



Grillplatte für PC-ITG 1130

Grillplaat voor PC-ITG 1130 • Gril pour PC-ITG 1130 • Parrilla para PC-ITG 1130
Piastra grill per PC-ITG 1130 • Grill plate for PC-ITG 1130 • Płyta grilla do PC-ITG 1130
Grillező lap a PC-ITG 1130 készülékhez • Жарочная поверхность для PC-ITG 1130
لوح الشواية للطراز PC-ITG 1130



Sicherheitshinweise

- Verbrennungsgefahr! Griffe werden heiß! Verwenden Sie Topflappen.
- Die Grillplatte niemals leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufheizen.
- Schalten Sie die Herdplatte umgehend aus, sollte eine Überhitzung auftreten. Die Grillplatte aber **nicht** von der Herdplatte nehmen! Lassen Sie sie stattdessen eine Weile auf der sich abkühlenden Herdplatte stehen.
- Sollte die Grillplatte Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Grillplatte in gewohnter Weise in einem Spülbad. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

Anwendungshinweise

- Reiben Sie die Grillplatte vor jedem Gebrauch leicht mit Speiseöl ein.
- Aufheizen auf höherer Energiestufe. Garen auf mittlerer bis kleinere Energiestufe.
- Wenn Sie mit dem Braten beginnen, erhitzen Sie zunächst die Grillplatte. Geben Sie erst dann das Bratgut darauf. Wenden Sie das Bratgut erst, wenn die Unterseite gebräunt ist.
- Benutzen Sie kein Metallgeschirr, sondern z. B. einen Holzlöffel. Dadurch wird eine Erhitzung des Werkzeugs durch das Induktionsmagnetfeld verhindert und die Antihaft-Beschichtung nicht beschädigt.

Reinigung und Pflege

- Nach Gebrauch möglichst bald in heißem Wasser unter Zusatz eines Spülmittels reinigen. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste ein. Verwenden Sie eventuell einen Holzsabber, Schwamm oder eine Bürste zum Entfernen der Speisereste. **Achtung:** Verwenden Sie keine harten Objekte, Stahlwolle, Scheuerpulver oder aggressive Mittel wie z. B. Chlorbleiche.

Technische Daten

Heizfläche: 20 cm Ø
Nettogewicht: ca. 1,23 kg

Maße

Außen: 39,0x4,5x26,0 cm (BxHxT)
Innen: 25,0x1,5x23,0 cm (BxHxT)

Veiligheidsinstructies

- Risico op brandwonden! Handgrepen worden warm. Gebruik altijd ovenwanten.
- Verhit de grillplaat nooit op de hoogste stand als deze leeg of vet is.
- Schakel de verwarmingsplaat direct uit als deze te heet wordt. Verwijder de grillplaat **niet** van de verwarmingsplaat! Laat deze echter op de verwarmingsplaat liggen totdat hij is afgekoeld.
- Als de grillplaat in brand vliegt, probeer dan in geen geval de vlammen met water te doven. Gebruik in plaats daarvan een natte doek.

Voor het eerste gebruik

Reinig de grillplaat met water en afwasmiddel. Vervolgens afdrogen met een theedoek.

Opmerkingen voor het gebruik

- Smeer voor ieder gebruik bakolie op de grillplaat.
- Gebruik het hoogste vuur om verwarming van het kleine en middelste vuur om te koken.
- Verhit de grillplaat eerst voordat u er voedsel op legt. Doe er dan het voedsel dat u wilt bakken op. Wacht tot de onderkant van het gebraad goudbruin is en keer het vervolgens om.
- Gebruik geen metalen bestek, maar bijv. een houten spatel. Dit voorkomt het verhitten van het bestek door het inductieveld, en het beschadigen van de anti-aanbaklaag.

Reinigen en onderhoud

- Reinig de pan na gebruik zo snel mogelijk met warm water en afwasmiddel. Vervolgens afdrogen met een theedoek.
- Week hardnekke restjes. Gebruik indien nodig een houten spatel, een spons of een borstel om restjes te verwijderen.

Let op: gebruik geen harde voorwerpen, staalwol, schuurpoeders of agressieve reinigingsmiddelen zoals chloorbleek.

