

de GriddleMaster

en GriddleMaster

es GriddleMaster

fr GriddleMaster

it GriddleMaster

de	3
en	12
es	21
fr	30
it	39

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.

de - Sicherheitshinweise und Warnungen

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Zubehör können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Zubehör auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie niemals beschädigtes Zubehör.
- ▶ Nur bei Originalersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen Originalersatzteile ausgetauscht werden.

Sachgemäßer Gebrauch

Verbrennungsgefahr!

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

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

Achten Sie während des Betriebs und nach dem Ausschalten des Grills darauf, dass Sie keine heißen Teile und Oberflächen berühren.

Lassen Sie keine Kleidungsstücke oder brennbaren Gegenstände damit in Berührung kommen.

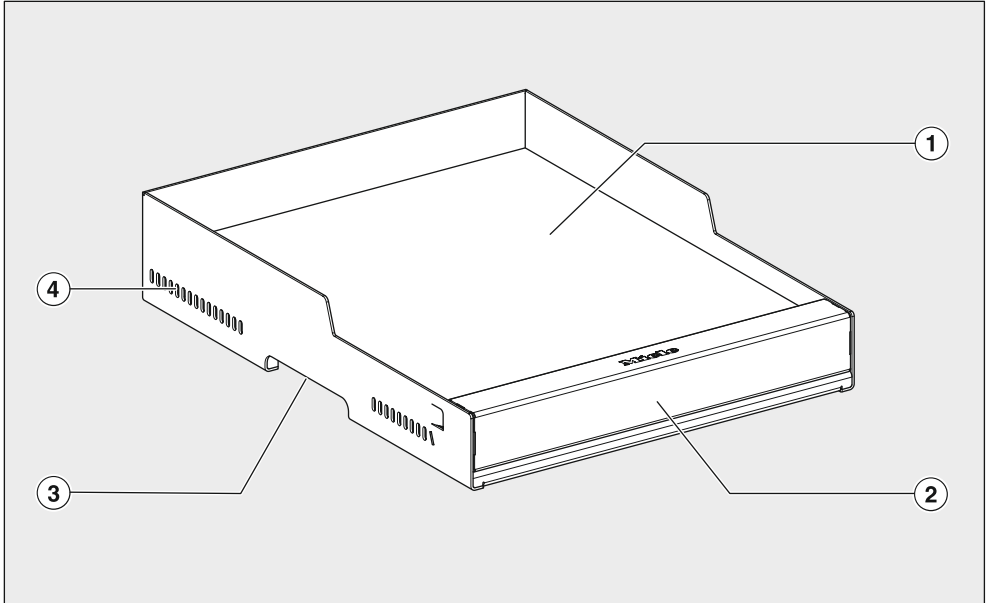
Warten Sie, bis der Grill und das Zubehör abgekühlt sind.

- ▶ 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.
- ▶ Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell. Es entsteht gesundheitsschädlicher Rauch. Auf der Oberfläche hinterlassen verbrennende Öle und Fette, Harze, die eventuell nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie ausschließlich hochoverhitzbare Speiseöle und Fette, z. B. Distelöl, Rapsöl oder Sonnenblumenöl.

de - Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Setzen Sie Speiseöle und Fette sparsam ein. Geben Sie Speiseöle und Fette nicht direkt auf die Grillflächen des Zubehörs. Fetten Sie stattdessen die Lebensmittel leicht ein.
- ▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts. Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.
- ▶ Verwenden Sie im Fall von Zubehör, das 2 Grillzonen belegt, niemals nur einen Brenner unter dem Zubehör. Verwenden Sie immer beide Brenner unter dem Zubehör.
- ▶ Edelstahloberflächen sind kratzempfindlich. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs und insbesondere, wenn Sie Zubehör auf den Outdoor-Küchenmodulen abstellen möchten.
- ▶ 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.
- ▶ Brandgefahr. Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an heißen Flächen entzünden.
Erhitzen Sie niemals Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ▶ Metallische oder scharfe Gegenstände beschädigen die Beschichtung. Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz.

Ihr GriddleMaster



- ① Grillplatte
- ② Fettwanne
- ③ Tragegriff
- ④ Belüftungsöffnungen

GriddleMaster ist eine glatte Grillplatte aus Edelstahl und wird zum Garen von Lebensmitteln auf dem Grill verwendet. Die Grillplatte speichert die Hitze optimal und verteilt sie gleichmäßig über die gesamte Oberfläche. So lassen sich Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse bei hohen Temperaturen und schonend grillen. Überschüssiges Fett sammelt sich in einer herausnehmbaren Fettwanne.

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



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

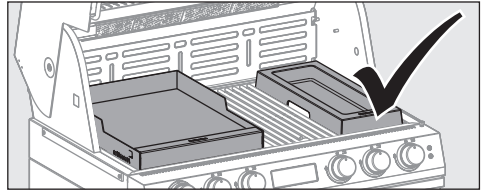


Gefahr!

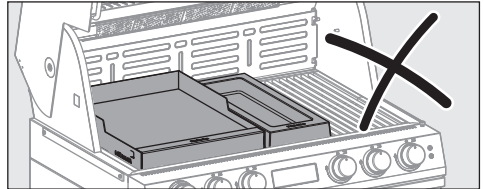
Für das MasterGrate Cooking System ist umfangreiches Zubehör zum Grillen und Kochen separat erhältlich. Dieses Zubehör kann in vielfältigen Kombinationen in der Grillkammer eingesetzt werden. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Kombinationen von Zubehör nicht möglich sind. Wenn Sie das Zubehör auf diese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

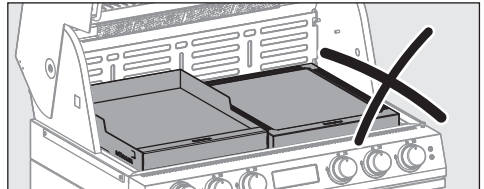
Verwendung ist **möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



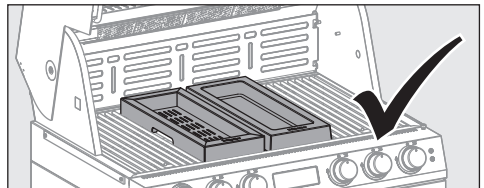
Verwendung ist **nicht möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



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

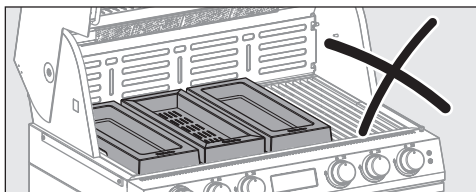


Verwendung ist **möglich** – 2x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:

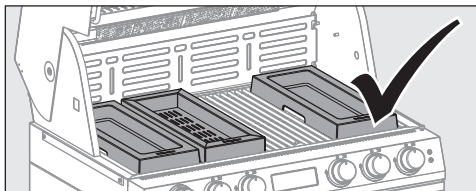


de - Bedienen

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



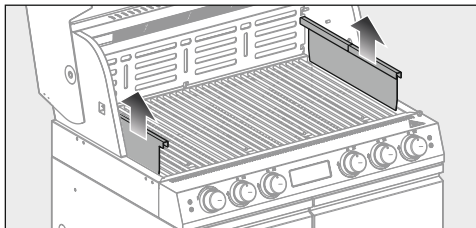
Verwendung ist **möglich** – 3x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



Erste Reinigung

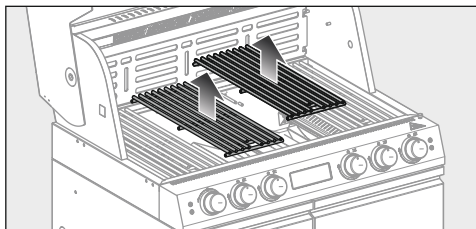
- Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Benutzen mit einem Schwammtuch, etwas mildem Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

Zonentrenner entnehmen



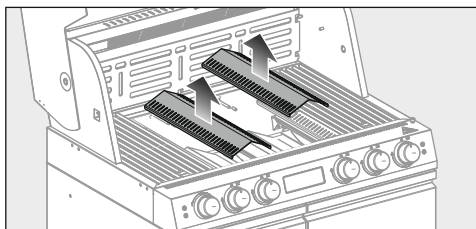
- Entnehmen Sie die Zonentrenner.

Grillroste entnehmen



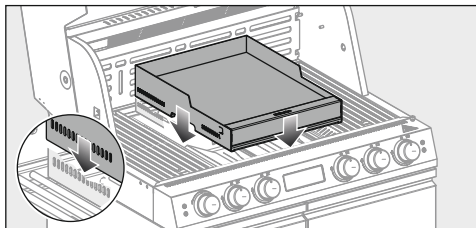
- Entnehmen Sie 2 Grillroste.

Brennerschutzbleche entnehmen



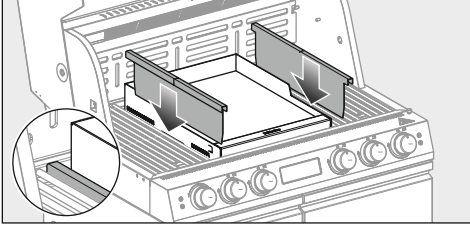
- Entnehmen Sie 2 Brennerschutzbleche.

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 Grillen

- Organisieren Sie den Bereich um den Grill mit nützlichen Gegenständen wie Gabeln, Grillzangen, Grillhandschuhen, Soßen und Gewürzen so, dass Sie während des Grillens in der Nähe des Grills bleiben können.
- Wir empfehlen, Grillgut zu marinieren. Dadurch schmeckt es besonders aromatisch.
- Bestreichen Sie nicht mariniertes Grillgut vor dem Grillen mit etwas Öl. Verwenden Sie nur Öle, die hochhitzbar sind.
- Heizen Sie Ihren Grill und das Zubehör bei geschlossener Grillhaube auf die gewünschte Temperatur vor.

de - 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 verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Die Oberflächen sind kratzempfindlich.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.

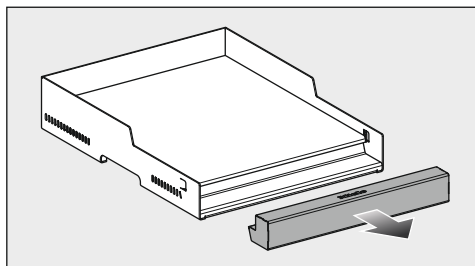
Im Rahmen einer Pyrolysereinigung entstehen sehr hohe Temperaturen, die Zubehör beschädigen können. Entfernen Sie Zubehör aus der Grillkammer, bevor Sie eine Pyrolysereinigung durchführen. Reinigen Sie Zubehör ausschließlich manuell.

⚠ Verletzungsgefahr!

Die Fettwanne kann sich beim Tragen lösen und herunterfallen. Gliedmaßen können gequetscht werden. Bei heißem Fett in der Fettwanne besteht Verbrennungsgefahr.

Tragen Sie die Grillplatte und Fettwanne nie zusammen, sondern immer nur einzeln.

Warten Sie, bis das Zubehör abgekühlt ist, bevor Sie es tragen.



■ Entleeren und reinigen Sie die Fettwanne.

■ Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Benutzen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

Normale Verschmutzungen entfernen

- Entfernen Sie normale Verschmutzungen sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwammtuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort und gründlich mit klarem Wasser.

- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen

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

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

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

en - 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 can cause considerable danger for the user. Installation, maintenance, and repairs must only be carried out by a Miele authorized technician.

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

en - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

► Miele can only guarantee the safety of the appliance when original Miele parts are used. Faulty components must only be replaced with genuine Miele parts.

Correct use

 Danger of burning!

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

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

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

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

Wait until the grill and accessories have cooled down.

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

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

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

► Use cooking oils and fats sparingly. Do not pour cooking oils and fats directly onto the grill surfaces of the accessories. Instead, lightly brush some oil onto the food.

► 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.

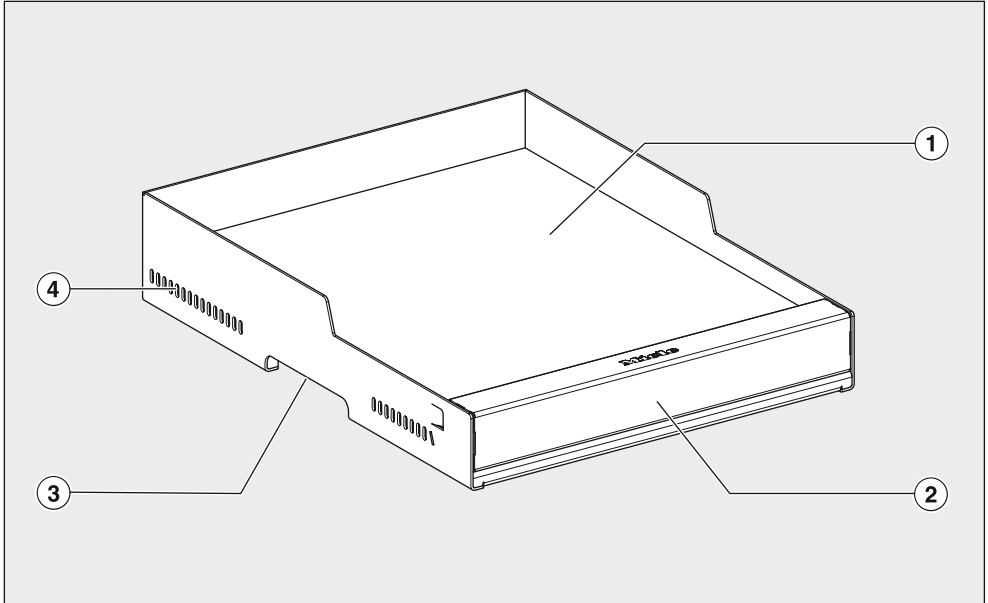
► With accessories that occupy 2 grill zones, do not use only one burner under the accessories. Always use both burners under the accessories.

