



Gusseisen-Grillplatte

Cast-iron griddle

Plaque de gril en fonte

Litinová grilovací deska

Żeliwna płyta grillowa

Liatinová grilovacia platňa

Öntöttvas grill sütőlap

Dökme demir ızgara plakası

(de) Produktinformation

(en) Product information

(fr) Fiche produit

(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie

(sk) Informácia o výrobku

(hu) Termékismertető

(tr) Ürün bilgisi

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Diese Grillplatte ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Rand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Die Grillplatte ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen und den BBQ-Grill geeignet.

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Die Grillplatte ist aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.



WARNUNG vor Verbrennungen

- Die Grillplatte wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie die Grillplatte, aber auch die Griffe nur mit Topflappen o.Ä. an!
Stellen Sie die Grillplatte nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühend heiß werden können.

WARNUNG vor Brand

- Lassen Sie die Grillplatte mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt. Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

VORSICHT - Sachschaden

- Wenn Sie die Grillplatte auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht der Grillplatte. Setzen Sie die Grillplatte immer vorsichtig ab. Schieben Sie die Grillplatte nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann die Grillplatte zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie die heiße Grillplatte nach dem Gebrauch auf eine wärmeunempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie die Grillplatte trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie die Grillplatte nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie die Grillplatte auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie die Grillplatte nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann die Grillplatte beschädigen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt auf der Grillplatte, benutzen Sie auch keine scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zum Reinigen. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.

Nach dem Gebrauch

- Geben Sie kein kaltes Wasser auf die heiße Grillplatte. Zu schnelles Abkühlen kann die Grillplatte beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie die Grillplatte mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Trocknen Sie die Grillplatte nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie die Grillplatte nicht feucht weg. An den nicht-emaillierten Kanten kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- Wenn einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser auf der Grillplatte, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie die Grillplatte anschließend wie beschrieben.
- Die Grillplatte ist nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

en Dear Customer

This griddle is made of enamelled cast iron. The thick material absorbs an exceptional amount of heat, which it stores and distributes right up to the rim of the griddle, releasing it evenly to cook the food. The griddle is suitable for gas, electric, induction and glass ceramic hobs as well as for use in the oven and on a BBQ grill.

Your Tchibo Team

Information on the material

This griddle is made of cast iron. Cast-iron products are manufactured in sand moulds according to a manufacturing method with a rich tradition. For this reason the surface may show slight irregularities, but these, however, in no way impair the quality or function of the product.

**WARNING** - risk of burns

- The griddle becomes hot during use! Always use oven gloves or something similar when touching the griddle or its handles.
Do not put the griddle on a hotplate that is too large in diameter or the handles may become burning hot.

WARNING - fire hazard

- Never leave the griddle unattended when it has hot fat in it.
Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
- Never extinguish burning fat/grease with water. Risk of explosion! Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.

CAUTION - material damage

- If you use the griddle on glass ceramic hobs, bear in mind the weight of the griddle.
Always put it down carefully. Do not push the griddle across the glass ceramic surface.
- Cast iron is a very robust but brittle material. If dropped or knocked hard, the griddle may shatter or the enamel layer crack.
- After use, always place the hot griddle on a surface that is not sensitive to heat!
Heat-sensitive surfaces could otherwise be damaged.

Prior to first use

- Clean the griddle with hot water and mild washing-up liquid before using it for the first time.
Remove all labels. Rinse it off with clear water and wipe the griddle dry.

During use

- Do not heat the griddle when it is empty. This can overheat the material.
As a consequence, the coating can become discoloured.
- If you are using the griddle on an induction hob, only heat it step by step to the required temperature. Heating it too quickly or overheating it may damage the griddle.
- Use only wooden, heat-resistant plastic or silicone cooking utensils. Do not use metal utensils; do not cut items on the griddle and do not use abrasive sponges or metal scourers for cleaning. They can damage the enamel coating.

