GGRP

de Gebrauchsanweisung Grillplatte
cs Návod k obsluze Grilovací deska
da Brugsanvisning Grillplade
el Οδηγίες χρήσης Πλάκα γκριλ
en Operating instructions Griddle plate
es Instrucciones de manejo Plancha para asar al grill
fi Käyttöohje Parila
fr Mode d'emploi Plaque de gril
hr Upute za uporabu Ploča za roštilj
hu Használati útmutató Grill lap
it Istruzioni d'uso Piastra grill
nl Gebruiksaanwijzing Grillplaat
no Bruksanvisning Grillplate
pl Instrukcja użytkowania Płyta grillowa
pt Instruções de utilização Placa para grelhar
ru Инструкция по эксплуатации и гарантия качества Пластина для гриля
sr Uputstvo za upotrebu Ploča za roštilj
sv Bruksanvisning Grillplatta
tr Kullanma Kılavuzu Izgara Tavası

M.-Nr. 10 686 680

de 3

cs 7

da 11

el 15

en 19

es 23

fi 27

fr 31

hr 35

hu 39

it 43

nl 47

no 51

pl 55

pt 59

ru 63

sr 68

sv 72

tr 76

▶ Verwenden Sie diese Grillplatte ausschließlich auf dem PowerFlex-Kochbereich Ihres Miele-Induktionkochfeldes oder auf einem Miele-Kochfeld mit Vollflächeninduktion.

▶ Verwenden Sie zum Aufheizen der Grillplatte und zum Grillen niemals die Leistungsstufe 8, 9 oder den Booster.

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

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie die Grillplatte während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

▶ Metallische oder scharfe Gegenstände beschädigen die Beschichtung. Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz. Sollten kleine Kratzspuren an der Oberfläche auftreten, können Sie die Grillplatte unbedenklich weiterbenutzen.

▶ Schmutzpartikel oder Gewürzreste können auf der Glaskeramikscheibe Kratzer verursachen, wenn sie unter die Grillplatte gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und die Unterseite der Grillplatte sauber sind, bevor Sie die Grillplatte aufsetzen.

▶ Die Grillplatte und die Griffe werden heiß. Schützen Sie Ihre Hände mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Erste Reinigung

- Reinigen Sie die Grillplatte vor dem ersten Benutzen mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

Grillen

- Legen Sie die Grillplatte auf den PowerFlex-Kochbereich.
- Heizen Sie die Grillplatte für 2–5 Minuten auf Leistungsstufe 7 vor.
- Wenden Sie das Grillgut mehrmals während des Grillens.

Tipps zum Grillen

– Tupfen Sie feuchtes Grillgut mit Küchenkrepp ab, um Spritzer zu vermeiden.

– Salzen Sie Grillgut erst nach dem Grillen, da es sonst trocken wird.

– Wir empfehlen das Grillgut zu marinieren. Dadurch schmeckt es besonders aromatisch. Verwenden Sie nur hocherhitzbares Öl oder Fett.

– Verwenden Sie zum Warmhalten die Leistungsstufen 2–3.

– Die Verwendung von Fett oder Öl ist nicht notwendig, da die Grillplatte beschichtet ist.

Grilltabelle

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte und gelten für das Grillen bei Leistungsstufe 6–8 auf der vorgeheizten Grillplatte. Die Grilldauer hängt von Art, Beschaffenheit und Dicke des Grillgutes ab.

Grillgut	🕘
Fleisch	10–20
Spare Rips	15–25
Minutensteaks	4–10
Wurst	5–12
Tofu	2–4
Fisch	8–10
Meeresfrüchte	2–4
Gemüse	2–6
Obst	1–3
Toast/Brot	2–6

🕘 Grillzeit in Minuten

⚠ Verbrennungsgefahr!
Lassen Sie die Grillplatte auf Handwärme abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Die Versiegelung wird durch scharfe und aggressive Reinigungsmittel beschädigt.
Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel und harte Bürsten oder Schwämme.

Die Grillplatte kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen die Reinigung von Hand, da die Versiegelung durch die Reinigung in einer Geschirrspülmaschine nach einiger Zeit stumpf wird.

- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem Papiertuch.
- Weichen Sie fest anhaftende Verschmutzungen ein.
- Reinigen Sie die Grillplatte nach jedem Gebrauch mit einem Schwammtuch oder einer weichen Bürste, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

▶ Tuto grilovací desku používejte výhradně na varné oblasti PowerFlex své indukční varné desky Miele nebo na varné desce Miele s celoplošnou indukcí.

▶ Na rozehřátí grilovací desky a ke grilování nikdy nepoužívejte stupeň výkonu 8, 9 nebo funkci Booster.

▶ Při vysokých teplotách se velmi rychle pálí stolní oleje a tuky. Vzniká zdraví škodlivý kouř. Spálené oleje a tuky zanechávají na povrchu dehtové pryskyřice, které již případně není možné odstranit a které poškozují ochranu proti ulpívání. Používejte výhradně stolní oleje a tuky, které je možno zahřát na vysokou teplotu, např. bodlákový, řepkový nebo slunečnicový olej.

▶ Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Nenechte grilovací desku za provozu nikdy bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Zaduste plameny opatrně poklicí nebo hasicí houní.

▶ Kovové nebo ostré předměty poškodí povlakování. Používejte jen kuchyňské pomůcky z plastu nebo ze dřeva. Pokud se na povrchu vyskytnou malé škrábance, můžete grilovací desku klidně používat dál.

▶ Pokud se částečky nečistot nebo zbytky koření dostanou pod grilovací desku, mohou poškrábat sklokeramickou desku. Než grilovací desku položíte na sklokeramickou desku, dbejte na to, aby byla sklokeramická deska čistá stejně jako spodní strana grilovací desky.

▶ Grilovací deska a úchyty se zahřívají na vysokou teplotu. Chraňte si ruce chňapkami nebo rukavicemi na hrnce. Používejte jen suché rukavice nebo chňapky. Mokré nebo vlhké textilie lépe vedou teplo a mohou vyvolat popálení párou.

cs - Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

Likvidace přepravního obalu

Obal chrání přístroj před poškozením během přepravy. Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možnostem jejich likvidace, a jsou tedy recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství odpadů. Váš specializovaný prodejce odebere obal zpět.

První čištění

- Grilovací desku před prvním použitím vyčistěte houbovou utěrkou, trochou mycího prostředku na ruční mytí a teplou vodou.

Grilování

- Položte grilovací desku na varnou oblast PowerFlex.
- Grilovací desku předehřejte 2–5 minut na stupni výkonu 7.
- Grilované potraviny během grilování několikrát obraťte.

Tipy ke grilování

– Vlhký pokrm ke grilování osušte kuchyňským papírem, abyste zabránili stříkání.

– Pokrm osolte až po grilování, protože se jinak vysuší.

– Doporučujeme pokrm ke grilování marinovat. Bude pak mít zvláště aromatickou chuť. Používejte jen olej nebo tuk, který je možné zahřát na vysokou teplotu.

– Na udržování teploty používejte stupně výkonu 2–3.

– Použití tuku nebo oleje není nutné, protože grilovací deska je povlakovaná.

Tabulka pro grilování

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty a platí pro grilování při stupni výkonu 6–8 na předehřáté grilovací desce. Doba grilování závisí na druhu, stavu a tloušťce grilovaného pokrmu.

grilovaný pokrm	🕘
maso	10–20
žebra	15–25
minutky	4–10
uzeniny	5–12
tofu	2–4
ryba	8–10
mořské plody	2–4
zelenina	2–6
ovoce	1–3
toast/chléb	2–6

🕘 doba grilování v minutách

⚠ Nebezpečí popálení!
Než budete grilovací desku čistit, nechte ji vychladnout tak, abyste na ní udrželi ruku.

Ostré a agresivní čisticí prostředky poškozují povrchovou vrstvu.
Na čištění nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky a tvrdé kartáče nebo houby.

Grilovací desku je možno čistit v myčce nádobí. Doporučujeme ruční čištění, protože čištěním v myčce nádobí časem zmatní povrchová vrstva.

- Velké nečistoty odstraňte papírovou utěrkou.
- Pevně ulpívající znečištění namočte.
- Grilovací desku po každém použití vyčistěte houbovou utěrkou nebo měkkým kartáčem, trochou prostředku na ruční mytí a teplou vodou.

▶ Anvend udelukkende denne grillplade på Powerflex-kogeområdet på din Miele induktionskogeplade eller på en Miele kogeplade med full surface-induktion.

▶ Anvend aldrig varmetrin 8, 9 eller boosteren til opvarmning af og grillstegning med grillpladen.

▶ Ved høje temperaturer afbrændes madolie og fedt meget hurtigt. Der opstår sundhedsskadelig røg. På overfladen efterlader brændende olier og fedt tjæreharpikser, som måske ikke kan fjernes og påvirker non stick-egenskaberne. Anvend udelukkende madolier og fedt med højt rygepunkt, fx tidselolie, rapsolie eller solsikkeolie.

▶ Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning. Lad aldrig grillpladen være uden opsyn, når den er i brug! Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Kvæl flammerne forsigtigt med et låg eller et tæppe.

▶ Metalliske eller skarpe genstande beskadiger belægningen. Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ. Hvis der opstår små kradsemærker på overfladen, kan grillpladen stadig anvendes uden problemer.

▶ Smudspartikler eller krydderirester kan forårsage ridser på den glaskeramiske plade, hvis de kommer ind under grillpladen. Sørg for, at den glaskeramiske plade og undersiden af grillpladen er ren, inden grillpladen sættes på.

▶ Grillpladen og grebene bliver meget varme. Beskyt hænderne med grillhandsker eller grydelapper. Anvend kun tørre grillhandsker eller grydelapper. Våde eller fugtige tekstiler leder varmen bedre og kan forårsage forbrændinger på grund af damp.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan således genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Emballagen bør derfor afleveres på nærmeste genbrugsstation/opsamlingssted.

