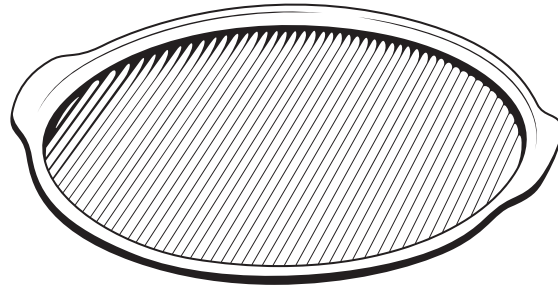




Ceramic Grilling Stone

thermomix
VORWERK

Emile Henry **(EH)**
FRANCE



User Manual • Gebrauchsanleitung • Manual del usuario
Manuel d'utilisation • Instrukcja obsługi
使用手册 • 使用手冊 • Užívateľská príručka
Kullanım Kılavuzu • ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

EN DE ES FR PL ZHS ZHT CZ TR EL • V01 • 0424





EN Instructions

Congratulations on the purchase of your Vorwerk accessory.

This versatile stone is compatible with BBQ and ovens, and can be used with your Thermomix® Sensor, to ensure precise cooking temperature every time.

Read these instructions carefully before using this accessory for the first time.

Intended use

This product must only be used for its intended purpose in order to avoid potential risks to yourself and others, as well as damage to the product or other property. No other use is permitted. When using Vorwerk accessories, all accompanying user manuals, other relevant documentation and instructions must always be observed.

The Ceramic Grilling Stone is not intended for use by children.

The Ceramic Grilling Stone is made from extra heat resistant ceramic for use in the oven.

Never use the Ceramic Grilling Stone directly on a source of heat (gas, electric etc.). You can, however, use it on the barbecue grill, which diffuses heat evenly all over the surface of the dish. For best results, make sure you close the barbecue lid during cooking.

Please note: Due to the traditional manufacturing methods used, there may be slight variations and small irregularities in the finish. The underside is not glazed and oils or toppings may leave noticeable discolouration. This doesn't affect the performance of your Ceramic Grilling Stone.

Technical data

Height	3 cm
Inner length	Ø 30 cm
Weight	1.6 kg
Temperature range	-20°C to +290°C





For your safety

WARNING

Risk of injury from broken ceramics!

The Ceramic Grilling Stone could crack or break if not properly handled or used. You could injure yourself on sharp fragments.

- Handle the Ceramic Grilling Stone carefully, especially when the Ceramic Grilling Stone is filled with food.
- Always keep in mind that the Ceramic Grilling Stone is heavy.
- Do not use the Ceramic Grilling Stone if it has been damaged or if there are visible cracks.
- Do not expose the Ceramic Grilling Stone to extreme variations in temperature.
- When you take the Ceramic Grilling Stone out of the oven, or take it from the Barbecue, it will be extremely hot so do not place it in direct contact with anything cold, such as cold water or a cold surface.
- If the Ceramic Grilling Stone has been in the fridge or freezer, allow it to come to room temperature before heating it in the oven.
- Protect yourself from sharp-edged fragments.

WARNING

Risk of burning and scalding!

The Ceramic Grilling Stone heats up in the oven or on the Barbecue. You could burn yourself.

- Use oven gloves when handling the hot Ceramic Grilling Stone.
- Always hold the Ceramic Grilling Stone horizontally so that you do not scald yourself on hot food.
- Protect yourself from heat.
- Always hold the Ceramic Grilling Stone by both handles.

NOTE

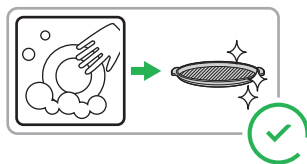
Risk of material damage!

If handled carelessly, the Ceramic Grilling Stone can damage surfaces.

- When you take the Ceramic Grilling Stone out of the oven or from the Barbecue, place it on a heat-resistant, neutral surface of similar diameter, such as a wooden board or cloth to protect the underlying surface from the heat when serving at the table.
- When placing the Ceramic Grilling Stone on sensitive surfaces (e.g., ceramic glass worktops, dining tables), use a suitable protective layer to avoid scratches.
- Never use the Ceramic Grilling Stone directly on a source of heat (gas, electric etc.).



Usage

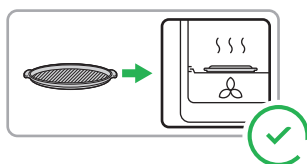


Cleaning

Before first use and after every use clean it with warm water and a mild detergent. Dry all surfaces with a clean cloth and leave it to air dry. **Dishwasher safe.**

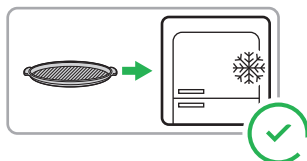
After every use allow for the Ceramic Grilling Stone to cool down before cleaning it. Do not clean the hot Ceramic Grilling Stone in cold water.

For stubborn residues soak it in warm water with some detergent or white vinegar to remove baked-on stains. Just wipe them with a sponge after soaking. Make sure to fully air dry after cleaning, before storing it.



Heating and Baking

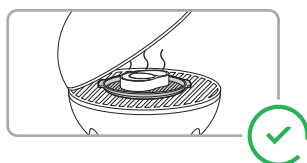
- Pre-heat your Ceramic Grilling Stone in the oven at 240°C for 10 minutes.
- Therefore place it on the lowest shelf of the oven.
- Do not flour the Ceramic Grilling Stone.



Storing and Freezing

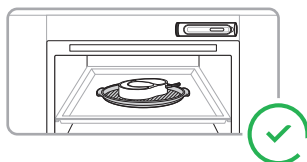
The Ceramic Grilling Stone can be used in the fridge or freezer (depending on the dimensions of the household freezer).

⚠ Allow the Ceramic Grilling Stone to come to room temperature before heating it in the oven.



Grilling

You can use the Ceramic Grilling Stone on the barbecue grill. For best results and to diffuse the heat evenly, you can close the lid, depending on your type of barbecue grill.



Compatibility with Sensor

The Ceramic Grilling Stone is compatible with the Thermomix® Sensor.

When using the Thermomix® Sensor, observe the user manual of the Sensor.



DE

Bestimmungsgemäße Verwendung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Vorwerk Zubehörs.

Dieser vielseitige Stein ist mit Grills und Öfen kompatibel und kann mit Ihrem Thermomix® Sensor verwendet werden, um jederzeit eine präzise Kochtemperatur zu gewährleisten.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Zubehör zum ersten Mal benutzen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Produkt nur sach- und bestimmungsgemäß, um Gefahren für sich selbst oder Dritte sowie Schäden am Produkt und an anderen Sachwerten zu minimieren. Eine andere Verwendung ist nicht zulässig. Bei der Verwendung des Vorwerk Zubehörs sind stets alle beiliegenden Gebrauchsanleitungen, sonstigen relevanten Dokumentationen und Hinweise zu beachten.

Der Keramik-Grillstein ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt.

Der Keramik-Grillstein ist aus besonders hitzebeständiger Keramik für den Einsatz im Backofen gefertigt.

Verwenden Sie den Keramik-Grillstein niemals direkt auf einer Wärmequelle (Gas, Strom usw.). Sie können ihn aber auch auf dem Grill verwenden, der die Hitze gleichmäßig über die gesamte Oberfläche des Gerichts verteilt. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollten Sie den Deckel des Grills während des Garens schließen.

Bitte beachten Sie: Aufgrund der traditionellen Herstellungsmethoden kann es zu leichten Abweichungen und kleinen Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche kommen. Die Unterseite ist nicht glasiert und Öle oder Toppings können deutliche Verfärbungen hinterlassen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Funktion Ihres Keramik-Grillsteins.

Technische Daten

Höhe	3 cm
Innenlänge	Ø 30 cm
Gewicht	1,6 kg
Temperaturbereich	-20°C bis +290°C





Zu Ihrer Sicherheit



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch gebrochene Keramik!

Der Keramik-Grillstein kann bei unsachgemäßer Handhabung oder Verwendung zerspringen oder brechen. Sie können sich an scharfen Bruchstücken verletzen.

