

de	MultiRoast
en	MultiRoast
es	MultiRoast
fr	MultiRoast
it	MultiRoast

de	3
en	8
es	13
fr	18
it	23

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

- ▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts. Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.
- ▶ Stellen Sie das Zubehör nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen ab.
- ▶ Große Temperaturunterschiede können das Zubehör beschädigen. Stellen Sie das Zubehör nicht auf kalten Oberflächen wie z. B. Fliesen oder Stein ab.
- ▶ Das Zubehör ist **nicht** spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie das Zubehör ausschließlich von Hand.
- ▶ Verwenden Sie das Zubehör nicht zum Frittieren.
- ▶ Das Zubehör darf nicht ohne Grillrost in der Grillkammer eingesetzt werden. Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich, indem Sie es auf einem Grillrost aufliegend über einem Brenner positionieren. Dies gilt für beide Teile des Zubehörs, sowohl einzeln als auch zusammengesetzt.
- ▶ Vermeiden Sie ein Überschwappen beim Kochen mit Flüssigkeiten. Bewegen Sie das Zubehör nur mit äußerster Vorsicht.
- ▶ Brandgefahr. Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an heißen Flächen entzünden.
Erhitzen Sie niemals Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ▶ Metallische oder scharfe Gegenstände beschädigen die Beschichtung. Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz.

de - 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.

Erste Reinigung

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

Zubehör einbrennen

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

- Geben Sie etwas hochofentaugliches Pflanzenöl auf alle Oberflächen des kalten Zubehörs und verteilen Sie es mit Küchenpapier oder einem Backpinsel, sodass sich eine dünne Schicht bildet. Besonders geeignet sind raffiniertes Sonnenblumen- oder Rapsöl.
- Lassen Sie das Öl für ca. 10 Minuten einziehen.
- Entfernen Sie überschüssiges Öl mit Küchenpapier.

- Setzen Sie das Zubehör in die Grillkammer ein und heizen Sie es für ca. 1 Stunde auf 150 °C auf.

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

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

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

Gut zu wissen

Tipps zum Grillen

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



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach Beendigung des Grillvorgangs sind der Grill und das Zubehör heiß.

Lassen Sie den Grill und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

Im Rahmen einer Pyrolysereinigung entstehen sehr hohe Temperaturen, die Zubehör beschädigen können.

Entfernen Sie Zubehör aus der Grillkammer, bevor Sie eine Pyrolysereinigung durchführen.

Reinigen Sie Zubehör ausschließlich manuell.

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

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

Verwenden Sie ausschließlich Wasser zur Reinigung.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsutensilien.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

- Reinigungsmittel jeglicher Art
- scheuernden harten Bürsten
- Schmutzradierer

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

► 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.

► Do not place the accessories on combustible surfaces, glass, or heat-sensitive surfaces.

► Large differences in temperature can damage the accessories. Do not place the accessories on cold surfaces such as tiles or stone.

► The accessories are **not** dishwasher-safe. The accessories should only be cleaned by hand.

► Do not use the accessory for deep frying.

en - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ This accessory must not be used in the grill compartment without the grate. Only use this accessory by positioning it proud on a grate above a burner. This applies to both parts of the accessory (individual and assembled).
- ▶ Avoid spillage when cooking with liquids. Take great care when moving the accessories.
- ▶ Fire hazard. If using alcohol in your recipes, please be aware that high temperatures can cause the alcohol to evaporate. The vapor can catch fire on hot surfaces.
Do not heat undiluted alcohol.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.



Risk of injury!

The accessory is heavy. Careless handling can lead to injuries such as bruised fingers.

Hold the accessory with both hands. Take care and do not rush.

Cleaning for the first time

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

Burning-in the accessories

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

- Apply some high-heat cooking oil to all surfaces of the cold accessories and spread it with a paper towel or a pastry brush to form a thin layer. Refined sunflower or grapeseed oil are particularly suitable.
- Let the oil soak in for about 10 minutes.
- Remove excess oil with a paper towel.
- Place the accessories in the grill compartment and heat to 300°F (150°C) for approx. 1 hour.

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

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

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

Good to know

Tips for grilling

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

en - Cleaning and care

 Danger of burning due to hot surfaces.

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

Allow the grill and accessories to cool down before cleaning.

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

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

Always clean the accessories manually.

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

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

Only use water to clean the accessories.

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

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

Unsuitable cleaning agents

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

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

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

- ▶ 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.
- ▶ No colocar el accesorio sobre superficies inflamables, cristal o superficies sensibles al calor.
- ▶ Las grandes diferencias de temperatura pueden dañar el accesorio. No colocar el accesorio sobre superficies frías, como baldosas o piedra.
- ▶ Los accesorios **no** son aptos para la limpieza en el lavavajillas. Limpiar exclusivamente a mano.
- ▶ No utilizar el accesorio para freír con una gran cantidad de aceite.
- ▶ No utilizar el accesorio en el interior de la barbacoa sin la rejilla. Utilizar únicamente colocándolo sobre una rejilla para asar del grill encima de un quemador. Esto afecta a ambas partes del accesorio, tanto individualmente como ensambladas.
- ▶ Evitar los derrames cuando se cocine con líquidos. Mover el accesorio con extrema precaución.
- ▶ Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora en caso de temperaturas altas. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien.
No caliente nunca alcohol sin diluir.
- ▶ Los objetos metálicos o puntiagudos dañan el revestimiento. Utilizar exclusivamente utensilios de cocina de material sintético o madera.



¡Peligro de sufrir lesiones!

