

Gebrauchs- und Montageanweisung Gasgrill Fire Pro



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

Inhalt

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

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

Inhalt

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Nur im Freien verwenden.
- ▶ Dieser Grill ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Dieser Grill ist nicht für die Verwendung im Innenbereich bestimmt und darf nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen verwendet werden.
- ▶ Verwenden Sie den Grill ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen. Verwenden Sie den Grill nur zum Grillen von Lebensmitteln. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Brandgefahr! Verwenden Sie den Grill niemals zum Aufbewahren und Trocknen von 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.

Kinder im Haushalt

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

Technische Sicherheit

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Sachgemäße Aufstellung

WARNUNG


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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Sachgemäßer Gebrauch

 Vergiftungsgefahr! Explosionsgefahr!

Wenn Sie Gas riechen:

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

 Vergiftungsgefahr!

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

Verbrennungsgefahr!

Der Grill wird im Betrieb sehr heiß.

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

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

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

- ▶ Der Grill darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden!
- ▶ Verbrennungsgefahr! Beugen Sie sich während des Betriebs nie über den Grill! Achten Sie auf Gesicht, Haare, Bart und Kleidung. Lose oder herabhängende Kleidung kann Feuer fangen.
- ▶ Wenn Sie Grillgut in die heiße Grillkammer geben oder herausnehmen, öffnen Sie die Grillhaube vorsichtig, da Dampf und heiße Luft austreten.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Grillkammer vor dem Reinigen von Hand erst abkühlen.
- ▶ Betreiben Sie den Grill nicht über längere Zeit, wenn das Display "HOT" anzeigt. Der Grill kann hierdurch beschädigt werden. Verringern Sie die Einstellung an einem oder mehreren Brennern, bis nicht mehr "HOT" angezeigt wird.
- ▶ Betreiben Sie niemals gleichzeitig Hauptbrenner und den Keramikflächenbrenner. Der Grill kann hierdurch beschädigt werden.
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie Öl- und Fettbrände niemals mit Wasser. Ersticken Sie Feuer oder Flammen oder verwenden Sie Trockenlöschmittel oder einen Schaumfeuerlöscher.
- ▶ Bewahren Sie keine brennbaren Flüssigkeiten und Gegenstände in der Nähe des Grills auf.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Zubehör und Ersatzteile

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

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

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.

