

de PizzaMaster

en PizzaMaster

es PizzaMaster

fr PizzaMaster

it PizzaMaster

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. Ausgenommen hiervon sind die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Installations- und Wartungsarbeiten.
- ▶ 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. Insbesondere der Grillbackstein hält seine Wärme für längere Zeit, auch nach dem Grillen.

Sie können sich an heißen Oberflächen verbrennen.

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

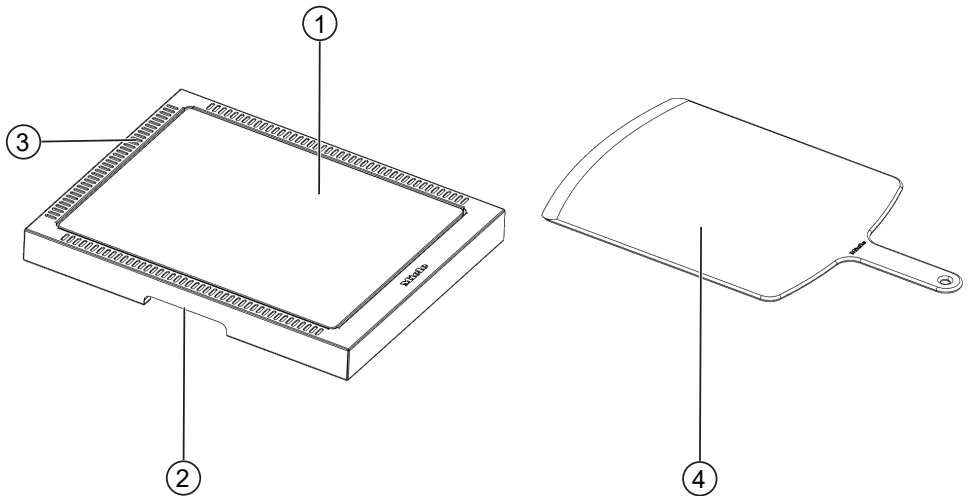
Achten Sie während des Betriebs und nach dem Ausschalten des Grills darauf, dass Sie keine heißen Teile und Oberflächen berühren. Lassen Sie keine Kleidungsstücke oder brennbaren Gegenstände damit in Berührung kommen. Warten Sie, bis der Grill und das Zubehör abgekühlt sind.

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

de - Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Verwenden Sie im Fall von Zubehör, das 2 Grillzonen belegt, niemals nur einen Brenner unter dem Zubehör. Verwenden Sie immer beide Brenner unter dem Zubehör.
- ▶ Edelstahloberflächen sind sehr kratzempfindlich. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs und insbesondere, wenn Sie Zubehör auf den Outdoor-Küchenmodulen abstellen möchten. Legen Sie den Backstein nicht auf kratzempfindlichen Oberflächen ab.
- ▶ Stellen Sie das Zubehör nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen ab.
- ▶ Große Temperaturunterschiede können das Zubehör beschädigen. Stellen Sie das Zubehör nicht auf kalten Oberflächen wie z. B. Fliesen oder Stein ab.
- ▶ Der Lavastein kann durch Stöße beschädigt werden. Stellen Sie das Zubehör nicht mit Schwung auf harten Oberflächen ab. Vermeiden Sie Stöße gegen harte Kanten.
- ▶ Metallische oder scharfe Gegenstände beschädigen die Beschichtung. Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz.

Ihr PizzaMaster



① Grillbackstein

② Tragegriff

③ Belüftungsöffnungen

④ Holzschieber

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

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

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

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

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



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

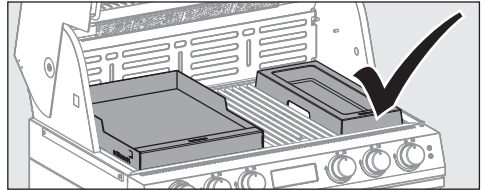


Gefahr!

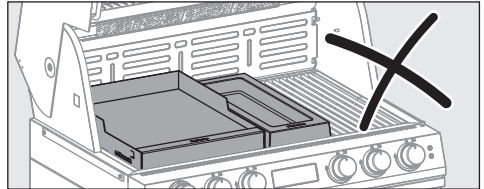
Für das MasterGrate Cooking System ist umfangreiches Zubehör zum Grillen und Kochen separat erhältlich. Dieses Zubehör kann in vielfältigen Kombinationen in der Grillkammer eingesetzt werden. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Kombinationen von Zubehör nicht möglich sind. Wenn Sie das Zubehör auf diese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

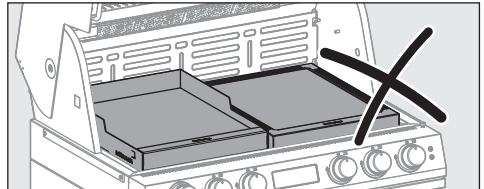
Verwendung ist **möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



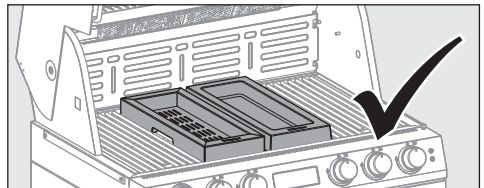
Verwendung ist **nicht möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



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

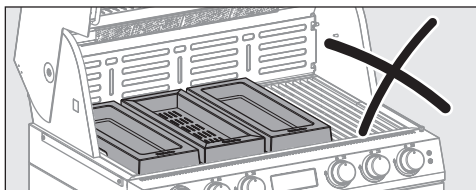


Verwendung ist **möglich** – 2x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:

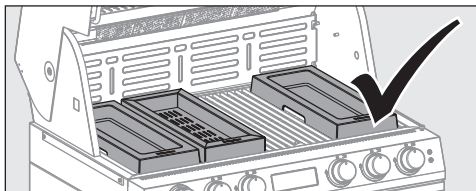


de - Bedienen

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



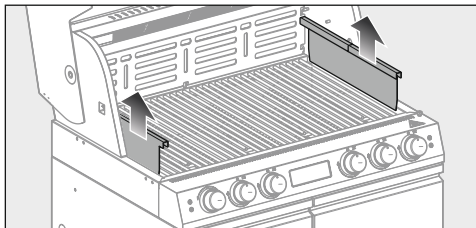
Verwendung ist **möglich** – 3x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



