

de-DE	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
da-DK	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
el-GR	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
en-AU, NZ	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
en-GB	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
en-US	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
es-ES	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
fi-FI	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
fr-FR	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
it-IT	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
nl-NL	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
no-NO	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
pt-PT	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS
sv-SE	PanMaster S, PanMaster XS, SearMaster XS

de-DE 3

da-DK 10

el-GR 16

en-AU, NZ 22

en-GB 28

en-US 34

es-ES 40

fi-FI 47

fr-FR 53

it-IT 60

nl-NL 66

no-NO 73

pt-PT 79

sv-SE 86

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

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Zubehör verwenden. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Hinweise für die Sicherheit, den Gebrauch und die Reinigung. 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

- ▶ Dieses Zubehör ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich in einer Miele Outdoor-Küche.
- ▶ Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen. Verwenden Sie das Zubehör nur zum Garen von Lebensmitteln.

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

Kinder im Haushalt

- ▶ **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Zubehörs aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Zubehör spielen.
- ▶ 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, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Zubehör können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Zubehör auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie niemals beschädigtes Zubehör.
- ▶ Im Falle des Austauschs defekter sicherheitsrelevanter Bauteile gewährleistet Miele nur bei Miele Originalersatzteilen, dass sie die Sicherheitsanforderungen in vollem Umfang erfüllen.

Sachgemäßer Gebrauch

Verbrennungsgefahr!

Das Zubehör wird im Betrieb sehr heiß. Sie können sich an heißen Oberflächen verbrennen.

Wir empfehlen Ihnen, hitzebeständige Grillhandschuhe anzuziehen, wenn Sie das Zubehör verwenden.

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 und das Zubehör abgekühlt sind.

Gefahr!

Wenn Sie die Zonentrenner zusammen mit diesem Zubehör verwenden, kann dies dazu führen, dass die Hauptbrenner nicht zünden oder erlöschen. In seltenen Fällen kann bei erfolgreicher Zündung der Hauptbrenner eine Gefährdung durch erhöhte Schadstoffkonzentration auftreten.

Verwenden Sie die Zonentrenner nicht zusammen mit diesem Zubehör.

- ▶ Das Zubehör darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden!

de-DE - Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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.
- ▶ Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell. Es entsteht gesundheitsschädlicher Rauch. Auf der Oberfläche hinterlassen verbrennende Öle und Fette, Harze, die eventuell nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie ausschließlich hochoverhitzbare Speiseöle und Fette, z. B. Distelöl, Rapsöl oder Sonnenblumenöl.
- ▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts. Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.
- ▶ Verwenden Sie im Fall von Zubehör, das 2 Grillzonen belegt, niemals nur einen Brenner unter dem Zubehör. Verwenden Sie immer beide Brenner unter dem Zubehör.
- ▶ Stellen Sie das Zubehör nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen ab.
- ▶ Große Temperaturunterschiede können das Zubehör beschädigen. Stellen Sie das Zubehör nicht auf kalten Oberflächen wie z. B. Fliesen oder Stein ab.
- ▶ Das Zubehör ist **nicht** spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie das Zubehör ausschließlich von Hand.
- ▶ Vermeiden Sie ein Überschwappen beim Kochen mit Flüssigkeiten. Bewegen Sie das Zubehör nur mit äußerster Vorsicht.
- ▶ Brandgefahr. Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an heißen Flächen entzünden.
Erhitzen Sie niemals Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ▶ Metallische oder scharfe Gegenstände beschädigen die Beschichtung. Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz.

Bedienen



Verletzungsgefahr!

Das Zubehör ist schwer. Unachtsame Handhabung kann zu Verletzungen wie Quetschungen der Finger führen. Fassen Sie das Zubehör mit beiden Händen an. Gehen Sie langsam und behutsam vor, insbesondere wenn Sie das Zubehör in die Grillkammer einsetzen.

Zubehör richtig einsetzen

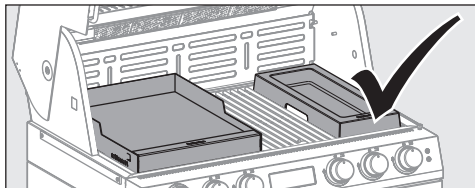


Gefahr!

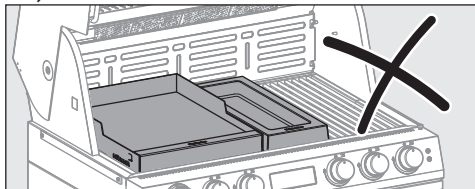
Für das MasterGrate Cooking System ist umfangreiches Zubehör zum Grillen und Kochen separat erhältlich. Dieses Zubehör kann in vielfältigen Kombinationen in der Grillkammer eingesetzt werden. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Kombinationen von Zubehör nicht möglich sind. Wenn Sie das Zubehör auf diese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

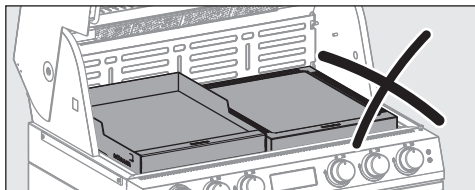
Verwendung ist **möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



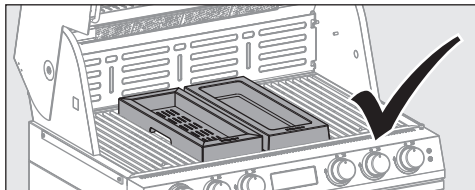
Verwendung ist **nicht möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



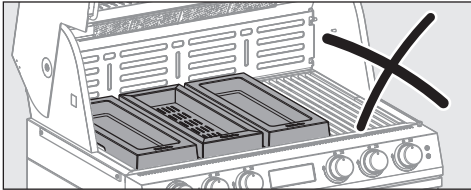
Verwendung ist **nicht möglich** – 2x Zubehör in Größe S:



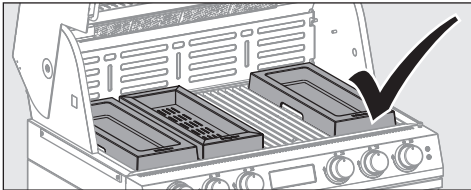
Verwendung ist **möglich** – 2x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



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



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



Erste Reinigung

- Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Benutzen mit einem Schwammtuch, etwas mildem Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

Zubehör einbrennen

Durch den Prozess des Einbrennens erhält das Zubehör eine Art Schutzschicht, die vor Rost schützt, und das Anhaften von Speisen verhindert. Das Zubehör ist ab Werk schon vorbehandelt und mit einer solchen Schicht versehen worden. Trotzdem empfehlen wir, das gusseiserne Zubehör vor der ersten Benutzung gründlich einzubrennen.

- Geben Sie etwas hochoverhitzbares Pflanzenöl auf alle Oberflächen des kalten Zubehörs und verteilen Sie es

mit Küchenpapier oder einem Backpinsel, sodass sich eine dünne Schicht bildet. Besonders geeignet sind raffiniertes Sonnenblumen- oder Rapsöl.

- Lassen Sie das Öl für ca. 10 Minuten einziehen.
- Entfernen Sie überschüssiges Öl mit Küchenpapier.
- Setzen Sie das Zubehör in die Grillkammer ein und heizen Sie es für ca. 1 Stunde auf 150 °C auf.

Während des Aufheizens kommt es zu einer Rauchentwicklung. Das ist normal.

- Löschen Sie die Brenner und warten Sie, bis der Grill und das Zubehör ausreichend abgekühlt sind.

Tipp: Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, den Vorgang des Einbrennens 2 bis 3 Mal zu wiederholen. Im Verlauf der weiteren Nutzung sollte das Zubehör bei Bedarf erneut eingebrannt werden, vor allem wenn die Schutzschicht abgenommen hat oder beschädigt wurde.

Gut zu wissen

Tipps zum Grillen

- Organisieren Sie den Bereich um den Grill mit nützlichen Gegenständen wie Gabeln, Grillzangen, Grillhandschuhen, Soßen und Gewürzen so, dass Sie während des Grillens in der Nähe des Grills bleiben können.
- Verwenden Sie möglichst trockene Lebensmittel. Enttauen Sie gefrorene Lebensmittel ausreichend und lassen Sie sie abtropfen. Tupfen Sie Grillgut gründlich ab, bevor Sie es zubereiten.
- Bestreichen Sie die Oberfläche des Zubehörs vor dem Grillen leicht mit einem hochoverhitzbaren Pflanzenöl.

- Heizen Sie Ihren Grill und das Zubehör bei geschlossener Grillhaube auf die gewünschte Temperatur vor.

Reinigen und pflegen



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach Beendigung des Grillvorgangs sind der Grill und das Zubehör heiß. Lassen Sie den Grill und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

Im Rahmen einer Pyrolysereinigung entstehen sehr hohe Temperaturen, die Zubehör beschädigen können. Entfernen Sie Zubehör aus der Grillkammer, bevor Sie eine Pyrolysereinigung durchführen.

Reinigen Sie Zubehör ausschließlich manuell.

Wenn Sie Reinigungsmittel oder ungeeignete Reinigungsutensilien verwenden, kann die Schutzschicht des Zubehörs beschädigt werden.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, auch kein Handspülmittel. Nur im Rahmen der Reinigung vor dem ersten Gebrauch ist die Verwendung von mildem Handspülmittel zulässig.

Verwenden Sie ausschließlich Wasser zur Reinigung.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsutensilien.

- Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Benutzen mit einem Schwammtuch und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

- Reinigungsmittel jeglicher Art
- scheuernden harten Bürsten
- Schmutzradierer

Dette tilbehør opfylder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på personer og ting.

Læs venligst brugsanvisningen grundigt, inden tilbehøret tages i brug. Brugsanvisningen indeholder vigtige anvisninger om sikkerhed, brug og rengøring. Derved undgås skader på personer og ting. Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Gem venligst brugsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Dette tilbehør er beregnet til privat brug på udendørs områder.
- ▶ Tilbehøret må udelukkende anvendes i et Miele Outdoor-køkken.
- ▶ Brug kun tilbehøret til privat brug. Brug kun tilbehøret til tilberedning af madvarer.

Det er ikke tilladt at anvende det til andre formål.

Børn i huset

- ▶ **FORSIGTIG:** Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold børn væk.
- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af tilbehøret. Lad aldrig børn lege med tilbehøret.
- ▶ Risiko for kvælning. Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.

Teknisk sikkerhed

- ▶ Vedligeholdelsearbejde eller reparationer foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren, og producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader som følge heraf. Installations- og vedligeholdelsesarbejde eller reparationer må kun udføres af en uddannet fagmand eller af Miele Service.
- ▶ Beskadiget tilbehør kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor tilbehøret for synlige skader. Brug aldrig beskadiget tilbehør.
- ▶ Ved udskiftning af defekte sikkerhedsrelevante komponenter garanterer Miele kun, at sikkerhedskravene opfyldes fuldt ud, hvis der anvendes originale Miele-reservedele.

Den daglige brug

Risiko for forbrænding!

Tilbehøret bliver meget varmt under brug. Man kan brænde sig på varme overflader.

Vi anbefaler, at du tager varmebestandige grillhandsker på, når du bruger tilbehøret.

Pas på ikke at røre ved varme dele og overflader under brug og efter slukning af grillen.

Lad ikke tøj eller brændbare genstande komme i kontakt med den. Vent, indtil grillen og tilbehøret er kølet af.

Fare!

Hvis du bruger zoneadskillerne sammen med dette tilbehør, kan det medføre, at hovedbrænderne ikke tænder eller slukker. I sjældne tilfælde kan der opstå en fare som følge af forhøjede koncentrationer af skadelige stoffer, selvom hovedbrænderen er tændt korrekt.

Brug ikke zoneadskillerne sammen med dette tilbehør.

- ▶ Tilbehøret må aldrig efterlades uden opsyn under brug!
- ▶ Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning. Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Kvæl ilden eller flammerne, eller brug en pulverlukker eller en skumslukker.

da-DK - Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Ved høje temperaturer afbrændes madolie og fedt meget hurtigt. Der opstår sundhedsskadelig røg. På overfladen efterlader brændende olier og fedt harpiks, som måske ikke kan fjernes. Anvend udelukkende madolier og fedt med højt rygepunkt, fx tidselolie, rapsolie eller solsikkeolie.
- ▶ For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes.
De anbefalede grilltider bør overholdes.
- ▶ Hvis tilbehøret dækker to grillzoner, må du aldrig kun bruge én brænder under tilbehøret. Brug altid begge brænderne under tilbehøret.
- ▶ Undgå at placere tilbehøret på brændbare overflader, glas eller varmefølsomme overflader.
- ▶ Store temperaturforskelle kan beskadige tilbehøret. Undgå at placere tilbehøret på kolde overflader, fx fliser eller sten.
- ▶ Tilbehøret er **ikke** egnet til maskinopvask. Tilbehøret må udelukkende rengøres i hånden.
- ▶ Undgå, at væsker koger over under madlavning. Håndter tilbehøret med største forsigtighed.
- ▶ Risiko for brand! Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordampes ved høje temperaturer. Denne damp kan antændes ved kontakt med varme overflader.
Opvarm aldrig alkohol ufortyndet.
- ▶ Metalliske eller skarpe genstande beskadiger belægningen. Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ.

Betjening



Risiko for at komme til skade!
Tilbehøret er tungt. Uforsigtig håndtering kan føre til skader, såsom klemte fingre.

Tag fat i tilbehøret med begge hænder. Gå langsomt og forsigtigt til værks, især når du sætter tilbehøret ind i grillkammeret.

Korrekt brug af tilbehør

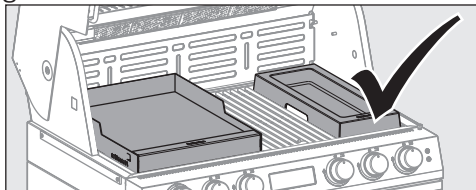


Fare!

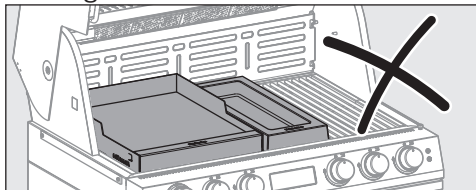
Der findes en lang række tilbehør til grillstegning og madlavning, som kan købes separat til MasterGrate Cooking-system. Dette tilbehør kan bruges i en række forskellige kombinationer i grillkammeret. Bemærk, at visse kombinationer af tilbehør ikke er mulige. Hvis du bruger tilbehøret på denne måde, kan grillen og tilbehøret blive beskadiget. I sjældne tilfælde kan der opstå en fare på grund af øgede koncentrationer af forurenende stoffer.

Følgende illustrationer viser eksempler på korrekt og ukorrekt brug af tilbehør. Det afgørende her er ikke, om tilbehøret er lavet af støbejern eller rustfrit stål. Afgørende faktorer er tilbehørets størrelse og den samlede dækning af grillfladen. Brug altid tilbehøret korrekt.

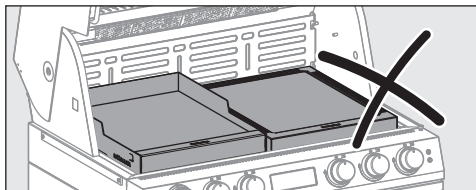
Brug er **mulig** - 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS, med afstand til grillzone:



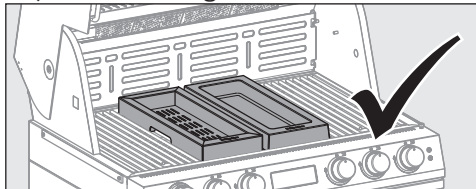
Brug er **ikke mulig** - 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS, i tilstødende grillzoner:



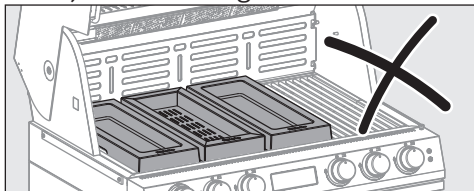
Brug er **ikke mulig** - 2x tilbehør i størrelse S:



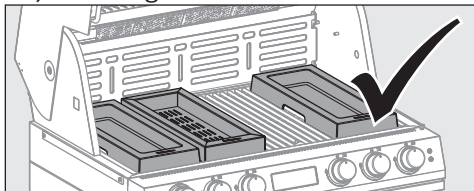
Brug er **mulig** - 2x tilbehør i størrelse XS, i tilstødende grillzoner:



Brug er **ikke mulig** - 3x tilbehør i størrelse XS, i tilstødende grillzoner:



Brug er **mulig** - 3x tilbehør i størrelse XS, med én grillzoneafstand:



Første rengøring

- Rengør tilbehøret med en svampekuld, lidt opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand, inden det tages i brug første gang.
- Tør overfladerne grundigt efter med en blød klud.

Indbrænding af tilbehør

Gennem indbrændingsprocessen får tilbehøret en slags beskyttende belægning, der beskytter mod rust og forhindrer, at mad sætter sig fast. Tilbehøret er allerede forbehandlet fra fabrikken og forsynet med et sådant lag. Alligevel anbefaler vi, at man brænder støbejernstilbehøret grundigt ind før første brug.

- Påfør lidt planteolie, der tåler høje temperaturer, på alle overfladerne af det kolde tilbehør, og fordel den med køkkenrulle eller en bagepensel, så der dannes et tyndt lag. Raffineret solsikkeolie eller rapsolie er særligt velegnet.

- Lad olien trække ind i ca. 10 minutter.
- Fjern overskydende olie med køkkenrulle.
- Sæt tilbehøret ind i grillkammeret, og opvarm det til 150 °C i ca. 1 time.

Der opstår røgudvikling under opvarmningen. Dette er normalt.

- Sluk brænderne, og vent, indtil grillen og tilbehøret er kølet tilstrækkeligt af.

Tip: For at opnå de bedste resultater anbefaler vi, at man gentager indbrændingsprocessen 2 til 3 gange. I løbet af den videre brug bør tilbehøret om nødvendigt indbrændes igen, især hvis beskyttelseslaget er slidt af eller blevet beskadiget.

Godt at vide

Råd om grillstegning

- Organiser området omkring grillen med nyttige ting såsom gafler, grilltænger, grillhandsker, saucer og krydderier, så du kan være tæt på grillen, mens du grillsteger.
- Brug så vidt muligt tørre madvarer. Tø frosne madvarer tilstrækkeligt op, og lad dem dryppe af. Tør grillvarer grundigt af inden tilberedning.
- Pensl tilbehørets overflade let med en planteolie, der tåler høje temperaturer, inden du griller.
- Forvarm grillen og tilbehøret til den ønskede temperatur med lukket grill-låg.