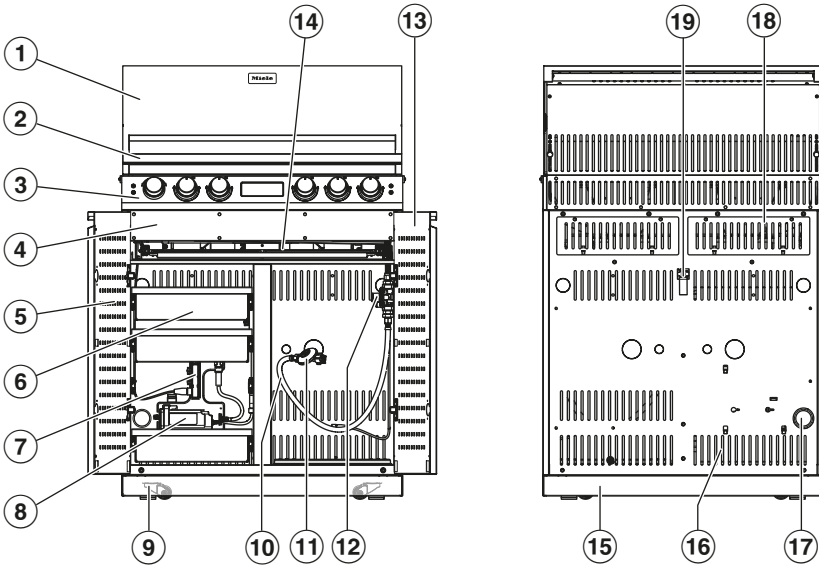
Entsorgung des Altgerätes

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



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

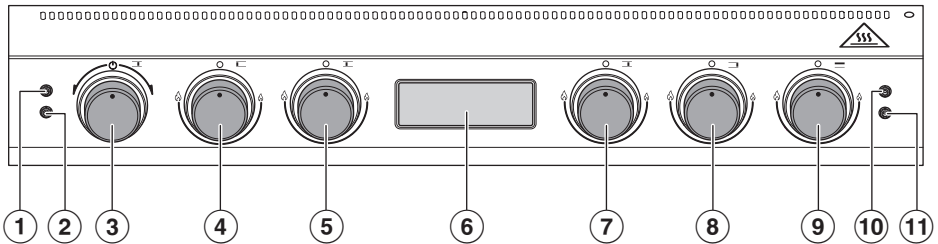
Ihr Grill



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

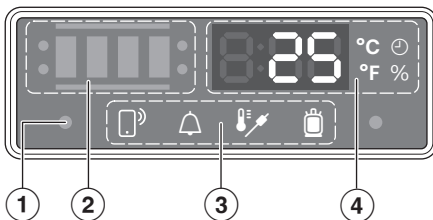
Kennenlernen

Bedienblende



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

Display



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


Symbole im Display

Im Display werden verschiedene Symbole benutzt.

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

Bedienknebel


Der Grill ist mit verschiedenen Bedienknäbeln ausgestattet:

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

Bedienknebel Navigator

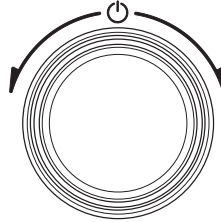
Dieser Bedienknebel erfüllt die folgenden Funktionen:

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

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

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

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



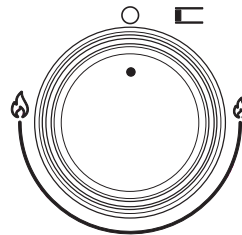
	Grill ein-/ausschalten
---	------------------------

Bedienknebel Brenner

Dieser Bedienknebel erfüllt die folgenden Funktionen:

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

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



Kennenlernen

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

Tasten

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

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

Lieferumfang

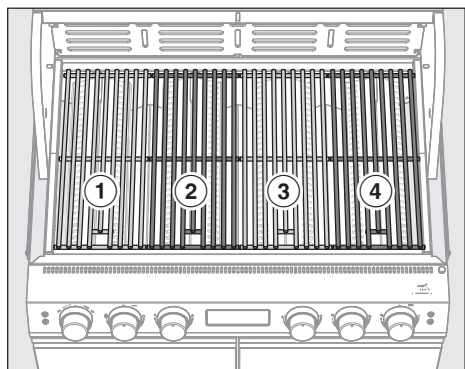
- 1 Gebrauchs- und Montageanweisung
- 1 Gutschein
- 1 Garantiebedingungen
- 1 Speisethermometer
- 1 Haken
- 4 Grillroste
- 4 Hauptbrenner

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

Grillzonen

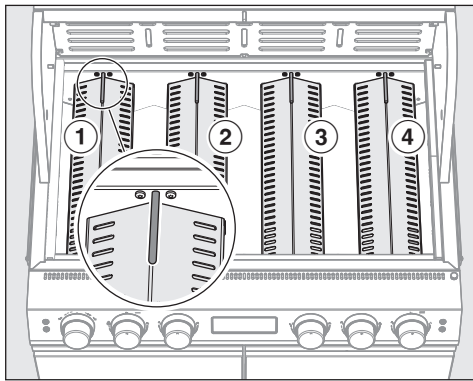
Ihr Grill verfügt über insgesamt 4 Grillzonen innerhalb der Grillkammer. Für jede Grillzone kann die Temperatur individuell eingestellt werden. Jeder Grillzone ist ein Brenner zugeordnet.

