

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

de-DE 3

da-DK 12

el-GR 20

en-AU, NZ 29

en-GB 37

en-US 46

es-ES 55

fi-FI 63

fr-FR 71

it-IT 80

nl-NL 88

no-NO 96

pt-PT 104

sv-SE 113

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. Insbesondere der Grillbackstein hält seine Wärme für längere Zeit, auch nach dem Grillen.

Sie können sich an heißen Oberflächen verbrennen.

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

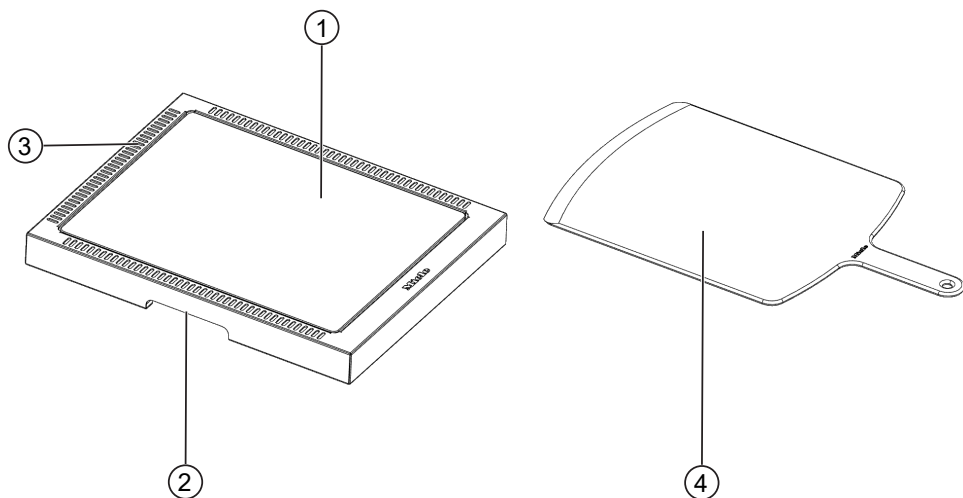
Achten Sie während des Betriebs und nach dem Ausschalten des Grills darauf, dass Sie keine heißen Teile und Oberflächen berühren. Lassen Sie keine Kleidungsstücke oder brennbaren Gegenstände damit in Berührung kommen. Warten Sie, bis der Grill und das Zubehör abgekühlt sind.

- ▶ Das Zubehör darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden!
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie Öl- und Fettbrände niemals mit Wasser. Ersticken Sie Feuer oder Flammen oder verwenden Sie Trockenlöschmittel oder einen Schaumfeuerlöscher.
- ▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts. Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.

de-DE - Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ 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.
- ▶ Edelstahloberflächen sind sehr kratzempfindlich. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs und insbesondere, wenn Sie Zubehör auf den Outdoor-Küchenmodulen abstellen möchten. Legen Sie den Grillbackstein nicht auf kratzempfindlichen Oberflächen ab.
- ▶ 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.
- ▶ Der Lavastein kann durch Stöße beschädigt werden. Stellen Sie das Zubehör nicht mit Schwung auf harten Oberflächen ab. Vermeiden Sie Stöße gegen harte Kanten.
- ▶ Metallische oder scharfe Gegenstände beschädigen die Beschichtung. Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz.

Kennenlernen



① Grillbackstein

② Tragegriff

③ Belüftungsöffnungen

④ Holzschieber

PizzaMaster wird zum Backen von Lebensmitteln auf dem Grill verwendet. Das Zubehör eignet sich gut zum Backen von Gerichten wie Pizza, Flammkuchen, Focaccia, Brot und Brötchen.

PizzaMaster besteht aus einem Grillbackstein in einem Edelstahlgehäuse. Der Grillbackstein nimmt die Feuchtigkeit des Teigs auf und sorgt so für krosse Backergebnisse. Das Edelstahlgehäuse bewahrt die Hitze des Grillbacksteins und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Der Grillbackstein ist ein Naturprodukt aus Lavastein, der von beiden Seiten verwendet werden kann. Fertigungsbedingt können kleine Unebenheiten und Haarrisse auftreten, die weder den Gebrauchsnutzen noch die Qualität beeinflussen.

Zur einfachen Handhabung des Backguts ist ein Holzschieber im Lieferumfang enthalten.

PizzaMaster ist ein Zubehör in Größe S und belegt 2 Grillzonen in der Grillkammer eines Miele Grills.

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.

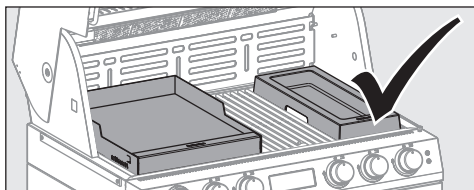
Zubehör richtig einsetzen

⚠ Gefahr!

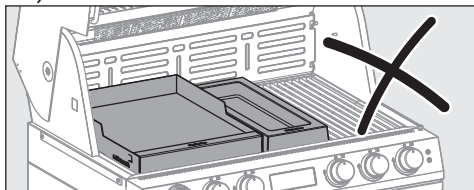
Für das MasterGrate Cooking System ist umfangreiches Zubehör zum Grillen und Kochen separat erhältlich. Dieses Zubehör kann in vielfältigen Kombinationen in der Grillkammer eingesetzt werden. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Kombinationen von Zubehör nicht möglich sind. Wenn Sie das Zubehör auf diese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

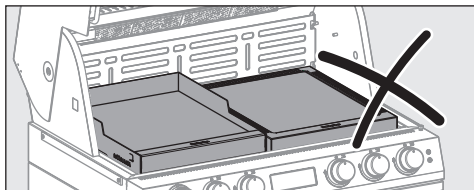
Verwendung ist **möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



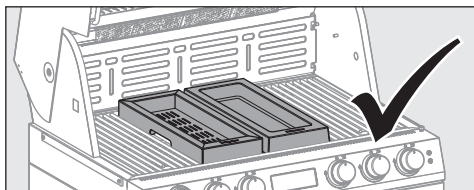
Verwendung ist **nicht möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



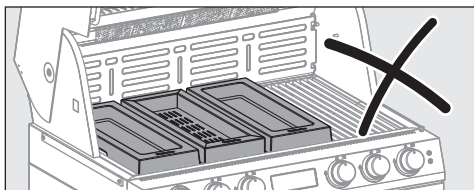
Verwendung ist **nicht möglich** – 2x Zubehör in Größe S:



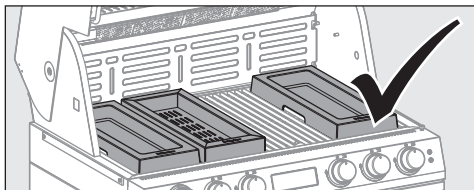
Verwendung ist **möglich** – 2x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



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



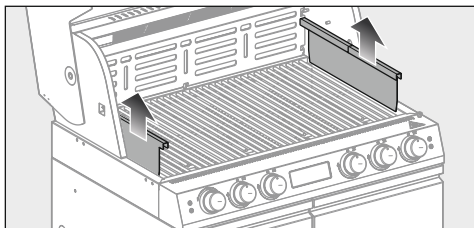
Verwendung ist **möglich** – 3x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



Erste Reinigung

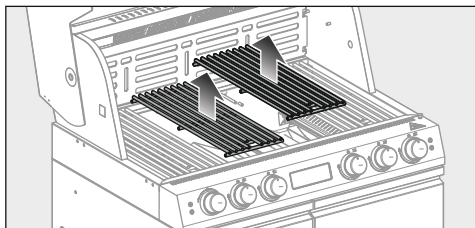
- Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Benutzen mit einem Schwammtuch, etwas mildem Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

Zonentrenner entnehmen



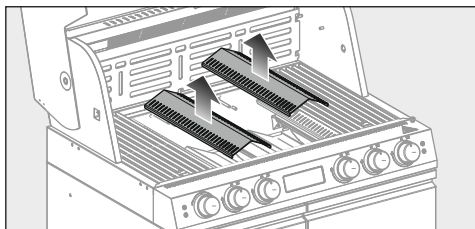
- Entnehmen Sie die Zonentrenner.

Grillroste entnehmen



- Entnehmen Sie 2 Grillroste.

Brennerschutzbleche entnehmen



- Entnehmen Sie 2 Brennerschutzbleche.

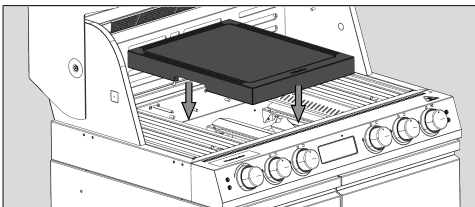


Verletzungsgefahr!

Der Grillbackstein kann sich beim Tragen lösen und herunterfallen. Gliedmaßen können gequetscht werden.

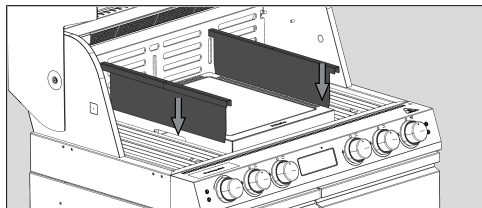
Tragen Sie das Zubehör mit beiden Händen und halten Sie das Gehäuse beim Tragen aufrecht (mit dem Grillbackstein nach oben).

Zubehör einsetzen



- Setzen Sie das Zubehör in die Grillkammer ein.

Zonentrenner einsetzen



- Setzen Sie auf beiden Seiten des Zubehörs Zonentrenner ein. Richten Sie die Zonentrenner so aus, dass die flache Seite zum Zubehör zeigt.

Gut zu wissen

Tipps zum Backen

- Vor dem Backen muss der Grillbackstein vorgeheizt werden. Nur so erreicht der Grillbackstein die optimale Temperatur, mit der eine krosse Gebäckunterseite erzielt wird.
- Die besten Backergebnisse werden mit indirekter Hitze erzielt. Stellen Sie die Hauptbrenner unter dem Grillbackstein auf die kleinste Stufe. Stellen Sie die äußeren beiden Hauptbrenner auf die höchste Stufe. Schließen Sie die Grillhaube und heizen Sie den Grill für ca. 15 Minuten vor.
- Bereiten Sie das Backgut während der Vorheizzeit des Grillbacksteins entsprechend der Rezeptangaben zu.
- Nutzen Sie zum Auflegen und Herunternehmen des Backgutes den Holzschieber.
- Bestreuen Sie den Holzschieber gut mit Mehl oder Weizengrieß, bevor Sie den ausgerollten Teig darauf legen. Durch Weizengrieß wird die Unterseite des Gebäcks besonders kross. Belegen Sie anschließend den Teig.
- Legen Sie den ausgerollten Teig erst, kurz bevor das Backgut in den Grill geschoben werden soll, auf den Holz-

schieber. Die unbehandelte Oberfläche des Schiebers zieht Feuchtigkeit aus dem Teig. Dadurch kann auch das Mehl oder der Grieß feucht werden. Das Backgut haftet dann am Holzschieber an und löst sich beim Einschieben nicht.

- Um bei Pizza, Tarte und Quiche ein Durchweichen und Anhaften des Teiges zu vermeiden, empfehlen wir, die entsprechende Teigmenge erst unmittelbar vor dem Backen auszurollen und zu belegen. Dann das vorbereitete Backgut sofort mithilfe des Holzschiebers auf den Grillbackstein geben und backen.

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.

Alle Oberflächen können sich durch Reinigungsmittel verfärben oder verändern.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Die Oberflächen des Edelstahlgehäuses sind kratzempfindlich.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel bei Edelstahloberflächen.

Die Oberfläche des Grillbacksteins kann bei hartnäckigen Verschmutzungen mit einem Glasschaber und etwas Scheuermilch gereinigt werden.

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

- Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Benutzen.

Tipp: Sie können das Edelstahlgehäuse bei leichtem Verschmutzungsgrad in der Geschirrspülmaschine reinigen. Achten Sie darauf, den Grillbackstein vorher zu trennen. Der Grillbackstein ist nicht spülmaschinengeeignet!

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger
- scheuernden harten Bürsten
- Schmutzradierer

Normale Verschmutzungen entfernen

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

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen

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

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

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

Tipps

- Festgebackene Rückstände auf dem Grillbackstein entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.
- Matte Stellen auf dem Grillbackstein, z. B. Fettspritzer von Käse, können Sie mit Scheuermilch entfernen.

Holzschieber nach der Verwendung reinigen

Wenn der Holzschieber in der Geschirrspülmaschine gereinigt wird oder lange im Wasser liegt, wird er beschädigt. Das Holz weicht auf und verformt sich.

Reinigen Sie den Holzschieber durch kurzes Abspülen, und trocknen Sie ihn anschließend ab.

Da der Holzschieber aus unbehandeltem Holz besteht, können Fett oder Belag, wie Tomatensauce, deutliche Verfärbungen hinterlassen.

Dette tilbehør opfylder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Uhensigtsmæssig 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. Især grillbagestenen holder på varmen i længere tid, også efter grillstegningen.

Man kan brænde sig på varme overflader.

Vi anbefaler brug af varmebestandige grillhandsker ved brug af 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.

► 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.

► 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.

► Overflader af rustfrit stål er meget følsomme over for ridser. Vær forsigtig ved håndtering af tilbehøret og ved frastilling af tilbehøret på outdoor-køkkenmodulerne. Læg ikke bagestenen på overflader, der er følsomme over for ridser.

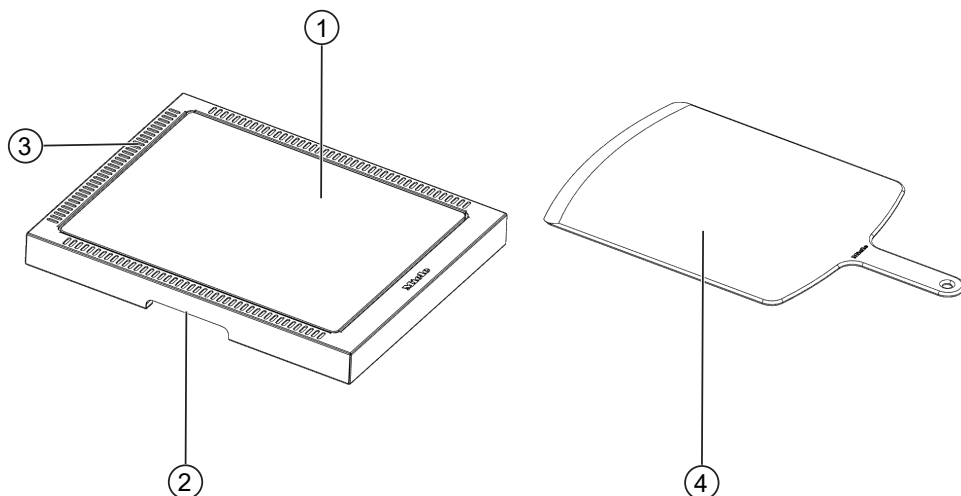
► Undgå at placere tilbehøret på brændbare overflader, glas eller varmefølsomme overflader.

► Store temperaturforskelle kan beskadige tilbehøret. Undgå at placere tilbehøret på kolde overflader, fx fliser eller sten.

► Lavastenen kan blive beskadiget ved stød. Undlad at sætte tilbehøret ned på hårde overflader med et kraftigt slag. Undgå at støde mod skarpe kanter.

► Metalliske eller skarpe genstande beskadiger belægningen. Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ.

Lær dit produkt at kende



① Grillbagesten

② Greb

③ Ventilationsåbninger

④ Pizza-/bagespade

PizzaMaster bruges til bagning af mad på grillen. Dette tilbehør egner sig godt til bagning af retter som pizza, tarte flambé, focaccia, brød og boller.

PizzaMaster består af en grillbagesten i et rustfrit stålkabinet. Grillbagestenen optager fugten fra dejen og sikrer dermed sprøde bageresultater. Kabinettet i rustfrit stål holder på varmen fra grillbagestenen og sikrer en jævn varmefordeling.

Grillbagestenen er et naturprodukt af lavasten, der kan bruges på begge sider. På grund af fremstillingsprocessen kan der forekomme små ujævnheder og fine revner i glasuren, som ikke påvirker hverken brugen eller kvaliteten.

For at gøre det nemmere at håndtere bagværket medfølger der en træspatel.

PizzaMaster er et tilbehør i størrelse S og optager 2 grillzoner i grillkammeret på en Miele-grill.

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

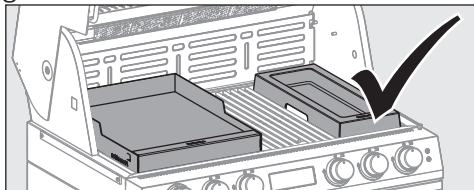


Fare!

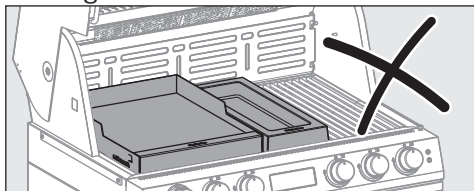
Der findes en lang række tilbehør til grillstegning og madlavning, som kan købes separat til MasterGrate Cooking-system. Dette tilbehør kan bruges i en række forskellige kombinationer i grillkammeret. Bemærk, at visse kombinationer af tilbehør ikke er mulige. Hvis du bruger tilbehøret på denne måde, 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.

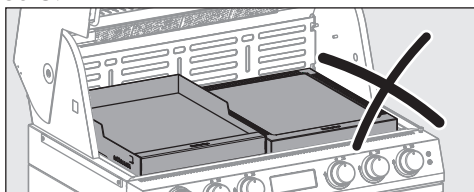
Brug er **mulig** - 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS, med afstand til grillzone:



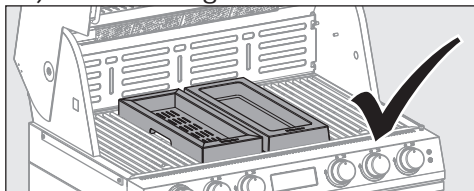
Brug er **ikke mulig** - 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS, i tilstødende grillzoner:



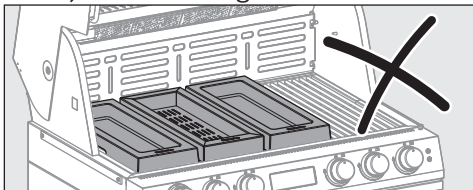
Brug er **ikke mulig** - 2x tilbehør i størrelse S:



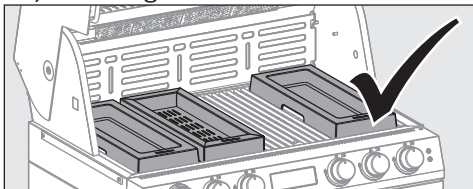
Brug er **mulig** - 2x tilbehør i størrelse XS, i tilstødende grillzoner:



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



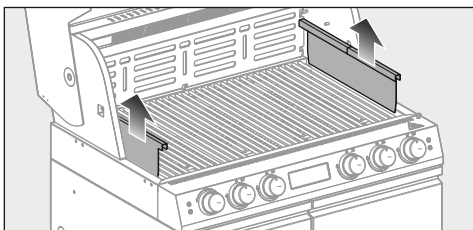
Brug er **mulig** - 3x tilbehør i størrelse XS, med én grillzoneafstand:



Første rengøring

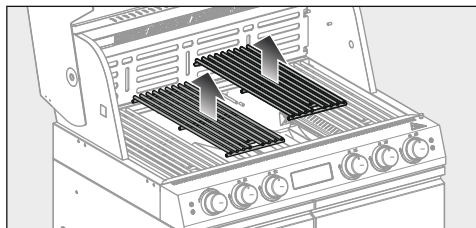
- Rengør tilbehøret med en svampeklud, lidt opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand, inden det tages i brug første gang.
- Tør overfladerne grundigt efter med en blød klud.

Zoneadskillerne tages ud



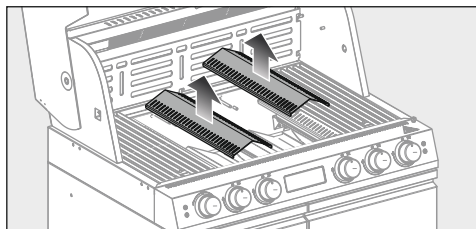
- Tag zoneadskillerne ud.

Grillristene tages ud



- Tag de 2 grillriste ud.

Brænderafskærmningerne tages ud



- Tag 2 brænderafskærmninger ud.

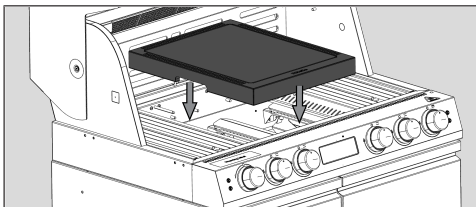


Risiko for at komme til skade!

Grillbagestenen kan løsne sig og falde ned, når den bæres. Legemsdele kan komme i klemme.

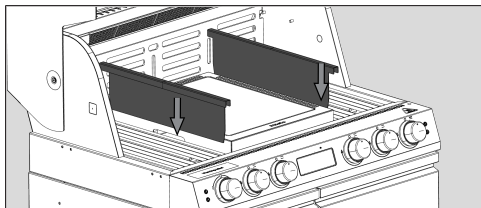
Bær tilbehøret med begge hænder, og hold det oprejst, mens du bærer det (med grillbagestenen vendt op ad).

Tilbehøret sættes i



- Sæt tilbehøret ind i grillkammeret.

Zoneadskillere sættes i



- Sæt zoneadskillere ind på begge sider af tilbehøret. Placer zoneadskillerne, så den flade side vender mod tilbehøret.

