① mit einer geeigneten Bürste.

⚠ 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.

- 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

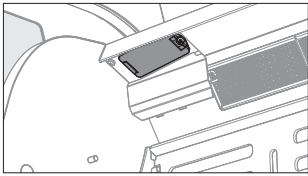
Problem	Ursache und Behebung
F8214	Die Temperatur von Speisethermometer 1 ist außerhalb des regulären Messbereichs. ■ Öffnen Sie für kurze Zeit die Grillhaube, um Hitze entweichen zu lassen. ■ Stellen Sie einen oder mehrere Brenner auf eine geringere Leistung ein.
F8215	Die Temperatur von Speisethermometer 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.

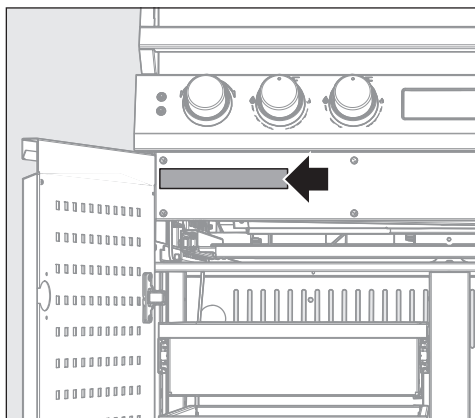
Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

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

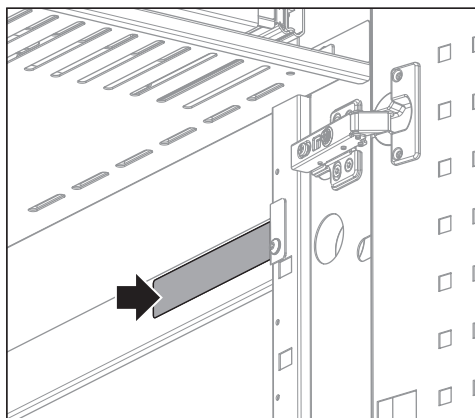
Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Seriennummer (SN). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

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