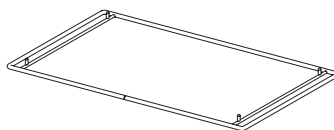
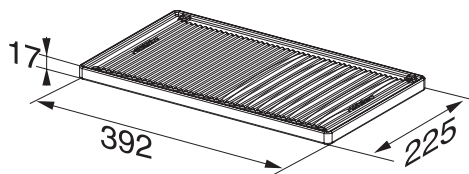
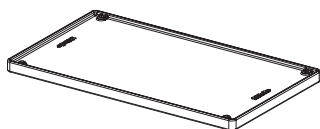
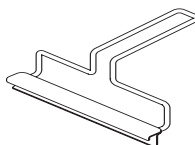

CSGP 1300 CSGP 1400

nl-NL	Grillplaat
hu-HU	Grill sütőlap
no-NO	Grillplate
cs-CZ	Grilovací deska
el-GR	Πλάκα γκριλ
pt-PT	Placa para grelhados
sv-SE	Grillplatta
ru-RU, UA, KZ	Пластина для гриля
zh-CN	烧烤盘

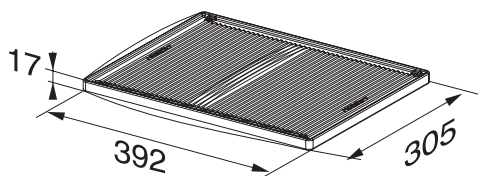
Inhoud

nl-NL	3
CSGP 1300	3
CSGP 1400	4
Verantwoord gebruik	5
Eerste reiniging	5
Tabel grillen	6
Het gebruik van de grillplaat	8
Grill voorbereiden	8
Grilleren	9
Tips	9
Na het grillen	9
 hu-HU	10
no-NO	18
cs-CZ	26
el-GR	35
pt-PT	43
sv-SE	51
ru-RU, UA, KZ	59
zh-CN	67

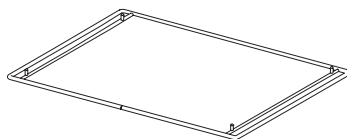
CSGP 1300**Frame****Geribbelde kant****Gladde kant****Greep**

CSGP 1400

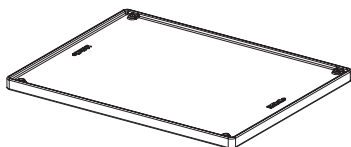
Geribbelde kant



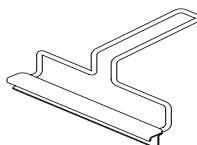
Frame



Gladde kant



Greep



Bij te bestellen

Indien gewenst kunt u de grillplaat, het frame en de greep los bijbestellen.

U kunt deze producten via internet, bij Miele (zie omslag) of bij uw Miele-vakhandelaar bestellen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

Verantwoord gebruik

De grillplaat mag uitsluitend op de CS 1312 en CS 1322 worden gebruikt. Gebruik de grillplaat alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.

Eerste reiniging

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

Tabel grillen

De in de tabel aangegeven tijden zijn slechts algemene richtlijnen en gelden voor het grillen op een vermogensstand tussen 9 en 12 op een voorverwarmde grillplaat. De bereidingstijd is afhankelijk van het soort gerecht, de hoedanigheid en de dikte van het product.

Te grillen gerecht	Bereidingstijd in minuten
Vlees en worst	
Braadworst	6 - 8
Biefstuk	4 - 10
Gehaktballen	12 - 16
Kippenbout	16 - 18
Lamskotelet	4 - 8
Lever	3 - 6
Kalkoenschnitzel	8 - 10
Schaschlik	14 - 18
Schnitzel	8 - 12
Spareribs	15 - 25
T-bone-steak	10 - 20
Vis / zeevruchten	
Forel	12 - 16
Garnalen	2 - 4
Zalmfilet	10 - 12
Makreel	10 - 12
Tonijnsteak	6 - 8

Te grillen gerecht	Bereidingstijd in minuten
Groente	
Aubergine in schijfjes	6 - 8
Aardappelen in folie, voorgekookt	10 - 20
Groentespiesen	5 - 6
Maïs, voorgekookt	5 - 8
Paprikareepjes	2 - 3
Tomaten (in helften)	2 - 4
Preiringen	2 - 4
Champignonschijfjes	2 - 4
Uien (in ringen gesneden)	2 - 4
Fruit	
Schijfjes ananas	2 - 3
Schijfjes banaan	1 - 2
Halve perziken	2 - 3
Schijfjes appel	2 - 3
Diversen	
Geroosterd brood	2 - 3
Spiegeleieren	1 - 2
Aardappelpannenkoekjes	2 - 4
Aardappelpannenkoeken	6 - 8
Pannenkoeken	2 - 4
Tofoe	2 - 4

Het gebruik van de grillplaat

U kunt de gladde en de geribbelde kant van de grillplaat gebruiken. Wij adviseren de geribbelde kant voor ongepaneerd vlees en de gladde kant voor alle andere producten die u wilt grillen.

Als u de grillplaat gebruikt, mag de lavasteenbak zich niet in de waterbak bevinden.

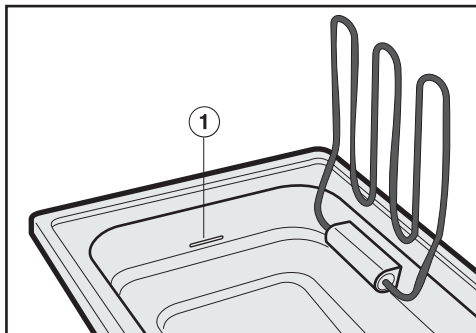
De waterbak moet met water gevuld zijn.

De grill heeft twee verwarmingselementen die u apart kunt inschakelen en instellen. Voor grote hoeveelheden kunt u de hele grill gebruiken. Bij kleine hoeveelheden kunt u bijvoorbeeld voor op de grillplaat grillen en achter op de plaat voedingsmiddelen warmhouden (op vermogensstand 3).

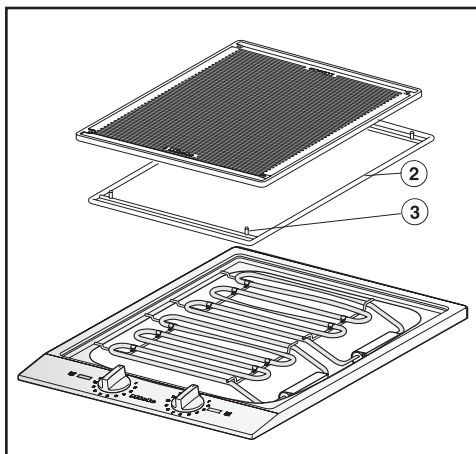
Leg de grillplaat nooit op het grillrooster of op de verwarmingselementen! Gebruik voor de grillplaat altijd het bijbehorende frame.

Grill voorbereiden

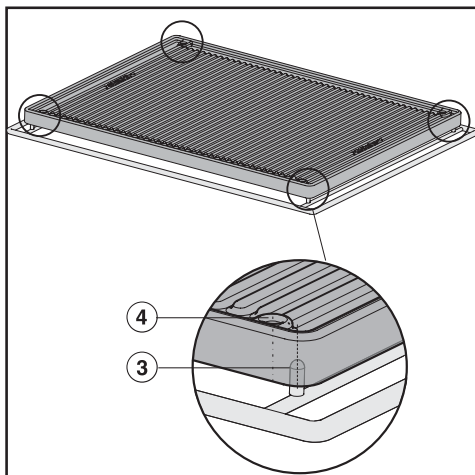
- Verwijder het grillrooster, klap de grillelementen omhoog en haal de lavasteenbak uit de waterbak.
- Controleer of zich voldoende water in de waterbak bevindt. De bak moet tot de niveau-aanduiding ① zijn gevuld: ca. 2,5 liter bij CS 1312, ca. 4,0 liter bij CS 1322.



- Klap de verwarmingselementen weer omlaag.



- Zet het frame ② op de grill. De pen-netjes ③ moeten naar boven wijzen.



- Leg de grillplaat op het frame.

De pennetjes ③ van het frame komen niet in de boorgaten ④. Zie afbeelding.

Grilleren

- Schakel de grill in.
- Verwarm het apparaat ca. 10 minuten op stand "12" voor.
- Keer de gerechten regelmatig tijdens het grillen.

Zorg dat de waterbak tijdens het grillen steeds met voldoende water gevuld is. Vul zo nodig water bij.

Tips

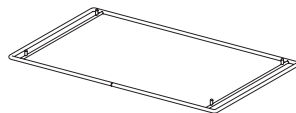
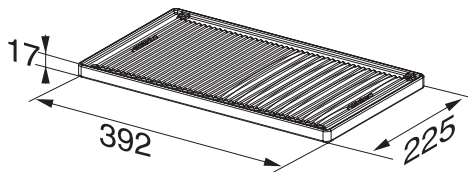
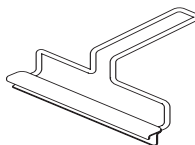
- Dep vochtige voedingsmiddelen met keukenpapier droog om spatten te voorkomen.
- Strooi pas zout op het voedingsmiddel nadat het is gegrilleerd, anders wordt het droog.
- U kunt de smaak van het voedingsmiddel versterken door het van tevoren te marinieren.
- Gebruik alleen vet- of oliesoorten die geschikt zijn voor hoge temperaturen.
- Bestrijk niet gemarineerde voedingsmiddelen met wat olie of bestrijk de grillplaat met olie.

Na het grillen

- Schakel de grill uit.
- Laat de grillplaat afkoelen totdat de plaat handwarm is. Gebruik vervolgens de bijgeleverde greep om de plaat te verwijderen.
- Reinig de grillplaat en het frame na elk gebruik met een sponsdoekje, gewoon afwasmiddel en warm water. Laat ernstige verontreinigingen eerst inweken en verwijder deze vervolgens met een borstel.