Godt at vide

Tips til bagning

- Grillbagestenen skal forvarmes, inden den bruges til bagning. Sådan får grillbagestenen den optimale temperatur, så bunden på bagværket bliver sprød.
- De bedste bageresultater opnås ved indirekte varme. Indstil hovedbrænderne under grillbagestenen på det laveste trin. Indstil de to yderste hovedbrændere på det højeste trin. Luk grillens låg, og forvarm grillen i ca. 15 minutter.
- Forbered maden i henhold til opskriften under grillbagestenens forvarmning.
- Brug træspatelen til at lægge bagværket ind og tage det af igen.
- Træspatlen strøs grundigt med mel, inden den udrullede dej lægges på. Semuljemel gør undersiden af bagværket særlig sprød. Læg derefter fyld på dejen.
- Anbring den udrullede dej på træspatlen, lige inden bagværket skubbes ind på grillen. Træspatlens ubehandlede overflade trækker fugten ud af dejen. Dermed kan melet eller semuljemelet

også blive fugtigt. Bagværket klæber sig fast til træet og løsner sig ikke, når det skubbes ind.

- For at undgå, at pizza, tarte flambé og quiche bliver blød og hænger fast, anbefaler vi, at dejen først rulles ud og forsynes med topping lige inden bagning. Læg derefter straks det forberedte bagværk på grillbagestenen ved hjælp af træspatelen og bag det.

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.

Alle overflader kan misfarves eller ændre udseende ved brug af rengøringsmidler.

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Overfladerne på det rustfrie kabinet er følsomme over for ridser.

Anvend ikke skurende eller ridsende rengøringsmidler på overflader af rustfrit stål.

Overfladen på grillbagestenen kan rengøres med en glasskraber og lidt skurecreme, hvis der er genstridige pletter.

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.

- Rengør tilbehøret efter hver brug.

Tip: Hvis det rustfri stålkabinet har en let tilsmudsgrad, kan det vaskes i opvaskemaskinen. Sørg for at adskille grillbagestenen på forhånd. Grillbagestenen er ikke egnet til maskinopvask!

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne skal følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- plet- og rustfjerningsmidler
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- hårde skurebørster
- viskelæder

Fjernelse af normalt snavs

- Fjern normalt snavs med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en blød svampekud.
- Fjern alle rester af rengøringsmidler grundigt med rent vand.
- Tør overfladerne efter med en blød klud.

Fjernelse af fastsiddende snavs

Fastbrændte rester kan forårsage varige misfarvninger eller matte pletter på overflader. Disse pletter påvirker ikke brugsegenskaberne.

Forsøg ikke at fjerne disse pletter for enhver pris. Anvend kun de nævnte hjælpemidler.

- Fugt fastbrændte rester med varmt vand tilsat opvaskemiddel, og lad det virke i nogle minutter på resterne.
- Fjern snavset med varmt vand og en blød svampekud.
- Fjern med det samme alle rester af rengøringsmidler grundigt med rent vand.
- Tør overfladerne efter med en blød klud.

Tips

- Fastbrændte rester på grillbagestenen fjernes bedst med en glasskraber.
- Matte steder på grillbagestenen, fx fedtstænk fra ost kan fjernes med skurepulver.

Rengør træspatlen efter brug

Hvis træspatlen rengøres i opvaske-maskinen eller ligger lang tid i vand, vil den blive beskadiget. Træet bliver blødt og deformerer.

Rengør træspatlen ved at skylle den kort af og tørre den af bagefter.

Da træspatlen er lavet af ubehandlet træ, kan fedt eller fyld, som fx tomat-sauce, forårsage en betydelig misfarvning.

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. Ειδικά η πέτρα ψησίματος διατηρεί τη θερμότητά της για μεγάλο χρονικό διάστημα, ακόμα και μετά το ψήσιμο.

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 το εξάρτημα.

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

el-GR - Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιή- σεις

► 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.

► Οι επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα είναι πολύ ευαίσθητες στις γρατσουνιές. Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό του εξαρτήματος και ειδικά όταν θέλετε να το τοποθετήσετε πάνω στις μονάδες της κουζίνας εξωτερικού χώρου. Μην τοποθετείτε την πέτρα ψησίματος πάνω σε επιφάνειες που γρατσουνίζονται εύκολα.

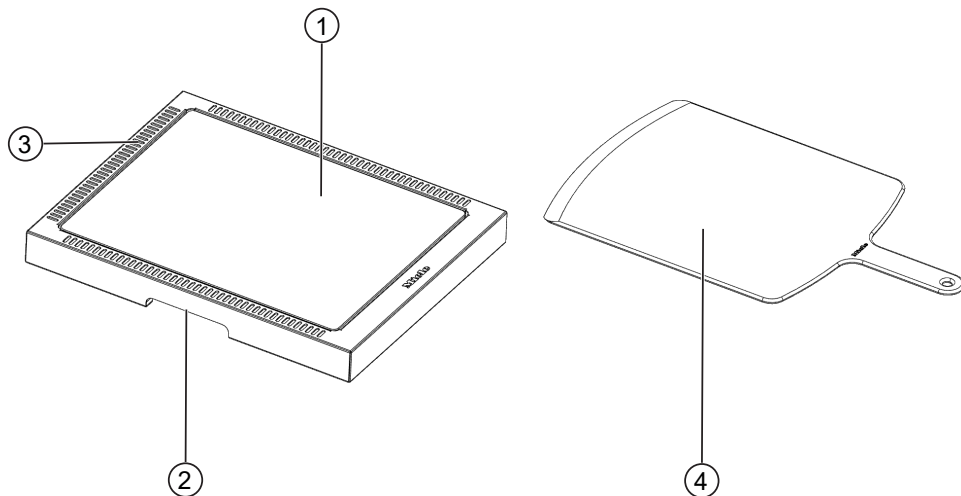
► Μην τοποθετείτε το εξάρτημα πάνω σε εύφλεκτες επιφάνειες, γυαλί ή επιφάνειες ευαίσθητες στη θερμότητα.

► Οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο εξάρτημα. Μην τοποθετείτε το εξάρτημα σε κρύες επιφάνειες, όπως π.χ. πλακάκια ή πέτρα.

► Η πέτρα λάβας μπορεί να υποστεί ζημιά από χτυπήματα. Μην τοποθετείτε το εξάρτημα με δύναμη πάνω σε σκληρές επιφάνειες. Αποφύγετε τα χτυπήματα σε σκληρές ακμές.

► Τα μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα προκαλούν ζημιά στην επίστρωση. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά ή ξύλινα βοηθητικά μέσα μαγειρικής.

Γνωριμία με τη συσκευή



① Πέτρα ψησίματος

② Λαβή μεταφοράς

③ Ανοίγματα αερισμού

④ Ξύλινο φτυάρι πίτσας

Το PizzaMaster χρησιμοποιείται για το ψήσιμο τροφίμων στην ψησταριά. Αυτό το εξάρτημα είναι ιδανικό για να ψήσετε πίτσα, τάρτα φλαμπέ, focaccia, ψωμί και ψωμάκια.

Το PizzaMaster αποτελείται από μία πέτρα ψησίματος σε περίβλημα από ανοξείδωτο χάλυβα. Η πέτρα ψησίματος απορροφά την υγρασία της ζύμης και εξασφαλίζει έτσι τραγανά αποτελέσματα ψησίματος. Το περίβλημα από ανοξείδωτο χάλυβα διατηρεί τη θερμότητα της πέτρας ψησίματος και εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Η πέτρα ψησίματος είναι ένα φυσικό προϊόν από πέτρα λάβας, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δύο πλευρές. Λόγω της διαδικασίας κατασκευής, μπορεί να υπάρχουν μικρές ανωμαλίες ή τριχοειδείς ρωγμές, οι οποίες δεν επηρεάζουν ούτε την ποιότητα ούτε τη χρήση του προϊόντος.

Για τον εύκολο χειρισμό του φαγητού που ψήνεται, στη συσκευασία περιλαμβάνεται ένα ξύλινο φτυάρι πίτσας.

Το PizzaMaster είναι ένα εξάρτημα μεγέθους S και καταλαμβάνει 2 ζώνες ψησίματος στον θάλαμο ψησίματος μιας ψησταριάς Miele.

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

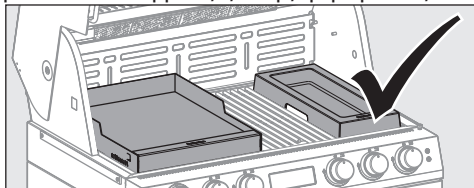


Κίνδυνος!

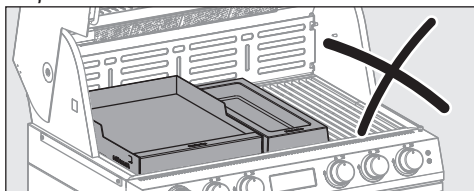
Για το σύστημα MasterGrate Cooking διατίθεται ξεχωριστά ένα ευρύ φάσμα εξαρτημάτων για ψήσιμο και μαγείρεμα. Αυτά τα εξαρτήματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε διάφορους συνδυασμούς στο θάλαμο ψησίματος. Παρακαλείστε να σημειώσετε ότι ορισμένοι συνδυασμοί εξαρτημάτων δεν είναι δυνατοί. Εάν χρησιμοποιήσετε 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.

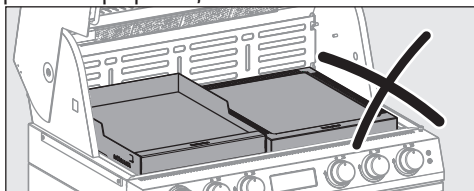
Είναι **δυνατή** η χρήση – 1 εξάρτημα σε μέγεθος S, 1 εξάρτημα σε μέγεθος XS, με απόσταση μιας ζώνης ψησίματος:



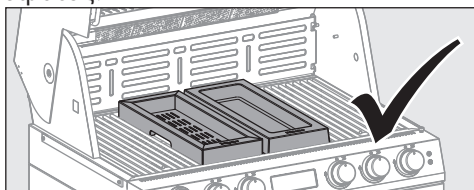
Η χρήση **δεν είναι δυνατή** – 1 εξάρτημα στην κατηγορία S, 1 εξάρτημα στην κατηγορία XS, σε γειτονικές ζώνες ψησίματος:



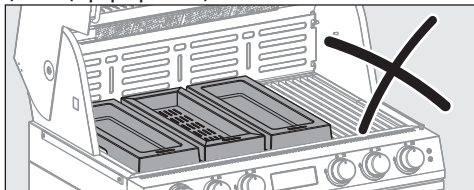
Η χρήση **δεν είναι δυνατή** – 2 εξαρτήματα σε μέγεθος S:



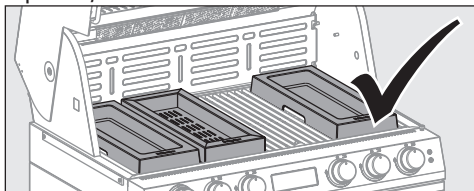
Η χρήση είναι **δυνατή** – 2 εξαρτήματα σε μέγεθος XS, σε γειτονικές ζώνες ψησίματος:



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



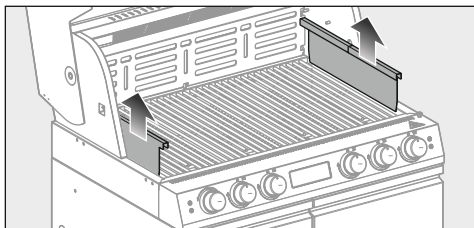
Είναι **δυνατή** η χρήση – 3 εξαρτήματα σε μέγεθος XS, με απόσταση ζώνης ψησίματος:



Αρχικός καθαρισμός

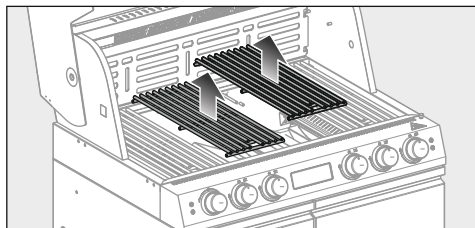
- Καθαρίζετε το εξάρτημα πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά με ένα απορροφητικό πανί, λίγο ήπιο υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε σχολαστικά τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Αφαίρεση διαχωριστικών ζωνών



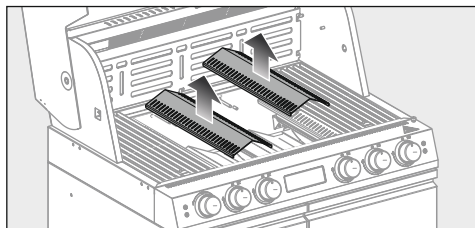
- Αφαιρέστε τα διαχωριστικά ζωνών.

Αφαίρεση σχαρών ψησίματος



- Αφαιρέστε 2 σχάρες ψησίματος.

Αφαίρεση ελασμάτων προστασίας καυστήρα



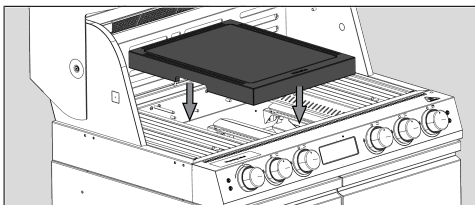
- Αφαιρέστε 2 ελάσματα προστασίας καυστήρα.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Η πέτρα ψησίματος μπορεί να ξεκολλήσει κατά τη μεταφορά και να πέσει. Υπάρχει κίνδυνος σύνθλιψης μελών του σώματος.

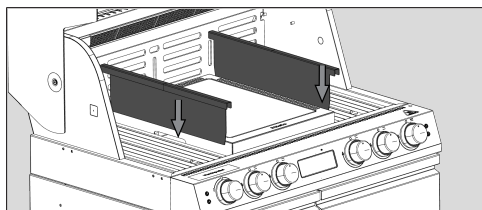
Μεταφέρετε το εξάρτημα και με τα δύο χέρια και κρατάτε το περίβλημα σε όρθια θέση κατά τη μεταφορά (με την πέτρα ψησίματος προς τα πάνω).

Τοποθέτηση εξαρτήματος



- Τοποθετήστε το εξάρτημα μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

Τοποθέτηση διαχωριστικού ζώνης



- Τοποθετήστε τα διαχωριστικά ζωνών και στις δύο πλευρές του εξαρτήματος. Τοποθετήστε τα διαχωριστικά ζωνών έτσι ώστε η επίπεδη πλευρά να είναι στραμμένη προς το εξάρτημα.

Χρήσιμες πληροφορίες

Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών

- Πριν το ψήσιμο, πρέπει να προθερμάνετε την πέτρα ψησίματος. Μόνο έτσι η πέτρα ψησίματος φτάνει στην ιδανική θερμοκρασία, η οποία χαρίζει τραγανή βάση στα φαγητά.
- Τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος επιτυγχάνονται με έμμεση θερμότητα. Ρυθμίστε τους κύριους καυστήρες κάτω από την πέτρα ψησίματος στη χαμηλότερη θερμοκρασία. Ρυθμίστε τους δύο εξωτερικούς κύριους καυστήρες στο υψηλότερο επίπεδο. Κλείστε το καπάκι της ψησταριάς και προθερμάνετε την ψησταριά για περίπου 15 λεπτά.
- Ετοιμάστε το φαγητό κατά τον χρόνο προθέρμανσης της πέτρας ψησίματος, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε το ξύλινο φτυάρι πίτσας για να τοποθετήσετε και να αφαιρέσετε το φαγητό.
- Πασπαλίστε το ξύλινο φτυάρι πίτσας καλά με αλεύρι ή σιμιγδάλι πριν τοποθετήσετε πάνω σε αυτό το ζυμάρι. Το σιμιγδάλι κάνει την κάτω πλευρά του

φαγητού ιδιαιτέρως τραγανή. Στη συνέχεια βάλτε τα υλικά πάνω στο ζυμάρι.

- Τοποθετήστε το ζυμάρι πάνω στο ξύλινο φτυάρι λίγο πριν μπει το φαγητό στην ψησταριά. Η μη επεξεργασμένη επιφάνεια του φτυαριού απορροφά υγρασία από το ζυμάρι. Έτσι μπορεί να υγρανθεί και το αλεύρι ή το σιμιγδάλι. Τότε το φαγητό κολλάει στο ξύλινο φτυάρι και δεν γλιστράει όταν το σπρώχνετε στον θάλαμο ψησίματος.
- Για να μη μαλακώσει και κολλήσει το ζυμάρι της πίτσας, της τάρτας και του κικ, συνιστούμε να απλώσετε το ζυμάρι και να βάλετε τα υλικά αμέσως πριν από το ψήσιμο. Στη συνέχεια, τοποθετήστε αμέσως το έτοιμο φαγητό που πρόκειται να ψήσετε πάνω στην πέτρα ψησίματος με τη βοήθεια του ξύλινου φτυαριού και ψήστε το.

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.

Όλες οι επιφάνειες ενδέχεται να αποχρωματιστούν ή να υποστούν αλλοιώσεις λόγω των καθαριστικών.

Αφαιρείτε αμέσως τα κατάλοιπα των καθαριστικών.

Οι επιφάνειες του περιβλήματος από ανοξείδωτο χάλυβα είναι ευαίσθητες στις γρατσουνιές.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή σκληρά καθαριστικά σε ανοξείδωτες επιφάνειες.

Σε περίπτωση επίμονων λεκέδων, η επιφάνεια της πέτρας ψησίματος μπορεί να καθαριστεί με μια ξύστρα κεραμικών επιφανειών και λίγο γαλάκτωμα τριψίματος.

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.

- Καθαρίζετε το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση.

Χρήσιμη συμβουλή: Σε περίπτωση εύκολων λεκέδων, μπορείτε να πλύνετε το περίβλημα από ανοξείδωτο χάλυβα στο πλυντήριο πιάτων. Φροντίστε να διαχωρίσετε πρώτα την πέτρα ψησίματος. Η πέτρα ψησίματος δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων!

Ακατάλληλα καθαριστικά

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

- Καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αλκάλια, αμμωνία, οξέα ή χλώριο
- Αφαιρετικά λεκέδων και σκουριάς
- Καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- Απορρυπαντικά πλυντηρίου πιάτων
- Σκληρές βούρτσες

- Ειδικά σφουγγαράκια τύπου μαγικής γόμας

Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

- Απομακρύνετε τη συνηθισμένη βρομιά με ζεστό νερό, υγρό πλύσης και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Αφαίρεση σκληρής βρομιάς

Από υπολείμματα μπορεί να προκύψουν μόνιμοι αποχρωματισμοί ή ματ κηλίδες στις επιφάνειες. Αυτοί οι ρύποι δεν επηρεάζουν καθόλου τις ιδιότητες χρήσης.

Μην προσπαθήσετε να τους απομακρύνετε με κάθε μέσον. Χρησιμοποιείτε μόνο τα υλικά καθαρισμού που αναφέρονται εδώ.

- Μουλιάστε τα καμμένα υπολείμματα σε σαπουνόνερο και αφήστε τα μερικά λεπτά να μαλακώσουν.
- Αφαιρέστε τη βρομιά με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Απομακρύνετε άμεσα και επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Συμβουλές

- Τα υπολείμματα που έχουν κολλήσει στη πέτρα ψησίματος αφαιρούνται καλύτερα με μια ξύστρα κεραμικών επιφανειών.

- Μπορείτε να αφαιρέσετε τα ματ σημεία στην πέτρα ψησίματος, π.χ. λαδιές από τυρί με γαλάκτωμα καθαρισμού.

Καθαρισμός του ξύλινου φτυαριού πίτσας μετά χρήση

Αν το ξύλινο φτυάρι πίτσας πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων ή μείνει για πολλή ώρα σε νερό υφίσταται ζημιά. Το ξύλο φουσκώνει και παραμορφώνεται.

Καθαρίστε το ξύλινο φτυάρι πίτσας ξεπλένοντάς το σύντομα και στη συνέχεια στεγνώστε το.

Το φτυάρι πίτσας είναι φτιαγμένο από μη επεξεργασμένο ξύλο, γι' αυτό τα λίπη ή οι επικαθίσεις, όπως η σάλτσα τομάτας, μπορούν να αλλοιώσουν το χρώμα.

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!

Accessories get very hot during operation. The barbecue baking stone in particular retains its heat for a long time, even after use. You could burn yourself on hot surfaces.

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

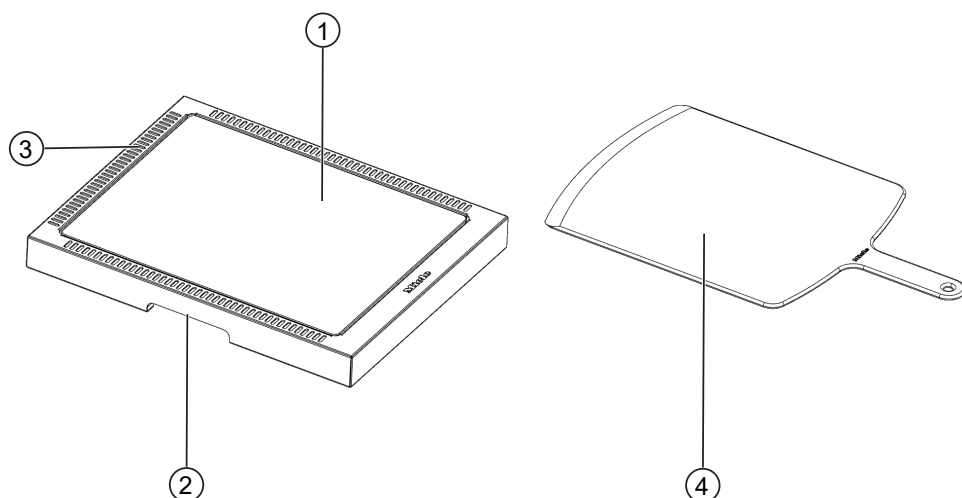
During operation and after switching the barbecue off, make sure that you do not touch any hot parts or surfaces. Do not let any items of clothing or flammable objects come into contact with these parts. Wait until the barbecue and the accessory have cooled down.

- ▶ 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.
- ▶ 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.

en-AU, NZ - Warning and Safety instructions

- ▶ Stainless steel surfaces are very susceptible to scratching. Be careful when handling the accessory and especially if you want to place the accessory on the outdoor kitchen modules. Do not place the baking stone on scratch-sensitive surfaces.
- ▶ 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 lava stone can be damaged by impact. Do not drop the accessory on hard surfaces. Avoid impacts against hard edges.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the non-stick coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.