After use

- Do not pour cold water onto the hot griddle. Cooling it down too fast may damage the griddle.
- Clean the griddle after use with hot water and mild washing-up liquid. Do not use a sponge scourer of any kind.
- Do not use any abrasive or caustic products or hard brushes, etc. for cleaning.
- Always dry the griddle immediately after cleaning. Do not store it when it is wet as a rust film may otherwise form on the non-enamelled edges. Remove this if necessary with a damp cloth and grease the relevant places carefully with a little vegetable oil.

- If deposits adhere to the griddle, heat a little water on the griddle, add 2-3 tsp salt or baking powder and allow the water to boil briefly. Then clean the griddle as described above.
- The griddle is not suitable for cleaning in a dishwasher.

Chère cliente, cher client!

Cette plaque de gril est en fonte émaillée. Le matériau à paroi épaisse absorbe très bien la chaleur, l'emmagasine et la répartit jusqu'au bord de l'article pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Cette plaque de gril est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi qu'au four et sur le barbecue.

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Cette plaque de gril est en fonte émaillée. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable selon une méthode traditionnelle. Aussi n'est-il pas rare d'observer de petites irrégularités de surface qui n'ont toutefois aucun impact négatif sur la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.



AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Lors de la cuisson, la plaque de gril devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la plaque de gril et les poignées!
Ne placez pas la plaque de gril sur un foyer de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de devenir brûlantes.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne laissez jamais la plaque de gril contenant de la matière grasse chaude sans surveillance! La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Il y a risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Il y a risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Si vous utilisez la plaque de gril sur une plaque vitrocéramique, pensez que la plaque est lourde. Aussi, posez toujours la plaque de gril avec précaution. Ne déplacez pas la plaque de gril en la faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la plaque de gril reçoit un choc important, elle peut casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Après utilisation, posez toujours la plaque de gril chaude sur une surface résistante à la chaleur! Vous risqueriez sinon d'endommager les surfaces délicates.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de gril à l'eau chaude légèrement additionnée d'un liquide vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez la plaque de gril à l'eau claire et séchez-la avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne chauffez pas la plaque de gril à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez la plaque de gril sur une plaque à induction, chauffez la plaque par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager la plaque de gril.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement sur la plaque de gril et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour la nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.

Après l'utilisation

- Ne mettez pas d'eau froide sur la plaque de gril chaude. Un refroidissement trop rapide risquerait de l'endommager.
- Après utilisation, nettoyez la plaque à l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques ni de brosses dures, etc.
- Séchez la plaque de gril tout de suite après le nettoyage. Ne rangez pas la plaque de gril encore humide, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords non émaillés. Le cas échéant, ôtez la rouille avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits concernés à l'huile végétale.
- Si des aliments ont attaché: faites chauffer un peu d'eau sur la plaque de gril en y ajoutant 2 à 3 cuillères à café de sel ou de poudre à lever, puis portez l'eau à ébullition pour un court instant. Nettoyez ensuite la plaque de gril comme indiqué.
- La plaque de gril n'est pas lavable au lave-vaisselle.

cs Vážení zákazníci,

tato grilovací deska je zhotovena ze smaltované železné litiny. Její silnostěnný materiál absorbuje mnoho tepla, ukládá jej a rozvádí jej až k okraji desky a pak jej rovnoměrně předává vařenému, popř. pečenému pokrmu. Tato grilovací deska je vhodná pro plynové, elektrické, indukční sporáky a sklokeramické varné desky, i pro použití v pečicí troubě a BBQ gril.

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tato grilovací deska je vyrobena z litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidelnosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.



VÝSTRAHA před popálením

- Grilovací deska je během používání horká! Grilovací desky a také úchyty se dotýkejte pouze chňapkami apod.! Nestavte grilovací desku na plotýnku s příliš velkým průměrem, tam se úchyty desky mohou rozpálit.

VÝSTRAHA před požárem

- Grilovací desku s horkým tukem nenechávejte nikdy bez dozoru. Horký tuk se může velmi snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody

- Budete-li grilovací desku používat na sklokeramické varné desce, pamatujte na vlastní hmotnost desky. Vždy ji pokládejte opatrně. Desku neposouvajte po sklokeramickém povrchu.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo tvrdém nárazu se hrnec může rozbít nebo může popraskat smaltovaná vrstva.
- Žhavou grilovací desku po použití pokládejte na žáruvzdornou podložku! Plochy citlivé na teplo by se mohly poškodit.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte grilovací desku horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny etikety. Grilovací desku vypláchněte čistou vodou a vytřete ji dosucha.