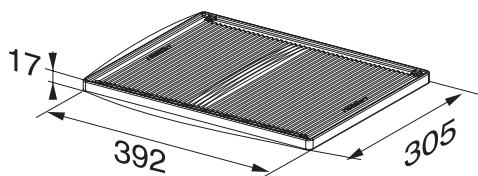
Tartalom

hu-HU	11
CSGP 1300	11
CSGP 1400	12
Rendeltetésszerű használat.	13
Első tisztítás	13
Grillezési táblázat	14
A grill sütőlap használata.	16
A grill előkészítése	16
Grillezés	17
Tanácsok	17
Grillezés után	17

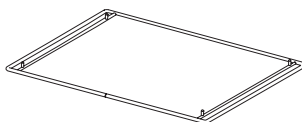
CSGP 1300**állandó****bordázott oldal****sima oldal****nyél**

CSGP 1400

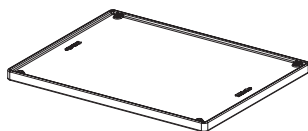
bordázott oldal



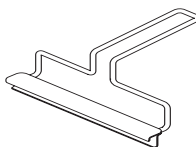
állvány



sima oldal



nyél



Későbbi beszerzés

Szükség esetén a grill sütőlapot, az állványt és a nyelet egyenként megrendelheti.

Ezeket a termékeket megrendelheti az interneten vagy a Miele vevőszolgálatán keresztül (lásd a hátoldalon), vagy a Miele márkakereskedőjénél is.

A Használati utasítást jól őrizze meg, és egy esetleges következő tulajdonosnak adja tovább.

Rendeltetésszerű használat

A grill sütőlap kizárólag a CS 1312 és CS 1322 készülékekkel való használatra készült.

Csak a jelen Használati utasításban leírt célra használja a grill sütőlapot.

Más alkalmazásmódok nem megengedettek és veszélyesek lehetnek. A gyártó nem vállal felelősséget olyan károkért, amelyeket nem rendeltetésszerű használat vagy helytelen kezelés okoz.

Első tisztítás

Mosogassa el a grill sütőlapot az első használat előtt egy szivacskendővel, némi kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.

Grillezési táblázat

A táblázatban megadott időtartamok irányértékek és a 9 -12-es teljesítmény-fokozaton, előmelegített sütőlapon történő grillezésre vonatkoznak. A grillezés időtartama függ a sütnivaló vastagságától, fajtájától és állagától.

Grilleznivaló	Grillezési idő percben
Hús és kolbász	
Sültkolbász	6 - 8
Filézett steak	4 - 10
Sült húsgombóc	12 - 16
Csirkecomb	16 - 18
Báránykaraj	4 - 8
Máj	3 - 6
Pulykaszelet	8 - 10
Saslik	14 - 18
Hússzelet	8 - 12
Spare Ribs	15 - 25
T-Bone-Steak	10 - 20
Hal / tenger gyümölcsei	
Pisztráng	12 - 16
Garnéla	2 - 4
Lazac steak	10 - 12
Makrél	10 - 12
Tonhalszelet	6 - 8

Grilleznivaló	Grillezési idő percben
Zöldségek	
Padlizsánszelet	6 - 8
Fóliásburgonya, előfőzött	10 - 20
Zöldséges nyárs	5 - 6
Kukorica, előfőzött	5 - 8
Paprikacsíkok	2 - 3
Fél paradicsom	2 - 4
Póré karika	2 - 4
Gombaszelet	2 - 4
Hagymakarika	2 - 4
Gyümölcsök	
Ananászszelet	2 - 3
Banánszelet	1 - 2
Fél őszibarack	2 - 3
Almaszelet	2 - 3
Egyéb	
Pírtott kenyér	2 - 3
Tükörtojás	1 - 2
Palacsinta	2 - 4
Burgonyafánk	6 - 8
Fánk	2 - 4
Tofu	2 - 4

A grill sütőlap használata

Grillezhet a sütőlap bordázott vagy sima oldalán.

A bordázott oldalt javasoljuk panír nélküli húshoz, a sima oldalát minden máshoz.

A grill sütőlap használatakor a lávakő edénynek nem szabad a grillkádban lennie.

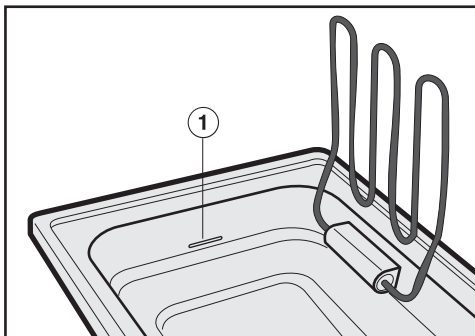
A grillkádát vízzel fel kell tölteni.

A grillnek 2 fűtőteste van, melyek külön kapcsolhatók be és külön szabályozhatók. Nagyobb mennyiségeknél a teljes terület használhatja grillezésre. Kis mennyiségeknél pl. elől grillezhet és hátul a 3-as teljesítmény-fokozattal melegen tarthat.

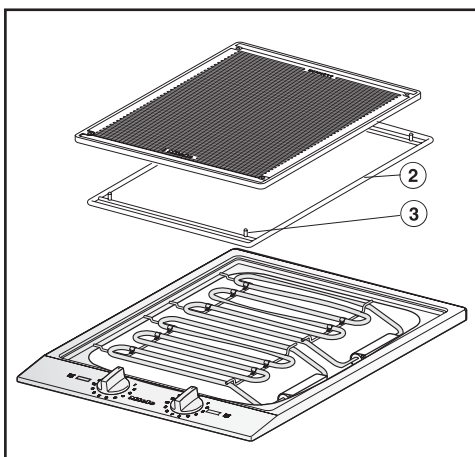
A grill sütőlapot semmi esetre se fektesse a grill rostélyra vagy közvetlenül a fűtőtestekre. A grill sütőlapot kizárólag a hozzá tartozó állvánnyal használja.

A grill előkészítése

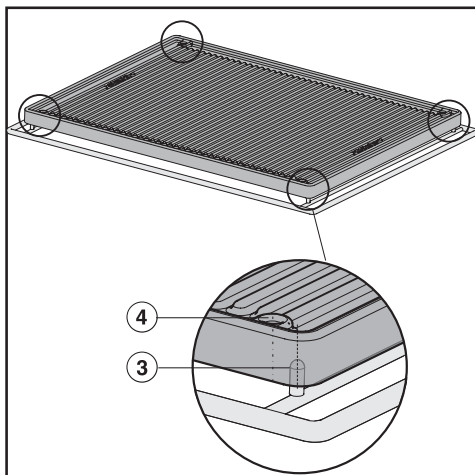
- Vegye le a grill rostélyt, hajtsa fel a fűtőtesteket és adott esetben vegye ki a lávakő edényt a grillkádból.
- Ellenőrizze, hogy elegendő víz van-e a grillkádban. A grillkádnek a bordáig ^① kell feltöltve lennie:
 kb. 2,5 liter a CS 1312-nél,
 kb. 4,0 liter a CS 1322-nél.



- Hajtsa le ismét a fűtőtesteket.



- Helyezze a ^② állványt a grillre úgy, hogy a ^③ csapok felfelé mutassanak.



■ Tegye a grill sütőlapot az állványra.

Az állvány ③ csapjait nem lehet a ④ furatokon keresztülvetetni. Lásd az ábrát.

Grillezés

- Kapcsolja be a grillt.
- Kb. 10 percig melegítse elő a "12"-es teljesítmény-fokozaton.
- A grillezés során a sütnivalót többször fordítsa meg.

Ügyeljen rá a grillezés folyamán, hogy a grillkádiban elegendő víz legyen. Adott esetben öntsön hozzá vizet.

Tanácsok

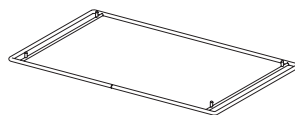
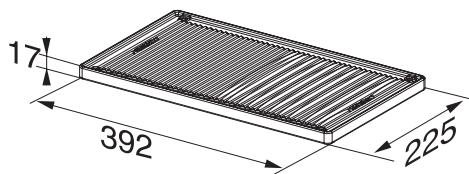
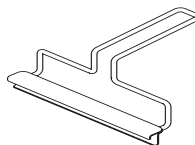
- A nedves sütnivalót szárítsa le konyhai törülkövel, hogy a spriccelést elkerülje.
- Csak a sütést követően sózza meg az ételt, különben kiszárad.
- Javasoljuk a sütnivaló marinálását. Ezáltal az különlegesen ízletes lesz.
- Csak olyan zsírokat ill. olajokat használjon, melyek magas hőfokra hevíthetőek.
- A nem marinírozott grilleznivalót kenje be némi olajjal vagy ecsetelje be a grill sütőlapot olajjal.

Grillezés után

- Kapcsolja ki a grillt.
- Hagyja a grill sütőlapot kézmelegre lehűlni és vegye le. A levételhez használja a mellékelt nyelet.
- Mosogassa el a grill sütőlapot és az állványt minden használat után egy szivacskeendővel, némi kézi mosogatószerrel és meleg vízzel. A makacsabb szennyeződéseket előzőleg áztassa be és aztán egy kefével távolítsa el.

Innhold

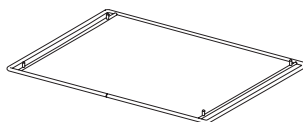
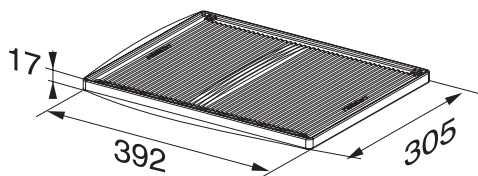
no-NO	19
CSGP 1300	19
CSGP 1400	20
Forskriftsmessig bruk	21
Første rengjøring	21
Grilltabell	22
Bruk av grillplaten	24
Klargjøring av grillen	24
Grilling.	25
Tips	25
Etter grillingen	25

CSGP 1300**Stativ****Riflet side****Glatt side****Håndtak**

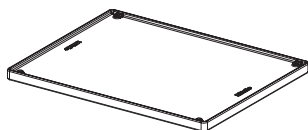
CSGP 1400

Stativ

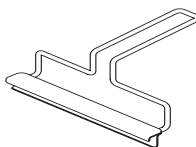
Riflet side



Glatt side



Håndtak



Etterbestilling

Ved behov kan grillplate, stativ og håndtak etterbestilles.

Disse produktene kan kjøpes i Miele's deleavdeling, i Miele's nettbutikk på www.miele.no eller hos forhandleren.

Ta vare på bruksanvisningen, og gi den videre til en eventuell senere eier.

Forskriftsmessig bruk

Grillplaten er kun beregnet for bruk sammen med produktene CS 1312 og CS 1322.