► Stainless steel surfaces are susceptible to scratching. Be careful when handling the accessories and especially if you want to place accessories on the outdoor kitchen modules.

en - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ 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.
- ▶ Fire hazard. If using alcohol in your recipes, please be aware that high temperatures can cause the alcohol to evaporate. The vapor can catch fire on hot surfaces.
Do not heat undiluted alcohol.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.

Your GriddleMaster



- ① Griddle plate
- ② Grease tray
- ③ Carrying handle
- ④ Ventilation openings

GriddleMaster is a smooth griddle plate made of stainless steel and is used for cooking food on the grill. The griddle plate stores the heat perfectly and distributes it evenly over the entire surface. This allows meat, fish, seafood, and vegetables to be grilled gently at high temperatures. Excess grease collects in a removable grease tray.

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

en - 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.

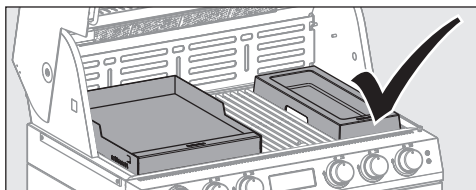
Proper use of accessories

Danger!

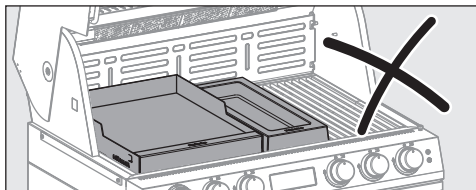
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate Cooking System. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this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

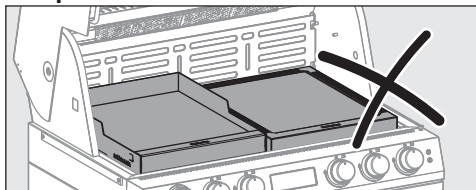
Possible use – 1 x size S accessories, 1 x size XS accessories, with a grill zone distance:



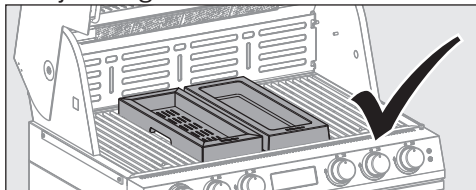
Not possible – 1 x size S accessories, 1 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



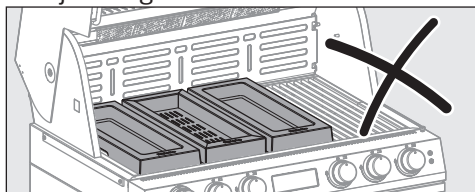
Not possible – 2 x size S accessories:



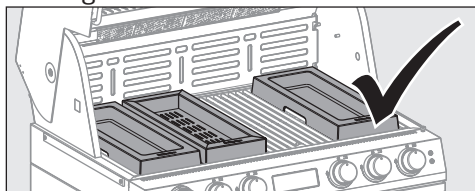
Possible use – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



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



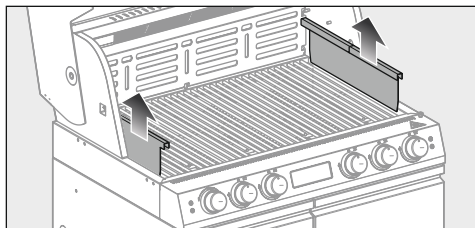
Possible use – 3 x size XS accessories, with a grill zone distance:



Cleaning for the first time

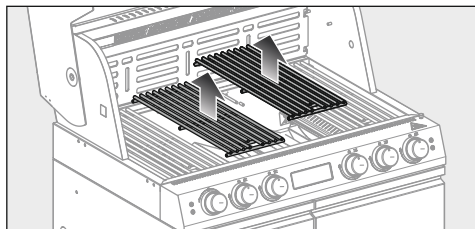
- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge, a small amount of mild liquid dish soap, and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft all-purpose cloth.

Removing the zone dividers



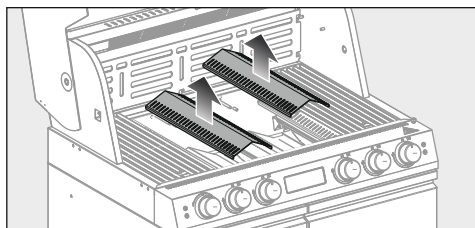
- Remove the zone dividers.

Removing the grilling racks



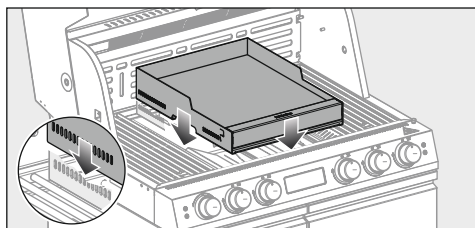
- Remove the 2 grilling racks.

Removing burner guards



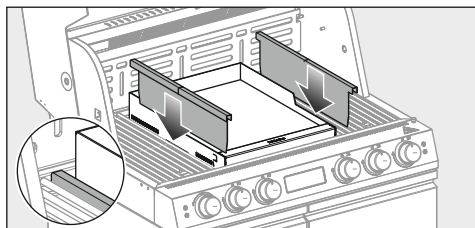
- Remove the 2 burner guards.

Using the accessories



- Place the accessories in the grill compartment.

Using the zone dividers



en - Operation

- 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 grilling

- Organize the area around the grill with useful items such as forks, grill tongs, grill gloves, sauces, and spices so that you can stay close to the grill while cooking.
- It is recommended to marinate grill food. This will improve the flavor of the food.
- Brush a little oil on non-marinated grill food before grilling it. Use only oils that can withstand high temperatures.
- Pre-heat your grill and the accessories to the desired temperature with the grill lid closed.

⚠ 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 if unsuitable cleaning agents are used. All surfaces are susceptible to scratching.

Remove any residual cleaning agent immediately.

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

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

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

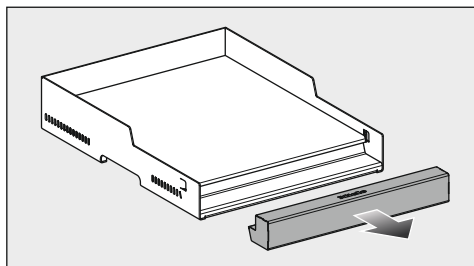
Always clean the accessories manually.

⚠ Risk of injury!

The grease tray may come loose and fall off when carried. Limbs could be crushed. There is a risk of burns from hot grease in the grease tray.

Never carry the griddle plate and grease tray together – always carry them separately.

Wait until the accessories have cooled down before carrying them.