Første rengøring

- Rengør grillpladen med en svampeklud, lidt opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand, inden den tages i brug første gang.

Grillstegning

- Læg grillpladen på PowerFlex-kogeområdet.
- Varm grillpladen op på varmetrin 7 i 2-5 min.
- Vend grillvaren flere gange under grillstegningen.

Råd om grillstegning

– Dup fugtige grillvarer tørre med køkkenrulle for at undgå sprøjt.

– Kom først salt på grillvarerne, når de er grillet, da de ellers bliver tørre.

– Vi anbefaler, at man marinerer grillvarerne. Derved smager det særligt aromatisk. Anvend kun olie eller fedt, der kan tåle høj varme.

– Anvend til varmholdning varmetrin 2-3.

– Det er ikke nødvendigt at anvende fedt eller olie, da grillpladen har non stick-overflade.

Grillskema

De angivne tider i skemaet er vejledende og gælder for grillstegning på varmetrin 6-8 på den forvarmede grillplade. Grillstegetiden afhænger af grillvarernes type, beskaffenhed og tykkelse.

Grillvare	🕘
Kød	10–20
Spareribs	15–25
Minutsteaks	4–10
Pølse	5–12
Tofu	2–4
Fisk	8–10
Fisk/skaldyr	2–4
Grøntsager	2–6
Frugt	1–3
Toast/brød	2–6

🕘 Grilltider i minutter

⚠ Risiko for forbrænding!
Lad grillpladen afkøle, til den er lunken, inden rengøringen påbegyndes.

Forseglingen bliver beskadiget af skrappe og aggressive rengøringsmidler.
Anvend ikke rengøringsmidler med skurende virkning og hårde børster eller svampe til rengøringen.

Grillpladen kan rengøres i opvaskemaskinen. Vi anbefaler rengøring i hånden, da overfladen med tiden bliver ru ved rengøring i opvaskemaskine.

- Fjern større tilsmudsninger med køkkenrulle.
- Opblød fastsiddende snavs.
- Rengør grillpladen efter hver brug med en svampeklud eller en blød børste, lidt opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.

▶ Χρησιμοποιείτε αυτήν την πλάκα γκριλ αποκλειστικά στην περιοχή PowerFlex της επαγωγικής εστίας σας Miele ή σε μία πλήρως επαγωγική εστία της Miele.

▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ για τη θέρμανση της πλάκας γκριλ και για το ψήσιμο στο γκριλ τις βαθμίδες ισχύος 8, 9 ή το Booster.

▶ Σε υψηλές θερμοκρασίες τα έλαια και τα λίπη καίγονται πολύ γρήγορα. Δημιουργείται καπνός βλαβερός για την υγεία. Στην επιφάνεια τα λίπη και έλαια που καίγονται αφήνουν κατάλοιπα, τα οποία ενδεχομένως να μην μπορούν πια να αφαιρεθούν και έτσι βλάπτουν την αντικολλητική ικανότητα. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά έλαια και λίπη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. λάδι από ηλίανθο, κραμβέλαιο ή ηλιέλαιο.

▶ Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά αν υπερθερμανθούν. Μην απομακρύνεστε από την πλάκα γκριλ, όταν αυτή είναι σε λειτουργία. Μη σβήσετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Σβήνετε προσεκτικά τις φλόγες με ένα καπάκι ή με ένα ειδικό πανί που σβήνει τη φωτιά.

▶ Τα μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα προκαλούν ζημιά στην επίστρωση. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά ή ξύλινα βοηθητικά εργαλεία μαγειρικής. Αν εμφανιστούν μικρές γρατζουνιές στην επιφάνεια, μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε άφοβα την πλάκα γκριλ.

▶ Μόρια βρωμιάς ή υπολείμματα μπαχαρικών μπορούν να προκαλέσουν γρατζουνιές στο κεραμικό γυαλί, αν βρεθούν κάτω από την πλάκα γκριλ. Προσέχετε, ώστε το κεραμικό γυαλί και η κάτω πλευρά της πλάκας γκριλ να είναι καθαρά, πριν τοποθετήσετε επάνω την πλάκα γκριλ.

▶ Η πλάκα γκριλ και οι λαβές γίνονται καυτά. Φοράτε πάντα μονωτικά γάντια ή χρησιμοποιείτε πάνινες πιάστρες. Χρησιμοποιείτε μόνο στεγνά γάντια ή στεγνές πιάστρες. Τα υγρά ή νωπά υφάσματα μεταδίδουν τη θερμότητα καλύτερα και μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα μέσω ατμού.

Αξιοποίηση της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από τυχόν ζημιές κατά τη μεταφορά της. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί με ειδικά κριτήρια, που υποστηρίζουν τον οικολογικό παράγοντα και την τεχνολογία ανακύκλωσης απορριμμάτων.

Αυτά τα υλικά μην τα πετάτε στα σκουπίδια, αλλά στον πιο κοντινό σας χώρο συγκέντρωσης απορριμμάτων προς ανακύκλωση.

Αρχικός καθαρισμός

- Καθαρίζετε την πλάκα γκριλ πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά με ένα απορροφητικό πανί, λίγο υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό.

Ψήσιμο στο γκριλ

- Τοποθετείτε την πλάκα γκριλ στην περιοχή PowerFlex.
- Προθερμαίνετε την πλάκα γκριλ για 2–5 λεπτά στη βαθμίδα ισχύος 7.
- Να γυρίζετε αρκετές φορές το φαγητό που ψήνετε στο γκριλ.

Συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ

– Σκουπίζετε το φαγητό που πρόκειται να ψήσετε στο γκριλ, αν είναι υγρό με χαρτί κουζίνας, για να αποφύγετε πιτσιλίσματα κατά το ψήσιμο.

– Αλατίζετε το ψητό μόνο μετά το ψήσιμο στο γκριλ, γιατί αλλιώς θα στεγνώσει.

– Συνιστούμε να μαρινάρετε το φαγητό στο γκριλ. Κατά αυτόν τον τρόπο το φαγητό είναι ιδιαίτερα αρωματικό. Να χρησιμοποιείτε μόνο λάδι ή λίπος με δυνατότητα υπερθέρμανσης.

– Για τη διατήρηση θερμοκρασίας χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος 2–3.

– Η χρήση λίπους και λαδιού δεν είναι αναγκαία, αφού η πλάκα γκριλ έχει επίστρωση.

Πίνακας

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικοί και ισχύουν για το ψήσιμο στο γκριλ στη βαθμίδα ισχύος 6-8 σε προθερμασμένη πλάκα γκριλ. Η διάρκεια του γκριλ εξαρτάται από το είδος, την υφή και το πάχος του φαγητού στο γκριλ.

Ψητό στο γκριλ	🕘
Κρέας	10–20
Χοιρινά παϊδάκια	15–25
Λεπτά φιλέτα κρέατος	4–10
Λουκάνικα	5–12
Τοφού	2–4
Ψάρι	8–10
Θαλασσινά	2–4
Λαχανικά	2–6
Φρούτα	1–3
Φέτες τοστ/Ψωμί	2–6

🕘 Χρόνος ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά

el - Καθαρισμός

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!
Αφήνετε την πλάκα γκριλ να κρυώσει μέχρι να μπορείτε να την αγγίξετε, πριν την καθαρίσετε.

Η σφράγιση μπορεί να πάθει ζημιά εξαιτίας δυνατών και δραστικών καθαριστικών.
Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά και σκληρές βούρτσες ή σφουγγάρια.

Η πλάκα γκριλ μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε να την καθαρίζετε στο χέρι, αφού η σφράγιση με τον καθαρισμό σε ένα πλυντήριο πιάτων μετά από λίγο καιρό μπορεί να γίνει θαμπή.

- Αφαιρείτε τη σκληρή βρωμιά με χάρτινη πετσέτα.
- Μουλιάζετε τα ξεραμένα υπολείμματα τροφών.
- Καθαρίζετε την πλάκα γκριλ μετά από κάθε χρήση με ένα σφουγγάρι ή μια μαλακή βούρτσα, λίγο υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό.

▶ This griddle plate must only be used on the PowerFlex cooking area of your Miele induction hob or on a Miele hob with full-surface induction.

▶ Never use power level 8, 9 or the Booster when heating up the griddle plate or when grilling food on it.

▶ Cooking oils and fats burn very quickly at high temperatures. The resultant smoke is a health hazard. Burnt on oil and fat leaves a tar-like residue that will eventually become impossible to remove and will impair the anti-stick properties of the surface. Only use cooking oil that has a high flash point, such as safflower oil, rapeseed oil and sunflower oil.

▶ Oils and fats can ignite if allowed to overheat. Never leave the griddle plate unattended whilst it is being used. Never attempt to put out oil or fat fires with water. Extinguish the flames carefully with a lid or fire blanket.

▶ Metallic or sharp objects will damage the non-stick coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood. Small scratches on the surface are normal and you can continue to use the griddle plate as usual.

▶ Particles of dirt or spices can cause scratches on the ceramic glass if they get underneath the griddle plate. Make sure the underside of the griddle plate is clean before placing it on the ceramic glass surface.

▶ The griddle plate and the handles get hot. Protect your hands with heat-resistant pot holders or gloves. Do not let them get wet or damp. Heat transfers through damp and wet material more quickly with the risk of scalding or burning yourself.

Disposal of the packing material

The packaging is designed to protect the appliance from damage during transportation. The packaging materials used are selected from materials which are environmentally friendly for disposal and should be recycled.

Recycling the packaging reduces the use of raw materials in the manufacturing process and also reduces the amount of waste in landfill sites.

Cleaning for the first time

- Before using for the first time, clean the griddle plate with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a sponge.

Grilling

- Place the griddle plate on the PowerFlex cooking area.
- Heat the griddle plate for 2–5 minutes on power level 7.
- Turn the food several times during grilling.

Tips for grilling

– Pat damp food dry with kitchen paper towel before cooking to prevent it spitting.