Rengøring og vedligeholdelse



Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.
Når grillprocessen er færdig, er grillen og tilbehøret varmt.
Lad grillen og tilbehøret køle af før rengøring.

Under en pyrolyserengøring opstår der meget høje temperaturer, som kan beskadige tilbehøret.
Fjern tilbehør fra grillkammeret, inden du udfører en pyrolyserengøring.
Tilbehør må udelukkende rengøres manuelt.

Hvis du bruger rengøringsmidler eller uegnede rengøringsredskaber, kan tilbehørets beskyttende belægning blive beskadiget.
Brug ikke rengøringsmidler, heller ikke opvaskemiddel til opvask i hånden.
Det er kun tilladt at bruge et mildt opvaskemiddel til opvask i hånden i forbindelse med rengøringen før første brug.
Brug udelukkende vand til rengøring.
Brug ikke skurende eller ridsende rengøringsredskaber.

- Rengør tilbehøret efter hver brug med et svampekud og varmt vand.
- Tør overfladerne grundigt efter med en blød klud.

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne skal følgende rengøringsmidler undgås:

- rengøringsmidler af enhver art
- hårde skurebørster
- viskelæder

el-GR - Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιήσεις

Αυτό το εξάρτημα ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Ωστόσο, η ακατάλληλη χρήση ενδέχεται να προκαλέσει σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα. Οι οδηγίες χρήσης περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και τον καθαρισμό. Έτσι προστατεύετε τον εαυτό σας αλλά και τη συσκευή από οποιαδήποτε βλάβη.

Η Miele δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για βλάβες που προκύπτουν από τη μη τήρηση αυτών των υποδείξεων.

Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες χρήσης και, σε περίπτωση που η συσκευή αλλάξει ιδιοκτήτη, μην παραλείψετε να του τις παραδώσετε.

Προβλεπόμενη χρήση

- ▶ Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για χρήση σε οικιακό ή παρόμοιο με οικιακό περιβάλλον, σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα αποκλειστικά σε μια κουζίνα εξωτερικού χώρου Miele.
- ▶ Το εξάρτημα αυτό προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο για το μαγείρεμα τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.

Προστασία για τα παιδιά

- ▶ ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ καυτά. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- ▶ Επιτηρείτε πάντα τα παιδιά που βρίσκονται κοντά στο εξάρτημα. Μην αφήνετε τα παιδιά ποτέ να παίζουν με το εξάρτημα.
- ▶ Κίνδυνος ασφυξίας. Τα παιδιά μπορεί κατά το παιχνίδι να τυλιχτούν στο υλικό συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να το βάλουν στο κεφάλι τους και να πάθουν ασφυξία. Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην έχουν πρόσβαση στο υλικό συσκευασίας.

Τεχνική ασφάλεια

- ▶ Αν οι εργασίες εγκατάστασης, συντήρησης και επισκευής δεν γίνονται από καταρτισμένους τεχνικούς, μπορεί να προκληθούν σοβαροί κίνδυνοι για τον χρήστη, για τους οποίους καμία ευθύνη δεν φέρει ο κατασκευαστής. Οι εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης ή οι επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από καταρτισμένο τεχνικό ή από το Miele Service.
- ▶ Ζημιές στο εξάρτημα μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ελέγχετε το εξάρτημα για ορατές ζημιές. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Σε περίπτωση αντικατάστασης ελαττωματικών εξαρτημάτων που σχετίζονται με την ασφάλεια, η Miele εγγυάται ότι μόνο τα γνήσια ανταλλακτικά της Miele πληρούν πλήρως τις απαιτήσεις ασφαλείας.

Σωστή χρήση

Κίνδυνος εγκαύματος!

Το εξάρτημα θερμαίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος στις καυτές επιφάνειες.

Σας συνιστούμε να φοράτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ψησίματος για μπάρμπεκιου, όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετά την απενεργοποίηση της ψησταριάς, προσέξτε να μην αγγίζετε καυτά μέρη ή επιφάνειες.

Μην αφήνετε ρούχα ή εύφλεκτα αντικείμενα να έρθουν σε επαφή με αυτά.

Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν η ψησταριά και τα εξαρτήματά της.

Κίνδυνος!

Εάν χρησιμοποιήσετε τα διαχωριστικά ζωνών μαζί με αυτό το εξάρτημα, αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα οι κύριοι καυστήρες να μην ανάψουν ή να σβήσουν. Σε σπάνιες περιπτώσεις, αν ο κύριος καυστήρας ανάψει με επιτυχία, μπορεί να προκύψει κίνδυνος λόγω αυξημένης συγκέντρωσης ρύπων.

Μη χρησιμοποιείτε τα διαχωριστικά ζωνών μαζί με αυτό το εξάρτημα.

- ▶ Τα εξαρτήματα δεν πρέπει ποτέ να μένουν χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!

el-GR - Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιήσεις

- ▶ Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά, αν υπερθερμανθούν. Μην σβήνετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Πνίξτε τη φωτιά ή τις φλόγες ή χρησιμοποιήστε ξηρά μέσα κατάσβεσης ή πυροσβεστήρα αφρού.
- ▶ Σε υψηλές θερμοκρασίες τα έλαια και τα λίπη καίγονται πολύ γρήγορα. Δημιουργείται καπνός βλαβερός για την υγεία. Στην επιφάνεια τα λίπη και τα έλαια που καίγονται αφήνουν κατάλοιπα, τα οποία ενδεχομένως να μην μπορούν πια να αφαιρεθούν. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά έλαια και λίπη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. καρθαμέλαιο, κραμβέλαιο ή ηλιέλαιο.
- ▶ Όταν ψήνετε τρόφιμα στην ψησταριά οι μεγάλοι χρόνοι ψησίματος μπορεί να στεγνώσουν το φαγητό και ενδεχομένως να δημιουργηθεί αυτανάφλεξη.
Να τηρείτε τους χρόνους ψησίματος που συστήνονται για την ψησταριά.
- ▶ Σε περίπτωση εξαρτημάτων που καταλαμβάνουν 2 ζώνες ψησίματος, μη χρησιμοποιείτε ποτέ μόνο έναν καυστήρα κάτω από το εξάρτημα. Χρησιμοποιείτε πάντα και τους δύο καυστήρες κάτω από το εξάρτημα.
- ▶ Μην τοποθετείτε το εξάρτημα πάνω σε εύφλεκτες επιφάνειες, γυαλί ή επιφάνειες ευαίσθητες στη θερμότητα.
- ▶ Οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο εξάρτημα. Μην τοποθετείτε το εξάρτημα σε κρύες επιφάνειες, όπως π.χ. πλακάκια ή πέτρα.
- ▶ Το εξάρτημα **δεν** πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίζετε το εξάρτημα αποκλειστικά με το χέρι.
- ▶ Αποφύγετε την υπερχειλίση όταν μαγειρεύετε με υγρά. Μετακινείτε το εξάρτημα με μεγάλη προσοχή.
- ▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς. Αν για την παρασκευή τροφίμων χρησιμοποιείτε οينوπνευματώδη ποτά, λάβετε υπόψη σας ότι το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Αυτός ο ατμός μπορεί να αναφλεγεί σε καυτές επιφάνειες.
Μην ζεσταίνετε ποτέ οινόπνευμα χωρίς αραίωση.
- ▶ Τα μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα προκαλούν ζημιά στην επίστρωση. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά ή ξύλινα βοηθητικά μέσα μαγειρικής.

Χειρισμός



Κίνδυνος τραυματισμού!

Το εξάρτημα είναι βαρύ. Ο απρόσεκτος χειρισμός μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς, όπως σύνθλιψη των δακτύλων.

Πιάστε το εξάρτημα και με τα δύο χέρια. Ενεργείτε αργά και προσεκτικά, ειδικά όταν τοποθετείτε το εξάρτημα στο εσωτερικό του θαλάμου ψησίματος.

Σωστή χρήση εξαρτημάτων

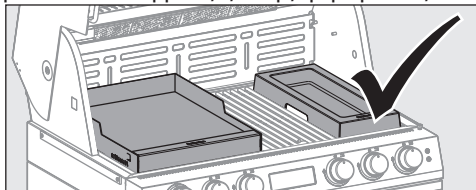


Κίνδυνος!

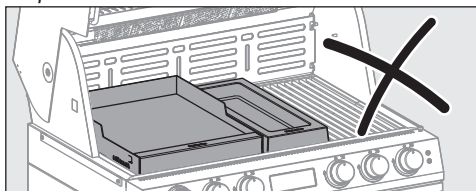
Για το σύστημα MasterGrate Cooking διατίθεται ξεχωριστά ένα ευρύ φάσμα εξαρτημάτων για ψήσιμο και μαγείρεμα. Αυτά τα εξαρτήματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε διάφορους συνδυασμούς στο θάλαμο ψησίματος. Παρακαλείστε να σημειώσετε ότι ορισμένοι συνδυασμοί εξαρτημάτων δεν είναι δυνατοί. Εάν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα με αυτόν τον τρόπο, η ψησταριά και τα εξαρτήματα ενδέχεται να υποστούν ζημιά. Σε σπάνιες περιπτώσεις, μπορεί να προκύψει κίνδυνος λόγω αυξημένων συγκεντρώσεων ρύπων.

Οι παρακάτω εικόνες δείχνουν παραδείγματα σωστής και ακατάλληλης χρήσης των εξαρτημάτων. Καθοριστικό είναι εδώ αν τα εξαρτήματα είναι κατασκευασμένα από χυτοσίδηρο ή ανοξείδωτο ατσάλι. Καθοριστικοί παράγοντες είναι το μέγεθος των εξαρτημάτων και η συνολική κάλυψη της επιφάνειας ψησίματος. Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά τα εξαρτήματα.

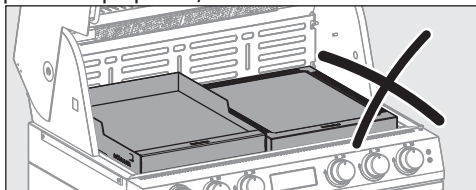
Είναι **δυνατή** η χρήση – 1 εξάρτημα σε μέγεθος S, 1 εξάρτημα σε μέγεθος XS, με απόσταση μιας ζώνης ψησίματος:



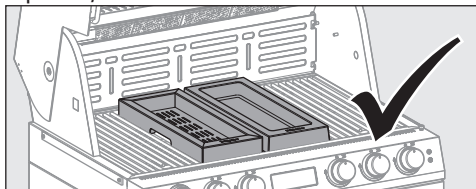
Η χρήση **δεν είναι δυνατή** – 1 εξάρτημα στην κατηγορία S, 1 εξάρτημα στην κατηγορία XS, σε γειτονικές ζώνες ψησίματος:



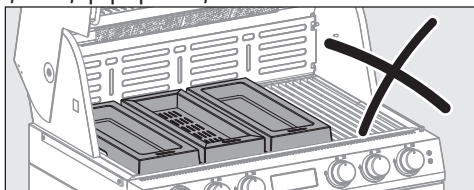
Η χρήση **δεν είναι δυνατή** – 2 εξαρτήματα σε μέγεθος S:



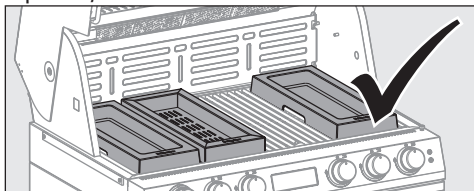
Η χρήση είναι **δυνατή** – 2 εξαρτήματα σε μέγεθος XS, σε γειτονικές ζώνες ψησίματος:



Η χρήση **δεν είναι δυνατή** – 3 εξαρτήματα σε μέγεθος XS, σε γειτονικές ζώνες ψησίματος:



Είναι **δυνατή** η χρήση – 3 εξαρτήματα σε μέγεθος XS, με απόσταση ζώνης ψησίματος:



Αρχικός καθαρισμός

- Καθαρίζετε το εξάρτημα πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά με ένα απορροφητικό πανί, λίγο ήπιο υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε σχολαστικά τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Δημιουργία επίστρωσης προστασίας εξαρτήματος

Μέσω της διαδικασίας δημιουργίας επίστρωσης προστασίας (καρύκευμα), το εξάρτημα αποκτά ένα είδος προστατευτικού στρώματος που το προστατεύει από τη σκουριά και εμποδίζει την προσκόλληση των τροφίμων. Το εξάρτημα έχει ήδη υποστεί προεπεξεργασία στο εργοστάσιο και έχει επικαλυφθεί με ένα τέτοιου είδους στρώμα. Παρ' όλα αυτά,

συνιστούμε να κάψετε καλά το μαντεμένιο σκεύος πριν από την πρώτη χρήση.

- Βάλτε λίγο φυτικό λάδι, κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες, σε όλες τις επιφάνειες του κρύου σκεύους και απλώστε το με χαρτί κουζίνας ή με ένα πινέλο επάλειψης, έτσι ώστε να σχηματιστεί ένα λεπτό στρώμα. Ιδιαίτερα κατάλληλα είναι το ραφινάρισμαμένο ηλιέλαιο ή το κραμβέλαιο.
- Αφήστε το λάδι να απορροφηθεί για περίπου 10 λεπτά.
- Αφαιρείτε το υπερβολικό λάδι με χαρτί κουζίνας.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα στον θάλαμο ψησίματος και προθερμάνετε το στους 150°C για περίπου 1 ώρα.

Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης δημιουργείται καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό.

- Σβήστε τους καυστήρες και περιμένετε μέχρι να κρυώσουν αρκετά η ψησταριά και το εξάρτημα.

Χρήσιμη συμβουλή: Για βέλτιστα αποτελέσματα, συνιστούμε να επαναλάβετε τη διαδικασία δημιουργίας επίστρωσης προστασίας 2 έως 3 φορές. Κατά τη διάρκεια της περαιτέρω χρήσης, το εξάρτημα θα πρέπει να υποβληθεί εκ νέου σε δημιουργία επίστρωσης προστασίας, αν χρειαστεί, ειδικά αν το προστατευτικό στρώμα έχει αποκολληθεί ή έχει υποστεί ζημιά.

Χρήσιμες πληροφορίες

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στην ψησταριά

- Οργανώστε τον χώρο γύρω από την ψησταριά με χρήσιμα αντικείμενα, όπως πιρούνια, λαβίδες ψησίματος,

γάντια ψησίματος, σάλτσες και μπαχαρικά, ώστε να μπορείτε να μένετε κοντά στην ψησταριά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

- Χρησιμοποιήστε, στο μέτρο του δυνατού, ξηρά τρόφιμα. Αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώσουν καλά και στραγγίστε τα. Στεγνώστε καλά με χαρτί τα τρόφιμα που θα ψήσετε στην ψησταριά, πριν τα μαγειρέψετε.
- Πριν το ψήσιμο, αλείψτε ελαφρά την επιφάνεια του εξαρτήματος με φυτικό λάδι που αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Προθερμάνετε την ψησταριά σας και το εξάρτημα στην επιθυμητή θερμοκρασία με το καπάκι της ψησταριάς κλειστό.

Καθαρισμός και φροντίδα

 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτές επιφάνειες.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, η ψησταριά και το εξάρτημα είναι καυτά.

Αφήστε την ψησταριά και το εξάρτημα να κρυώσουν πριν τον καθαρισμό.

Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση δημιουργούνται πολύ υψηλές θερμοκρασίες, οι οποίες ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στα εξαρτήματα.

Αφαιρέστε το εξάρτημα από τον θάλαμο ψησίματος πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό με πυρόλυση. Καθαρίζετε το εξάρτημα αποκλειστικά με το χέρι.

Εάν χρησιμοποιήσετε καθαριστικά ή ακατάλληλα εργαλεία καθαρισμού, ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στο προστατευτικό στρώμα του εξαρτήματος.

Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά, ούτε καν απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι. Η χρήση ήπιου απορρυπαντικού πιάτων για πλύσιμο στο χέρι επιτρέπεται μόνο στο πλαίσιο του καθαρισμού πριν από την πρώτη χρήση.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά νερό για τον καθαρισμό.

Μη χρησιμοποιείτε εργαλεία καθαρισμού που τρίβουν ή γρατσουνίζουν.

- Καθαρίζετε το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση με ένα σφουγγάρι και ζεστό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίζετε σχολαστικά τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Ακατάλληλα καθαριστικά

Για να αποφύγετε φθορές στις επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό τίποτα από τα παρακάτω:

- Καθαριστικά κάθε είδους
- Σκληρές βούρτσες
- Ειδικά σφουγγαράκια τύπου μαγικής γόμας

en-AU, NZ - Warning and Safety instructions

These accessories comply with all relevant local and national safety requirements. However, inappropriate use can lead to personal injury and damage to property.

Read the operating instructions carefully before using the accessories. They contain important information on safety, installation, use and cleaning. This prevents both personal injury and damage to the appliance.

Miele cannot be held liable for injury or damage caused by non-compliance with these instructions.

Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future owner.

Correct application

- ▶ These accessories are intended for outdoor use in domestic households and similar working and residential environments.
 - ▶ Only use the accessories in a Miele outdoor kitchen.
 - ▶ These accessories are exclusively intended for use under normal domestic conditions. Only use the accessories to grill food.
- Any other use is not permitted.

Safety with children

- ▶ **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- ▶ Children should be supervised in the vicinity of the accessories. Never allow children to play with the accessories.
- ▶ **Danger of suffocation!** Whilst playing, children may become entangled in packaging material (such as plastic wrapping) or pull it over their head with the risk of suffocation. Keep packaging material away from children.

Technical safety

- ▶ Installation, maintenance or repairs by unqualified persons could be extremely dangerous. The manufacturer cannot accept liability for unauthorised work. Installation, maintenance and repairs must only be carried out by a qualified specialist or Miele Customer Service.
- ▶ Damage to the accessories can compromise your safety. Check the accessories for visible signs of damage. Never use damaged accessories.
- ▶ If defective safety-relevant components are replaced, Miele can only guarantee full compliance with safety requirements if genuine Miele replacement parts are used.

Correct use

Danger of burning!

The accessories get very hot during operation. You could burn yourself on hot surfaces.