Familiarising yourself with the appliance



① Barbecue baking stone

② Carry handle

③ Ventilation openings

④ Wooden paddle

PizzaMaster is used for baking food on the grill. This accessory is ideal for baking dishes such as pizza, tart flambé, focaccia, bread and rolls.

PizzaMaster consists of a barbecue baking stone inside a stainless steel housing. The barbecue baking stone absorbs the moisture from the dough and ensures crispy baking results. The stainless steel housing retains the heat of the barbecue baking stone and ensures even heat distribution.

The barbecue baking stone is a natural product made of lava stone that can be used on both sides. The manufacturing process can give rise to minor irregularities and hairline cracks, which do not affect the possibilities for use or quality of the product.

A wooden paddle is included in the scope of delivery for easy handling of the baked food.

PizzaMaster is an accessory in size S and occupies 2 grill zones in the grill compartment of a Miele barbecue.

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.

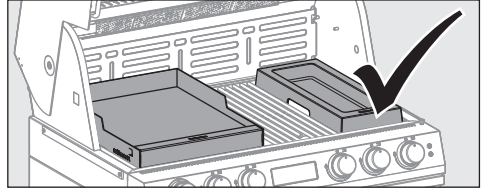
Proper use of accessories

Danger!

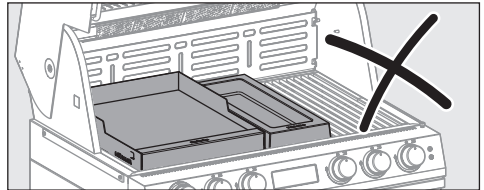
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate Cooking System. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this 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.

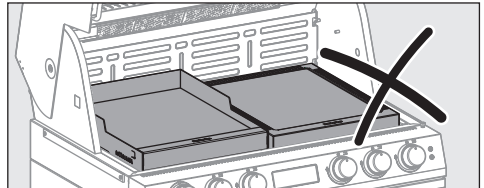
Possible use – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, with spacing corresponding to one grill zone:



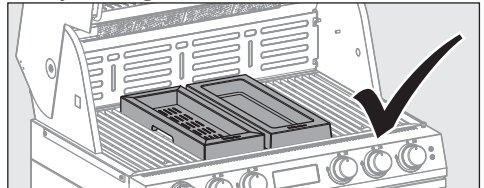
Not possible – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, in adjacent grill zones:



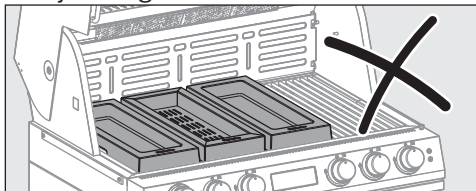
Not possible – 2 x size S accessories:



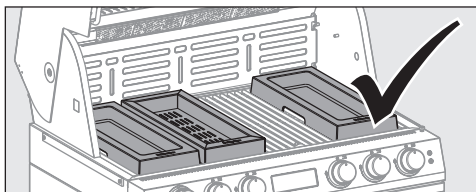
Possible use – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



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



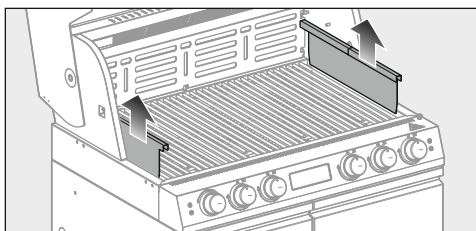
Possible use – 3 x size XS accessories, with spacing corresponding to one grill zone:



Cleaning for the first time

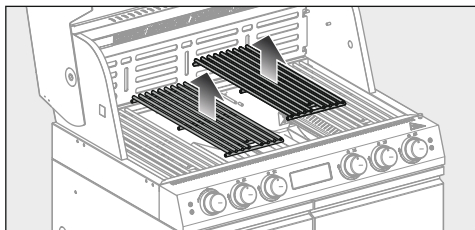
- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge cloth, a small amount of mild washing-up liquid and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft cleaning cloth.

Removing the zone dividers



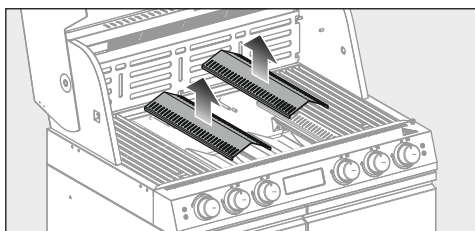
- Remove the zone dividers.

Removing the grilling racks



- Remove the 2 grilling racks.

Removing the burner guards



- Remove the 2 burner guards.

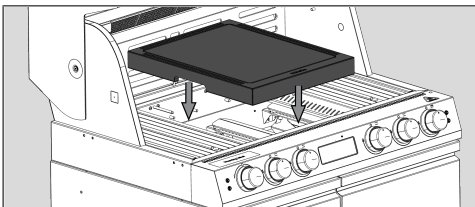


Danger of injury!

The barbecue baking stone may come loose and fall off when carried. Limbs could be crushed.

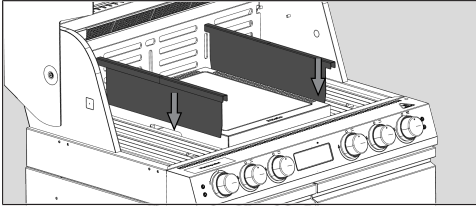
Carry the accessory with both hands and keep the housing upright (with the barbecue baking stone facing up) while carrying.

Using the accessory



- Place the accessory in the grill compartment.

Using the zone dividers



- Insert zone dividers on both sides of the accessory. Align the zone dividers so that the flat side is facing the accessory.

Good to know

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.

All surfaces could become discoloured or damaged by cleaning agents.

Remove any residual cleaning agent immediately.

The surfaces of the stainless steel housing are susceptible to scratches. Do not use abrasive cleaning agents to clean the stainless steel surfaces. Use a glass scraper and a small amount of cream cleaner to remove heavy or baked-on soiling from the surface of the barbecue baking stone.

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.

- Clean the accessory after every use.

Useful tip: If the stainless steel housing is only lightly soiled, it can be cleaned in a dishwasher. Always take out the barbecue baking stone before putting the housing into the dishwasher. The barbecue baking stone is not dishwasher-safe!

Removing normal soiling

- Remove normal soiling immediately with warm water, washing-up liquid and a soft sponge cloth.
- Remove any cleaning agent residues thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft cloth.

Removing stubborn soiling

Residues can leave lasting discolouration or matt patches on surfaces. These stains will not affect the functional characteristics of the surface finish.

Do not use force to remove the stains. Clean only as described in these instructions.

- Moisten stubborn soiling with a solution of hot water and washing-up liquid and leave to soak for a few minutes.
- Remove the soiling with warm water and a soft sponge cloth.

- Remove any cleaning agent residues immediately and thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft cloth.

Tips

- The best way to remove baked-on residues from the barbecue baking stone is to use a glass scraper.
- Matt areas on the barbecue baking stone, caused by the oils in cheese, for example, can be removed using a cream cleaner.

Cleaning the wooden paddle after use

Do not clean the wooden paddle in the dishwasher or leave it in water for a long time as this will damage it. This would cause the wood to swell and warp.

Clean the wooden paddle by rinsing it briefly and then dry it.

Because the wooden paddle is made from untreated wood, it can suffer noticeable discolouration from oils and toppings such as tomato sauce.

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



Danger of burning!

Accessories get very hot during operation. The barbecue baking stone in particular retains its heat for a long time, even after use. You could burn yourself on hot surfaces.

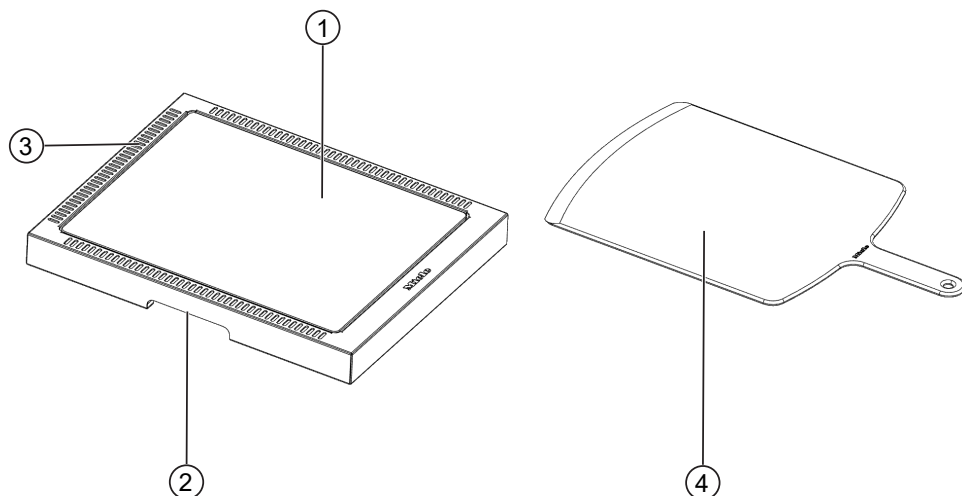
It is recommended to wear heat-resistant barbecue gloves when using accessories.

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 the accessory have cooled down.

- ▶ 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.
- ▶ 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.

- ▶ Stainless steel surfaces are very susceptible to scratching. Be careful when handling the accessory and especially if you want to place the accessory on the outdoor kitchen modules. Do not place the barbecue baking stone on scratch-sensitive surfaces.
- ▶ 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 lava stone can be damaged by impact. Do not drop the accessory on hard surfaces. Avoid impacts against hard edges.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the non-stick coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.

Familiarisation



① Barbecue baking stone

② Carrying handle

③ Ventilation openings

④ Wooden paddle

PizzaMaster is used for baking food on the barbecue. This accessory is ideal for baking dishes such as pizza, tart flambé, focaccia, bread and rolls.

PizzaMaster consists of a barbecue baking stone inside a stainless steel housing. The barbecue baking stone absorbs the moisture from the dough and ensures crispy baking results. The stainless steel housing retains the heat of the barbecue baking stone and ensures even heat distribution.

The barbecue baking stone is a natural product made of lava stone that can be used on both sides. The manufacturing process can give rise to minor irregularities and hairline cracks, which do not affect the possibilities for use or quality of the product.

A wooden paddle is included in the scope of delivery for easy handling of the baked food.

PizzaMaster is an accessory in size S and occupies 2 grill zones in the grill compartment of a Miele barbecue.

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.

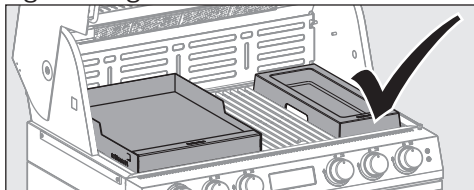
Proper use of accessories

 Danger!

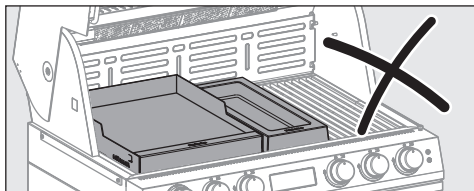
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate cooking system. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this 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.

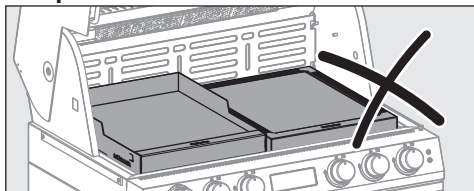
Possible – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, with spacing corresponding to one grill zone:



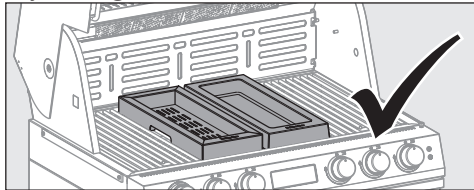
Not possible – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, in adjacent grill zones:



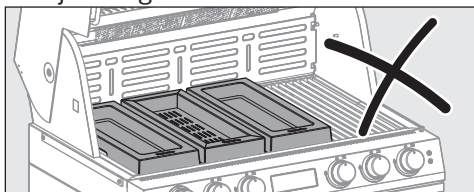
Not possible – 2 x size S accessories:



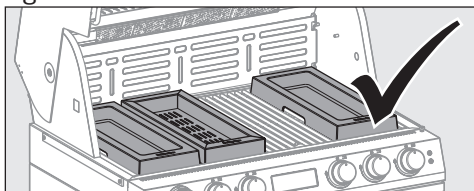
Possible – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



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



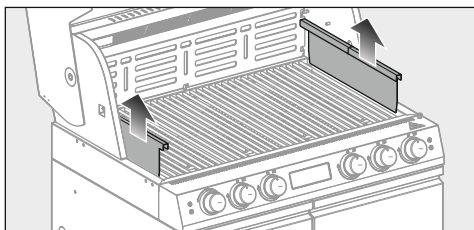
Possible – 3 x size XS accessories, with a grill zone distance:



Cleaning for the first time

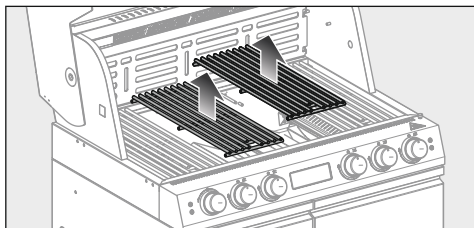
- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge cloth, a small amount of mild washing-up liquid soap and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft cleaning cloth.

Removing the zone dividers



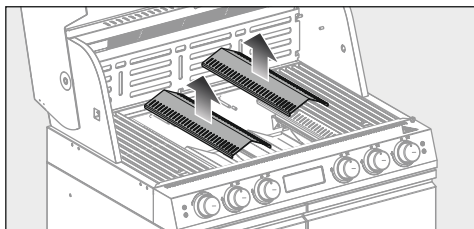
- Remove the zone dividers.

Removing the grilling racks



- Remove the 2 grilling racks.

Removing the burner guards



- Remove the 2 burner guards.

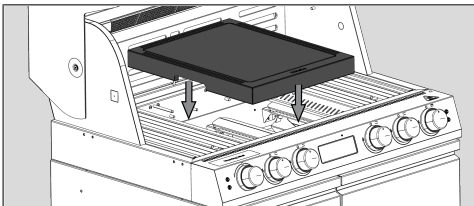


Risk of injury!

The barbecue baking stone may come loose and fall off when carried. Limbs could be crushed.

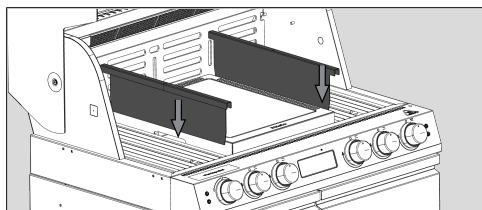
Carry the accessory with both hands and keep the housing upright (with the barbecue baking stone facing up) while carrying.

Using the accessory



- Place the accessory in the grill compartment.

Using the zone dividers



- Insert zone dividers on both sides of the accessory. Align the zone dividers so that the flat side is facing the accessory.

Good to know

Tips on baking

- Before baking, the barbecue baking stone must be preheated. This is to ensure that the barbecue baking stone reaches the optimum temperature required for achieving a crisp base on baked goods.
- The best baking results are achieved with indirect heat. Set the main burners under the barbecue baking stone to the lowest level. Set the outer two main burners to the highest level. Close the barbecue hood and preheat the barbecue for approx. 15 minutes.
- Prepare the food to be baked during the pre-heating time of the barbecue baking stone according to the instructions in the recipe.
- Use the wooden paddle to place and remove the baked food.
- Before you place the rolled-out dough on the wooden paddle, dust it well with flour or semolina. Using semolina makes the base of the baked good particularly crispy. Then top the dough.
- Place the rolled-out dough on the wooden paddle just before you need to put it in the barbecue. The un-

treated surface of the paddle will absorb moisture from the dough. This can also make the flour or semolina moist. The food will then stick to the wooden paddle and will not come loose when pushed onto the stone.

- When baking pizzas, tarts and quiche, roll out and top the right amount of dough just before baking to prevent the dough from becoming soggy and sticking to the paddle. Then use the wooden paddle to place the prepared food to be baked onto the barbecue baking stone and bake.

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.

All surfaces could become discoloured or damaged by cleaning agents.

Remove all cleaning agent residues immediately.

The surfaces of the stainless steel housing are susceptible to scratches. Do not use abrasive cleaning agents to clean the stainless steel surfaces. Use a glass scraper and a small amount of cream cleaner to remove heavy or baked-on soiling from the surface of the barbecue baking stone.

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.

■ Clean the accessory after every use.

Tip: If the stainless steel housing is only lightly soiled, it can be cleaned in a dishwasher. Always take out the barbecue baking stone before putting the housing into the dishwasher. The barbecue baking stone is not dishwasher-safe!

Unsuitable cleaning agents

To avoid surface damage, do not use:

- Cleaning agents containing soda, alkalines, ammonia, acids or chlorides
- Stain and rust removers
- Cleaning agents containing solvents
- Dishwasher cleaning agents
- Hard, abrasive brushes
- Eraser stain remover blocks

Removing normal soiling

- Remove normal soiling with warm water, washing-up liquid and a soft sponge cloth.
- Remove all cleaning agent residues thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft cloth.

Removing stubborn soiling

Residues can leave lasting discoloration or matte patches on surfaces. This discolouration will not affect the properties of the surface finish. Do not attempt to remove these stains. Only use the equipment specified.

- Moisten stubborn soiling with a solution of warm water and washing-up liquid and leave to soak for a few minutes.
- Remove the soiling with warm water and a soft sponge cloth.
- Remove all cleaning agent residues immediately and thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft cloth.

Tips

- The best way to remove baked-on residues from the barbecue baking stone is to use a glass scraper.
- Matt areas on the barbecue baking stone, caused by the oils in cheese, for example, can be removed using a cream cleaner.

Cleaning the wooden paddle after use

Do not clean the wooden paddle in the dishwasher or leave it in water for a long time as this will damage it. This would cause the wood to swell and warp.

Clean the wooden paddle by rinsing it briefly and then dry it.

Because the wooden paddle is made from untreated wood, it can suffer noticeable discolouration from oils and toppings such as tomato sauce.

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.
- ▶ 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. The grill- and baking stone in particular retains its heat for a long time, even after use.

You could burn yourself on hot surfaces.

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

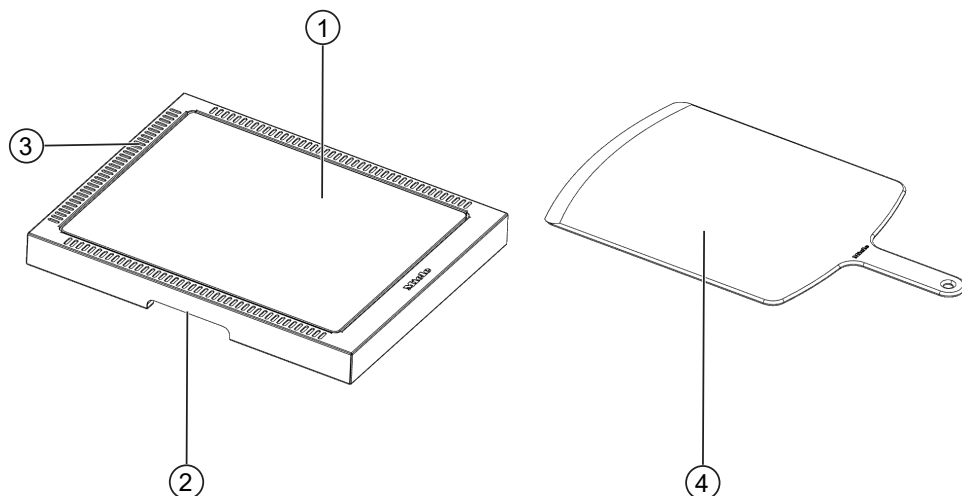
During operation and after turning the grill off, make sure that you do not touch any hot parts or surfaces. Do not let any items of clothing or flammable objects come into contact with these parts. Wait until the grill and accessories have cooled down.

- ▶ 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.
- ▶ 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.

en-US - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Stainless steel surfaces are very susceptible to scratching. Be careful when handling the accessories and especially if you want to place accessories on the outdoor kitchen modules. Do not place the baking and pizza stone on scratch-sensitive surfaces.
- ▶ 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 lava stone can be damaged by impact. Do not drop the accessories on hard surfaces. Avoid impacts against hard edges.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.

Familiarization



① Grill- and baking stone

② Carrying handle

③ Ventilation openings

④ Wooden peel

PizzaMaster is used for baking food on the grill. The accessories are ideal for baking dishes such as pizza, tarte flambée, focaccia, bread, and rolls.

PizzaMaster consists of a grill- and baking stone in a stainless steel housing. The grill- and baking stone absorbs the moisture from the dough and ensures crispy baking results. The stainless steel housing retains the heat of the grill- and baking stone and ensures even heat distribution.

The grill- and baking stone is a natural product made of lava stone that can be used on both sides. The manufacturing process can give rise to small irregularities and hairline cracks, which do not affect the possibilities for use or quality of the product.

A wooden peel is included for easy handling of the baked food.

PizzaMaster is an accessory in size S and occupies 2 grill zones in the grill compartment of a Miele grill.

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.

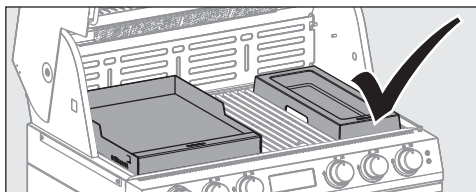
Proper use of accessories

⚠ Danger!

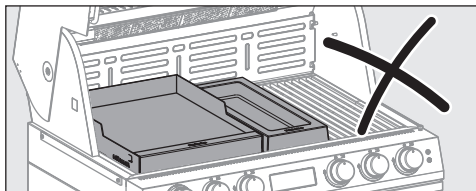
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate Cooking System. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this 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.