– To prevent food drying out, do not season with salt until after it has been grilled.

– We recommend marinating food for grilling. This will improve the flavour of the food. Only use oil or fat with a high flash point.

– Use power level 2–3 for keeping food warm.

– You can cook without oil or fat if wished because the griddle plate has an anti-stick coating.

Grilling chart

Durations quoted in the chart are for guidance only and apply to food grilled using settings between 6–8 on a preheated griddle. The duration will vary depending on the type of food, its density and thickness.

Food for grilling	🕘
Meat	10–20
Spare Ribs	15–25
Minute steak	4–10
Sausages	5–12
Tofu	2–4
Fish	8–10
Seafood	2–4
Vegetables	2–6
Fruit	1–3
Toast/Bread	2–6

🕘 Grill duration in minutes

⚠ Danger of burning!
Allow the griddle plate to cool down until it is safe to touch before cleaning it.

The anti-stick coating will suffer damage if handled with sharp tools or aggressive cleaning agents.
Do not use abrasive cleaning agents or hard brushes and sponges to clean it.

The griddle plate can be cleaned in the dishwasher. We recommend cleaning it by hand because the coating will become dull after prolonged cleaning in a dishwasher.

- Remove coarse soiling with kitchen paper towel.
- Stubborn soiling should be soaked to soften it.
- After each use, clean the griddle plate with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a sponge or a soft brush.

▶ Utilice esta plancha para asar al grill exclusivamente sobre la zona PowerFlex de su placa de inducción de Miele o sobre una placa de inducción total de Miele.

▶ No utilice nunca los niveles 8, 9 o Booster para calentar la plancha para asar al grill o para asar al grill.

▶ 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.

▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. No deje el grill desantendido mientras esté en funcionamiento. Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Sofoque las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.

▶ Los objetos metálicos o puntiagudos dañan el revestimiento. Utilizar exclusivamente utensilios de cocina de material sintético o madera. En caso de producirse arañazos en la superficie, es posible continuar utilizando la plancha sin problemas.

▶ Los restos de suciedad o especias pueden producir arañazos en la superficie vitrocerámica, en caso de llegar a la parte inferior de la plancha. La superficie vitrocerámica y la parte inferior de la plancha deben estar limpias antes de colocar la plancha para asar al grill.

▶ La plancha para asar al grill y el asa se calientan. Proteja sus manos con guantes de cocina o agarradores. Utilícelos únicamente si están secos. Los tejidos húmedos conducen mejor el calor y pueden producirse quemaduras debido al vapor.

Eliminación del embalaje de transporte

El embalaje protege al aparato de daños durante el transporte. Los materiales del embalaje se han seleccionado siguiendo criterios ecológicos y en función de su posterior tratamiento en plantas de reciclaje.

La devolución del embalaje al ciclo de reciclado contribuye al ahorro de materias primas y reduce la generación de residuos. Por tanto, dichos materiales no deberán tirarse a la basura, sino entregarse en un punto de recogida específica.

Primera limpieza

- Limpie la plancha para asar al grill antes de su primera utilización con una bayeta, un poco de detergente suave y agua caliente.

Asar al grill

- Coloque la plancha para asar al grill sobre la zona de cocción PowerFlex.
- Precaliente la plancha para asar al grill durante 2 - 5 minutos a nivel 7.
- Dé la vuelta a los alimentos del grill varias veces mientras los asa.

Consejos para asar al grill

– Seque los alimentos húmedos con papel de cocina para evitar salpicaduras.

– Sale los alimentos una vez asados, ya que de lo contrario se quedarían muy secos.

– Recomendamos marinar los alimentos. De esta forma conseguirá un sabor especialmente aromático. Utilice exclusivamente aceite y grasa termorresistentes.

– Para mantener los alimentos calientes, utilice los niveles de potencia 2-3.

– No es necesario utilizar grasa o aceite, puesto que la plancha para asar al grill ya está recubierta.

Tabla para el grill

Los tiempos indicados en la tabla son solo orientativos y válidos para asar al grill a nivel 6-8 sobre la plancha precalentada. La duración depende del tipo de alimento, de su consistencia y grosor.

Alimento para asar al grill	🕘
Carne	10–20
Spare Rips (costillas de cerdo)	15–25
Solomillo de cerdo	4–10
Salchichas	5–12
Tofu	2–4
Pescado	8–10
Marisco	2–4
Verdura	2–6
Frutas	1–3
Tostadas/pan	2–6

🕘 Tiempo para asar al grill en minutos

⚠ ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
Antes de limpiar la plancha, deje que se enfríe.

El recubrimiento podría resultar dañado por productos para la limpieza agresivos.
No utilice productos abrasivos o esponjas o cepillos duros.

La plancha para asar al grill es apta para el lavado en el lavavajillas. Recomendamos la limpieza manual, puesto que la limpieza en el lavavajillas podría dañar el recubrimiento después de un tiempo.

- Retire inmediamente con papel de cocina los restos de suciedad más grandes.
- Ponga previamente a remojo la suciedad muy adherida.
- Limpie la plancha después de cada uso con una bayeta o un cepillo suave, un poco de detergente y agua templada.

▶ Käytä tätä parilaa ainoastaan Mielen induktiokeittotason PowerFlex-keittoalueella tai Mielen keittotasoilla, jotka ovat kokonaan induktiopintaa.

▶ Älä koskaan käytä parilan kuumentamiseen ja grillaukseen tehoja 8, 9 tai Booster-toimintoa.

▶ Ruokaöljy ja muut rasvat palavat helposti korkeissa lämpötiloissa. Palamisesta syntyy terveydelle haitallista savua. Lisäksi palavista öljyistä ja rasvoista jää pintoihin puutervaa, jota ei saa pois ja joka saattaa heikentää parilan tarttumattomuusominaisuuksia. Käytä siksi ainoastaan hyvin kuumennusta kestäviä ruokaöljyjä ja rasvoja, kuten rapsi-, auringonkukka- tai saflorinsiemenöljyä.

▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon! Älä koskaan jätä käytössä olevaa parilaa ilman valvontaa! Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Tukahduta liekit varovasti esim. kattilankannella tai sammutuspeitteellä.

▶ Metalliset tai terävät esineet vahingoittavat pinnoitetta. Käytä vain muovisia tai puisia grillausvälineitä. Voit huoletta jatkaa parilan käyttöä, vaikka sen pintaan ilmaantuisi pieniä naarmuja.

▶ Lika tai mausteet voivat naarmuttaa keittotason keraamista pintaa, jos niitä pääsee parilan alle. Varmista siksi aina ennen parilan asettamista keittotasolle, että levyn pohja ja keittotaso ovat puhtaat.

▶ Parila ja sen kahvat tulevat kuumiksi. Käytä levyä käsitellessäsi patakintaita tai patalappuja. Käytä vain kuivia patakintaita tai patalappuja. Märät ja kosteat tekstiilit johtavat paremmin lämpöä ja niistä muodostuva kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja.

Kuljetuspakkauksen uusiokäyttö

Pakkaus suojaa laitetta vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkaukset on valmistettu luonnossa hajoavista ja uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista.

Kun palautat pakkausmateriaalit kiertoon, säästät raaka-aineita ja vähennät syntyvien jätteiden määrää. Miele-kauppiaasi huolehtii yleensä kuljetuspakkauksen talteenotosta. Voit myös itse palauttaa materiaalit kierrätykseen.

Ensimmäinen puhdistus

- Puhdista parila ennen ensimmäistä käyttökertaa puhtaalla sieniliinalla ja lämpimällä vedellä, jossa on tilkka käsiastianpesuainetta.

Grillaus

- Aseta parila PowerFlex-keittoalueelle.
- Esilämmitä parilaa 2–5 minuuttia teholla 7.
- Käännä grillattavia tuotteita useaan kertaan grillauksen aikana.

Vinkkejä grillaukseen

– Vältyt roiskeilta, kun taputtelet grillattavat tuotteet kuiviksi talouspaperilla.

– Suolaa grillattava tuote vasta grillauksen jälkeen, jottei se kuivuu liikaa.

– Suosittelemme tuotteiden marinointia ennen grillausta. Marinointi parantaa ruoan aromia. Käytä vain kuumuutta kestäviä öljyjä tai rasvoja.

– Käytä grillattujen tuotteiden lämpimänäpitoon tehoa 2–3.

– Grillaukseen ei välttämättä tarvitse käyttää rasvaa, sillä parilassa on tarttumaton pinta.

Grillaustaulukko

Taulukon ajat ovat ohjearvoja ja koskevat grillausta teholla 6–8, kun parila on esilämmitetty. Grillausaikaan vaikuttavat grillattavan tuotteen laji, koostumus ja paksuus.

Grillattava tuote	🕘
Liha	10–20
Spare ribs	15–25
Minuuttipihvit	4–10
Makkara	5–12
Tofu	2–4
Kala	8–10
Äyriäiset ja muut meren antimet	2–4
Kasvikset	2–6
Hedelmät	1–3
Paahtoleipä/leipä	2–6

🕘 Grillausaika minuutteina

fi - Puhdistus

⚠ Palovamman vaara!
Anna parilan jäähtyä haaleaksi ennen puhdistusta.

Karkeat ja syövyttävät puhdistusaineet ja välineet vahingoittavat parilan pinnoitetta.
Älä käytä puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai kovia harjoja ja sieniä.

Parilan voi pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin käsipesua, sillä toistuva pesu astianpesukoneessa himmentää pinnoitetta.

- Poista karkea lika talouspaperilla.
- Kiinni tarttunut lika irtoaa helpoiten, kun annat sen ensin liota hetken.
- Puhdista parila jokaisen käyttökerran jälkeen sieniliinalla tai pehmeällä harjalla ja lämpimällä vedellä, johon olet lisännyt tilkan käsiastianpesuainetta.

▶ Utilisez la plaque de gril exclusivement sur la zone de cuisson modulable PowerFlex de votre table de cuisson à induction de Miele ou sur une table de cuisson à induction FullFlex de Miele.