- Handhaben Sie den Keramik-Grillstein vorsichtig, besonders wenn er mit Lebensmitteln gefüllt ist.
- Denken Sie immer daran, dass der Keramik-Grillstein schwer ist.
- Verwenden Sie den Keramik-Grillstein nicht, wenn er beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist.
- Setzen Sie den Keramik-Grillstein keinen starken Temperaturschwankungen aus.
- Wenn der Keramik-Grillstein heiß ist, darf er nicht mit etwas Kaltem in Berührung kommen, z. B. mit kaltem Wasser oder einer kalten Oberfläche.
- Lassen Sie den Keramik-Grillstein erst auf Raumtemperatur aufwärmen, wenn der Keramik-Grillstein im Kühlschrank oder im Gefrierfach war, bevor Sie diesen im Backofen erwärmen.
- Schützen Sie sich vor scharfkantigen Bruchstücken.



WARNUNG

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!

Der Keramik-Grillstein erhitzt sich im Backofen. Sie können sich daran verbrennen.

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den heißen Keramik-Grillstein berühren.
- Halten Sie den Keramik-Grillstein immer waagrecht, damit Sie sich nicht an herausspritzenden heißen Speisen verbrühen.
- Schützen Sie sich vor Hitze.
- Halten Sie den Keramik-Grillstein immer an beiden Griffen.



HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

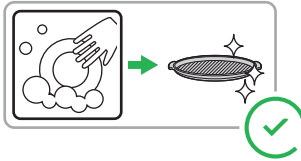
Bei unvorsichtiger Verwendung kann der Keramik-Grillstein Oberflächen beschädigen.

- Wenn Sie den Keramik-Grillstein aus dem Ofen oder vom Grill nehmen, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige, unempfindliche Oberfläche, z. B. ein Holzbrett oder ein Tuch, um die darunter liegende Oberfläche vor der Hitze zu schützen.
- Wenn Sie den Keramik-Grillstein auf kratzempfindliche Oberflächen stellen (z. B. Glaskeramikplatten, Esstische), verwenden Sie eine geeignete Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Keramik-Grillstein niemals direkt auf einer Wärmequelle (Gas, Strom usw.).





Anwendung

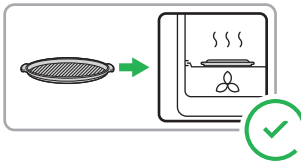


Reinigen

Vor der ersten und nach jeder Verwendung die Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Trocknen Sie die Oberflächen mit einem sauberen Tuch ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen. **Spülmaschinenfest.**

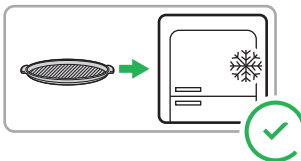
Nach jeder Verwendung lassen Sie den Keramik-Grillstein abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Reinigen Sie den heißen Keramik-Grillstein nicht in kaltem Wasser.

Hartnäckige Verschmutzungen weichen Sie in heißem Wasser und weißem Essig ein, bevor Sie den Keramik-Grillstein entweder von Hand oder in der Spülmaschine reinigen. Wischen Sie sie nach dem Einweichen einfach mit einem Schwamm ab. Achten Sie darauf, dass er nach der Reinigung vollständig an der Luft trocknet, bevor Sie ihn aufbewahren.



Erhitzen und Backen

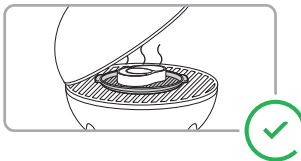
- Heizen Sie Ihren Stein 10 Minuten lang bei 24 °C vor.
- Stellen Sie ihn dazu auf die unterste Schiene des Backofens.
- Bestäuben Sie den Keramik-Grillstein nicht mit Mehl.



Aufbewahren und Einfrieren

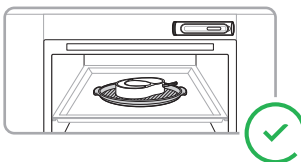
Der Keramik-Grillstein kann zur Aufbewahrung von Speisen in Kühlschrank oder Tiefkühltruhe gestellt werden (in Abhängigkeit der Größe der Tiefkühltruhe).

⚠ Lassen Sie den Keramik-Grillstein auf Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie ihn im Backofen erwärmen.



Grillen

Sie können den Keramik-Grillstein auf dem Grill verwenden. Für ein optimales Ergebnis und um die Hitze gleichmäßig zu verteilen, können Sie den Deckel schließen, je nach Art des Grills.



Kompatibilität mit dem Sensor

Der Keramik-Grillstein ist mit dem Thermomix® Sensor kompatibel.

Beachten Sie bei der Verwendung des Thermomix® Sensors die Gebrauchsanleitung des Sensors.





ES Instrucciones

Enhorabuena por haber adquirido este accesorio Vorwerk.

Esta versátil piedra cerámica es compatible con barbacoas y hornos, y se puede usar con el Thermomix® Sensor para controlar en todo momento la temperatura exacta de cocción.

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar este accesorio por primera vez.

Uso previsto

Este producto solo debe utilizarse para los fines previstos con el objetivo de evitar posibles riesgos para usted y otras personas, así como daños al producto o a otros objetos. No se permite ningún otro uso. Al utilizar accesorios Vorwerk, deben respetarse siempre todos los manuales de usuario adjuntos, así como cualquier otra documentación e instrucciones pertinentes.

La piedra cerámica para grill no está pensada para que la utilicen niños.

Está hecha de una cerámica superresistente al calor que es apta para hornos.

Nunca utilice la piedra cerámica para grill directamente en una fuente de calor (de gas, eléctrica, etc.). No obstante, sí se puede usar en la parrilla de la barbacoa, que distribuye el calor uniformemente por toda la superficie de la bandeja. Para obtener los mejores resultados, cierre la tapa de la barbacoa durante la cocción.

Importante: Este producto ha sido fabricado de manera tradicional, por lo que, puede haber ligeras variaciones y pequeñas irregularidades en el acabado. La parte inferior no está esmaltada y los aceites o los alimentos de encima pueden decolorarla. Esto no afecta al rendimiento de la bandeja.

Datos técnicos

Altura	3 cm
Longitud interior	Ø 30 cm
Peso	1,6 kg
Rango de temperatura	De -20 °C a +290°C





Por su seguridad



ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones por rotura de la cerámica!

La piedra cerámica para grill podría agrietarse o romperse si no se trata o utiliza correctamente. Podría lesionarse con fragmentos cortantes.

- Maneje la piedra cerámica con cuidado, especialmente si contiene alimentos.
- Tenga siempre en cuenta el peso de la piedra cerámica.
- No utilice la piedra cerámica si se ha dañado o si presenta grietas visibles.
- No exponga la piedra cerámica para grill a variaciones extremas de temperatura.
- Al sacar la piedra cerámica del horno o de la barbacoa, estará extremadamente caliente. Así pues, no la coloque en contacto directo con algo frío, como agua fría o una superficie fría.
- Si la piedra cerámica ha estado en la nevera o en el congelador, deje que se atempera antes de calentarla en el horno.
- Protéjase de los fragmentos cortantes.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

La piedra cerámica para grill se calienta en el horno o en la barbacoa. Usted podría quemarse.

- Utilice manoplas de cocina para manipular la piedra cerámica caliente.
- Sujete siempre la piedra cerámica para grill en posición horizontal para evitar quemarse con la comida caliente.
- Protéjase del calor.
- Sostenga siempre la piedra cerámica por ambas asas.



NOTA

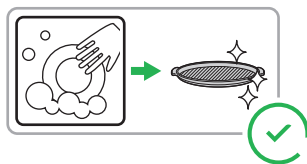
¡Riesgo de daños materiales!

Si se manipula con descuido, la piedra cerámica para grill puede dañar las superficies.

- Al sacar la piedra cerámica del horno o de la barbacoa, colóquela sobre una superficie neutra resistente al calor de diámetro similar, como una tabla de madera o un paño para proteger del calor la superficie interior a la hora de servir en la mesa.
- Si coloca la piedra cerámica sobre superficies delicadas (p. ej.: encimeras de vitrocerámica, mesas de comedor), utilice un protector adecuado para evitar arañazos.
- Nunca utilice la piedra cerámica directamente en una fuente de calor (de gas, eléctrica, etc.).



