

# Günter & Hauer

EN RU UA DE ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

## ПЛАНЧА / ГРИЛЬ



TG 60B

# Instructions for use and maintenance

## PLANCHA/GRILL



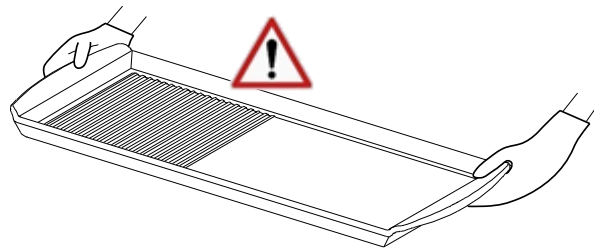
This cooking accessory in enameled cast iron has been specially designed to work with induction. It can also be used with other heat sources like radiant plates, gas or traditional oven.

### Before the 1<sup>st</sup> use

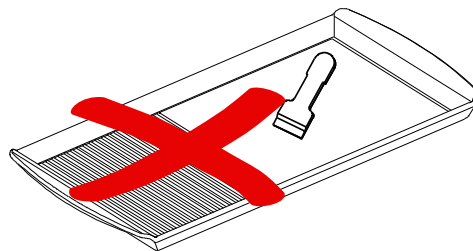
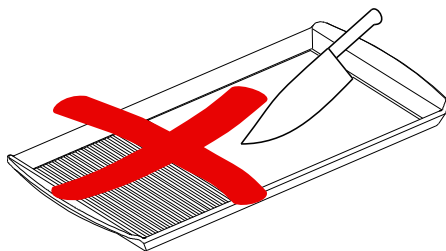
- **Unpack all the materials.**
- **Clean your griddle with hot soapy water and a nonabrasive sponge. Rinse and dry thoroughly.**

Cast iron products may have surface asperities more or less important. These are quite normal and do not affect the quality of your cooking accessory.

### Usage advice on an induction hob

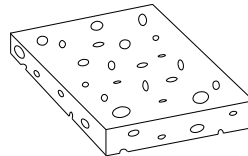
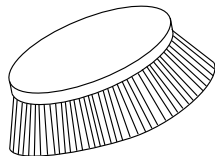


- Position your griddle on the cooktop. With its mass, it will remain very stable and will offer incomparable user comfort.
- **The Grill function of induction hobs is optimized for the use of the Plancha/Grill. If your hob is equipped with this function, it is recommended to use it with your Plancha/Grill.**
- On the hobs without the Grill function, avoid to use the booster function and the highest power settings. Use the intermediate cooking levels. They are sufficient to grill your food and promote healthier cooking (beyond 180°C, some oils begin to deteriorate).
- The rise in temperature of your griddle should be progressive.



- To stir your preparation, prefer cooking utensils in wooden or silicone. Do not scrape the inside of the grill with metal utensils.
- To move your griddle, always use gloves or oven mitts to prevent all risk of burns
- In case of improper use, any cast iron pot may damage the cooktop:
  - favor cooktops with a special cast iron grill function.
  - **lift always your grill when you move it on the cooktop. Do not drag it on the cooking surface. In this way you will avoid to damage the vitroceramic glass.**
  - at the end of cooking, leave the empty griddle on a trivet to cool it down and not on your induction hob.
- Do not place your hot accessory on unprotected surfaces.

### Care instructions



- In case of important residues, soak your griddle in hot water before washing.
- Cool your griddle progressively. Do not put the hot griddle under a cold water tap.
- Once cooled, the griddle can be cleaned in the dishwasher. You can also clean it by hand, using a soft brush (nylon, bamboo) or a non-abrasive sponge.
- The abrasive, corrosive products, the scouring powder or metallic pads should be avoided.
- The griddle should be dry before storage.
- Do not try to remove the patina which is formed over time: it improves cooking performance and avoids food to attach.
- Rust spots may appear over time; they do not affect the cooking quality.

### Environmentally wise actions

At the end of cooking, fill your grill with warm water. This tip helps to cool the grill on the induction table (no trivet needed in this case), the main cooking residues will unstick by themselves.

# Инструкция по эксплуатации

## Планча/Гриль



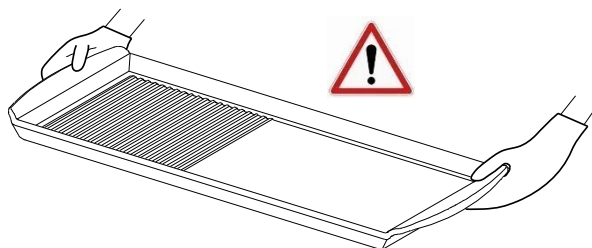
Данная кухонная техника из эмалированного литейного чугуна специально разработана для работы по типу индукционной плиты. Её также можно использовать с другими источниками тепла, например, излучающими пластинами, газом или традиционными плитами.