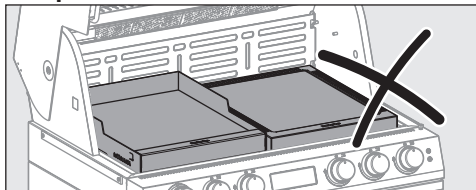
Possible use – 1 x size S accessories, 1 x size XS accessories, with a grill zone distance:



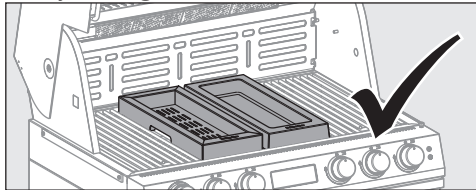
Not possible – 1 x size S accessories, 1 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



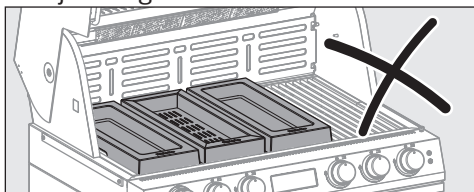
Not possible – 2 x size S accessories:



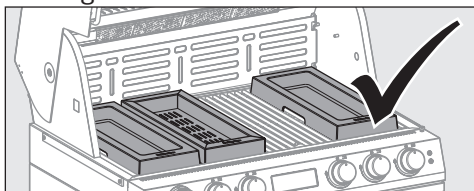
Possible use – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



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



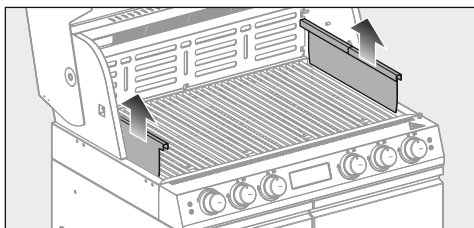
Possible use – 3 x size XS accessories, with a grill zone distance:



Cleaning for the first time

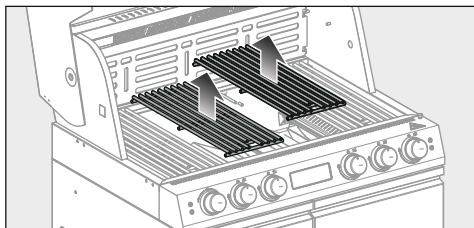
- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge, a small amount of mild liquid dish soap, and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft all-purpose cloth.

Removing the zone dividers



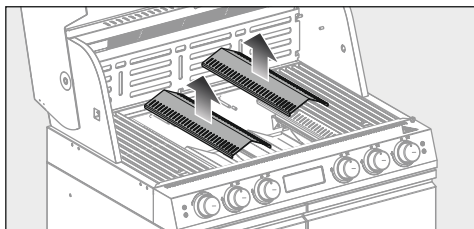
- Remove the zone dividers.

Removing the grilling racks



- Remove the 2 grilling racks.

Removing burner guards



- Remove the 2 burner guards.

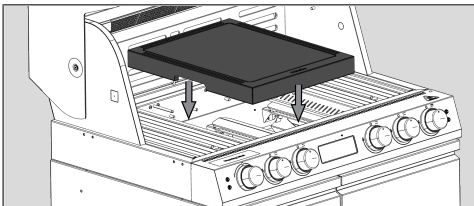


Risk of injury!

The grill- and baking stone may come loose and fall off when carried. Limbs could be crushed.

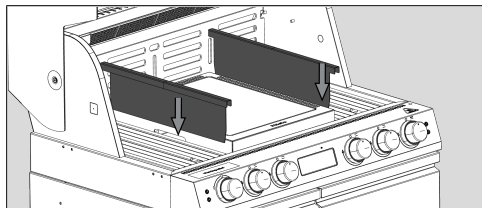
Carry the accessory with both hands and keep the housing upright (with the grill- and baking stone facing up) while carrying.

Using the accessories



- Place the accessories in the grill compartment.

Using the zone dividers



- Insert zone dividers on both sides of the accessories. Align the zone dividers so that the flat side is facing the accessories.

Good to know

Tips for baking

- Before baking, the grill- and baking stone must be preheated. This is to ensure that the grill- and baking stone reaches the optimum temperature required for achieving a crisp base on baked goods.
- The best baking results are achieved with indirect heat. Set the main burners under the grill- and baking stone to the lowest level. Set the outer two main burners to the highest level. Close the grill lid and preheat the grill for approx. 15 minutes.
- Prepare the food to be baked during the preheating time of the grill- and baking stone according to the instructions in the recipe.
- Use the wooden peel to place and remove the baked food.
- Before you place the rolled-out dough on the wooden peel, dust the paddle well with flour, semolina or cornmeal. Using semolina makes the base of the food particularly crispy. Then top the dough.
- Place the rolled-out dough on the wooden peel just before you need to put it in the grill. The untreated sur-

face of the peel will absorb moisture from the dough. This can also make the flour or semolina moist. The baked food will then stick to the wooden peel and will not come loose when pushed onto the stone.

- When baking pizzas, tarts, and quiche, roll out and top the dough just before baking to prevent the dough from becoming soggy and sticking to the paddle. Then use the wooden peel to place the prepared food to be baked onto the grill- and baking stone and bake.

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.

All surfaces could become discolored or damaged by cleaning agents. Remove any residual cleaning agent immediately.

The surfaces of the stainless steel housing are susceptible to scratches. Do not clean stainless steel surfaces with abrasive cleaning agents. For heavy or baked on soiling use a plastic or wooden spatula, a stiff nylon brush, or a bench scraper to loosen debris. Follow with detergent and a non-scratch sponge.

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.

- Clean the accessories after every use.

Tip: If the stainless steel housing is only lightly soiled, it can be cleaned in the dishwasher. Be sure to separate the grill- and baking stone beforehand. The grill- and baking stone is not dishwasher-safe!

Unsuitable cleaning agents

To avoid damaging the surfaces, do not use:

- cleaning agents containing soda, alkalis, ammonia, acids, or chlorides
- stain or rust removers
- cleaning agents containing solvents
- dishwasher cleaning agents
- hard, abrasive brushes
- eraser sponges

Removing normal soiling

- Remove normal soiling with warm water, liquid dish soap, and a soft sponge.
- Remove all cleaning agent residues thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft all-purpose cloth.

Removing stubborn soiling

Residues can leave lasting discoloration or matte patches on surfaces. These stains will not affect the properties of the surface finish.

Do not use force to remove these stains. Clean only as described in this manual.

- Moisten stubborn soiling with a solution of warm water and liquid dish soap and leave to soak for a few minutes.
- Remove the soiling with warm water and a soft sponge.
- Remove all cleaning agent residues immediately and thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft all-purpose cloth.

Tips

- It is best to remove baked-on residues on the grill- and baking stone with a glass scraper.
- Matte areas on the grill- and baking stone, caused by the oils in cheese, for example, can be removed using a suitable scouring liquid.

Cleaning the wooden peel after use

Do not clean the wooden peel in the dishwasher or leave it in water for a long time as this will damage it. This would cause the wood to swell and warp.

Clean the wooden peel by rinsing it briefly and then dry it.

Because the wooden peel is made from untreated wood, it can suffer noticeable discoloration from oils and toppings such as tomato sauce.

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.

es-ES - Advertencias e indicaciones de seguridad

- 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. En particular, la piedra para asar al grill conserva el calor durante mucho tiempo, incluso después de asar.

Existe riesgo de quemaduras al tocar las superficies calientes.

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

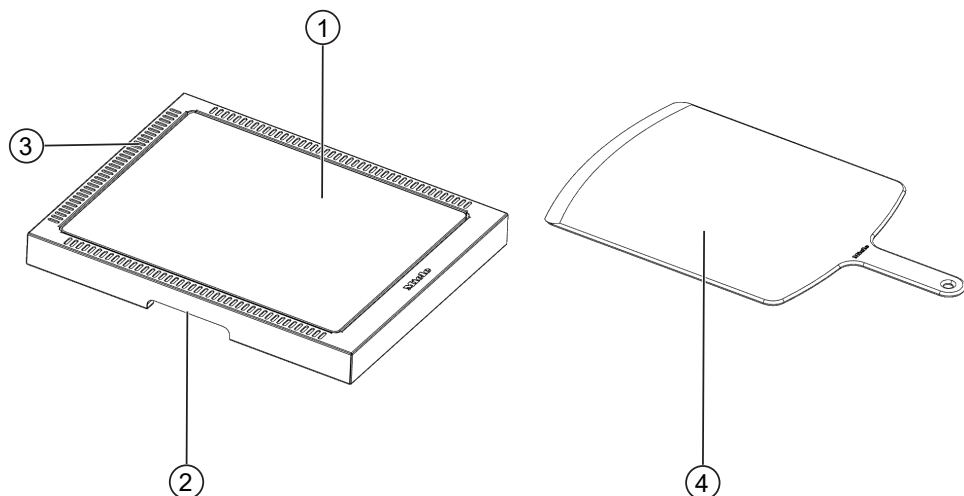
Durante el funcionamiento y después de apagar el grill, asegurarse de no tocar ninguna pieza o superficie caliente. No permitir que ninguna prenda u objeto inflamable entre en contacto con el aparato. Esperar hasta que el grill y los accesorios se hayan enfriado.

- 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.
- 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.
- Las superficies de acero inoxidable son muy sensibles a los arañazos. Manipular el accesorio con precaución y, sobre todo, si se desea colocarlo en los módulos de la cocina de exterior. No colocar la piedra para asar al grill para hornear sobre superficies sensibles a los arañazos.

es-ES - Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ 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.
- ▶ La piedra de lava puede resultar dañada por los impactos. No colocar el accesorio sobre superficies duras con balanceo. Evitar los impactos contra bordes duros.
- ▶ Los objetos metálicos o puntiagudos dañan el revestimiento. Utilizar exclusivamente utensilios de cocina de material sintético o madera.

Saber más



① Piedra para asar al grill

② Asa de transporte

③ Aberturas para ventilación

④ Pala de madera

La PizzaMaster se utiliza para hornear alimentos en el grill. Es ideal para hornear pizzas, tartas flambeadas, focaccias, panes y panecillos.

La PizzaMaster consta de una piedra para asar al grill en una carcasa de acero inoxidable. La piedra para asar al grill absorbe la humedad de la masa y garantiza un resultado crujiente. La carcasa de acero inoxidable retiene el calor de la piedra para asar al grill y garantiza una distribución uniforme del calor.

La piedra para asar al grill es un producto natural hecho de piedra de lava que puede utilizarse por ambos lados. Debido al proceso de fabricación, pueden aparecer pequeñas irregularidades y fisuras que no afectan ni a la utilidad ni a la calidad del producto.

En el suministro se incluye una pala de madera para facilitar la manipulación de los alimentos.

La PizzaMaster es un accesorio de tamaño S que ocupa 2 zonas en el grill de Miele.

Manejo

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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

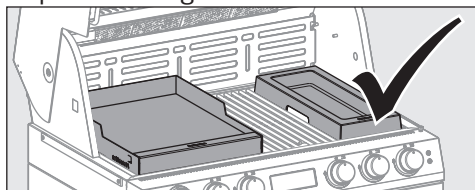
Utilizar correctamente el accesorio

⚠ ¡Peligro!

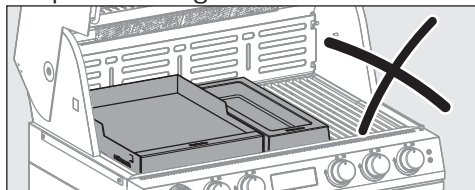
Existe una amplia gama de accesorios para grill y cocina disponibles por separado para el sistema MasterGrate Cooking System. Estos accesorios pueden utilizarse en el interior del grill en diversas combinaciones. Tener en cuenta que algunas combinaciones de accesorios no son posibles. En caso de hacerlo, 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.

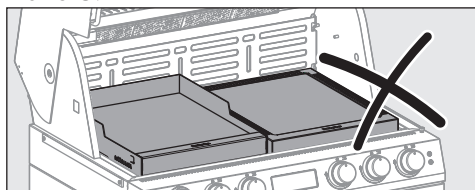
Uso **posible** - 1x accesorio en talla S, 1x accesorio en talla XS, separado de la zona para asar al grill:



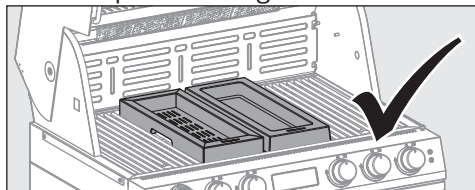
No es **posible utilizar** – 1x accesorio en talla S, 1x accesorio en talla XS, en zonas para asar al grill vecinas:



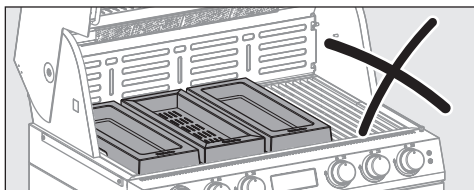
El uso **no** es posible - 2x accesorios tamaño S:



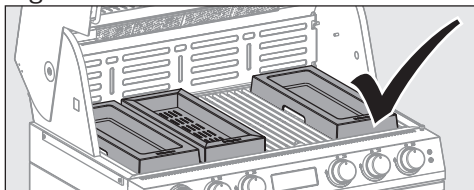
Uso **posible** - 2x accesorios tamaño XS, en zonas para asar al grill vecinas:



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



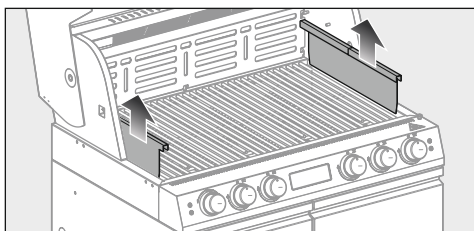
El uso es **posible** - 3x accesorios tamaño XS, distanciados de la zona para asar al grill:



Primera limpieza

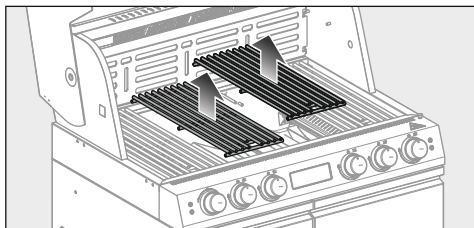
- Antes de utilizar el accesorio por primera vez, limpiarlo con un paño, un poco de producto para la limpieza de la vajilla suave y agua caliente.
- A continuación, secar bien las superficies con un paño suave.

Extraer el separador de zonas



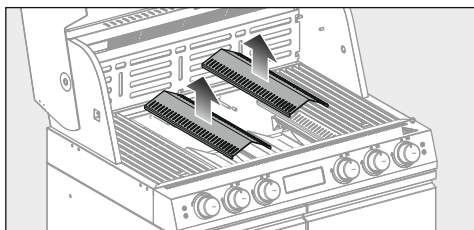
- Extraer los separadores de zonas.

Extraer las rejillas para asar al grill



- Extraer las dos rejillas para asar al grill.

Extraer las placas del quemador



- Extraer dos placas del quemador.

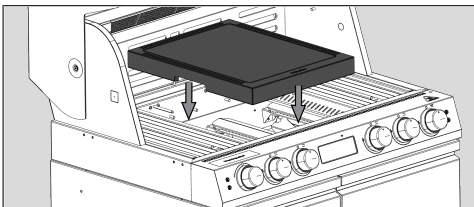


¡Peligro de sufrir lesiones!

La piedra para asar al grill puede soltarse al transportarla y caerse. Podrían verse aplastadas las extremidades.

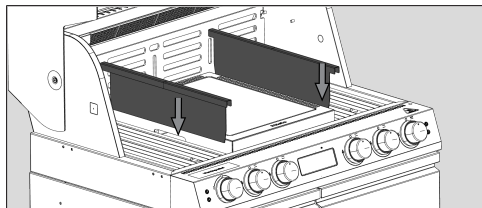
Transportar el accesorio con ambas manos, manteniendo la carcasa en posición vertical (con la piedra para asar al grill hacia arriba).

Colocar el accesorio



- Introducir en el interior de la barbacoa.

Utilizar el separador de zonas



- Colocar un separador de zona a cada lado del accesorio. Ajustar los separadores de modo que la parte plana quede orientada hacia el accesorio.

Es importante saber

Consejos para hornear

- Precalentar la piedra antes de hornear los alimentos. Solo así alcanzará la temperatura óptima para conseguir una base crujiente.
- Los mejores resultados de horneado se consiguen con calor indirecto. Colocar los quemadores principales debajo de la piedra para asar al grill en el nivel de potencia más bajo. Ajustar los dos quemadores principales exteriores al nivel más alto. Cerrar la tapa del grill y precalentarlo durante unos 15 minutos.
- Mientras se precalienta la piedra, ir preparando los alimentos para hornear siguiendo las instrucciones de la receta.
- Utilizar la pala de madera para colocar y retirar los alimentos para hornear.
- Espolvorear bien la pala de madera con harina o sémola de trigo antes de extender la masa sobre ella. La sémola de trigo hace que la parte inferior de la masa se vuelva especialmente crujiente. A continuación, poner la masa.
- Colocar la masa extendida en la pala de madera justo antes de introducir el alimento para hornear en el grill. Su

superficie no tratada extrae la humedad de la masa. Esto también puede hacer que la harina o la sémola se humedezcan. Así, los alimentos para hornear se adhieren a la pala de madera y no se sueltan al empujarlos.

- Para evitar que la masa de la pizza, la tarta y la quiche se empape y se pegue, recomendamos extender y cubrir la cantidad adecuada de masa justo antes de hornear. A continuación, colocar inmediatamente los alimentos para hornear preparados sobre la piedra para asar al grill utilizando la pala de madera y hornear.

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.

Todas las superficies pueden decolorarse o alterarse con los detergentes. Eliminar inmediatamente los restos de producto para la limpieza.

Las superficies de la carcasa de acero inoxidable son sensibles a los arañazos.

No utilizar detergentes abrasivos o que rayen en superficies de acero inoxidable.

Es posible utilizar una rasqueta y un poco de detergente líquido para eliminar la suciedad difícil.

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.

- Limpiar por completo después de cada uso.

Consejo: En caso de estar poco sucia, es posible limpiar la carcasa de acero inoxidable en el lavavajillas. Asegurarse de separarla previamente de la piedra para asar al grill. La piedra para asar al grill no es apta para la limpieza en el lavavajillas.

Productos para la limpieza inadecuados

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

- productos para la limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros
- Quitamanchas y desoxidantes
- productos para la limpieza que contengan disolventes
- Detergente para lavavajillas
- cepillos duros y abrasivos
- Gomas quitamanchas

Eliminar la suciedad normal

- Eliminar inmediatamente la suciedad normal con agua tibia, un detergente suave y un paño suave.
- Retirar los restos de producto para la limpieza minuciosamente con agua limpia.
- A continuación, secar las superficies con un paño suave.

Eliminar la suciedad difícil

Los residuos pueden provocar cambios permanentes en el color de las superficies o dejar zonas mate. Estas manchas no perjudican las propiedades de uso.

No intentar eliminar estas manchas a toda costa. Emplear únicamente los métodos de ayuda descritos.

- Humedecer los restos adheridos con agua de lavado y dejar en remojo durante algunos minutos.
- Eliminar la suciedad con agua tibia y un paño.
- Retirar inmediatamente y minuciosamente los restos de detergente con agua limpia.
- A continuación, secar las superficies con un paño suave.

Consejos

- La mejor forma de eliminar los restos de alimentos adheridos a la piedra para asar al grill es con una rasqueta para cristal.
- Las manchas mate, por ejemplo, las de la grasa del queso, se pueden eliminar con un producto líquido.

Limpieza de la paleta después de su uso

Si se limpia en el lavavajillas o se deja en agua durante mucho tiempo, se dañará. La madera se ablanda y deforma.

Aclare brevemente la paleta y séquela.

Dado que la paleta está hecha de madera no tratada, la grasa o los aderezos, como la salsa de tomate, pueden dejar una decoloración notable.

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!

Varuste kuumenee käytön aikana erittäin kuumaksi. Erityisesti pais-tokivi pysyy kuumana pitkään, myös grillauksen jälkeen.

Voit polttaa itsesi kuumiin pintoihin.

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

Varo, ettet vahingossa koske kuumiin osiin tai pintoihin grillin käy-tön aikana tai heti sen pois päältä kytkemisen jälkeen. Älä anna vaatteiden tai syttyvien esineiden joutua kosketuksiin kuuman gril-lin kanssa. Odota, kunnes grilli ja varusteet ovat jäähtyneet.

► Älä koskaan jätä varustetta vartioimatta käytön aikana!

► Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tuli-palon. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Sammu-ta tulipalo tai liekit tukahduttamalla tai käytä jauhe- tai vaahtosammu-tinta.

► Jos grillaat elintarvikkeita liian kauan, ne voivat kuivua ja lopulta jo-pa 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.

► Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pinnat naarmuuntuvat herkästi. Käsittele varustetta varovasti etenkin silloin, kun olet laske-massa sitä ulkokeittiömoduulin päälle. Älä aseta paistokivi grilliin naarmuuntuville pinnoille.

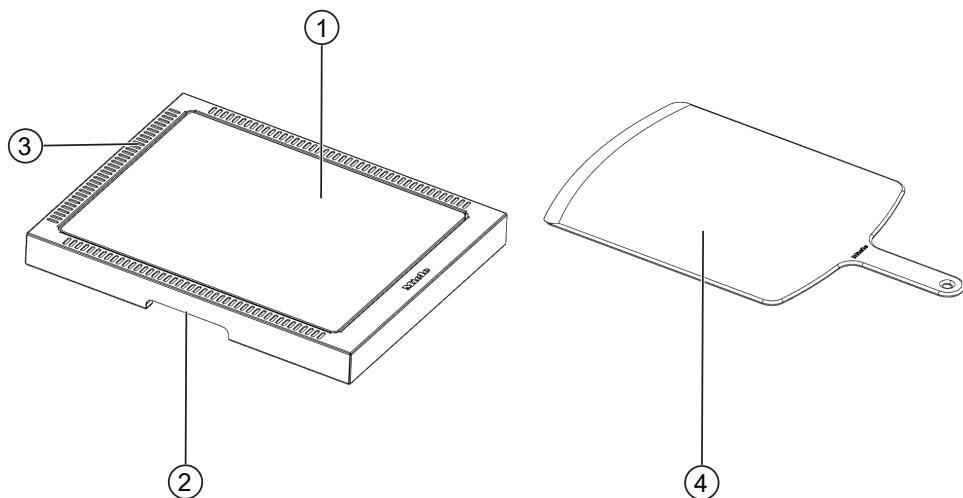
► Älä aseta varustetta syttyville pinnoille, lasipinnoille tai lämpöher-kille pinnoille.