Bruk grillplaten kun til de anvendelsesområdene som er beskrevet i denne bruksanvisningen.

Annen bruk er ikke tillat og kan muligens være farlig. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som skyldes ureglementert bruk eller feil betjening.

Første rengjøring

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

Grilltabell

Tidene i tabellen er veiledende og gjelder for grilling ved effekttrinn 9 -12 på forvarmet grillplate. Grilltiden avhenger av matens type, beskaffenhet og tykkelse.

Grillmat	Grilltid i minutter
Kjøtt og pølse	
Grillpølser (Bratwurst)	6 - 8
Biff	4 - 10
Hamburgere	12 - 16
Kyllinglår	16 - 18
Lammekoteletter	4 - 8
Lever	3 - 6
Kalkunsnitsel	8 - 10
Grillspidd	14 - 18
Snitsel	8 - 12
Spare ribs (grillribbe)	15 - 25
T-benstek	10 - 20
Fisk/skalldyr	
Ørret	12 - 16
Reker	2 - 4
Lakseskiver	10 - 12
Makrell	10 - 12
Tunfiskskiver	6 - 8

Grillmat	Grilltid i minutter
Grønnsaker	
Auberginer i skiver	6 - 8
Poteter i folie, kokt på forhånd	10 - 20
Grønnsaksspidd	5 - 6
Mais, kokt på forhånd	5 - 8
Paprikastrimler	2 - 3
Halve tomater	2 - 4
Purreringer	2 - 4
Sjampinjongskiver	2 - 4
Løkringer	2 - 4
Frukt	
Ananasskiver	2 - 3
Bananskiver	1 - 2
Halve ferskener	2 - 3
Epleskiver	2 - 3
Annet	
Toast	2 - 3
Speilegg	1 - 2
Plinsen (tyske pannekaker)	2 - 4
Potetpannekaker	6 - 8
Pannekaker	2 - 4
Tofu (bønneost)	4 - 6

Bruk av grillplaten

Du kan bruke den glatte eller den riflete siden av grillplaten.

Vi anbefaler den riflete siden for upanert kjøtt, den glatte siden for all annen grillmat.

Ved bruk av grillplaten skal ikke lavasteinbeholderen være i grillbeholderen.

Grillbeholderen skal være fylt med vann.

Grillen har 2 varmeelementer, som kan kobles inn og reguleres uavhengig av hverandre. For store mengder kan du bruke hele flaten til grilling. For mindre mengder kan du f.eks. grille foran, og holde maten varm bak ved effekttrinn 3.

Legg aldri grillplaten på grillristen eller direkte på varmeelementene. Bruk grillplaten kun med det tilhørende stativet.

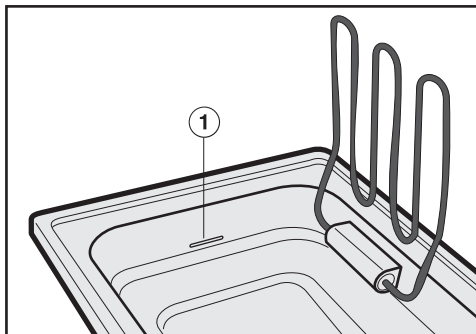
Klargjøring av grillen

■ Ta av grillristen, løft opp varmeelementet og ta eventuelt lavasteinbeholderen ut av grillbeholderen.

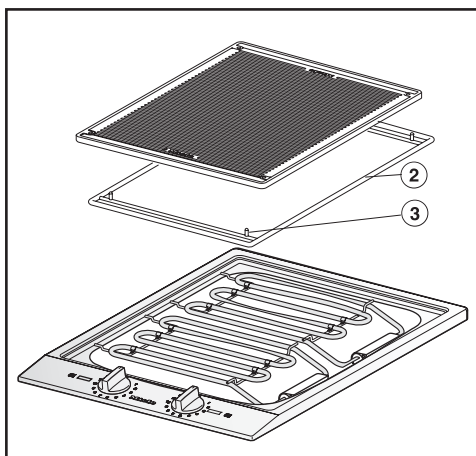
■ Kontroller at det er nok vann i grillbeholderen. Grillbeholderen må være fylt til rille ①:

ca. 2,5 liter for CS 1312,

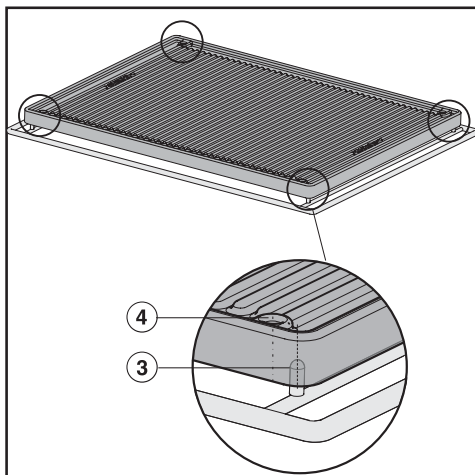
ca. 4,0 liter for CS 1322.



■ Fell varmeelementene ned igjen.



■ Sett stativet ② på grillen, slik at tapene ③ peker oppover.



- Legg grillplaten på stativet.

Tappene ③ på stativet kan ikke føres gjennom hullene ④. Se tegning.

Grilling

- Skru på grillen.
- Forvarm den i ca. 10 minutter ved effekttrinn "12".
- Snu maten flere ganger under grillingen.

Pass på at det alltid er nok vann i grillbeholderen under grilling. Etterfyll evt. vann.

Tips

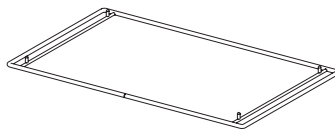
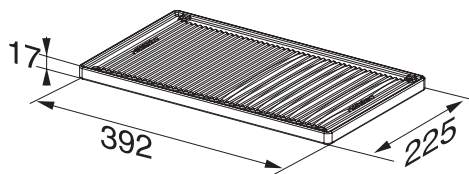
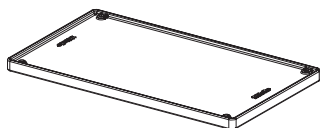
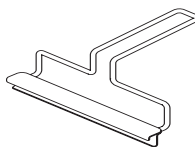
- Tørk fuktig grillmat med kjøkkenpapir, for å unngå sprut under grillingen.
- Grillmat bør ikke saltes før etter grillingen, ellers blir det tørt.
- Vi anbefaler å marinere grillmat. Det gir ekstra aromatisk smak.
- Bruk bare eller olje som tåler høy temperatur.
- Pensle olje på mat som ikke er marinert, eller pensle grillplaten med olje.

Etter grillingen

- Skru av grillen.
- Avkjøl grillplaten til den er lunken og ta den av. Bruk det vedlagte håndtaket.
- Vask grillplaten og stativet etter hver bruk med en svampklut, litt håndoppvaskmiddel og varmt vann. Bløt opp vanskelige flekker på forhånd og fjern dem med en børste.

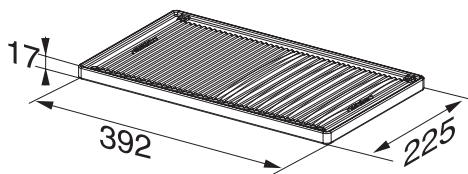
Obsah

cs-CZ	27
CSGP 1300	27
CSGP 1400	28
Používání ke stanovenému účelu	29
První čištění	29
Tabulka grilování	30
Používání grilovací desky	32
Příprava grilu	32
Grilování	33
Doporučení	33
Po grilování	33

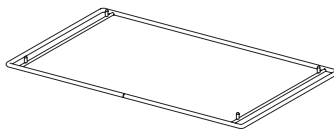
CSGP 1300**rám****rýhovaná strana****hladká strana****rukojeť**

CSGP 1400

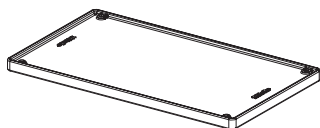
rýhovaná strana



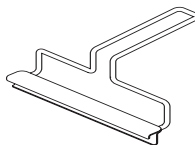
rám



hladká strana



rukojeť



Dokoupení

V případě potřeby si můžete dodatečně jednotlivě objednat grilovací desku, rám a rukojeť.

Tyto výrobky můžete objednat přes internet, u servisu Miele (viz obálka) nebo u Vašeho specializovaného prodejce Miele.

Uschovejte návod k použití a předejte ho případnému dalšímu majiteli.

Používání ke stanovenému účelu

Grilovací deska je určena výhradně k používání s přístroji CS 1312 a CS 1322. Grilovací desku používejte jen pro účely popsané v tomto návodu k použití. Jiné účely použití jsou nepřípustné a mohou být nebezpečné. Výrobce neručí za škody, které vzniknou použitím odporujícím stanovenému účelu nebo chybnou obsluhou.

První čištění

Před prvním použitím umyjte grilovací desku houbovou utěrkou, trochou ručního mycího prostředku a teplou vodou.

Tabulka grilování

Časy uvedené v tabulce grilování jsou orientační a platí pro grilování při stupni výkonu 9 až 12 na přehřáté grilovací desce. Doba grilování závisí na druhu, jakosti a tloušťce grilovaného pokrmu.

Grilovaný pokrm	Doba grilování v minutách
Maso a uzeniny	
Klobásy	6 - 8
Filetový steak	4 - 10
Karbanátky	12 - 16
Kuřecí stehýnka	16 - 18
Jehněčí kotleta	4 - 8
Leber	3 - 6
Krůtí řízek	8 - 10
Šašlik	14 - 18
Řízek	8 - 12
Vepřová žebírka	15 - 25
Bítek	10 - 20
Ryby/ mořské plody	
Pstruh	12 - 16
Krevety	2 - 4
Lososí steak	10 - 12
Makrela	10 - 12
Steak z tuňáka	6 - 8

Grilovaný pokrm	Doba grilování v minutách
Zelenina	
Baklažán v plátcích	6 - 8
Brambory ve fólii, předvařené	10 - 20
Zeleninové špízy	5 - 6
Kukuřice, předvařená	5 - 8
Proužky papriky	2 - 3
Půlky rajčat	2 - 4
Pórek nakrájený na kroužky	2 - 4
Žampiony nakrájené na kolečka	2 - 4
Cibule nakrájená na kroužky	2 - 4
Ovoce	
Ananas nakrájený na kolečka	2 - 3
Banán nakrájený na kolečka	1 - 2
Půlky broskví	2 - 3
Jablko nakrájené na kolečka	2 - 3
Ostatní	
Topinky	2 - 3
Sázená vejce	1 - 2
Lívance	2 - 4
Bramboráky	6 - 8
Koblihy	2 - 4
Tofu	2 - 4

Používání grilovací desky

Pokrmu můžete upravovat na hladké nebo na rýhované straně grilovací desky. Rýhovanou stranu doporučujeme pro neobalované maso, hladkou stranu pro všechny ostatní grilované pokrmy.