▶ N'utilisez jamais les niveaux de puissance 8 et 9 ni le Booster pour préchauffer la plaque de gril ou pour faire griller des aliments.

▶ 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 et de graisses laissent des traces définitives qui altèrent les qualités anti-adhésives. 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.

▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais la plaque de gril sans surveillance lorsqu'elle est en fonctionnement ! N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Etouffez ensuite les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture spéciale.

▶ Des objets métalliques ou pointus endommagent le revêtement. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois. Si des petites traces de rayures apparaissent sur la surface, vous pouvez continuer à utiliser la plaque de gril sans danger.

▶ Des particules de salissures ou des résidus de condiments peuvent provoquer des rayures sur la plaque vitrocéramique, lorsqu'ils se trouvent sous la plaque de gril. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le dessous de la plaque de gril soient bien propres, avant de placer la plaque de gril.

▶ La plaque de gril et les poignées sont brûlantes. Portez des gants ou des maniques thermo-isolés. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.

fr - Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Premier nettoyage

- Nettoyez la plaque de gril avant toute première utilisation avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

Gril

- Placez la plaque de gril sur la zone de cuisson PowerFlex.
- Préchauffez la plaque de gril pendant 2 à 5 minutes au niveau de puissance 7.
- Retournez plusieurs fois l'aliment à griller pendant la cuisson.

Conseils pour faire griller

– Tamponnez et séchez les aliments humides avec de l'essuie-tout pour éviter les giclements.

– Ne salez la pièce à griller qu'après la cuisson pour éviter tout dessèchement.

– Nous vous conseillons de mariner les aliments. Cela développe particulièrement bien leur saveur. Utilisez exclusivement de la graisse ou de l'huile résistante aux températures élevées.

– Utilisez les niveaux de puissance 2–3 pour maintenir au chaud.

– L'utilisation de graisse ou d'huile n'est pas nécessaire, car la plaque de gril est recouverte d'un revêtement.

Tableau des grillades

Les temps indiqués dans le tableau sont des valeurs indicatives et correspondent à un niveau de puissance 6–8 sur le gril préchauffé. La durée de cuisson au gril dépend du type, de la préparation et de l'épaisseur de l'aliment à griller.

Grillade	🕘
Viandes	10–20
Travers de porc	15–25
Steaks minute	4–10
Charcuteries	5–12
tofu	2–4
Poisson	8–10
Fruits de mer	2–4
Légumes	2–6
Fruits	1–3
Toast/ Pain	2–6

🕘 Temps de gril en minutes

⚠ Risque de brûlures !
Laissez refroidir la plaque de gril jusqu'à ce qu'elle soit tiède, avant de la nettoyer.

Le revêtement est endommagé par des produits coupants et agressifs.
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou des objets pointus ou tranchants pour le nettoyage.

La plaque de gril peut être nettoyée au lave-vaisselle. Nous conseillons le nettoyage à la main, car le revêtement anti-adhésif perd de ses propriétés après quelques temps lorsque la plaque est nettoyée au lave-vaisselle.

- Eliminez immédiatement le plus gros des salissures avec un esssuie-tout.
- Ramollissez les salissures tenaces.
- Nettoyez la plaque de gril après chaque utilisation avec une éponge ou une brosse humideNettoyez la plaque de gril après chaque utilisation avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude., du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

▶ Ovu ploču za roštilj upotrebljavajte isključivo na PowerFlex polju za kuhanje svoje Miele indukcijske ploče ili na Miele ploči za kuhanje cijelom površinom.

▶ Za zagrijavanje ploče za roštilj i za pripremu na roštilju nikada ne koristite razinu snage 8, 9 ili Booster.

▶ Jestiva ulja i masti vrlo brzo sagorijevaju pri visokim temperaturama. Pri tome nastaje dim opasan po zdravlje. Zagorena ulja i masti na površini ostavljaju smolu, koja se eventualno više ne može ukloniti te tako utječe na karakteristiku protiv prianjanja. Upotrebljavajte isključivo jestiva ulja i masti, otporna na visoke temperature, poput čičkovog ulja, ulja od repice ili suncokretovog ulja.

▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Ploču za roštilj tijekom rada nikada ne ostavljajte bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Plamen pažljivo ugušite poklopcem ili krpom.

▶ Metalni ili oštri predmeti oštećuju površinski sloj. Upotrebljavajte smo pribor za kuhanje od plastike ili drva. Ploču za roštilj možete bez razmišljanja i dalje upotrebljavati ako na površini nastanu manje ogrebotine.

▶ Ukoliko dospiju ispod ploče za roštilj, čestice prljavštine ili ostaci začina mogu uzrokovati ogrebotine na staklokeramičkoj ploči. Staklokeramička ploča i donji dio ploče za roštilj moraju biti čisti prije no što postavite ploču za roštilj.

▶ Ploča za roštilj i ručke postaju vruće. Svoje ruke zaštitite kuhinjskim rukavicama ili hvataljkama za posuđe. Upotrebljavajte samo suhe kuhinjske rukavice ili hvataljke za posuđe. Mokar ili vlažan tekstil bolje provodi toplinu i može parom uzrokovati opekline.

hr - Vaš doprinos zaštiti okoliša

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od oštećenja tijekom transporta. Ambalažni materijal odabran je imajući u vidu utjecaj na okoliš i mogućnost zbrinjavanja te se zato može reciklirati.

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

Prvo čišćenje

- Prije prve uporabe operite ploču za roštilj spužvicom s malo sredstva za ručno pranje posuđa te ju isperite toplom vodom.

Priprema jela na roštilju

- Stavite ploču za roštilj na PowerFlex polje za kuhanje.
- Ploču za roštilj prethodno zagrijte 2–5 minute na stupnju snage rada 7.
- Namirnice koje pripremate nekoliko puta okrenite na roštilju.

Savjeti za pripremu jela na roštilju

– Lagano papirnatim ručnicima posušite vlažne namirnice koje pripremate kako biste izbjegli prskanje.

– Posolite namirnice tek nakon što je priprema na roštilju završena, jer bi se u protivnom mogle sasušiti.

– Preporučujemo mariniranje namirnica koje se pripremaju na roštilju. Time će im okus biti posebno aromatičan. Upotrebljavajte samo na visoke temperature otporno ulje ili mast.

– Za održavanje topline upotrebljavajte stupanj snage rada 2–3.

– Uporaba masti ili ulja nije nužna zbog sloja na ploči za roštilj.

Tablica za roštilj

Vremena navedena u tablici su orijentacijske vrijednosti i vrijede za pečenje na stupnju snage rada 6–8 na prethodno zagrijanoj ploči za roštilj. Trajanje pečenja ovisi o vrsti, kvaliteti i debljini hrane koja se peče.

Hrana koja se peče	🕘
Meso	10–20
Svinjska rebrica	15–25
Minute steaks	4–10
Kobasica	5–12
Tofu	2–4
Riba	8–10
Plodovi mora	2–4
Povrće	2–6
Voće	1–3
Tost/Kruh	2–6

🕘 Vrijeme pečenja u minutama

⚠ Opasnost od opeklina!
Prije no što ju operete pustite da se ploča za roštilj ohladi na temperaturu ruku.

Sloj protiv prianjanja oštetiti će se oštrim i agresivnim sredstvima za pranje.
Za čišćenje ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za pranje i čvrste četke ili spužvice.

Ploča za roštilj može se prati u perilici posuđa. Preporučujemo ručno pranje, jer će se sloj protiv prianjanja s vremenom istrošiti pranjem u perilici posuđa.

- Veća zaprljanja uklonite papirnatim ručnikom.
- Tvrdokorna zaprljanja namočite.
- Nakon svake uporabe ploču za roštilj operite spužvicom ili mekom četkom, s malo sredstva za ručno pranje posuđa i toplom vodom.

▶ Ezt a grill lapot kizárólag a Miele indukciós főzőlap PowerFlex főzőfelületén használja vagy egy teljes felületű indukciós Miele főzőlapon.

▶ A grill lap felhevítéséhez és a grillezéshez soha ne használja a 8-as, 9-es teljesítményfokozatot vagy a Boostert.

▶ Magas hőmérsékletnél az étolaj és a zsír nagyon hamar megég. Egészségre káros füst keletkezik. A felületen a megégett olaj és zsír ragacsos réteget képez, amelyet már esetleg nem lehet eltávolítani és a tapadásgátló tulajdonságot károsítja. Kizárólag magas hőfokra hevíthető étolajat és zsírt használjon, pl. bogáncsolaj, repceolaj vagy napraforgóolaj.

▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a grill lapot! A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Fedővel vagy oltótakaróval óvatosan fojtsa el a tüzet.

▶ Fém vagy hegyes tárgyak károsítják a bevonatot. Csak műanyag vagy fa konyhai eszközöket használjon. Ha kis karcolás nyomok keletkeznek a felületen, a grill lapot gondolkodás nélkül tovább használhatja.

▶ Piszok szemcsék vagy fűszer maradványok karcolhatják az üvegkerámia lapot, ha a grill lap alá kerülnek. Ügyeljen arra, hogy az üvegkerámia lap és a grill lap alsó oldala tiszta legyen, mielőtt felhelyezi a grill lapot.

▶ A grill lap és a fogantyúk felforrósodnak. Mindig védje kezeit edényfogó kesztyűvel vagy ruhával. Csak száraz kesztyűt vagy ruhát használjon. A vizes vagy nedves textíliák jobban vezetik a hőt, és a gőz égési sérüléseket okozhat.

A csomagolóanyag megsemmisítése

A csomagolás megóvja a készüléket a szállítási sérülésektől. A csomagolóanyagokat környezetvédelmi és hulladékkezelés-technikai szempontok alapján választották ki, így azok újrahasznosíthatók.