► Suuret äkkinäiset lämpötilanvaihtelut voivat vahingoittaa varustet-ta. Älä aseta varustetta kylmille alustoille, kuten laatta- tai kivipinnoil-le.

► Iskut voivat vaurioittaa laavakiveä. Älä paiskaa varustetta voimalla kovalle pinnalle. Vältä sen iskemistä kovia reunoja vasten.

- Metalliset tai terävät esineet vahingoittavat pinnoitetta. Käytä vain muovisia tai puisia grillausvälineitä.

Tutustuminen tuotteeseen



① Paistokivi grilliin

② Kantokahva

③ Ilmanvaihtaukot

④ Puinen leipälapio

PizzaMasteria käytetään elintarvikkeiden paistamiseen grillissä. Tämä varuste sopii hyvin esimerkiksi pizzan, rieskan, focaccian, leivän ja sämpylöiden paistoon.

PizzaMaster koostuu paistokivestä, joka on asetettu ruostumattomasta teräksestä valmistettuun koteloon. Paistokivi imee taikinan kosteuden ja takaa näin rapean lopputuloksen. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kotelo säilyttää paistokiven lämmön ja jakaa sen tasaisesti.

Paistokivi on luonnollisesta laavakivestä valmistettu ltuote, jota voidaan käyttää molemmin puolin. Tuotteeseen voi valmistuksen yhteydessä muodostua pieniä epätasaisuuksia tai hiushalkeamia, mutta ne eivät vaikuta sen käyttöön tai laatuun.

Pakkaukseen kuuluu leipälapio, joka helpottaa leipien käsittelyä.

PizzaMaster on S-kokoinen varuste, joka vie kaksi grillausaluetta Miele-grillin grillipesässä.

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

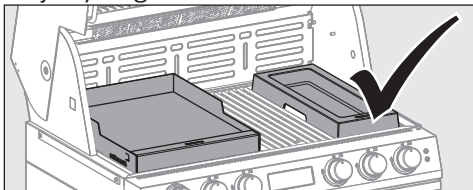


Vaara!

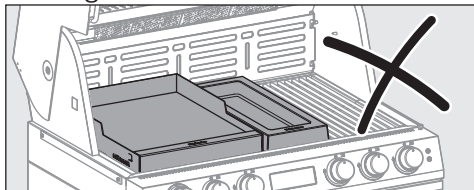
MasterGrate Cooking Systemiin on saatavana laaja valikoima grillaukseen ja ruoanlaittoon tarkoitettuja varusteita. Näitä varusteita voidaan käyttää grillipesässä useina erilaisina yhdistelminä. Huomaa, että tietyt yhdistelmät eivät ole mahdollisia. Jos yhdisteet varusteita väärin, grilli ja varusteet 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.

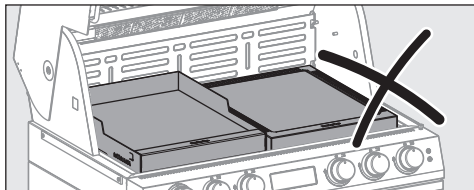
Käyttö on mahdollista: 1x S-kokoinen varuste, 1x XS-kokoinen varuste, kun väliin jää yksi grillausalue:



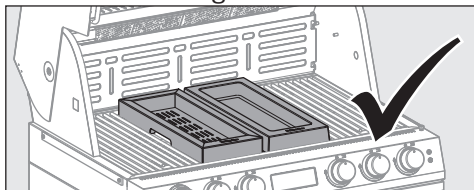
Käyttö ei ole mahdollista: 1x S-kokoinen varuste, 1x XS-kokoinen varuste viereisillä grillausalueilla:



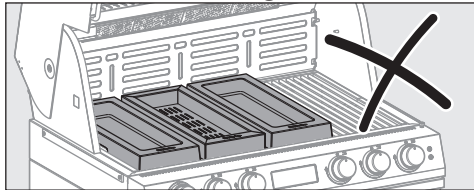
Käyttö ei ole mahdollista: 2x S-kokoinen varuste:



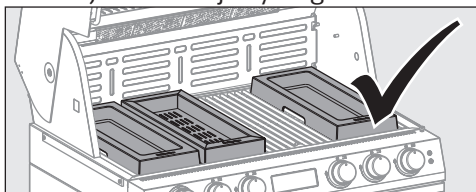
Käyttö on mahdollista: 2x XS-kokoinen varuste viereisillä grillausalueilla:



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



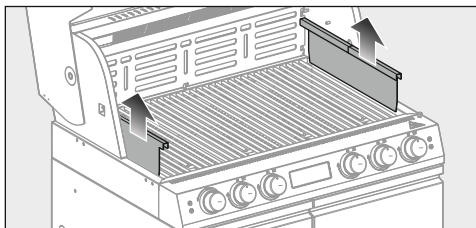
Käyttö **on mahdollista**: 3x XS-kokoinen varuste, kun väliin jää yksi grillausalue:



Ensimmäinen puhdistus

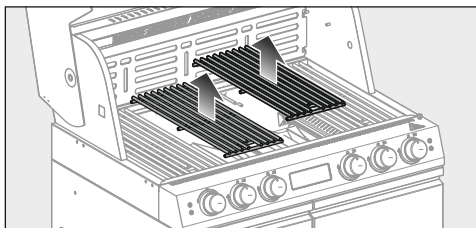
- Puhdista varuste ennen ensimmäistä käyttökertaa puhtaalla sieniliinalla ja lämpimällä vedellä, jossa on tilkka käsiastianpesuainetta.
- Kuivaa pinnat lopuksi huolellisesti kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Tilanjakajien poistaminen



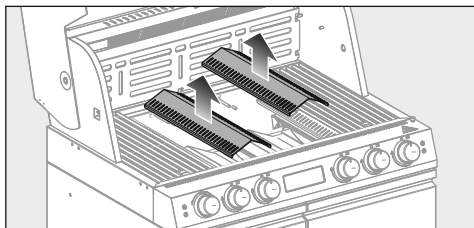
- Poista tilanjakajat.

Grilliritilöiden poistaminen



- Poista kaksi grilliritilää.

Poltinsuojien poistaminen



- Poista kaksi poltinsuojaa.

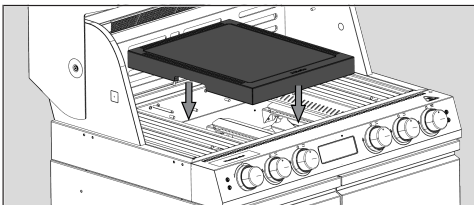


Loukkaantumisvaara!

Paistokivi voi irrota ja pudota kannettaessa. Se voi aiheuttaa puristumisvammoja raajoihin.

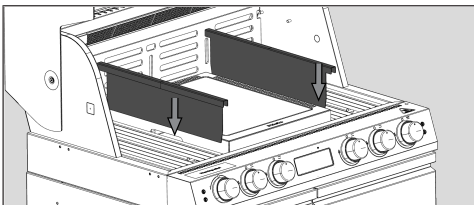
Kanna varustetta molemmin käsin ja pidä koteloä oikein päin (paistokivi ylöspäin) kantamisen aikana.

Varusteen asettaminen grilliin



- Aseta varuste grillipesään.

Tilanjakajien asettaminen paikalleen



- Asenna tilanjakajat varusteen molemmille puolille. Suuntaa tilanjakajat siten, että niiden tasainen puoli osoittaa varusteeseen päin.

Hyvä tietää

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Esilämmitä paistokivi aina ennen käyttöä. Vain näin se lämpiää ihannelämpötilaan ja auttaa paistamaan leivonnaisiin rapean pohjan.
- Parhaat paistotulokset saavutetaan epäsuoralla lämmöllä. Säädä paistokiven alla olevat pääpolttimet pienimmälle teholle. Säädä kaksi ulompaa pääpolttinta suurimmalle teholle. Sulje grillin kansi ja lämmitä grilliä noin 15 minuuttia.
- Valmistele leivonnainen reseptin mukaan paistokiven esilämmitysaikana.
- Nosta leivonnaiset paistokivelle leipälapion avulla.
- Ripottele leipälapion pintaan reilusti jauhoja tai mannasuurimoita ennen kuin asetat kaulitun taikinan sen päälle. Kun käytät mannasuurimoita, leivonnaisen pohjasta tulee erityisen rapea. Laita täytteet taikinalle vasta, kun taikina on jo leipälapiolla.
- Aseta kaulittu taikina leipälapiolle vasta juuri ennen kuin aiot laittaa sen grilliin. Leipälapion käsittelemätön pinta imee taikinasta kosteutta. Leipälapiolle ripotellut jauhot tai mannasuurimot voivat kastua. Leivonnainen voi tällöin tarttua kiinni leipälapioon, mikä hankaloittaa sen siirtämistä paistokivelle.
- Jottei pizza- tai piirakkataikina vettyisi täytteiden vaikutuksesta, kauli taikina ja levitä täytteet vasta juuri ennen leivonnaisen laittamista grilliin. Siirrä sitten valmisteltu leivonnainen välittömästi leipälapion avulla paistokivelle ja paista.

Puhdistus ja hoito

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

Grilli ja varusteet ovat käytön jälkeen kuumia.

Anna grillin ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Kaikki pinnat voivat värjäytyä tai muuttua puhdistusaineiden vaikutuksesta.

Poista puhdistusaineiden jäämät välittömästi.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetun kotelon pinnat naarmuuntuvat herkästi.

Älä käytä teräspintojen puhdistukseen hankaavia tai naarmuttavia puhdistusaineita tai -välineitä.

Paistokiven pintaan tarttuneen lian voit tarvittaessa poistaa keraamisen keittotason kaapimella ja tilkalla nestemäistä hankausainetta.

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

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

- Puhdista varuste jokaisen käyttökerän jälkeen.

Vinkki: Jos ruostumattomasta teräksestä valmistettu kotelo on likaantunut, voit pestä sen astianpesukoneessa. Muista ottaa paistokivi pois ennen kotelon laittamista astianpesukoneeseen. Paistokivi ei ole konepesun kestävä!

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä puhdistuksessa:

- soodaa, alkalia, ammoniakkia, happoa tai klooria sisältäviä puhdistusaineita
- tahran- tai ruosteenpoistoainetta
- liuotinaineita sisältäviä puhdistusaineita
- astianpesukoneen pesuaineita
- hankaavia kovia harjoja
- ihmisieniä

Normaalien likaantumien poisto

- Poista normaali lika lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja pehmeällä sieniliinalla.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Pinttyneen lian poisto

Kiinnipalaneet ruokajäämät voivat värjätä tai himmentää pintoja pysyvästi. Tällaiset tahrat eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään laitteen käyttöominaisuuksiin.

Älä missään tapauksessa yritä väkisin poistaa tällaisia tahroja. Käytä vain edellä kuvattuja aineita ja välineitä.

- Kostuta kiinnipalaneet jäämät miedolla pesuainevedellä ja anna veden vaikuttaa muutama minuutti.
- Poista lika lämpimällä vedellä ja pehmeällä sieniliinalla.
- Poista puhdistusaineiden jäämät heti huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Vinkkejä

- Paistokiveen kiinni palaneet ruokajäämät poistat parhaiten keraamisen keittotason kaapimella.
- Tahrat, kuten juuston aiheuttamat rasvaroiskeet voit poistaa nestemäisellä hankausaineella.

Puisen leipälapion puhdistus käytön jälkeen

Puinen leipälapio vahingoittuu, jos peset sen astianpesukoneessa tai jätät sen pitkäksi aikaa veteen likoamaan. Puu pehmenee ja vääntyy. Puhdista puinen leipälapio nopeasti huuhtelemalla ja kuivaa se lopuksi.

Koska leipälapio on käsittelemätöntä puuta, rasva tai esimerkiksi tomaattikastike voivat aiheuttaa siihen värjäymiä.

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. La pierre de cuisson pour gril, en particulier, conserve sa chaleur pendant longtemps, même après le gril.

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.

► 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.

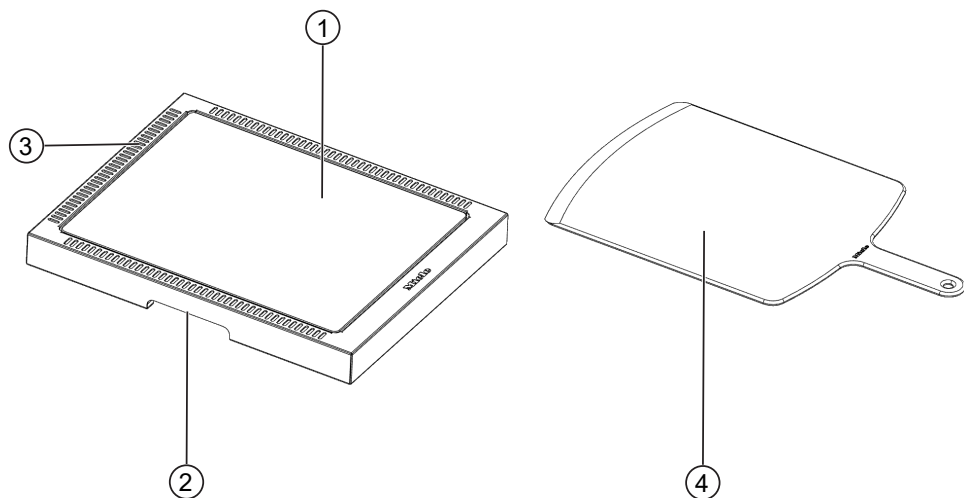
► Si vous grillez des aliments, des temps de grillade trop longs provoquent l'assèchement des aliments et peuvent éventuellement entraîner leur inflammation.

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.

- Les surfaces en acier inoxydable sont très sensibles aux rayures. Soyez prudent lorsque vous manipulez les accessoires et en particulier lorsque vous souhaitez les poser sur les modules de cuisine d'extérieur. Ne posez pas la pierre de cuisson pour gril sur des surfaces sensibles aux rayures.
- 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.
- La pierre de lave peut être endommagée par des chocs. Ne posez pas l'accessoire avec élan sur des surfaces dures. Évitez les chocs contre les bords durs.
- Des objets métalliques ou pointus endommagent le revêtement. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.

Prise en main



① Pierre de cuisson pour gril

② Poignée de transport

③ Orifices d'aération

④ Planche en bois

PizzaMaster est utilisé pour la cuisson d'aliments sur le gril. Cet accessoire convient bien à la cuisson de plats comme la pizza, la tarte flambée, la focaccia, le pain et les petits pains.

PizzaMaster se compose d'une pierre de cuisson pour gril dans un boîtier en acier inoxydable. La pierre de cuisson pour gril absorbe l'humidité de la pâte et garantit ainsi des résultats de cuisson croustillants. Le boîtier en acier inoxydable préserve la chaleur de la pierre de cuisson pour gril et assure une répartition uniforme de la chaleur.

La pierre de cuisson pour gril est un produit naturel en pierre de lave qui peut être utilisé des deux côtés. En raison du processus de fabrication, de petites irrégularités et des micro-fissures peuvent apparaître, sans ce que cela n'affecte l'utilité ou la qualité.

Pour faciliter la manipulation des aliments à cuire, une pelle en bois est fournie avec les éléments.

PizzaMaster est un accessoire de taille S qui occupe 2 zones de cuisson dans la chambre de cuisson d'un gril Miele.

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.

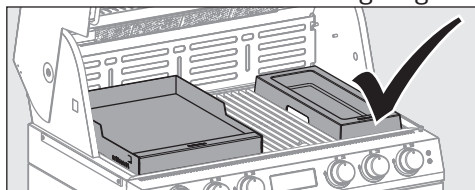
Utiliser correctement les accessoires

⚠ Danger !

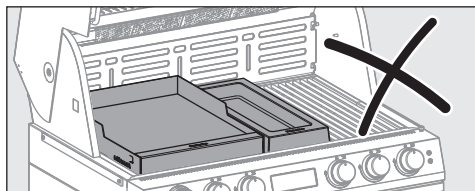
De nombreux accessoires pour le gril et la cuisson sont disponibles séparément pour le MasterGrate Cooking System. Cet accessoire peut être utilisé dans de multiples combinaisons dans la chambre de cuisson. Veuillez noter que certaines combinaisons d'accessoires ne sont pas possibles. Si vous utilisez 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.

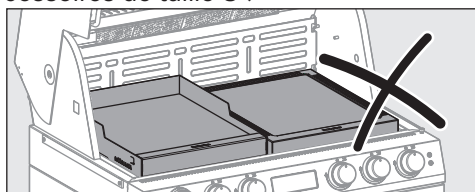
L'utilisation est **possible** - 1x accessoire de taille S, 1x accessoire de taille XS, avec une distance de zone de grillage :



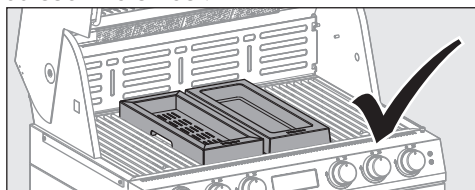
L'utilisation n'est **pas possible** - 1x accessoire de taille S, 1x accessoire de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



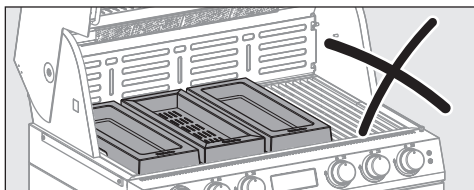
L'utilisation n'est **pas possible** - 2x accessoires de taille S :



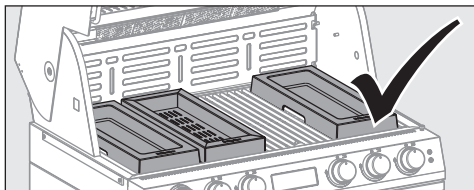
L'utilisation est **possible** - 2x accessoires de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



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



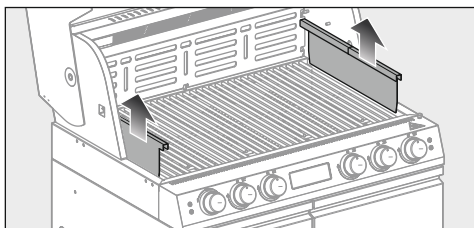
L'utilisation est **possible** - 3x accessoires de taille XS, avec une zone de cuisson voisine :



Premier nettoyage

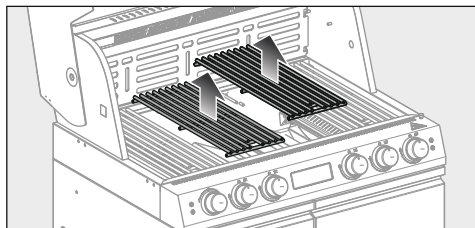
- Nettoyez l'accessoire avant toute première utilisation avec une éponge, du liquide vaisselle doux et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Retirer le séparateur de zones



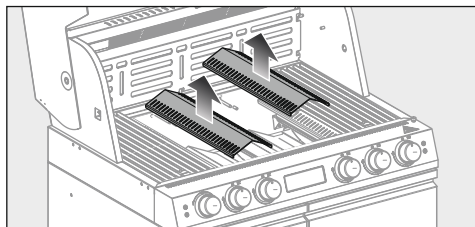
- Retirez les séparateurs de zones.

Retirer les grilles de cuisson



- Retirez 2 grilles de cuisson.

Retirer les tôles de protection du brûleur



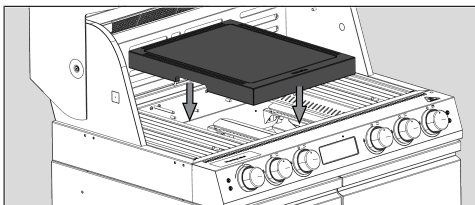
- Retirez 2 tôles de protection du brûleur.

⚠ Risque de blessure !

La pierre de cuisson pour gril peut se détacher et tomber lorsqu'on la porte. Risque d'écrasement des membres.

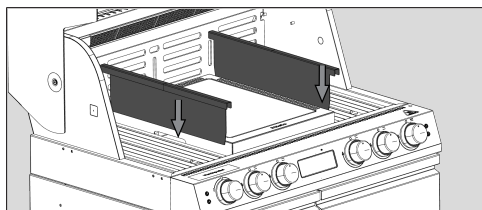
Portez l'accessoire à deux mains et tenez le boîtier à la verticale lorsque vous le portez (avec la pierre de cuisson du gril vers le haut).

Utiliser les accessoires



- Placez les accessoires dans la chambre du gril.

Utiliser un séparateur de zones



- Placez des séparateurs de zone de chaque côté de l'accessoire. Orientez les séparateurs de zone de manière à ce que le côté plat soit orienté vers l'accessoire.

Bon à savoir

Conseils pour la cuisson

- Avant la cuisson, la pierre de cuisson pour gril doit être préchauffée. Seul le préchauffage permet à la surface de la pierre de cuisson pour gril d'atteindre la température optimale et d'obtenir ainsi un plat au dessous croustillant.
- Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus avec une chaleur indirecte. Réglez les brûleurs principaux sous la pierre de cuisson pour gril sur le niveau le plus bas. Réglez les deux brûleurs principaux extérieurs sur la position la plus élevée. Fermez le couvercle du gril et préchauffez le gril pendant environ 15 minutes.
- Préparez les aliments pendant le préchauffage de la grille de cuisson selon les indications de la recette.
- Utilisez la pelle en bois pour poser et abaisser les aliments à cuire.
- Avant de poser la pâte déroulée sur la pelle en bois, parsemez correctement la pelle de farine ou de semoule de blé. La semoule de blé permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Ensuite, garnissez la pâte.