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

Sujetar el accesorio con ambas manos. Proceder despacio y con cuidado.

Primera limpieza

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

Quemado de los accesorios

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

- Aplicar un poco de aceite vegetal resistente a altas temperaturas en todas las superficies de los accesorios fríos y extender con papel de cocina o una brocha de pastelería hasta formar una capa fina. Los aceites refinados de girasol o colza son especialmente adecuados.
- Dejar que el aceite se absorba durante unos 10 minutos.
- Eliminar el exceso de aceite con papel de cocina.

- Colocar el accesorio en el interior de la barbacoa y calentarlo a 150 °C durante aproximadamente una hora.

Durante el calentamiento se genera humo. Esto es normal.

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

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

Es importante saber

Consejos para asar al grill

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



Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

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

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

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

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

Limpiarlos de forma manual.

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

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

Limpiar exclusivamente con agua.

No utilizar utensilios de limpieza abrasivos o que rayen.

Productos para la limpieza inadecuados

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

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

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

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 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.
- 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

- ▶ 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.
- ▶ Ne placez pas l'accessoire sur des surfaces inflammables, du verre ou des surfaces sensibles à la chaleur.
- ▶ De grandes différences de température peuvent endommager l'accessoire. Ne posez pas l'accessoire sur des surfaces froides telles que le carrelage ou la pierre.
- ▶ Les accessoires ne conviennent **pas** au lave-vaisselle. Nettoyez les accessoires exclusivement à la main.
- ▶ N'utilisez pas l'accessoire pour frire.
- ▶ L'accessoire ne doit pas être utilisé sans grille dans la chambre de cuisson. Utilisez l'accessoire uniquement en le plaçant sur une grille de cuisson, en position standard, au-dessus d'un brûleur. Cela vaut pour les deux parties de l'accessoire, qu'elles soient séparées ou assemblées.
- ▶ Évitez les débordements lorsque vous cuisinez avec des liquides. Ne déplacez l'accessoire qu'avec la plus grande prudence.
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes. Ne faites jamais chauffer d'alcool non dilué.
- ▶ Des objets métalliques ou pointus endommagent le revêtement. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.



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.

Premier nettoyage

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

Culottage des accessoires

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

- Versez un peu d'huile végétale à haute température sur toutes les surfaces des accessoires froids et étalez-la avec du papier absorbant ou un pinceau à pâtisserie de manière à former une fine couche. L'huile de tournesol ou de colza raffinée est particulièrement adaptée.
- Laissez l'huile pénétrer pendant environ 10 minutes.
- Enlevez l'excédent d'huile avec du papier essuie-tout.
- Placez l'accessoire dans la chambre de cuisson et faites-le chauffer à 150 °C pendant environ 1 heure.

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

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

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

Bon à savoir

Conseils pour faire griller

- Organisez la zone autour du barbecue gril avec des objets utiles tels que des fourchettes, des pinces à barbecue, des gants pour barbecue, des sauces et des épices de manière à pouvoir rester à proximité du barbecue pendant la cuisson.
- Utilisez des aliments aussi secs que possible. Décongelez suffisamment les aliments congelés et laissez-les s'égoutter. Tamponnez soigneusement les aliments à griller avant de les préparer.
- Enduisez légèrement la surface de l'accessoire d'une huile végétale à haute température avant de le faire griller.
- Préchauffez votre barbecue gril et ses accessoires à la température souhaitée avec le capot du barbecue gril 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.

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

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

Nettoyez les accessoires uniquement à la main.

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

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

Utilisez uniquement de l'eau pour le nettoyage.

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

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

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

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

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.
- ▶ 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. Soffocare 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.

it - Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Quando si grigliano le pietanze, durate di cottura prolungate causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare i tempi di cottura consigliati.
- ▶ Non collocare gli accessori su superfici infiammabili, vetro o superfici sensibili al calore.
- ▶ Grandi differenze di temperatura possono danneggiare gli accessori. Non appoggiare gli accessori su superfici fredde come piastrelle o pietra.
- ▶ Gli accessori **non** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Lavare gli accessori solo a mano.
- ▶ Non utilizzare l'accessorio per friggere.
- ▶ Gli accessori non possono essere utilizzati nella camera grill senza la griglia. Utilizzare gli accessori esclusivamente posizionandoli su una griglia sopra un bruciatore. Questo vale per entrambe le parti degli accessori, sia singolarmente che assemblate.
- ▶ Evitare che i liquidi trabocchino durante la cottura. Spostare gli accessori sempre con molta attenzione.
- ▶ Se per la preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze molto calde. Non riscaldare alcool se non è diluito.
- ▶ Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno.



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.

Prima pulizia

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

Trattamento termico degli accessori

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

- Applicare un po' di olio vegetale adatto alle alte temperature su tutte le superfici dell'accessorio freddo e distribuirlo con carta da cucina o un pennello da pasticceria, in modo da formare uno strato sottile. Particolarmente adatti sono l'olio di girasole raffinato o l'olio di colza.
- Lasciare agire l'olio per circa 10 minuti.
- Eliminare l'olio in eccesso con carta da cucina.

- Posizionare l'accessorio nella camera grill e riscaldarlo a 150 °C per circa 1 ora.

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

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

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

Informazioni utili

Consigli per grigliare

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

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

Lasciare raffreddare il barbecue e gli accessori prima di pulirli.

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

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

Lavare gli accessori solo a mano.

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

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

Per la pulizia utilizzare solo acqua.

Non utilizzare strumenti di pulizia abrasivi o aggressivi.

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

Detergenti non idonei

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

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



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