Uso

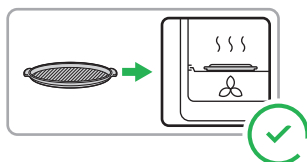


Limpieza

Antes del primer uso y después de cada uso, límpiela con agua tibia y detergente suave. Seque todas las superficies con un paño limpio y deje que se sequen al aire. **Apta para el lavavajillas.**

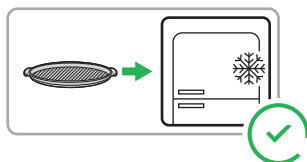
Después de cada uso, deje que la piedra cerámica para grill se enfríe antes de limpiarla. No limpie la piedra cerámica caliente en agua fría.

En caso de restos difíciles de eliminar, remójela en agua tibia con detergente o vinagre blanco para eliminar las manchas resistentes. Después del remojo, elimínelas con una esponja. Antes de guardarla, deje que se seque por completo al aire.



Calentar y hornear

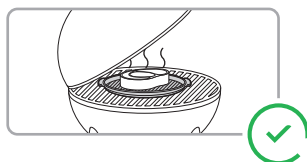
- Precaliente la piedra cerámica en el horno a 240 °C durante 10 minutos.
- Para ello, colóquela en el nivel más bajo del horno.
- No enharine la piedra cerámica para grill.



Guardar y congelar

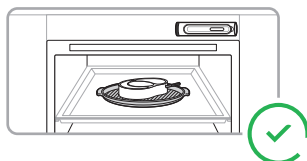
La piedra cerámica para grill puede utilizarse en la nevera o el congelador.

⚠ Deje que la piedra cerámica se atempere antes de calentarla en el horno.



Asar en la parrilla

Puede utilizar la piedra cerámica para grill en la parrilla de la barbacoa. Para obtener los mejores resultados con una distribución uniforme del calor, puede cerrar la tapa de la barbacoa si esta dispone de una.



Compatibilidad con Thermomix® Sensor

La piedra cerámica para grill es compatible con el Thermomix® Sensor.

Cuando utilice Thermomix® Sensor, tenga en cuenta el manual de instrucciones de este.



FR Instructions

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre accessoire Vorwerk.

Cette Plaque à griller en céramique polyvalente convient au barbecue et au four et peut être utilisée avec votre Thermomix® Sensor pour garantir à tout moment une température de cuisson parfaite.

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre accessoire pour la première fois.

Utilisation conforme

Ce produit ne doit être utilisé que pour l'application pour laquelle il a été prévu afin d'éviter tout danger pour l'utilisateur ou des tiers ainsi que tout endommagement du produit et d'autres biens. Aucun autre usage n'est autorisé. Lors de l'utilisation des accessoires Vorwerk, tous les manuels d'utilisation fournis et autres documents et instructions pertinents doivent toujours être respectés.

La Plaque à griller en céramique n'est pas destinée à être utilisée par des enfants.

La Plaque à griller en céramique est fabriquée en céramique hautement résistante à la chaleur permettant une utilisation au four.

N'utilisez jamais la Plaque à griller en céramique sur une source de chaleur directe (gaz, électrique, etc.). Vous pouvez toutefois l'utiliser sur la grille du barbecue, qui diffuse la chaleur de manière homogène sur toute la surface du plat. Pour obtenir les meilleurs résultats, veillez à fermer le couvercle du barbecue pendant la cuisson.

Attention : En raison des méthodes de fabrication traditionnelles utilisées, la finition peut présenter de légères variations et des irrégularités mineures. Le dessous n'étant pas émaillé, les huiles ou nappages peuvent entraîner une décoloration visible. Cela n'affectera pas la performance de votre Plaque à griller en céramique.

Caractéristiques techniques

Hauteur	3 cm
Longueur intérieure	Ø 30 cm
Poids	1,6 kg
Plage de température	-20°C à +290°C





Pour votre sécurité

AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de bris de céramique!

La Plaque à griller en céramique peut se fissurer ou se casser si elle n'est pas manipulée ou utilisée correctement. Vous risquez de vous blesser avec des fragments tranchants.

- Manipulez la Plaque à griller en céramique avec précaution, surtout lorsqu'elle est remplie d'aliments.
- Soyez toujours conscient que la Plaque à griller en céramique est lourde.
- N'utilisez pas la Plaque à griller en céramique si elle a été endommagée ou si elle présente des fissures visibles.
- N'exposez pas la Plaque à griller en céramique à des variations de températures extrêmes.
- Lorsque vous sortez la Plaque à griller en céramique du four ou du barbecue, elle est extrêmement chaude. Ne la mettez donc pas en contact direct avec quelque chose de froid, comme de l'eau froide ou une surface froide.
- Si la Plaque à griller en céramique a été placée au réfrigérateur ou au congélateur, laissez-la revenir à température ambiante avant de la réchauffer au four.
- Protégez-vous des fragments à arêtes vives.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure!

La Plaque à griller en céramique devient très chaude au four ou sur le barbecue. Vous risquez de vous brûler.

- Utilisez des gants de cuisine pour manipuler la Plaque à griller en céramique chaude.
- Tenez toujours la Plaque à griller en céramique à l'horizontale afin de ne pas vous brûler avec les aliments chauds qui débordent.
- Protégez-vous de la chaleur.
- Tenez toujours la Plaque à griller en céramique par les deux poignées.

REMARQUE

Risque de dommages matériels!

Si la Plaque à griller en céramique est manipulée sans précaution, elle peut endommager les surfaces.

- Lorsque vous sortez la Plaque à griller en céramique du four ou du barbecue, placez-la sur une surface neutre et résistante à la chaleur de diamètre similaire, telle qu'une planche en bois ou un torchon afin de protéger la surface sous-jacente de la chaleur lors du service à table.
- Lorsque vous placez la Plaque à griller en céramique sur des surfaces sensibles (par exemple, des plans de travail en vitrocéramique, des tables de salle à manger), utilisez une protection appropriée pour éviter les rayures.

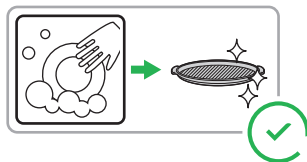




Risque de dommages matériels!

- N'utilisez jamais la Plaque à griller en céramique sur une source de chaleur directe (gaz, électrique, etc.).

Utilisation

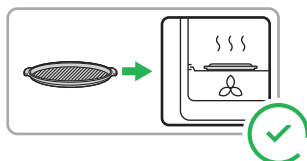


Nettoyage

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez-la avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Séchez toutes les surfaces avec un torchon propre et laissez sécher à l'air libre. **Lavable au lave-vaisselle.**

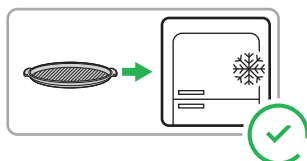
Après chaque utilisation, laissez refroidir la Plaque à griller en céramique avant de la nettoyer. Ne nettoyez pas la Plaque à griller en céramique chaude à l'eau froide.

En cas de salissures tenaces, trempez-la dans de l'eau chaude avec un peu de détergent ou de vinaigre blanc pour éliminer les résidus difficiles à enlever. Une fois trempée, il suffit de l'essuyer avec une éponge. Après le nettoyage, laissez-la bien sécher à l'air libre avant de la ranger.



Réchauffer et cuire au four

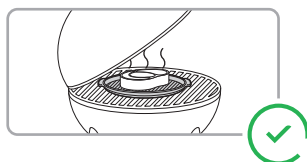
- Préchauffez votre Plaque à griller en céramique au four à 240°C pendant 10 minutes.
- Placez-la sur la grille la plus basse du four.
- Ne farinez pas la Plaque à griller en céramique.



Conserver et congeler

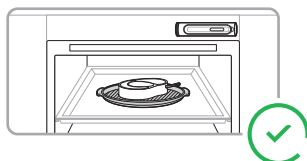
La Plaque à griller en céramique peut être utilisée au réfrigérateur ou au congélateur (selon les dimensions du congélateur domestique).

⚠ Laissez la Plaque à griller en céramique revenir à température ambiante avant de la chauffer au four.



Griller

Vous pouvez utiliser la Plaque à griller en céramique sur la grille du barbecue. Pour obtenir les meilleurs résultats et diffuser la chaleur uniformément, vous pouvez fermer le couvercle si votre barbecue en est équipé.