It is recommended to wear heat-resistant barbecue gloves when using the accessories.

During operation and after switching the barbecue off, make sure that you do not touch any hot parts or surfaces.

Do not let any items of clothing or flammable objects come into contact with these parts.

Wait until the barbecue and accessories have cooled down.

Danger!

Using the zone dividers together with this accessory may cause the main burners to fail to ignite or to extinguish. In rare cases, successful ignition of the main burners may result in a hazard due to increased pollutant concentrations.

Do not use the zone dividers together with this accessory.

- ▶ Do not leave the accessories unattended while they are being used.
- ▶ Oils and fats can ignite if allowed to overheat. Never attempt to put out oil or fat fires with water. Smother the fire or flames, or use a dry chemical extinguishing agent or foam fire extinguisher.

en-AU, NZ - Warning and Safety instructions

- ▶ Cooking oils and fats burn very quickly at high temperatures. The resultant smoke is a health hazard. Burnt-on oil and fat leaves a residue that will eventually become impossible to remove. Only use cooking oil that has a high flash point, such as safflower oil, rapeseed oil or sunflower oil.
- ▶ Make sure that you keep to the recommended grilling times when using grilling functions. Excessively long grilling times can lead to food drying out and burning or could even cause the food to catch fire.
- ▶ With accessories that occupy 2 grill zones, do not use only one burner under the accessories. Always use both burners under the accessories.
- ▶ Do not place the accessories on combustible surfaces, glass or heat-sensitive surfaces.
- ▶ Large differences in temperature can damage the accessories. Do not place the accessories on cold surfaces such as tiles or stone.
- ▶ The accessory is **not** dishwasher-safe. Always clean the accessory by hand.
- ▶ Avoid spillage when cooking with liquids. Take great care when moving the accessory.
- ▶ Risk of fire. If using alcohol in your recipes, please be aware that high temperatures can cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire on hot surfaces. Never heat undiluted alcohol as it can easily ignite.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the non-stick coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.

Operation

⚠ Danger of injury!

The accessories are heavy. Careless handling can lead to injuries such as bruised fingers.

Hold the accessories with both hands. Proceed slowly and carefully, especially when inserting the accessories into the grill compartment.

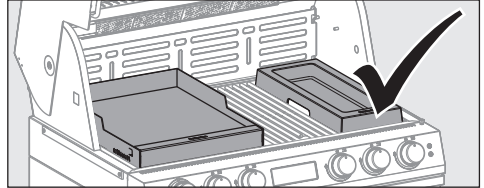
Proper use of accessories

⚠ Danger!

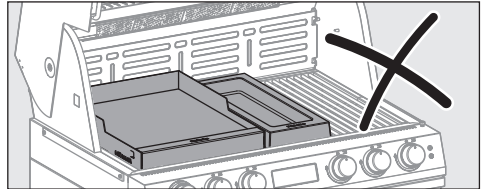
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate Cooking System. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this way, the barbecue and the accessories may be damaged. In rare cases, there may be a health hazard due to increased concentrations of pollutants.

The following illustrations show examples of proper and improper use of accessories. It is not important here whether the accessories are made of cast iron or stainless steel. The crucial factors are the size of the accessories and whether or not the grill surface is fully covered. Always use the accessories properly.

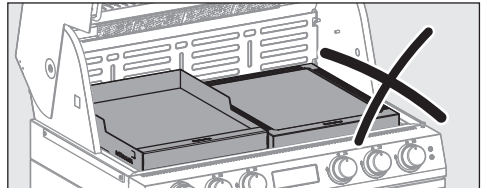
Possible use – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, with spacing corresponding to one grill zone:



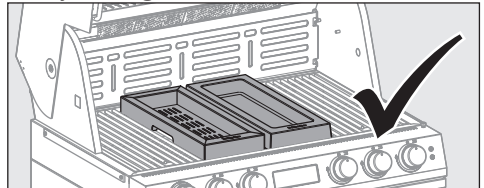
Not possible – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, in adjacent grill zones:



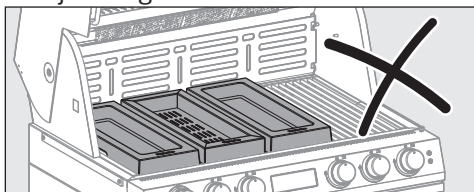
Not possible – 2 x size S accessories:



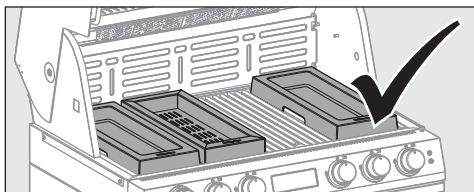
Possible use – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



Not possible – 3 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



Possible use – 3 x size XS accessories, with spacing corresponding to one grill zone:



Cleaning for the first time

- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge cloth, a small amount of mild washing-up liquid and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft cleaning cloth.

Burning-in the accessory

During the burning-in process, the accessory acquires a kind of protective coating that protects against rust and prevents food from sticking. The accessory is pre-treated and coated at the factory prior to delivery.

Nevertheless, it is recommended to season cast iron accessories before using them for the first time.

- Apply some high-heat cooking oil to all surfaces of the cold accessory and spread it with paper towel or a pastry

brush to form a thin layer. Refined sunflower or rapeseed oil are particularly suitable.

- Let the oil soak in for about 10 minutes.
- Remove excess oil with paper towel.
- Place the accessory in the grill compartment and heat to 150 °C for approx. 1 hour.

Smoke may develop while the accessory is heating up. This is normal.

- Extinguish the burners and wait until the barbecue and the accessory have cooled down sufficiently.

Useful tip: For optimum results, we recommend repeating the burning-in process 2 to 3 times. During further use, the accessory should be burnt-in again if necessary, especially if the protective coating has worn off or been damaged.

Good to know

Tips for grilling

- Organise the area around the barbecue with useful items such as forks, barbecue tongs, barbecue gloves, sauces and spices so that you can stay close to the barbecue while cooking.
- Use dry food if possible. Defrost frozen food thoroughly and allow it to drain. Thoroughly pat dry any barbecue food before cooking it.
- Before grilling, lightly coat the surface of the accessory with a high-heat vegetable oil.
- Pre-heat your barbecue and the accessory to the desired temperature with the barbecue hood closed.

Cleaning and care



Risk of burning due to hot surfaces.

Once you have finished grilling, the barbecue and accessories will be hot. Allow the barbecue and accessories to cool down before cleaning.

The pyrolytic cleaning programme generates very high temperatures that can damage the accessories. Remove the accessories from the grill compartment before running the pyrolytic cleaning programme. Always clean the accessories manually.

Using cleaning agents or unsuitable cleaning utensils can damage the protective coating on the accessory. Do not use any cleaning agents, including washing-up liquid. Mild washing-up liquid may only be used for cleaning before first use. Only use water to clean the accessory. Do not use abrasive or sharp cleaning utensils.

- Clean the accessory after each use with a sponge cloth and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry with a soft cleaning cloth.

Unsuitable cleaning agents

To avoid damaging the surfaces, do not use:

- cleaning agents of any kind
- hard, abrasive brushes
- dirt eraser sponges

en-GB - Warnings and safety notes

This accessory complies with all relevant local and national safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and material damage.

Read the operating instructions carefully before using the accessory. They contain important information on safety, installation, use, and cleaning. This prevents both personal injury and damage. Miele cannot be held liable for injury or damage caused by non-compliance with these instructions.

Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future owner.

Correct application

- ▶ This accessory is intended for use in domestic households and similar working and residential environments.
 - ▶ Only use the accessories in a Miele outdoor kitchen.
 - ▶ These accessories are exclusively intended for use under normal domestic conditions. Only use the accessories to cook food.
- All other types of use are not permitted.

Safety with children

- ▶ **CAUTION:** Accessible parts may be very hot. Keep children away from the accessories.
- ▶ Children should be supervised in the vicinity of the accessory. Never allow children to play with the accessory.
- ▶ **Danger of suffocation!** Whilst playing, children may become entangled in packaging material (such as plastic wrapping) or pull it over their head with the risk of suffocation. Keep packaging material away from children.

Technical safety

- ▶ Unauthorised installation, maintenance or repairs could result in unforeseen dangers for the user, for which the manufacturer cannot accept liability. Installation, maintenance or repairs must only be carried out by a qualified specialist or Miele Customer Service.
- ▶ Damage to the accessory can compromise your safety. Check the accessory for visible signs of damage. Never use damaged accessories.
- ▶ If defective safety-relevant components are replaced, Miele can only guarantee full compliance with safety requirements if genuine Miele replacement parts are used.

Correct use

Risk of burns!

The accessories get very hot during operation. You could burn yourself on hot surfaces.

It is recommended to wear heat-resistant barbecue gloves when using the accessories.

During operation and after switching the barbecue off, make sure that you do not touch any hot parts or surfaces.

Do not let any items of clothing or flammable objects come into contact with these parts.

Wait until the barbecue and accessories have cooled down.

Danger!

Using the zone dividers together with this accessory may cause the main burners to fail to ignite or to extinguish. In rare cases, successful ignition of the main burners may result in a hazard due to increased pollutant concentrations.

Do not use the zone dividers together with this accessory.

- ▶ Do not leave the accessories unattended while they are being used.
- ▶ Oils and fats can ignite if allowed to overheat. Never attempt to put out oil or fat fires with water. Smother the fire or flames, or use a dry chemical extinguishing agent or foam fire extinguisher.

en-GB - Warnings and safety notes

- ▶ Cooking oils and fats burn very quickly at high temperatures. The resultant smoke is a health hazard. Burnt-on oil and fat leaves a residue that will eventually become impossible to remove. Only use cooking oil that has a high flash point, such as safflower oil, rapeseed oil and sunflower oil.
- ▶ Grilling food for an excessively long time can cause it to dry out with the risk of catching fire.
Do not exceed recommended grilling times.
- ▶ With accessories that occupy 2 grill zones, do not use only one burner under the accessories. Always use both burners under the accessories.
- ▶ Do not place the accessories on combustible surfaces, glass or heat-sensitive surfaces.
- ▶ Large differences in temperature can damage the accessories. Do not place the accessories on cold surfaces such as tiles or stone.
- ▶ The accessory is **not** dishwasher-safe. Always clean the accessory by hand.
- ▶ Avoid spillage when cooking with liquids. Take great care when moving the accessory.
- ▶ Fire hazard. If using alcohol in your recipes, please be aware that high temperatures can cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire on hot surfaces.
Never heat undiluted alcohol in the microwave, as this can easily ignite.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the non-stick coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.

Operation

 Risk of injury.

The accessories are heavy. Careless handling can lead to injuries such as bruised fingers.

Hold the accessories with both hands. Proceed slowly and carefully, especially when inserting the accessories into the grill compartment.

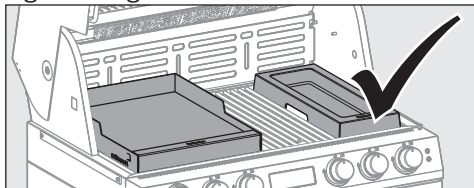
Proper use of accessories

 Danger!

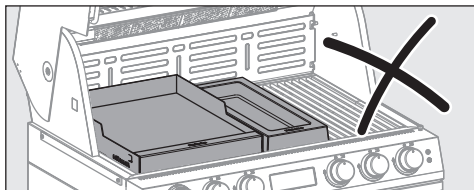
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate cooking system. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this way, the barbecue and the accessories may be damaged. In rare cases, there may be a health hazard due to increased concentrations of pollutants.

The following illustrations show examples of proper and improper use of accessories. It is not important here whether the accessories are made of cast iron or stainless steel. The crucial factors are the size of the accessories and whether or not the grill surface is fully covered. Always use the accessories properly.

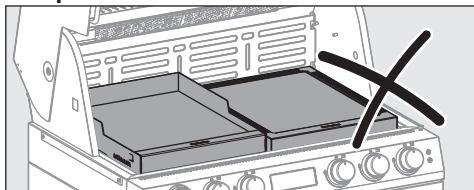
Possible – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, with spacing corresponding to one grill zone:



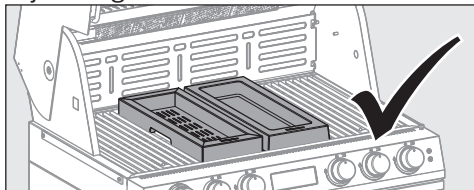
Not possible – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, in adjacent grill zones:



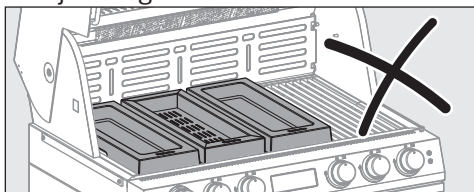
Not possible – 2 x size S accessories:



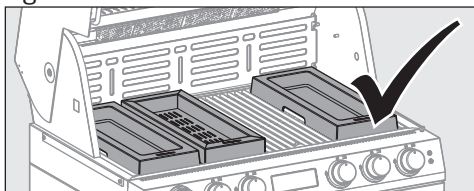
Possible – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



Not possible – 3 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



Possible – 3 x size XS accessories, with a grill zone distance:



Cleaning for the first time

- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge cloth, a small amount of mild washing-up liquid soap and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft cleaning cloth.

Burning-in the accessory

During the burning-in process, the accessory acquires a kind of protective coating that protects against rust and prevents food from sticking. The accessory is pre-treated and coated at the factory prior to delivery. Nevertheless, it is recommended to season cast iron accessories before using them for the first time.

- Apply some high-heat cooking oil to all surfaces of the cold accessory and spread it with a piece of kitchen roll or

a pastry brush to form a thin layer. Refined sunflower or rapeseed oil are particularly suitable.

- Let the oil soak in for about 10 minutes.
- Remove excess oil with a piece of kitchen roll.
- Place the accessory in the grill compartment and heat to 150 °C for approx. 1 hour.

Smoke may develop while the accessory is heating up. This is normal.

- Extinguish the burners and wait until the barbecue and the accessory have cooled down sufficiently.

Tip: For optimum results, we recommend repeating the burning-in process 2 to 3 times. During further use, the accessory should be burnt-in again if necessary, especially if the protective coating has worn off or been damaged.

Good to know

Tips for grilling

- Organise the area around the barbecue with useful items such as forks, barbecue tongs, barbecue gloves, sauces and spices so that you can stay close to the barbecue while cooking.
- Use dry food if possible. Defrost frozen food thoroughly and allow it to drain. Thoroughly pat dry any barbecue food before cooking it.
- Before grilling, lightly coat the surface of the accessory with a high-heat vegetable oil.
- Pre-heat your barbecue and the accessory to the desired temperature with the barbecue hood closed.

Cleaning and care



Risk of burning due to hot surfaces.

Once you have finished barbecuing, the barbecue and accessories will be hot.

Allow the barbecue and accessories to cool down before cleaning.

Pyrolytic cleaning generates very high temperatures that can damage the accessories.

Remove the accessories from the grill compartment before carrying out a pyrolytic cleaning.

Always clean the accessories manually.

Using cleaning agents or unsuitable cleaning utensils can damage the protective coating on the accessory.

Do not use any cleaning agents, including washing-up liquid. Mild washing-up liquid may only be used for cleaning before first use.

Only use water to clean the accessory.

Do not use abrasive or sharp cleaning utensils.

- Clean the accessory after each use with a sponge cloth and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry with a soft cleaning cloth.

Unsuitable cleaning agents

To avoid surface damage, do not use:

- Cleaning agents of any kind
- Hard, abrasive brushes
- Eraser stain remover blocks

en-US - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This accessory complies with all relevant local and national safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and material damage.

Read the operating instructions carefully before using the accessory. They contain important information on safety, installation, use, and cleaning. This prevents both personal injury and damage to the appliance.

Miele cannot be held liable for injury or damage caused by non-compliance with these instructions.

Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future owner.

Appropriate use

► This accessory is intended for use outdoors of domestic households and similar working and residential environments.

► Only use the accessories in a Miele outdoor kitchen.

► This accessory is exclusively intended for use under normal domestic conditions. Only use the accessory to cook food.

All other types of use are not permitted.

Safety with children

► **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.

► Children should be supervised in the vicinity of the accessories. Never allow children to play with the accessories.

► **Danger of suffocation.** While playing, children may become entangled in packaging material (such as plastic wrapping) or pull it over their head, presenting the risk of suffocation. Keep packaging material away from children.

Technical safety

► Unauthorized installation, maintenance, and repairs could result in unforeseen dangers for the user, for which the manufacturer cannot accept liability. Installation, maintenance, and repairs should only be carried out by a qualified specialist or Miele Service.

en-US - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

► Damage to the accessory can compromise your safety. Check the accessory for visible signs of damage. Never use damaged accessories.

► If defective safety-relevant components are replaced, full compliance with safety requirements may only be guaranteed if genuine Miele replacement parts are used.

Correct use

 **Danger of burning!**

The accessories get very hot during operation. You could burn yourself on hot surfaces.

It is recommended to wear heat-resistant grill gloves when using the accessories.

During operation and after turning the grill off, make sure that you do not touch any hot parts or surfaces.

Do not let any items of clothing or flammable objects come into contact with these parts.

Wait until the grill and accessories have cooled down.

 **Danger!**

Using the zone dividers together with these accessories may cause the main burners to fail to ignite or to extinguish. In rare cases, successful ignition of the main burners may result in a hazard due to increased pollutant concentrations.

Do not use the zone dividers together with these accessories.

► Do not leave the accessories unattended while they are being used.

► Oils and fats are a fire hazard if allowed to overheat. Never attempt to put out oil or fat fires with water. Smother the fire or flames, or use a dry chemical extinguishing agent or foam fire extinguisher.

► Cooking oils and fats burn very quickly at high temperatures. The resultant smoke is a health hazard. Burnt-on oil and fat leaves a residue that will eventually become impossible to remove. Only use cooking oil that has a high flash point, such as safflower oil, grape-seed oil, and sunflower oil.

en-US - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Broiling food for an excessively long time can cause it to dry out and may result in the food catching fire.
Do not exceed recommended broiling times.
- ▶ With accessories that occupy 2 grill zones, do not use only one burner under the accessories. Always use both burners under the accessories.
- ▶ Do not place the accessories on combustible surfaces, glass, or heat-sensitive surfaces.
- ▶ Large differences in temperature can damage the accessories. Do not place the accessories on cold surfaces such as tiles or stone.
- ▶ The accessories are **not** dishwasher-safe. The accessories should only be cleaned by hand.
- ▶ Avoid spillage when cooking with liquids. Take great care when moving the accessories.
- ▶ Fire hazard. If using alcohol in your recipes, please be aware that high temperatures can cause the alcohol to evaporate. The vapor can catch fire on hot surfaces.
Do not heat undiluted alcohol.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.