Erste Reinigung

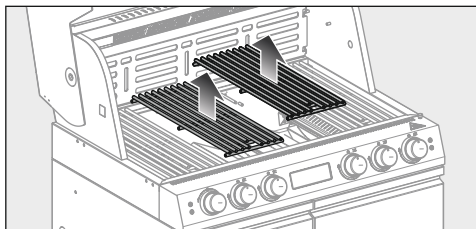
- Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Benutzen mit einem Schwammtuch, etwas mildem Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

Zonentrenner entnehmen



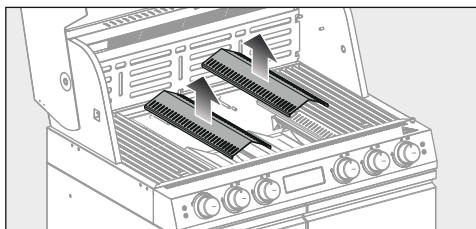
- Entnehmen Sie die Zonentrenner.

Grillroste entnehmen



- Entnehmen Sie 2 Grillroste.

Brennerschutzbleche entnehmen



- Entnehmen Sie 2 Brennerschutzbleche.

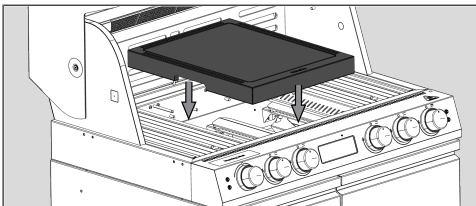


Verletzungsgefahr!

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

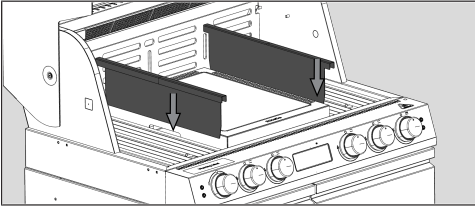
Tragen Sie das Zubehör mit beiden Händen und halten Sie das Gehäuse beim Tragen aufrecht (mit dem Grillbackstein nach oben).

Zubehör einsetzen



- Setzen Sie das Zubehör in die Grillkammer ein.

Zonentrenner einsetzen



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

Gut zu wissen

Tipps zum Backen

- Vor dem Backen muss der Grillbackstein vorgeheizt werden. Nur so erreicht der Grillbackstein die optimale Temperatur, mit der eine krosse Gebäckunterseite erzielt wird.
- Die besten Backergebnisse werden mit indirekter Hitze erzielt. Stellen Sie die Hauptbrenner unter dem Grillbackstein auf die kleinste Stufe. Stellen Sie die äußeren beiden Hauptbrenner auf die höchste Stufe. Schließen Sie die Grillhaube und heizen Sie den Grill für ca. 15 Minuten vor.
- Bereiten Sie das Backgut während der Vorheizzeit des Grillbacksteins entsprechend der Rezeptangaben zu.
- Nutzen Sie zum Auflegen und Herunternehmen des Backgutes den Holzschieber.
- Bestreuen Sie den Holzschieber gut mit Mehl oder Weizengrieß, bevor Sie den ausgerollten Teig darauf legen. Durch Weizengrieß wird die Unterseite des Gebäcks besonders kross. Belegen Sie anschließend den Teig.
- Legen Sie den ausgerollten Teig erst, kurz bevor das Backgut in den Grill geschoben werden soll, auf den Holzschieber. Die unbehandelte Oberfläche des Schiebers zieht Feuchtigkeit aus dem Teig. Dadurch kann auch das Mehl oder der Grieß feucht werden. Das Backgut haftet dann am Holzschieber an und löst sich beim Einschieben nicht.
- Um bei Pizza, Tarte und Quiche ein Durchweichen und Anhaften des Teiges zu vermeiden, empfehlen wir, die entsprechende Teigmenge erst unmittelbar vor dem Backen auszurollen und zu belegen. Dann das vorbereitete Backgut sofort mithilfe des Holzschiebers auf den Grillbackstein geben und backen.

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 durch Reinigungsmittel verfärben oder verändern.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Die Oberflächen des Edelstahlgehäuses sind kratzempfindlich.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel bei Edelstahloberflächen.

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

Im Rahmen einer 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.

- Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Benutzen.

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

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

Normale Verschmutzungen entfernen

- Entfernen Sie normale Verschmutzungen 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.

Tipps

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

Holzschieber nach der Verwendung reinigen

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

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

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

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 technician authorized by Miele. This does not apply to the installation and maintenance work described in these operating instructions.
- ▶ Damage to the accessory can compromise your safety. Check the accessory for visible signs of damage. Never use damaged accessories.
- ▶ 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. The grill baking stone in particular retains its heat for a long time, even after use. You could burn yourself on hot surfaces.

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

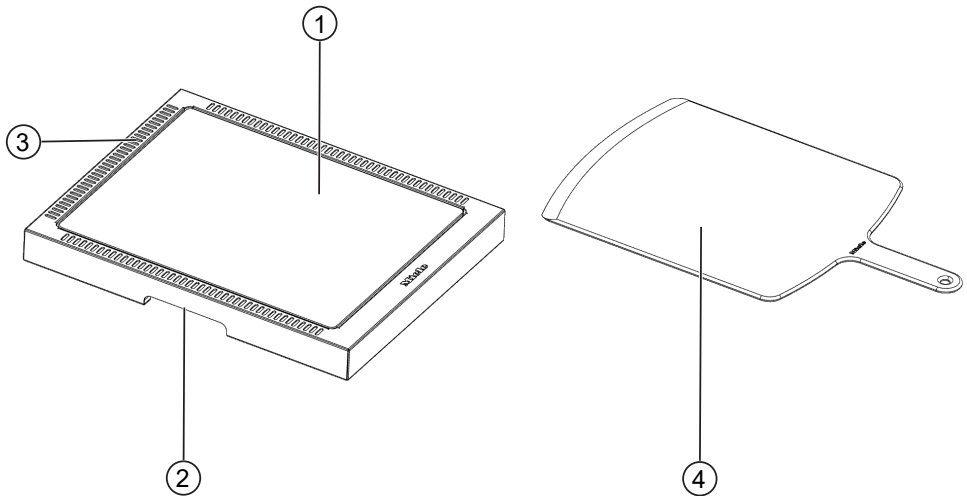
During operation and after turning the grill off, make sure that you do not touch any hot parts or surfaces. Do not let any items of clothing or flammable objects come into contact with these parts. Wait until the grill and accessories have cooled down.