Během používání

- Grilovací desku nezahřívejte, pokud je prázdná. Může tak dojít k přehřátí materiálu a tím ke zbarvení povrchové vrstvy.
- Budete-li grilovací desku používat na indukční plotýnce, pak ji na požadovanou teplotu zahřívejte postupně. Příliš rychlé zahřívání nebo přehřátí může grilovací desku poškodit. Příliš rychlé zahřívání nebo přehřátí může grilovací desku poškodit.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, plastu odolného vůči horku nebo silikonu. Nepoužívejte kovové předměty, potraviny nekrájejte přímo na grilovací desce, k čištění nepoužívejte abrazivní houby nebo kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Po použití

- Na horkou grilovací desku nenalévejte studenou vodu. Příliš rychlé ochlazení může grilovací desku poškodit.
- Po použití umyjte grilovací desku horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houby.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.

- Grilovací desku po umytí vždy ihned utřete do sucha. Vlhou grilovací desku neuklízejte. Jinak se na nesmaltovaných hranách může tvořit náletová rez. V případě potřeby ji odstraňte vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Pokud by v grilovací desce něco ulpělo: V grilovací desce ohřejte trochu vody, přidejte 2-3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a vodu nechte krátce povařit. Pak grilovací desku vyčistěte podle předchozího popisu.
- Grilovací deska není vhodná k mytí v myčce nádobí.

Drodzy Klienci!

Ta płyta grillowa wykonana jest z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprzodza aż po brzeg płyty, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Płyta grillowa nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach ceramicznych. Równie dobrze nadaje się do zastosowania w piekarniku i na tradycyjnym grillu.

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Płyta grillowa wykonana jest z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni płyty możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe płyty.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Płyta grillowa nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Płyty, jak i również uchwyty i pokrywkę należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp! Płyty nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużym promieniu, ponieważ uchwyty mogą rozgrzać się do temperatury żaru.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Nigdy nie wolno pozostawiać płyty grillowej z gorącym tłuszczem bez nadzoru! Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Występuje ryzyko pożaru!
- Płonącego tłuszczu nie należy nigdy gasić wodą. Występuje ryzyko eksplozji! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia oleju jadalnego i tłuszczu spożywczego.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Używając płyty grillowej na palniku ceramicznym, należy mieć na uwadze masę własną płyty. Płytę należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwaj płyty grillowej po powierzchni płyty ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku silnego uderzenia płytą grillowa może się stłuc względnie warstwa emalii odprysnąć.
- Po skończeniu użytkowania odstawić gorącą płytę na podkładce odpornej na wysokie temperatury! W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć płytę grillową w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Usunąć wszystkie etykiety. Następnie wypłukać płytę czystą wodą i wytrzeć ją do sucha.

Podczas użytkowania

- Nie należy nagrzewać pustej płyty grillowej. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki płyty.
- Używając płyty grillowej na płycie indukcyjnej, należy ją nagrzewać etapami aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt szybkie nagrzanie lub przegrzanie może doprowadzić do uszkodzenia płyty.
- Należy używać przyrządów kuchennych wykonanych z drewna, odpornego na ciepło plastiku bądź silikonu. Nie stosować przedmiotów z metalu, nie kroić potraw bezpośrednio na płycie, nie używać twardych gąbek ani metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Po użyciu

- Nie wlewać zimnej wody na gorącą płytę grillową. Zbyt szybkie stygnięcie może doprowadzić do uszkodzenia płyty.
- Po użyciu płytę należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych gąbek.
- Do czyszczenia nie wolno stosować szorujących ani żrących środków czyszczących względnie twardych szczotek itp.
- Od razu po umyciu należy wytrzeć płytę do sucha. Nie należy chować wilgotnej płyty. W przeciwnym razie na nieemaliowanych krawędziach może się pojawić nalot z rdzy. Jeśli tak się stanie, należy usunąć nalot wilgotną ściereczką i starannie natłuścić odpowiednie miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
- W przypadku powstania osadu należy podgrzać na płycie niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wycisnąć płytę w opisany tutaj sposób.
- Płyta grillowa nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

sk Vážení zákazníci!