Operation

⚠ Risk of injury!

The accessories are heavy. Careless handling can lead to injuries such as bruised fingers.

Hold the accessories with both hands. Proceed slowly and carefully, especially when inserting the accessories into the grill compartment.

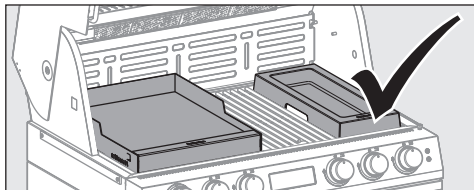
Proper use of accessories

⚠ Danger!

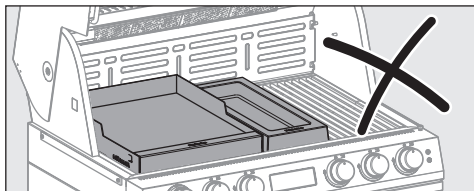
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate Cooking System. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this way, the grill and the accessories may be damaged. In rare cases, there may be a health hazard due to increased concentrations of pollutants.

The following illustrations show examples of proper and improper use of accessories. Whether the accessories are made of cast iron or stainless steel are not of crucial importance. Decisive factors are the size of the accessories and that the entire grill surface is covered. Always use the accessories properly.

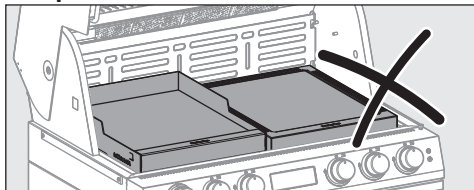
Possible use – 1 x size S accessories, 1 x size XS accessories, with a grill zone distance:



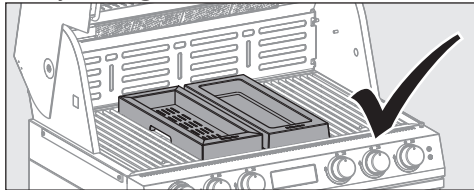
Not possible – 1 x size S accessories, 1 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



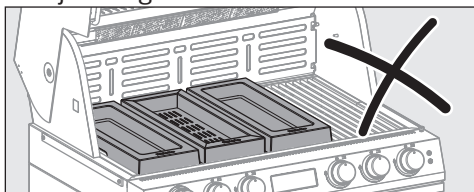
Not possible – 2 x size S accessories:



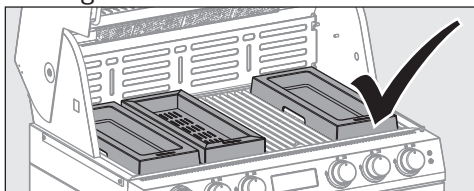
Possible use – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



Not possible – 3 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



Possible use – 3 x size XS accessories, with a grill zone distance:



Cleaning for the first time

- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge, a small amount of mild liquid dish soap, and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft all-purpose cloth.

Burning-in the accessories

During the burning-in process, the accessories acquire a kind of protective coating that protects against rust and prevents food from sticking. The accessories have already been pre-treated and coated at the factory. Nevertheless, it is recommended to season cast iron accessories before using them for the first time.

- Apply some high-heat cooking oil to all surfaces of the cold accessories and spread it with a paper towel or a

pastry brush to form a thin layer. Refined sunflower or grapeseed oil are particularly suitable.

- Let the oil soak in for about 10 minutes.
- Remove excess oil with a paper towel.
- Place the accessories in the grill compartment and heat to 300°F (150°C) for approx. 1 hour.

Smoke may develop while the accessories are heating up. This is normal.

- Extinguish the burners and wait until the grill and accessories have cooled down sufficiently.

Tip: For perfect results, it is recommended to repeating the burning-in process 2 to 3 times. During further use, the accessories should be burnt-in again if necessary, especially if the protective coating has worn off or been damaged.

Good to know

Tips for grilling

- Organize the area around the grill with useful items such as forks, grill tongs, grill gloves, sauces, and spices so that you can stay close to the grill while cooking.
- Use dry food if possible. Defrost frozen food thoroughly and allow it to drain. Thoroughly pat dry any grill food before cooking it.
- Before grilling, lightly coat the surface of the accessories with a high-heat vegetable oil.
- Pre-heat your grill and the accessories to the desired temperature with the grill lid closed.

Cleaning and care



Danger of burning due to hot surfaces.

Once you have finished grilling, the grill and accessories will be hot.

Allow the grill and accessories to cool down before cleaning.

Pyrolytic cleaning generates very high temperatures that can damage the accessories.

Remove the accessories from the grill compartment before performing a pyrolytic cleaning.

Always clean the accessories manually.

Using cleaning agents or unsuitable cleaning utensils can damage the protective coating on the accessories.

Do not use any cleaning agents, including liquid dish soap. Mild liquid dish soap may only be used for cleaning before first use.

Only use water to clean the accessories.

Do not clean with any abrasive cleaning agents or sharp pointed cleaning utensils.

- Clean the accessories after each use with a soft sponge and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft all-purpose cloth.

Unsuitable cleaning agents

To avoid damaging the surfaces of the appliance, do not use:

- cleaning agents of any kind
- hard, abrasive brushes
- eraser sponges

es-ES - Advertencias e indicaciones de seguridad

Este accesorio cumple todas las normas de seguridad vigentes. No obstante, un manejo inadecuado puede provocar lesiones personales y daños materiales.

Leer con atención las instrucciones de manejo antes de utilizar el accesorio. Las instrucciones de manejo contienen indicaciones importantes en relación con la seguridad, el uso y la limpieza. De esta forma se estará protegido y se evitarán daños.

Miele no se hace responsable de los daños causados debido al incumplimiento de estas indicaciones.

Guardar las instrucciones de manejo y entregárselas al nuevo propietario en caso de venta posterior.

Aplicación adecuada

- ▶ Este accesorio está diseñado para su uso en entornos domésticos o similares en exteriores.
 - ▶ Utilizar el accesorio exclusivamente en una cocina exterior Miele.
 - ▶ Utilizar el accesorio exclusivamente en el ámbito doméstico habitual. Utilizar el accesorio únicamente para cocinar alimentos.
- Está prohibido cualquier otro tipo de uso.

Niños en casa

- ▶ **PRECAUCIÓN:** Las piezas accesibles desde el exterior pueden estar muy calientes. Mantener alejados a los niños.
- ▶ Prestar continua atención a los niños que se encuentren cerca del accesorio. No dejar jamás que los niños jueguen con el accesorio.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantener el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

Seguridad técnica

- ▶ La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario, de los que el fabricante no se responsabiliza. Los trabajos de instalación y mantenimiento o las reparaciones solo los puede llevar a cabo personal autorizado y cualificado, o el Servicio Posventa de Miele.

- Los daños en el accesorio pueden poner en peligro la seguridad del usuario. Comprobar si el accesorio presenta daños visuales. No utilizar nunca un accesorio dañado.
- En caso de sustitución de componentes defectuosos que afecten a la seguridad, Miele solo garantiza que las piezas de recambio originales de Miele cumplan íntegramente los requisitos de seguridad.

Uso apropiado

¡Riesgo de sufrir quemaduras!

El accesorio se calienta mucho durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras al tocar las superficies calientes.

Recomendamos utilizar guantes para barbacoa resistentes al calor cuando se utilice el accesorio.

Durante el funcionamiento y después de apagar el grill, asegurarse de no tocar ninguna pieza o superficie caliente.

No permitir que ninguna prenda u objeto inflamable entre en contacto con el aparato.

Esperar hasta que el grill y los accesorios se hayan enfriado.

¡Peligro!

Si se utilizan los separadores de zonas junto con estos accesorios, es posible que los quemadores principales no se enciendan o se apaguen. En casos excepcionales, el encendido correcto del quemador principal puede ir acompañado de un aumento peligroso en la concentración de contaminantes.

No utilizar los separadores de zonas junto con estos accesorios.

- El accesorio no debe dejarse nunca sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Sofocar el fuego o las llamas o utilizar un extintor químico seco o de espuma.

es-ES - Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Las temperaturas altas hacen que el aceite de cocina y la grasa se quemen muy rápido. Se genera humo nocivo para la salud. El aceite o la grasa quemados dejan resina de alquitrán sobre la superficie y, en caso de no poder retirarlos, estos perjudicarían el acabado antiadherente. Utilizar exclusivamente aceites de cocina y grasas resistentes a altas temperaturas como, p. ej, aceite de girasol.
- ▶ Al asar al grill algunos alimentos durante tiempos demasiado largos, éstos podrían resecarse y, en algunos casos, incendiarse. No modifique los tiempos de asado al grill recomendados.
- ▶ En el caso de accesorios que ocupan 2 zonas para asar al grill, no utilizar nunca un solo quemador de los que quedan por debajo del accesorio. Utilizar siempre los dos quemadores que quedan por debajo.
- ▶ No colocar el accesorio sobre superficies inflamables, cristal o superficies sensibles al calor.
- ▶ Las grandes diferencias de temperatura pueden dañar el accesorio. No colocar el accesorio sobre superficies frías, como baldosas o piedra.
- ▶ Los accesorios **no** son aptos para la limpieza en el lavavajillas. Limpiar exclusivamente a mano.
- ▶ Evitar los derrames cuando se cocine con líquidos. Mover el accesorio con extrema precaución.
- ▶ Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora en caso de temperaturas altas. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien. No caliente nunca alcohol sin diluir.
- ▶ Los objetos metálicos o puntiagudos dañan el revestimiento. Utilizar exclusivamente utensilios de cocina de material sintético o madera.

Manejo

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones!

El accesorio es pesado. Una manipulación descuidada puede provocar lesiones como contusiones en los dedos.

Sujeterlo con ambas manos. Proceder despacio y con cuidado, especialmente al introducirlo en el grill.

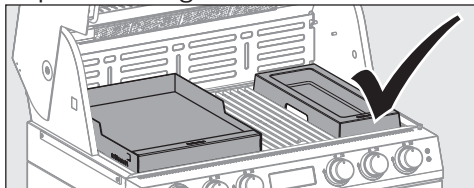
Utilizar correctamente el accesorio

⚠ ¡Peligro!

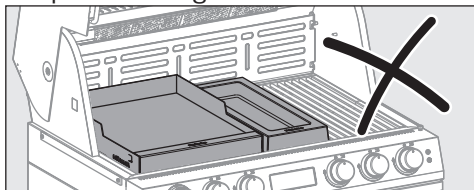
Existe una amplia gama de accesorios para grill y cocina disponibles por separado para el sistema MasterGrate Cooking System. Estos accesorios pueden utilizarse en el interior del grill en diversas combinaciones. Tener en cuenta que algunas combinaciones de accesorios no son posibles. En caso de hacerlo, podría resultar dañado tanto el accesorio como el grill. En raras ocasiones, puede surgir un peligro debido al aumento de las concentraciones de contaminantes.

Las siguientes ilustraciones muestran ejemplos de uso correcto e incorrecto del accesorio. Lo decisivo no es si los accesorios son de hierro fundido o de acero inoxidable. Los factores decisivos son el tamaño y la tapa total de la superficie de asado. Colocar el accesorio correctamente.

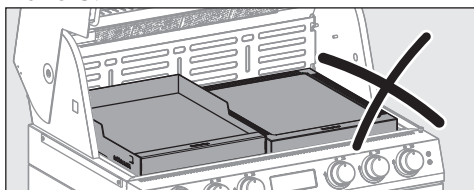
Uso **posible** - 1x accesorio en talla S, 1x accesorio en talla XS, separado de la zona para asar al grill:



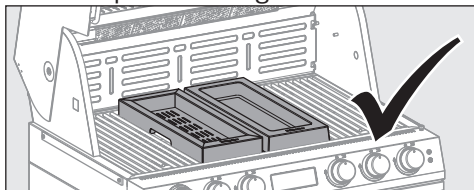
No es **posible utilizar** – 1x accesorio en talla S, 1x accesorio en talla XS, en zonas para asar al grill vecinas:



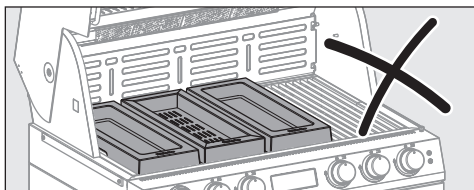
El uso **no** es posible - 2x accesorios tamaño S:



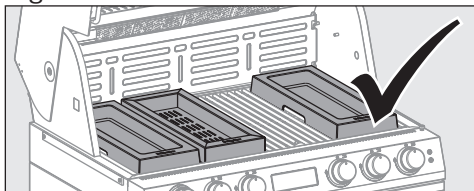
Uso **posible** - 2x accesorios tamaño XS, en zonas para asar al grill vecinas:



No es posible utilizar - 3x accesorios tamaño XS, en zonas para asar al grill vecinas:



El uso es **posible** - 3x accesorios tamaño XS, distanciados de la zona para asar al grill:



Primera limpieza

- Antes de utilizar el accesorio por primera vez, limpiarlo con un paño, un poco de producto para la limpieza de la vajilla suave y agua caliente.
- A continuación, secar bien las superficies con un paño suave.

Quemado de los accesorios

El proceso de horneado confiere a los accesorios una especie de capa protectora que protege contra el óxido y evita que los alimentos se peguen. Los accesorios ya se han pretratado en fábrica y provistos de dicho revestimiento. No obstante, recomendamos hornear bien los accesorios de hierro fundido antes de utilizarlos por primera vez.

- Aplicar un poco de aceite vegetal resistente a altas temperaturas en todas las superficies de los accesorios fríos y extender con papel de cocina o

una brocha de pastelería hasta formar una capa fina. Los aceites refinados de girasol o colza son especialmente adecuados.

- Dejar que el aceite se absorba durante unos 10 minutos.
- Eliminar el exceso de aceite con papel de cocina.
- Colocar el accesorio en el interior de la barbacoa y calentarlo a 150 °C durante aproximadamente una hora.

Durante el calentamiento se genera humo. Esto es normal.

- Apagar los quemadores y esperar hasta que el grill y los accesorios se hayan enfriado lo suficiente.

Consejo: Para obtener resultados óptimos, se recomienda repetir el proceso de secado de dos a tres veces. Si es necesario, volver a quemar los accesorios durante el uso, especialmente si la capa protectora se ha desgastado o dañado.

Es importante saber

Consejos para asar al grill

- Organizar la zona alrededor del grill con objetos útiles como tenedores, pinzas para barbacoa, guantes para barbacoa, salsas y especias para poder permanecer cerca de la barbacoa mientras se cocina.
- Los alimentos deben estar lo más secos posible. Descongelar suficientemente los alimentos congelados y dejarlos escurrir. Frotar bien los alimentos para asar al grill antes de prepararlos.
- Untar ligeramente la superficie del accesorio con un aceite vegetal resistente a altas temperaturas antes de preparar el asado.

- Precalentar el grill y el accesorio con la tapa para grill cerrada hasta alcanzar la temperatura deseada.

Limpieza y mantenimiento



Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

Una vez finalizado el proceso de asado, el grill y los accesorios están calientes.

Dejar que el grill y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.

Durante la limpieza pirolítica se generan temperaturas muy elevadas que pueden dañar los accesorios.

Retirar los accesorios del interior de la barbacoa antes de realizar la limpieza pirolítica.

Limpiarlos de forma manual.

En caso de utilizar detergentes o utensilios de limpieza inadecuados, el revestimiento protector de los accesorios puede resultar dañado.

No utilizar ningún producto de limpieza, ni siquiera un producto suave tipo jabón de manos. El uso de este tipo de jabón de manos solo está permitido para la limpieza antes del primer uso.

Limpiar exclusivamente con agua.

No utilizar utensilios de limpieza abrasivos o que rayen.

- Limpiar los accesorios después de cada uso con un paño de esponja y agua tibia.
- A continuación, secar bien las superficies con un paño suave.

Productos para la limpieza inadecuados

A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, no utilizar nunca:

- Productos de limpieza de cualquier tipo
- cepillos duros y abrasivos
- Gomas quitamanchas

Tämä varuste täyttää vaaditut turvallisuusmääräykset. Sen asiaton käyttö voi kuitenkin aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin alat käyttää varustetta. Käyttöohje sisältää tärkeitä varusteen turvallisuuteen, käyttöön ja puhdistukseen liittyviä ohjeita. Näin vältät mahdolliset vahingot ja laitteen rikkoutumisen.

Miele ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Säilytä tämä käyttöohje. Jos luovutat laitteen uudelle omistajalle, muista antaa käyttöohje laitteen mukana.

Määräystenmukainen käyttö

- Tämä varuste on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa tai kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä ulkotiloissa.
 - Käytä tätä varustetta ainoastaan Miele-ulkokeittiössä.
 - Käytä varustetta vain tavanomaiseen kotitalouskäyttöön. Käytä varustetta vain elintarvikkeiden kypsennykseen.
- Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

Jos kotonasi on lapsia

- VAROITUS: Käytettävät osat voivat kuumentua erittäin kuumiksi. Pidä lapset loitolla.
- Valvo lapsia, kun he oleskelevat varusteen läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä varusteella.
- Tukehtumisen vaara. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin. Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

Tekninen turvallisuus

- Asiattomista asennus- ja korjaustöistä voi aiheutua käyttäjälle vaaratilanteita, joista valmistaja ei voi olla vastuussa. Asennus- ja korjaustöitä saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoliike tai Miele-huolto.
- Vaurioitunut varuste voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta varuste ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan käytä vaurioitunutta varustetta.

fi-FI - Tärkeitä turvallisuusohjeita

► Turvallisuuden kannalta olennaisten vikaantuneiden osien vaihdon jälkeen Miele voi taata turvallisuusvaatimusten täysimääräisen täytty-misen vain käytettäessä Mielen alkuperäisvaraosia.

Asianmukainen käyttö

Palovamman vaara!

Varusteet kuumenevat käytön aikana erittäin kuumiksi. Voit polttaa itsesi kuumiin pintoihin.