- ▶ Do not leave the accessories unattended while they are being used.
- ▶ Oils and fats are a fire hazard if allowed to overheat. Never attempt to put out oil or fat fires with water. Smother the fire or flames, or use a dry chemical extinguishing agent or foam fire extinguisher.
- ▶ Broiling food for an excessively long time can cause it to dry out and may result in the food catching fire. Do not exceed recommended broiling times.
- ▶ With accessories that occupy 2 grill zones, do not use only one burner under the accessories. Always use both burners under the accessories.

en - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Your PizzaMaster



① Grill- and baking stone

② Carrying handle

③ Ventilation openings

④ Wooden peel

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

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

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

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

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

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.

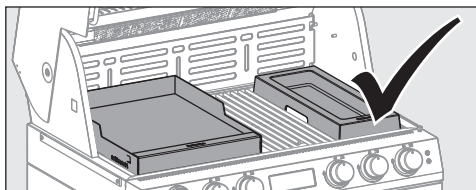
Proper use of accessories

Danger!

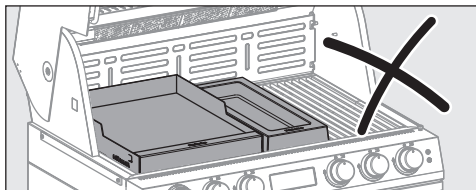
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate Cooking System. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this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

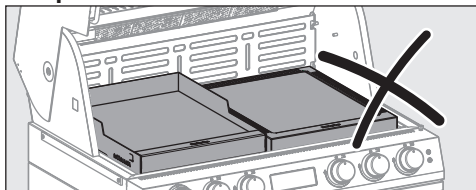
Possible use – 1 x size S accessories, 1 x size XS accessories, with a grill zone distance:



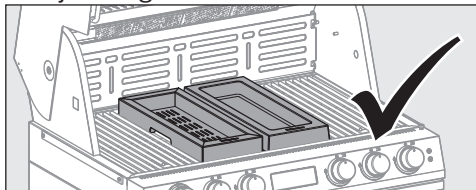
Not possible – 1 x size S accessories, 1 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



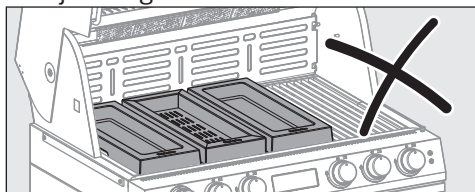
Not possible – 2 x size S accessories:



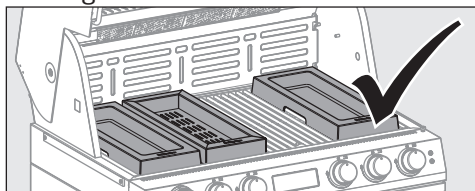
Possible use – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



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



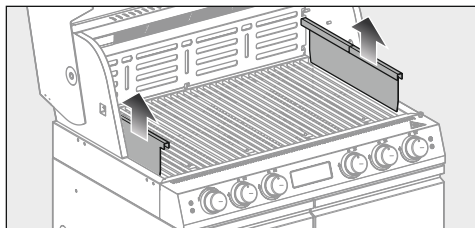
Possible use – 3 x size XS accessories, with a grill zone distance:



Cleaning for the first time

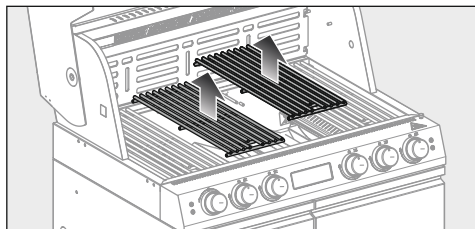
- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge, a small amount of mild liquid dish soap, and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft all-purpose cloth.

Removing the zone dividers



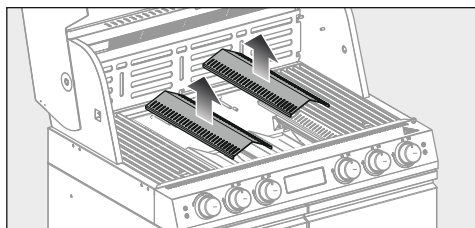
- Remove the zone dividers.

Removing the grilling racks



- Remove the 2 grilling racks.

Removing burner guards



- Remove the 2 burner guards.

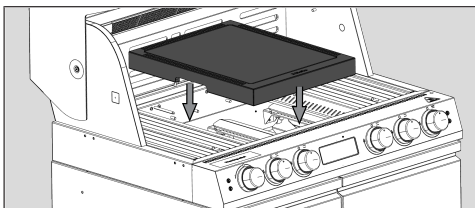


Risk of injury!

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

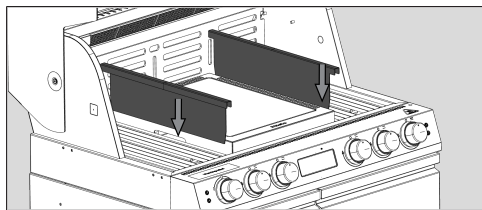
Carry the accessory with both hands and keep the housing upright (with the grilling and baking stone facing up) while carrying.

Using the accessories



- Place the accessories in the grill compartment.

Using the zone dividers



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

Good to know

Tips for baking

- Before baking, the grilling and baking stone must be preheated. This is to ensure that the grilling and baking stone reaches the optimum temperature required for achieving a crisp base on baked goods.
- The best baking results are achieved with indirect heat. Set the main burners under the grilling and baking stone to the lowest level. Set the outer two main burners to the highest level. Close the grill lid and preheat the grill for approx. 15 minutes.
- Prepare the food to be baked during the preheating time of the grilling and baking stone according to the instructions in the recipe.
- Use the wooden peel to place and remove the baked food.
- Before you place the rolled-out dough on the wooden peel, dust the paddle well with flour, semolina or cornmeal. Using semolina makes the base of the food particularly crispy. Then top the dough.
- Place the rolled-out dough on the wooden peel just before you need to put it in the grill. The untreated surface of the peel will absorb moisture from the dough. This can also make the flour or semolina moist. The baked food will then stick to the wooden peel and will not come loose when pushed onto the stone.
- When baking pizzas, tarts, and quiche, roll out and top the dough just before baking to prevent the dough from becoming soggy and sticking to the paddle. Then use the wooden peel to place the prepared food to be baked onto the grilling and baking stone and bake.