- Déposez la pâte déroulée sur la pelle en bois juste avant d'enfourner. La surface non traitée de la pelle absorbe l'humidité de la pâte. La farine ou la semoule peut par conséquent prendre l'humidité. Les aliments risquent de coller à la pelle et de ne pas se détacher lorsqu'on les fait glisser.
- Pour éviter que la pâte ne soit détremée et ne colle, nous vous recommandons d'étaler et de napper la quantité appropriée de pâte juste avant la cuisson. Puis, à l'aide de la pelle en bois, placer immédiatement l'aliment préparé sur la pierre à cuire du gril et faire cuire.

Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

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

Toutes les surfaces peuvent être décolorées ou modifiées par les produits de nettoyage.

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

Les surfaces du boîtier en acier inoxydable sont sensibles aux rayures. N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif pour des surfaces inox.

En cas de salissures tenaces, la surface de la pierre de cuisson pour gril peut être nettoyée avec un racloir à verre et un peu de lait à récurer.

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.

- Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.

Conseil : Vous pouvez nettoyer le boîtier en acier inoxydable dans le lave-vaisselle si le degré de salissure est léger. Veillez à séparer la pierre de cuisson pour gril au préalable. La pierre de cuisson pour gril ne convient pas au lave-vaisselle !

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

- de produit de lavage à base de soude, d'alcalin, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure ;
- de détachant et de produit antirouille ;
- de détergent contenant des solvants ;
- de détergents pour lave-vaisselle ;
- de brosse abrasive
- de gomme de nettoyage

Nettoyage des salissures normales

- Éliminez immédiatement les salissures normales avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et un chiffon doux.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyage des salissures incrustées

Les résidus peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.

Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Déposez un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle sur les salissures incrustées et attendez quelques minutes.
- Éliminez les salissures avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Conseils

- Éliminez les restes incrustés sur la pierre de cuisson pour gril, dans l'idéal avec un grattoir pour verre.
- Vous pouvez éliminer les taches sur la pierre de cuisson pour gril, par ex. des éclaboussures grasses de fromage, avec de la crème à récurer.

Nettoyer la pelle en bois après utilisation

Si la pelle en bois est nettoyée au lave-vaisselle ou si elle reste longtemps dans l'eau, elle sera endommagée. Le bois se ramollit et se déforme.

Lavez la pelle en bois en la rinçant rapidement, puis séchez-la immédiatement.

La pelle étant en bois non traité, la graisse ou les garnitures, comme de la sauce tomate, peuvent entraîner des taches et des décolorations.

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. La pietra di cottura per grill, in particolare, trattiene il calore a lungo, anche dopo l'utilizzo.

È possibile bruciarsi a causa delle superfici calde.

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

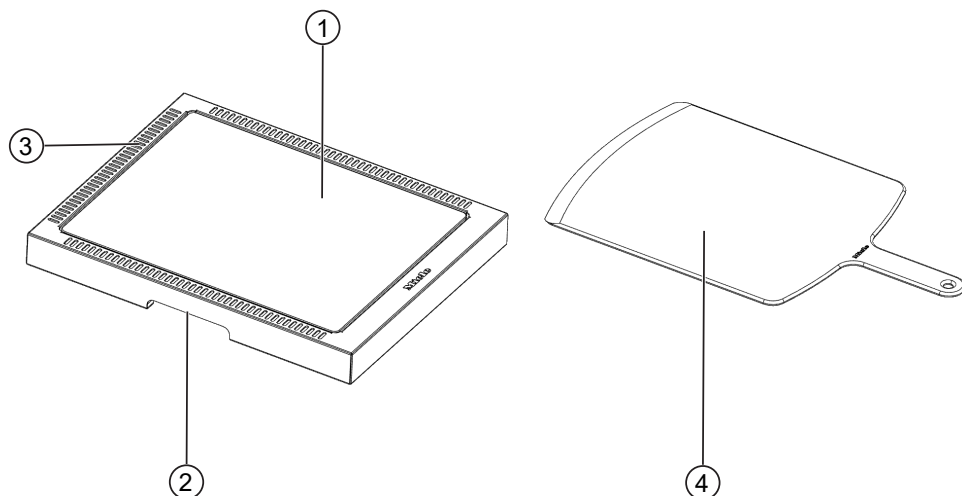
Mentre è in funzione il barbecue e dopo averlo spento, fare attenzione a non toccare parti o superfici calde. Non lasciare che indumenti o oggetti infiammabili entrino in contatto con le superfici calde. Attendere che il barbecue e gli accessori si siano raffreddati.

- 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. Sofocare il fuoco o le fiamme oppure utilizzare un estintore a secco o a schiuma.
- 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.
- Le superfici in acciaio inossidabile si graffiano facilmente. Fare attenzione quando si utilizzano gli accessori e soprattutto se si desidera appoggiarli sui moduli della cucina outdoor. Non appoggiare la pietra di cottura per barbecue su superfici sensibili ai graffi.
- Non collocare gli accessori su superfici infiammabili, vetro o superfici sensibili al calore.

it-IT - Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Grandi differenze di temperatura possono danneggiare gli accessori. Non appoggiare gli accessori su superfici fredde come piastrelle o pietra.
- ▶ La pietra lavica può essere danneggiata dagli urti. Appoggiare l'accessorio delicatamente. Evitare gli urti contro spigoli vivi.
- ▶ Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno.

Presentazione del prodotto



① Pietra di cottura per grill

② Impugnatura

③ Aperture di aerazione

④ Paletta di legno

PizzaMaster viene utilizzato per la cottura degli alimenti sul barbecue. L'accessorio è ideale per cuocere pietanze come pizza, pizza alsaziana (Flammkuchen), focacce, pane e panini.

PizzaMaster è costituito da una pietra di cottura per grill in un alloggiamento in acciaio inossidabile. La pietra di cottura per grill assorbe l'umidità dell'impasto garantendo così risultati di cottura croccanti. L'alloggiamento in acciaio inossidabile trattiene il calore della pietra di cottura per grill e garantisce una distribuzione uniforme del calore.

La pietra di cottura per grill è un prodotto naturale in pietra lavica che può essere utilizzato su entrambi i lati. A causa del processo di produzione possono comparire piccole irregolarità e crepe superficiali, che però non influenzano né l'utilizzo né la qualità.

Per una facile gestione dei prodotti da forno è inclusa una paletta di legno.

PizzaMaster è un accessorio di taglia S che occupa due zone nella camera grill di un barbecue Miele.

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.

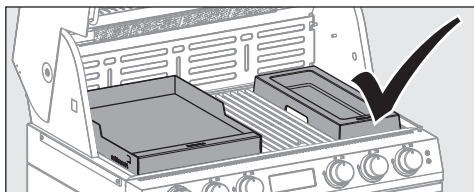
Utilizzare gli accessori correttamente

⚠ Pericolo!

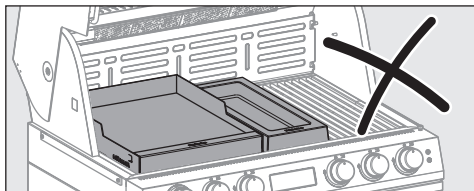
Per il MasterGrate Cooking System è disponibile separatamente un'ampia gamma di accessori per grigliare e cuocere. Questi accessori possono essere utilizzati in diverse combinazioni nella camera grill. Alcune combinazioni di accessori non sono possibili. Se si utilizzano gli accessori in questo modo, 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.

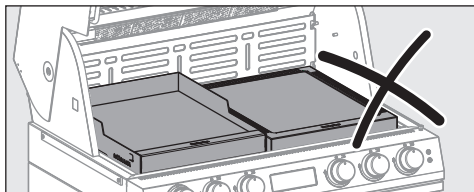
L'utilizzo è **possibile** – 1 accessorio S, 1 accessorio XS, con una zona barbecue di distanza:



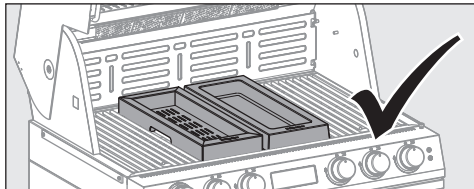
L'utilizzo **non è possibile** – 1 accessorio S, 1 accessorio XS, zone barbecue adiacenti:



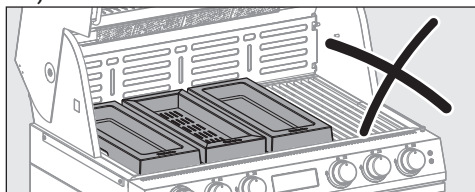
L'utilizzo **non è possibile** – 2 accessori S:



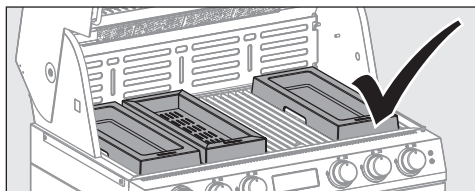
L'utilizzo è **possibile** – 2 accessori XS, zone barbecue adiacenti:



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



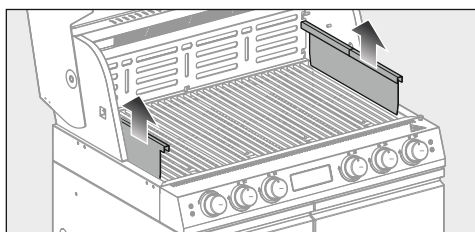
L'utilizzo è **possibile** – 3 accessori XS, con una zona barbecue di distanza:



Prima pulizia

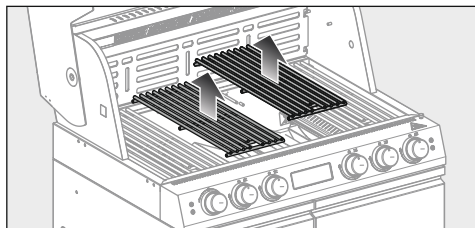
- Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli con una spugna, dell'acqua calda e del detersivo delicato per i piatti.
- Asciugare poi accuratamente le superfici con un panno morbido.

Rimuovere i separatori di zone



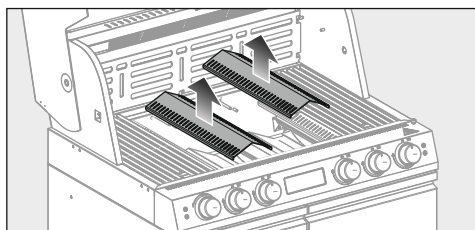
- Rimuovere i separatori di zone.

Rimuovere le griglie



- Rimuovere le due griglie.

Rimuovere le lamiere di protezione per bruciatori



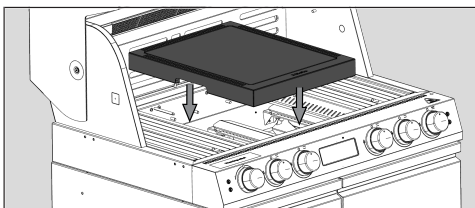
- Rimuovere le due lamiere di protezione per bruciatori.

⚠ Pericolo di ferimento!

La pietra di cottura per grill può staccarsi durante il trasporto e cadere. Rischio di schiacciamento degli arti.

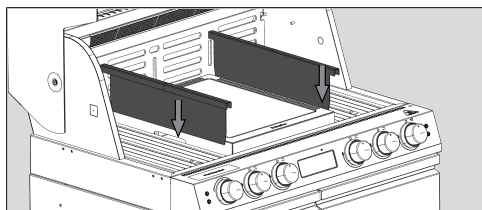
Trasportare l'accessorio con entrambe le mani e tenere l'alloggiamento in posizione verticale (con la pietra di cottura per grill rivolta verso l'alto).

Posizionare l'accessorio



- Posizionare l'accessorio nella camera grill.

Posizionare i separatori di zone



- Posizionare i separatori di zone su entrambi i lati dell'accessorio. Allineare i separatori di zone in modo che il lato piatto sia rivolto verso l'accessorio.

Informazioni utili

Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci

- La pietra di cottura per grill deve essere preriscaldata prima della cottura. Solo in questo modo la pietra raggiunge la temperatura ottimale necessaria a far sì che il lato inferiore della pietanza sia croccante.
- Il migliore risultato di cottura si ottiene con il calore indiretto. Regolare i bruciatori principali sotto la pietra di cottura per grill al livello più basso. Regolare i due bruciatori principali esterni al livello più alto. Chiudere il coperchio per il barbecue e preriscaldarlo per circa 15 minuti.
- Preparare la pietanza da forno durante il tempo di preriscaldamento della pietra di cottura per grill secondo le indicazioni riportate nella ricetta.
- Per posizionare e rimuovere le pietanze, utilizzare la paletta di legno.
- Prima di disporre l'impasto spianato sulla paletta di legno, cospargere quest'ultima di farina o semola di grano tenero. Con la semola di grano tenero la parte inferiore della pietanza diventa particolarmente croccante. Successivamente farcire l'impasto.

- Appena prima di infornare la pietanza, disporre l'impasto steso sulla paletta di legno. La superficie non trattata della paletta sottrae umidità all'impasto. In questo modo anche la farina o la semola possono diventare umide. La pietanza quindi si attacca sulla paletta di legno e non si stacca facilmente quando la si dispone sulla pietra.
- Per evitare che l'impasto di pizza, torte salate o quiche si inumidisca e si attacchi, consigliamo di stenderlo e farcirlo solo poco prima di infornarlo. Quindi posizionare immediatamente le pietanze preparate sulla pietra di cottura per grill utilizzando la paletta di legno e cuocere.

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.

Tutte le superfici possono scolorirsi o alterarsi a causa dei detergenti.

Rimuovere subito i residui di detergente.

Le superfici dell'alloggiamento in acciaio inossidabile sono sensibili ai graffi.

Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi sulle superfici in acciaio inossidabile.

La superficie della pietra di cottura per grill può essere pulita con un raschietto per vetro e del latte detergente per rimuovere le macchie più ostinate.

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.

- Pulire gli accessori dopo ogni uso.

Suggerimento: L'alloggiamento in acciaio inossidabile può essere lavato in lavastoviglie in caso di sporco leggero. Assicurarsi di separare prima la pietra di cottura per grill. Questa non è adatta al lavaggio in lavastoviglie!

Detergenti non idonei

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

- detergenti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro;
- prodotti per eliminare macchie e rugine;
- detergenti contenenti solventi;
- detergenti per lavastoviglie;
- spazzole dure abrasive;
- gomme cancella-sporco.

Rimuovere lo sporco normale

- Rimuovere lo sporco normale con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna morbido.
- Eliminare i residui di detergenti con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Rimuovere lo sporco ostinato

A causa di residui, possono verificarsi delle decolorazioni o macchie opache sulle superfici. Queste macchie non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso.

Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Utilizzare solo i prodotti descritti.

- Inumidire i residui incrostati con acqua e detersivo e lasciare agire per qualche minuto.
- Rimuovere lo sporco con acqua calda e un panno spugna morbido.
- Eliminare subito i residui di detergenti con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Suggerimenti

- Se possibile, rimuovere i residui incrostati sulla pietra di cottura per grill con un raschietto per vetro.
- I punti opachi sulla pietra, p.es. gli spruzzi di grasso di formaggio, possono essere rimossi con detergente abrasivo.

Pulire la paletta in legno dopo averla utilizzata

La paletta in legno si danneggia se la si lava in lavastoviglie o la si ammolla a lungo in acqua. Il legno si ammorbidisce e si deforma.

Lavare la paletta di legno sciacquandola brevemente e successivamente asciugarla.

Dato che il legno della paletta non è trattato, il grasso o la farcitura, come p.es. il sugo di pomodoro, potrebbero causare decolorazioni e macchie.

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 tijdens het gebruik erg heet. Vooral de grillsteen houdt zijn warmte lang vast, ook na het grillen.

U kunt zich verbranden aan hete oppervlakken.

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

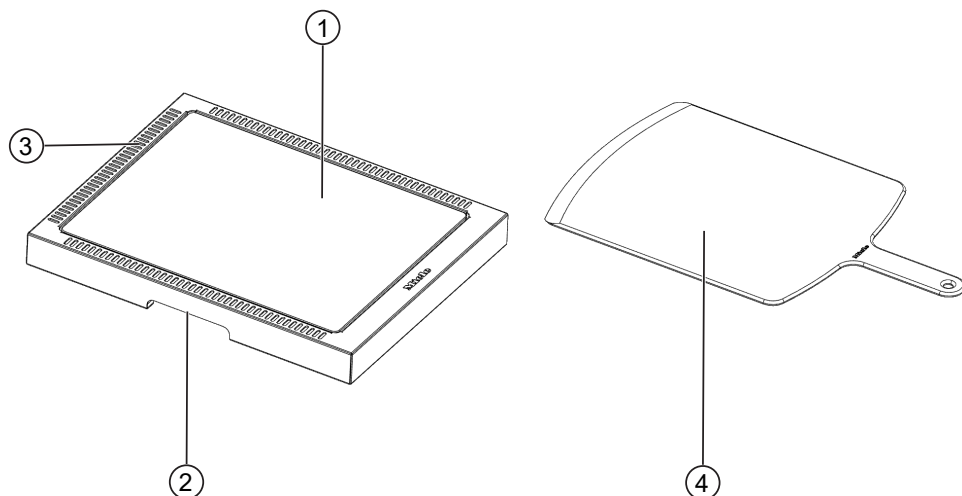
Zorg ervoor dat u tijdens het gebruik en na het uitschakelen van de grill geen hete onderdelen of oppervlakken aanraakt. Zorg ervoor dat er geen kleding of brandbare voorwerpen mee in contact komen. Wacht tot de grill en de accessoires afgekoeld zijn.

- 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.
- 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.
- Roestvrijstalen oppervlakken zijn erg krasgevoelig. Wees voorzichtig bij het hanteren van de accessoires, en vooral wanneer u accessoires op de outdoor-keukenmodules wilt neerzetten. Plaats de grillsteen niet op oppervlakken die gevoelig zijn voor krassen.
- Plaats de accessoires niet op brandbare oppervlakken, glas of warmtegevoelige oppervlakken.

nl-NL - Veiligheidstips en waarschuwingen

- ▶ De accessoires kunnen door grote temperatuurverschillen beschadigd raken. Plaats de accessoires niet op koude oppervlakken, zoals tegels of steen.
- ▶ De lavasteen kan door stoten beschadigd raken. Plaats de accessoires niet met een krachtige beweging op harde oppervlakken. Vermijd stoten tegen harde randen.
- ▶ Metalen of scherpe voorwerpen kunnen de coating beschadigen. Gebruik alleen keukengerei van kunststof of hout.

Introductie



① Grillsteen

② Draagbeugel

③ Ventilatieopeningen

④ Houten spatel

PizzaMaster wordt gebruikt om levensmiddelen op de grill te bakken. Deze accessoires zijn zeer geschikt voor het bakken van gerechten zoals pizza, flammkuchen, focaccia, brood en broodjes.

PizzaMaster bestaat uit een grillsteen in een roestvrijstalen behuizing. De grillsteen neemt het vocht uit het deeg op en zorgt zo voor knapperige bakresultaten. De roestvrijstalen behuizing houdt de warmte van de grillsteen vast en zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling.

De grillsteen is een natuurlijk product van lavasteen dat aan beide kanten kan worden gebruikt. Door het productieproces kunnen er kleine oneffenheden en haarscheurtjes voorkomen. Deze hebben geen invloed op de werking of de kwaliteit van het product.

Voor een eenvoudige hantering van het gerecht wordt een houten spatel meegeleverd.

PizzaMaster is een accessoire in maat S en beslaat 2 grillzones in de grillruimte van een Miele grill.

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.

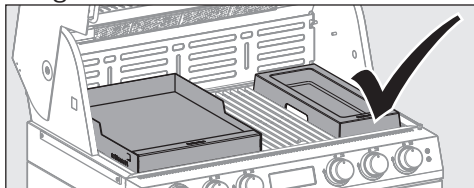
Accessoires op de juiste manier gebruiken

 **Gevaar!**

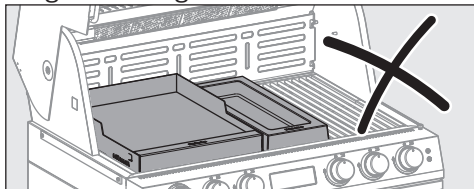
Voor het MasterGrate Cooking System zijn diverse accessoires voor grillen en koken apart verkrijgbaar. Deze accessoires kunnen in verschillende combinaties gebruikt worden in de grillruimte. Houd er rekening mee dat bepaalde combinaties van accessoires niet mogelijk zijn. Als u de accessoires op deze 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.

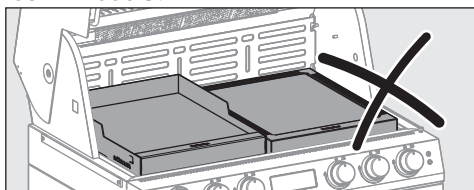
Gebruik is **mogelijk** – 1x accessoire in maat S, 1x accessoire in maat XS, met een grillzone afstand:



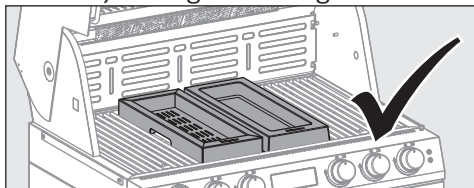
Gebruik is **niet mogelijk** – 1x accessoire in maat S, 1x accessoire in maat XS, in aangrenzende grillzones:



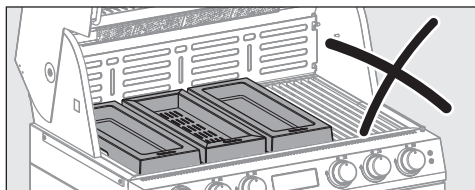
Gebruik is **niet mogelijk** – 2x accessoires in maat S:



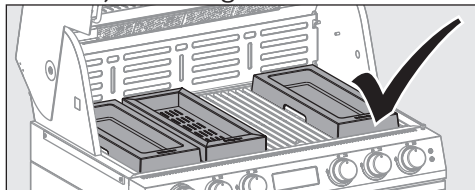
Gebruik is **mogelijk** – 2x accessoires in maat XS, in aangrenzende grillzones:



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



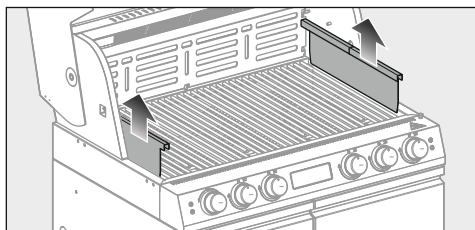
Gebruik is **mogelijk** – 3x accessoires in maat XS, met een grillzone afstand:



Eerste reiniging

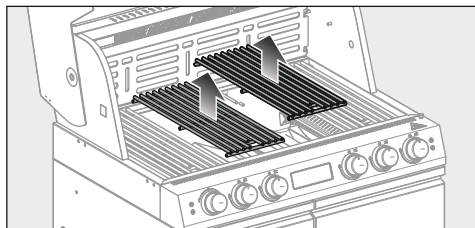
- Reinig de accessoires voor het eerste gebruik met een sponsdoekje, wat mild afwasmiddel en warm water.
- Wrijf de oppervlakken daarna met een zachte doek goed droog.