Suosittelemme, että käytät kuumuutta kestäviä grillauskäsineitä, kun käytät tätä varustetta.

Varo, ettet vahingossa koske kuumiin osiin tai pintoihin grillin käytön aikana tai heti sen pois päältä kytkemisen jälkeen.

Älä anna vaatteiden tai syttyvien esineiden joutua kosketuksiin kuuman grillin kanssa.

Odota, kunnes grilli ja varusteet ovat jäähtyneet.

Vaara!

Jos käytät tilanjakajia yhtä aikaa tämän varusteen kanssa, pääpolttimet eivät välttämättä syty tai ne voivat sammua. Harvinaisissa tapauksissa terveydelle haitallisten aineiden pitoisuudet voivat nousta, vaikka pääpolttimet syttyvät onnistuneesti.

Älä käytä tilanjakajia yhtä aikaa tämän varusteen kanssa.

► Älä koskaan jätä varustetta vartioimatta käytön aikana!

► Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Sammuta tulipalo tai liekit tukahduttamalla tai käytä jauhe- tai vaahtosammutinta.

► Ruokaöljy ja muut rasvat palavat helposti korkeissa lämpötiloissa. Palamisesta syntyy terveydelle haitallista savua. Lisäksi palavista öljyistä ja rasvoista jää pintoihin hartseja, joita ei saa pois ja jotka saattavat heikentää tuotteen tarttumattomuusominaisuuksia. Käytä siksi ainoastaan hyvin kuumennusta kestäviä ruokaöljyjä ja rasvoja, kuten rapsi-, auringonkukka- tai safloorinsiemenöljyä.

► Jos grillaat elintarvikkeita liian kauan, ne voivat kuivua ja lopulta jopa syttyä palamaan.
Noudata aina ilmoitettuja grillausaikoja.

- ▶ Jos varusteet täyttävät kaksi grillausaluetta, älä koskaan käytä vain yhtä poltinta varusteiden alla. Käytä aina molempia varusteiden alla olevia polttimia.
- ▶ Älä aseta varustetta syttyville pinnoille, lasipinnoille tai lämpöherkille pinnoille.
- ▶ Suuret äkkinäiset lämpötilanvaihtelut voivat vahingoittaa varustetta. Älä aseta varustetta kylmille alustoille, kuten laatta- tai kivipinnoille.
- ▶ Tätä varustetta **ei** saa pestä astianpesukoneessa. Puhdista varuste ainoastaan käsin.
- ▶ Vältä nesteiden läikkymistä varusteen reunojen yli. Liikuta varustetta äärimmäisen varovasti, kun valmistat nesteitä sisältäviä ruokia.
- ▶ Tulipalovaara. Jos käytät ruoanvalmistuksessa alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Tämä höyry voi syttyä joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa. Älä koskaan kuumenna laimentamatonta alkoholia.
- ▶ Metalliset tai terävät esineet vahingoittavat pinnoitetta. Käytä vain muovisia tai puisia grillausvälineitä.

Käyttö



Loukkaantumisvaara!

Varuste on painava. Sen varomaton käsittely voi aiheuttaa vammoja, kuten sormien ruhjeita.

Tartu varusteeseen molemmin käsin. Toimi hitaasti ja varovasti, etenkin kun asetat varustetta grillipesään.

Varusteiden asettaminen paikalleen

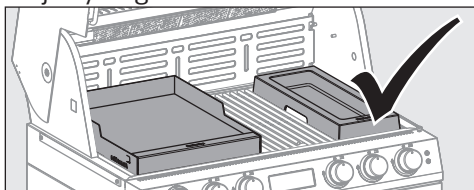


Vaara!

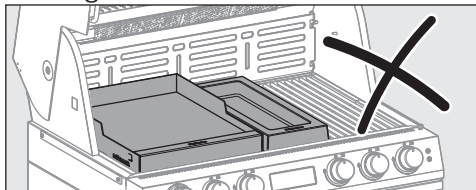
MasterGrate Cooking Systemiin on saatavana laaja valikoima grillaukseen ja ruoanlaittoon tarkoitettuja varusteita. Näitä varusteita voidaan käyttää grillipesässä useina erilaisina yhdistelminä. Huomaa, että tietyt yhdistelmät eivät ole mahdollisia. Jos yhdisteet varusteita väärin, grilli ja varusteet voivat vaurioitua. Harvinaisissa tapauksissa terveydelle haitallisten aineiden pitoisuudet voivat nousta.

Seuraavissa kuvissa on esimerkkejä varusteiden oikeasta ja väärästä käytöstä. Varusteen materiaalilla (alumiini tai ruostumaton teräs) ei ole merkitystä. Merkittäviä tekijöitä ovat varusteiden koko ja miten ne peittävät grillausalan. Käytä varusteita aina oikein.

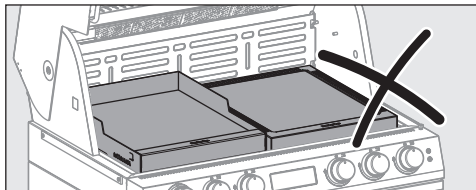
Käyttö on mahdollista: 1x S-kokoinen varuste, 1x XS-kokoinen varuste, kun väliin jää yksi grillausalue:



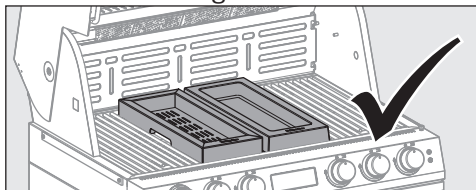
Käyttö ei ole mahdollista: 1x S-kokoinen varuste, 1x XS-kokoinen varuste viereisillä grillausalueilla:



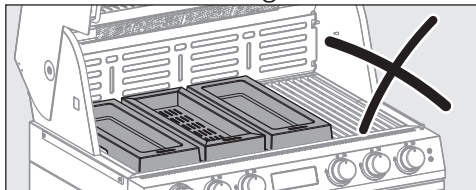
Käyttö ei ole mahdollista: 2x S-kokoinen varuste:



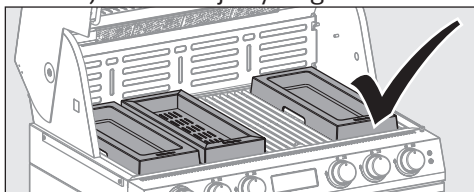
Käyttö on mahdollista: 2x XS-kokoinen varuste viereisillä grillausalueilla:



Käyttö ei ole mahdollista: 3x XS-kokoinen varuste viereisillä grillausalueilla:



Käyttö **on mahdollista:** 3x XS-kokoinen varuste, kun väliin jää yksi grillausalue:



Ensimmäinen puhdistus

- Puhdista varuste ennen ensimmäistä käyttökertaa puhtaalla sieniliinalla ja lämpimällä vedellä, jossa on tilkka käsiastianpesuainetta.
- Kuivaa pinnat lopuksi huolellisesti kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Varusteen rasvapoltto

Rasvapoltto muodostaa varusteen pintaan suojakerroksen, joka suojaa sitä ruosteelta ja estää ruoan kiinni tarttumisen. Varuste on rasvapoltettu tehtaalla, joten siinä on jo tällainen suojakerros. Tästä huolimatta suosittelemme, että valurautaiset varusteet rasvapoltetaan perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Kaada tilkka korkeita lämpötiloja kestävää kasviöljyä kylmälle varusteelle ja levitä se talouspaperilla varusteen pintaan ohueksi kerrokseksi. Erityisen sopivia ovat puhdistettu auringonkukka- tai rapsiöljy.
- Anna öljyn imeytyä noin 10 minuuttia.
- Pyyhi ylimääräinen öljy pois talouspaperilla.
- Aseta varuste grillipesään ja kuumenna sitä 150 °C:ssa noin tunnin ajan.

Lämmityksen aikana muodostuu savua. Tämä on normaalia.

- Sammuta polttimet ja odota, kunnes grilli ja varuste ovat jäähtyneet riittävästi.

Vinkki: Saat parhaan tuloksen, kun toistat rasvapoltton 2–3 kertaa. Rasvapoltto kannattaa aika ajoin suorittaa uudelleen, etenkin jos varusteen suojakerros on kulunut pois tai vaurioitunut.

Hyvä tietää

Vinkkejä grillaukseen

- Ota tarvittavat välineet, kuten haarukat, grillauspihdit, grillauskäsineet, kastikkeet ja mausteet valmiiksi grillin viereen, jottei sinun tarvitse poistua grillin viereltä kesken grillauksen.
- Kuivaa elintarvikkeet mahdollisimman hyvin ennen grillausta. Sulata jäisiä elintarvikkeita riittävän pitkään ja anna sulamisnesteen valua pois. Kuivaa grillattavat tuotteet huolellisesti ennen grillausta.
- Sivele varusteen pintaan ohut kerros korkeita lämpötiloja kestävää kasviöljyä ennen grillausta.
- Kuumenna grilli ja varuste haluttuun lämpötilaan grillin kansi suljettuna.

Puhdistus ja hoito



Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

Grilli ja varusteet ovat käytön jälkeen kuumia.

Anna grillin ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Grilli kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana erittäin kuumaksi, mikä voi vaurioittaa varusteita.

Poista varusteet grillipesästä ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista. Puhdista varusteet ainoastaan käsin.

Puhdistusaineet ja sopimattomat puhdistusvälineet voivat vahingoittaa varusteen suojapinnoitetta.

Älä käytä mitään puhdistusaineita, edes käsiastianpesuainetta. Varusteen puhdistamiseen ennen ensimmäistä käyttökertaa voit käyttää tilkan mietoa käsiastianpesuainetta.

Puhdista varuste käytön jälkeen pelkällä vedellä.

Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdistusvälineitä.

- Puhdista varuste jokaisen käyttökerran jälkeen sieniliinalla ja lämpimällä vedellä.
- Kuivaa pinnat lopuksi huolellisesti kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä puhdistuksessa:

- mitään puhdistusaineita
- hankaavia kovia harjoja
- ihmesieniä

Cet accessoire est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'accessoire. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez ce mode d'emploi et veuillez le remettre en cas de cession de cet appareil.

Utilisation conforme

► Cet accessoire est destiné à être utilisé en extérieur dans des environnements domestiques ou similaires.

► Utilisez les accessoires exclusivement dans une cuisine d'extérieur Miele.

► Utilisez l'accessoire uniquement dans le cadre d'un usage domestique. N'utilisez l'accessoire que pour cuire des aliments.

Tout autre usage est à proscrire.

Précautions à prendre avec les enfants

► ATTENTION : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les enfants à l'écart.

► Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité des accessoires. Ne les laissez pas jouer avec les accessoires.

► Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (par ex. film plastique) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

► Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, au titre desquels le fabricant décline toute responsabilité. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié ou par le SAV Miele.

fr-FR - Consignes de sécurité et mises en garde

► Un accessoire endommagé représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez que l'accessoire ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. N'utilisez jamais un accessoire endommagé.

► En cas de remplacement de composants défectueux liés à la sécurité, Miele garantit que seules les pièces de rechange d'origine Miele répondent pleinement aux exigences de sécurité.

Utilisation conforme

Risque de brûlures !

L'accessoire devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler sur des surfaces chaudes.

Nous vous recommandons de mettre des gants pour barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cet accessoire.

Pendant le fonctionnement du barbecue gril et après l'avoir éteint, veillez à ne pas toucher de pièces ou de surfaces chaudes.

Ne laissez pas de vêtements ou d'objets inflammables entrer en contact avec lui.

Attendez que le barbecue gril et les accessoires aient refroidi.

Danger !

Si vous utilisez les séparateurs de zone avec cet accessoire, les brûleurs principaux risquent de ne pas s'allumer ou de s'éteindre. Dans de rares cas, un allumage réussi des brûleurs principaux peut présenter un danger en raison d'une concentration accrue de substances nocives.

Ne pas utiliser les séparateurs de zones avec cet accessoire.

► Ne jamais laisser l'accessoire sans surveillance pendant son utilisation !

► Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisse ou d'huile avec de l'eau. Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un produit extincteur sec ou un extincteur à mousse.

► Les huiles alimentaires brûlent très rapidement en cas de température élevée. La fumée qui s'en dégage est nocive pour la santé. Des résidus noircis d'huiles, de graisses et de résines laissent des traces définitives. Utilisez uniquement des huiles alimentaires et des graisses prévues pour des températures élevées, par ex. l'huile de carthame, l'huile de colza ou l'huile de tournesol.

► Si vous grillez des aliments, des temps de grillade trop longs provoquent l'assèchement des aliments et peuvent éventuellement entraîner leur inflammation.

Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

► Dans le cas d'un accessoire occupant 2 zones de cuisson, ne jamais utiliser un seul brûleur sous l'accessoire. Utilisez toujours les deux brûleurs sous l'accessoire.

► Ne placez pas l'accessoire sur des surfaces inflammables, du verre ou des surfaces sensibles à la chaleur.

► De grandes différences de température peuvent endommager l'accessoire. Ne posez pas l'accessoire sur des surfaces froides telles que le carrelage ou la pierre.

► Les accessoires ne conviennent **pas** au lave-vaisselle. Nettoyez les accessoires exclusivement à la main.

► Évitez les débordements lorsque vous cuisinez avec des liquides. Ne déplacez l'accessoire qu'avec la plus grande prudence.

► Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes. Ne faites jamais chauffer d'alcool non dilué.

► Des objets métalliques ou pointus endommagent le revêtement. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.

Utilisation

⚠ Risque de blessure !

Les accessoires sont lourds. Une manipulation négligente peut entraîner des blessures telles que l'écrasement des doigts.

Saisissez l'accessoire des deux mains. Procédez lentement et avec précaution, en particulier lorsque vous insérez l'accessoire dans la chambre de cuisson.

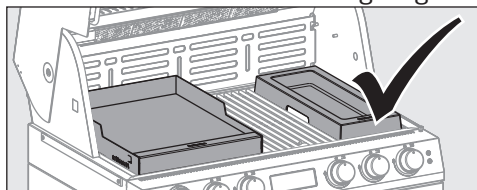
Utiliser correctement les accessoires

⚠ Danger !

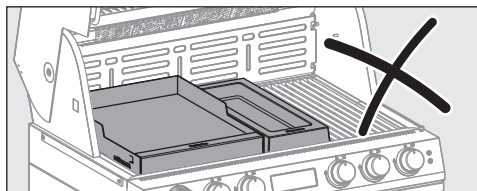
De nombreux accessoires pour le gril et la cuisson sont disponibles séparément pour le MasterGrate Cooking System. Cet accessoire peut être utilisé dans de multiples combinaisons dans la chambre de cuisson. Veuillez noter que certaines combinaisons d'accessoires ne sont pas possibles. Si vous utilisez l'accessoire de cette manière, vous risquez d'endommager le barbecue gril et les accessoires. Dans de rares cas, il peut y avoir un risque lié à une concentration élevée de polluants.

Les illustrations suivantes montrent, à titre d'exemple, des cas d'utilisation appropriée et non appropriée d'accessoires. Le fait qu'il s'agisse d'accessoires en fonte ou en inox n'est pas déterminant. Les facteurs déterminants sont la taille des accessoires ainsi que le cache total de la surface de cuisson. Utilisez toujours les accessoires de manière appropriée.

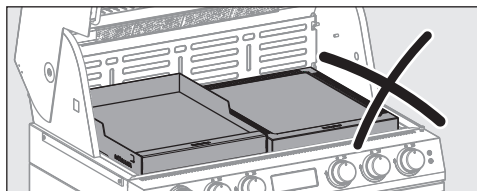
L'utilisation est **possible** - 1x accessoire de taille S, 1x accessoire de taille XS, avec une distance de zone de grillage :



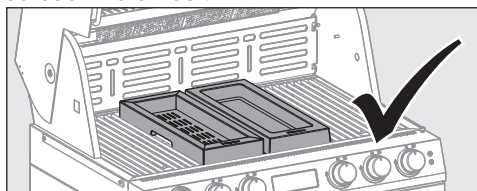
L'utilisation n'est **pas possible** - 1x accessoire de taille S, 1x accessoire de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



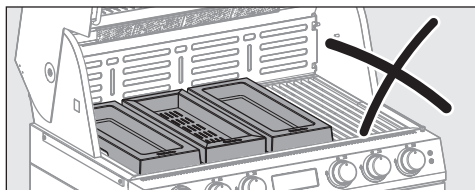
L'utilisation n'est **pas possible** - 2x accessoires de taille S :



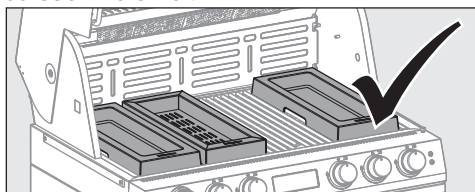
L'utilisation est **possible** - 2x accessoires de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



L'utilisation n'est **pas possible** - 3x accessoires de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



L'utilisation est **possible** - 3x accessoires de taille XS, avec une zone de cuisson voisine :



Premier nettoyage

- Nettoyez l'accessoire avant toute première utilisation avec une éponge, du liquide vaisselle doux et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Culottage des accessoires

Le processus de culottage confère à l'accessoire une sorte de couche protectrice qui le protège de la rouille et empêche les aliments d'y adhérer. Les accessoires ont été prétraités en usine et recouverts d'une telle couche. Néanmoins, nous recommandons de bien culotter les accessoires en fonte avant la première utilisation.

- Versez un peu d'huile végétale à haute température sur toutes les surfaces des accessoires froids et étalez-la avec du papier absorbant ou un pinceau à pâtisserie de manière à former

une fine couche. L'huile de tournesol ou de colza raffinée est particulièrement adaptée.

- Laissez l'huile pénétrer pendant environ 10 minutes.
- Enlevez l'excédent d'huile avec du papier essuie-tout.
- Placez l'accessoire dans la chambre de cuisson et faites-le chauffer à 150 °C pendant environ 1 heure.

Le préchauffage peut causer des dégagements de fumée. C'est normal.

- Éteignez les brûleurs et attendez que le barbecue gril et les accessoires aient suffisamment refroidi.

Conseil : Pour des résultats optimaux, nous recommandons de répéter le processus de culottage 2 à 3 fois. Au cours de son utilisation, l'accessoire doit être culotté de nouveau si nécessaire, en particulier si la couche protectrice s'est détachée ou a été endommagée.