 Danger of burning due to hot surfaces.

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

Allow the grill and accessories to cool down before cleaning.

All surfaces could become discolored or damaged by cleaning agents.

Remove any residual cleaning agent immediately.

The surfaces of the stainless steel housing are susceptible to scratches.

Do not clean stainless steel surfaces with abrasive cleaning agents.

For heavy or baked on soiling use a plastic or wooden spatula, a stiff nylon brush, or a bench scraper to loosen debris. Follow with detergent and a non-scratch sponge.

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

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

Always clean the accessories manually.

- Clean the accessories after every use.

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

Unsuitable cleaning agents

To avoid damaging the surfaces, do not use:

- cleaning agents containing soda, alkalis, ammonia, acids, or chlorides

- stain or rust removers
- cleaning agents containing solvents
- dishwasher cleaning agents
- hard, abrasive brushes
- eraser sponges

Removing normal soiling

- Remove normal soiling 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.

Tips

- It is best to remove baked-on residues on the grill baking stone with a glass scraper.

en - Cleaning and care

- Matte areas on the grill baking stone, caused by the oils in cheese, for example, can be removed using a suitable scouring liquid.

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. Esto no se aplica a los trabajos de instalación y mantenimiento descritos en estas instrucciones de manejo.
- 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. En particular, la piedra para asar al grill conserva el calor durante mucho tiempo, incluso después de asar.

Existe riesgo de quemaduras al tocar las superficies calientes.

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

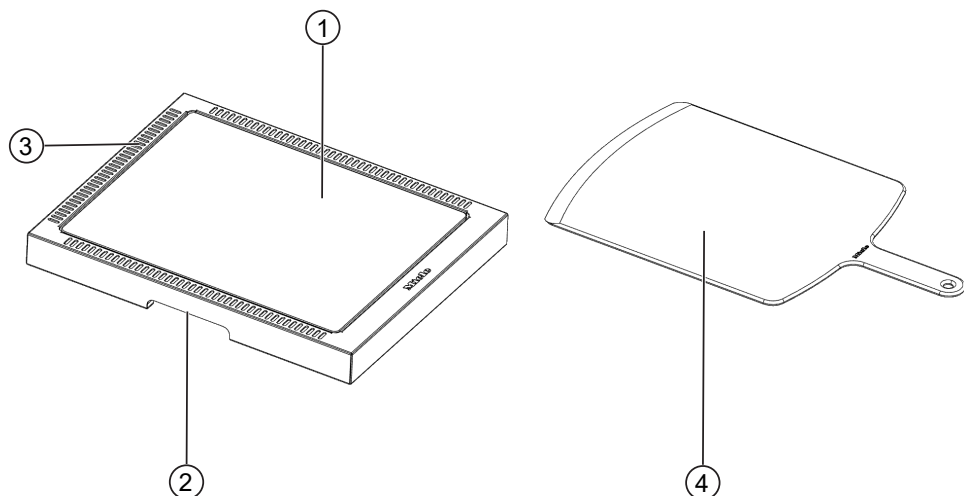
Durante el funcionamiento y después de apagar el grill, asegurarse de no tocar ninguna pieza o superficie caliente. No permitir que ninguna prenda u objeto inflamable entre en contacto con el aparato. Esperar hasta que el grill y los accesorios se hayan enfriado.

- El accesorio no debe dejarse nunca sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Sofocar el fuego o las llamas o utilizar un extintor químico seco o de espuma.
- Al asar al grill algunos alimentos durante tiempos demasiado largos, éstos podrían resecarse y, en algunos casos, incendiarse. No modifique los tiempos de asado al grill recomendados.

es - Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ En el caso de accesorios que ocupan 2 zonas para asar al grill, no utilizar nunca un solo quemador de los que quedan por debajo del accesorio. Utilizar siempre los dos quemadores que quedan por debajo.
- ▶ Las superficies de acero inoxidable son muy sensibles a los arañazos. Manipular el accesorio con precaución y, sobre todo, si se desea colocarlo en los módulos de la cocina de exterior. No colocar la piedra Gourmet para hornear sobre superficies sensibles a los arañazos.
- ▶ No colocar el accesorio sobre superficies inflamables, cristal o superficies sensibles al calor.
- ▶ Las grandes diferencias de temperatura pueden dañar el accesorio. No colocar el accesorio sobre superficies frías, como baldosas o piedra.
- ▶ La piedra de lava puede resultar dañada por los impactos. No colocar el accesorio sobre superficies duras con balanceo. Evitar los impactos contra bordes duros.
- ▶ Los objetos metálicos o puntiagudos dañan el revestimiento. Utilizar exclusivamente utensilios de cocina de material sintético o madera.

Tu PizzaMaster



① Piedra para asar al grill

② Asa de transporte

③ Aberturas para ventilación

④ Pala de madera

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

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

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

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

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

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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

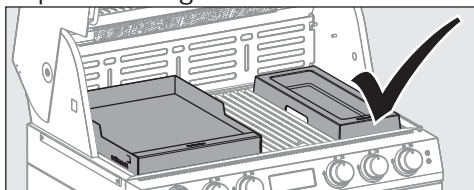
Utilizar correctamente el accesorio

⚠ ¡Peligro!

