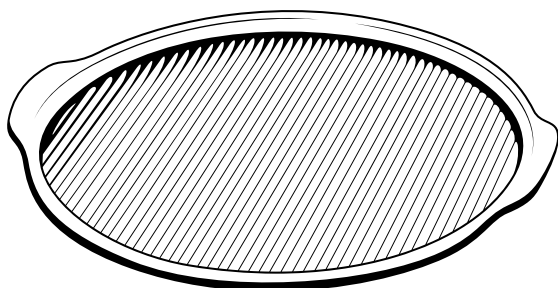


Ceramic Grilling Stone



User Manual • Istruzioni per l'uso • Manual de instruções

EN IT PT • V01 • 0424

Congratulations on the purchase of your Vorwerk accessory.

This versatile stone is compatible with BBQ and ovens, and can be used with your Bimby® 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

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.

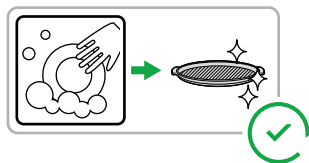
NOTE

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

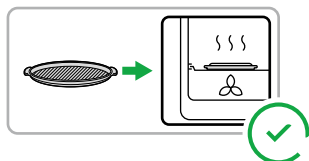


Cleaning

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.**

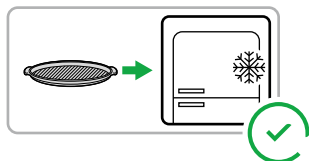
After every use allow for the Ceramic Grilling Stone to cool down before cleaning it. Do not clean the hot Ceramic Grilling Stone in cold water.

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

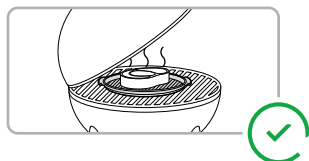
- Pre-heat your Ceramic Grilling Stone in the oven at 240°C for 10 minutes.
- Therefore place it on the lowest shelf of the oven.
- Do not flour the Ceramic Grilling Stone.



Storing and Freezing

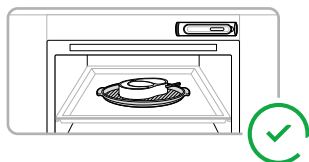
The Ceramic Grilling Stone can be used in the fridge or freezer (depending on the dimensions of the household freezer).

⚠ 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 Bimby® Sensor.

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

Complimenti per aver scelto un prodotto Vorwerk.

Questa versatile Griglia in ceramica è compatibile con barbecue e forni e può essere usata con Bimby® Sensor per garantire una cottura al cuore ogni volta perfetta.

Leggi queste istruzioni attentamente prima di utilizzare il prodotto per la prima volta.

Uso conforme

Questo prodotto deve essere utilizzato solo in modo conforme, al fine di evitare potenziali pericoli a te stesso e agli altri o danni al prodotto o altri danni materiali. Non è consentito nessun uso diverso. Quando si usano prodotti Vorwerk è necessario attenersi sempre a tutte le istruzioni per l'uso allegate, alle raccomandazioni e alla documentazione di riferimento.

La Griglia in ceramica non è destinata all'uso da parte dei bambini.

La Griglia in ceramica è realizzata in ceramica estremamente resistente al calore e per questo può essere messa in forno.

Non usare mai la Griglia in ceramica direttamente su una fonte di calore (gas, sorgente elettrica, ecc.). È tuttavia possibile utilizzarla sulla griglia del barbecue perché diffonde il calore in modo uniforme sull'intera superficie del piatto. Per risultati migliori, assicurati di chiudere il coperchio del barbecue durante la cottura.

Importante: il procedimento di fabbricazione tradizionale può determinare minime variazioni e lievi irregolarità della finitura. Il lato inferiore non è smaltato: olio o salse possono lasciare macchie visibili. Ciò comunque non altera le prestazioni della Griglia in ceramica.

Dati tecnici

Altezza	3 cm
Lunghezza interna	Ø 30 cm
Peso	1,6 kg
Intervallo di temperatura	Da -20°C a +290°C



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni a causa di frammenti di ceramica!

La Griglia in ceramica può scheggiarsi o rompersi se non correttamente usata e maneggiata. Potresti ferirti con frammenti taglienti.

- Maneggiare la Griglia in ceramica con cura, soprattutto se con il cibo.
- Non dimenticare che la Griglia in ceramica è pesante.
- Non usare la Griglia in ceramica se ha subito danni o se ci sono crepe visibili.
- Non esporre la Griglia in ceramica a variazioni estreme di temperatura.
- Una volta estratta dal forno o tolta dal barbecue la Griglia in ceramica è molto calda per cui non deve essere appoggiata a diretto contatto con il freddo, ad esempio acqua fredda o una superficie fredda.
- Se la Griglia in ceramica è stata in frigorifero o in congelatore, lasciala ritornare a temperatura ambiente prima di scaldarla in forno.
- Proteggiti da eventuali frammenti taglienti.



AVVERTENZA

Pericolo di scottature e ustioni!