Compatibilité avec le Sensor

La Plaque à griller en céramique est compatible avec le Thermomix® Sensor.

Lorsque vous utilisez le Thermomix® Sensor, observez le manuel d'utilisation de celui-ci.





PL

Instrukcja:

Gratulujemy zakupu akcesorium Vorwerk.

Ten wszechstronny, ceramiczny kamień może być wykorzystywany na grillu i w piekarniku oraz razem z Thermomix® Sensor, aby zapewnić precyzyjną temperaturę przygotowywanych dań za każdym razem.

Przed pierwszym użyciem tego akcesorium należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

Przeznaczenie

Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem w celu uniknięcia ewentualnego ryzyka dla siebie i innych, a także uszkodzenia produktu i innego mienia. Nie zezwala się na żaden inny sposób użytkowania. Korzystając z akcesoriów Vorwerk, należy zawsze przestrzegać wszelkich dołączonych do nich instrukcji obsługi oraz innych dotyczących ich dokumentów.

Ceramiczny kamień do grillowania nie może być użytkowany przez dzieci.

Ceramiczny kamień do grillowania jest wykonany z ceramiki o podwyższonej odporności na wysokie temperatury, przeznaczonej do użytku w piekarniku.

Nigdy nie należy używać ceramicznego kamienia do grillowania bezpośrednio na źródle ciepła (kuchenka gazowa, elektryczna itp.). Można jednak używać go na grillu, który rozprasza ciepło równomiernie po całej powierzchni naczynia. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy zamknąć pokrywę grilla na czas przygotowywania potrawy.

Uwaga: Ze względu na tradycyjny proces produkcji mogą występować nieznaczne odchylenia w wykończeniu. Spód nie jest glazurowany, dlatego też tłuszcze i sosy mogą powodować jego zauważalne odbarwienie. Nie wpływa to na parametry użytkowe ceramicznego kamienia do grillowania.

Dane techniczne

Wysokość	3 cm
Średnica	Ø 30 cm
Waga	1,6 kg
Zakres temperatur	-20°C do +290°C





Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE

Ryzyko zranienia przez stłuczoną ceramikę!

Przy nieodpowiedniej obsłudze lub niewłaściwym użytkowaniu ceramiczny kamień do grillowania może pęknąć lub stłuc się. W takiej sytuacji występuje ryzyko zranienia ostrymi fragmentami.

- Ceramiczny kamień do grillowania należy użytkować ostrożnie, szczególnie gdy znajduje się na nim żywność.
- Należy pamiętać, że ceramiczny kamień do grillowania jest ciężki.
- Nie należy użytkować ceramicznego kamienia do grillowania, jeśli jest uszkodzony lub są na nim widoczne pęknięcia.
- Nie należy wystawiać ceramicznego kamienia do grillowania na działanie ekstremalnych temperatur.
- Wyjmując ceramiczny kamień do grillowania z piekarnika lub zdejmując go z grilla, należy pamiętać, że jest bardzo gorący i nie kłaść go w bezpośredniej styczności z czymkolwiek zimnym, na przykład zimną wodą lub powierzchnią.
- Po wyjęciu ceramicznego kamienia do grillowania z lodówki lub zamrażarki, przed umieszczeniem go w piekarniku, należy poczekać, aż ogrzeje się do temperatury pokojowej.
- Należy uważać przy dotykaniu ostro zakończonych fragmentów.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko oparzenia!

Ceramiczny kamień do grillowania mocno nagrzewa się w piekarniku lub na grillu, powodując ryzyko oparzenia.

- Przy przenoszeniu gorącego ceramicznego kamienia do grillowania należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Ceramiczny kamień do grillowania należy zawsze chwytać w poziomie, tak aby nie oparzyć się gorącą potrawą.
- Należy uważać na wysokie temperatury.
- Ceramiczny kamień do grillowania należy zawsze chwytać za oba uchwyty.

UWAGA

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Przy nieuwważnym postępowaniu ceramiczny kamień do grillowania może uszkodzić powierzchnię, na której zostanie umieszczony.

- Po wyjęciu ceramicznego kamienia do grillowania z piekarnika należy umieścić go na żaroodpornej, neutralnej powierzchni o podobnej średnicy, na przykład na drewnianej desce lub ściereczce, tak aby ochronić znajdującą się pod nim powierzchnię przed działaniem wysokiej temperatury przy serwowaniu potrawy.
- Umieszczając ceramiczny kamień do grillowania na delikatnych powierzchniach (np. na blacie ceramicznym, stole), należy użyć odpowiedniej warstwy ochronnej, aby uniknąć zarysowań.

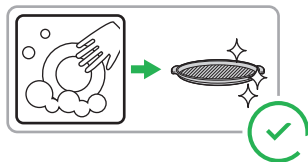




Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

- Nigdy nie należy używać ceramicznego kamienia do grillowania bezpośrednio na źródle ciepła (kuchenka gazowa, elektryczna itp.).

Użytkowanie



Czyszczenie

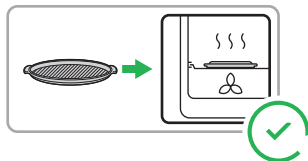
Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu umyć kamień ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Następnie należy osuszyć wszystkie powierzchnie suchą ściereczką i pozostawić do wyschnięcia. **Kamień można myć w zmywarce.**

Po każdym użyciu, przed przystąpieniem do mycia należy poczekać, aż ceramiczny kamień do grillowania ostygnie. Nie należy myć gorącego ceramicznego kamienia do grillowania w zimnej wodzie.

W przypadku trudnych zabrudzeń należy namoczyć kamień w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu lub octu, aby usunąć przypalenia. Po namoczeniu wystarczy przetrzeć gąbką. Przed odłożeniem kamienia na miejsce przechowywania należy upewnić się, że jest całkowicie suchy.

Podgrzewanie i pieczenie

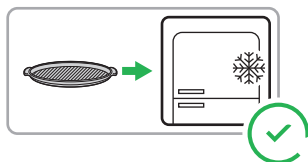
- Aby rozgrzać ceramiczny kamień do grillowania, należy umieścić go na 10 minut w piekarniku nagrzanym do 240°C,
- na najniższej półce.
- Nie należy posypywać ceramicznego kamienia do grillowania mąką.



Przechowywanie i mrożenie

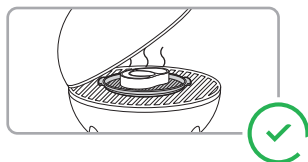
Ceramiczny kamień do grillowania może służyć do przechowywania żywności w lodówce lub zamrażarce (jeśli wielkość domowej zamrażarki na to pozwala).

⚠ Przed umieszczeniem ceramicznego kamienia do grillowania w piekarniku należy zaczekać, aby ogrzał się do temperatury pokojowej.



Grillowanie

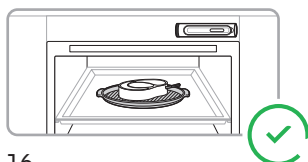
Ceramiczny kamień do grillowania nadaje się do użytkowania na grillu. Aby osiągnąć jak najlepszy efekt i równomierne rozprowadzenie ciepła, można zamknąć pokrywę, w zależności od rodzaju posiadanego grilla.



Kompatybilność z czujnikiem

Ceramiczny kamień do grillowania jest kompatybilny z Thermomix® Sensor.

Korzystając z Thermomix® Sensor, należy stosować się do instrukcji obsługi czujnika.





ZHS 使用说明

感谢购买 福维克® 配件。

此多功能烤盘兼容烧烤炉和烤箱，并且可以与 美善品® Sensor 一起使用，以确保每次精确的烹饪温度。

首次使用本配件前，请详加阅读如下说明。

预期用途

本产品仅可用于其预期用途，以在避免对您本人或他人构成潜在风险的同时，避免对产品或其他财产造成损坏。禁止用于其他用途。使用 福维克® 配件时，必须始终遵守所有随附的用户手册、其他相关文档和说明。

儿童不得使用瓷质烤盘。

瓷质烤盘由超耐热陶瓷制成，可在烤箱中使用。

切勿直接在热源（燃气灶、电炉等）上使用瓷质烤盘。但是，您可以在烧烤炉上使用它，这样即可将热量均匀地扩散到盘子的整个表面。为了达到最佳效果，请确保在烹饪过程中合上烧烤盖。

请注意：由于采用传统制造工艺的缘故，产品表面处理可能存在细微差异和微小偏差。底部未上釉处理，因此油脂或浇料可能造成明显变色。此种情况不会影响瓷质烤盘的使用效果。

技术数据

高度	3 cm
内长	Ø 30 cm
重量	1.6 kg
温度范围	-20°C 至 +290°C





安全说明

警告

破碎陶瓷可能构成受伤风险!