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



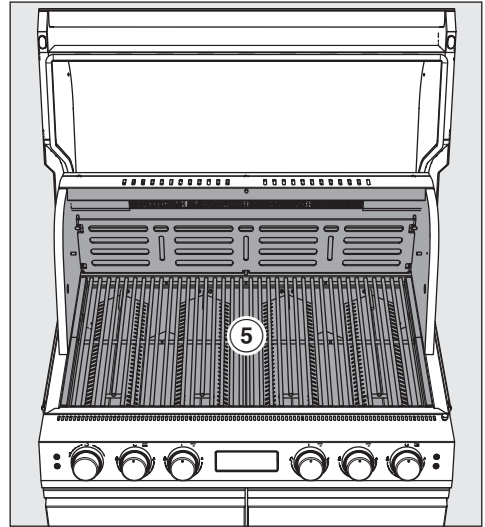
- ① Grillzone 1
- ② Grillzone 2
- ③ Grillzone 3
- ④ Grillzone 4

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



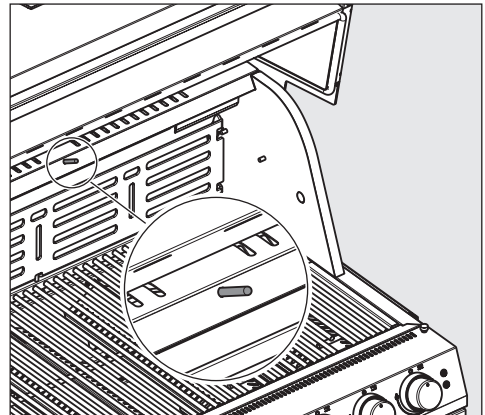
- ① Temperaturfühler 1
- ② Temperaturfühler 2
- ③ Temperaturfühler 3
- ④ Temperaturfühler 4

Die Grillkammer umfasst den gesamten Innenraum:



⑤ Grillkammer

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



Kennenlernen

Hauptbrenner

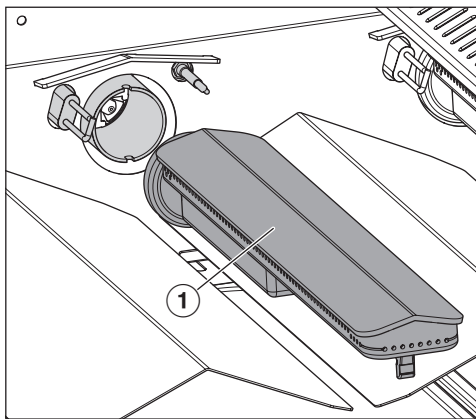
Ihr Grill ist mit vier Hochleistungsbrennern aus Edelstahl ausgestattet, die den Grillzonen 1 bis 4 zugeordnet sind. Jeder Brenner verfügt über eine Leistung von 4,1 kW bei Verwendung des Gases Butan (3,6 kW bei Verwendung des Gases Propan) und ermöglicht Temperaturen im Bereich von 80 °C bis 450 °C.

Intelligente Sensorik:

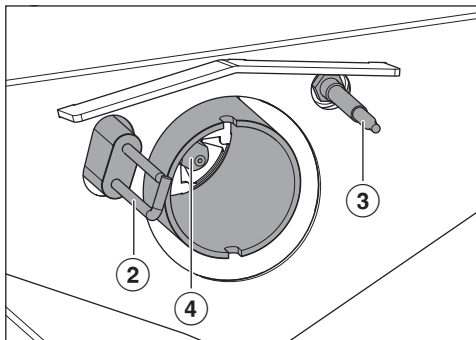
An den Brennern sind Sensoren integriert, die automatisch erkennen, ob die Brenner gezündet sind. Sobald ein Brenner aktiv ist, leuchtet der entsprechende Bedienknebel gelb – so sehen Sie auf einen Blick, welche Brenner eingeschaltet sind.