Při používání grilovací desky se nesmí nádoba na lávové kameny nacházet v grilovací pánvi.

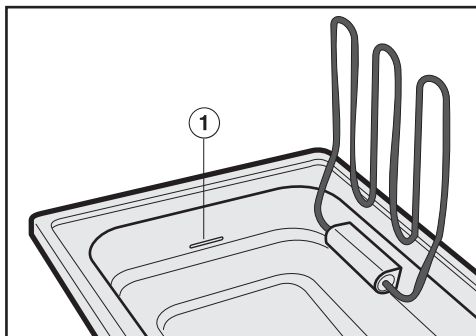
Grilovací pánve musí být naplněná vodou.

Gril má 2 topná tělesa, která lze zapínat a regulovat zvlášť. Při velkých množstvích můžete použít celou plochu na grilování. Při malých množstvích můžete např. vpředu grilovat a vzadu provádět stupněm výkonu 3 udržování na teplotě.

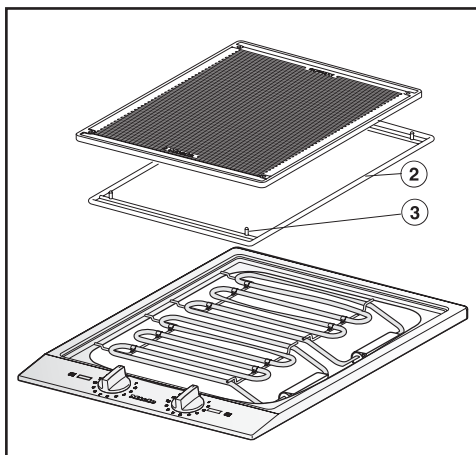
Ke grilování nepokládejte grilovací desku v žádném případě na grilovací rošt nebo přímo na topná tělesa. Grilovací desku používejte výhradně s příslušným rámem.

Příprava grilu

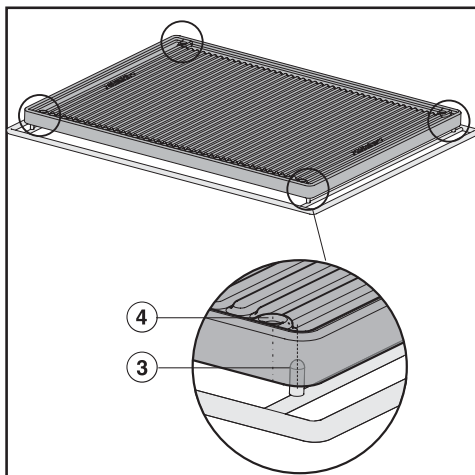
- Odejměte grilovací rošt, vyklapte nahoru topná tělesa a z grilovací pánve případně vyjměte nádobu na lávové kameny.
- Zkontrolujte, zda je v grilovací pánvi dostatek vody. Grilovací pánve musí být naplněná až po čárku ①: cca 2,5 litru u CS 1312, cca 4,0 litru u CS 1322.



- Topná tělesa zase sklopte dolů.



- Nasadte rám ② na gril tak, aby čepy ③ směřovaly nahoru.



- Položte grilovací desku na rám.

Čepy ③ rámu nesmějí být vedeny otvory ④. Viz obrázek.

Grilování

- Zapněte gril.
- Asi 10 minut předeheřte stupněm výkonu "12".
- Během grilování grilovaný pokrm několikrát obraťte.

Během grilování dbejte na to, aby byl v grilovací pánvi dostatek vody. Vodu případně dolijte.

Doporučení

- Vlhký grilovaný pokrm osušte dotyky kuchyňského papíru, abyste zabránili stříkancům.
- Grilovaný pokrm osolte až pro grilování, protože by se jinak vysušil.
- Doporučujeme, abyste pokrm ke grilování naložili. Jeho chuť tak bude zvláště aromatická.
- Používejte jen tuky příp. oleje, které smějí být zahřívány na vysokou teplotu.
- Nenakládaný pokrm ke grilování potřete trochou oleje nebo potřete olejem grilovací desku.

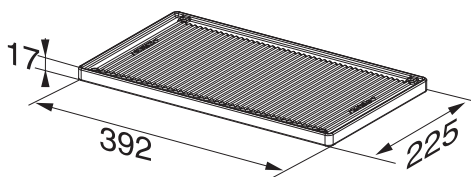
Po grilování

- Vypněte gril.
- Nechte grilovací desku vychladnout, abyste se jí mohli dotknout rukou, a vyjměte ji. Na zvedání používejte dodanou rukojeť.
- Po každém použití umyjte grilovací desku a rám houbovou utěrkou, trochou ručního mycího prostředku a teplou vodou. Silnější znečištění napřed namočte a pak je odstraňte kartáčem.

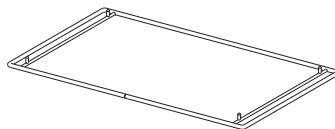
eI-GR	35
CSGP 1300	36
CSGP 1400	37
Σωστή χρήση	38
Αρχικός καθαρισμός.....	38
Πίνακας ψησίματος στο γκριλ	39
Χρήση της πλάκας γκριλ.....	41
Προετοιμασία του γκριλ.....	41
Ψήσιμο στο γκριλ	42
Πρακτικές συμβουλές.....	42
Μετά το ψήσιμο στο γκριλ	42

CSGP 1300

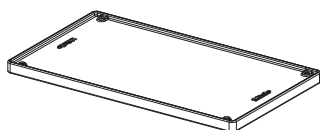
ραβδωτή πλευρά



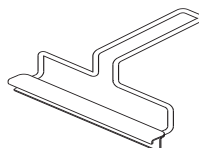
πλαίσιο



λεία πλευρά

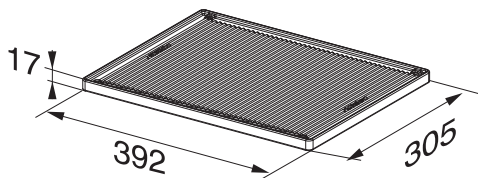


λαβή

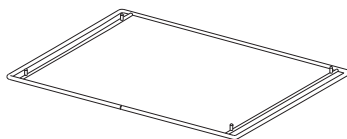


CSGP 1400

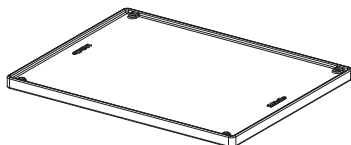
ραβδωτή πλευρά



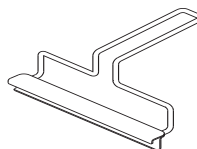
πλαίσιο



λεία πλευρά



λαβή



Αγορά μερών της συσκευής

Ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν, μπορείτε όποτε θέλετε να παραγγείλετε και να αγοράσετε την πλάκα, το πλαίσιο και τη λαβή, ως μεμονωμένα κομμάτια.

Μπορείτε να τα παραγγείλετε από το τμήμα ανταλλακτικών της Miele ή από το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης! Σε περίπτωση αλλαγής του ιδιοκτήτη της συσκευής, μην παραλείψετε να τις παραδώσετε μαζί με τη συσκευή.

Σωστή χρήση

Η πλάκα γκριλ χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο σε συνδυασμό με το ηλεκτρικό γκριλ Miele, μοντέλα CS 1312 και CS 1322.

Χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ μόνο για τους σκοπούς που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται και είναι πιθανόν επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για βλάβες που μπορεί να προκληθούν από χρήση που δεν είναι σύμφωνη με τις οδηγίες.

Αρχικός καθαρισμός

Καθαρίζετε την πλάκα γκριλ, πριν από την αρχική χρήση, με ένα απορροφητικό πανί, λίγο υγρό πιάτων και ζεστό νερό.

Πίνακας ψησίματος στο γκριλ

Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί και ισχύουν για το ψήσιμο με τις βαθμίδες 9 - 12 σε προθερμασμένη πλάκα γκριλ. Η διάρκεια ψησίματος εξαρτάται από το είδος, τη σύσταση και τον όγκο των τροφίμων.

Είδος ψητού	Χρόνος ψησίματος σε λεπτά
Κρέας και λουκάνικα	
Λουκάνικα	6 - 8
Φιλέτα	4 - 10
Μπιφτέκια	12 - 16
Κοτόπουλο μπουτία	16 - 18
Αρνί παϊδάκια	4 - 8
Συκώτι	3 - 6
Γαλοπούλα σνίτσελ	8 - 10
Σουβλάκια	14 - 18
Σνίτσελ	8 - 12
Σπαλομπριζόλες	15 - 25
Μπριζόλες T-Bone	10 - 20
Ψάρι / Θαλασσινά	
Πέστροφες	12 - 16
Γαρίδες	2 - 4
Σολομός σε φέτες	10 - 12
Σκουμπρί	10 - 12
Τόνος σε φέτες	6 - 8

Είδος ψητού	Χρόνος ψησίματος σε λεπτά
Λαχανικά	
Μελιτζάνες σε φέτες	6 - 8
Πατάτες στο αλουμινόχαρτο προβρασμένες	10 - 20
Σουβλάκια με λαχανικά	5 - 6
Καλαμπόκια προβρασμένα	5 - 8
Πιπεριές σε φέτες	2 - 3
Τομάτες σε μισά	2 - 4
Πράσα σε ροδέλες	2 - 4
Μανιτάρια σε φέτες	2 - 4
Κρεμμύδια σε ροδέλες	2 - 4
Φρούτα	
Ανανάς σε φέτες	2 - 3
Μπανάνες σε φέτες	1 - 2
Ροδάκινα σε μισά	2 - 3
Μήλα σε φέτες	2 - 3
Διάφορα	
Ψητές φέτες ψωμιού	2 - 3
Αβγά μάτια	1 - 2
Αβγά ομελέτα	2 - 4
Κροκέτες πατάτας	6 - 8
Τηγανίτες με μαγιά	2 - 4
Τοφού	2 - 4

Χρήση της πλάκας γκριλ

Μπορείτε να ψήσετε είτε στη λεία επιφάνεια της πλάκας είτε στη ραβδωτή. Εμείς συνιστούμε τη ραβδωτή επιφάνεια για όλα τα κρέατα που δεν είναι παναρισμένα και τη λεία επιφάνεια για όλα τα άλλα.