### Перед первым использованием необходимо

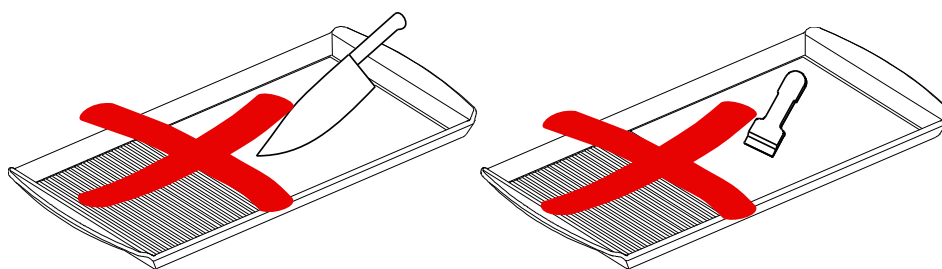
- Удалить весь упаковочный материал.
- Очистить гриль с помощью горячего мыльного раствора и неабразивной губки. Промыть и насухо протереть.

Приспособления из литейного чугуна могут иметь различные неровности на поверхности. Наличие таких неровностей не влияет на качество кухонной техники.

### Советы по использованию индукционной конфорки

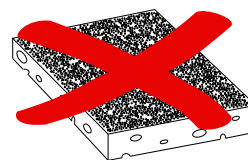
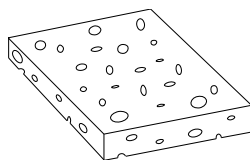
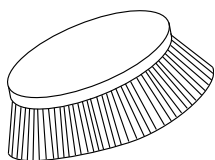


- Поместите гриль на варочную панель. Благодаря своему весу, он устанавливается очень стабильно и является несравнимо комфортным в использовании.
- **Температуру гриля следует увеличивать постепенно.**
- Используйте средние температурные уровни для готовки. Этого достаточно для запекания и позволяет сохранить полезные свойства продуктов (при температуре выше 180°C многие масла теряют свои натуральные свойства).
- Избегайте готовки на режимах ускорения и на самых высоких уровнях мощности.



- Для перемешивания используйте кухонные принадлежности из дерева и силикона. Металлические кухонные принадлежности царапают поверхность гриля.
- Чтобы избежать риска получения ожогов, всегда используйте перчатки или прихватки для перемещения гриля.
- В случае неверного использования посуда из литейного чугуна может повредить варочную поверхность:
  - предпочтение следует отдавать варочным поверхностям, предназначенным для использования с посудой из литейного чугуна.
  - **опускайте гриль на варочную поверхность всегда вертикально. Не двигайте его по поверхности. Таким образом, Вы избежите повреждения стеклокерамики.**
  - для остывания после готовки переместите гриль на специальную подставку.
- Не ставьте горячий гриль на незащищённые поверхности.

### Советы по уходу



- В случае серьёзного загрязнения замочите гриль в горячей воде перед основной очисткой.
- Остужайте гриль постепенно. Не помещайте горячий гриль под струю холодной воды.
- После приготовления гриль можно очищать в посудомоечной машине. Его также можно очищать вручную, используя мягкую щётку (нейлоновую, бамбуковую) или неабразивную губку.
- Не используйте абразивные и едкие вещества, чистящие порошки или металлические губки.
- Перед тем как убрать гриль убедитесь, что он высох.
- Не пытайтесь удалять образующую со временем патину: она улучшает готовку и предотвращает прилипание пищи.
- Появляющиеся со временем пятна ржавчины не влияют на качество приготовления пищи.

После готовки наполните гриль тёплой водой. После этого можно оставить гриль остужаться на варочной поверхности (в данном случае не нужна специальная подставка), в то время как удаляются остатки пищи.