若未合理持握或使用，瓷质烤盘可能破裂或破碎。锐利碎片可能造成人身伤害。

- 小心持握瓷质烤盘，尤其是当瓷质烤盘装满食物时。
- 瓷质烤盘较沉，敬请留意。
- 若瓷质烤盘受损或出现可见裂痕，则请勿使用。
- 请勿将瓷质烤盘曝露于极端温度变化当中。
- 当您从瓷质烤盘中取出或从烧烤炉上取出时，它会非常烫，因此请勿将其与冰凉之物（如冷水或冰冷表面）接触。
- 若瓷质烤盘之前存放于冰箱或冷柜中，请在放入烤箱加热前等待其升至室温。
- 若出现锐利碎片，请做好人身防护。

警告

烫伤风险!

瓷质烤盘会在烤箱中或烧烤炉上变热。您可能会遭到烫伤。

- 持握滚烫的瓷质烤盘时，请使用烤箱手套。
- 始终使用双手水平持握瓷质烤盘，避免滚烫食物造成烫伤。
- 敬请做好防烫准备。
- 始终使用双手持握瓷质烤盘。

注意事项

物料损坏风险!

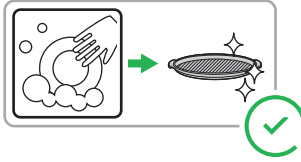
若错误持握，瓷质烤盘可能造成表面损坏。

- 将瓷质烤盘从烤箱中或烧烤炉上取出时，请将其放置于耐热的类似直径中性表面上（如木制垫板或布块），以在上菜时防止下方表面因热量而受损。
- 将瓷质烤盘放置于易损表面（如陶瓷玻璃桌面、餐桌）时，请使用合适的保护隔层避免擦碰。
- 切勿直接在热源（燃气灶、电炉等）上使用瓷质烤盘。





使用

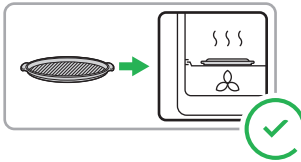


清洁

首次使用和每次使用后,请使用温水和温和洗涤剂予以清洁。使用清洁干布擦干所有表面,并令其自然风干。可放入洗碗机清洗。

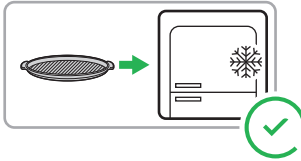
每次使用后,在清洁前,请等待瓷质烤盘冷却。请勿在冷水中清洗滚烫的瓷质烤盘。

对于顽固的残留物,请将其浸泡在加有去污剂或白醋的温水中,以去除烘烤污渍。浸泡后用海绵擦拭即可。请确保清洁后完全风干,而后再存放。



加热和烘焙

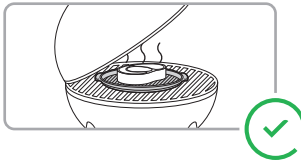
- 将瓷质烤盘放入烤箱中,以 240°C 的温度预热 10 分钟。
- 因此,请将其置于烤箱的最底层。
- 不要在瓷质烤盘上撒面粉。



存放与冷藏

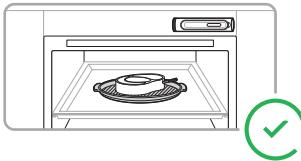
瓷质烤盘可用于冰箱或冷柜(根据家用冷柜的尺寸而定)。

⚠ 于烤箱中加热瓷质烤盘前,请等待其温度升至室温。



烧烤

您可以在烧烤架上使用瓷质烤盘。为了达到最佳效果并均匀地扩散热量,您可以根据烧烤架的类型合上盖子。



感温探针兼容性

瓷质烤盘兼容 美善品® Sensor。

使用 美善品® Sensor 时,请遵照感温探针的使用说明使用。





ZHT 操作說明

恭喜您購買福維克配件。

這款多功能的瓷石烤盤與烤肉架及烤箱相容，也能與您的美善品料理感溫器一起使用，以確保每一次都能以精確的溫度烹飪。

第一次使用此配件時，請先仔細閱讀操作說明書。

預期用途

本產品只限依照其預期用途使用，以免您或其他人發生潛在危險，並且避免損害本產品或其他財產。不可用於其他用途。使用福維克配件時，必須遵守所有隨附的使用者手冊、其他相關文件及操作說明書。

不可讓兒童使用此瓷石烤盤。

這款瓷石烤盤使用超耐熱陶瓷製成，適合於烤箱中使用。

切勿在熱源（瓦斯、電等等）上直接使用此瓷石烤盤。但是，可以將其使用在烤肉架上，如此可以讓烤盤表面平均受熱。要達到最佳的烹飪效果，烹煮時記得蓋上烤肉架外蓋。

請注意：由於採用傳統的製造方法，表面可能有些微變化或不平整的現象。由於底部未上釉，因此油漬或配料可能會留下明顯的汙點。這種現象並不會影響瓷石烤盤的性能。

技術資料

高	3cm
內部長度	30cm
重量	1.6kg
溫度範圍	負20度至290度





為了您的安全

警告

陶瓷破碎可能導致受傷!

未能正確搬動或使用，瓷石烤盤可能裂開或破裂。您可能被銳利的碎片割傷。

- 小心搬動瓷石烤盤，特別是烤盤盛裝著食物時。
- 永遠記住，這個瓷石烤盤非常重。
- 如果瓷石烤盤已經損壞或出現可見的裂痕，請勿再使用。
- 勿將此瓷石烤盤放置在溫度劇烈變化的環境中。
- 從烤箱中取出瓷石烤盤，或者從烤肉架上移開烤盤時，因為烤盤溫度極高，因此不可直接與任何冷的東西接觸，例如冷水或低溫的表面。
- 如果瓷石烤盤已經放置在冰箱或冷凍庫中一段時間，待其回到室溫後再放入烤箱中加熱。
- 保護自己不要被碎片的銳利邊緣割傷。

警告

有燒傷及燙傷的風險!

在烤箱中或烤肉架上加熱瓷石烤盤。您可能會燒傷自己。

- 戴上烤箱手套再搬動熱騰騰的瓷石烤盤。
- 始終平行地握住瓷石烤盤，以避免熱燙的食物燙傷自己。
- 保護自己不要被高溫燙傷。
- 始終握住瓷石烤盤的兩個把手。

注意

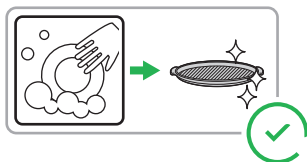
有造成財產損失的風險!