Κατά τη χρήση της πλάκας γκριλ, δεν επιτρέπεται να βρίσκεται μέσα στη λεκάνη του γκριλ το δοχείο με τα πετραδάκια λάβας.

Η λεκάνη του γκριλ πρέπει να είναι γεμάτη με νερό.

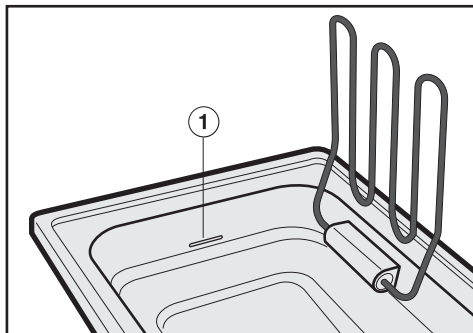
Το γκριλ έχει 2 αντιστάσεις, οι οποίες μπορούν να λειτουργήσουν και να ρυθμιστούν η καθεμία ξεχωριστά. Για μεγάλες ποσότητες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ολόκληρη την επιφάνεια των αντιστάσεων. Για μικρότερες ποσότητες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο το μπροστινό τμήμα της επιφάνειας για ψήσιμο και το πίσω τμήμα, με ρύθμιση στη βαθμίδα 3, για να διατηρείτε τα ψητά ζεστά.

Για το ψήσιμο στην πλάκα γκριλ δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να τοποθετήσετε την πλάκα πάνω στη σχάρα του γκριλ ή κατευθείαν πάνω στις αντιστάσεις. Χρησιμοποιείτε την πλάκα του γκριλ αποκλειστικά και μόνο μαζί με το δικό της πλαίσιο.

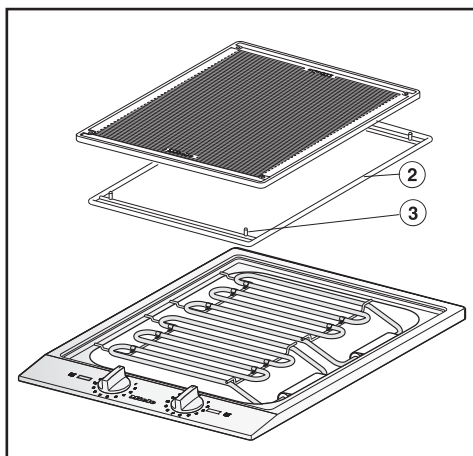
Προετοιμασία του γκριλ

- Αφαιρείτε τη σχάρα του γκριλ, ξεδιπλώνετε τις αντιστάσεις προς τα πάνω και αφαιρείτε, αν χρειάζεται, το δοχείο με τα πετραδάκια λάβας από τη λεκάνη του γκριλ.

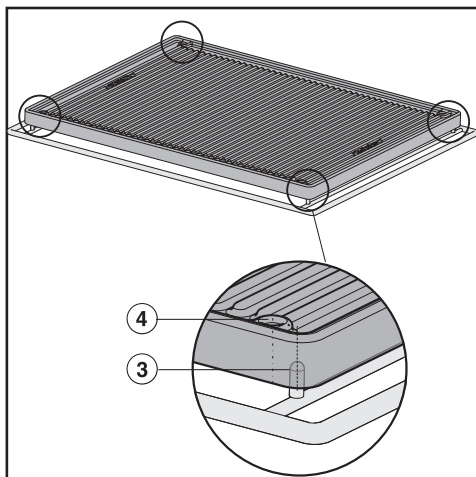
- Ελέγχετε, αν βρίσκεται αρκετό νερό μέσα στη λεκάνη του γκριλ. Η λεκάνη του γκριλ πρέπει να είναι γεμάτη μέχρι τη σχισμή ①: περ. 2,5 λίτρα στη συσκευή CS 1312 περ. 4,0 λίτρα στη συσκευή CS 1322



- Διπλώνετε πάλι τις αντιστάσεις προς τα κάτω.



- Τοποθετείτε το πλαίσιο ② πάνω στο γκριλ, με τις προεξοχές ③ να δείχνουν προς τα πάνω.



- Τοποθετείτε την πλάκα γκριλ πάνω στο πλαίσιο.

Οι προεξοχές ③ του πλαισίου δεν μπορούν να οδηγηθούν μέσα στα ανοίγματα ②. Βλέπε εικόνα.

Ψήσιμο στο γκριλ

- Θέτετε σε λειτουργία το γκριλ.
- Προθερμαίνετε για περίπου 10 λεπτά με τη βαθμίδα "12".
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ, γυρίζετε τα τρόφιμα αρκετές φορές από όλες τις πλευρές.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ, προσέχετε να υπάρχει αρκετό νερό στη λεκάνη του γκριλ. Αν χρειασθεί, προσθέτετε κι άλλο νερό.

Πρακτικές συμβουλές

- Στεγνώνετε τα βρεγμένα τρόφιμα με χαρτί κουζίνας, για να αποφύγετε το έντονο πιτσίλισμα.
- Αλατίζετε μόνο μετά το τέλος του ψησίματος, αλλιώς τα ψητά γίνονται πολύ στεγνά.
- Συνιστάται να μαρινάρετε τα τρόφιμα, έτσι ώστε να αποκτήσουν κατά το ψήσιμο τη χαρακτηριστική λαχταριστή γεύση των ψητών σε γκριλ.
- Χρησιμοποιείτε μόνο βούτυρα ή λάδια που αποκτούν υψηλές θερμοκρασίες.
- Τα τρόφιμα που δεν έχετε μαρινάρει, συνιστάται να τα αλείψετε με λίγο λάδι ή να ραντίζετε με λίγο λάδι την πλάκα γκριλ.

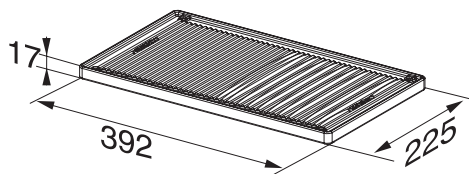
Μετά το ψήσιμο στο γκριλ

- Διακόπτετε τη λειτουργία του γκριλ.
- Αφήνετε την πλάκα γκριλ να κρυώσει μέχρι του σημείου που να την αγγίζετε χωρίς να καίγεστε και την αφαιρείτε. Για να την αφαιρέσετε από τη θέση της, χρησιμοποιείτε τη συνοδευτική λαβή.
- Καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση την πλάκα γκριλ και το πλαίσιο με ένα απορροφητικό πανί, λίγο υγρό πιάτων και ζεστό νερό. Αν υπάρχουν έντονα και καμένα υπολείμματα, τα μουλιάζετε πρώτα και στη συνέχεια τα αφαιρείτε με μια βούρτσα.

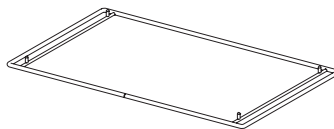
pt-PT	44
CSGP 1300	44
CSGP 1400	45
Utilização adequada	46
Primeira limpeza	46
Tabela - Grelhados	47
Utilização da placa para grelhados	49
Preparar o grelhador	49
Grelhar	50
Dicas.	50
Após grelhar	50

CSGP 1300

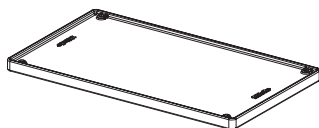
lado estriado



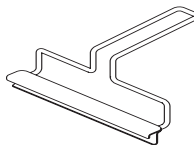
Suporte

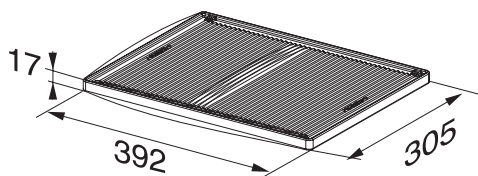
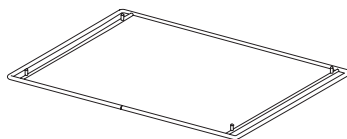
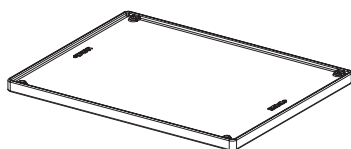
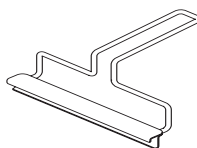


lado liso



Pega



CSGP 1400**lado estriado****Suporte****lado liso****Pega****Acessórios**

Se necessário pode adquirir individualmente a placa para grelhados, o suporte e a pega.

Estas peças podem ser adquiridas através da Internet, nos serviços Miele ou nos Agentes Miele.

Guarde o livro de instruções para que possa consultar sempre que necessário!

Utilização adequada

A placa para grelhados é adequada para ser utilizada com os aparelhos CS 1312 e CS 1322.

Utilize a placa para grelhados a nível doméstico, para o tipo de utilização descrito no livro de instruções.

Outro tipo de utilização é inadmissível e possivelmente perigosa. O fabricante não assume responsabilidade por danos causados por uso inadvertido ou por utilização incorrecta.

Primeira limpeza

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

Tabela - Grelhados

Os tempos mencionados na tabela são de carácter orientativo e têm validade para grelha pré-aquecida, seleccionando o nível de potência 9-12. O tempo de grelhar depende do tipo de alimento, da qualidade e quantidade.