■ Empty and clean the grease tray.

■ Clean the accessories after every use.

Unsuitable cleaning agents

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

- cleaning agents containing soda, alkalis, ammonia, acids, or chlorides
- stain or rust removers
- abrasive cleaning agents, such as scouring powder, scouring liquid, or pumice stones
- cleaning agents containing solvents
- dishwasher cleaning agents
- hard, abrasive brushes
- abrasive sponges
- abrasive cleaning cloths
- eraser sponges

Removing normal soiling

■ Remove normal soiling immediately with warm water, liquid dish soap, 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.

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 hot water with 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.

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 a manos de personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.
- Los daños en el accesorio pueden poner en peligro la seguridad del usuario. Comprobar si el accesorio presenta daños visuales. No utilizar nunca un accesorio dañado.
- Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad, solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por piezas originales de Miele.

Uso apropiado

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

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

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

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

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

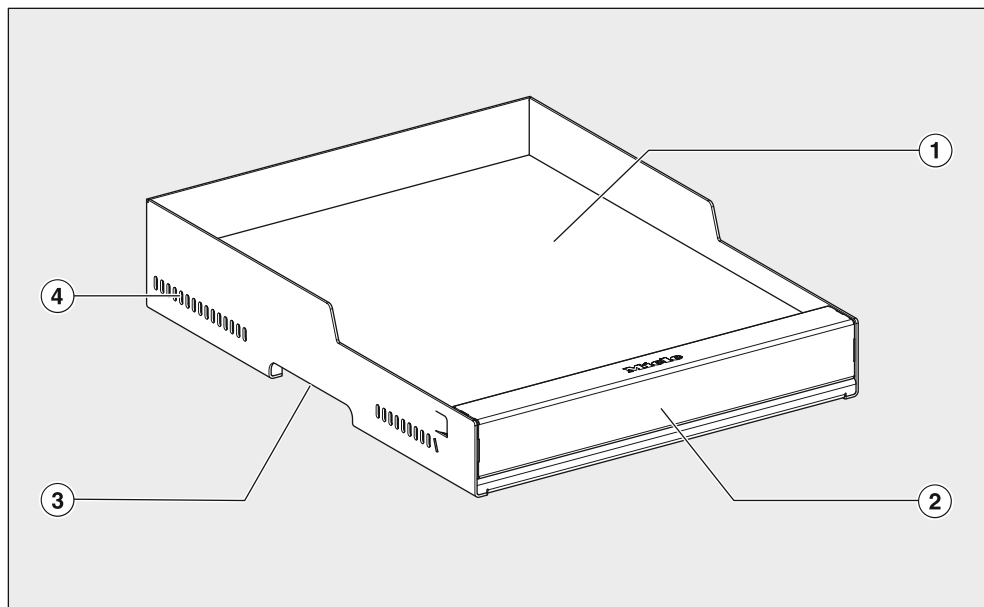
Esperar hasta que el grill y los accesorios se hayan enfriado.

- 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.
- Las temperaturas altas hacen que el aceite de cocina y la grasa se quemen muy rápido. Se genera humo nocivo para la salud. El aceite o la grasa quemados dejan resina de alquitrán sobre la superficie y, en caso de no poder retirarlos, estos perjudicarían el acabado antiadherente. Utilizar exclusivamente aceites de cocina y grasas resistentes a altas temperaturas como, p. ej., aceite de girasol.

es - Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Hacer un uso moderado de aceites y grasas para cocinar. No verterlos directamente sobre la superficie del accesorio. En su lugar, engrasar ligeramente los alimentos.
- ▶ 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 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 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.
- ▶ Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora en caso de temperaturas altas. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien.
No caliente nunca alcohol sin diluir.
- ▶ Los objetos metálicos o puntiagudos dañan el revestimiento. Utilizar exclusivamente utensilios de cocina de material sintético o madera.

Tu GriddleMaster



- ① Plancha
- ② Bandeja colectora de la grasa
- ③ Asa de transporte
- ④ Aberturas para ventilación

GriddleMaster es una plancha lisa de acero inoxidable que se utiliza para cocinar alimentos en el grill. La plancha almacena el calor de forma óptima y lo distribuye uniformemente por toda la superficie. De este modo, se pueden asar al grill carne, pescado, marisco y verduras a altas temperaturas y de forma cuidadosa. El exceso de grasa se acumula en una bandeja colectora extraíble.

GriddleMaster es un accesorio de tamaño pequeño y ocupa dos zonas del interior de la barbacoa.

⚠ ¡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.

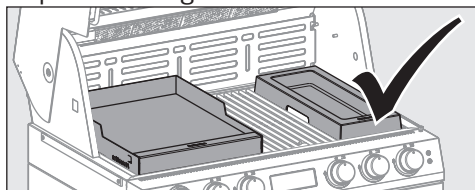
Utilizar correctamente el accesorio

⚠ ¡Peligro!

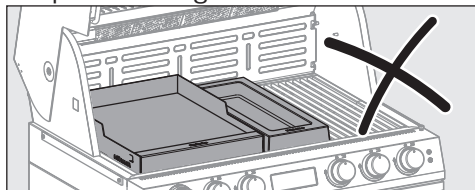
Existe una amplia gama de accesorios para grill y cocina disponibles por separado para el sistema MasterGrate Cooking System. Estos accesorios pueden utilizarse en el interior del grill en diversas combinaciones. Tener en cuenta que algunas combinaciones de accesorios no son posibles. En caso de hacerlo,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

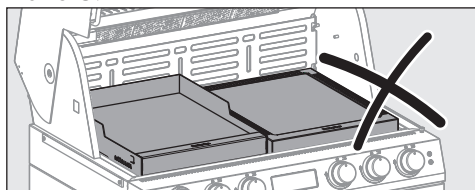
Uso **posible** - 1x accesorio en talla S, 1x accesorio en talla XS, separado de la zona para asar al grill:



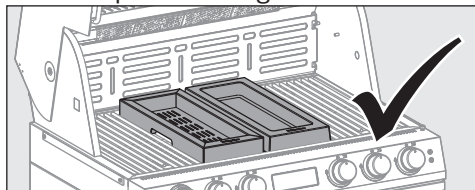
No es **posible utilizar** – 1x accesorio en talla S, 1x accesorio en talla XS, en zonas para asar al grill vecinas:



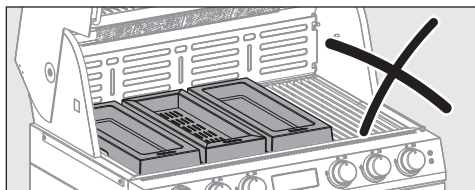
El uso **no** es posible - 2x accesorios tamaño S:



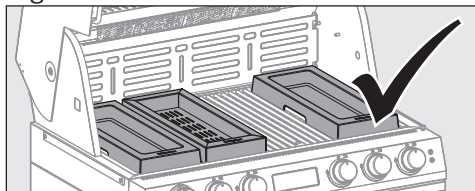
Uso **posible** - 2x accesorios tamaño XS, en zonas para asar al grill vecinas:



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



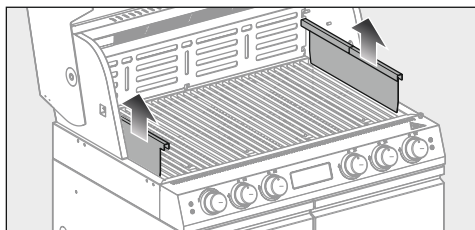
El uso es **posible** - 3x accesorios tamaño XS, distanciados de la zona para asar al grill:



Primera limpieza

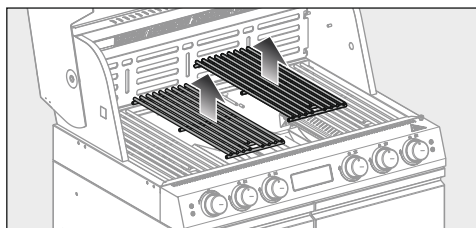
- Antes de utilizar el accesorio por primera vez, limpiarlo con un paño, un poco de producto para la limpieza de la vajilla suave y agua caliente.
- A continuación, secar bien las superficies con un paño suave.

Extraer el separador de zonas



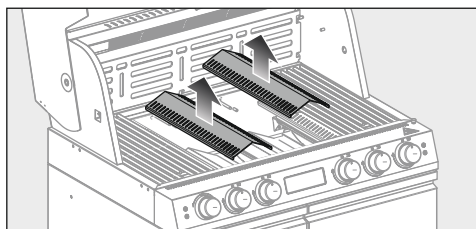
- Extraer los separadores de zonas.

Extraer las rejillas para asar al grill



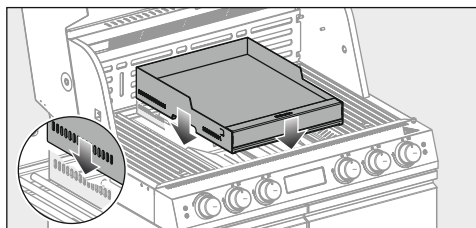
- Extraer las dos rejillas para asar al grill.

Extraer las placas del quemador



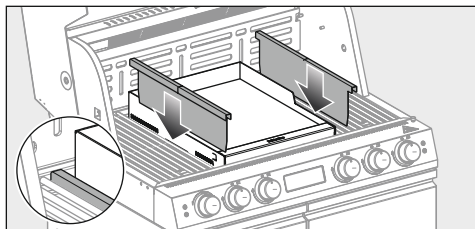
- Extraer dos placas del quemador.

Utilizar los accesorios



- Colocar los accesorios en la cámara del grill.

Colocar el separador de zonas



- Colocar un separador a cada lado del accesorio. Alinear los separadores de modo que el lado plano quede orientado hacia los accesorios.

Es importante saber

Consejos para asar al grill

- Organizar la zona alrededor del grill con objetos útiles como tenedores, pinzas para barbacoa, guantes para barbacoa, salsas y especias para poder permanecer cerca de la barbacoa mientras se cocina.
- Recomendamos marinar los alimentos para asar al grill. De esta forma, se conseguirá un sabor especialmente aromático.
- Unte los alimentos que no estén marinados con un poco de aceite antes de asarlos al grill. Utilice solo aceites y grasas que se puedan calentar a altas temperaturas.
- Precalentar el grill y el accesorio con la tapa cerrada hasta alcanzar la temperatura deseada.

es - 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 se pueden decolorar o sufrir modificaciones si se utiliza un producto para la limpieza inadecuado. Las superficies son sensibles a los arañazos.

Eliminar inmediatamente los restos de producto para la limpieza.

No utilizar ningún producto para la limpieza que sea abrasivo ni que pueda arañarla.

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.

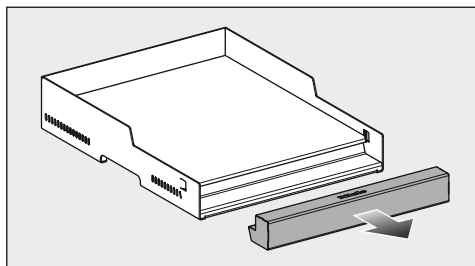
Limpiarlos de forma manual.

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones!

La bandeja colectora de la grasa puede soltarse y caerse durante el transporte. Las extremidades pueden sufrir aplastamientos. Si hay grasa caliente en la bandeja colectora, existe peligro de quemaduras.

No transportar la plancha y la bandeja colectora de la grasa juntas, sino siempre por separado.

Esperar a que el accesorio se enfríe antes de transportarlo.



■ Vaciar y limpiar la bandeja colectora de la grasa.

■ Limpiar todo el accesorio después de cada uso.

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 abrasivos, p. ej., líquidos o en polvo o piedras de limpieza;
- productos para la limpieza que contengan disolventes;
- detergente de lavavajillas;
- cepillos duros y abrasivos;
- estropajos duros;
- paños de limpieza abrasivos;
- gomas quitamanchas.

Eliminar la suciedad normal

■ Eliminar inmediatamente la suciedad normal con agua tibia, detergente suave y un paño.

■ Retirar inmediatamente y minuciosamente los restos de detergente con agua limpia.

- A continuación, secar las superficies con un paño suave.

Eliminación de 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 y jabón y dejar que se ablanden 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.

fr - Consignes de sécurité et mises en garde

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 opérations d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- 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.
- Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele.

Utilisation conforme

Risque de brûlures !

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

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

Pendant le fonctionnement du barbecue grill 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.

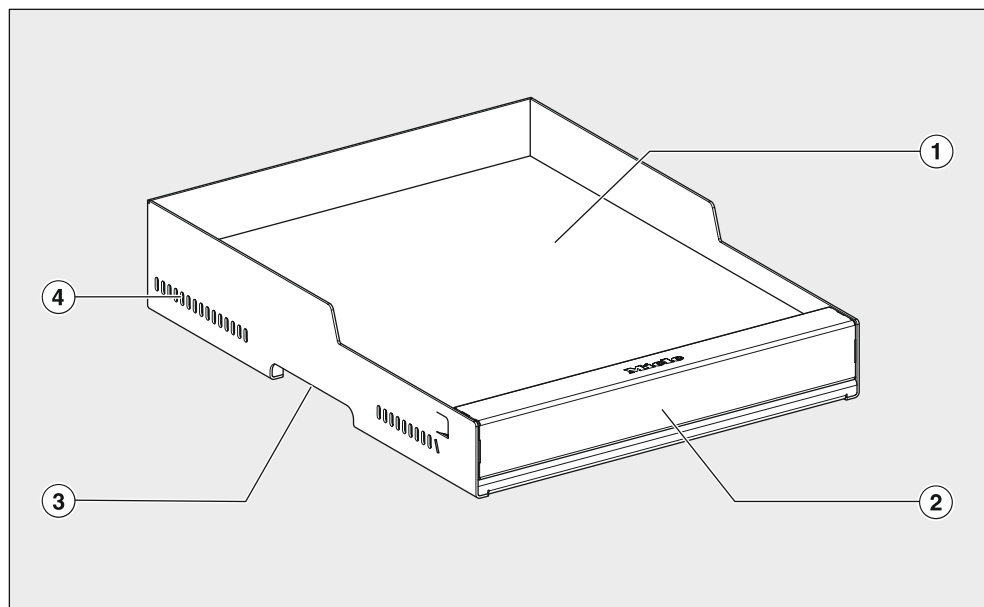
Attendez que le barbecue grill et les accessoires aient refroidi.