如果搬運不慎，瓷石烤盤可能會損壞物體表面。

- 從烤箱中或烤肉架上取出瓷石烤盤後，將烤盤放在相似尺寸的耐熱中性表面上（例如木板或布料），以免上菜時高溫損壞底下的表面。
- 要將瓷石烤盤放在敏感的表面（例如陶瓷玻璃工作檯、餐桌）上時，請放上一層保護墊以免刮傷檯面。
- 切勿在熱源（瓦斯、電等等）上直接使用此瓷石烤盤。



用法

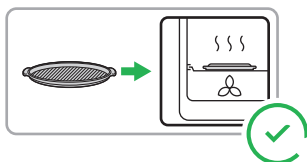


清洗

第一次使用時及每次使用後，以溫水及溫和的洗潔劑清洗瓷石烤盤。以乾淨的抹布擦乾全部表面，放置在通風處乾燥。可置於洗碗機清洗。

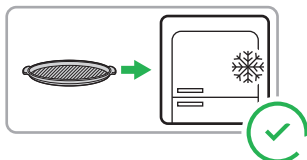
每次使用後，先讓瓷石烤盤冷卻後再清洗。瓷石烤盤溫度還很高時，勿放入冷水中清洗。

對於頑固難清洗的殘留物，可將烤盤浸泡在加了清潔劑或白醋的溫水中，以去除烤焦的污漬。浸泡後，用海棉清除這些污漬。清潔後務必完全風乾再存放。



加熱與烘烤

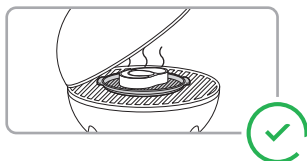
- 將瓷石烤盤放入烤箱中，以240°C的溫度預熱十分鐘。
- 將烤盤放在烤箱最低的架子上。
- 勿在瓷石烤盤上撒麵粉。



存放及冷凍

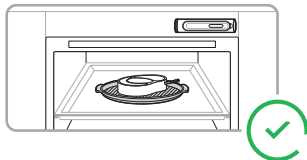
可在冰箱或冷凍庫中使用瓷石烤盤（視家用冷凍庫的大小而定）。

⚠ 待瓷石烤盤降到室溫後再放入烤箱中加熱。



燒烤

可以在烤肉架上使用這款瓷石烤盤。為了達到最佳的烹飪效果並且均勻受熱，可以蓋上外蓋（視烤肉架的類型）。



可與感溫探針相容

瓷石烤盤與美善品料理感溫器相容。

使用美善品料理感溫器時，請遵照該感溫探針的使用者手冊。



CZ Pokyny

Gratulujeme k nákupu svého nového příslušenství značky Vorwerk.

Tato multifunkční deska je vhodná pro použití na grilu a v troubě a také společně se zařízením Thermomix® Sensor pro dosažení přesné teploty při každém vaření.

Před prvním použitím tohoto příslušenství si důkladně přečtete tento návod.

Zamýšlené použití

Tento produkt smí být používán pouze k zamýšlenému účelu, abyste zamezili rizikům pro vás a další osoby a také možnosti poškození produktu nebo jiných věcí. Jiný způsob použití není povolen. Při používání příslušenství Vorwerk je třeba vždy respektovat všechny návody k použití, další příslušnou dokumentaci a pokyny.

Keramická grilovací deska není určena pro používání dětmi.

Keramická grilovací deska je vyrobena z keramiky mimořádně odolné vůči horku pro použití v troubě.

Keramickou grilovací desku nikdy nepoužívejte přímo na zdroji tepla (plynný, elektrický atd.). Lze jej však používat na grilu, který teplo rovnoměrně rozšiřuje po celém povrchu pokrmu. Pokud chcete dosáhnout nejlepších výsledků, nezapomeňte při grilování přiklopit gril víkem.

Mějte na paměti: Vzhledem k tradičním metodám použitým při výrobě mohou na povrchu produktu vzniknout drobné odchylky a nepravidelnosti. Dno produktu není glazované a oleje nebo polevy mohou způsobit výrazné změny barev. To však nijak neovlivňuje funkčnost keramické grilovací desky.

Technické údaje

Výška	3 cm
Vnitřní délka	Ø 30 cm
Hmotnost	1,6 kg
Teplotní rozsah	-20 °C až +290 °C





Bezpečnostní opatření

VAROVÁNÍ

Nebezpečí poranění o poškozené keramické části!

Keramická grilovací deska může při nesprávné manipulaci nebo používání popraskat nebo se poškodit. Ostré střepy vás mohou poranit.

- S keramickou grilovací deskou manipulujte opatrně, zejména pokud je zaplněna jídlem.
- Nezapomínejte, že je keramická grilovací deska těžká.
- Pokud je keramická grilovací deska poškozená nebo jsou na ni viditelné praskliny, nepoužívejte ji.
- Nevystavujte keramickou grilovací desku extrémním změnám teplot.
- Keramická grilovací deska je po vyjmutí z trouby nebo z grilu velmi horká, proto ji nevystavujte přímému kontaktu s čímkoli studeným, například se studenou vodou nebo chladným povrchem.
- Pokud byla keramická grilovací deska v chladničce nebo mrazničce, před ohříváním v troubě ji nechte dosáhnout pokojové teploty.
- Dávejte pozor na úlomky s ostrými hranami.

VAROVÁNÍ

Riziko popálení a opaření!

Keramická grilovací deska se v troubě nebo na grilu zahřívá. Přitom se můžete spálit.

- Při manipulaci s horkou keramickou grilovací deskou používejte kuchyňské rukavice.
- Keramickou grilovací desku vždy držte ve vodorovné poloze, abyste se nespálili o horké potraviny.
- Chraňte se před teplem.
- Keramickou grilovací desku vždy držte oběma rukama.

POZNÁMKA

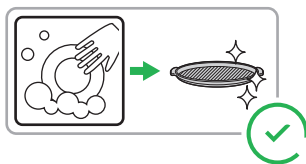
Riziko věcných škod!

Při neopatrné manipulaci může keramická grilovací deska způsobit poškození povrchů.

- Po vyjmutí keramické grilovací desky z trouby nebo z grilu je při servírování na stůl položte na žáruvzdorný, neutrální povrch s podobným průměrem, například na dřevěnou podložku nebo na utěrku, které chrání podklad před žářem.
- Při umístění keramické grilovací desky na náchylné povrchy (např. sklokeramické pracovní desky, jídelní stoly) použijte vhodnou ochrannou vrstvu, která zamezí poškrábání.
- Keramickou grilovací desku nikdy nepoužívejte přímo na zdroji tepla (plynný, elektrický atd.).



Použití

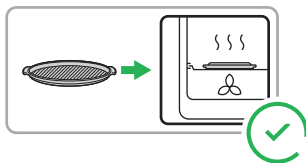


Čištění

Před prvním použitím a po každém použití ji umyjte teplou vodou a šetrným mycím prostředkem. Všechny povrchy osušte čistou utěrkou a nechte je na vzduchu uschnout. **Lze prát v myčce nádobí.**

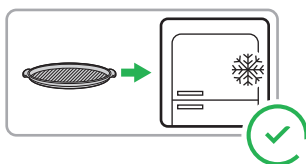
Po každém použití nechte keramickou grilovací desku před mytím vychladnout. Horkou keramickou grilovací desku nemyjte ve studené vodě.

Pro odstranění zbytků pečení namočte odolné nečistoty do teplé vody s trochou mycího prostředku nebo bílého octa. Po namočení je stačí otřít houbičkou. Před uložením ji vždy nechte po vyčištění zcela uschnout na vzduchu.



Ohřívání a pečení

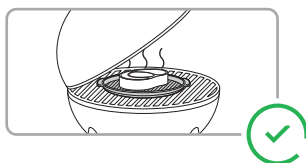
- Keramickou grilovací desku přehřejte v troubě na 240 °C po dobu 10 minut.
- Přitom ji umístěte na nejspodnější rošt v troubě.
- Keramickou grilovací desku nevysypávejte moukou.



Skladování a zmražení

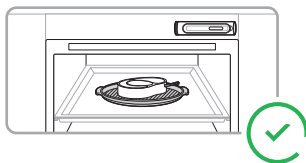
Keramická grilovací deska lze použít v chladničce nebo mrazničce (v závislosti na rozměrech vaší domácí mrazničky).

⚠ Před ohříváním v troubě nechte keramickou grilovací desku dosáhnout pokojové teploty.



Grilování

Keramickou grilovací desku lze použít na grilu. Abyste docílili co nejlepších výsledků a rovnoměrného rozptýlení tepla, můžete zavřít víko grilu (v závislosti na typu grilu).



Kompatibilita se senzorem

Keramická grilovací deska je kompatibilní se zařízením Thermomix® Senzor.

Při používání zařízení Thermomix® Senzor dodržujte návod k použití senzoru.



TR Talimatlar

Vorwerk aksesuarınızı satın aldığınız için sizi tebrik ederiz.

Bu çok yönlü taş, barbekü ve fırınlarla uyumludur ve her seferinde hassas pişirme sıcaklığı sağlamak için Thermomix® Sensörünüzle birlikte kullanılabilir.

Bu aksesuarı ilk kez kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun.