Alimento	Tempo de grelhar em minutos
Carne e charcutaria	
Chouriço assado	6 - 8
Bife do lombo	4 - 10
Hamburgas	12 - 16
Perna de frango	16 - 18
Perna de borrego	4 - 8
Fígado	3 - 6
Bifes de peru	8 - 10
Espetadas	14 - 18
Bifes	8 - 12
Spare Ribs	15 - 25
T-Bone-Steak	10 - 20
Peixe / marisco	
Trutas	12 - 16
Gambas	2 - 4
Filetes de salmão	10 - 12
Cavala	10 - 12
Bifes de atum	6 - 8

Alimento	Tempo de grelhar em minutos
Legumes	
Beringelas às rodelas	6 - 8
Batatas em papelote, pré-cozidas	10 - 20
Espetadas de legumes	5 - 6
Milho, pré-cozido	5 - 8
Pimento encarnado às tiras	2 - 3
Quartos de tomate	2 - 4
Alho francês às rodelas	2 - 4
Rodelas de cogumelos	2 - 4
Cebola às rodelas	2 - 4
Fruta	
Rodelas de ananás	2 - 3
Rodelas de bananas	1 - 2
Metades de pêssegos	2 - 3
Rodelas de maçãs	2 - 3
Outros	
Pão	2 - 3
Ovos estrelados	1 - 2
Crepes	2 - 4
Panquecas de batatas	6 - 8
Panquecas	2 - 4
Tofu	2 - 4

Utilização da placa para grelhados

Pode grelhar sobre a placa utilizando o lado liso ou o lado estriado.

Para carne não panada recomendamos que utilize o lado estriado e o lado liso para os outros alimentos.

Ao utilizar a placa para grelhados deve retirar o recipiente com o carvão de lava do grelhador.

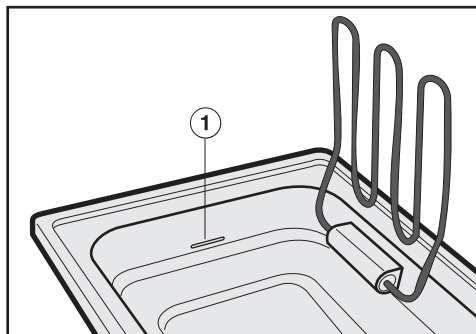
Encha a cuba do grelhador com água.

O grelhador tem 2 resistências que podem ser ligadas e reguladas em separado. Mas para muita quantidade de alimentos pode utilizar toda a superfície. Para pouca quantidade de alimentos pode grelhar à frente e manter quente atrás, seleccionando a posição 3.

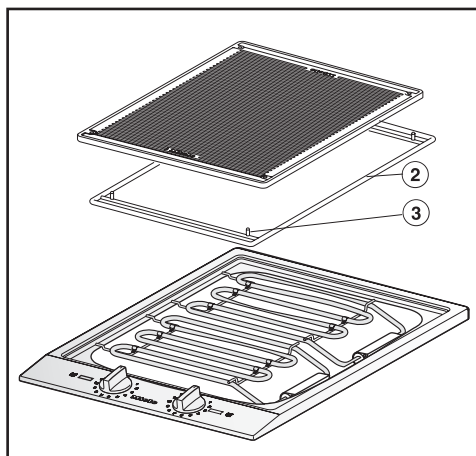
Nunca coloque a placa para grelhados sobre a grelha ou directamente sobre a resistência. Utilize a placa para grelhados sempre com o respectivo suporte.

Preparar o grelhador

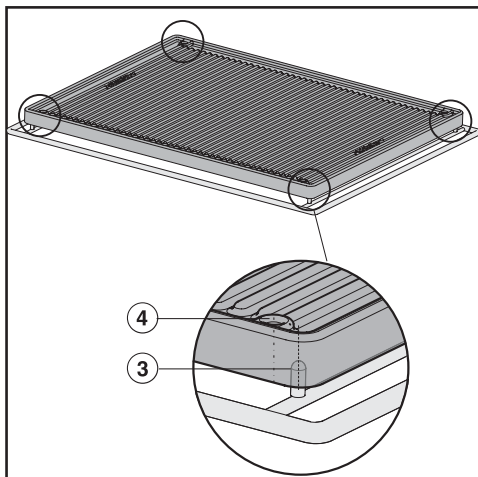
- Retire a grelha, levante a resistência e se pretender retire o tabuleiro com o carvão.
- Verifique se existe quantidade de água suficiente na cuba. A cuba do grelhador deve estar cheia até à marcação ①:
ca. 2,5 litros no CS 1312,
ca. 4,0 litros no CS 1322.



- Volte as resistências novamente para baixo.



- Coloque o suporte ② no grelhador, de forma que os pernos ③ fiquem voltados para cima.



- Coloque a placa de grelhados sobre o suporte.

Os parafusos ③ do suporte não podem ser conduzidos através dos orifícios ④. Consulte a figura.

Grelhar

- Ligue o grelhador.
- Aqueça-o durante 10 minutos na posição "12".
- Durante o processo deve virar o alimento várias vezes.

Durante o processo verifique se o grelhador tem água suficiente. Caso seja necessário deve adicionar água.

Dicas

- Seque os alimentos húmidos com papel de cozinha para evitar salpicos.
- Tempere os alimentos com sal só depois de estarem grelhados, caso contrário secam.
- Recomendamos marinar os alimentos. Os alimentos marinados são particularmente aromáticos.
- Utilize somente azeite ou óleo que suporte temperaturas elevadas.
- Não pincele os alimentos marinados com gordura nem pincele ou barre a placa para grelhados com gordura.

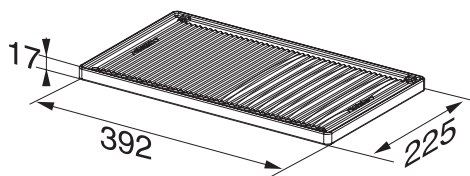
Após grelhar

- Desligue o grelhador.
- Deixe arrefecer a placa para grelhados e retire-a depois. Utilize a pega fornecida junto.
- Lave a placa de grelhados após ser utilizada com uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça à mão e água quente. Deixe-a de molho se for necessário e lave depois utilizando uma escova.

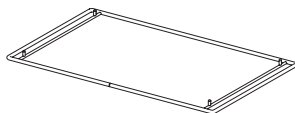
sv-SE	52
CSGP 1300	52
CSGP 1400	53
Användningsområde	54
Första gången grillplattan rengörs	54
Grilltabell	55
Använda grillplattan	57
Förbereda grillen	57
Grillning	58
Tips	58
Efter grillningen	58

CSGP 1300

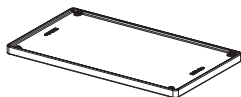
Räfflad sida



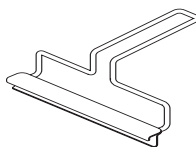
Ställning



Slät sida

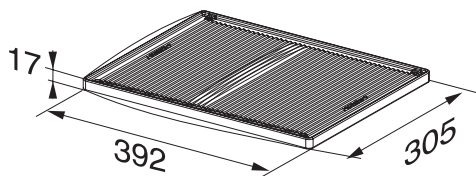


Handtag

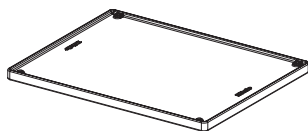


CSGP 1400

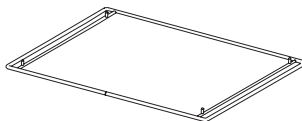
Räfflad sida



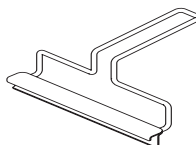
Slät sida



Ställning



Handtag



Kompletterande inköp

Vid behov kan grillplatta, ställning och handtag efterbeställas som separata tillbehör.

Produkterna kan beställas hos Miele's reservdelsavdelning (se baksida) och hos Miele's återförsäljare.

Spara bruksanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte.

Användningsområde

Grillplattan är uteslutande avsedd för användning med de elektriska grillarna CS 1312 och CS 1322.

Använd endast grillplattan för de användningsområden som beskrivs i denna bruksanvisning.

Annan användning är otillåten och kan innebära fara. Tillverkaren ansvarar inte för skador som har uppstått på grund av otillåten eller felaktig användning.

Första gången grillplattan rengörs

Rengör grillplattan innan den används för första gången med en tvättsvamp, lite handdiskmedel och varmt vatten.

Grilltabell

Tiderna i tabellen är riktvärden och gäller grillning på låge 9-12 på förvärmad grillplatta. Grilltiden beror på livsmedlets sort, beskaftenhet och tjocklek.

Livsmedel	Grilltid i minuter
Kött och korv	
Bratwurst	6 - 8
Filébiff	4 - 10
Frikadeller	12 - 16
Kycklingklubbor	16 - 18
Lammkotlett	4 - 8
Lever	3 - 6
Kalkonschnitzel	8 - 10
Grillspett	14 - 18
Schnitzel	8 - 12
Revbensspjäll	15 - 25
T-bensstek	10 - 20
Fisk/skaldjur	
Forell	12 - 16
Ishavsräkor	2 - 4
Laxkotlett	10 - 12
Makrill	10 - 12
Tonfiskfilé	6 - 8

Livsmedel	Grilltid i minuter
Grönsaker	
Skivade auberginer	6 - 8
Foliebakad potatis, förkokt	10 - 20
Grönsaksspett	5 - 6
Majs, förkokt	5 - 8
Strimlad paprika	2 - 3
Tomathalvor	2 - 4
Purjolöksringar	2 - 4
Champinjonskivor	2 - 4
Lökringar	2 - 4
Frukt	
Ananasskivor	2 - 3
Bananskivor	1 - 2
Persikohalvor	2 - 3
Äppelskivor	2 - 3
Övrigt	
Grillad smörgås	2 - 3
Stekta ägg	1 - 2
Potatisplättar	6 - 8
Pannkakor	2 - 4
Tofu	2 - 4

Använda grillplattan

Det går att tillaga mat på den släta eller på den räfflade sidan av grillplattan. Den räfflade sidan rekommenderas för opanerat kött och den släta sidan för övriga grillrätter.

Vid användning av grillplattan får lavastensbehållaren inte ligga i vattenbehållaren.

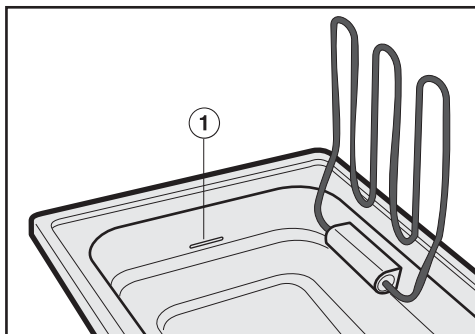
Vattenbehållaren måste vara fylld med vatten.

Grillen har två grillelement som kan kopplas in och regleras separat. Vid grillning av större mängder livsmedel kan hela grillytan användas. Vid grillning av mindre mängder livsmedel är det till exempel möjligt att grilla på det främre grillelementet och hålla maten varm med effektläge 3 på det bakre grillelementet.