Technische gegevens

Verwarmingsoppervlak: 20 cm Ø
Nettogewicht: ong. 1,23 kg

Maten

Afmetingen buitenwerks: 39,0x4,5x26,0 cm (BxHxD)
Afmetingen binnenwerks: 25,0x1,5x23,0 cm (BxHxD)

Consignes de sécurité

- Risque de brûlures ! Les poignées sont chaudes ! Utilisez toujours des maniques.
- Ne faites jamais chauffer le gril à vide ou avec de la graisse quand il fonctionne au réglage maximal.
- Mettez hors tension la plaque chauffante immédiatement s'il surchauffe. **N'enlevez pas** le gril de la plaque chauffante ! Laissez-le plutôt reposer sur la plaque chauffante jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Si le gril prend feu, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Utilisez plutôt un tissu humide.

Avant première utilisation

Nettoyez le gril avec de l'eau et du liquide-vaisselle. Puis, séchez à l'aide d'un tissu.

Notes d'utilisation

- Appliquez de l'huile de cuisson sur le gril avant chaque utilisation.
- Utilisez la puissance la plus élevée pour chauffer ou les puissances petite et moyenne pour cuire.
- Avant d'y placer des aliments, préchauffez le gril. Ensuite, vous pouvez y placer des aliments à frire. Attendez que le fond du rôti devienne doré, puis, seulement alors, retournez-le.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, mais plutôt une cuillère en bois par exemple. Cela empêchera l'outil de chauffer par le champ d'induction et le revêtement anti-adhésif d'être endommagé.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, nettoyez le faitout dès que possible avec de l'eau chaude et un détergent liquide pour vaisselle. Puis, séchez avec un tissu.
- Faites tremper les restes qui collent. Si besoin, utilisez une spatule en bois, une éponge ou une brosse pour enlever les restes. **Attention :** N'utilisez pas des objets durs, de la laine d'acier, de la poudre abrasive ou des agents nettoyants agressifs comme l'eau de javel.

Données techniques

Surface de chauffe : 20 cm Ø
Poids net : environ 1,23 kg

Dimensions

Dimensions externes : 39,0 x 4,5 x 26,0 cm (lxHxP)
Dimensions internes : 25,0 x 1,5 x 23,0 cm (lxHxP)

Instrucciones de seguridad

- ¡Riesgo de quemaduras! ¡Las manillas se calientan! Use siempre guantes de cocina.
- No caliente nunca la parrilla vacía o con grasa a la posición máxima.
- Apague la plancha de inmediato si se sobrecalienta. ¡No saque la parrilla de la plancha! En su lugar, déjela reposar sobre la plancha hasta que se haya enfriado.
- Si la parrilla se incendia, no intente apagar nunca las agua con agua. Para apagar las llamas, utilice un paño húmedo.

Antes del primer uso

Limpie la parrilla con agua y detergente lavavajillas. Después, seque la olla con un paño.

Notas de uso

- Ponga aceite culinario en la parrilla antes de cada uso.
- Utilice el ajuste más alto de potencia para calentar o los ajustes medio y bajo para cocinar.
- Antes de poner alimentos, caliente la parrilla. Ponga a continuación los alimentos que deseé freír. Espere a que la parte inferior de los alimentos se doren y dele la vuelta.
- No use utensilios metálicos, use por ejemplo una cuchara de madera en su lugar. Así evitará que la herramienta se caliente con el campo de inducción y se dañe el recubrimiento antiadherente.

Limpieza y mantenimiento

- Después de utilizarla, limpie la olla lo más pronto posible con agua caliente y detergente para platos. A continuación, seque con un paño.
- Deje a remojo los restos que se hayan quedado pegados. Si es necesario, use una espátula de madera, una esponja o un cepillo para eliminar los restos de comida. **Precaución:** No utilice objetos duros, estropajos metálicos, polvos abrasivos o productos de limpieza agresivos como el cloro.

Datos técnicos

Superficie de calentamiento: 20 cm Ø

Peso neto: aprox. 1,23 kg

Dimensiones

Dimensiones externas: 39,0 x 4,5 x 26,0 cm (LxAxP)

Dimensiones internas: 25,0 x 1,5 x 23,0 cm (LxAxP)

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di scottature! Le impugnature diventano bollenti! Utilizzare sempre presine.
- Non riscaldare mai la piastra grill vuota o con grasso se è all'impostazione più alta.
- Se si surriscalda, spegnere immediatamente la piastra di riscaldamento. **Non** rimuovere la piastra grill dalla piastra di riscaldamento! Invece, lasciarla riposare sulla piastra di riscaldamento finché non si è raffreddata.
- Se la piastra grill prende fuoco, non tentare in nessun caso di spegnere le fiamme con acqua. Usare invece un panno bagnato.