Táto grilovacia platňa je zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál pohlcuje mimoriadne veľa tepla, zachytáva ho a rozvádza ho až k okraju a následne ho rovnomerne odovzdáva varenému alebo pečenému jedlu. Grilovacia platňa je vhodná na plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické varné platne, ako aj na použitie v rúrach na pečenie a na griloch.

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Grilovacia platňa je z liatiny. Liatinové výrobky sa vyrábajú podľa tradičnej výrobnnej metódy v pieskových formách. Z tohto dôvodu sa môžu na povrchu výrobku objaviť malé nepravidelnosti, ktoré však nemajú žiadny vplyv na kvalitu alebo funkčnosť výrobku.



VAROVANIE pred popáleninami

- Grilovacia platňa sa počas používania zahreje a je horúca! Grilovacej platne ako aj držadiel sa dotýkajte iba chňapkami a pod!
Grilovaciú platňu nekladte na varnú dosku s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa držadlá môžu rozžeraviť.

VAROVANIE pred požiarom

- Nikdy nenechávajte grilovaciú platňu s horúcim tukom bez dozoru. Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Inak hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR – Vecné škody

- Ak používate grilovaciú platňu na sklokeramickom sporáku, zohľadňujte vlastnú hmotnosť liatinovej platne. Grilovaciú platňu ukladajte vždy opatrne. Neposúvajte grilovaciú platňu po sklokeramickom povrchu.
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa grilovacia platňa môže zlomiť alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúcu grilovaciú platňu po použití položte na podložku odolnú voči teplu!
Inak môže dôjsť k poškodeniu plôch citlivých na teplo.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte grilovaciú platňu horúcou vodou a trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Odstráňte všetky nálepky. Grilovaciú platňu opláchnite čistou vodou a dosucha ju vyutierajte.

Počas používania

- Nezohrievajte prázdnu grilovaciú platňu. Môže tým dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom by mohlo byť sfarbenie povrchovej vrstvy.
- Ak používate grilovaciú platňu na doske indukčného sporáka, zohrievajte ju na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle zohriatie alebo prehriatie môže poškodiť grilovaciú platňu.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu odolného proti teplu alebo silikónu. Nepoužívajte kovové predmety, nekrájajte priamo na grilovacej platni a na čistenie nepoužívajte tvrdé špongie alebo kovové škrabky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.

Po použití

- Na horúcu grilovaciú platňu nelejte studenú vodu. Príliš rýchle ochladenie môže poškodiť grilovaciú platňu.
- Po použití umyte grilovaciú platňu horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte tvrdé špongie.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kedy atď.

- Po každom vyčistení grilovacíu platňu ihneď osušte. Neodkladajte mokrú grilovacíu platňu. Na nesmaltovaných hranách sa inak môže vytvárať náletová hrdza. Prípadnú náletovú hrdzu odstráňte vlhkou utierkou a postihnuté miesta dôkladne namažte rastlinným olejom.
- Keď sa niečo pripáli: Zohrejte na grilovacej platni malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo kypriaceho prášku a privedte vodu na krátku dobu do varu. Následne vyčistíte grilovacíu platňu podľa popisu.
- Grilovacia platňa nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Kedves Vásárlónk!

Ez a grill sütőlap zománcozott öntöttvasból készült. A vastag falú edény különösen sok hőt vesz fel és tárol, illetve egészen az pereméig elosztja azt, majd egyenletesen leadja az edényben található főtt vagy sült ételnek. Ez a grill sütőlap gáz-, villany-, indukciós és kerámialapos tűzhelyen, valamint a sütőben is használható.