Kullanım amacı

Kendiniz ve başkaları için olası risklerin yanı sıra ürüne veya diğer mallara zarar gelmesini önlemek için bu ürün yalnızca amacına uygun olarak kullanılmalıdır. Başka hiçbir kullanıma izin verilmemektedir. Vorwerk aksesuarlarını kullanırken, birlikte verilen tüm kullanım kılavuzları, diğer ilgili belgeler ve talimatlar her zaman dikkate alınmalıdır.

Seramik Izgara Taşı çocuklar tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Seramik Izgara Taşı, fırında kullanım için ısıya ekstra dayanıklı seramikten üretilmiştir.

Seramik Izgara Taşını asla doğrudan bir ısı kaynağı (gaz, elektrik vb.) üzerinde kullanmayın. Ancak, ısıyı yemeğin tüm yüzeyine eşit olarak yayan barbekü ızgarasında kullanabilirsiniz. En iyi sonucu elde etmek için pişirme sırasında barbekü kapağını kapattığınızdan emin olun.

Lütfen dikkat: Kullanılan geleneksel üretim yöntemleri nedeniyle kaplamada küçük farklılıklar ve küçük düzensizlikler olabilir. Alt tarafı sırlanmamıştır ve yağlar veya soslar gözle görülür renk değişikliklerine neden olabilir. Bu Seramik Izgara Taşı performansını etkilemez.

Teknik Veriler

Yükseklik	3 cm
İç Uzunluk	Ø 30 cm
Ağırlık	1,6 kg
Sıcaklık aralığı	-20°C ila +290°C



Güvenliğiniz için



UYARI

Kırık seramikler nedeniyle yaralanma riski!

- Uygun şekilde kullanılmazsa Seramik Izgara Taşı çatlayabilir veya kırılabilir. Keskin parçalar yaralanmanıza neden olabilir.
- Özellikle Seramik Izgara Taşı yiyecekle doluyken, Seramik Izgara Taşını dikkatli tutun.
 - Seramik Izgara Taşının ağır olduğunu her zaman aklınızda bulundurun.
 - Hasar görmüşse veya gözle görülür çatlaklar varsa Seramik Izgara Taşını kullanmayın.
 - Seramik Izgara Taşını aşırı sıcaklık değişimlerine maruz bırakmayın.
 - Seramik Izgara Taşını fırından çıkardığınızda veya Barbeküden aldığınızda aşırı sıcak olacaktır, bu nedenle soğuk su veya soğuk yüzey gibi soğuk bir şeyle doğrudan temas ettirmeyin.
 - Seramik Izgara Taşı buzdolabı veya dondurucuda bekletilmişse, fırında ısıtmadan önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
 - Kendinizi keskin kenarlı parçalardan koruyun.



UYARI

Yanma ve haşlanma tehlikesi!

- Seramik Izgara Taşı fırında veya Barbeküde ısınır. Yanmanıza neden olabilir.
- Seramik Izgara Taşını tutarken fırın eldivenleri kullanın.
 - Seramik Izgara Taşını her zaman her iki kulpundan ve yatay olarak tutun, böylece dışarı dökülen sıcak yiyeceklerle kendinizi yakmazsınız.
 - Kendinizi ısıya karşı koruyun.
 - Seramik Izgara Taşını daima her iki kulpundan tutun.



NOT

Maddi hasar tehlikesi!

- Dikkatsiz kullanılırsa, Seramik Izgara Taşı yüzeylere zarar verebilir.
- Seramik Izgara Taşını fırından veya Barbeküden çıkardığınızda, masada servis yaparken alttaki yüzeyi ısıdan korumak için tahta veya bez gibi ısıya dayanıklı, benzer çapta nötr bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
 - Seramik Fırın Taşını hassas yüzeylere (ör. seramik cam tezgahlar, yemek masaları) yerleştirirken, çizilmeleri önlemek için uygun bir koruyucu tabaka kullanın.
 - Seramik Izgara Taşını asla doğrudan bir ısı kaynağı (gaz, elektrik vb.) üzerinde kullanmayın.

Kullanım

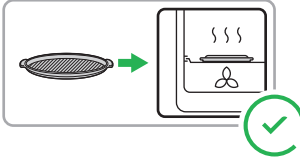


Temizleme

İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra ılık su ve yumuşak bir deterjanla temizleyin. Tüm yüzeyleri temiz bir bezle kurulayın ve kurumaya bırakın. **Bulaşık makinesinde yıkanabilir.**

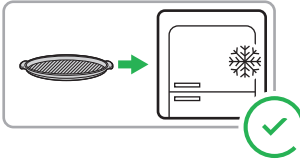
Her kullanımdan sonra temizlemeden önce Seramik Izgara Taşının soğumasını bekleyin. Sıcak Seramik Izgara Taşını soğuk suda temizlemeyin.

İnatçı kalıntılar için biraz deterjan veya beyaz sirkeli ılık suda bekleterek pişmiş lekeleri çıkarın. Islattıktan sonra bir süngerle silmeniz yeterlidir. Temizledikten sonra saklamadan önce bekleterek tamamen kuruttuğunuzdan emin olun.



Isıtma ve Pişirme

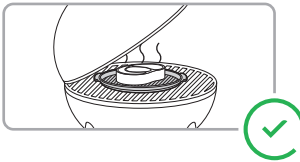
- Seramik Izgara Taşınızı önceden fırında 240°C'de 10 dakika ısıtın.
- Bunun için fırının en alt rafına yerleştirin.
- Seramik Izgara Taşını unlamayın.



Saklama ve Dondurma

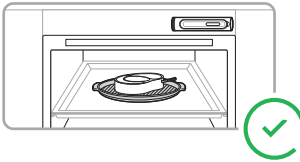
Seramik Izgara Taşı, buzdolabında veya dondurucuda kullanılabilir (ev tipi dondurucunun boyutlarına bağlı olarak).

⚠ Fırında ısıtmadan önce Seramik Izgara Taşının Cloche oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.



Izgara

Seramik Izgara Taşını barbekü ızgarasında kullanabilirsiniz. En iyi sonuçların elde edilmesi ve ısının eşit şekilde yayılması için, barbekü ızgaranızın türüne bağlı olarak kapağı kapatabilirsiniz.



Sensör ile Uyumluluk

Seramik Izgara Taşı, Thermomix® Sensor ile uyumludur. Thermomix® Sensor kullanırken, Sensörün kullanım kılavuzunu dikkate alın.



EL

Οδηγίες

Συγχαρητήρια για την αγορά της κεραμικής πλάκας Vorwerk.

Αυτή η ευέλικτη πλάκα είναι συμβατή με ψησταριές και φούρνους, και μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με τον Αισθητήρα Θερμοκρασίας Thermomix®, για να εξασφαλίζετε ακριβή θερμοκρασία ψησίματος κάθε φορά.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το σκεύος για πρώτη φορά.

Προβλεπόμενη χρήση

Το προϊόν αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό του προκειμένου να αποφεύγονται πιθανοί κίνδυνοι για εσάς και τους άλλους, όπως επίσης τυχόν βλάβες στο προϊόν ή άλλα αντικείμενα. Κατά τη χρήση των σκευών Vorwerk, πρέπει να ακολουθούνται πάντα όλες οι συνοδευτικές οδηγίες χρήσης.

Η κεραμική πλάκα ψησίματος δεν προβλέπεται για χρήση από παιδιά.

Η κεραμική πλάκα ψησίματος είναι κατασκευασμένη από εξαιρετικά ανθεκτικό στη θερμότητα κεραμικό υλικό για χρήση στον φούρνο.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την κεραμική πλάκα ψησίματος απευθείας σε μια πηγή θερμότητας (αέριο, ηλεκτρικό ρεύμα κ.λπ.). Ωστόσο, μπορείτε να τη χρησιμοποιείτε στο μπάρμπεκιου που διαχέει τη θερμότητα ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια του πιάτου. Για καλύτερα αποτελέσματα, να κλείνετε το καπάκι του μπάρμπεκιου κατά το ψήσιμο.