Prima dell'uso

Pulire la piastra grill con acqua ed un detergente per piatti. Asciugare poi con un panno.

Note per l'uso

- Applicare olio da cucina sulla piastra grill prima di ogni utilizzo.
- Usare l'impostazione più alta per riscaldare o le impostazioni bassa o media per cuocere.
- Prima di mettere sopra il cibo, riscaldare la piastra grill. Quindi metterci sopra il cibo che si desidera friggere. Attendere che la base degli alimenti diventano imbruniti e poi girare.
- Non usare posate in metallo ma, ad esempio, un cucchiaio di legno. Questo evita che lo strumento venga riscaldato dal campo di induzione, ed evita di danneggiare il rivestimento antiaderente.

Pulizia e manutenzione

- Dopo l'uso pulire la pentola subito con acqua calda e detergente per piatti. Asciugare poi con un panno.
- Mettere a bagno residui incrostati. Se necessario, usare una spatola in legno, una spugna o una spazzola per rimuovere i residui. **Attenzione:** Non usare oggetti duri, spugna d'acciaio, polveri abrasive o detergimenti aggressivi come sbiancante.

Dati tecnici

Superficie riscaldante: 20 cm Ø
Peso netto: ca. 1,23 kg

Misure

Misure esterne: 39,0 x 4,5 x 26,0 cm (LxHxP)
Misure interne: 25,0 x 1,5 x 23,0 cm (LxHxP)

Safety Instructions

- Risk of burns! Handles get hot! Always use oven mitts.
- Never heat the grill plate empty or with grease when on the highest setting.
- Turn off the hot plate immediately in case it overheats. Do **not** remove the grill plate from the hot plate! Instead, let it rest on the hot plate until it has cooled down.
- In case the grill plate catches fire, in no case try to put out the flames with water. Use a wet cloth instead.

Before First Use

Clean the grill plate with water and a dish washing detergent. Dry afterwards with a cloth.

Notes on Use

- Apply cooking oil to the grill plate before every use.
- Use the highest power setting for heating or the small and medium power settings for cooking.
- Before you put any food on, please heat up the grill plate first. Then put on the food you want to fry. Wait for the bottom of the roast to turn golden and only then turn the food.
- Do not use metal silverware, but e.g. a wooden spoon instead. This prevents the tool from being heated by the induction field and the anti-stick coating from being damaged.

ENGLISH

Cleaning and Maintenance

- After use, clean the pot as soon as possible with hot water and dish washing liquid. Dry with a cloth afterwards.
- Soak sticky leftovers. If necessary, use a wooden spatula, a sponge or brush to remove leftovers. **Caution:** Do not use hard objects, steel wool, abrasive powders, or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach.

Technical Data

Heating surface: 20 cm Ø
Net weight: approx. 1.23 kg

Dimensions

Outer dimensions: 39.0 x 4.5 x 26.0 cm (WxHxT)
Inner dimensions: 25.0 x 1.5 x 23.0 cm (WxHxT)

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko oparzeń! Uchwyty nagrzewają się! Zawsze korzystać z ręka-wic kuchennych.
- Nigdy nie podgrzewać pustej płyty grilla lub z tłuszczem na najwyższym ustawieniu.
- W przypadku przegrzania natychmiast wyłączyć płytę grzejną. Nie zdejmować płyty grilla z płyty grzejnej! Zamiast tego pozostawić ją na płycie grzejnej do ostygnięcia.
- W przypadku, gdy płyta grilla zapali się, w żadnym przypadku nie próbować ugasić płomieni ognia wodą. Należy wówczas użyć mo-krej szmatki.