A Tchibo csapata

Anyagismertető

Ez a grill sütőlap öntöttvasból készült. Az öntvénytermékeket egy tradicionális előállítási módszer szerint, homokformákban állítják elő. Emiatt előfordulhatnak kisebb egyenetlenségek az edény felületén, amelyek azonban nem befolyásolják a termék minőségét és funkcióját.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Használat közben a grill sütőlap felforrósodik! A grill sütőlapot, és a fogantyúkat is csak edény-fogóval vagy hasonlóval fogja meg! Ne helyezze a grill sütőlapot túl nagy átmérővel rendelkező főzőlapon, mivel akkor a fogantyúk tűzforrók lehetnek.

VIGYÁZAT - tűzveszély

- A forró olajat soha ne hagyja felügyelet nélkül. Az edényben lévő forró olajat könnyen meggyulladhat. Tűzveszély!
- Az égő olajat soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha az olaj meggyulladna, az eloltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.

FIGYELEM - anyagi károk

- Ha a grill sütőlapot kerámialapos főzőlapon használja, vegye figyelembe a grill sütőlap súlyát. Mindig óvatosan tegye fel a főzőlapon. Ne húzza a grill sütőlapot a kerámialapon.
- Az öntöttvas egy nagyon erős, de törekeny anyag. Ha leesik vagy erősen ütődik valamihez, a grill sütőlap könnyen eltörhet vagy elrepedhet a zománcbevonat.
- A használat után a forró grill sütőlapot egy hőálló alátétre helyezze! A nem hőálló felület esetleg megsérülhet.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a terméket az első használat előtt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Végül öblítse le a grill sütőlapot tiszta vízzel, és törölje szárazra.

Használat közben

- Ne melegítse a grill sütőlapot üresen. Az anyag túlhevülhet. Ennek következményeként a bevonat elszíneződhet.
- Ha a grill sütőlapot indukciós főzőlapon használja, fokozatosan melegítse, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. A túl gyors vagy túlzott felmelegítés kárt okozhat a termékben.
- Fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, közvetlenül a grill sütőlapon ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot, acéldörzsít. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.

Használat után

- A forró grill sütőlapra ne töltsön hideg vizet. A túl gyors lehűlés károsíthatja a sütőlapot.
- Használat után tisztítsa meg a grill sütőlapot forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ne használjon súrolószivacsot.
- A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószert, illetve kemény keféket és hasonlókat.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra a terméket. Ne tegye el a grill sütőlapot, ha még nedves, különben a nem zománcozott széleken levegőn képződő rozsda alakulhat ki. Szükség esetén távolítsa el a rozsdát egy nedves kendővel, és alaposan kenje be ezeket a helyeket egy kevés növényi olajjal.
- Ha valami letapadna: Melegítsen fel egy kevés vizet a grill sütőlapon, adjon hozzá 2-3 teáskanál sót vagy sűtőport, és hagyja a vizet rövid ideig forni, majd a leírt módon tisztítsa meg a grill sütőlapot.
- A grill sütőlap nem tisztítható mosogatógépben.

Değerli Müşterimiz!

Bu ızgara plakası emaye dökme demirden üretilmiştir. Kalın duvarlı malzeme ısıyı muhafaza eder, tencerenin her tarafına dağıtır ve yemeğe eşit şekilde iletilmesini sağlar. Bu ızgara plakası gazlı, elektrikli, endüksiyon ve cam seramik ocaklarda ayrıca fırında ve barbekü ızgara için uygundur.

Tchibo Ekibiniz

Malzeme bilgisi

Bu ızgara plakası dökme demirden üretilmiştir. Dökme demir ürünler geleneksel şekilde kum kalıpların içinde üretilir. Bu nedenle pürüzlü yüzeyler meydana gelebilir, fakat bunlar ürünün kalitesini ve işlevselliğini hiçbir şekilde etkilemez.



Yanma **UYARISI**

- Izgara plakası kullanım esnasında ısınır! Izgara plakasını ve saplarını bir mutfak bezi vb. ile tutun! Izgara plakasını, çapı büyük olan ocak gözüne yerleştirmeyin, aksi halde kulplar çok fazla ısınabilir.