Να έχετε υπόψη τα εξής: Δεδομένου ότι κατασκευάζεται με τις παραδοσιακές μεθόδους, ενδέχεται να υπάρχουν μικρές διαφοροποιήσεις και ανομοιομορφίες στην επιφάνεια. Το κάτω μέρος δεν είναι υαλωμένο και τα λάδια ή οι γαρνιτούρες ενδέχεται να προκαλέσουν αισθητή αλλοίωση του χρώματος. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση της κεραμικής πλάκας ψησίματος.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ύψος	3 cm
Διάμετρος	Ø 30 cm
Βάρος	1,6 kg
Εύρος θερμοκρασιών	-20 °C έως +290 °C





Για την ασφάλειά σας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από σπασμένο κεραμικό υλικό!

Η κεραμική πλάκα ψησίματος μπορεί να ραγίσει ή να σπάσει σε περίπτωση εσφαλμένου χειρισμού ή χρήσης. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρά θραύσματα.

- Να χειρίζεστε προσεκτικά την κεραμική πλάκα ψησίματος, ειδικά όταν είναι γεμάτη με φαγητό.
- Να έχετε πάντα υπόψη ότι η κεραμική πλάκα ψησίματος είναι βαριά.
- Να μην τη χρησιμοποιείτε εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει ορατά ραγίσματα.
- Μην εκθέτετε την κεραμική πλάκα ψησίματος σε ακραίες μεταβολές της θερμοκρασίας.
- Όταν βγάξετε την κεραμική πλάκα ψησίματος από τον φούρνο ή το μπάρμπεκιου, θα είναι υπερβολικά ζεστή οπότε μην την τοποθετείτε σε άμεση επαφή με οτιδήποτε κρύο, όπως κρύο νερό ή κρύες επιφάνειες.
- Εάν η κεραμική πλάκα ψησίματος ήταν στο ψυγείο ή τον καταψύκτη, περιμένετε να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου πριν τη ζεσάνετε στον φούρνο.
- Προφυλαχτείτε από τμήματα με αιχμηρά άκρα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαύματος!

Η κεραμική πλάκα ψησίματος ζεσταίνεται στον φούρνο ή στο μπάρμπεκιου. Μπορεί να καείτε.

- Να χρησιμοποιείτε γάντια για τον φούρνο όταν χειρίζεστε τη ζεστή κεραμική πλάκα ψησίματος.
- Να κρατάτε πάντα την κεραμική πλάκα ψησίματος οριζόντια για να μην καείτε από το ζεστό φαγητό.
- Προφυλαχτείτε από τη θερμότητα.
- Να κρατάτε πάντα την κεραμική πλάκα ψησίματος και από τις δύο λαβές.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

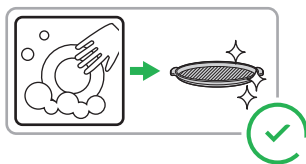
Κίνδυνος ζημιάς στο υλικό!

Εάν δεν τη χειριστείτε με προσοχή, η κεραμική πλάκα ψησίματος μπορεί να προκαλέσει ζημιές στις επιφάνειες.

- Όταν βγάξετε την κεραμική πλάκα ψησίματος από τον φούρνο, τοποθετήστε τη σε μια ανθεκτική στη θερμότητα, ουδέτερη επιφάνεια παρόμοιας διαμέτρου, όπως μια ξύλινη επιφάνεια ή ένα πανί για να προστατέψετε την επιφάνεια στήριξης από τη θερμότητα κατά το σερβίρισμα.
- Όταν τοποθετείτε την κεραμική πλάκα ψησίματος σε ευαίσθητες επιφάνειες (π.χ. επιφάνειες εργασίας από κεραμικό-γυαλί, τραπεζαρίες), χρησιμοποιήστε μια κατάλληλη προστατευτική βάση για να αποφύγετε τις γρατσουνιές.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την κεραμική πλάκα ψησίματος απευθείας σε μια πηγή θερμότητας (αέριο, ηλεκτρικό ρεύμα κ.λπ.).



Χρήση

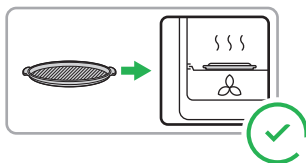


Καθαρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση να την καθαρίζετε με ζεστό νερό κι ένα ήπιο απορρυπαντικό. Στεγνώστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό πανί και αφήστε τη να στεγνώσει φυσικά. **Ασφαλής για χρήση στο πλυντήριο πιάτων.**

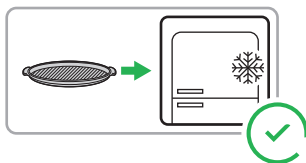
Μετά από κάθε χρήση να αφήνετε την κεραμική πλάκα ψησίματος να κρυώσει πριν την καθαρίσετε. Μην καθαρίζετε τη ζεστή κεραμική πλάκα ψησίματος με κρύο νερό.

Αν υπάρχουν επίμονα υπολείμματα βυθίστε τη σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό ή λευκό ξίδι για να αφαιρεθούν οι λεκέδες από το ψήσιμο. Μετά το μούλιασμα καθαρίστε τη με ένα σφουγγάρι. Μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι στέγνωσε εντελώς πριν την αποθηκεύσετε.



Ζέσταμα και ψήσιμο

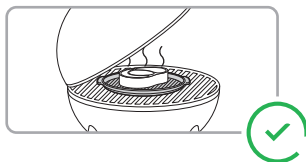
- Προθερμάνετε την κεραμική πλάκα ψησίματος στον φούρνο στους 240 °C για 10 λεπτά.
- Για τον λόγο αυτό, να την τοποθετείτε στο χαμηλότερο ράφι του φούρνου.
- Μην βάζετε αλεύρι στην κεραμική πλάκα ψησίματος.



Αποθήκευση στο ψυγείο και στην κατάψυξη

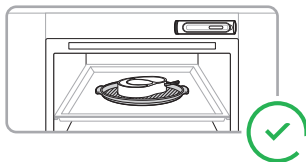
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κεραμική πλάκα ψησίματος για να αποθηκεύετε τρόφιμα στο ψυγείο ή την κατάψυξη (ανάλογα με τις διαστάσεις της κατάψυξης).

⚠️ Να αφήνετε την κεραμική πλάκα ψησίματος να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου πριν τη ζεστάνετε στον φούρνο.



Ψήσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κεραμική πλάκα ψησίματος στο μπάρμπεκιου. Για καλύτερα αποτελέσματα και για ομοιόμορφη διάχυση της θερμότητας, μπορείτε να κλείσετε το καπάκι, ανάλογα με τον τύπο του μπάρμπεκιου.



Συμβατότητα με τον Αισθητήρα Θερμοκρασίας Thermomix®

Η κεραμική πλάκα ψησίματος είναι συμβατή με τον Αισθητήρα Θερμοκρασίας Thermomix®.

Κατά τη χρήση του Αισθητήρα Θερμοκρασίας Thermomix®, να ακολουθείτε τις οδηγίες χρήσης του Αισθητήρα.



Manufacturer

Emile Henry
13, rue Georges de Vichy
71110 Marcigny, France

Customer Service

[https://thermomix.vorwerk.com/
your-country/worldwide](https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide)

Importer

United Kingdom:

Vorwerk UK Limited
Ashurst Manor, Church Lane, Ascot,
Berkshire,
SL5 7DD, UK

Switzerland:

Vorwerk Schweiz AG
Pilatusstrasse 29,
6036 Dierikon,
Switzerland

Taiwan:

Vorwerk Asia GmbH Taiwan Branch
2 F., No. 30-1, Beiping E. Rd.,
Zhongzheng Dist.,
Taipei City 10049,
Taiwan (R.O.C.)

P.R. China:

Vorwerk Household Appliances
Manufacturing (Shanghai) Co., Ltd.
Rm. 1703, Suhe Center, Nr. 99
North Shanxi Road,
Jin'an District, Shanghai, 200085, P.R.China

Turkey:

Vorwerk Turkey
Ev Aletleri Ltd. Şti.
Levent mah. Çamlık cad. No:19 Beşiktaş,
İstanbul, Turkey

Mexico:

Vorwerk Mexico
Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,
Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX,
México

Canada:

Vorwerk Canada, LTD.
8623 Granville St
Suite 308
BC V6P 5A2
Vancouver, Canada

USA:

Vorwerk, LLC
3232 McKinney Avenue, Suite 1200
Dallas, TX 75204, USA

reference code LI7912VI

EN DE ES FR PL ZH S ZHT CZ TR EL • V01 • 0424