Bon à savoir

Conseils pour faire griller

- Organisez la zone autour du barbecue gril avec des objets utiles tels que des fourchettes, des pinces à barbecue, des gants pour barbecue, des sauces et des épices de manière à pouvoir rester à proximité du barbecue pendant la cuisson.
- Utilisez des aliments aussi secs que possible. Décongelez suffisamment les aliments congelés et laissez-les s'égoutter. Tamponnez soigneusement les aliments à griller avant de les préparer.

- Enduisez légèrement la surface de l'accessoire d'une huile végétale à haute température avant de le faire griller.
- Préchauffez votre barbecue grill et ses accessoires à la température souhaitée avec le capot du barbecue grill fermé.

Nettoyage et entretien



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

Une fois le grill terminé, le barbecue grill et les accessoires sont chauds. Laissez refroidir le barbecue grill et les accessoires avant de les nettoyer.

Dans le cadre d'une pyrolyse, les températures sont très élevées et peuvent endommager les accessoires.

Retirez les accessoires de la chambre de cuisson avant de procéder à la pyrolyse.

Nettoyez les accessoires uniquement à la main.

L'utilisation de détergents ou d'ustensiles de nettoyage inappropriés risque d'endommager la couche protectrice de l'accessoire.

N'utilisez pas de produits de nettoyage, même pas de produits vaisselle. L'utilisation d'un produit vaisselle doux n'est autorisée que dans le cadre du nettoyage avant la première utilisation.

Utilisez uniquement de l'eau pour le nettoyage.

N'utilisez pas d'ustensiles de nettoyage abrasifs ou qui grattent.

- Nettoyez l'accessoire après chaque utilisation avec un chiffon doux et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Produits de lavage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de produits de nettoyage en tout genre
- de brosse abrasive
- de gomme de nettoyage

it-IT - Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Questo accessorio è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere con attenzione le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'accessorio. Contengono informazioni importanti su sicurezza, uso e pulizia. Si evitano così danni e rischi per sé e altre persone. Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali futuri utenti.

Uso corretto

- ▶ Questo accessorio è destinato all'uso in ambienti esterni domestici o similari.
 - ▶ Utilizzare gli accessori solo in una cucina outdoor Miele.
 - ▶ Utilizzare l'accessorio solamente in ambito domestico. Utilizzare l'accessorio solo per la cottura degli alimenti.
- Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

Bambini

- ▶ **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano dai bambini.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze degli accessori. Non permettere loro di utilizzarli per giocare.
- ▶ Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarcelo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

Sicurezza tecnica

- ▶ Interventi di installazione e manutenzione o riparazioni eseguiti in modo improprio possono causare seri pericoli all'utente, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità. Gli interventi di installazione e manutenzione o le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

- Un accessorio danneggiato può mettere a rischio la sicurezza dell'utente. Controllare che gli accessori non presentino danni visibili. Non utilizzare mai accessori danneggiati.
- In caso di sostituzione di componenti difettosi rilevanti per la sicurezza, Miele garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza solo per i pezzi di ricambio originali.

Impiego corretto

Pericolo di ustioni!

Gli accessori diventano molto caldi durante il funzionamento. È possibile bruciarsi a causa delle superfici calde.

Si consiglia di indossare guanti da barbecue resistenti al calore quando si utilizzano gli accessori.

Mentre è in funzione il barbecue e dopo averlo spento, fare attenzione a non toccare parti o superfici calde.

Non lasciare che indumenti o oggetti infiammabili entrino in contatto con le superfici calde.

Attendere che il barbecue e gli accessori si siano raffreddati.

Pericolo!

Se si utilizzano i separatori di zona insieme a questi accessori, i bruciatori principali potrebbero spegnersi oppure non accendersi. In rari casi, l'accensione del bruciatore principale può comportare un pericolo dovuto all'aumento delle concentrazioni di sostanze nocive.

Non utilizzare i separatori di zone insieme a questi accessori.

- Gli accessori non devono mai essere lasciati incustoditi durante l'uso!
- Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che hanno preso fuoco. Soffocare il fuoco o le fiamme oppure utilizzare un estintore a secco o a schiuma.

it-IT - Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Gli oli e i grassi alimentari bruciano molto velocemente a temperature elevate. Inoltre si forma un fumo dannoso per la salute. Oli, grassi e resine bruciano e lasciano tracce sulla superficie che non possono essere eliminate. Utilizzare esclusivamente oli e grassi alimentari resistenti alle alte temperature, ad es. olio di cardo, olio di colza o olio di girasole.
- ▶ Quando si grigliano le pietanze, durate di cottura prolungate causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare i tempi di cottura consigliati.
- ▶ Nel caso di accessori che occupano due zone del barbecue, non utilizzare mai un solo bruciatore. Utilizzare sempre entrambi i bruciatori sotto gli accessori.
- ▶ Non collocare gli accessori su superfici infiammabili, vetro o superfici sensibili al calore.
- ▶ Grandi differenze di temperatura possono danneggiare gli accessori. Non appoggiare gli accessori su superfici fredde come piastrelle o pietra.
- ▶ Gli accessori **non** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Lavare gli accessori solo a mano.
- ▶ Evitare che i liquidi trabocchino durante la cottura. Spostare gli accessori sempre con molta attenzione.
- ▶ Se per la preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze molto calde. Non riscaldare alcool se non è diluito.
- ▶ Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno.

Uso

⚠ Pericolo di ferimento!

Gli accessori sono pesanti. Un uso incauto può provocare lesioni come schiacciamenti delle dita.

Afferrare gli accessori con entrambe le mani. Procedere lentamente e con attenzione, soprattutto quando si utilizzano gli accessori nella camera grill.

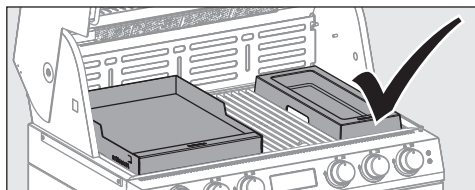
Utilizzare gli accessori correttamente

⚠ Pericolo!

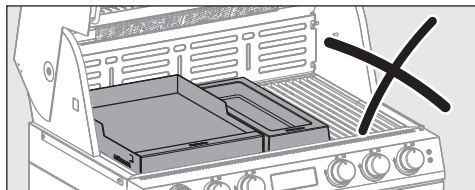
Per il MasterGrate Cooking System è disponibile separatamente un'ampia gamma di accessori per grigliare e cuocere. Questi accessori possono essere utilizzati in diverse combinazioni nella camera grill. Alcune combinazioni di accessori non sono possibili. Se si utilizzano gli accessori in questo modo, il barbecue e gli accessori potrebbero danneggiarsi. In rari casi può verificarsi un pericolo dovuto all'aumento della concentrazione di sostanze nocive.

Le seguenti illustrazioni mostrano esempi relativi all'utilizzo corretto e non corretto degli accessori. In questo caso non è importante che gli accessori siano in ghisa o in acciaio inossidabile. I fattori determinanti sono le dimensioni degli accessori e la copertura totale della superficie del barbecue. Utilizzare sempre gli accessori in modo corretto.

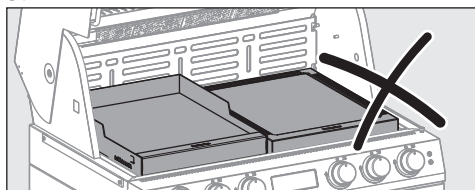
L'utilizzo è **possibile** – 1 accessorio S, 1 accessorio XS, con una zona barbecue di distanza:



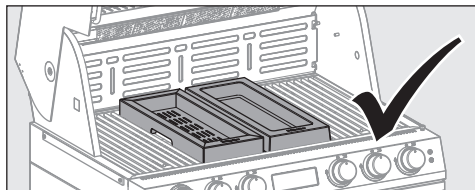
L'utilizzo **non è possibile** – 1 accessorio S, 1 accessorio XS, zone barbecue adiacenti:



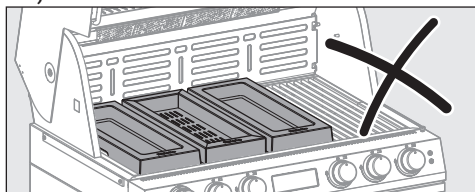
L'utilizzo **non è possibile** – 2 accessori S:



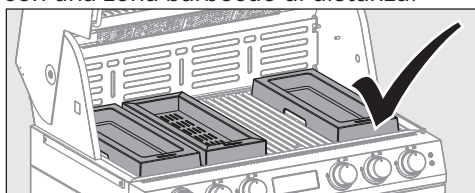
L'utilizzo è **possibile** – 2 accessori XS, zone barbecue adiacenti:



L'utilizzo **non è possibile** – 3 accessori XS, zone barbecue adiacenti:



L'utilizzo è **possibile** – 3 accessori XS, con una zona barbecue di distanza:



Prima pulizia

- Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli con una spugna, dell'acqua calda e del detersivo delicato per i piatti.
- Asciugare poi accuratamente le superfici con un panno morbido.

Trattamento termico degli accessori

Il trattamento termico conferisce agli accessori una sorta di strato protettivo che li protegge dalla ruggine e impedisce che il cibo si attacchi. Gli accessori sono già stati pretrattati in fabbrica e dotati di tale rivestimento. Tuttavia, si consiglia di effettuare un trattamento termico accurato degli accessori in ghisa prima del primo utilizzo.

- Applicare un po' di olio vegetale adatto alle alte temperature su tutte le superfici dell'accessorio freddo e distribuirlo con carta da cucina o un pennello da pasticceria, in modo da for-

mare uno strato sottile. Particolarmente adatti sono l'olio di girasole raffinato o l'olio di colza.

- Lasciare agire l'olio per circa 10 minuti.
- Eliminare l'olio in eccesso con carta da cucina.
- Posizionare l'accessorio nella camera grill e riscaldarlo a 150 °C per circa 1 ora.

Durante il riscaldamento si genera del fumo. Questo è normale.

- Spegnerne i bruciatori e attendere che il barbecue e gli accessori si siano raffreddati a sufficienza.

Suggerimento: Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di ripetere il processo di trattamento termico due o tre volte. Se necessario, durante l'uso successivo, gli accessori devono essere nuovamente trattati, soprattutto se lo strato protettivo si è consumato o danneggiato.

Informazioni utili

Consigli per grigliare

- Organizzare l'area intorno al barbecue con oggetti utili come forchette, pinze per barbecue, guanti da barbecue, salse e spezie, in modo da poter rimanere vicino al barbecue durante la cottura.
- Utilizzare pietanze il più possibile asciutte. Scongela a sufficienza gli alimenti congelati e lasciarli scolare. Asciugare accuratamente la pietanza da grigliare prima di prepararla.
- Prima di grigliare, spennellare leggermente la superficie degli accessori con un olio vegetale adatto alle alte temperature.

- Preriscaldare il barbecue e gli accessori alla temperatura desiderata con il coperchio chiuso.

Pulizia e manutenzione

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Quando la cottura al grill è terminata, il barbecue e gli accessori sono molto caldi.

Lasciare raffreddare il barbecue e gli accessori prima di pulirli.

Durante la pulizia pirolitica si generano temperature molto elevate che possono danneggiare gli accessori.

Prima di procedere alla pulizia pirolitica, rimuovere gli accessori dalla camera grill.

Lavare gli accessori solo a mano.

Se si utilizzano detergenti o strumenti di pulizia non adatti, il rivestimento protettivo degli accessori potrebbe danneggiarsi.

Non utilizzare prodotti detergenti, compreso il detersivo per piatti. L'uso di un detergente delicato per piatti è consentito solo per la pulizia prima del primo utilizzo.

Per la pulizia utilizzare solo acqua.

Non utilizzare strumenti di pulizia abrasivi o aggressivi.

- Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo con un panno spugna e acqua calda.
- Asciugare poi accuratamente le superfici con un panno morbido.

Detergenti non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici durante il lavaggio non usare:

- detergenti di qualsiasi tipo;
- spazzole dure abrasive;
- gomme cancella-sporco.

Deze accessoires voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de accessoires gebruikt. De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke instructies met betrekking tot de veiligheid, het gebruik en de reiniging. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.

Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Verantwoord gebruik

- ▶ Deze accessoires zijn bestemd voor huishoudelijk gebruik of daarmee vergelijkbaar in de buitenlucht.
- ▶ Gebruik de accessoires uitsluitend in een Miele buitenkeuken.
- ▶ Gebruik de accessoires uitsluitend in huishoudelijke situaties. Gebruik de accessoires alleen voor het bereiden van levensmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ LET OP: bereikbare onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de accessoires bevinden. Laat kinderen nooit met de accessoires spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk is. Installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of door Miele Service worden uitgevoerd.

- Schade aan de accessoires kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de accessoires op zichtbare schade. Gebruik nooit beschadigde accessoires.
- Bij de vervanging van defecte veiligheidsrelevante onderdelen garandeert Miele alleen van originele Miele reserveonderdelen dat deze volledig aan de veiligheidseisen voldoen.

Veilig gebruik

Verbrandingsgevaar!

De accessoires worden erg heet tijdens gebruik. U kunt zich verbranden aan hete oppervlakken.

Wij raden u aan hittebestendige barbecuehandschoenen te dragen wanneer u de accessoires gebruikt.

Zorg ervoor dat u tijdens het gebruik en na het uitschakelen van de grill geen hete onderdelen of oppervlakken aanraakt.

Zorg ervoor dat er geen kleding of brandbare voorwerpen mee in contact komen.

Wacht tot de grill en de accessoires zijn afgekoeld.

Gevaar!

Als u de zonescheiders samen met deze accessoires gebruikt, kan dit ertoe leiden dat de hoofdbranders niet ontsteken of uitgaan. In zeldzame gevallen kan er bij een ontsteking van de hoofdbranders gevaar ontstaan door verhoogde concentraties van schadelijke stoffen.

Gebruik de zonescheiders niet in combinatie met deze accessoires.

- De accessoires mogen tijdens het gebruik nooit onbeheerd worden achtergelaten!
- Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Smoor de brand of vlammen of gebruik een poeder- of schuimblusser.

nl-NL - Veiligheidstips en waarschuwingen

- ▶ Bij hoge temperaturen verbranden spijsolie en vet heel snel. Er ontstaat rook die schadelijk is voor de gezondheid. Verbrande olie en vet laten harsen op het oppervlak achter die mogelijk niet meer van het oppervlak kunnen worden verwijderd. Gebruik uitsluitend spijsolie en vet, die zeer heet mogen worden, bijvoorbeeld distelolie, raapolie of zonnebloemolie.
- ▶ Bij te lange grilleertijden drogen de voedingsmiddelen uit. De voedingsmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houdt u zich aan de aanbevolen bereidingstijden.
- ▶ Gebruik bij accessoires die twee grillzones beslaan nooit slechts één brander onder de accessoire. Gebruik altijd beide branders onder de accessoires.
- ▶ Plaats de accessoires niet op brandbare oppervlakken, glas of warmtegevoelige oppervlakken.
- ▶ De accessoires kunnen door grote temperatuurverschillen beschadigd raken. Plaats de accessoires niet op koude oppervlakken, zoals tegels of steen.
- ▶ De accessoires zijn **niet** geschikt voor de vaatwasser. Reinig de accessoires uitsluitend met de hand.
- ▶ Voorkom dat er tijdens het koken met vloeistoffen iets wordt gemorst. Beweeg de accessoires uiterst voorzichtig.
- ▶ Brandgevaar. Als u bij de bereiding van levensmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze damp kan ontbranden bij contact met hete oppervlakken. Verhit nooit onverdunde alcohol.
- ▶ Metalen of scherpe voorwerpen kunnen de coating beschadigen. Gebruik alleen keukengerei van kunststof of hout.

Bediening

⚠ Gevaar voor verwondingen!

De accessoires zijn zwaar. Onvoorzichtig gebruik kan leiden tot letsels, zoals beknelde vingers.

Pak de accessoires met beide handen vast. Ga langzaam en voorzichtig te werk, vooral wanneer u de accessoires in de grillruimte plaatst.

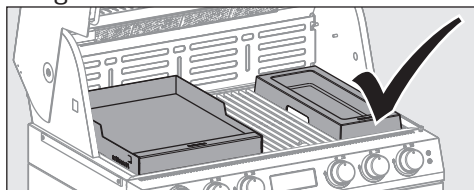
Accessoires op de juiste manier gebruiken

⚠ Gevaar!

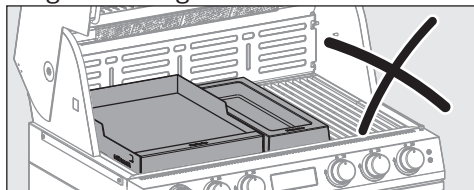
Voor het MasterGrate Cooking System zijn diverse accessoires voor grillen en koken apart verkrijgbaar. Deze accessoires kunnen in verschillende combinaties gebruikt worden in de grillruimte. Houd er rekening mee dat bepaalde combinaties van accessoires niet mogelijk zijn. Als u de accessoires op deze manier gebruikt, kunnen de grill en de accessoires beschadigd raken. In zeldzame gevallen kan er gevaar ontstaan door verhoogde concentraties van verontreinigende stoffen.

De volgende afbeeldingen tonen voorbeelden van correct en incorrect gebruik van accessoires. De cruciale factor hier is niet of de accessoires van gietijzer of roestvrij staal zijn gemaakt. Doorslaggevende factoren zijn de grootte van de accessoires en de totale afdekking van het grilloppervlak. Gebruik accessoires altijd op de juiste manier.