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

fr - Consignes de sécurité et mises en garde

- Utilisez les huiles et les graisses alimentaires avec parcimonie. Ne versez pas d'huiles de cuisson ou de graisses directement sur les surfaces de cuisson de l'accessoire. Graissez plutôt légèrement les aliments.
- 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 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 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.
- Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
Ne faites jamais chauffer d'alcool non dilué.
- Des objets métalliques ou pointus endommagent le revêtement. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.

Votre GriddleMaster



① Plaque de gril

② Bac à graisse

③ Poignée de transport

④ Orifices d'aération

GriddleMaster est une plaque de gril lisse en inox, utilisée pour cuire les aliments sur le gril. La plaque de gril emmagasine la chaleur de manière optimale et la répartit uniformément sur toute la surface. Ainsi, la viande, le poisson, les fruits de mer et les légumes peuvent être grillés à haute température et en douceur. L'excédent de graisse s'accumule dans un bac à graisse amovible.

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

fr - 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.

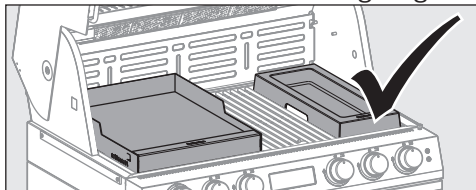
Utiliser correctement les accessoires

⚠ Danger !

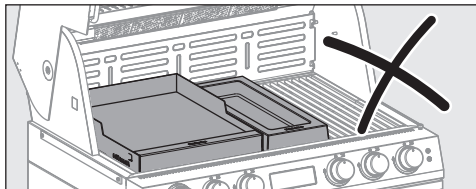
De nombreux accessoires pour le gril et la cuisson sont disponibles séparément pour le MasterGrate Cooking System. Cet accessoire peut être utilisé dans de multiples combinaisons dans la chambre de cuisson. Veuillez noter que certaines combinaisons d'accessoires ne sont pas possibles. Si vous utilisez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

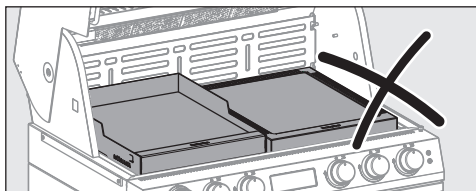
L'utilisation est **possible** - 1x accessoire de taille S, 1x accessoire de taille XS, avec une distance de zone de grillage :



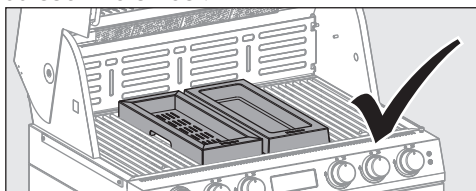
L'utilisation n'est **pas possible** - 1x accessoire de taille S, 1x accessoire de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



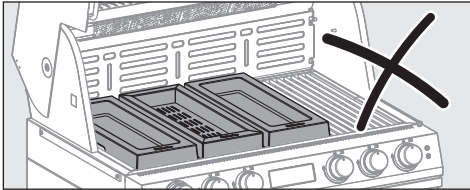
L'utilisation n'est **pas possible** - 2x accessoires de taille S :



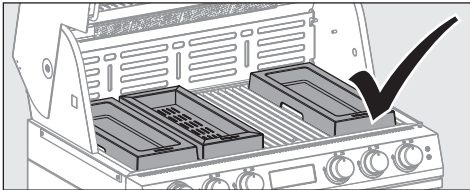
L'utilisation est **possible** - 2x accessoires de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



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



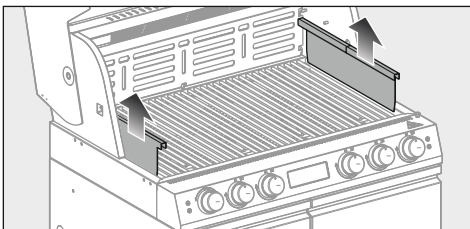
L'utilisation est **possible** - 3x accessoires de taille XS, avec une zone de cuisson voisine :



Premier nettoyage

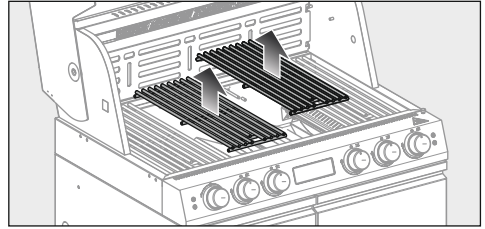
- Nettoyez l'accessoire avant toute première utilisation avec une éponge, du liquide vaisselle doux et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Retirer le séparateur de zones



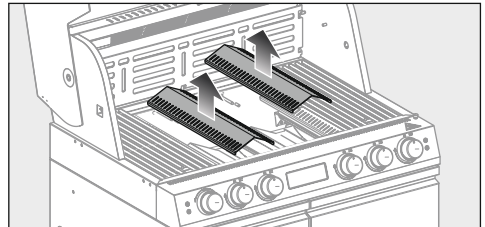
- Retirez les séparateurs de zones.

Retirer les grilles de cuisson



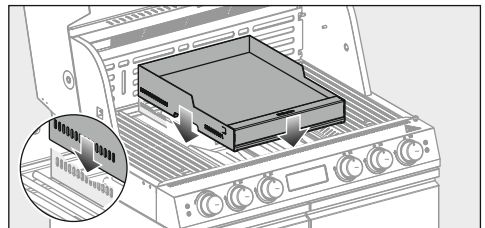
- Retirez 2 grilles de cuisson.

Retirer les tôles de protection du brûleur



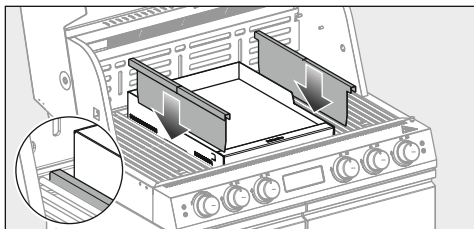
- Retirez 2 tôles de protection du brûleur.

Utiliser les accessoires



- Placez les accessoires dans la chambre du grill.