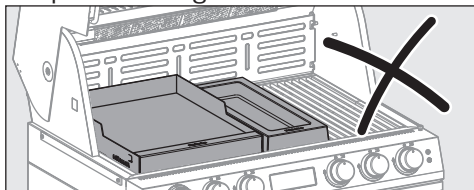
Existe una amplia gama de accesorios para grill y cocina disponibles por separado para el sistema MasterGrate Cooking System. Estos accesorios pueden utilizarse en el interior del grill en diversas combinaciones. Tener en cuenta que algunas combinaciones de accesorios no son posibles. En caso de hacerlo,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

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

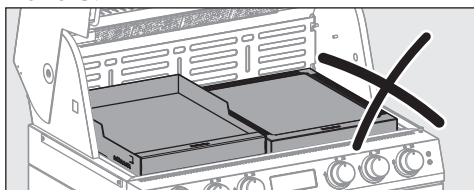
Uso **posible** - 1x accesorio en talla S, 1x accesorio en talla XS, separado de la zona para asar al grill:



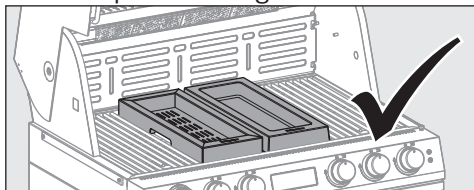
No es **posible utilizar** – 1x accesorio en talla S, 1x accesorio en talla XS, en zonas para asar al grill vecinas:



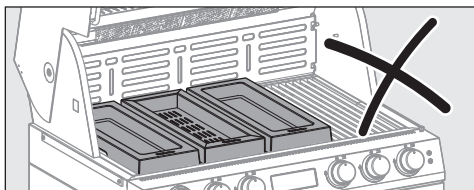
El uso **no** es posible - 2x accesorios tamaño S:



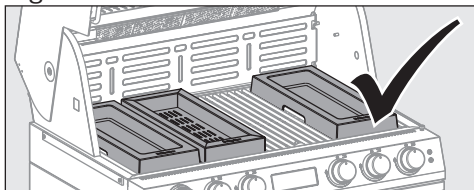
Uso **posible** - 2x accesorios tamaño XS, en zonas para asar al grill vecinas:



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



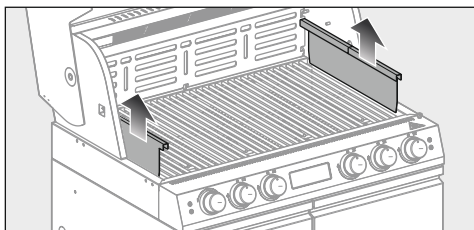
El uso es **posible** - 3x accesorios tamaño XS, distanciados de la zona para asar al grill:



Primera limpieza

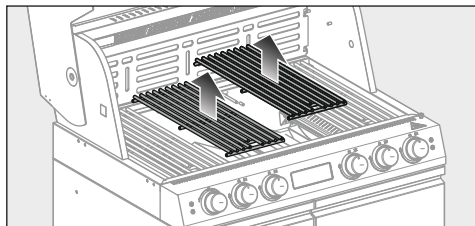
- Antes de utilizar el accesorio por primera vez, limpiarlo con un paño, un poco de producto para la limpieza de la vajilla suave y agua caliente.
- A continuación, secar bien las superficies con un paño suave.

Extraer el separador de zonas



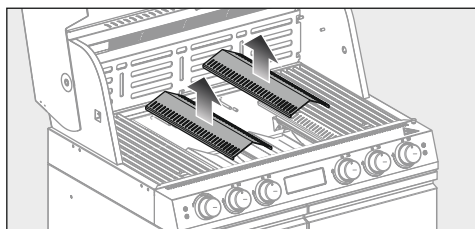
- Extraer los separadores de zonas.

Extraer las rejillas para asar al grill



- Extraer las dos rejillas para asar al grill.

Extraer las placas del quemador



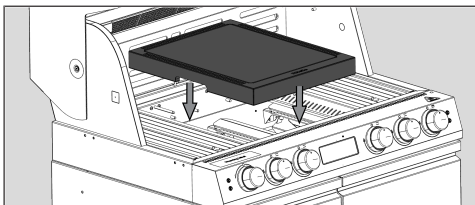
- Extraer dos placas del quemador.

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones!

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

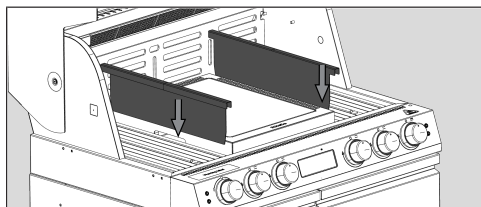
Transportar el accesorio con ambas manos, manteniendo la carcasa en posición vertical (con la piedra para asar al grill hacia arriba).

Colocar el accesorio



- Introducir en el interior de la barbacoa.

Utilizar el separador de zonas



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

Es importante saber

Consejos para hornear

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

- Colocar la masa extendida en la pala de madera justo antes de introducir el alimento para hornear en el grill. Su superficie no tratada extrae la humedad de la masa. Esto también puede hacer que la harina o la sémola se humedezcan. Así, los alimentos para hornear se adhieren a la pala de madera y no se sueltan al empujarlos.
- Para evitar que la masa de la pizza, la tarta y la quiche se empape y se pegue, recomendamos extender y cubrir la cantidad adecuada de masa justo antes de hornear. A continuación, colocar inmediatamente los alimentos para hornear preparados sobre la piedra para asar al grill utilizando la pala de madera y hornear.

 Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

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

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

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

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

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

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

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

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

Limpiarlos de forma manual.

- Limpiar por completo después de cada uso.

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

Productos para la limpieza inadecuados

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

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

Eliminar la suciedad normal

- Eliminar inmediatamente la suciedad normal con agua tibia, 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.

Consejos

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

Limpieza de la paleta después de su uso

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

Aclare brevemente la paleta y séquela.

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

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.

Veillez 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. Les travaux d'installation et d'entretien décrits dans le présent mode d'emploi sont exclus de cette disposition.
- 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. La pierre de cuisson pour gril, en particulier, conserve sa chaleur pendant longtemps, même après le gril.

Vous risquez de vous brûler sur des surfaces chaudes.