A csomagolásnak az anyagkörforgásba való visszavezetése nyersanyagot takarít meg és csökkenti a keletkező hulladék mennyiségét. Szakkereskedője visszaveszi a csomagolást.

Első tisztítás

- Tisztítsa meg a grill lapot az első használat előtt törlőkendővel, némi kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.

Grillezés

- Helyezze a grill lapot a PowerFlex főzőfelületre.
- Hevítse elő a grill lapot 2-5 percig 7-es teljesítményfokozaton.
- A grillezendő ételt többször fordítsa meg a grillezés alatt.

Tippek a grillezéshez

– A kifröccsenés elkerülése érdekében szárítsa le konyhai törlővel a nedves ételt.

– Csak a grillezés után sózza be az ételt, ellenkező esetben kiszárad.

– Javasoljuk az étel marinálását. Ezáltal különösen ízletes lesz. Csak magas hőfokra hevíthető olajat vagy zsírt használjon.

– Melegentartáshoz a 2-3 teljesítményfokozatokat használja.

– Zsír vagy olaj használata nem szükséges, mivel a grill lap bevonattal rendelkezik.

Grilltáblázat

A táblázatban megadott idők irányértékek, és a 6-8-as teljesítményfokozat közötti grillezésre érvényesek az előhevített grillen. A grillezési idő a grillezendő étel fajtájától, jellegétől és vastagságától függ.

Grillezni való étel	🕘
Hús	10–20
Oldalas	15–25
Steak	4–10
Kolbász	5–12
Tofu	2–4
Hal	8–10
Tenger gyümölcsei	2–4
Zöldség	2–6
Gyümölcs	1–3
Pirítós/kenyér	2–6

🕘 Grillezési idő percben

⚠ Égési sérülésveszély!
Hagyja kézmelegre lehűlni a grill lapot, mielőtt megtisztítja.

A bevonatot az erős és agresszív tisztítószerek károsítják.
A tisztításhoz ne használjon súrolószereket és kemény keféket vagy szivacsokat.

A grill lap mosogatógépben tisztítható. Javasoljuk a kézi tisztítást, mivel a bevonat a mosogatógépben való tisztítástól egy idő után matt lesz.

- A durva szennyeződéseket egy papírtörlővel távolítsa el.
- A szilárdan tapadó szennyeződéseket áztassa be.
- A grill lapot minden használat után tisztítsa meg egy szivacskendővel vagy egy puha kefével, kevés kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.

▶ Utilizzare la piastra grill solo sull'area cottura PowerFlex del piano cottura a induzione Miele o su un piano cottura a induzione a superficie unica Miele.

▶ Non utilizzare mai per nessun motivo il livello di potenza 8, 9 o il livello Booster per riscaldare la piastra grill o per grigliare.

▶ Gli oli e i grassi alimentari bruciano molto velocemente a temperature elevate. Inoltre si forma un fumo dannoso per la salute. Gli oli e i grassi che bruciano lasciano tracce di catrame sulla superficie, non si possono più rimuovere e compromettono la proprietà antiaderente della piastra. Utilizzare esclusivamente oli e grassi alimentari resistenti alle alte temperature, ad es. olio di cardo, olio di colza o olio di girasole.

▶ Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Sorvegliare sempre la piastra grill quando è in funzione. Non spegnere mai con dell'acqua oli e grassi che prendono fuoco. Facendo estrema attenzione, soffocare le fiamme utilizzando un coperchio oppure una coperta antifiamma.

▶ Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno. Se si dovessero presentare piccoli graffi, è possibile continuare a utilizzare la piastra grill.

▶ Particelle di sporco o resti di spezie possono graffiare la superficie in vetroceramica, se finiscono sotto la piastra grill. Fare attenzione che la superficie in vetroceramica e la parte inferiore della piastra grill siano pulite, prima di posizionare la piastra grill sul piano cottura.

▶ La piastra grill e le maniglie diventano molto calde. Proteggere le mani con appositi guanti o presine. Utilizzare solo guanti o presine asciutti. Tessuti bagnati conducono meglio il calore e possono causare ustioni per via del vapore.

Smaltimento dell’imballaggio

L’imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l’imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell’ambiente e di facilità di smaltimento.

L’imballaggio può essere conservato per un’eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele in caso di danni o guasti all'apparecchiatura.

I singoli componenti dell’imballaggio possono essere raccolti separatamente secondo i criteri della raccolta differenziata.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti.

Prima pulizia

- Prima di utilizzare la piastra grill per la prima volta, pulirla con una spugna, dell'acqua calda e poco detersivo per i piatti.

Grigliare

- Posizionare la piastra grill sull'area di cottura PowerFlex.
- Riscaldare la piastra grill per 2-5 minuti al livello di potenza 7.
- Voltare spesso le pietanze durante il procedimento grill.

Consigli per grigliare

– Se le pietanze risultano troppo umide, tamponarle con della carta casa per evitare schizzi.

– Salare la pietanza da grigliare solo al termine della cottura, altrimenti si secca.

– Consigliamo vivamente di marinare le pietanze prima di grigliarle. Così risultano particolarmente saporite. Utilizzare solo oli o grassi resistenti alle alte temperature.

– Per tenere in caldo utilizzare i livelli di potenza 2-3.

– Tuttavia l'utilizzo di oli o grassi non è necessario, dal momento che la piastra grill è dotata di uno speciale rivestimento.

Tabella per grigliare

I tempi indicati nella tabella sono indicativi. Si riferiscono al procedimento grill con i livelli di potenza 6-8 sulla piastra grill preriscaldata. La durata di cottura dipende dal tipo, dalla struttura e dallo spessore della pietanza da grigliare.

Pietanze da grigliare	🕘
Carne	10–20
Spare Rips/Costine	15–25
Bistecche	4–10
Salsicce/Würstel	5–12
Tofu	2–4
Pesce	8–10
Frutti di mare	2–4
Verdura	2–6
Frutta	1–3
Toast/Pane	2–6

🕘 Durata in minuti

⚠ Pericolo di ustioni!
Far raffreddare la piastra grill, prima di pulirla.

Il rivestimento si rovina se si impiegano detergenti aggressivi.
Per la pulizia non utilizzare prodotti abrasivi o spazzole e spugne dure.

La piastra grill può essere lavata in lavastoviglie. Suggeriamo tuttavia il lavaggio a mano, dal momento che dopo svariati lavaggi in lavastoviglie il rivestimento potrebbe opacizzarsi.

- Rimuovere lo sporco più grossolano servendosi di carta casa.
- Se lo sporco risulta tenace, ammorbidirlo prima.
- Pulire la piastra grill dopo ogni uso con una spugna o una spugna morbida, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda.

▶ Gebruik deze grillplaat uitsluitend op de PowerFlex-kookzone van uw Miele-inductiekookplaat of op een Miele-kookplaat met FullSurface inductie.

▶ Gebruik nooit vermogensstand 8, 9 of de Booster voor het verwarmen van de grillplaat en voor het grilleren.

▶ Bij hoge temperaturen verbranden spijsolie en vet heel snel. Er ontstaat rook, die schadelijk is voor de gezondheid. Verbrande olie en vet kunnen niet meer van het oppervlak verwijderd worden en tasten de anti-aanbaklaag aan. Gebruik uitsluitend spijsolie en vet, die zeer heet mogen worden, bijv. distelolie, raapolie of zonnebloemolie.

▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd toezicht op het apparaat als het in gebruik is. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Doof vlammen voorzichtig met een deksel of blusdeken.

▶ Metalen of scherpe voorwerpen kunnen de coating beschadigen. Gebruik alleen keukengerei van kunststof of hout. Mochten er kleine krasjes op het oppervlak verschijnen, dan kunt u de grillplaat gerust nog gebruiken.

▶ Vuildeeltjes of resten van kruiden kunnen op de keramische kookplaat krassen veroorzaken als ze onder de grillplaat terechtkomen. Controleer of de keramische kookplaat en de onderkant van de grillplaat schoon zijn, voordat u de grillplaat op de kookplaat zet.

▶ De grillplaat en de handgrepen worden heet. Gebruik ovenwanten of pannenlappen. Deze moeten droog zijn. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom brandwonden veroorzaken.

nl - Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Uw vakhandelaar neemt de verpakking in het algemeen terug.

Eerste reiniging

- Reinig de grillplaat voor het eerste gebruik met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water.

Grilleren

- Zet de grillplaat op de PowerFlex-kookzone.
- Verwarm de grillplaat 2-5 minuten voor op vermogensstand 7.
- Keer levensmiddelen regelmatig tijdens het grilleren.

Tips voor het grilleren

– Dep vochtige levensmiddelen met keukenpapier droog om te voorkomen dat ze gaan spetteren.

– Bestrooi de levensmiddelen pas met zout, nadat ze zijn gegrilleerd, anders worden ze droog.

– U kunt de levensmiddelen van tevoren marineren. De smaak wordt dan sterker. Gebruik alleen olie en vet, die zeer heet mogen worden.

– Gebruik voor het warmhouden de vermogensstanden 2–3.

– U hoeft geen vet of olie te gebruiken, omdat de grillplaat een coating heeft.

Tabel grilleren

De in de tabel aangegeven tijden zijn richttijden. Zij gelden als u op vermogensstand 6–8 op een voorverwarmde grillplaat grilleert. De grilltijd is afhankelijk van soort, samenstelling en dikte van de levensmiddelen.

Product	◴
Vlees	10–20
Spareribs	15–25
Minutesteaks	4–10
Worst	5–12
Tofoe	2–4
Vis	8–10
Zeevruchten	2–4
Groente	2–6
Fruit	1–3
Toast/Brood	2–6

◴ Grilltijd in minuten

⚠ Verbrandingsgevaar!
Laat de grillplaat afkoelen, totdat ze handwarm is, voordat u de plaat gaat reinigen.

Scherpe en agressieve reinigingsmiddelen beschadigen de coating.
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, harde borstels of sponsen.