La Griglia in ceramica si riscalda in forno o sul barbecue. Potresti scottarti.

- Usa i guanti da forno quando maneggi la Griglia in ceramica.
- Tieni sempre la Griglia in ceramica ben orizzontale, per evitare di scottarti con il cibo caldo.
- Proteggiti dal calore.
- Tieni sempre la Griglia in ceramica con tutti e due i manici.



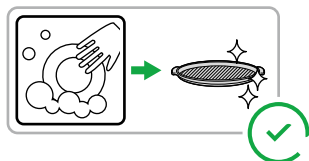
NOTA

Pericolo di danni materiali!

Se maneggiata senza riguardi, la Griglia in ceramica può rovinare le superfici.

- Quando estrai la Griglia in ceramica dal forno o la togli dal barbecue, appoggiala su un piano resistente al calore e isolante di diametro simile, come un tagliere di legno o un panno, in modo da proteggere dal calore la superficie sottostante durante il servizio a tavola.
- Quando appoggi la Griglia in ceramica su superfici delicate (come piani in vetroceramica o tavoli da pranzo), usa un supporto protettivo adatto, per evitare graffi.
- Non usare mai la Griglia in ceramica direttamente su una fonte di calore (gas, sorgente elettrica, ecc.).

Uso

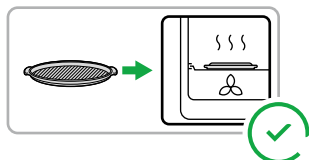


Pulizia

Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo pulisci la Griglia in ceramica con acqua calda e un detersivo delicato. Asciuga tutte le superfici con un panno pulito e lascia asciugare all'aria. **Lavabile in lavastoviglie.**

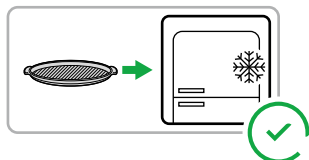
Dopo ogni utilizzo lascia raffreddare la Griglia in ceramica prima di pulirla. Non lavare la Griglia in ceramica in acqua fredda.

In caso di sporco ostinato, immergila in acqua calda con un po' di detersivo o di aceto bianco in modo da eliminare le incrostazioni. Rimuoverle con una spugna dopo l'immersione. Prima di riporla, lascia asciugare la Griglia in ceramica all'aria.



Riscaldare e cuocere in forno

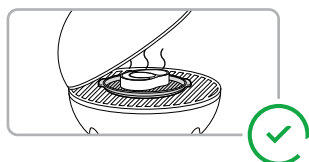
- Preriscalda la Griglia in ceramica in forno a 240°C per 10 minuti.
- Sistemala nel ripiano più basso del forno.
- Non infarinare la Griglia in ceramica.



Conservare in frigorifero e in freezer

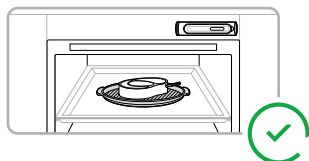
La Griglia in ceramica può essere usata in frigorifero e in congelatore (se le dimensioni del congelatore lo consentono).

⚠ Lascia ritornare a temperatura ambiente la Griglia in ceramica prima di scaldarla in forno.



Grigliare

È possibile usare la Griglia in ceramica sulla griglia del barbecue. Per risultati migliori e per una diffusione uniforme del calore, puoi chiudere il coperchio, in base al tipo di barbecue in uso.



Compatibilità con il Sensor

La Griglia in ceramica è compatibile con Bimby® Sensor. Quando usi Bimby® Sensor, segui le istruzioni per l'uso di Bimby® Sensor.

Esta versátil placa é compatível com churrasco e fornos e pode ser utilizada com o seu Bimby® Sensor para garantir sempre uma temperatura de cozedura precisa.

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar este acessório pela primeira vez.

Utilização correta

Este produto deve ser utilizado apenas de forma correta, para a finalidade a que se destina, a fim de evitar potenciais riscos para si próprio e para terceiros, assim como para evitar danos no produto ou outros bens. Não é permitido qualquer outro tipo de utilização. Ao utilizar acessórios Vorwerk, deve sempre ler todos os manuais do utilizador que os acompanham, assim como outros documentos e instruções relevantes.

A placa de grelhar em cerâmica não se destina a ser utilizada por crianças.

A placa de grelhar em cerâmica é feita de cerâmica extra resistente ao calor para uso no forno.

Nunca utilize a placa de grelhar em cerâmica diretamente sobre uma fonte de calor (gás, elétrica, etc.). No entanto, pode utilizá-la no barbecue, que difunde o calor de modo uniforme por toda a superfície da placa. Para melhores resultados, certifique-se de que fecha a tampa do churrasco durante a cozedura.

Por favor, observe o seguinte: Devido aos métodos de fabrico tradicionais utilizados, pode haver ligeiras variações e pequenas irregularidades no acabamento. O lado inferior não é esmaltado e os óleos e molhos podem causar uma descoloração visível. Contudo, isto não afeta o desempenho da sua placa de grelhar em cerâmica.