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 faire griller

- Organisez la zone autour du barbecue grill avec des objets utiles tels que des fourchettes, des pinces à barbecue, des gants pour barbecue, des sauces et des épices de manière à pouvoir rester à proximité du barbecue pendant la cuisson.
- Nous vous conseillons de mariner les aliments. Cela développe particulièrement bien leur saveur.
- Enduisez les aliments non marinés d'un peu d'huile avant de les griller. N'utilisez que des huiles prévues pour des températures élevées.
- Préchauffez votre grill et ses accessoires à la température souhaitée avec le capot du barbecue grill fermé.

 **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.

En cas d'utilisation de détergents non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif.

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.

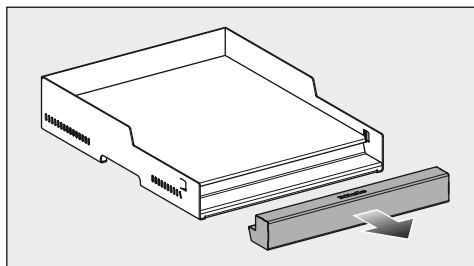
Nettoyez les accessoires uniquement à la main.

 **Risque de blessure !**

Le bac à graisse peut se détacher et tomber lorsqu'on le porte. Risque d'écrasement des membres. Si la graisse est chaude dans le bac à graisse, il y a un risque de brûlure.

Ne portez jamais la plaque de gril et le bac à graisse ensemble, mais toujours séparément.

Attendez que l'accessoire ait refroidi avant de le porter.



■ Videz et nettoyez le bac à graisse.

■ Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.

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 abrasif (par ex. : poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage) ;
- de détergent contenant des solvants ;
- de produits pour lave-vaisselle,
- de brosse abrasive
- d'éponges abrasives
- de toile de nettoyage abrasive
- de gomme de nettoyage

Nettoyer les salissures normales

■ Eliminez immédiatement les salissures normales avec de l'eau chaude, du produit vaisselle à la main et un chiffon doux.

■ Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.

■ Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyer les 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.

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

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un accessorio danneggiato può mettere a rischio la sicurezza dell'utente. Controllare che gli accessori non presentino danni visibili. Non utilizzare mai accessori danneggiati.

it - Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

► Solo con i pezzi di ricambio originali, Miele dà la garanzia di soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.

Impiego corretto

 Pericolo di ustioni!

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

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

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

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

Attendere che il barbecue e gli accessori si siano raffreddati.

► 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.

► Gli oli e i grassi alimentari bruciano molto velocemente a temperature elevate. Inoltre si forma un fumo dannoso per la salute. Oli, grassi e resine bruciano e lasciano tracce sulla superficie che non possono essere eliminate. Utilizzare esclusivamente oli e grassi alimentari resistenti alle alte temperature, ad es. olio di cardo, olio di colza o olio di girasole.

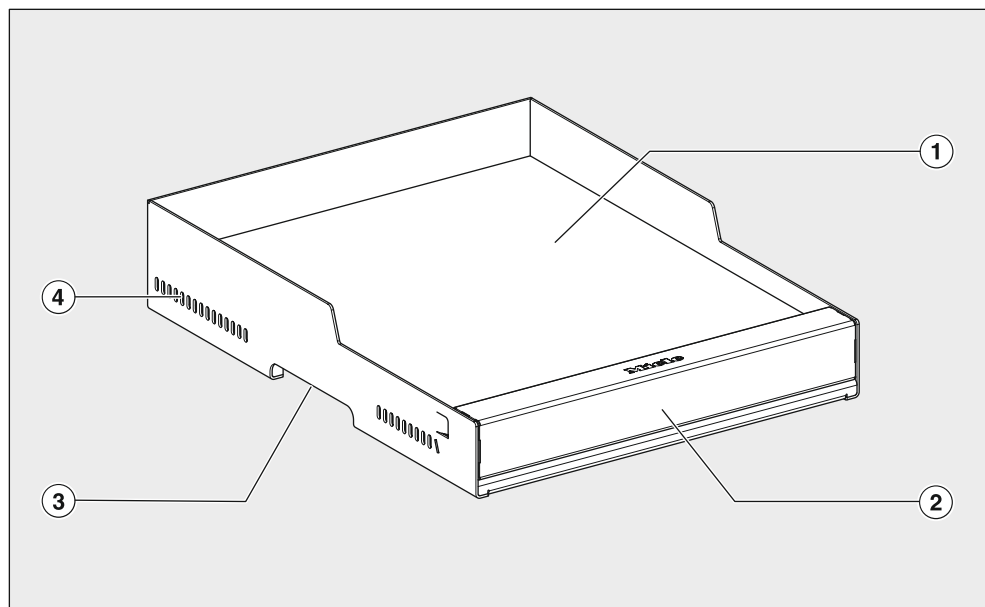
► Usare con parsimonia oli e grassi da cucina. Non versare oli e grassi da cucina direttamente sulle superfici degli accessori. Ungere invece leggermente gli alimenti.

► 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 inox si graffiano facilmente. Fare attenzione quando si utilizzano gli accessori e soprattutto se si desidera appoggiarli sui moduli della cucina outdoor.
- ▶ Non collocare gli accessori su superfici infiammabili, vetro o superfici sensibili al calore.
- ▶ Grandi differenze di temperatura possono danneggiare gli accessori. Non appoggiare gli accessori su superfici fredde come piastrelle o pietra.
- ▶ Se per la preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze molto calde. Non riscaldare alcool se non è diluito.
- ▶ Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno.

GriddleMaster



① Piastra grill

② Vaschetta raccogligrasso

③ Impugnatura

④ Aperture di areazione

GriddleMaster è una piastra grill liscia in acciaio inossidabile utilizzata per la cottura degli alimenti sul barbecue. La piastra grill accumula il calore in modo ottimale e lo distribuisce uniformemente su tutta la superficie. In questo modo è possibile grigliare carne, pesce, frutti di mare e verdure a temperature elevate e in modo delicato. Il grasso in eccesso viene raccolto in una vaschetta raccogli-grasso rimovibile.

GriddleMaster è un accessorio di misura S che occupa due zone della griglia nella camera grill di un barbecue Miele.

⚠ 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.

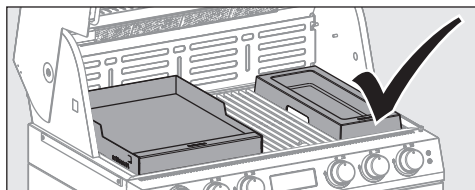
Utilizzare gli accessori correttamente

⚠ Pericolo!