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

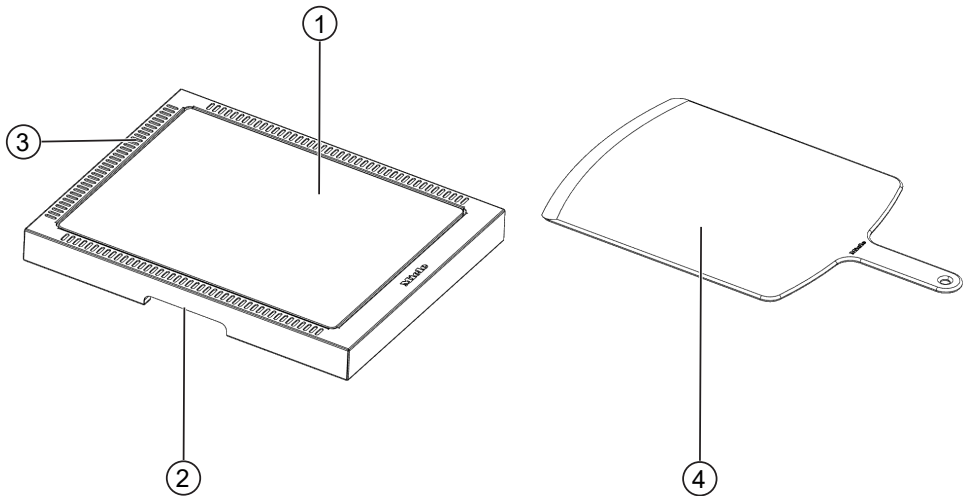
Pendant le fonctionnement du barbecue gril et après l'avoir éteint, veillez à ne pas toucher de pièces ou de surfaces chaudes. Ne laissez pas de vêtements ou d'objets inflammables entrer en contact avec lui. Attendez que le barbecue gril et les accessoires aient refroidi.

- Ne jamais laisser l'accessoire sans surveillance pendant son utilisation !
- Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisse ou d'huile avec de l'eau. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un produit extincteur sec ou un extincteur à mousse.

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.
- ▶ Dans le cas d'un accessoire occupant 2 zones de cuisson, ne jamais utiliser un seul brûleur sous l'accessoire. Utilisez toujours les deux brûleurs sous l'accessoire.
- ▶ Les surfaces en acier inoxydable sont très sensibles aux rayures. Soyez prudent lorsque vous manipulez les accessoires et en particulier lorsque vous souhaitez les poser sur les modules de cuisine d'extérieur. Ne posez pas la pierre de cuisson sur des surfaces sensibles aux rayures.
- ▶ Ne placez pas l'accessoire sur des surfaces inflammables, du verre ou des surfaces sensibles à la chaleur.
- ▶ De grandes différences de température peuvent endommager l'accessoire. Ne posez pas l'accessoire sur des surfaces froides telles que le carrelage ou la pierre.
- ▶ La pierre de lave peut être endommagée par des chocs. Ne posez pas l'accessoire avec élan sur des surfaces dures. Évitez les chocs contre les bords durs.
- ▶ Des objets métalliques ou pointus endommagent le revêtement. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.

Votre PizzaMaster



① Pierre de cuisson pour gril

② Poignée de transport

③ Orifices d'aération

④ Planche en bois

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

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

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

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

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

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.

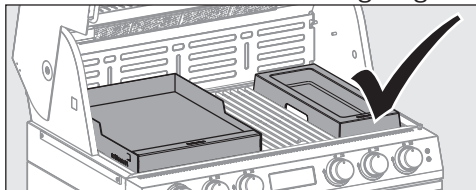
Utiliser correctement les accessoires

⚠ Danger !

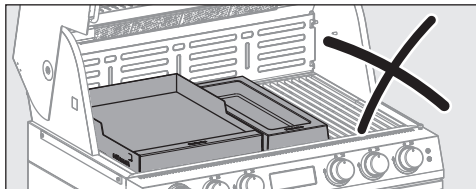
De nombreux accessoires pour le gril et la cuisson sont disponibles séparément pour le MasterGrate Cooking System. Cet accessoire peut être utilisé dans de multiples combinaisons dans la chambre de cuisson. Veuillez noter que certaines combinaisons d'accessoires ne sont pas possibles. Si vous utilisez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

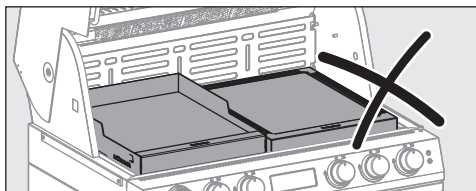
L'utilisation est **possible** - 1x accessoire de taille S, 1x accessoire de taille XS, avec une distance de zone de grillage :



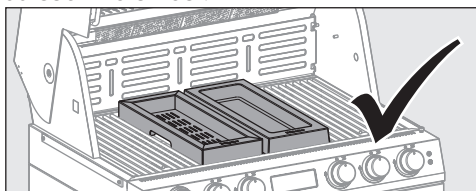
L'utilisation n'est **pas possible** - 1x accessoire de taille S, 1x accessoire de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



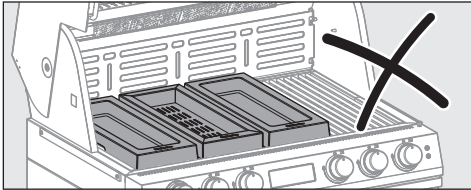
L'utilisation n'est **pas possible** - 2x accessoires de taille S :



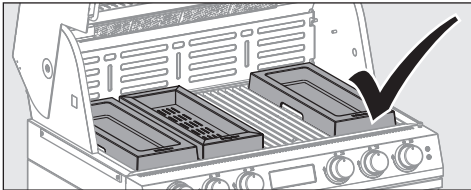
L'utilisation est **possible** - 2x accessoires de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



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



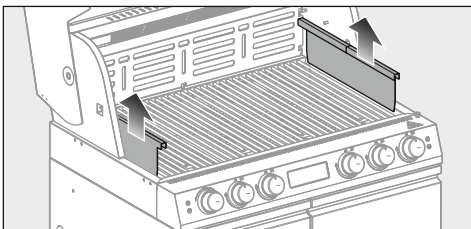
L'utilisation est **possible** - 3x accessoires de taille XS, avec une zone de cuisson voisine :



Premier nettoyage

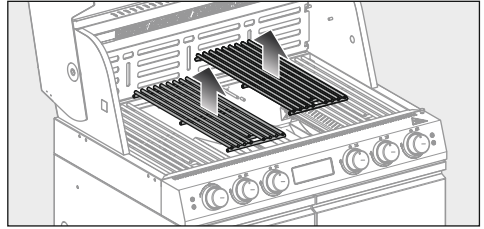
- Nettoyez l'accessoire avant toute première utilisation avec une éponge, du liquide vaisselle doux et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Retirer le séparateur de zones



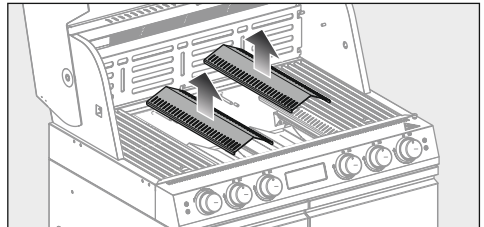
- Retirez les séparateurs de zones.