Características

Altura	3 cm
Comprimento interior	Ø 30 cm
Peso	1,6 kg
Intervalo de temperaturas	-20°C a +290°C

AVISO

Perigo de ferimentos devido a quebra da cerâmica!

A placa de grelhar em cerâmica pode rachar ou partir se não for devidamente manuseada ou utilizada. Poderá magoar-se em fragmentos afiados.

- Manuseie a placa de grelhar em cerâmica com cuidado, especialmente se a mesma contiver alimentos.
- Nunca se esqueça de que a placa de grelhar em cerâmica é pesada.
- Não utilize a placa de grelhar em cerâmica se estiver danificada ou se existirem rachas visíveis.
- Não exponha a placa de grelhar em cerâmica a variações de temperatura extremas.
- Ao retirar a placa de grelhar em cerâmica do forno ou do churrasco, a mesma está extremamente quente, pelo que não deve colocá-la diretamente em contacto com algo frio, como por exemplo água fria ou uma superfície fria.
- Caso a placa de grelhar em cerâmica tenha estado no frigorífico ou no congelador, deixe-a aquecer à temperatura ambiente antes de a aquecer no forno.
- Proteja-se contra fragmentos afiados.

AVISO

Perigo de queimaduras!

A placa de grelhar em cerâmica aquece no forno ou no barbecue. Poderá queimar-se.

- Utilize luvas ao manusear a placa de grelhar em cerâmica quente.
- Segure a placa de grelhar em cerâmica sempre na horizontal para que não se queime com a comida quente.
- Proteja-se do calor.
- Segure sempre a placa de grelhar em cerâmica pelas duas pegas.

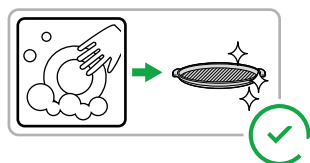
NOTA

Risco de danos materiais!

Se for manuseada sem cuidado, a placa de grelhar em cerâmica pode danificar superfícies.

- Ao retirar a placa de grelhar em cerâmica do forno ou do churrasco, coloque-a sobre uma superfície neutra resistente ao calor de diâmetro idêntico, como uma tábua de madeira ou um pano para proteger a superfície por baixo do calor ao servir na mesa.
- Ao colocar a placa de grelhar em cerâmica sobre superfícies sensíveis (p. ex. bancadas em vidro cerâmico, mesas de jantar), utilize uma base de proteção adequada para evitar riscos.
- Nunca utilize a placa de grelhar em cerâmica diretamente sobre uma fonte de calor (gás, elétrica, etc.).

Utilização

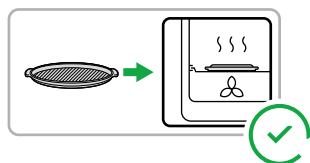


Limpeza

Antes da primeira e após cada utilização, lave com água morna e um detergente suave. Seque todas as superfícies com um pano limpo e deixe secar ao ar. **Pode ser lavada na máquina de lavar loiça.**

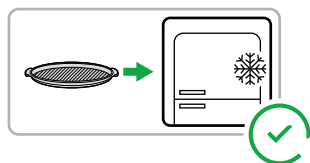
Após cada utilização, deixe arrefecer a placa de grelhar em cerâmica antes de a limpar. Não limpe a placa de grelhar em cerâmica quente em água fria.

No caso de resíduos persistentes, deixe-a de molho em água quente com um pouco de detergente ou vinagre branco para remover as manchas incrustadas. Depois de colocar de molho, limpe-a com uma esponja. Após a limpeza, certifique-se de que seca totalmente ao ar antes de a guardar.



Aquecer e assar

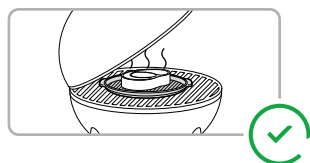
- Pré-aqueça a sua placa de grelhar em cerâmica no forno a 240°C durante 10 minutos.
- Para tal, coloque-a no tabuleiro mais baixo do forno.
- Não polvilhe a placa de grelhar em cerâmica com farinha.



Guardar e congelar

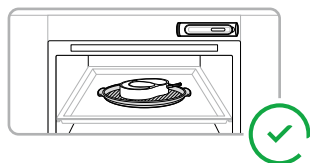
A placa de grelhar em cerâmica pode ser utilizada no frigorífico ou no congelador (dependendo das dimensões do seu congelador).

⚠ Deixar a placa de grelhar em cerâmica arrefecer à temperatura ambiente antes de a aquecer no forno.



Grelhar

Pode utilizar a placa de grelhar em cerâmica no churrasco. Para os melhores resultados e para difundir o calor de modo uniforme, pode fechar a tampa, dependendo do tipo de churrasco que tem.



Compatível com o Bimby® Sensor

A placa de grelhar em cerâmica é compatível com o Bimby® Sensor.

Consulte o manual de instruções do Bimby® Sensor.

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)

reference code Li7913VI

EN IT PT • V01 • 0424