Yangın **UYARISI**

- Izgara plakasını asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın. Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Izgara plakasını bir seramik ocağın üzerinde kullandığınızda Izgara plakasının kendi ağırlığını dikkate alın. Izgara plakasını her zaman dikkatlice bırakın. Izgara plakasını cam seramik yüzeyin üzerinden kaydırmayın.
- Dökme demir, çok sert fakat çabuk kırılan bir malzemedir. Bir düşmede veya sert bir darbeye Izgara plakası kırılabilir veya emaye kaplaması çatlayabilir.
- Sıcak ızgara plakasını kullandıktan sonra ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın! Aksi halde sıcaklığa dayanıklı olmayan yüzeyler hasar görebilir.

İlk kullanımdan önce

- Izgara plakasını ilk kullanımdan önce sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tüm etiketleri çıkarın. Temiz su ile durulayın ve Izgara plakasını kurulayın.

Kullanım sırasında

- Izgara plakasını boşken ısıtmayın. Bu durumda malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda kaplama boyanabilir.
- Eğer Izgara plakasını indüksiyonlu bir ocak üzerinde kullanırsanız erişmek istediğiniz sıcaklık için sıcaklığı kademe kademe yükseltin. Hızlı ısıtma veya aşırı ısıtma Izgara plakasına hasar verebilir.
- Pişirme esnasında ahşap, ısıya dayanıklı plastik veya silikon gereçler kullanın. Asla metal gereçler kullanmayın, pişirilecek gıda maddelerini Izgara plakasının içinde kesmeyin, temizleme için aşındırıcı sünger veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar emaye tabakaya hasar verebilir.

Kullanım sonrası

- Sıcak ızgara plakasının üzerine soğuk su dökmeyin. Çok hızlı soğutulduğunda Izgara plakası hasar görebilir.
- Izgara plakasını kullandıktan sonra sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Aşındırıcı süngerler kullanmayın.
- Temizleme için temizleme fırçası gibi tahriş edici araçlar ya da sert kimyasallar kullanılmamalıdır.

- Izgara plakasını temizledikten sonra hemen kurulaýın. Izgara plakasını nemliýken kaldırmayın. Aksi halde emaye kaplaması olmayan kenarlarda paslanmalar oluşabilir. Bu pasları gerekirse nemli bir bez ile temizleyin ve ilgili kısımlara biraz bitkisel yağ sürün.
- Eğer Izgara plakasının dibi tutarsa: Izgara plakasında biraz su ısıtıp, 2-3 tatlı kaşığı tuz veya kabartma tozu ekleyin ve kısa süre kaynamaya bırakın. Izgara plakasını ardından açıldığı gibi temizleyin.
- Izgara plakası, bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.

Artikelnummer	Leergewicht	Bodendurchmesser (bxh)
Product number	Empty weight	Diameter of the base (wxh)
Référence	Poids à vide	Diamètre de la base (lxh)
Číslo výrobku	Prázdná hmotnost	Průměr dna (šxv)
Numer artykułu	Ciężar pustej płyty	Średnica dna (szxw)
Číslo výrobku	Prázdna hmotnosť	Priemer dna (šxv)
Cikkszám	Súlyja üresen	Edény aljának átmérője (szxm)
Ürün numarası	Net ağırlık	Taban çap ölçüsü (wxh)
618 550	~ 3,8 kg	~ 278 x 219 mm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Boden der Grillplatte!

The product number can also be found on the bottom of the griddle!

La référence figure également sur le fond de la plaque!

Číslo výrobku najdete na dně grilovací desky!

Numer artykułu można znaleźć również na dnie płyty grillowej!

Číslo výrobku nájdete tiež na spodnej strane grilovacej platne!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

Ürün numaralarını tencere tabanında da bulabilirsiniz!

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

If you have any questions about the product, do not hesitate to contact us.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

V případě dotazů týkajících se výrobku se na nás můžete s důvěrou obrátit.

W przypadku pytań dotyczących tego produktu prosimy o kontakt z nami.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr



www.tchibo.de/anleitungen

www.tchibo.de/instructions

www.fr.tchibo.ch/notices

www.tchibo.cz/navody

www.tchibo.pl/instrukcje

www.tchibo.sk/navody

www.tchibo.hu/utmutatok

www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku

Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 618 550