Przed pierwszym użyciem

Płyty grilla myć w cieplej wodzie z dodatkiem detergentu do mycia naczyń. Wysuszyć następnie szmatką.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed każdym użyciem na płytę grilla nanieść nieco oleju do smażenia.
- Użyć najwyższej mocy w celu podgrzewania lub małego bądź średniego w celu gotowania.
- Przed nałożeniem potrawy płytę grilla należy najpierw rozgrzać. Następnie należy nałożyć potrawę do usmażenia. Począć, aż dolna część pieczenia lekko zbrązowieje i dopiero wtedy ją obrócić.
- Nie używać metalowych sztućców, lecz posługiwać się np. drewnianą łyżką. Zapobiega to rozgrzewaniu się narzędzia w wyniku działania pola indukcyjnego i uszkodzeniu powłoki teflonowej.

Czyszczenie i konserwacja

- Po użyciu wyczyścić garnek jak najszybciej gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Wysuszyć następnie szmatką.
- Odsączyć lepkie pozostałości. W razie konieczności użyć drewnianej łyżki, gąbki lub pędzelka, aby usunąć resztki.
Uwaga: Nie używać twardych przedmiotów, drucików, proszków do szorowania ani żrących środków do czyszczenia takich jak chlorowe wybielacze.

Dane techniczne

Powierzchnia grzejna: 20 cm Ø
Masa netto: ok. 1,23 kg

Wymiary

Wymiary zewnętrzne: 39,0 x 4,5 x 26,0 cm (S x W x D)
Wymiary wewnętrzne: 25,0 x 1,5 x 23,0 cm (S x W x D)

Biztonsági tudnivalók

- Égésveszély! A fogantyúk felforrósodnak! Mindig használjon sütőkesztyűt.
- Soha ne hevítsen üresen vagy megzsírozva a grillező lapot a legmagasabb beállításon.
- Túlhevülés esetén azonnal kapcsolja ki a főzőlapot. **Ne távolítsa el a grillező lapot a főzőlapból!** Ehelyett addig hagyja a főzőlapban, míg le nem hűl.
- Abban az esetben, ha a grillező lap meggyullad, semmi esetre se próbálja eloltani a lángokat vízzel. Helyette használjon egy nedves ruhát.

Az első használat előtt

Vizzel és mosogatószerrel tisztítsa meg a grillező lapot. Utána egy ruhával szárítsa meg.

Megjegyzések használatra

- minden használat előtt öntsön némi főzőolajat a grillező lapra.
- A legmagasabb teljesítményszintet használja a melegítéshez, a kis és közepes teljesítményszintet pedig főzéshez.
- Mielőtt élelmiszert helyezne a grillező lapra, először hevítsse fel a grillező lapot. Ezután helyezze rá a sütendő élelmiszert. Várja meg, amíg az étel alsó része aranybarnára sül, és csak azután fordítsa meg az ételt.
- Ne használjon fém illetve ezüst tárgyakat, helyette használjon pl. fakanalat. Ez megakadályozza, hogy a tárgy indukciós mezővel való melegítését és a tapadásmentes bevonat károsodását.

Tisztítás és karbantartás

- Használat után a lehető leghamarabb tisztítsa meg az edényt forró vízben, mosogatószer segítségével. Ezután egy ruhával szárítsa meg.
- Áztassa be a makacs lerakódásokat. Ha szükséges, egy fa spatula, szivacs vagy kefe segítségével távolítsa el a lerakódásokat. **Vigyázat:** Ne használjon kemény tárgyakat, acél dörzsszivacsot, karcoló sűrolóporokat vagy agresszív tisztítószereket, mint a hipót.

Műszaki adatok

Hevítesi felület: 20 cm Ø
Nettó súly: kb. 1,23 kg

Méretek

Külső méretek: 39,0 x 4,5 x 26,0 cm (Sz x M x V)
Belső méretek: 25,0 x 1,5 x 23,0 cm (Sz x M x V)

Инструкции по технике безопасности

- Можно обжечься! Ручки могут быть горячими! Всегда пользуйтесь прихватками.
- Никогда не нагревайте пустую или наполненную только маслом жарочную поверхность на максимальной температуре.
- Немедленно выключите жарочную поверхность при ее перегреве. **Не** снимайте жарочную поверхность с горячей нагревательной поверхности! Оставьте ее на нагревательной поверхности, пока она не остывает.
- В случае воспламенения жарочной поверхности ни в коем случае не тушите ее водой. Вместо этого используйте влажную ткань.