Elektronische Zündung:

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



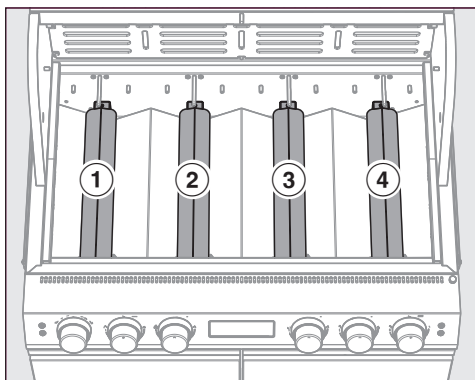
① Hauptbrenner



② Zündelektrode

③ Flammenüberwachung

④ Gasdüse



① Hauptbrenner 1

② Hauptbrenner 2

③ Hauptbrenner 3

④ Hauptbrenner 4

Keramikflächenbrenner

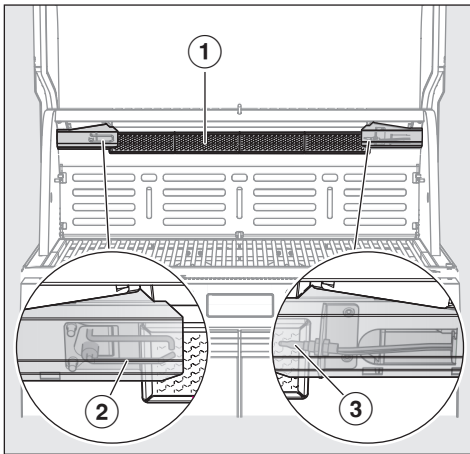
An der Rückwand der Grillkammer befindet sich ein leistungsstarker Infrarot-Keramikflächenbrenner mit einer Leistung von 5,3 kW bei Verwendung des Gases Butan (4,7 kW bei Verwendung des Gases Propan). Dieser Brenner erreicht Temperaturen von über 600 °C und sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung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

Ideal für die Rotisserie:

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

Vorteile des Infrarotbrenners:

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

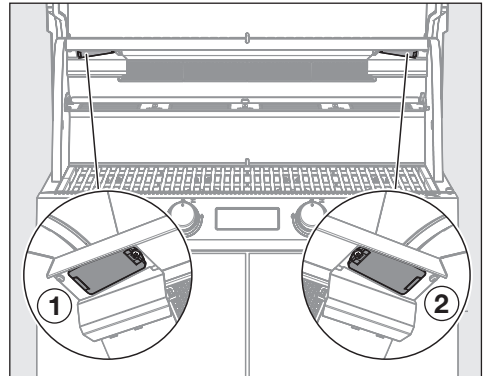


- ① Keramikflächenbrenner
- ② Zündelektrode
- ③ Flammenüberwachung

Beleuchtung

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

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



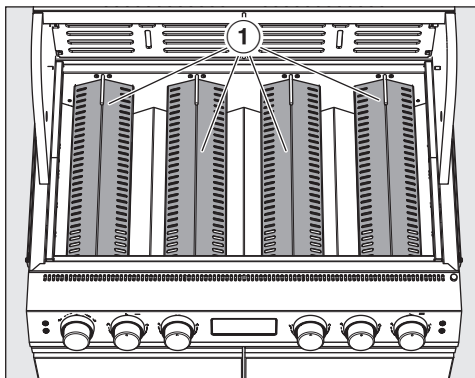
- ① Linke Halogenlampe
- ② Rechte Halogenlampe

Brennerschutzblech

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

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

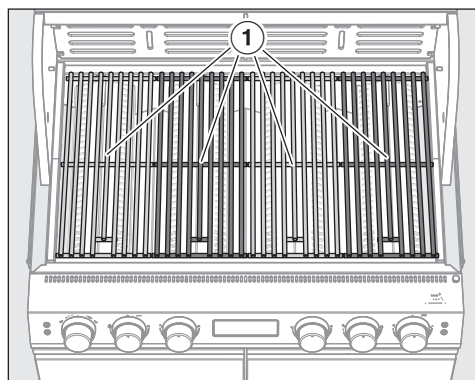
Kennenlernen



① Brennerschutzbleche

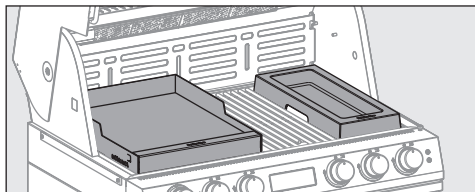
Grillroste

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



① Grillroste

MasterGrate Cooking System



Modulares Zubehör für die Grillkammer:

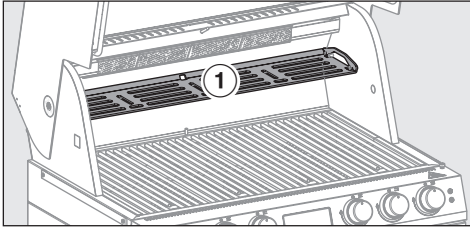
Anstelle der Grillroste kann optional erhältliches Original Miele Zubehör in die Grillkammer eingesetzt werden. Dank der passgenauen Form lässt sich das Zubehör flexibel einsetzen – je nach Rezept und gewünschter Grilltechnik. Das Zubehör des MasterGrate Cooking Systems ist speziell für den Einsatz in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

Warmhalterost

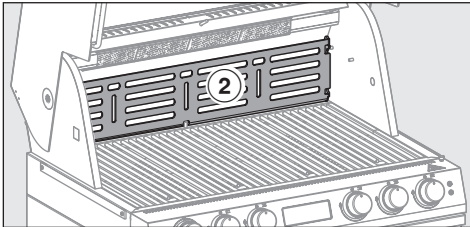
Der im Lieferumfang enthaltene Warmhalterost Ihres Grills kann flexibel eingesetzt werden und bietet folgende Funktionen:

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

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

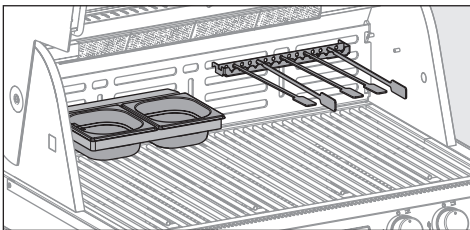


① Warmhalterost, horizontale Position



② Warmhalterost, vertikale Position

FlexRack Cooking System



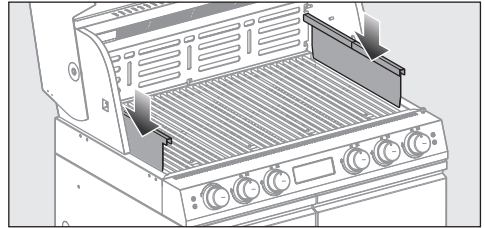
Multifunktionale Nutzung mit Miele Zubehör:

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

Zonentrenner

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

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



Unterschrank

Der Unterschrank Ihres Grills ist zweigeteilt:

Linke Schrankseite:

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

Rechte Schrankseite:

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

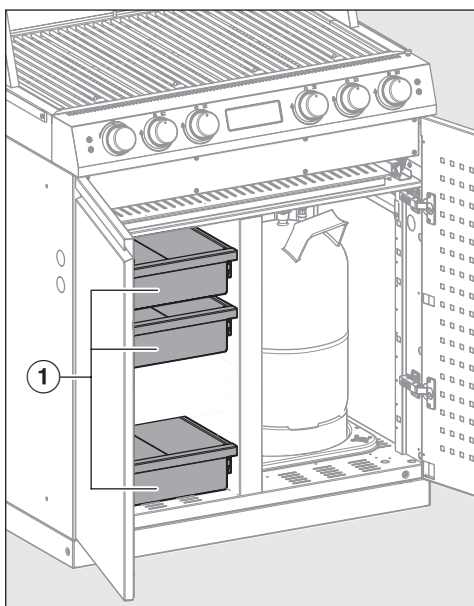
Kennenlernen

Ausstattungsvarianten der linken Seite:

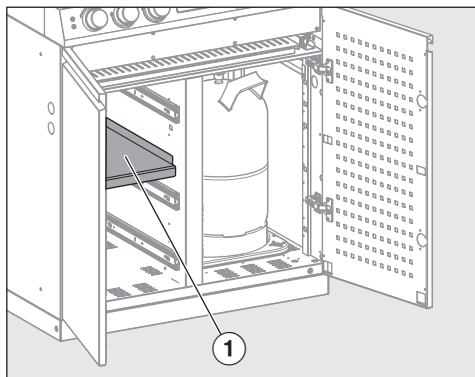
Je nach Ausführung Ihres Grills verfügt die linke Seite des Unterschrankes über eine der folgenden Varianten:

- 3 Schubladen
- 1 Einlegeboden

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



① Schubladen



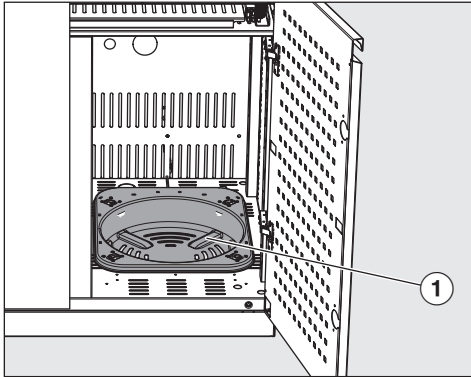
② Einlegeboden

Gasflaschenwaage GasBuddy

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

Automatische Warnfunktion:

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

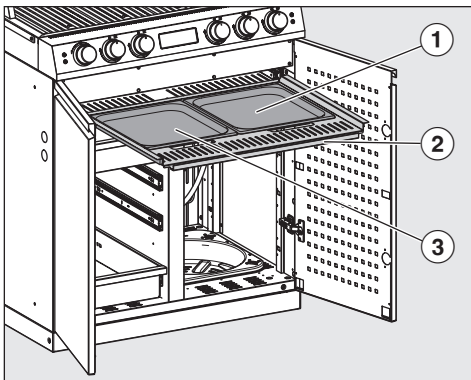


① Gasflaschenwaage GasBuddy

③ Linke Auffangschale

Auffangschalenauszug

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



① Rechte Auffangschale

② Schublade

Speisethermometer

Präzise Temperaturkontrolle:

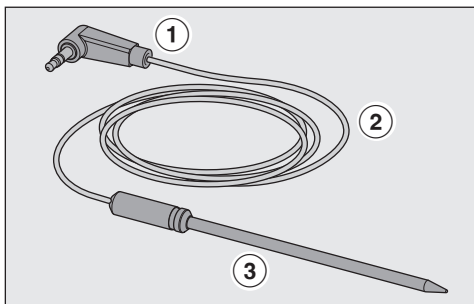
Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Speisethermometer können Sie den Garvorgang temperaturgenau überwachen. Die Metallspitze wird bis zum Kern des Garguts eingeführt und misst dort kontinuierlich die Kerntemperatur mithilfe eines integrierten Temperaturfühlers. Die aktuelle Temperatur wird sowohl im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

Zieltemperatur individuell einstellbar:

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

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

Kennenlernen

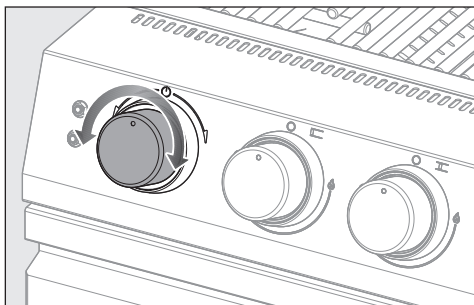


- ① Stecker
- ② Griff
- ③ Temperaturfühler

Bedienprinzip

Grillzonen auswählen und Temperaturen anzeigen

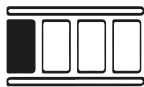
So wählen Sie eine Grillzone aus und zeigen die zugehörige Temperatur an:



- Drehen Sie den Navigator in eine beliebige Richtung.