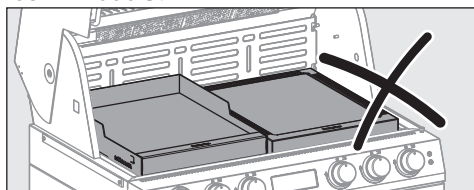
Gebruik is **mogelijk** – 1x accessoire in maat S, 1x accessoire in maat XS, met een grillzone afstand:



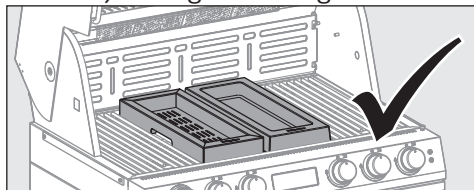
Gebruik is **niet mogelijk** – 1x accessoire in maat S, 1x accessoire in maat XS, in aangrenzende grillzones:



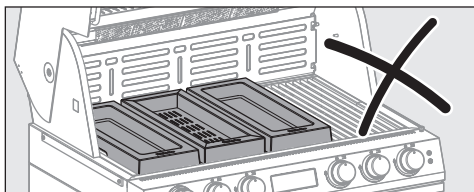
Gebruik is **niet mogelijk** – 2x accessoires in maat S:



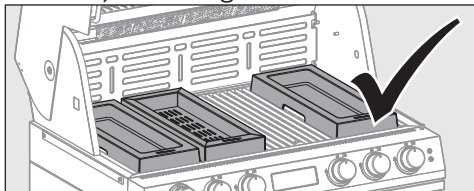
Gebruik is **mogelijk** – 2x accessoires in maat XS, in aangrenzende grillzones:



Gebruik is **niet mogelijk** – 3x accessoires in maat XS, in aangrenzende grillzones:



Gebruik is **mogelijk** – 3x accessoires in maat XS, met een grillzone afstand:



Eerste reiniging

- Reinig de accessoires voor het eerste gebruik met een sponsdoekje, wat mild afwasmiddel en warm water.
- Wrijf de oppervlakken daarna met een zachte doek goed droog.

Accessoires inbranden

Door het inbranden krijgen de accessoires een soort bescherm laag die roest tegengaat en voorkomt dat er levensmiddelen aan blijven kleven. De accessoires zijn in de fabriek al voorbehandeld en voorzien van een dergelijke laag. Toch raden we aan om de gietijzeren accessoires vóór het eerste gebruik grondig in te branden.

- Breng een beetje hittebestendige plantaardige olie aan op alle oppervlakken van de koude accessoires en verdeel deze met keukenpapier of een bakkwast, zodat er een dun laagje

ontstaat. Vooral geraffineerde zonnebloem- of koolzaadolie zijn hiervoor geschikt.

- Laat de olie ongeveer 10 minuten intrekken.
- Verwijder de overtollige olie met keukenpapier.
- Plaats de accessoires in de grillruimte en verwarm ze ongeveer 1 uur tot 150 °C.

Tijdens het verwarmen ontstaat er rook. Dat is normaal.

- Doe de branders uit en wacht tot de grill en de accessoires voldoende zijn afgekoeld.

Tip: Voor een optimaal resultaat raden wij aan om het inbranden 2 tot 3 keer te herhalen. Naarmate de accessoires langere tijd worden gebruikt, moeten ze indien nodig opnieuw worden ingebrand, vooral wanneer de bescherm laag is verdwenen of beschadigd is geraakt.

Nuttige tips

Tips voor het grillen

- Deel de ruimte rond de grill in met handige voorwerpen zoals vorken, barbecue tangen, barbecue handschoenen, sauzen en kruiden, zodat u tijdens het grillen in de buurt van de grill kunt blijven.
- Gebruik bij voorkeur droge levensmiddelen. Laat bevroren levensmiddelen voldoende ontdooien en laat ze uitlekken. Dep het grillgerecht grondig droog voordat u het bereidt.
- Bestrijk het oppervlak van de accessoires vóór het grillen lichtjes met een plantaardige olie die tegen hoge temperaturen bestand is.

- Verwarm uw grill en de accessoires voor op de gewenste temperatuur met de grillkap gesloten.

Reiniging en onderhoud



Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

Wanneer het grillproces klaar is, zijn de grill en accessoires heet.

Laat de grill en accessoires afkoelen voordat u ze reinigt.

Bij pyrolyse ontstaan zeer hoge temperaturen, die accessoires kunnen beschadigen.

Verwijder alle accessoires uit de grillruimte voordat u een pyrolyse uitvoert.

Reinig de accessoires uitsluitend met de hand.

Als u reinigingsmiddelen of ongeschikte schoonmaakbenodigdheden gebruikt, kan de bescherm laag van de accessoires beschadigd raken.

Gebruik geen reinigingsmiddelen, ook geen afwasmiddel. Alleen bij de reiniging vóór het eerste gebruik is het gebruik van een mild afwasmiddel toegestaan.

Gebruik voor de reiniging uitsluitend water.

Gebruik geen schurende of krassende reinigingsmiddelen.

- Reinig de accessoires na elk gebruik met een sponsdoekje en warm water.
- Wrijf de oppervlakken daarna met een zachte doek goed droog.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen bij de reiniging
geen:

- reinigingsmiddelen
- schurende harde borstels
- vlek sponsjes

Dette tilbehøret oppfyller de påbudte sikkerhetskravene. Bruk som ikke er forskriftsmessig kan imidlertid føre til skader på personer og materiell.

Les bruksanvisningen nøye før du bruker tilbehøret. Bruksanvisningen gir viktige opplysninger om sikkerhet, bruk og rengjøring. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader. Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at disse henvisningene ikke blir fulgt.

Ta vare på bruksanvisningen og gi den videre til en eventuell senere eier.

Forskriftsmessig bruk

- Dette tilbehøret er beregnet for utendørs bruk i private husholdninger eller tilsvarende omgivelser.
 - Bruk tilbehøret utelukkende i et Miele utekjøkken.
 - Bruk tilbehøret kun innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning. Bruk tilbehøret kun til å tilberede matvarer.
- All annen bruk er ikke tillatt.

Barn i husholdningen

- **FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna.
- Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av tilbehøret. La aldri barn leke med tilbehøret.
- Fare for kvelning. Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.

Teknisk sikkerhet

- Ved installasjon, vedlikehold eller reparasjon som ikke er fagmessig utført, kan det oppstå betydelig fare for brukeren. Produsenten påtar seg ikke ansvar for dette. Installasjons-, vedlikeholds- eller reparasjonsarbeider må kun utføres av kvalifiserte fagfolk eller av Miele serviceavdeling.
- Skade på tilbehøret kan utsette brukeren for fare. Kontroller at tilbehøret ikke har synlige skader. Bruk aldri skadet tilbehør.

no-NO - Sikkerhetsregler og advarsler

► Ved utskifting av defekte sikkerhetsrelevante komponenter garanterer Miele kun at originale Miele-reservedeler oppfyller sikkerhetskravene fullt ut.

Forskriftsmessig bruk

 Fare for forbrenning!

Tilbehøret blir svært varmt under bruk. Du kan brenne deg på varme overflater.

Vi anbefaler at du tar på deg varmebestandige grillvotter når du bruker tilbehøret.

Sørg for at du ikke berører varme deler eller overflater under bruk eller etter at du har slått av grillen.

Ikke la klær eller brennbare gjenstander komme i kontakt med varme deler/overflater.

Vent til grillen og tilbehøret er avkjølt.

 Fare!

Hvis du bruker soneinndelerne sammen med dette tilbehøret, kan det føre til at hovedbrennerne ikke tenner eller slukker. I sjeldne tilfeller kan det oppstå fare på grunn av økt konsentrasjon av skadelige stoffer når hovedbrenneren blir tent.

Ikke bruk soneinndelerne sammen med dette tilbehøret.

► Tilbehøret må aldri etterlates uten tilsyn under drift!

► Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Kvel brannen eller flammene, eller bruk et brannslukningsapparat med tørre slukkemidler eller skum.

► Matolje og fett forbrennes veldig raskt ved høye temperaturer. Det oppstår helseskadelig røyk. På overflaten etterlater fastbrent olje og fett et skadelig belegg som kan være vanskelig å fjerne. Bruk kun meget varmebestandige matoljer og fett, f.eks. tistelolje, rapsolje eller solsikkeolje.

► Ved grilling av matvarer fører for lange grilltider til uttørking og ev. selvantenning av grillmaten. Overhold de anbefalte grilltidene.

- ▶ Hvis du bruker tilbehør som opptar 2 grillsoner, må du aldri bruke bare én brenner under tilbehøret. Bruk alltid begge brennerne under tilbehøret.
- ▶ Ikke sett tilbehøret på brennbare overflater, glass eller varmeømfintlige overflater.
- ▶ Store temperaturforskjeller kan skade tilbehøret. Ikke plasser tilbehøret på kalde overflater, som for eksempel fliser eller stein.
- ▶ Tilbehøret kan **ikke** vaskes i oppvaskmaskin. Rengjør tilbehøret utelukkende for hånd.
- ▶ Unngå at væsker renner over når du lager mat. Håndter tilbehøret med største forsiktighet.
- ▶ Brannfare. Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordamper ved høye temperaturer. Denne dampen kan antennes ved kontakt med varme overflater.
Du må aldri varme opp ufortynnet alkohol.
- ▶ Metalliske eller skarpe gjenstander skader belegget. Bruk kun kjøkkenredskaper av kunststoff eller tre.

Betjening



Fare for skade!

Tilbehøret er tungt. Uforsiktig håndtering kan føre til skader for eksempel fingre som kommer i klem.

Ta tak i tilbehøret med begge hender. Vær spesielt forsiktig når du setter tilbehøret inn i grillkammeret. Gå langsomt frem.

Bruk tilbehør på riktig måte

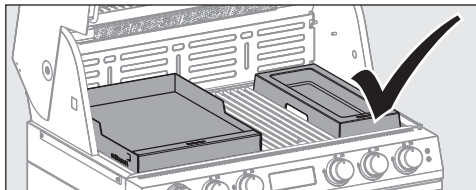


Fare!

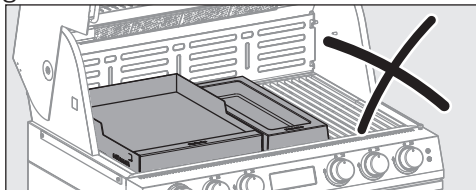
For MasterGrate Cooking System finnes det et bredt utvalg av tilbehør til grilling og matlaging som kan kjøpes separat. Dette tilbehøret kan brukes i en rekke kombinasjoner i grillkammeret. Vær oppmerksom på at visse kombinasjoner av tilbehør ikke er mulige. Hvis tilbehøret brukes på feil måte, kan både grillen og tilbehøret bli skadet. I sjeldne tilfeller kan det oppstå fare på grunn av økte konsentrasjoner av skadelige stoffer.

Følgende illustrasjoner viser eksempler på riktig og feil bruk av tilbehør. Det avgjørende er ikke om tilbehøret er laget av støpejern eller rustfritt stål. Avgjørende faktorer er størrelsen på tilbehøret og hvor stor del av grillflaten det dekker. Bruk alltid tilbehør på riktig måte.

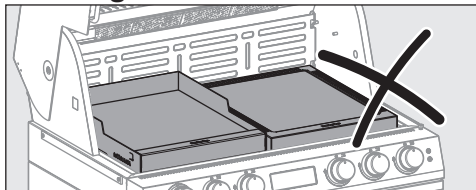
Mulig **bruk** – 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS, med en grillsoner mellom:



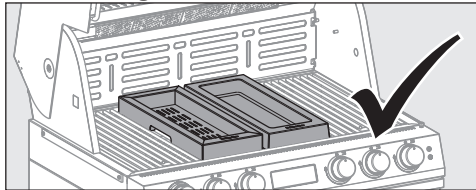
Ikke **mulig** – 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS i tilstøtende grillsoner:



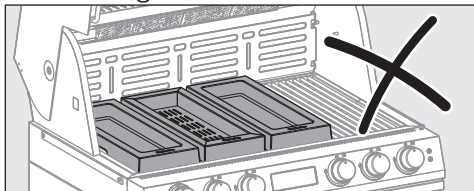
Ikke **mulig** – 2x tilbehør i størrelse S:



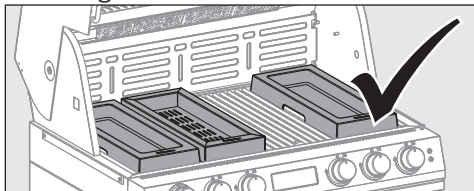
Mulig **bruk** – 2x tilbehør i størrelse XS i tilstøtende grillsoner:



Ikke **mulig** – 3x tilbehør i størrelse XS i tilstøtende grillsoner:



Mulig **bruk** – 3 x tilbehør i størrelse XS, med en grillsoner mellom:



Første rengjøring

- Rengjør tilbehøret før første gangs bruk med en svampklut, litt mildt håndoppvaskmiddel og varmt vann.
- Tørk deretter overflatene grundig med en myk klut.

Innbrenning av tilbehør

Gjennom innbrenningen får tilbehøret et beskyttende lag som beskytter mot rust og hindrer at mat setter seg fast. Tilbehøret er allerede forbehandlet fra fabrikk og påført et slikt belegg. Likevel anbefaler vi at du brenner inn støpejernstilbehøret grundig før første gangs bruk.

- Påfør litt planteolje som tåler høy varme på alle overflatene på det kalde tilbehøret, og fordel det med kjøkkenpapir eller en bakepensel, slik at det dannes et tynt lag. Raffinert solsikke- eller rapsolje er spesielt godt egnet.
- La oljen trekke inn i ca. 10 minutter.

- Fjern overflødig olje med et kjøkkenpapir.
- Sett tilbehøret inn i grillkammeret og varm det opp til 150 °C i ca. 1 time.

Under oppvarming utvikles det røyk. Det er normalt.

- Slå av brennerne og vent til grillen og tilbehøret har avkjølt seg tilstrekkelig.

Tips: For å oppnå best mulig resultat anbefaler vi å gjenta innbrenningsprosessen 2 til 3 ganger. Tilbehøret bør brennes inn på nytt ved behov, særlig hvis beskyttelseslaget er slitt bort eller blitt skadet.

Godt å vite

Grilltips

- Organiser området rundt grillen med nyttige redskaper som gafler, grilltenger, grillvotter, sauser og krydder, slik at du kan holde deg i nærheten mens du griller.
- Bruk så tørre matvarer som mulig. Tin frosne matvarer tilstrekkelig og la dem renne av. Tørk av råvarene grundig før grilling.
- Smør overflaten på tilbehøret lett med en planteolje som tåler høye temperaturer før du griller.
- Forvarm grillen og tilbehøret til ønsket temperatur med lukket grillhette.

Rengjøring og stell



Fare for forbrenning ved varme overflater.

Grillen og tilbehøret er varmt når grillprosessen er ferdig.

La grillen og tilbehøret avkjøles før rengjøring.

Under pyrolysen oppstår det svært høye temperaturer som kan skade tilbehøret.

Fjern tilbehør fra grillkammeret før du utfører pyrolyse.

Rengjør tilbehøret utelukkende for hånd.

Hvis du bruker rengjøringsmidler eller uegnet rengjøringsutstyr, kan beskyttelseslaget på tilbehøret bli skadet.

Ikke bruk rengjøringsmidler, heller ikke håndoppvaskmiddel. Det er kun tillatt å bruke et mildt håndoppvaskmiddel i forbindelse med rengjøringen før første gangs bruk.

Bruk utelukkende vann til rengjøring.

Ikke bruk slipende rengjøringsutstyr eller rengjøringsutstyr som kan lage riper.

- Rengjør tilbehøret etter hver bruk med en svampklut og varmt vann.
- Tørk deretter overflatene grundig med en myk klut.

Uegnede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, ikke bruk:

- Rengjøringsmidler av alle slag
- Skrubbene harde børster
- Flekkfjerningssvamp

Este acessório cumpre as normas de segurança em vigor. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em ferimentos para as pessoas e em danos materiais.

Antes de utilizar o acessório, leia atentamente as instruções de utilização. As instruções de utilização contêm indicações importantes sobre a segurança, a utilização e a limpeza. Desta forma, não só se protege, como também evita danos.

A Miele não assume qualquer responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas indicações.

Guarde as instruções de utilização para que as possa consultar sempre que necessário e entregue-as a um eventual futuro proprietário.

Uso adequado

- Este acessório foi concebido para ser utilizado em ambiente doméstico ou em espaços similares no exterior.
 - Utilize os acessórios exclusivamente numa cozinha exterior da Miele.
 - Utilize o acessório apenas no contexto doméstico. Utilize o acessório apenas para cozinhar alimentos.
- Quaisquer outros tipos de uso não são permitidos.

Crianças em casa

- **ATENÇÃO:** as peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter as crianças afastadas.
- Vigie as crianças que estejam perto do acessório. Nunca permita que as crianças brinquem com o acessório.
- Risco de asfixia. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

Segurança técnica

- ▶ Os trabalhos de instalação e manutenção ou as reparações inadequados podem apresentar perigos consideráveis para o utilizador, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade. Os trabalhos de instalação e manutenção ou as reparações só podem ser efetuados por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.
- ▶ Os danos no acessório podem comprometer a sua segurança. Controle-o, verificando se está danificado. Nunca utilize acessórios danificados.
- ▶ No caso de substituição de componentes de segurança defeituosos, a Miele garante apenas que as peças de substituição originais da Miele cumprem integralmente os requisitos de segurança.

Utilização adequada

Risco de queimaduras!

O acessório fica muito quente durante o funcionamento. Pode queimar-se em superfícies quentes.

Recomendamos que utilize luvas para grelhar resistentes ao calor quando utilizar este acessório.

Durante a utilização e depois de desligar o grelhador, certifique-se de que não toca nas peças ou superfícies quentes.

Não permita que roupas ou objetos inflamáveis entrem em contacto com estas peças.

Aguarde até que o grelhador e o acessório arrefeçam.

Perigo!

Se utilizar os separadores de zonas em conjunto com este acessório, os queimadores principais podem não acender ou apagar-se. Em raras ocasiões, uma ignição bem-sucedida dos queimadores principais pode resultar num perigo, devido à maior concentração de substâncias poluentes.

Não utilize os separadores de zonas em conjunto com este acessório.

- ▶ Mantenha o acessório sob vigilância sempre que esteja em funcionamento!