Перед первым использованием

Очистку жарочной поверхности следует производить теплой водой с чистящим средством. После этого протрите ее тканью досуха.

Примечания по использования

- Перед каждым использованием жарочной поверхности наливайте на нее масло для готовки.
- Используйте максимальную мощность для разогрева или среднюю и минимальную мощность для приготовления пищи.
- Перед тем, как положить продукты, разогрейте жарочную поверхность. После чего положите на нее продукты для обжаривания. Подождите, пока обжариваемый продукт не станет снизу золотистым, и только тогда переворачивайте его.
- В процессе обжарки не используйте металлические приспособления, используйте, например, деревянную ложку. Это предотвратит нагревание приспособления индукционным полем, а также защитит антипригарное покрытие от повреждения.

Чистка и обслуживание

- После использования как можно быстрее почистите кастрюлю горячей водой и жидкостью для мытья посуды. После этого протрите ее тканью досуха.
- Замачивайте липкие остатки. Если необходимо, используйте деревянную лопаточку, губку или щетку для удаления остатков. **Предупреждение:** Не используйте твердые предметы, стальную мочалку, абразивные порошки или агрессивные чистящие средства, например, хлорсодержащий отбелитель.

Технические данные

Жарочная поверхность: Диаметр 20 см
Вес нетто: примерно 1,23 кг

Размеры

Габаритные размеры: 39,0x4,5x26,0 см (ШxВxГ)
Внутренние размеры: 25,0x1,5x23,0 см (ШxВxГ)

تعليمات السلامة العامة

- ثمة خطر الاحتراق! تصبح المقابض ساخنة! استخدم دائمًا قفازات الفرن.
- لا تقم أبداً بتسخين لوح الشواية وهو فارغ أو عليه شحم، عندما يكون الضبط على أعلى درجة.
- أوقف تشغيل سطح الموقد على الفور في حالة السخونة الزائدة. تجنب إزالة لوح الشواية من على سطح الموقد! ولكن اتركه على سطح الموقد حتى يبرد.
- في حالة اشتعال لوح الشواية، فلا تحاول إطفاء النيران باستخدام المياه. استخدم قطعة قماش مبللة بدلًا من الماء.

قبل الاستخدام لأول مرة

قم بتنظيف لوح الشواية بالماء ومنظف الأطباق. جففه بعد ذلك بقطعة قماش.

التعليمات

- قم بدهن لوح الشواية بزيت الطعام قبل كل استخدام.
- استخدم أقصى إعداد للطاقة عند التسخين أو إعدادات الطاقة المنخفضة والمتوسطة عند الطهي.
- يُرجح تسخين لوح الشواية أولاً قبل أن تضع عليه أي أطعمة. ثم ضع عليه الطعام الذي تريده قليه. انتظر حتى يتحول الجزء السفلي من الشواء إلى اللون الذهبي وقلب الطعام فقط حينئذ.
- تجنب استخدام ملاعق المائدة المعدنية، واستخدم بدلًا من ذلك ملعقة خشبية على سبيل المثال. حيث يحول ذلك دون انتقال سخونة الموقد إلى الأداة التي تستخدمها، ويعنّج تلف الطلاء المقاوم للاتصال.

التنظيف والصيانة

- بعد الاستخدام، نظف الإناء بأسرع ما يمكن باستخدام ماء ساخن وسائل لغسيل الأطباق. جففه بعد ذلك بقطعة قماش.
- نظف بقايا الطعام الملتصقة. استخدم ملعقة خشبية أو قطعة إسفنج أو فرشاة لإزالة بقايا الطعام إذا لزم الأمر. تبيه: لا تستخدم أشياء صلبة، أو ألياف سلكية أو مساميك كاشطة أو مواد تنظيف قوية مثل الكلور المبيض.

المعلومات التقنية

سطح التسخين:.....	لوحة الصافي:.....
قطره 20 سم..... تقريباً 1,23 كجم	الأبعاد.....
الأبعاد الخارجية:.....	الأبعاد الداخلية:.....
26,0 x 4,5 x 39,0 سم (العرض x الارتفاع x الطول)	23,0 x 1,5 x 25,0 سم (العرض x الارتفاع x الطول)





Internet: www.proficook.de
Industriering Ost 40 D-47906 Kempen

Made in P.R.C.

Stand 01/2017