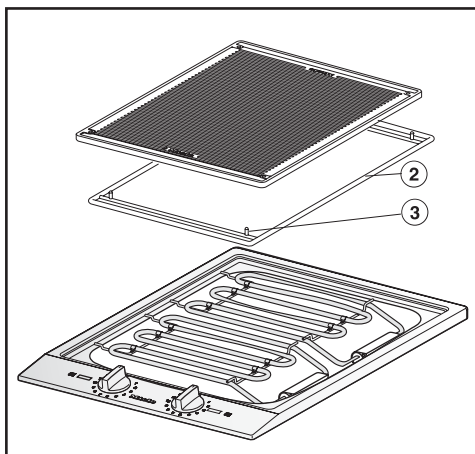
Lägg aldrig grillplattan på grillgallret eller direkt på grillelementet när den ska användas. Använd endast grillplattan med den tillhörande ställningen.

Förbereda grillen

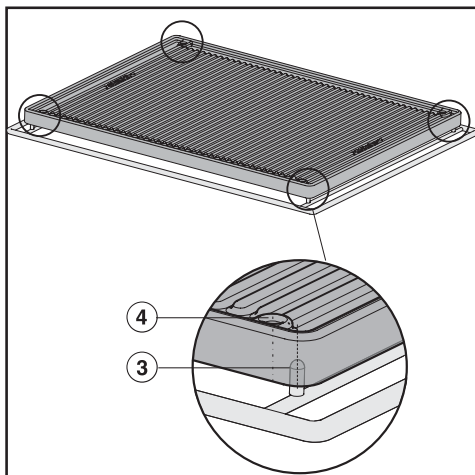
- Avlägsna grillgallret, fäll upp grillelementet och ta vid behov ut lavastensbehållaren ur vattenbehållaren.
- Kontrollera om det finns tillräckligt med vatten i vattenbehållaren. Vattenbehållaren måste vara fylld upp till övre kanten ①:
cirka 2,5 liter för CS 1312,
cirka 4,0 liter för CS 1322.



- Fäll ner grillelementen igen.



- Sätt ställningen ② på grillen så att pluggarna ③ pekar uppåt.



- Lägg grillplattan på ställningen.

Pluggarna ③ på ställningen går inte att få igenom borrhålen ④. Se bild.

Grillning

- Koppla in grillen.
- Förvärm i cirka 10 minuter på effekt-läge 12.
- Vänd livsmedlen flera gånger under grillningen.

Se till att det finns tillräckligt med vatten i vattenbehållaren vid grillning. Fyll på vatten vid behov.

Tips

- Torka av fuktigt grillgods med hushållspapper för att undvika att det stänker under grillningen.
- Salta grillgodset först efter grillning, eftersom det annars blir torrt.
- Marinera gärna det som ska grillas. Marinering rekommenderas då det förhöjer smaken.
- Använd endast fett eller olja som tål att hettas upp i höga temperaturer.
- Pensla lite olja på ickemarinerat grillgods, eller stryk olja på grillplattan.

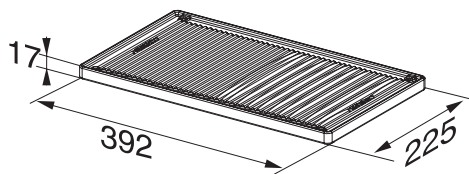
Efter grillningen

- Stäng av grillen.
- Låt grillplattan svalna tills den är ljummen och lyft av den. Använd det medföljande handtaget för att lyfta av den.
- Rengör grillplattan och ställningen varje gång den har använts med en tvättsvamp, lite handdiskmedel och varmt vatten. Fastsittande smuts avlägsnas lättast om den först blötläggs och därefter tas bort med en borste.

ru-RU, UA, KZ	60
CSGP 1300	60
CSGP 1400	61
Надлежащее использование	62
Первая чистка	62
Таблица приготовления на гриле	63
Эксплуатация пластины для гриля	65
Подготовка к приготовлению на гриле	65
Приготовление на гриле	66
Рекомендации	66
После приготовления на гриле	66

CSGP 1300

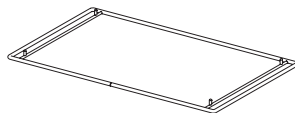
рифленая сторона



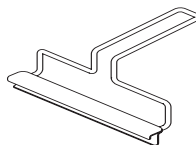
гладкая сторона



Подставка

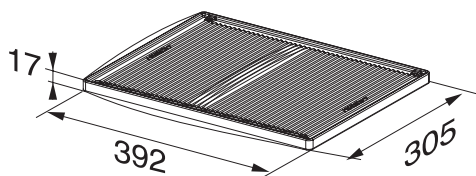


Ручка

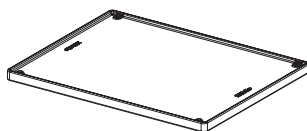


CSGP 1400

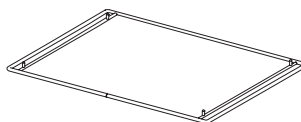
рифленая сторона



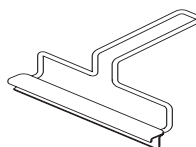
гладкая сторона



Подставка



Ручка

**Дополнительное приобретение**

В случае необходимости Вы можете по отдельности дополнительно приобрести пластину для гриля, подставку и ручку.

Вы можете заказать эти продукты в интернет-магазине или в сервисной службе Miele (см. упаковку) и у дилера Miele.

Бережно храните инструкцию по эксплуатации и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора.

Надлежащее использование

Пластина для гриля предназначена для использования исключительно с приборами CS 1312 и CS 1322.

Используйте пластину для гриля только в тех целях, которые указаны в данной инструкции по эксплуатации.

Применение ее в других целях не допустимо и может быть опасным.

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования пластины.

Первая чистка

Перед тем, как начать пользоваться пластиной для гриля, вымойте ее губчатой салфеткой с использованием небольшого количества моющего средства для рук и теплой воды.

Таблица приготовления на гриле

Представленные в таблице значения времени являются ориентировочными, они относятся к приготовлению на предварительно разогретой пластине для гриля на ступенях мощности 9 - 12. Продолжительность приготовления на гриле зависит от вида, качества и толщины приготавливаемого продукта.

Приготавливаемый на гриле продукт	Время приготовления на гриле в минутах
Мясо и колбаса	
Сарделька	6 - 8
Стейк	4 - 10
Фрикадельки	12 - 16
Куриные бедрышки	16 - 18
Котлета из баранины	4 - 8
Печень	3 - 6
Шницель из индейки	8 - 10
Шашлык	14 - 18
Шницель	8 - 12
Свинные ребрышки	15 - 25
Стейк на косточке	10 - 20
Рыба / морепродукты	
Форель	12 - 16
Креветки	2 - 4
Стейк лосося	10 - 12
Скумбрия	10 - 12
Стейк из тунца	6 - 8

Приготавливаемый на гриле продукт	Время приготовления на гриле в минутах
Овощи	
Баклажаны, нарезанные кружками	6 - 8
Картофель в фольге, предварительно сваренный	10 - 20
Шашлык из овощей	5 - 6
Кукуруза, предварительно сваренная	5 - 8
Полоски паприки	2 - 3
Половинки помидоров	2 - 4
Лук-порей, нарезанный кольцами	2 - 4
Шампиньоны, нарезанные пластинами	2 - 4
Лук, нарезанный кольцами	2 - 4
Фрукты	
Кольца ананаса	2 - 3
Ломтики бананов	1 - 2
Половинки персиков	2 - 3
Ломтики яблока	2 - 3
Прочее	
Тост	2 - 3
Яичница-глазунья	1 - 2
Блинчики	2 - 4
Картофельные драники	6 - 8
Оладьи	2 - 4
Тофу	2 - 4

Эксплуатация пластины для гриля

Вы можете готовить как на гладкой, так и на рифленной стороне пластины. Мы рекомендуем пользоваться рифленной стороной для приготовления мяса без панировки, гладкой стороной - для приготовления всех других продуктов.

При использовании пластины для гриля в гриль-ванне не должен находиться контейнер для лавовых камней. Гриль-ванна всегда должна быть наполнена водой.

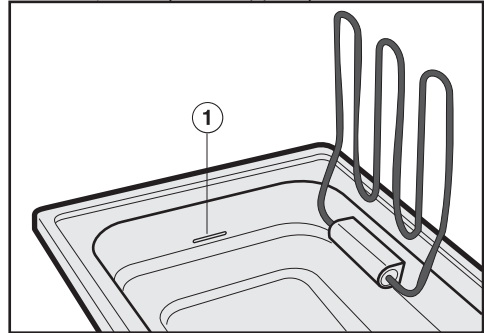
Гриль имеет два нагревательных элемента, которые можно отдельно включать и регулировать. При большом количестве продуктов Вы можете использовать всю поверхность для приготовления на гриле. При небольшом количестве продуктов Вы можете, например, спереди готовить на гриле, а сзади - поддерживать блюда в теплом состоянии при уровне мощности нагрева 3.

При приготовлении на гриле ни в коем случае не кладите пластину для гриля на решетку гриля или прямо на нагревательный элемент. Используйте пластину для гриля исключительно с предназначенной для этого подставкой.

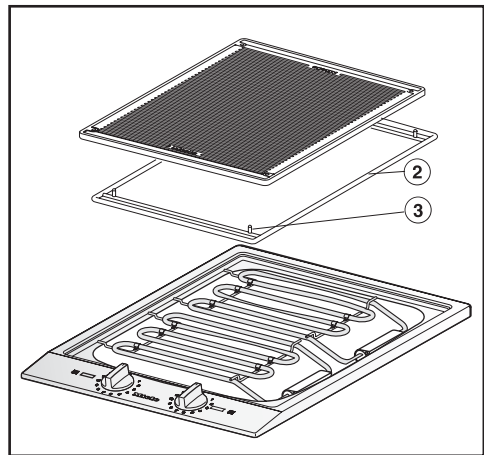
Подготовка к приготовлению на гриле

- Снимите решетку, откиньте вверх нагревательный элемент и при необходимости выньте контейнер для лавовых камней из гриль-ванны.