- ▶ Os óleos e as gorduras podem aquecer demasiado e incendiar-se. Nunca utilize água para apagar incêndios causados por óleo ou gordura. Abafe o fogo ou as chamas, ou utilize agentes extintores químicos secos ou um extintor de espuma.
- ▶ No caso de temperaturas elevadas, os óleos alimentares e as gorduras queimam muito rapidamente. Forma-se fumo nocivo à saúde. Óleos e gorduras queimados deixam na superfície resinas que não se conseguem remover. Utilize exclusivamente óleos alimentares e gorduras resistentes a temperaturas elevadas, como por ex., óleo de car-do, óleo de colza ou óleo de girassol.
- ▶ Ao grelhar alimentos, os tempos demasiado longos contribuem para que os alimentos sequem e há risco de incêndio. Mantenha os tempos recomendados.
- ▶ No caso de um acessório que ocupe 2 zonas de grelhar, nunca utilize apenas um queimador por baixo do acessório. Utilize sempre os dois queimadores por baixo do acessório.
- ▶ Não coloque o acessório sobre superfícies inflamáveis, vidro ou superfícies sensíveis ao calor.
- ▶ Grandes diferenças de temperatura podem danificar o acessório. Não coloque o acessório sobre superfícies frias tais como, p. ex., azulejos ou pedra.
- ▶ O acessório **não** é adequado para máquina de lavar louça. Limpe o acessório exclusivamente à mão.
- ▶ Ao cozinhar com líquidos, evite que transbordem. Tenha o maior cuidado ao mover o acessório.
- ▶ Risco de incêndio. Se utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alimentos, tenha cuidado, pois o álcool evapora a temperaturas elevadas. Este vapor pode incendiar-se em contacto com superfícies quentes. Nunca aqueça álcool no estado puro.
- ▶ A utilização de objetos metálicos ou afiados danifica o revestimen-to. Utilize exclusivamente utilize utensílios de cozinha de plástico ou madeira.

Utilizar



Risco de lesões!

O acessório é pesado. Uma utilização descuidada pode provocar lesões, como o esmagamento dos dedos.

Segure o acessório com ambas as mãos. Proceda devagar e com cuidado, especialmente ao colocar o acessório no compartimento para grelhar.

Utilizar corretamente os acessórios

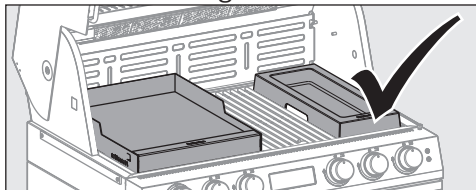


Perigo!

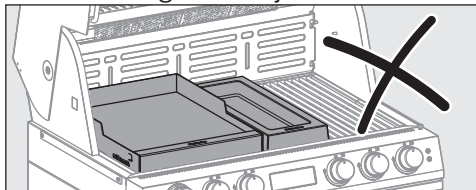
Para o MasterGrate Cooking System está disponível separadamente uma ampla gama de acessórios para grelhar e cozinhar. Estes acessórios podem ser utilizados no compartimento para grelhar em diversas combinações. Tenha em atenção que algumas combinações de acessórios não são possíveis. Se utilizar os acessórios numa dessas combinações, poderá danificar o grelhador e/ou os acessórios. Em raras ocasiões pode verificar-se um perigo devido ao aumento da concentração de substâncias nocivas.

As ilustrações abaixo mostram exemplos relativos à utilização correta e incorreta dos acessórios. Neste caso não é importante que os acessórios sejam de ferro fundido ou de aço inoxidável. Os fatores determinantes são o tamanho dos acessórios, bem como a cobertura total da superfície de grelhar. Utilize sempre os acessórios de forma correta.

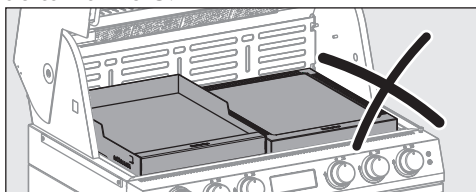
É possível utilizar – 1 acessório de tamanho S, 1 acessório de tamanho XS, com uma zona de grelhar de distância:



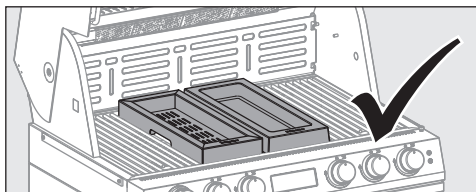
Não é possível utilizar – 1 acessório de tamanho S, 1 acessório de tamanho XS, em zonas de grelhar adjacentes:



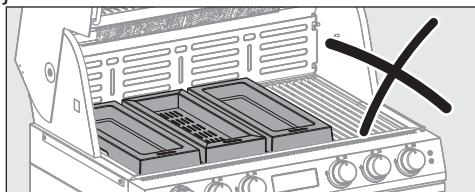
Não é possível utilizar – 2 acessórios de tamanho S:



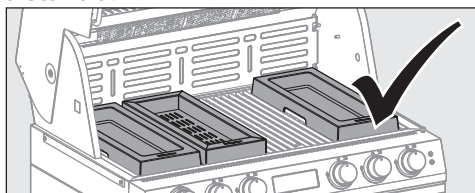
É possível utilizar – 2 acessórios de tamanho XS, em zonas de grelhar adjacentes:



Não é possível utilizar – 3 acessórios de tamanho XS, em zonas de grelhar adjacentes:



É possível utilizar – 3 acessórios de tamanho XS, com uma zona de grelhar de distância:



Primeira limpeza

- Lave o acessório antes da primeira utilização, utilizando um pano esponja, um pouco de detergente para lavar a louça à mão suave e água quente.
- De seguida, seque bem as superfícies com um pano macio.

Tratamento térmico do acessório

O tratamento térmico, confere ao acessório uma espécie de camada protetora que o protege da ferrugem e impede que os alimentos fiquem agarrados. O acessório já sai pré-tratado de fábrica e revestido com essa camada. No entanto, recomendamos que o acessório de ferro fundido seja sujeito ao tratamento térmico antes da primeira utilização.

- Aplique um pouco de óleo vegetal próprio para altas temperaturas em todas as superfícies do acessório frio e espalhe-o com papel de cozinha ou

um pincel para culinária até formar uma camada fina. Os óleos refinados de girassol ou colza são especialmente adequados.

- Deixe o óleo ser absorvido durante cerca de 10 minutos.
- Elimine o excesso de óleo com papel de cozinha.
- Coloque o acessório no compartimento para grelhar e aqueça-o a 150 °C durante aprox. 1 hora.

Durante o aquecimento, forma-se fumo. Isto é normal.

- Apague os queimadores e aguarde até que o grelhador e o acessório tenham arrefecido o suficiente.

Dica: Para obter resultados ideais, recomenda-se repetir o processo de tratamento térmico 2 a 3 vezes. Se necessário, volte a submeter o acessório ao tratamento térmico durante a utilização, sobretudo se a camada protetora se tiver desgastado ou sido danificada.

É bom saber

Dicas para grelhar

- Organize a área à volta do grelhador com objetos úteis, como garfos, pinças para grelhar, luvas para grelhar, molhos e especiarias, para poder ficar perto do grelhador enquanto cozinha.
- Sempre que possível, utilize alimentos secos. Descongele os alimentos congelados e deixe-os escorrer. Seque bem os alimentos a grelhar antes de os preparar.
- Antes de grelhar, unte ligeiramente a superfície do acessório com um óleo vegetal próprio para altas temperaturas.

- Pré-aqueça o grelhador e o acessório à temperatura desejada com a cobertura do grelhador fechada.

Limpeza e manutenção



Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

No final do processo de grelhar, o grelhador e os acessórios estão quentes.

Deixe o grelhador e os acessórios arrefecer antes de os limpar.

No âmbito de uma limpeza pirolítica, atingem-se temperaturas muito elevadas, que podem danificar o acessório.

Retire o acessório do compartimento para grelhar antes de efetuar uma limpeza pirolítica.

Limpe o acessório exclusivamente à mão.

Se utilizar produtos de limpeza ou utensílios de limpeza inadequados, a camada protetora do acessório poderá ficar danificada.

Não utilize nenhum produto de limpeza, nem mesmo detergente para lavar a louça à mão. A utilização de detergente para lavar a louça à mão só é permitida no âmbito da limpeza antes da primeira utilização.

Utilize exclusivamente água para efetuar a limpeza.

Não utilize utensílios de limpeza abrasivos ou agressivos.

- Limpe o acessório após cada utilização com um pano esponja e água morna.
- De seguida, seque bem as superfícies com um pano macio.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza de qualquer tipo;
- escovas abrasivas duras;
- esponjas mágicas.

sv-SE - Säkerhetsanvisningar och varningar

Detta tillbehör uppfyller gällande säkerhetskrav. Felaktig användning kan dock medföra person- och sakskador.

Läs bruksanvisningen noga innan du installerar och tar tillbehöret i bruk. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och rengöring. På så vis undviker du personskador samt skador på produkten.

Miele tar inget ansvar för skador som har uppstått på grund av att dessa anvisningar inte har följts.

Spara bruksanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte.

Användningsområde

► Detta tillbehör är avsett för användning i hushåll eller hushållsliknande miljöer utomhus.

► Använd tillbehöret endast i ett Miele-utekök.

► Använd tillbehöret endast under hushållsmässiga förhållanden. Använd bara tillbehöret för att laga mat.

Inga andra användningsområden är tillåtna.

Om det finns barn i hemmet

► Obs: åtkomliga delar kan vara mycket varma. Håll barn borta.

► Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av tillbehöret. Låt aldrig barn leka med tillbehöret.

► Kvävningsrisk. Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas. Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.

Teknisk säkerhet

► Ej fackmässigt utförda installations- och underhållsarbeten eller reparationer kan innebära allvarlig fara för användaren, för vilket tillverkaren inte tar något ansvar. Installations- och underhållsarbeten och reparationer får bara utföras av Miele service eller en behörig fackman.

► Skador på tillbehöret kan riskera din säkerhet. Kontrollera att tillbehöret inte har några synliga skador. Använd aldrig ett skadat tillbehör.

- Vid utbyte av defekta säkerhetsrelevanta komponenter garanterar Miele endast att Mieles originalreservdelar uppfyller säkerhetskraven till fullo.

Användning

 Risk för brännskada!

Tillbehöret blir mycket varmt under drift. Du kan bränna dig på heta ytor.

Vi rekommenderar att du använder värmetåliga grillhandskar när du använder tillbehöret.

Se till att du inte vidrör några heta delar eller ytor under drift och efter att du har stängt av grillen.

Låt inte kläder eller lättantändliga föremål komma i kontakt med dessa delar.

Vänta tills grillen och tillbehöret har svalnat.

 Fara!

Om du använder zonavskiljarna tillsammans med detta tillbehör kan det leda till att huvudbrännarna inte tänds eller slocknar. I sällsynta fall kan en fara uppstå på grund av ökade koncentrationer av skadliga ämnen när huvudbrännaren tänds.

Använd inte zonavskiljarna tillsammans med detta tillbehör.

- Tillbehöret får aldrig lämnas obevakat under drift!
- Olja och fett kan självantända vid överhettning. Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Kväv elden eller lågorna eller använd torra brandsläckningsmedel eller en brandsläckare med skum.
- Vid höga temperaturer bränns olja och fett fast väldigt fort. Det uppstår hälsovådlig rök. Fastbränd olja och fett lämnar kvar en yta som eventuellt inte går att få bort och som inverkar på tillbehörets funktion. Använd endast matoljor och fetter som kan hettas upp, till exempel tistelolja, rapsolja eller solrosolja.
- När du grillar mat leder långa grilltider till att maten torkar och eventuellt till självantändning av det som grillas. Håll dig därför till de rekommenderade grilltiderna.

sv-SE - Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Om tillbehöret upptar två grillzoner ska du aldrig använda endast en brännare under tillbehöret. Använd alltid båda brännarna under tillbehöret.
- ▶ Placera inte tillbehöret på brännbara ytor, glas eller värmekänsliga ytor.
- ▶ Tillbehöret kan bli förstört av stora temperaturskillnader. Placera tillbehöret på kalla ytor, till exempel kakel eller sten.
- ▶ Tillbehöret kan **inte** diskas i maskin. Rengör tillbehöret endast för hand.
- ▶ Undvik att vätskan svämmar över när du lagar mat. Hantera tillbehöret med största försiktighet.
- ▶ Brandrisk. Om du använder alkohol vid tillagningen, tänk då på att den dunstar vid höga temperaturer. Dessa ångor kan antändas vid kontakt med heta ytor.
Värm aldrig alkohol i outspätt tillstånd.
- ▶ Metalliska eller vassa föremål skadar ytskiktet. Använd endast föremål av plast eller trä.

Användning



Risk för skador!

Tillbehöret är tungt. Oförsiktig hantering kan leda till skador, till exempel att fingrarna kläms.

Håll i tillbehöret med båda händerna. Gå långsamt och försiktigt tillväga, särskilt när du placerar tillbehöret i grillkammaren.

Använda tillbehören på rätt sätt

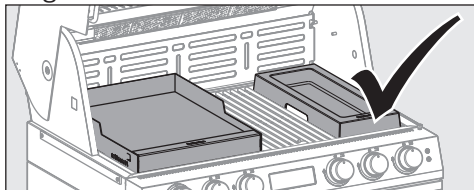


Fara!

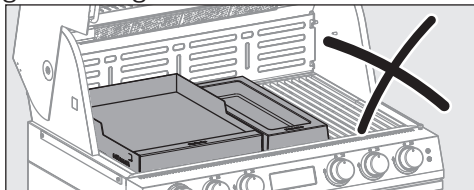
Ett brett utbud av tillbehör för grillning och matlagning finns att köpa separat för MasterGrate Cooking System. Dessa tillbehör kan användas i en mängd olika kombinationer i grillkammaren. Observera att vissa kombinationer av tillbehör inte är möjliga. Om du använder tillbehören på detta sätt kan grillen och tillbehören skadas. I sällsynta fall kan en fara uppstå på grund av ökade koncentrationer av föroreningar.

Följande illustrationer visar exempel på korrekt och felaktig användning av tillbehör. Det avgörande här är inte om tillbehören är tillverkade av gjutjärn eller rostfritt stål. Avgörande faktorer är storleken på tillbehören och det totala täckskyddet av grillytan. Använd alltid tillbehören på rätt sätt.

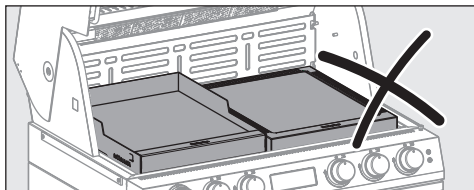
Användning är **möjlig** – 1x tillbehör i storlek S, 1x tillbehör i storlek XS, med ett grillzonsavstånd:



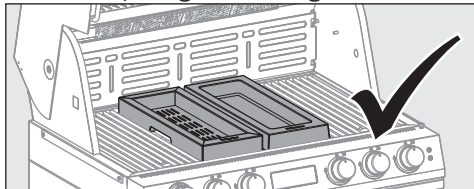
Användning är **inte möjlig** – 1x tillbehör i storlek S, 1x tillbehör i storlek XS, i angränsande grillzoner:



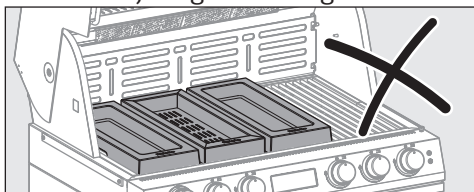
Användning är **inte möjlig** – 2x tillbehör i storlek S:



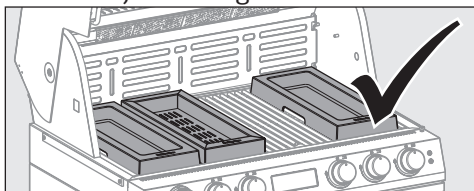
Användning är **möjlig** – 2x tillbehör i storlek XS, i angränsande grillzoner:



Användning är **inte möjlig** – 3x tillbehör i storlek XS, i angränsande grillzoner:



Användning är **möjlig** – 3x tillbehör i storlek XS, med ett grillzonsavstånd:



Första rengöringen

- Rengör tillbehöret med en disksvamp, lite mildt handdiskmedel och varmt vatten innan det används för första gången.
- Torka därefter ytorna ordentligt torra med en mjuk trasa.

Bränna in tillbehöret

Genom inbränningsprocessen får tillbehöret ett slags skikt som skyddar mot rost och förhindrar att mat fastnar. Tillbehöret har redan förbehandlats i fabrik och försetts med ett sådant skikt. Trots detta rekommenderar vi att man bränner in tillbehöret i gjutjärn ordentligt innan det används för första gången.

- Häll lite vegetabilisk olja som tål hög värme på alla ytor på det kalla tillbehöret och sprid ut den med hushållspapper eller en bakpensel så att det bildas ett tunt lager. Raffinerad solros- eller rapsolja är särskilt lämplig.

- Låt oljan verka i cirka 10 minuter.
- Ta bort överflödiga olja med hushållspapper.
- Sätt in tillbehöret i grillkammaren och värme upp det till 150 °C i cirka en timme.

Under uppvärmningen bildas rök. Detta är normalt.

- Släck brännarna och vänta tills grillen och tillbehöret har svalnat tillräckligt.

Tips! För bästa resultat rekommenderar vi att du upprepar inbränningsprocessen två till tre gånger. Under fortsatt användning bör tillbehöret vid behov brännas in på nytt, framför allt om skyddsskiktet har nött bort eller skadats.

Bra att veta

Tips för grillning

- Strukturera upp området runt grillen med användbara föremål som gafflar, grilltänger, grillhandskar, såser och kryddor, så att du kan hålla dig nära grillen medan du lagar mat.
- Använd helst torra livsmedel. Tina upp frysta livsmedel ordentligt och låt dem rinna av. Torka av grillmaten noggrant innan du tillagar den.
- Pensla tillbehörets yta lätt med en vegetabilisk olja som tål höga temperaturer innan du grillar.
- Förvärm grillen och tillbehöret till önskad temperatur med grillkåpan stängd.

Rengöring och skötsel



Risk för brännskada på grund av varma ytor.

När grillningen är klar är grillen och tillbehöret varma.

Låt grillen och tillbehöret svalna innan du rengör dem.

Vid pyrolys uppstår mycket höga temperaturer som kan skada tillbehöret.

Ta bort tillbehöret från grillkammaren innan du utför en pyrolys.

Rengör tillbehör endast för hand.

Om du använder rengöringsmedel eller olämpliga rengöringsredskap kan tillbehörets skyddsskikt skadas.

Använd inga rengöringsmedel och inte heller handdiskmedel. Endast i samband med rengöringen före första användningen är det tillåtet att använda ett mildt handdiskmedel.

Använd endast vatten för rengöring.

Använd inga slipande eller repande rengöringsredskap.

- Rengör tillbehöret med en disktrasa och varmt vatten efter varje användning.
- Torka därefter ytorna ordentligt torra med en mjuk trasa.

Olämpliga rengöringsmedel

För att undvika skador på ytorna bör följande inte användas för rengöring:

- alla typer av rengöringsmedel
- hårda borstar som repar
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor



Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Internet: www.miele.com