U kunt de grillplaat in de afwasautomaat reinigen. Wij adviseren echter, de plaat met de hand te reinigen, omdat de coating door reiniging in de afwasautomaat na verloop van tijd stroef wordt.

- Verwijder grove verontreinigingen met een stuk papier.
- Laat vastzittende verontreinigingen eerst inweken.
- Reinig de grillplaat elke keer, als u deze gebruikt heeft, met een sponsdoekje of een zachte borstel, wat afwasmiddel en warm water.

▶ Grillplaten skal kun brukes på PowerFlex-kokeområdet på din Miele-induksjonstopp eller på en Miele platetopp med fullflexinduksjon.

▶ Du må aldri bruke effekttrinn 8, 9 eller Booster for å varme opp grillplaten og for å grille.

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

▶ Olje og fett kan selvantennes ved overoppheting. La aldri grillplaten være uten tilsyn når den er i bruk. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Kvel flammen forsiktig med et lokk eller et branntepe.

▶ Metalliske eller skarpe gjenstander skader belegget. Bruk kun kjøkkenredskaper av kunststoff eller tre. Selv om det oppstår små riper i overflaten er det fortsatt ufarlig å bruke grillplaten.

▶ Smusspartikler eller rester av krydder kan forårsake riper i glasskeramikken, hvis de havner under grillplaten. Pass på at glasskeramikkplaten og undersiden av grillplaten er ren, før grillplaten settes på.

▶ Grillplaten og håndtaket blir varme. Beskytt hendene med grillvotter eller grytekluter. Bruk kun tørre grillvotter eller grytekluter. Våte eller fuktige tekstiler leder varme bedre og kan forårsake forbrenning pga. damp.

Retur og gjenvinning av transportemballasjen

Emballasjen beskytter produktet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfallsbehandling og kan derfor gjenvinnes.

Gjenvinning av emballasjen sparer råstoff og bidrar til mindre avfall. Forhandleren tar vanligvis emballasjen i retur.

Første rengjøring

- Rengjør grillplaten før første gangs bruk med en svampklut, litt håndoppvaskmiddel og varmt vann.

Grilling

- Legg grillplaten på PowerFlex-kokeområdet.
- Forvarm grillplaten i 2-5 minutter på effekttrinn 7.
- Snu grillmaten flere ganger under grillingen.

Grilltips

– Fuktig grillmat tørkes forsiktig med kjøkkenpapir, slik at du unngår spruting.

– Grillmaten skal først saltes etter at den er grillet, ellers blir den tørr.

– Vi anbefaler å marinere grillmaten. Da får maten en ekstra god aroma. Bruk kun olje og fett som tåler sterk varme.

– Bruk effekttrinn 2-3 for å holde maten varm.

– Bruk av fett eller olje er ikke nødvendig, pga. belegget på grillplaten.

Grilltabell

Tidene som er angitt i tabellen er veiledende og gjelder for grilling på effekttrinn 6-8 på forvarmet grillplate. Grilltiden avhenger av grillmatens type, kvalitet og tykkelse.

Grillmat	🕘
Kjøtt	10–20
Spareribs	15–25
Løvbiff	4–10
Pølse	5–12
Tofu	2–4
Fisk	8–10
Sjømat	2–4
Grønnsaker	2–6
Frukt	1–3
Toast/brød	2–6

🕘 Grilltid i minutter

⚠ Fare for forbrenning!
Avkjøl grillplaten til lunken før den rengjøres.

Forseglingen blir skadet av skarpe og aggressive rengjøringsmidler.
Ikke bruk skurende rengjøringsmidler og harde børster eller svamper.

Grillplaten kan rengjøres i oppvaskmaskin. Vi anbefaler rengjøring for hånd, da forseglingen kan bli matt etter hvert ved rengjøring i oppvaskmaskin.

- Fjern store matrester og flekker med et kjøkkenpapir.
- Bløtlegg vanskelige flekker på forhånd.
- Rengjør grillplaten etter hver bruk med en svampklut eller en myk børste, litt håndoppvaskmiddel og varmt vann.

▶ Stosować tę płytę grillową wyłącznie na obszarze grzejnym PowerFlex posiadanej płyty indukcyjnej Miele lub na płycie grzejnej Miele z indukcją powierzchniową.

▶ Do nagrzewania płyty grillowej i do grillowania nigdy nie stosować poziomu mocy 8, 9 ani funkcji Booster.

▶ W wysokich temperaturach oleje i tłuszcze bardzo szybko się przypalają. Powstaje szkodliwy dla zdrowia dym. Przypalone oleje i tłuszcze pozostawiają po sobie smołowate zabrudzenia, które ewentualnie mogą być niemożliwe do usunięcia, powodując uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Stosować wyłącznie oleje i tłuszcze o wysokiej odporności temperaturowej, jak np. olej z krokosza barwierskiego, olej rzepakowy lub olej słonecznikowy.

▶ W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Nigdy nie zostawiać płyty grillowej w czasie pracy bez nadzoru. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Ostrożnie zdusić płomienie za pomocą przykrywki lub koca gaśniczego.

▶ Metalowe lub ostre przedmioty mogą uszkodzić powłokę. Stosować wyłącznie przyrządy kuchenne z tworzyw sztucznych lub drewna. Jeśli na powierzchni utworzą się drobne zarysowania, nadal można korzystać z płyty grillowej.

▶ Zabrudzenia lub resztki przypraw mogą spowodować zarysowania na szybie szklano-ceramicznej, gdy dostaną się pod płytę grillową. Przed ustawieniem płyty grillowej zwrócić uwagę na to, czy szyba szklano-ceramiczna i spód płyty grillowej są czyste.

▶ Płyta grillowa i uchwyty stają się gorące. Chronić ręce za pomocą rękawic termoizolacyjnych lub łapek do garnków. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne lub łapki do garnków. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.

Utylizacja opakowania transportowego

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały, z których wykonano opakowanie zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i dlatego nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców i zmniejsza nagromadzenie odpadów.

Pierwsze czyszczenie

■ Przed pierwszym użyciem umyć płytę grillową za pomocą gąbczastej ściereczki, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Grillowanie

■ Ustawić płytę grillową na obszarze grzejnym PowerFlex.

■ Rozgrzewać płytę grillową przez 2–5 minut na poziomie mocy 7.

■ Przewracać potrawę wielokrotnie podczas grillowania.

Porady dotyczące grillowania

– Wilgotną potrawę do grillowania osuszyć ręcznikiem kuchennym, żeby uniknąć rozprysków.

– Potrawy solić dopiero po grillowaniu, ponieważ w przeciwnym razie staną się suche.

– Zalecamy zamarynowanie potrawy przeznaczonej do grillowania. Dzięki temu uzyska ona szczególnie aromatyczny smak. Stosować wyłącznie oleje i tłuszcze o wysokiej odporności temperaturowej.

– Do utrzymywania w cieple stosować poziomy mocy 2–3.

– Stosowanie oleju lub tłuszczu nie jest konieczne, ponieważ płyta grillowa jest powlekana.

Tabela grillowania

Czasy podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne i obowiązują dla grillowania przy poziomie mocy 6–8 na rozgrzanej płycie grillowej. Czas grillowania zależy od rodzaju, stopnia przyrządzenia i grubości grillowanej potrawy.

Grillowana potrawa	🕘
Mięso	10–20
Żeberka	15–25
Steki minutowe	4–10
Kiełbasa	5–12
Tofu	2–4
Ryby	8–10
Owoce morza	2–4
Warzywa	2–6
Owoce	1–3
Tosty/Chleb	2–6

🕘 Czas grillowania w minutach

⚠ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

Przed czyszczeniem pozostawić płytę grillową do ostygnięcia.

Powłoka zostanie uszkodzona przez ostre i agresywne środki czyszczące.

Do czyszczenia nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących ani twardych szczotek lub gąbek.

Płyta grillowa może być czyszczona w zmywarce do naczyń. Zalecamy jednak mycie ręczne, ponieważ mycie w zmywarce do naczyń po pewnym czasie spowoduje zmatowienie powłoki.

- Usunąć większe zabrudzenia za pomocą ręcznika papierowego.
- Mocno przywarte zabrudzenia należy najpierw namoczyć.
- Po każdym użyciu płytę grillową należy umyć gąbczastą ściereczką lub miękką szczoteczką, za pomocą ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

▶ Utilize esta placa para grelhar exclusivamente na área de cozinhar PowerFlex da sua placa de indução Miele ou numa placa de indução total da Miele.

▶ Nunca utilize para aquecer a placa para grelhar e para grelhar os níveis de potência 8, 9 ou o Booster.

▶ No caso de temperaturas elevadas, o azeite e a gordura queimam muito rapidamente. Existe a formação de gases nocivos à saúde. Na superfície, o azeite e a gordura queimados deixam resinas cuja remoção pode não ser possível, afetando as propriedades antiaderentes. Utilize exclusivamente azeite e gordura resistente a temperaturas elevadas, como por exemplo óleo de cardo, óleo de colza ou óleo de girassol.

▶ O azeite ou a gordura podem aquecer demasiado e incendiar-se. Mantenha a placa para grelhar sob vigilância sempre que esteja em funcionamento. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que se tenham incendiado. Apague a chama com cuidado utilizando uma tampa ou uma cobertura adequada.

▶ A utilização de objetos metálicos ou afiados danifica o revestimento. Não utilize louça de plástico ou folha de alumínio. Se surgirem na superfície pequenas marcas de arranhões, pode continuar a usar com segurança a placa para grelhar.

▶ As partículas de sujidade ou os resíduos de especiarias podem provocar arranhões no disco em vitrocerâmica se forem colocados sob a placa para grelhar. Certifique-se de que o disco em vitrocerâmica e a parte inferior da placa para grelhar se encontram limpos antes de montar a placa para grelhar.

▶ A placa para grelhar e as pegas ficam quentes. Proteja as mãos com luvas de cozinha ou panos. Utilize apenas luvas ou panos secos. Os têxteis molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor.