Zonescheiders verwijderen



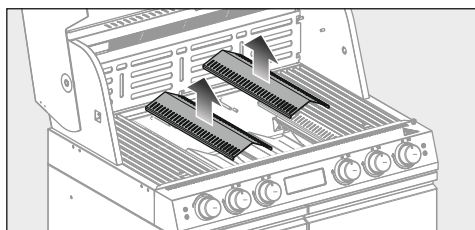
- Verwijder de zonescheiders.

Grillroosters verwijderen



- Verwijder 2 grillroosters.

Branderbeveiligingen verwijderen



- Verwijder 2 branderbeveiligingen.

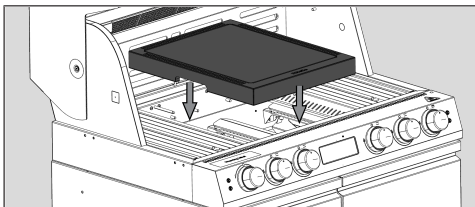


Gevaar voor verwondingen!

De grillsteen kan tijdens het dragen losraken en uit uw handen glijpen. Ledematen kunnen bekneld raken.

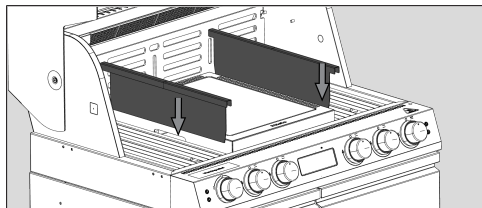
Draag de accessoires met beide handen en houd de behuizing tijdens het dragen rechtop (met de grillsteen naar boven).

Accessoires gebruiken



- Plaats de accessoires in de grillruimte.

Zonescheider plaatsen



- Plaats aan beide zijden van de accessoires zonescheiders. Plaats de zonescheiders zo dat de platte kant naar de accessoires wijst.

Nuttige tips

Tips voor het bakken

- Voor het bakken moet de grillsteen worden voorverwarmd. Alleen dan bereikt de grillsteen de temperatuur die nodig is voor een krokante bodem.
- De beste bakresultaten worden bereikt met indirecte hitte. Zet de hoofdbranders onder de grillsteen op de laagste stand. Zet de twee buitenste hoofdbranders op de hoogste stand. Sluit de grillkap en laat de grill ongeveer 15 minuten voorverwarmen.
- Bereid het gerecht tijdens de voorverwarmingstijd van de grillsteen volgens de aanwijzingen in het recept.
- Gebruik de houten spatel om het gerecht erin te schuiven en eruit te halen.
- Bestrooi de houten spatel goed met bloem of tarwegriesmeel, voordat u het uitgerolde deeg erop legt. Dankzij het tarwegriesmeel wordt de onderkant van het gerecht heerlijk krokant. Plaats vervolgens de ingrediënten op het deeg.
- Leg het uitgerolde deeg op de houten spatel kort voordat u het gerecht in de grill schuift. Het onbehandelde oppervlak van de spatel onttrekt vocht uit

het deeg. Daardoor kan ook de bloem of het griesmeel vochtig worden. Het gerecht kleeft dan aan de houten spatel en komt niet los als het in de oven wordt geplaatst.

- Om te voorkomen dat het deeg van pizza, taart en quiche doorweekt raakt en kleverig wordt, adviseren wij u het deeg pas vlak voor het bakken uit te rollen en te beleggen. Leg het voorbereide gerecht vervolgens meteen met behulp van de houten spatel op de grillsteen en bak het.

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.

Alle oppervlakken kunnen door reinigingsmiddelen verkleuren of veranderen.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

De oppervlakken van de roestvrijstalen behuizing zijn krasgevoelig.

Gebruik bij roestvrijstalen oppervlakken geen schurende reinigingsmiddelen of middelen die krassen kunnen veroorzaken.

Bij hardnekkig vuil kan het oppervlak van de grillsteen worden schoongemaakt met een glasschraper en wat-vloeibaar schuurmiddel.

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.

- Reinig de accessoires na elk gebruik.

Tip: Bij een lichte vuilgraad kunt u de roestvrijstalen behuizing in de vaatwasser reinigen. Zorg ervoor dat u de grillsteen van tevoren verwijderd. De grillsteen is niet geschikt voor de vaatwasser!

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- schurende harde borstels
- vlekkenponsjes

Normaal vuil verwijderen

- Verwijder normaal vuil met warm water, afwasmiddel en een zacht sponsdoekje.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen grondig met schoon water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Hardnekkig vuil verwijderen

Door resten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en doffe plekken ontstaan. Deze vlekken hebben geen invloed op de gebruikseigenschappen.

Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

- Bevochtig aangekoekte resten met een sopje van afwasmiddel en laat ze enkele minuten inweken.
- Verwijder het vuil met warm water en een zacht sponsdoekje.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen direct en grondig met schoon water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Tips

- Vastzittende verontreinigingen op de grillsteen kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.
- Doffe plekken op de grillsteen, zoals vetspatten van kaas, kunt u verwijderen met vloeibaar schuurmiddel.

Houten spatel na gebruik reinigen

Als de houten spatel in de vaatwasser wordt gereinigd of lang in het water ligt, raakt deze beschadigd. Het hout verweekt en vervormt.

Reinig de houten spatel door deze kort af te spoelen en droog hem daarna af.

Omdat het hout van de spatel onbehandeld is, kunnen vet, sauzen en dergelijke duidelijke verkleuringen veroorzaken.

no-NO - Sikkerhetsregler og advarsler

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.

► 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. Spesielt bakesteinen holder på varmen i lang tid, også etter at du er ferdig med å grille.

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.

► 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.

► Ved grilling av matvarer fører for lange grilltider til uttørking og ev. selvantennning 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.

► Overflater i rustfritt stål er svært følsomme for riper. Vær forsiktig når du håndterer tilbehøret, og spesielt når du skal plassere tilbehør på modulene i utekjøkkenet. Ikke legg Gourmet bake- og pizzastein på overflater som er følsomme for riper.

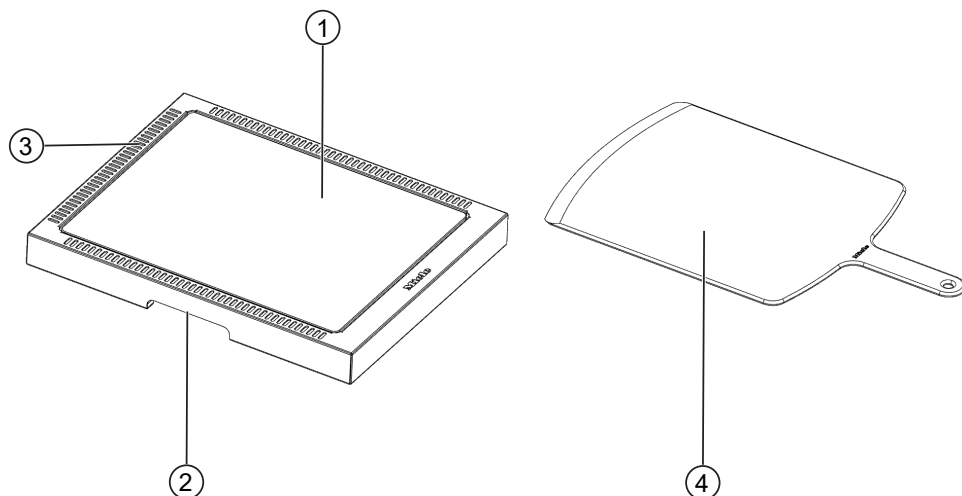
► Ikke sett tilbehøret på brennbare overflater, glass eller varmeømfintlige overflater.

► Store temperaturforskjeller kan skade tilbehøret. Ikke plasser tilbehøret på kalde overflater, som for eksempel fliser eller stein.

► Lavasteinen kan bli skadet ved støt. Ikke sett tilbehøret hardt ned på harde overflater. Unngå støt mot harde kanter.

► Metalliske eller skarpe gjenstander skader belegget. Bruk kun kjøkkenredskaper av kunststoff eller tre.

Oversikt



① Bakestein

② Bærehåndtak

③ Ventilasjonsåpninger

④ Bakespade

PizzaMaster brukes til å bake og steke matvarer på grillen. Dette tilbehøret egner seg godt til baking og steking av pizza, tarte flambée, focaccia, brød og småbrød.

PizzaMaster består av en bakestein i et hus av rustfritt stål. Bakesteinen tar opp fuktigheten fra deigen og bidrar dermed til sprø bakeresultater. Huset i rustfritt stål holder på varmen fra bakesteinen og sørger for en jevn varmefordeling.

Bakesteinen er et naturprodukt laget av lavastein, som kan brukes på begge sider. Det kan oppstå små ujevnheter og hårfine revner i glasuren, men dette påvirker hverken bruksegenskapene eller kvaliteten.

For å gjøre det enklere å håndtere bakevarene følger det med en bakespade som er en del av standardleveringen.

PizzaMaster er et tilbehør i størrelse S og opptar 2 grillsoner i grillkammeret på en Miele-grill.

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

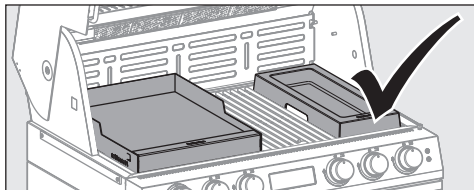


Fare!

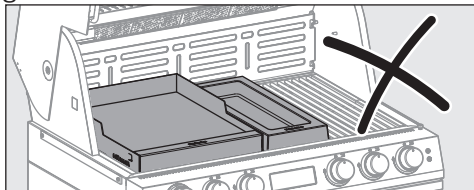
For MasterGrate Cooking System finnes det et bredt utvalg av tilbehør til grilling og matlaging som kan kjøpes separat. Dette tilbehøret kan brukes i en rekke kombinasjoner i grillkammeret. Vær oppmerksom på at visse kombinasjoner av tilbehør ikke er mulige. Hvis tilbehøret brukes på feil måte, kan både 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.

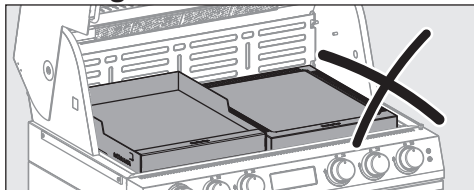
Mulig **bruk** – 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS, med en grillsoner mellom:



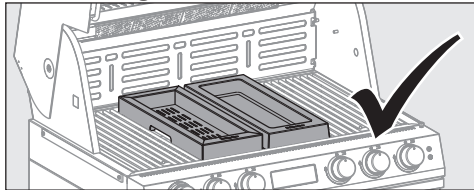
Ikke **mulig** – 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS i tilstøtende grillsoner:



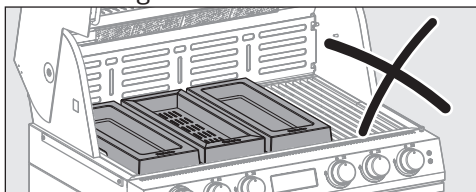
Ikke **mulig** – 2x tilbehør i størrelse S:



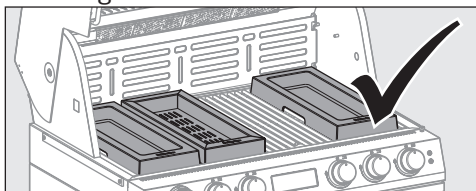
Mulig **bruk** – 2x tilbehør i størrelse XS i tilstøtende grillsoner:



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



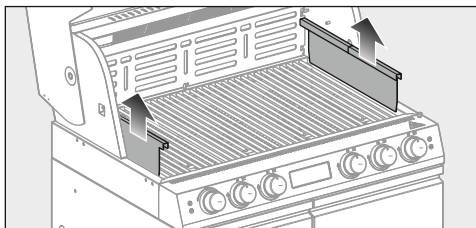
Mulig **bruk** – 3 x tilbehør i størrelse XS, med en grillsoner mellom:



Første rengjøring

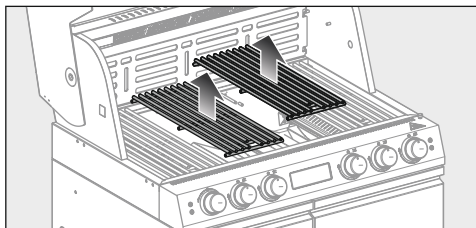
- Rengjør tilbehøret før første gangs bruk med en svampklut, litt mildt håndoppvaskmiddel og varmt vann.
- Tørk deretter overflatene grundig med en myk klut.

Ta ut soneinndelerne



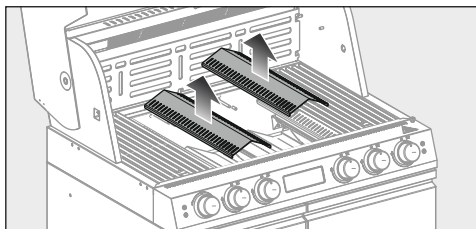
- Ta ut soneinndelerne.

Ta ut grillristene



- Ta ut 2 grillrister.

Ta ut brennerbeskyttelsesplatene



- Ta ut de 2 brennerbeskyttelsesplatene.

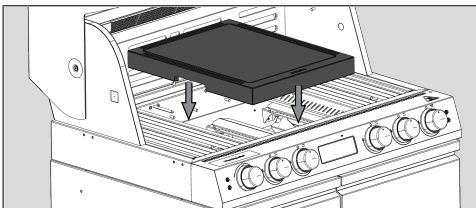


Fare for skade!

Bakesteinen kan løsne og falle ned når den bæres. Kroppsdelar kan komme i klem.

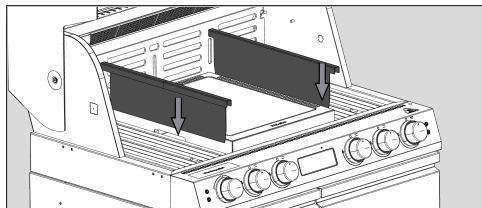
Bær tilbehøret med begge hender, og hold det oppeist mens du bærer det (med bakesteinen vendt oppover).

Sette inn tilbehør



- Sett tilbehøret inn i grillkammeret.

Bruke soneinndelerne



- Sett inn soneinndelerne på begge sider av tilbehøret. Plasser soneinndelerne slik at den flate siden vender mot tilbehøret.

Godt å vite

Tips til baking

- Bakesteiner må forvarmes før bakingen. Dette gjøres for at bakesteinen skal oppnå optimal temperatur, som gir baksten en sprø underside.
- De beste bakeresultatene oppnås ved bruk av indirekte varme. Still hovedbrennerne under bakesteinen på laveste trinn. Still de to ytre hovedbrennerne på høyeste trinn. Lukk grillhettene og forvarm grillen i ca. 15 minutter.
- Tilbered maten i henhold til oppskriften mens bakesteinen forvarmes.
- Bruk bakespade for å legge inn og ta ut bakevarene.
- Strø mel eller semulegryn på trespade før du legger på deigen. Semulegryn gjør undersiden av baksten ekstra sprø. Legg deretter fyllet på deigen.
- Legg den utkjevlede deigen på trespade først rett før den skal skyves inn på grillen. Den ubehandlede overflaten på spade trekker fuktighet ut av deigen. Den kan også gjøre melet fuktig. Baksten blir da sittende fast på trespade og løsner ikke når du setter den inn.
- For å unngå at deigen blir myk og sitter fast når du lager pizza, pai eller quiche, anbefaler vi å kjevle ut og legge på fyll først like før de skal stekes. Legg deretter det forberedte bakevarene umiddelbart på bakesteinen ved hjelp av bakespade, og stek dem.

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.

Alle overflater kan misfarges eller endres ved bruk av rengjøringsmidler. Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Overflatene på huset i rustfritt stål får lett riper.

Ikke bruk rengjøringsmidler som er skurende eller kan lage riper på overflater i rustfritt stål.

Overflaten på bakesteinen kan rengjøres med en glasskrape og litt skurekrem ved hardtsittende smuss.

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

Fjern tilbehør fra grillkammeret før du utfører pyrolyse.

Rengjør tilbehøret utelukkende for hånd.

- Rengjør tilbehøret etter hver bruk.

Tips: Hvis huset i rustfritt stål ikke er så skittent, kan du vaske det i oppvaskmaskinen. Pass på å ta ut bakesteinen først. Bakesteinen kan ikke vaskes i oppvaskmaskinen!

Uegnedede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, ikke bruk:

- Rengjøringsmidler som inneholder soda, alkali, ammoniakk, syre eller klorid
- Flekk- og rustfjerner
- Løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- Maskinoppvaskmiddel
- Skrubbende harde børster
- Flekkfjerningssvamp

Fjerning av normale flekker og søl

- Fjern normale flekker og søl med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk svampklut.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Fjerning av vanskelige flekker

Rester kan føre til varige fargeforandringer eller matte steder på overflater. Disse flekkene har ingen innflytelse på bruksegenskapene. Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene. Bruk kun de angitte hjelpemidlene.

- Fukt fastbrente rester med såpevann og la dem ligge i bløt i noen minutter.
- Fjern flekker og søl med varmt vann og en myk svampklut.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes umiddelbart og grundig med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Tips

- Fastbrente matrester på bakesteinen fjerner du best med en glasskrape.
- Matte flekker på bakesteinen, som f.eks. fettsprut fra ost, kan du fjerne med skurekrem.

Rengjøring av trespaden etter bruk

Trespaden blir skadet hvis den vaskes i oppvaskmaskinen eller ligger for lenge i vann. Treet blir mykt og deformert.

Rengjør trespaden ved å skylle den raskt og tørke den.

Ettersom trespaden består av ubehandlet tre, kan fett og rester, som tomatsaus, gi sterk misfarging.

pt-PT - Indicações de segurança e avisos

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. A pedra para grelhador, em particular, mantém o calor por mais tempo, mesmo depois do fim do churrasco.

Pode queimar-se em superfícies quentes.

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

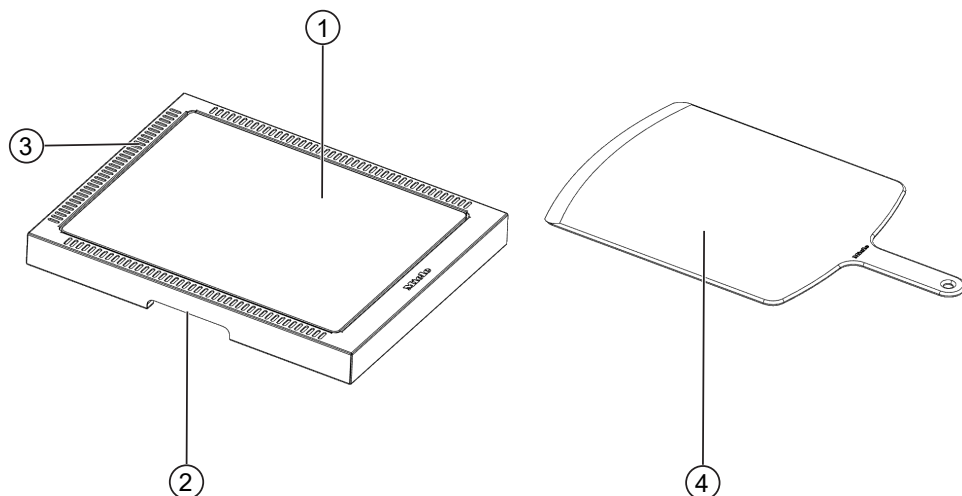
Durante a utilização e depois de desligar o grelhador, certifique-se de que não toca nas peças ou superfícies quentes. Não permita que roupas ou objetos inflamáveis entrem em contacto com estas peças. Aguarde até que o grelhador e o acessório arrefeçam.

- ▶ 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.
- ▶ Ao grelhar alimentos, os tempos demasiado longos contribuem para que os alimentos sequem e há risco de incêndio. Mantenha os tempos recomendados.

pt-PT - Indicações de segurança e avisos

- ▶ 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.
- ▶ As superfícies em aço inoxidável são sensíveis a riscos. Tenha cuidado ao manusear o acessório e, em especial, quando pretender pousá-lo sobre os módulos de cozinha exterior. Não coloque a pedra para grelhador sobre superfícies sensíveis a riscos.
- ▶ 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.
- ▶ A pedra de lava pode ser danificada por impactos. Não pouse o acessório com força sobre superfícies duras. Evite choques contra arestas duras.
- ▶ A utilização de objetos metálicos ou afiados danifica o revestimento. Utilize exclusivamente utensílios de cozinha de plástico ou madeira.

Conhecer melhor



① Pedra para grelhador

② Pega de transporte

③ Aberturas de ventilação

④ Pá de madeira

O PizzaMaster é utilizado para cozinhar alimentos na grelha. Este acessório é ideal para cozinhar pratos como pizza, tarte flambée, focaccia, pão e pãezinhos.

O PizzaMaster é constituído por uma pedra para grelhador dentro de uma caixa de aço inoxidável. A pedra para grelhador absorve a humidade da massa, garantindo assim resultados crocantes. A caixa de aço inoxidável retém o calor da pedra para grelhador e garante uma distribuição uniforme do calor.