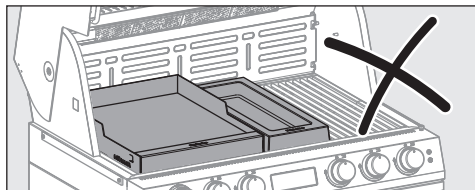
Per il MasterGrate Cooking System è disponibile separatamente un'ampia gamma di accessori per grigliare e cuocere. Questi accessori possono essere utilizzati in diverse combinazioni nella camera grill. Alcune combinazioni di accessori non sono possibili. Se si utilizzano gli accessori in questo modo,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

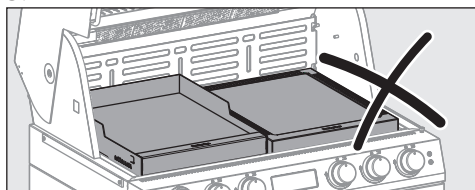
L'utilizzo è **possibile** – 1 accessorio S, 1 accessorio XS, con una zona barbecue di distanza:



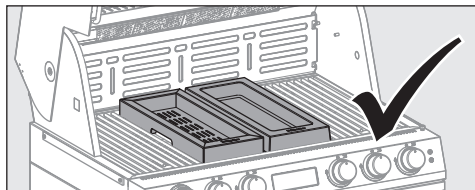
L'utilizzo **non è possibile** – 1 accessorio S, 1 accessorio XS, zone barbecue adiacenti:



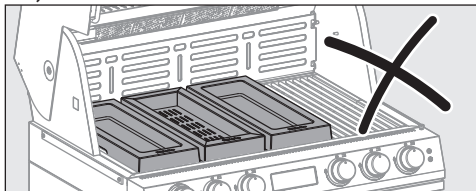
L'utilizzo **non è possibile** – 2 accessori S:



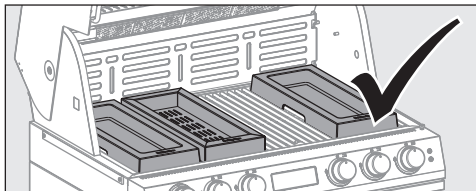
L'utilizzo è **possibile** – 2 accessori XS, zone barbecue adiacenti:



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



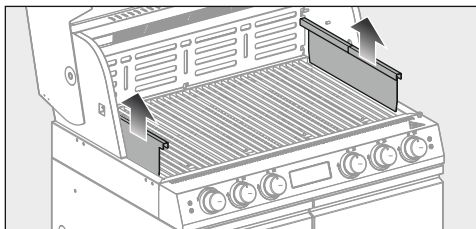
L'utilizzo è **possibile** – 3 accessori XS, con una zona barbecue di distanza:



Prima pulizia

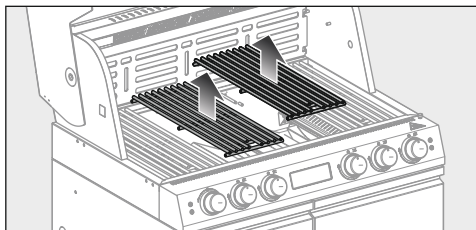
- Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli con una spugna, dell'acqua calda e del detersivo delicato per i piatti.
- Asciugare poi accuratamente le superfici con un panno morbido.

Rimuovere i separatori di zone



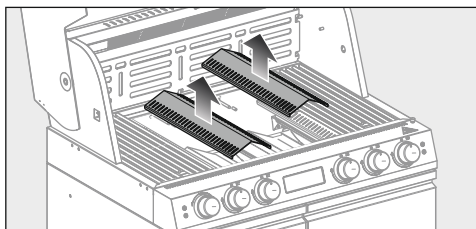
- Rimuovere i separatori di zone.

Rimuovere le griglie



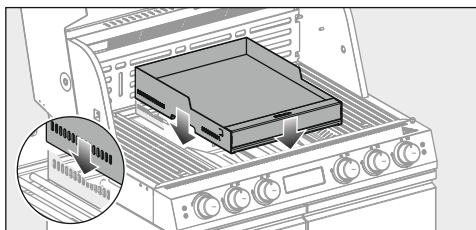
- Rimuovere le due griglie.

Rimuovere le lamiere di protezione per bruciatori



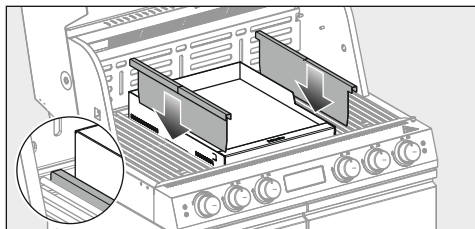
- Rimuovere le due lamiere di protezione per bruciatori.

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. Disporre i separatori di zone in modo che il lato piatto sia rivolto verso l'accessorio.

Informazioni utili

Consigli per grigliare

- Organizzare l'area intorno al barbecue con oggetti utili come forchette, pinze per barbecue, guanti da barbecue, salse e spezie, in modo da poter rimanere vicino al barbecue durante la cottura.
- Consigliamo di marinare le pietanze prima di grigliarle. Questo le rende particolarmente aromatiche.
- Non spennellare con olio le pietanze marinate da cuocere e grigliare. Utilizzare solo oli che possono essere riscaldati ad alte temperature.
- Preriscaldare il barbecue e gli accessori alla temperatura desiderata con il coperchio chiuso.

it - 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 si possono decolorare o modificare se si utilizzano detersivi non adatti. Le superfici si graffiano facilmente.

Rimuovere subito i residui di detersivo.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

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.

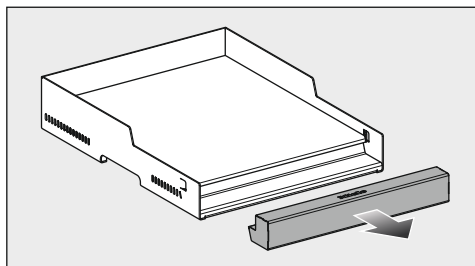
⚠ Pericolo di ferimento!

La vaschetta raccogligrassi può staccarsi durante il trasporto e cadere. Rischio di schiacciamento degli arti.

Pericolo di ustionarsi con i grassi molto caldi presenti nella vaschetta raccogligrassi.

Non trasportare mai la piastra grill e la vaschetta raccogligrassi insieme, ma sempre separatamente.

Attendere che l'accessorio si sia raffreddato, prima di trasportarlo.



■ Svuotare e pulire la vaschetta raccogligrassi.

■ Pulire gli accessori dopo ogni uso.

Detersivi non idonei

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

- detersivi contenenti soda, componenti alcalini, ammoniaca, acidi o cloro;
- prodotti per eliminare macchie e rugine;
- detersivi abrasivi, p.es. polveri o latte detersivo abrasivo, pietre di pulizia (cleaning stone);
- detersivi contenenti solventi;
- detersivi per lavastoviglie;
- spazzole dure abrasive;
- spugne abrasive;
- panno di pulizia abrasivo;
- gomme cancella-sporco.

Rimuovere lo sporco normale

- Rimuovere immediatamente lo sporco normale con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna morbido.
- Eliminare subito i residui di detersivi 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 e i mezzi 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.



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