Eliminação da embalagem de transporte

A embalagem protege o aparelho contra danos de transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e compatibilidade com o meio ambiente e por isso é reciclável.

A devolução das embalagens ao ciclo de reciclagem contribui para economia de matérias primas e redução de resíduos.

Primeira limpeza

- Lave a placa para grelhar antes da primeira utilização, utilizando uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça à mão e água quente.

Grelhar

- Coloque a placa para grelhar na área de cozinhar Powerflex.
- Pré-aqueça a placa para grelhar durante 2-5 minutos no nível de potência 7.
- Ao grelhar, vire o alimento várias vezes.

Dicas para grelhar

– Seque os alimentos húmidos com papel de cozinha para evitar salpicos ao grelhar.

– Tempere os alimentos com sal só depois de estarem grelhados, caso contrário estes ficam secos.

– Recomendamos que marine os alimentos. Os alimentos marinados são particularmente aromáticos. Use gordura ou azeite para cozinhar.

– Use os níveis de potência 2-3 para manter quente.

– A utilização de gordura e de azeite não é necessária, uma vez que a placa para grelhar está revestida.

Tabela - Grelhados

Os tempos mencionados na tabela são valores indicativos e são aplicáveis apenas para grelhar no nível de potência 6-8 com o grelhador pré-aquecido. A duração depende do tipo, das características e da espessura do alimento.

Alimento	🕘
Carne	10–20
Entrecosto	15–25
Bifes	4–10
Salsichas	5–12
Tofu	2–4
Peixe	8–10
Frutos do mar	2–4
Legumes	2–6
Fruta	1–3
Tostas/Pão	2–6

🕘 Tempo em minutos

⚠ Risco de queimaduras!
Deixe arrefecer a placa para grelhar antes de a lavar.

O selo é danificado por produtos agressivos.
Não utilize detergentes abrasivos nem escovas ou esponjas rígidas na lavagem.

A placa para grelhar pode ser lavada na máquina de lavar louça. Recomendamos uma lavagem à mão, pois o selo fica baço depois de lavagens na máquina de lavar louça após algum tempo.

- Elimine a sujidade maior, utilizando um pano de papel.
- Humedeça a sujidade fortemente entranhada.
- Lave a placa para grelhar depois de cada utilização, utilizando uma esponja, uma escova suave, um pouco de detergente de lavar a louça à mão e água quente.

▶ Используйте данную пластину для гриля исключительно на зоне приготовления PowerFlex вашей индукционной панели конфорок Miele или на панели конфорок Miele со сплошной зоной нагрева.

▶ Никогда не используйте для нагрева пластины для гриля и для приготовления на гриле уровень мощности 8, 9 или Booster.

▶ При высоких температурах пищевые масла и жиры очень быстро воспламеняются. При этом возникает вредный для здоровья дым. Воспламеняясь, масла и жиры оставляют на поверхности смолы, которые невозможно удалить и которые ухудшают антипригарные свойства. Используйте исключительно пищевые масла и жиры, которые можно нагревать при высоких температурах, например, сафлоровое, рапсовое или подсолнечное масло.

▶ Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве. Никогда не оставляйте пластину для гриля без присмотра в процессе эксплуатации. В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Осторожно потушите пламя с помощью крышки или специального покрывала.

▶ Металлические или острые предметы вызывают повреждения покрытия. Используйте кухонные принадлежности исключительно из пластмассы или дерева. В случае возникновения маленьких царапин на поверхности вы можете продолжать пользоваться пластиной для гриля.

▶ Частицы грязи или остатки приправ могут стать причиной возникновения царапин на стеклокерамической поверхности, если они попадут под пластину для гриля. Следите за тем, чтобы стеклокерамическая поверхность и дно посуды были чистыми, прежде чем ставить пластину для гриля.

▶ Пластина для гриля и ручки нагреваются. Пользуйтесь рукавицами или прихватками. Используйте только сухие рукавицы или прихватки. Мокрые или влажные текстильные изделия лучше проводят тепло и могут вызвать ожоги горячим паром.

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы упаковки безопасны для окружающей среды и легко утилизируются, поэтому они подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

Первая чистка

- Перед первым использованием очистите пластину для гриля губчатой салфеткой, бытовым моющим средством и тёплой водой.

Гриль

- Установите пластину для гриля на зону приготовления PowerFlex.
- Предварительно нагрейте пластину для гриля в течение 2-5 минут на уровне мощности 7.
- Во время приготовления на гриле несколько раз переверните приготавливаемый продукт.

Рекомендации по приготовлению на гриле

– Промокните влажный продукт кухонным полотенцем, чтобы избежать брызг во время приготовления на гриле.

– Мясо следует солить только после приготовления, иначе оно будет сухим.

– Перед приготолением продукт рекомендуется замариновать. Таким образом, он будет особенно ароматным. Используйте только жир или масло, которые можно нагревать при высоких температурах.

– Для поддержания тепла используйте уровни мощности 2-3.

– Необязательно использовать жир или масло, поскольку пластина для гриля имеет антипригарное покрытие.

Таблица приготовления на гриле

Указанные в таблице значения времени являются ориентировочными и действительны для приготовления на предварительно разогретом гриле при установленных ступенях мощности 6-8. Продолжительность приготовления на гриле зависит от вида, качества и толщины продукта.

Приготавливаемый на гриле продукт	🕘
Мясо	10–20
Свиные рёбрышки	15–25
Быстрые стейки	4–10
Колбаски	5–12
Сыр тофу	2–4
Рыба	8–10
Морепродукты	2–4
Овощи	2–6
Фрукты	1–3
Тосты/хлеб	2–6

🕘 Время приготовления на гриле в минутах

⚠ Опасность получения ожогов!
Дождитесь, пока пластина для гриля остынет до такой степени, чтобы можно было её очистить.

Жёсткие и агрессивные чистящие средства могут повредить покрытие.
Не используйте для чистки абразивные чистящие средства и грубые губки или щётки.

Пластину для гриля можно мыть в посудомоечной машине. Мы рекомендуем чистку вручную, поскольку при очистке в посудомоечной машине через некоторое время покрытие становится тусклым.

- Удаляйте грубые загрязнения сразу с помощью бумажного плотенца.
- Предварительно размягчите прочно въевшиеся загрязнения.
- Очищайте пластину для гриля после каждого использования губчатой салфеткой или мягкой щёткой, небольшим количеством бытового моющего средства и тёплой водой.

▶ Ovu ploču za roštilj koristite isključivo na PowerFlex oblasti Vaše Miele indukcione ploče za kuvanje ili na Miele ploči za kuvanje sa indukcijom na celoj površini.

▶ Za zagrevanje ploče roštilja i za pečenje na roštilju nikada ne koristite stepen snage 8, 9 ili funkciju Booster.

▶ Na visokim temperaturama jestiva ulja i masti vrlo brzo sagorevaju. Nastaje dim koji je štetan po zdravlje. Sagorevanjem ulja i masti na površini ostaju smole, koje eventualno nećete moći više da uklonite, a one utiču na otpornost na prijanjanje hrane. Upotrebljavajte isključivo jestiva ulja i masti sa visokom tačkom sagorevanja, npr. ulje šafranike, repice ili suncokreta.

▶ Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju. Nikada ne ostavljajte ploču roštilja tokom rada bez nadzora. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Pažljivo ugušite plamen uz pomoć poklopca ili krpe za gašenje požara.

▶ Metalni ili oštri predmeti bi mogli da oštete zaštitni sloj. Upotrebljavajte samo plastična ili drvena kuhinjska pomagala. Ukoliko se na površini pojave male ogrebotine, ploču za roštilj možete bez razmišljanja da upotrebljavate dalje.

▶ Čestice prljavštine ili ostaci začina mogu prouzrokovati ogrebotine na staklokeramičkoj površini ukoliko dospeju ispod ploče za roštilj. Pre postavljanja ploče za roštilj vodite računa da staklokeramička ploča i donja strana ploče roštilja budu čiste.

▶ Ploča roštilja i ručke se jako zagreju. Vaše ruke zaštitite kuhinjskim rukavicama ili manjom krpom. Koristite samo suve rukavice ili krpe. Mokre ili vlažne tkanine bolje provode toplotu i mogle bi prouzrokovati opekotine zbog pare.

Odstranjivanje transportne ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od oštećenja prilikom transporta. Materijali za ambalažu su odabrani sa stanovišta zaštite životne sredine i tehnike odstranjivanja i zbog toga mogu da se recikliraju.

Recikliranjem ambalaže štede se sirovine i smanjuje gomilanje otpadaka. Vaš specijalizovani trgovac preuzima ambalažu.

Prvo čišćenje

- Pre prve upotrebe ploču za roštilj očistite sunđerastom krpom i toplom vodom u koju ćete dodati malo deterdženta za pranje sudova.

Pečenje na roštilju

- Ploču roštilja stavite na PowerFlex oblast za kuvanje.
- Ploču roštilja prethodno zagrejte 2–5 minuta na stepenu snage 7.
- Tokom pečenja na roštilju okrenite namirnice nekoliko puta.

Saveti za pečenje na roštilju

– Vlažne namirnice obrišite kuhinjskim papirom da biste izbegli prskanje prilikom pečenja na roštilju.

– Namirnice posolite tek nakon pečenja, jer će u protivnom biti suve.

– Preporučujemo mariniranje namirnice koja se peče na roštilju. Tako će ona imati autentičnu aromu. Upotrebljavajte samo ulje ili mast koja dobro podnosi visoke temperature.

– Za održavanje toplote koristite stepene snage 2–3.

– Pošto je ploča za roštilj presvučena zaštitnim slojem, nije potrebno koristiti mast ili ulje.

Tabela za pečenje na roštilju

Vremena koja su navedena u tabeli su orijentacione vrednosti i važe za pečenje na roštilju sa stepenom snage 6–8 na prethodno zagrejanoj ploči roštilja. Vreme pečenja na roštilju zavisi od vrste, svojstava i debljine namirnice koja se peče.