A pedra para grelhador é um produto natural feito de pedra de lava, em que ambas as faces podem ser utilizadas. Por motivos de fabrico, podem aparecer pequenas irregularidades e fissuras finas que não influenciam a utilização nem a qualidade.

Para facilitar a manipulação dos alimentos cozinhados, é fornecida uma pá de madeira.

O PizzaMaster é um acessório de tamanho S e ocupa 2 zonas de grelhar no compartimento para grelhar de um grelhador Miele.

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

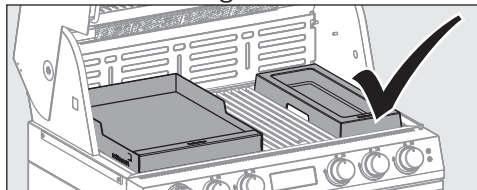


Perigo!

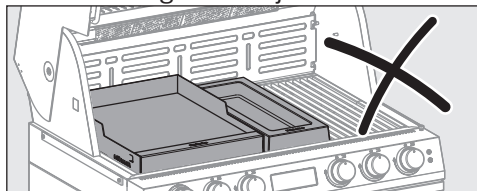
Para o MasterGrate Cooking System está disponível separadamente uma ampla gama de acessórios para grelhar e cozinhar. Estes acessórios podem ser utilizados no compartimento para grelhar em diversas combinações. Tenha em atenção que algumas combinações de acessórios não são possíveis. Se utilizar os acessórios 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.

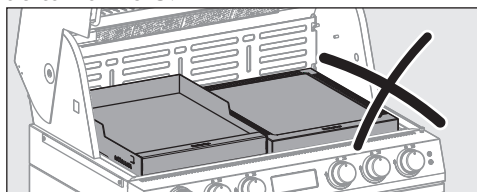
É possível utilizar – 1 acessório de tamanho S, 1 acessório de tamanho XS, com uma zona de grelhar de distância:



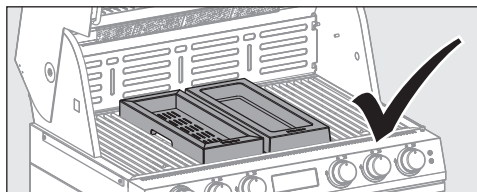
Não é possível utilizar – 1 acessório de tamanho S, 1 acessório de tamanho XS, em zonas de grelhar adjacentes:



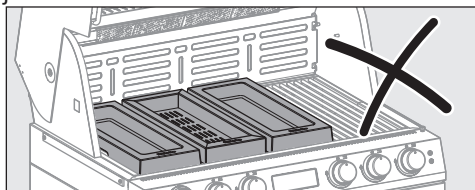
Não é possível utilizar – 2 acessórios de tamanho S:



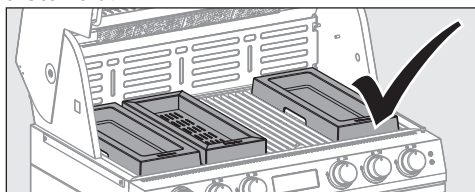
É possível utilizar – 2 acessórios de tamanho XS, em zonas de grelhar adjacentes:



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



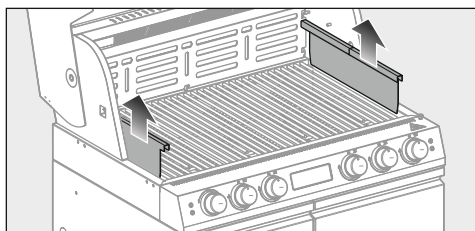
É possível utilizar – 3 acessórios de tamanho XS, com uma zona de grelhar de distância:



Primeira limpeza

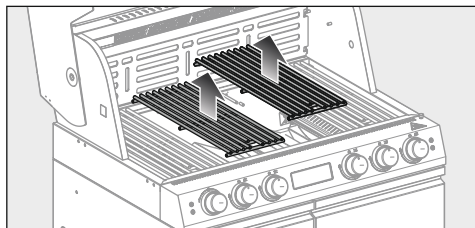
- Lave o acessório antes da primeira utilização, utilizando um pano esponja, um pouco de detergente para lavar a louça à mão suave e água quente.
- De seguida, seque bem as superfícies com um pano macio.

Retirar os separadores de zonas



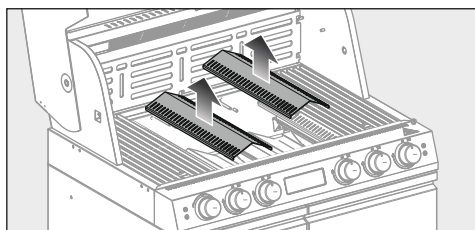
- Retire os separadores de zonas.

Retirar as grelhas



- Retire 2 grelhas.

Retirar as proteções dos queimadores



- Retire 2 proteções dos queimadores.

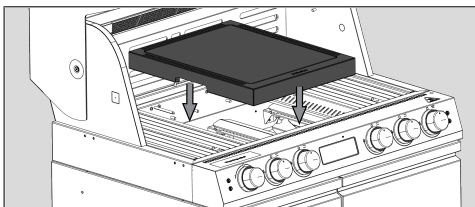


Risco de lesões!

A pedra para grelhador pode soltar-se e cair durante o transporte. Os membros do corpo podem ser esmagados.

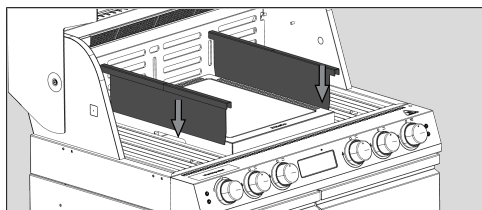
Transporte o acessório com ambas as mãos, mantendo a caixa na vertical (com a pedra para grelhador virada para cima).

Inserir o acessório



- Insira o acessório no compartimento para grelhar.

Inserir os separadores de zonas



- Insira os separadores de zonas em ambos os lados do acessório. Oriente os separadores de zonas de forma a que o lado plano fique virado para o acessório.

É bom saber

Dicas para cozer

- É necessário pré-aquecer a pedra para grelhador antes de a utilizar para a confeção. Só assim se alcança a temperatura ideal para se obter uma base tostada.
- Os melhores resultados obtêm-se com calor indireto. Regule os queimadores principais por baixo da pedra para grelhador para a potência mínima. Regule os dois queimadores principais exteriores para a potência máxima. Feche a cobertura do grelhador e pré-aqueça o grelhador durante aprox. 15 minutos.
- Prepare o alimento a cozinhar durante o tempo de pré-aquecimento da pedra para grelhador, de acordo com as instruções da receita.
- Utilize a pá de madeira para colocar e retirar os alimentos.
- Polvilhe bem a pá de madeira com farinha ou sêmola de trigo antes de lá pousar a massa estendida. Com a sêmola de trigo, a base do alimento fica especialmente crocante. Em seguida, cubra a massa.

- Apenas coloque a massa estendida sobre a pá de madeira pouco tempo antes de levar o alimento ao grelhador. A superfície não tratada da espátula retira humidade da massa. Isto também pode deixar a farinha ou a sêmola húmida. O alimento pode, então, ficar agarrado à pá de madeira não se soltando ao inserir.
- Para evitar que a massa fique encharcada e agarre em pizzas, tortas e quiches, recomendamos que estenda e cubra a respetiva quantidade de massa apenas diretamente antes da cozedura. De seguida, colocar imediatamente os alimentos preparados sobre a pedra para grelhador com a ajuda da pá de madeira e cozer.

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.

A cor das superfícies pode mudar ou alterar-se devido aos produtos de limpeza.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

As superfícies da caixa de aço inoxidável são sensíveis a riscos.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos no caso de superfícies de aço inoxidável.

Em caso de sujidade mais difícil de remover, a superfície da pedra para grelhador pode ser limpa com um raspador de vidro e um pouco de creme de limpeza abrasivo.

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.

- Limpe o acessório no final de cada utilização.

Dica: No caso de sujidade ligeira, a caixa de aço inoxidável pode ser lavada na máquina de lavar louça. Certifique-se de que separa previamente a pedra para grelhador. A pedra para grelhador não é adequada para máquina de lavar louça!

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham soda, amoníaco, ácido ou cloro;
- produtos para eliminar manchas e ferrugem;
- produtos de limpeza que contenham solventes;
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça;
- escovas abrasivas duras;

- esponjas mágicas.

Remover sujidade normal

- Remova a sujidade normal com água morna, detergente para lavar a louça à mão e um pano esponja macio.
- Remova cuidadosamente os resíduos de produtos de limpeza com água limpa.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano macio.

Remover sujidade persistente

Os resíduos incrustados em superfícies podem provocar alterações de cor ou zonas mate. Estas manchas não afetam as características de utilização.

De qualquer maneira, não tente eliminar essas manchas. Utilize apenas os meios auxiliares indicados.

- A limpeza será facilitada se humedecer os resíduos incrustados com uma solução de lavagem de água e detergente e se os pré-lavar durante alguns minutos.
- Remova a sujidade com água morna e um pano esponja macio.
- Remova os resíduos de produtos de limpeza de imediato e de forma cuidadosa com água limpa.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano macio.

Dicas

- A melhor maneira de remover os resíduos endurecidos sobre a pedra para grelhador é com um raspador de vidro.

- Manchas mate na pedra para grelhador como, p. ex., salpicos de gordura de queijo, podem ser removidas com creme de limpeza abrasivo.

Limpar a espátula de madeira após a utilização

Limpar a espátula de madeira na máquina de lavar louça ou deixá-la durante muito tempo em água pode danificá-la. A madeira fica mole e deforma-se.

Enxague brevemente a espátula de madeira, secando-a no final.

Dado a espátula de madeira ser feita em madeira não tratada, a gordura ou o recheio, tal como molho de tomate, podem deixar marcadas descolorações.

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 personsador 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.

sv-SE - Säkerhetsanvisningar och varningar

► 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. Särskilt grillbakstenen behåller sin värme under en längre tid, även efter grillningen.

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.

► 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.

► 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.

► Om tillbehöret upptar två grillzoner ska du aldrig använda endast en brännare under tillbehöret. Använd alltid båda brännarna under tillbehöret.

► Ytor av rostfritt stål är mycket känsliga för repor. Var försiktig när du hanterar tillbehör, särskilt när du vill ställa dem på uteköksmodulerna. Lägg inte gourmet bak- och pizzastenen på ytor som är känsliga för repor.

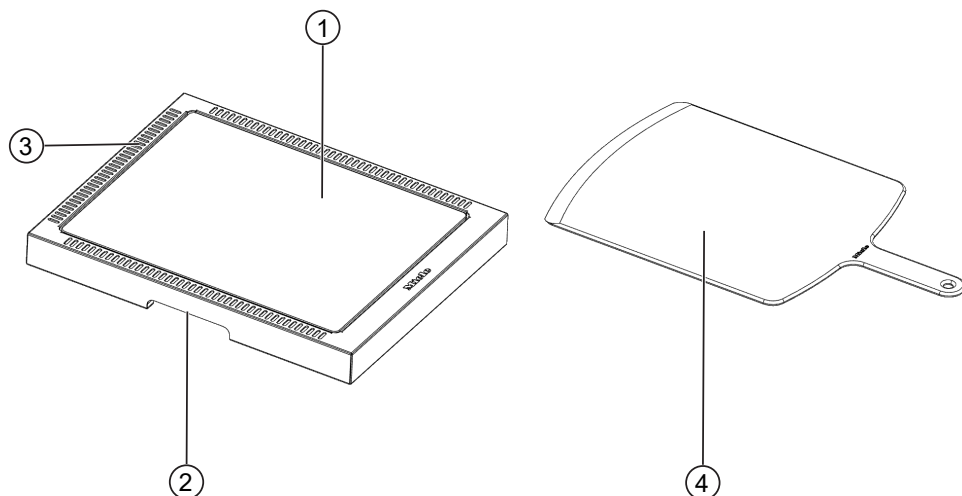
► Placera inte tillbehöret på brännbara ytor, glas eller värmekänsliga ytor.

► Tillbehöret kan bli förstört av stora temperaturskillnader. Placera tillbehöret på kalla ytor, till exempel kakel eller sten.

► Lavastenen kan skadas av stötar. Lägg inte tillbehöret med kraft på hårda ytor. Undvik att slå i hårda kanter.

► Metalliska eller vassa föremål skadar ytskiktet. Använd endast föremål av plast eller trä.

Beskrivning av produkten



① Grillbaksten

② Bärhandtag

③ Ventilationsöppningar

④ Bakspade av trä

PizzaMaster används för bakning av livsmedel på grillen. Tillbehöret passar utmärkt för bakning av pizza, flammkuchen, foccacia, bröd och småfrallor.

PizzaMaster består av en grillbaksten inuti ett hölje av rostfritt stål. Grillbakstenen absorberar fukten i degen och ger därmed ett knaprigt bakresultat. Höljet i rostfritt stål håller kvar värmen från grillbakstenen och säkerställer en jämn värmefördelning.

Grillbakstenen är en naturprodukt av lavasten som kan användas på båda sidor. Det kan bildas mindre ojämnheter eller små sprickor i glasyren, men dessa påverkar varken bakstenens användning eller kvalitet.

För att underlätta hanteringen av bakverken ingår en träspade i leveransen.

PizzaMaster är ett tillbehör i storlek S som upptar två grillzoner i grillkammaren på en Miele-grill.

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

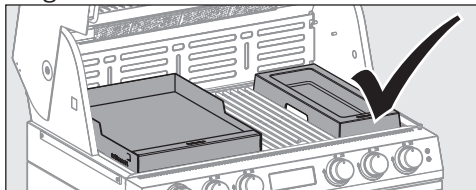


Fara!

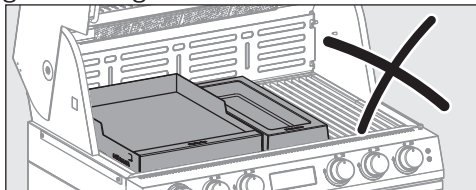
Ett brett utbud av tillbehör för grillning och matlagning finns att köpa separat för MasterGrate Cooking System. Dessa tillbehör kan användas i en mängd olika kombinationer i grillkammaren. Observera att vissa kombinationer av tillbehör inte är möjliga. Om du använder tillbehören på detta sätt kan grillen 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.

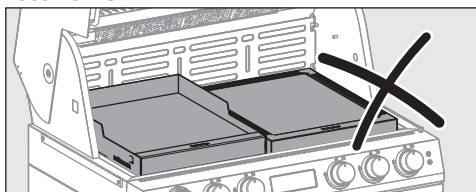
Användning är **möjlig** – 1x tillbehör i storlek S, 1x tillbehör i storlek XS, med ett grillzonsavstånd:



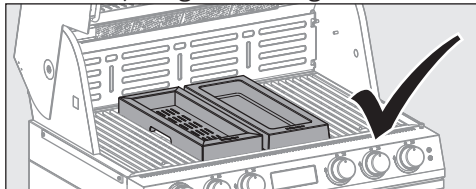
Användning är **inte möjlig** – 1x tillbehör i storlek S, 1x tillbehör i storlek XS, i angränsande grillzoner:



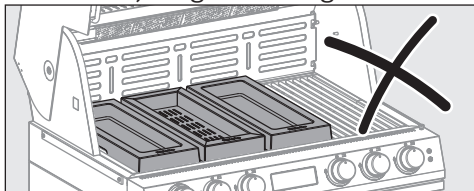
Användning är **inte möjlig** – 2x tillbehör i storlek S:



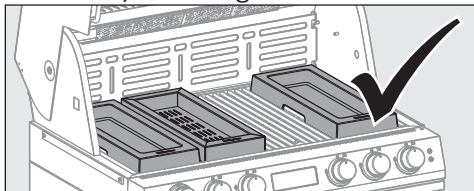
Användning är **möjlig** – 2x tillbehör i storlek XS, i angränsande grillzoner:



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



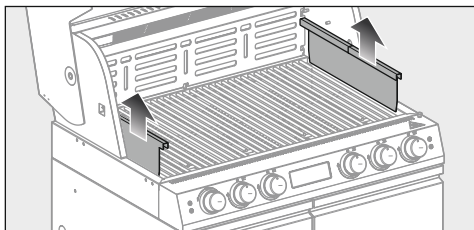
Användning är **möjlig** – 3x tillbehör i storlek XS, med ett grillzonsavstånd:



Första rengöringen

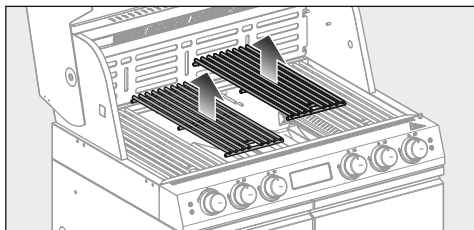
- Rengör tillbehöret med en disksvamp, lite mildt handdiskmedel och varmt vatten innan det används för första gången.
- Torka därefter ytorna ordentligt torra med en mjuk trasa.

Ta bort zonavskiljarna



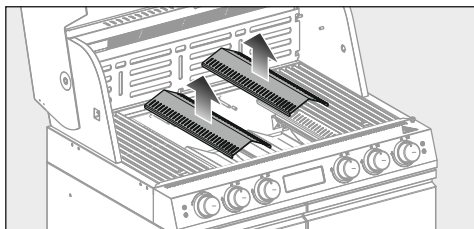
- Ta bort zonavskiljarna.

Ta ut grillgallren



- Ta ut de två grillgallren.

Ta bort brännarnas skyddsplåtar



- Ta bort de två brännarskyddsplåtarna.

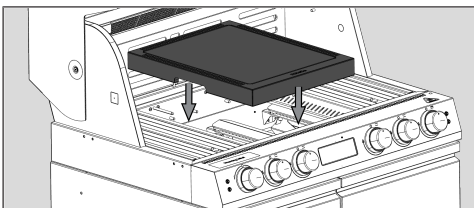


Risk för skador!

Grillbakstenen kan lossna och falla ner när man bär den. Lemmarna kan klämmas.

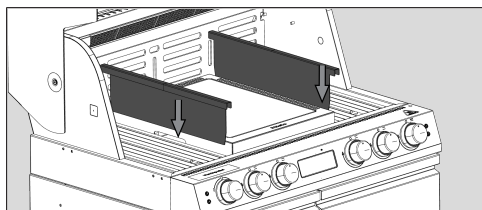
Bär tillbehöret med båda händerna och håll höljet upprätt när du bär det (med grillbakstenen vänd uppåt).

Sätta in tillbehöret



- Sätt in tillbehöret i grillkammaren.

Sätta in zonavskiljare



- Sätt in zonavskiljare på båda sidorna av tillbehöret. Rikta zonavskiljarna så att den plana sidan är vänd mot tillbehöret.

Bra att veta

Tips för bakning

- Grillbakstenen måste förvärmas innan bakningen. Endast så uppnår grillbakstenen en optimal temperatur och bakverkets undersida blir knaprigt.
- De bästa bakresultaten uppnås med indirekt värme. Ställ in huvudbrännarna under grillbakstenen på det lägsta läget. Ställ in de två yttre huvudbrännarna på det högsta läget. Stäng grillkåpan och värm upp grillen i cirka 15 minuter.
- Förbered bakverket enligt receptets anvisningar medan grillbakstenen värms upp.
- Använd träspaden för att lägga in och ta ut bakverken.
- Strö mjöl eller mannagryn på bakspaden av trä innan du lägger den utrullade degen på den. Mannagryn gör bakgodsets undersida extra spröd. Nu kan du lägga toppingen på degen.
- Lägg den utrullade degen på bakspaden först precis innan den ska skjutas in i grillen. Bakspadens obehandlade yta drar till sig fukt från degen. Detta kan även göra mjölet eller mannagry-

nen fuktiga. Då fastnar degen på bakspaden och släpper inte när den skjuts in i ugnen.

- För att förhindra att degen fastnar vid bakning av paj eller pizza rekommenderar vi att degen rullas ut och att toppingen läggs på först precis innan den ska bakas. Lägg sedan omedelbart det förberedda bakverket på grillbakstenen med hjälp av träspaden under bakningen.

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.

Alla ytor kan missfärgas eller förändras av rengöringsmedel.

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Ytorna på höljet i rostfritt stål är känsliga för repor.

Använd inga skurmedel eller rengöringsmedel som ger repor på ytor av rostfritt stål.

Vid svår smuts kan grillbakstenens yta rengöras med en glasskrapa och lite rengöringsmedel.

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.

- Rengör tillbehöret efter varje användning.

Tips! Om det rostfria höljet endast är lite smutsigt kan du diska det i diskmaskinen. Se till att ta bort grillbakstenen i förväg. Grillbakstenen kan inte diskas i maskin!

Olämpliga rengöringsmedel

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

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- fläck- och rostborttagningsmedel
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- diskmaskinsrengöringsmedel
- hårda borstar som repar
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor

Ta bort normal smuts

- Ta bort vanlig smuts med varmt vatten, diskmedel och en mjuk tvättsvamp.
- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

Ta bort hårt fastsittande smuts

Förändringar i färg och matta ställen på emaljerade ytor kan uppstå av matrester som har bränts fast. Dessa fläckar påverkar dock inte några funktioner.

Försök inte ta bort dessa till varje pris. Använd bara de hjälpmedel som anges.

- Rester som har bränt fast fuktar du med vatten och diskmedel och låter det verka några minuter.
- Ta bort smutsen med varmt vatten och en mjuk tvättsvamp.
- Var noga med att direkt få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

Tips

- Fastbrända matrester på grillbakstenen tar du enklast bort med en rengöringsskrapa.
- Matta ytor, till exempel fettstänk från ost, kan du ta bort med skurmedel.

Rengöra bakspaden av trä efter användning

Om bakspaden av trä rengörs i diskmaskin eller ligger för länge i vatten kan den förstöras. Träet blir mjukt och ändrar form.

Rengör bakspaden genom att skölja av den kort och sedan torka den torr.

Eftersom bakspaden består av obehandlat trä kan fett eller beläggningar som tomatsås lämna efter sig tydliga missfärgningar.



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