# Інструкція з експлуатації

## Планча/Гриль



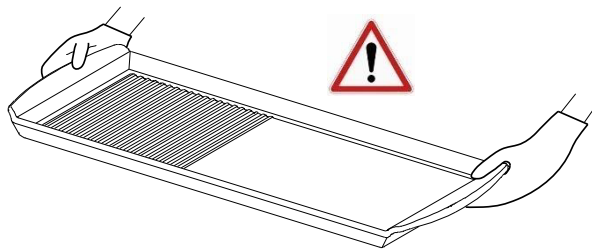
Даний кухонний прилад вироблено з емальованого чавуну та спеціально розроблено для роботи з індукційними варильними поверхнями. Він також може використовуватися з іншими типами нагрівальних приладів: електричними варильними поверхнями, газовими та електричними духовками.

### Перед першим використанням

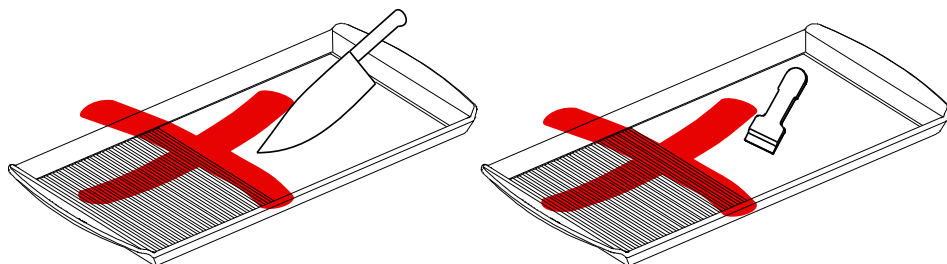
- Розпакуйте та приберіть усі пакувальні матеріали.
- Очистіть гриль за допомогою неабразивної губки та теплою мильною розчином.
- Промийте та протріть насухо.

Прилади з чавуну можуть мати різноманітні незначні нерівності на поверхні. Наявність таких нерівностей не є дефектом, та не впливає на якість та функціонування приладу

### Поради щодо використання з індукційною варильною поверхнею

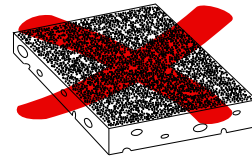
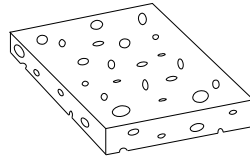
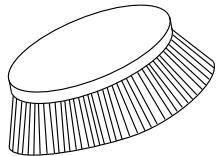


- Поставте гриль на варильну панель. Завдяки своїй вазі він встановлюється дуже стабільно та є несорівнянню комфортним у використанні.
- Функція грилю у індукційних варильних поверхнях оптимізована для використання з грилем. Якщо ваша поверхня має дану функцію рекомендується використовувати її з даним грилем.
- **Збільшувати температуру грилю потрібно поступово.** Використовуйте середні температурні рівні для приготування. Цього достатньо для запікання та дозволяє зберегти корисні властивості продуктів (при температурі вище 180° C більшість олій втрачають свої натуральні властивості).
- Уникайте приготування у прискорених режимах та на максимальній температурі.



- Для перемішування використовуйте кухонне приладдя з дерева або силікону. Металічне кухонне приладдя дряпає поверхню гриля.
- Щоб уникнути ризику опіків, завжди користуйтеся рукавичками для переміщення грилю.
- У разі неправильного використання грилю можна ушкодити поверхню варочної панелі:
  - перевагу слід віддавати варильним поверхням, призначеним для використання з чавунним приладдям.
  - **опускайте гриль на варильну поверхню обережно и завжди вертикально. Не рухайте його по поверхні щоб не ушкодити склокерамічне покриття панелі.**
  - для охолодження грилю після приготування переместіть гриль на спеціальну підставку або залиште на варильній поверхні. Наповніть гриль теплою водою. Після цього залиште його на деякий час щоб охолонути.
- Не ставте гарячий гриль на незахищені поверхні.

### Чищення та догляд



- У разі сильного забруднення замочить гриль у горячій воді перед основним чищенням.
- Охолоджуйте гриль поступово. Не ставте гарячий гриль під холодну воду.
- Гриль можна чистити у посудомийній машині або вручну, використовуючи м'яку щітку (нейлонову, бамбукову) або неабразивну губку.
- Не використовуйте абразивні чистячі засоби і гострі предмети.
- Перед тим як прибрати гриль переконайтесь що він сухий.
- Не намагайтесь видаляти патину що утворюється з часом: вона покращує приготування та запобігає прилипанню їжі.
- Плями іржі які можуть з'явитися з часом, не є дефектом та не впливають на якість і безпеку приготування їжі.