Namirnice	🕘
Meso	10–20
Svinjska rebra	15–25
Brzi odresci	4–10
Kobasica	5–12
Tofu	2–4
Riba	8–10
Morski plodovi	2–4
Povrće	2–6
Voće	1–3
Tost/hleb	2–6

🕘 Vreme pečenja na roštilju u minutima

⚠ Opasnost od opekotina!
Pre čišćenja ostavite ploču za roštilj da se ohladi tako da možete da je dodirnete rukom.

Upotrebom oštrih i agresivnih sredstava za čišćenje zaštitni sloj će se oštetiti.
Za čišćenje ne upotrebljavajte sredstva za ribanje i tvrde četke ili sunđere.

Ploču za roštilj možete da perete u mašini za pranje sudova. Preporučujemo Vam ručno čišćenje, pošto će zaštitni sloj čišćenjem u mašini za pranje sudova posle izvesnog vremena biti bez sjaja.

- Grubu prljavštinu uklonite papirnim ubrusom.
- Prethodno natopite tvrdokornu prljavštinu.
- Posle svake upotrebe ploču za roštilj očistite sunđerastom krpom ili mekom četkom i toplom vodom u koju ćete dodati malo deterdženta za ručno pranje sudova.

▶ Använd denna grillplatta uteslutande på PowerFlex-kokzonen på din Miele induktionshäll eller på en Miele häll med heltäckande induktion.

▶ Använd aldrig effektläge 8, 9 eller boosterfunktionen till att värma upp grillplattan och till att grilla.

▶ Vid höga temperaturer bränns olja och fett fast väldigt fort. Det uppstår hälsovådlig rök. Fastbränd olja och fett lämnar kvar en yta som eventuellt inte går att få bort och som inverkar på stekpannans funktion. Använd endast matoljor och fetter som kan hettas upp, t.ex. tistelolja, rapsolja eller solrosolja.

▶ Olja och fett kan självantända vid överhettning. Lämna aldrig grillplattan utan uppsikt när den är i drift! Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Kväv försiktigt elden med ett lock eller en brandfilt.

▶ Metalliska eller vassa föremål skadar ytskiktet. Använd endast föremål av plast eller trä. Om små repor skulle uppstå på ytan kan grillplattan fortsätta användas utan problem.

▶ Smutspartiklar eller kryddrester kan orsaka repor på glaskeramikskivan, om de hamnar under grillplattan. Se till att glaskeramikskivan och undersidan av grillplattan är rena innan du ställer ner grillplattan.

▶ Grillplattan och handtagen blir varma. Skydda dina händer med grythandskar eller grytlappar. Använd endast torra grythandskar resp. grytlappar. Blöta eller fuktiga textilier leder värme bättre och kan orsaka brännskador via ånga.

Transportförpackning

Förpackningen skyddar produkten mot transportskador. Förpackningsmaterialen är valda med hänsyn till miljön och är därför återvinningsbara.

Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning och mindre mängder avfall.

Första rengöringen

- Rengör grillpannan innan den används för första gången med en disktrasa, lite handdiskmedel och varmt vatten.

Grillning

- Lägg grillplattan på PowerFlex-kokzonen.
- Förvärm grillplattan i 2-5 minuter på effektläge 7.
- Vänd grillgodset flera gånger medan du grillar.

Tips för grillning

– Torka av fuktigt grillgods med hushållspapper för att undvika stänk.

– Salta grillgodset först efter grillning eftersom det annars blir torrt.

– Vi rekommenderar att du marinerar det som ska grillas. På så vis smakar det extra gott. Använd endast olja eller fett som tål att värmas upp.

– Använd effektlägena 2-3 för varmhållning.

– Du behöver inte använda fett eller olja eftersom grillplattan är behandlad.

Grilltabell

Tiderna som anges i tabellen är riktvärden och gäller för grillning på effektläge 6-8 på förvärmd grillplatta. Grilltiden beror på vilken sorts mat som ska grillas och tjockleken.

Grillgods	🕘
Kött	10–20
Revbensspjäll	15–25
Tunna steaks	4–10
Korv	5–12
Tofu	2–4
Fisk	8–10
Skaldjur	2–4
Grönsaker	2–6
Frukt	1–3
Toast/bröd	2–6

🕘 grilltid i minuter

⚠ Risk för brännskada!
Låt grillplattan svalna innan du rengör den.

Förseglingen skadas av starka och aggressiva rengöringsmedel.
Använd inga skurmedel, hårda borstar eller disksvampar för rengöringen.

Grillplattan kan diskas i diskmaskin. Vi rekommenderar handrengöring, eftersom förseglingen efter ett tag blir slö om den diskas i diskmaskin.

- Ta bort större matrester direkt med en pappersduk.
- Smuts som har torkat fast kan du blötlägga.
- Rengör grillplattan efter varje användning med en trasa eller en mjuk borste, lite handdiskmedel och varmt vatten.

▶ Bu tavayı, sadece Miele indüksiyonlu ocağınızın PowerFlex pişirme alanında veya tam yüzey indüksiyonlu Miele ocağında kullanınız.

▶ Izgara tavasını ısıtmak ve ızgara yapmak için asla 8. veya 9. güç kademesini ya da Booster kademesini kullanmayınız.

▶ Sıvı ve katı yağlar yüksek sıcaklıklarda çok çabuk yanarlar. Sağlığa zararlı bir duman oluşur. Yanan yağlar yüzey üzerinde artık temizlenmesi mümkün olmayabilecek ve yapışmazlık özelliğini olumsuz etkileyecek ziftler bırakır. Sadece yüksek sıcaklıklara ısıtılabilen yağlar, örneğin aspir yağı, kolza yağı veya ayçiçek yağı kullanınız.

▶ Yağlar aşırı ısınma sonucu tutuşabilir. Izgara tavasını çalışırken asla gözetimsiz bırakmayınız. Yağın tutuşması halinde ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Alevleri bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile dikkatli bir şekilde söndürünüz.

▶ Metal ve sivri nesneler kaplamaya zarar verir. Sadece plastik veya tahta mutfak aletleri kullanınız. Yüzey üzerinde küçük çizikler oluşursa ızgara tavasını kullanmaya devam edebilirsiniz.

▶ Izgara tavasının altına giren kir parçacıkları ve baharat kalıntıları cam seramik yüzey üzerinde çizikler oluşturabilir. Izgara tavasını koymadan önce cam seramik yüzeyin ve ızgara tavasının altının temiz olmasına dikkat ediniz.

▶ Izgara tavası ve sapları çok ısınır. Ellerinizi mutfak eldiveni veya tencere tutacağı ile koruyunuz. Sadece kuru mutfak eldiveni veya tencere tutacağı kullanınız. Islak veya nemli tekstil ısıyı daha iyi iletir ve buhar sonucu yanıklara sebep olabilir.

Nakliye Ambalajının Elden Çıkarılması

Ambalaj cihazı nakliye hasarlarına karşı korur. Ambalaj malzemeleri tasfiyeye yönelik olarak çevre dostu malzemelerden seçilmiştir ve bu sebeple geri dönüştürülmesi mümkündür.

Ambalajın malzeme döngüsüne geri kazandırılması hammadde tasarrufu sağlar ve atık oluşumunu azaltır. Bayiniz ambalajı geri alabilir.

İlk temizlik

- Izgara tavasını ilk kullanımdan önce bir sünger bez, bir miktar elde bulaşık deterjanı ve sıcak su ile yıkayınız.

Izgara yapma

- Izgara tavasını PowerFlex pişirme alanı üzerine koyunuz.
- Izgara tavasını 7. güç kademesinde 2-5 dakika ısıtınız.
- Izgara sırasında malzemeyi birkaç kez çeviriniz.

Izgara işlemine ilişkin faydalı bilgiler

– Izgara sırasında sıçramaların önüne geçmek için nemli ızgara malzemesini kağıt havlu ile kurulayınız.

– Malzemeyi ancak ızgara yaptıktan sonra tuzlayınız, aksi takdirde kurur.

– Izgara malzemesini marine etmenizi tavsiye ederiz. Bu sayede bilhassa aromatik bir tadı olur. Sadece yüksek sıcaklıklara ısıtılabilen yağlar kullanınız.

– Sıcak tutmak için 2-3. güç kademelerini kullanınız.

– Izgara tavasının yüzeyi kaplanmış olduğundan yağ kullanmaya gerek yoktur.

Izgara tablosu

Tabloda verilen süreler referans değerlerdir ve 6-8 güç kademesinde önceden ısıtılmış ızgara tavası üzerinde ızgara yapmak için geçerlidir. Izgara süresi ızgara malzemesinin türü, özelliği ve kalınlığına bağlıdır.

Izgara malzemesi	◴
Et	10–20
Kaburga (Spare Ribs)	15–25
İnce biftek	4–10
Sosis	5–12
Tofu	2–4
Balık	8–10
Deniz ürünleri	2–4
Sebze	2–6
Meyve	1–3
Tost/Ekmek	2–6

◴ ızgara süresi [dk.]

⚠ Yanık tehlikesi!
Izgara tavasını temizlemeden önce el dokunulacak sıcaklığa soğumasını bekleyiniz.

Kaplama keskin ve aşındırıcı temizlik maddelerinden zarar görür.
Temizlik için aşındırıcı temizlik ürünleri ve sert fırçalar ya da süngerler kullanmayınız.

Izgara tavası bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bulaşık makinesinde yıkanma sonucunda kaplama bir süre sonra matlaştığından elde yıkamanızı tavsiye ederiz.

- Büyük kirleri kağıt havlu ile alınız.
- Yapışmış kirleri suda yumuşatınız.
- Izgara tavasını her kullanımdan sonra bir sünger bez veya yumuşak bir fırça, bir miktar elde bulaşık deterjanı ve sıcak suyla temizleyiniz.

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Fax: +49 5241 89-2090
Internet: www.miele.com

M.-Nr. 10 686 680 / 02