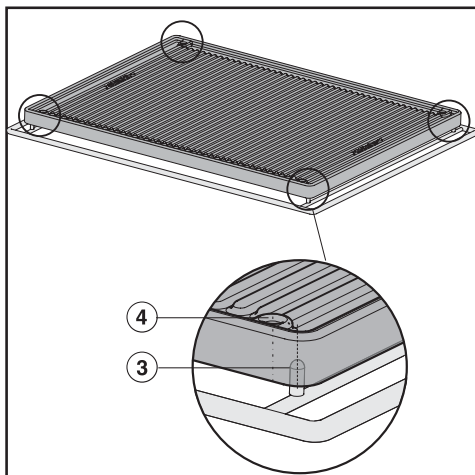
- Проверьте, чтобы в гриль-ванне было достаточно воды. Гриль-ванна должна быть заполнена до канавки ①: ок. 2,5 литров воды при CS 1312, ок. 4,0 литров воды при CS 1322.



- Опустите нагревательный элемент на место.



- Поставьте подставку ② сверху на гриль таким образом, чтобы стержни ③ указывали наверх.



- Положите пластину для гриля на подставку.

Стержни ③ подставки могут быть не направлены через отверстия ④. См. рисунок.

Приготовление на гриле

- Включите гриль.
- В течение прим. 10 минут предварительно нагрейте гриль на ступени мощности "12".
- Во время приготовления на гриле несколько раз переворачивайте приготавливаемый продукт.

Во время приготовления на гриле следите за тем, чтобы в гриль-ванне было достаточное количество воды. При необходимости долийте воду.

Рекомендации

- Промокните влажный продукт вафельным полотенцем, чтобы избежать брызг.
- Продукты следует солить только после жарения, иначе они станут сухими.
- Мы рекомендуем перед приготовлением на гриле продукт замариновать. Благодаря маринованию продукт получится особенно ароматным.
- Используйте только жир или масло, которые можно нагревать при высоких температурах.
- Не замаринованные продукты перед приготовлением на гриле немного намажьте растительным маслом, или с помощью кисточки смажьте маслом пластину для гриля.

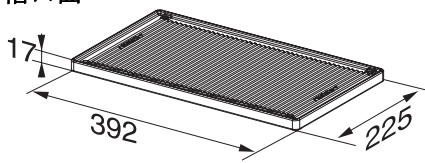
После приготовления на гриле

- Выключите гриль.
- Дождитесь, пока пластина для гриля не остынет до такой степени, чтобы можно было взять ее рукой, и снимите пластину. Для этого используйте прилагаемую ручку.
- Мойте пластину для гриля и подставку после каждого использования с помощью губчатой салфетки, небольшого количества моющего средства для рук и теплой воды. Более сильные загрязнения предварительно размочите водой и затем удалите с помощью щетки.

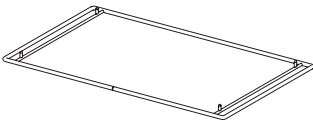
zh-CN	68
CSGP 1300	68
CSGP 1400	69
正确使用	70
首次清洗	70
烧烤时间表	71
使用烧烤盘	73
准备烤架	73
烧烤	74
温馨提示	74
烧烤后	74

CSGP 1300

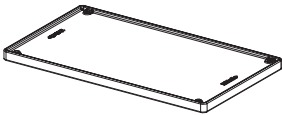
槽口面



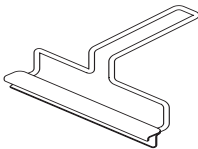
框架

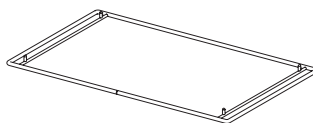
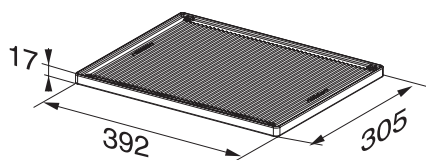
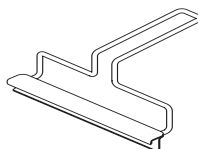
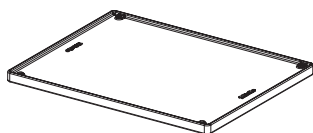


光滑面



把手



CSGP 1400**框架****槽口面****把手****光滑面****配件**

如果需要替换配件，烧烤盘、框架和把手等均可单独订购。

您可以通过登陆 **Miele**(详细联系方式见封底)网站 www.miele-shop.com 或从 **Miele** 服务部订购。

请将说明书存放于安全位置，交给日后使用者阅读。

正确使用

本烧烤盘仅为 **Miele CS 1312** 与 **CS 1322** 型开放式烧烤炉专用。

本烧烤盘仅供家庭使用，且必须按照说明书所述的方法进行使用。其他不当使用均可能对用户构成危险。对于因不正确或不当使用或操作而造成的损失，生产商概不负责。

首次清洁

请使用软海绵沾热水和少量洗洁精的混合溶液清洗烧烤盘。

烧烤时间表

下表中列出的时间仅供参考，其前提是烧烤炉在 9-12 档位经过了预热。实际所需烧烤时间取决于食物类型、质地和厚度以及个人口味。

食物	时间（分钟）
肉类与香肠	
香肠	6 - 8
里脊肉牛排	4 - 10
汉堡	12 - 16
鸡腿	16 - 18
羊排	4 - 8
肝	3 - 6
火鸡肉块	8 - 10
烤肉串	14 - 18
肉片/炸肉片	8 - 12
排骨	15 - 25
丁字牛排	10 - 20
鱼和海鲜	
鲑鱼	12 - 16
对虾	2 - 4
鲑鱼排	10 - 12
鲭鱼	10 - 12
金枪鱼排	6 - 8

食物	时间（分钟）
蔬菜	
茄子，切片	6 - 8
带皮烤的马铃薯，预煮过的	10 - 20
蔬菜串	5 - 6
玉米棒子，预煮过的	5 - 8
黑胡椒，切成条状	2 - 3
番茄（对半切开）	2 - 4
韭葱，切片	2 - 4
蘑菇，切片	2 - 4
洋葱，切片	2 - 4
水果	
菠萝片	2 - 3
香蕉片	1 - 2
桃子（对半切开）	2 - 3
苹果片	2 - 3
混合食物	
吐司面包	2 - 3
煎蛋	1 - 2
俄式薄煎饼	2 - 4
土豆饼	6 - 8
薄煎饼	2 - 4
豆腐	2 - 4

使用烧烤盘

食物可以在烧烤盘的槽口面烹调，也可以在光滑面烹调。

我们建议槽口面烤盘不得用于烹制涂面包屑后的肉类食品，而光滑面可以用于烹调任何食物。

在使用烧烤盘的时候，必须取下火山石容器，并向烤炉槽中注水。

烤炉有两个加热元件，可单独开启并进行调节。在烧烤大量食物的时候，可以同时使用两个加热元件。当烧烤少量食物的时候，可以用正面加热元件烧烤食物，而用背面加热元件对食物进行保温（烧烤灶设定值为 3）。

切勿将烧烤盘放置于烧烤炉上，或直接放置于烧烤炉加热元件上。只能在所提供的框架上使用烧烤盘。

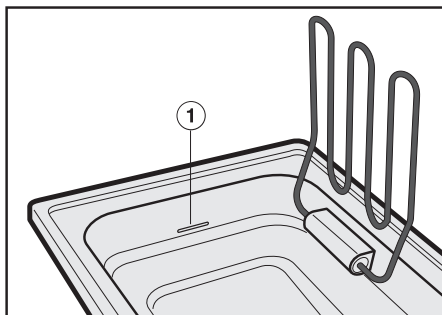
准备烤架

■ 将烤架（可以是多个烤架，视型号而定）取下，提起加热元件，如有必要，将火山石容器取下。

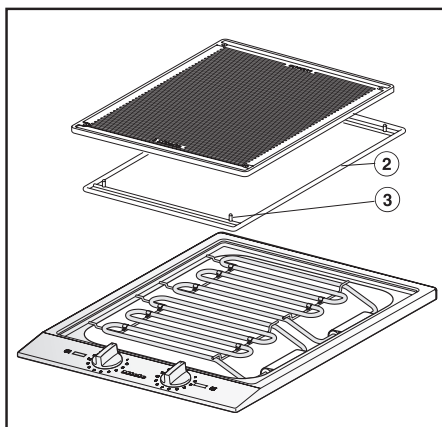
■ 检查烤炉槽中是否有足够的水。烤炉槽中注入的水必须达到标记①处：

CS 1312 约为 2.5 升，而

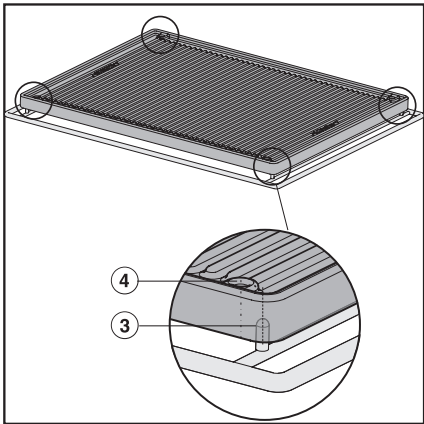
CS 1322 约为 4.0 升。



■ 再次放下加热元件。



■ 使框架②位于烧烤炉槽上方，插脚③朝上。



■ 将烤架放在框架上。

框架插脚③不得插入洞口④。参见图示。

烧烤

- 将烤架接通电源。
- 预热烧烤盘约 10 分钟,烤架设定值为 12。
- 在烧烤过程中,将食物翻动一次或多次。

在烧烤的时候,注意烤炉槽中的水位。如有必要,请加注更多的水。

实用提示

- 用厨房纸轻拍潮湿的食物,以吸收多余的水分,避免喷溅。
- 防止食物干燥,在没有煮熟之前不得使用盐调味。
- 将待烤的食物腌泡可以使其更香。
- 只能使用可以加热至高温的油脂和油。
- 若食物没有经过腌泡,那么要在其表面刷上少量的油或在烤架上刷上油。

烧烤后

- 关掉烧烤炉的电源。
- 将烧烤盘从烤架上拿下之前,让烧烤盘冷却,直到可以进行处理为止。使用随附把手将其抬起。
- 将少量洗洁精与温水混合,用软海绵清洗烧烤盘与框架。浸泡以去除重度污垢,然后用刷子擦洗干净。

Deutschland:

Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Telefon: 05241 89-0 – Telefax: 05241 89-2090

Miele im Internet: www.miele.de