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

Symbole der Grillzonen



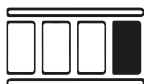
Grillzone 1 ist ausgewählt



Grillzone 2 ist ausgewählt



Grillzone 3 ist ausgewählt



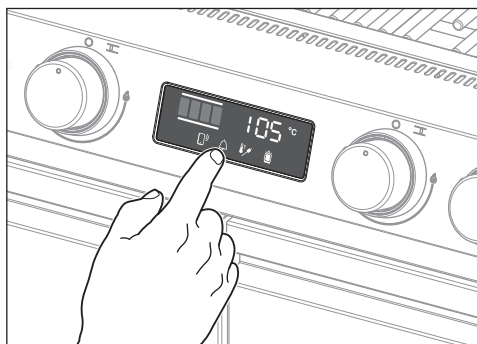
Grillzone 4 ist ausgewählt



Grillkammer ist ausgewählt


Einstellungen anpassen

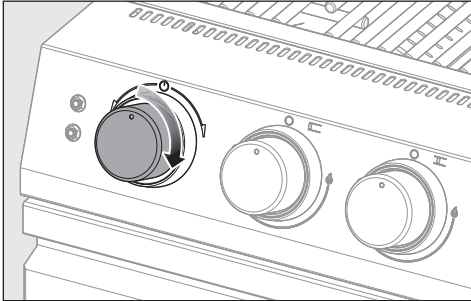
Ihr Grill ist mit Tasten ausgestattet, die auf Fingerberührung reagieren.




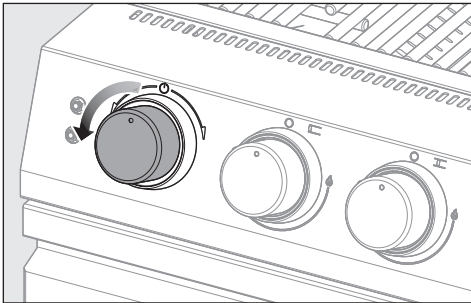
- Berühren Sie eine der Tasten, wenn Sie Einstellungen vornehmen möchten.


Jede Reaktion der Tasten wird mit einem Tastenton quittiert.

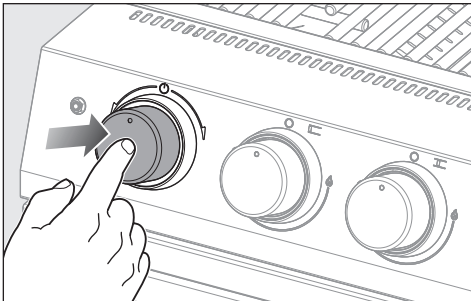
Mit dem  Navigator können Timer und Werte wie z. B. Zieltemperaturen für Speisethermometer eingestellt werden.




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



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



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

Vernetzung

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

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

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

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

Smart Extras über die Miele App*

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

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

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

Kennenlernen

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

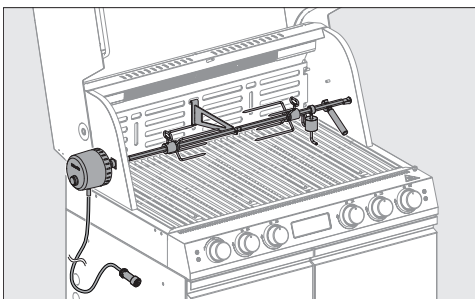
Nachkaufbares Zubehör

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

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



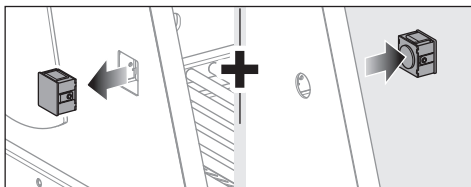
PowerRoti Rotisserie



PowerRoti Rotisserie – Einhängen, anschließen, losgrillen:

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

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



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

Zubehör für das MasterGrate Cooking System

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

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

Zubehör für das FlexRack Cooking System

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

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

Installieren

Aufstellort

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

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

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

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

Outdoor-Küchenmodule kombinieren

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

Die folgende Tabelle zeigt beispielhaft, welche Modulkombinationen möglich sind:

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

✓ = Modulkombination ist möglich

×

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