Retirer les grilles de cuisson



- Retirez 2 grilles de cuisson.

Retirer les tôles de protection du brûleur



- Retirez 2 tôles de protection du brûleur.

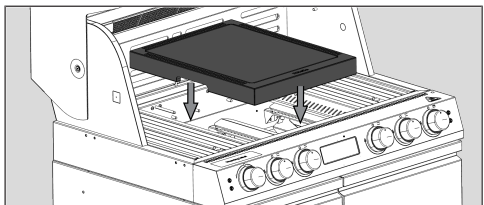


Risque de blessure !

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

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

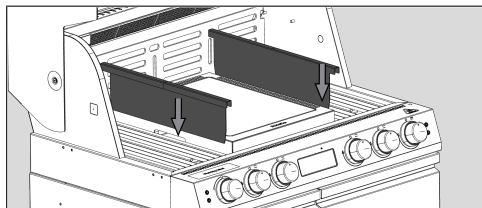
Utiliser les accessoires



fr - Utilisation

- Placez les accessoires dans la chambre du gril.

Utiliser un séparateur de zones



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

Bon à savoir

Conseils pour la cuisson

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

blé. La semoule de blé permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Ensuite, garnissez la pâte.

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



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

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

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

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

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

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

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

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

Nettoyez les accessoires uniquement à la main.

- Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.

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

Produits de lavage à ne pas utiliser

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

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

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.
- Eliminez les salissures avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

fr - Nettoyage et entretien

- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Conseils

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

Nettoyer la pelle en bois après utilisation

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

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

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

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. Sono escluse le operazioni di installazione e manutenzione descritte nelle presenti istruzioni d'uso.
- ▶ 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. La pietra di cottura per grill, in particolare, trattiene il calore a lungo, anche dopo l'utilizzo.

È possibile bruciarsi a causa delle superfici calde.

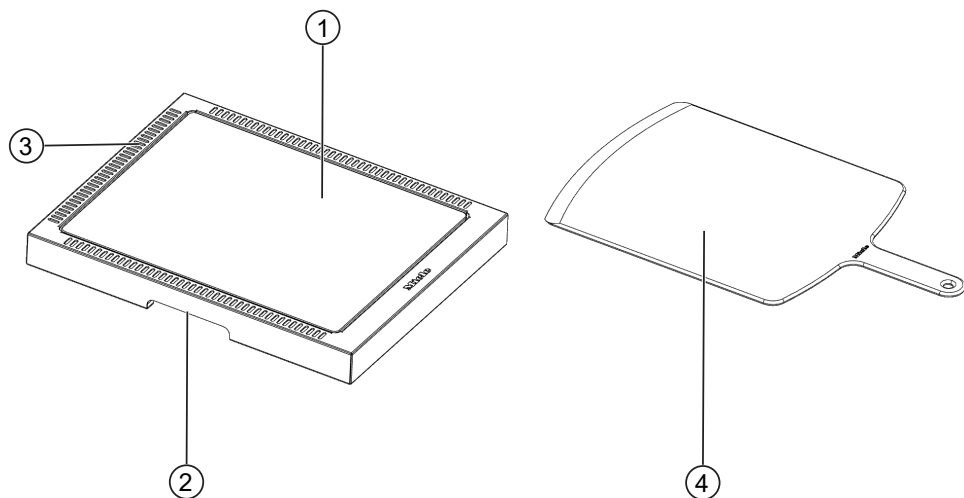
Si consiglia di indossare guanti da barbecue resistenti al calore quando si utilizzano gli accessori.

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

- ▶ Gli accessori non devono mai essere lasciati incustoditi durante l'uso!
- ▶ Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che hanno preso fuoco. Soffocare il fuoco o le fiamme oppure utilizzare un estintore a secco o a schiuma.
- ▶ Quando si grigliano le pietanze, durate di cottura prolungate causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare i tempi di cottura consigliati.

- ▶ Nel caso di accessori che occupano due zone del barbecue, non utilizzare mai un solo bruciatore. Utilizzare sempre entrambi i bruciatori sotto gli accessori.
- ▶ Le superfici in acciaio inossidabile si graffiano facilmente. Fare attenzione quando si utilizzano gli accessori e soprattutto se si desidera appoggiarli sui moduli della cucina outdoor. Non appoggiare la pietra di cottura su superfici sensibili ai graffi.
- ▶ 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.
- ▶ La pietra lavica può essere danneggiata dagli urti. Appoggiare l'accessorio delicatamente. Evitare gli urti contro spigoli vivi.
- ▶ Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno.

PizzaMaster



① Pietra di cottura per grill

② Impugnatura

③ Aperture di aerazione

④ Paletta di legno

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

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

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

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

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

⚠ Pericolo di ferimento!

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

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

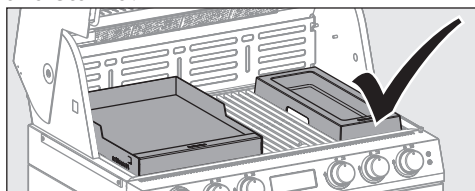
Utilizzare gli accessori correttamente

⚠ Pericolo!

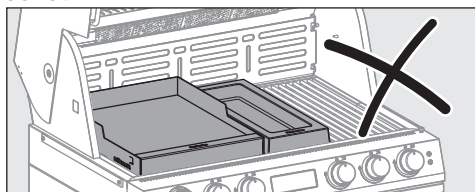
Per il MasterGrate Cooking System è disponibile separatamente un'ampia gamma di accessori per grigliare e cuocere. Questi accessori possono essere utilizzati in diverse combinazioni nella camera grill. Alcune combinazioni di accessori non sono possibili. Se si utilizzano gli accessori in questo modo,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

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

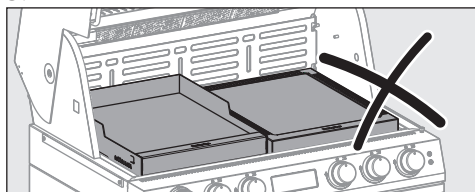
L'utilizzo è **possibile** – 1 accessorio S, 1 accessorio XS, con una zona barbecue di distanza:



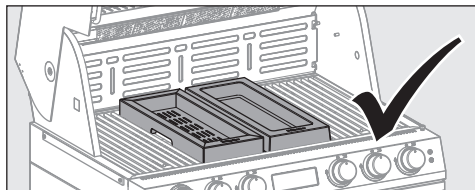
L'utilizzo **non è possibile** – 1 accessorio S, 1 accessorio XS, zone barbecue adiacenti:



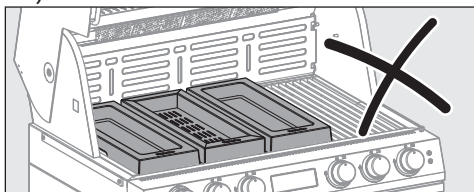
L'utilizzo **non è possibile** – 2 accessori S:



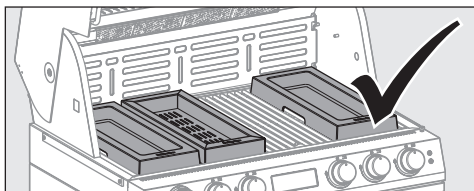
L'utilizzo è **possibile** – 2 accessori XS, zone barbecue adiacenti:



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



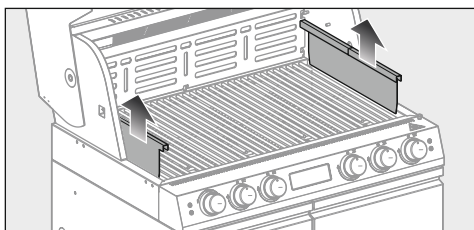
L'utilizzo è **possibile** – 3 accessori XS, con una zona barbecue di distanza:



Prima pulizia

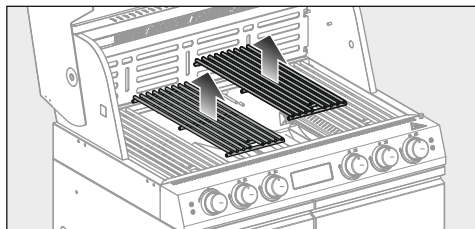
- Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli con una spugna, dell'acqua calda e del detersivo delicato per i piatti.
- Asciugare poi accuratamente le superfici con un panno morbido.

Rimuovere i separatori di zone



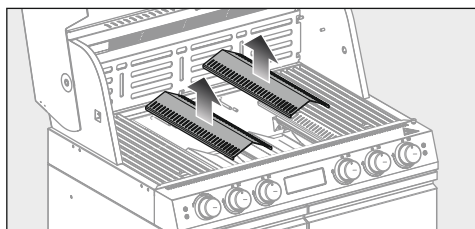
- Rimuovere i separatori di zone.

Rimuovere le griglie



- Rimuovere le due griglie.

Rimuovere le lamiere di protezione per bruciatori



- Rimuovere le due lamiere di protezione per bruciatori.

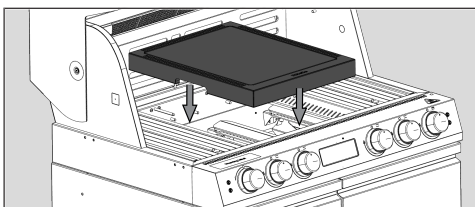


Pericolo di ferimento!

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

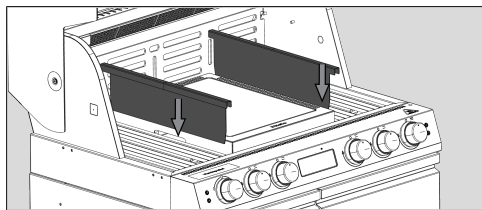
Trasportare l'accessorio con entrambe le mani e tenere l'alloggiamento in posizione verticale (con la pietra di cottura per grill rivolta verso l'alto).

Posizionare l'accessorio



- Posizionare l'accessorio nella camera grill.

Posizionare i separatori di zone



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

Informazioni utili

Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci

- La pietra di cottura per grill deve essere preriscaldata prima della cottura. Solo in questo modo la pietra raggiunge la temperatura ottimale necessaria a far sì che il lato inferiore della pietanza sia croccante.
- Il migliore risultato di cottura si ottiene con il calore indiretto. Regolare i bruciatori principali sotto la pietra di cottura per grill al livello più basso. Regolare i due bruciatori principali esterni al livello più alto. Chiudere il coperchio per il barbecue e preriscaldarlo per circa 15 minuti.
- Preparare la pietanza da forno durante il tempo di preriscaldamento della pietra di cottura per grill secondo le indicazioni riportate nella ricetta.
- Per posizionare e rimuovere le pietanze, utilizzare la paletta di legno.
- Prima di disporre l'impasto spianato sulla paletta di legno, cospargere quest'ultima di farina o semola di grano tenero. Con la semola di grano tenero la parte inferiore della pietanza diventa particolarmente croccante. Successivamente farcire l'impasto.
- Appena prima di infornare la pietanza, disporre l'impasto steso sulla paletta di legno. La superficie non trattata della paletta sottrae umidità all'impasto. In questo modo anche la farina o la semola possono diventare umide. La pietanza quindi si attacca sulla paletta di legno e non si stacca facilmente quando la si dispone sulla pietra.
- Per evitare che l'impasto di pizza, torte salate o quiche si inumidisca e si attacchi, consigliamo di stenderlo e farcirlo solo poco prima di infornarlo. Quindi posizionare immediatamente le pietanze preparate sulla pietra di cottura per grill utilizzando la paletta di legno e cuocere.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

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

Lasciare raffreddare il barbecue e gli accessori prima di pulirli.

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

Rimuovere subito i residui di detergente.

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

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

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

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

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

Lavare gli accessori solo a mano.

- Pulire gli accessori dopo ogni uso.

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

Detergenti non idonei

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

- detergenti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro;
- prodotti per eliminare macchie e ruggine;
- detergenti contenenti solventi;
- detergenti per lavastoviglie;
- spazzole dure abrasive;
- 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 detergenti con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Rimuovere lo sporco ostinato

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

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

Suggerimenti

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

Pulire la paletta in legno dopo averla utilizzata

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

Lavare la paletta di legno sciacquandola brevemente e successivamente asciugarla.

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



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