# ANWENDUNGSHINWEISE

## GRILL-PLATTE



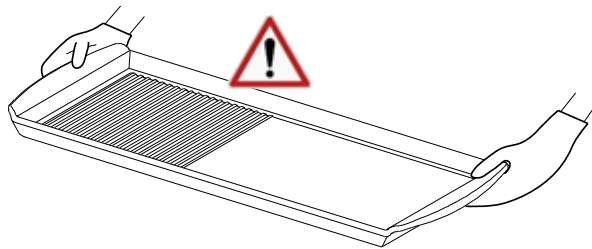
Die **GRILL-PLATTE** ist aus **emailliertem Gusseisen** hergestellt und wurde **speziell für Induktion** entwickelt. Es kann außerdem mit anderen Hitzequellen verwendet werden, wie z.B. Strahlungskochzonen, Gas oder Backöfen.

### Vor der ersten Verwendung

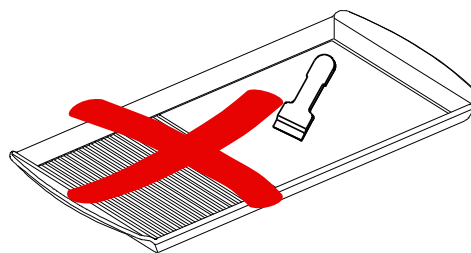
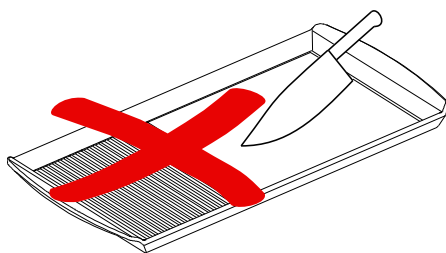
- Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten.
- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Seifenwasser und einem nicht abschleifenden Schwamm. Sorgfältig abspülen und trocknen.

Gussprodukte können an der Oberfläche mehr oder weniger uneben sein. Das ist ganz normal und beeinflusst in keinem Fall die Qualität und Kochergebnisse dieses Produktes.

### Hinweise und Empfehlungen zum Gebrauch der GRILL-PLATTE



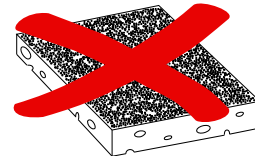
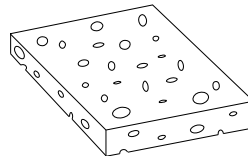
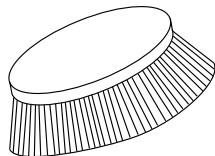
- Stellen Sie die GRILL-PLATTE auf die Kochzone. Durch sein eigenes Gewicht bleibt die Grillplatte sehr stabil und bietet Ihnen eine unvergleichbare und angenehme Benutzung.
- **Die GRILL-Funktion der Induktionskochfelder ermöglicht eine optimale Verwendung der Grillplatte. Wenn euer Kochfeld mit dieser Funktion ausgestattet ist, dann ist es empfohlen sie zu benutzen**
- Vermeiden Sie die Booster-Funktion und die höchsten Kochstufen, da hierdurch die Elektronik des Kochfeldes geschädigt werden könnte. Für ein gesundes Kochen benutzen Sie die Stufen 6-7 Ihres Kochfeldes. Diese genügen, um Ihre Nahrungsmittel ausreichend zu grillen (Öl kann sich ab 180°C verändern und verschlechtern)
- Sorgen Sie dafür, dass die Temperatur Ihrer Grillplatte schrittweise auf Temperatur kommt.





- Benutzen Sie Besteck aus Holz oder Silikon. Vermeiden Sie spitze oder metallische Gegenstände auf der Grill-Innenseite. Diese könnten die Emallierung zerstören.
- **Achtung:** Die GRILL-PLATTE kann bei Benutzung sehr heiß werden. Nehmen Sie immer Handschuhe oder Topflappen, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Um Ihr Induktionskochfeld vor Schäden zu bewahren, beachten / überprüfen Sie folgende Punkte:
  - das Kochfeld verfügt über eine Gussgrill-Funktion
  - **die Grillplatte darf nicht auf dem Glaskeramik herum geschoben werden**
  - am Ende des Grillens nehmen Sie die GRILL-PLATTE vom Kochfeld und lassen diese auf einem hitzebeständigen Untergrund, wie z.B. Untersetzer abkühlen
- Stellen Sie die heiße GRILL-PLATTE nicht auf ungeschützte Oberflächen.

## Pflege und Reinigung



- Angebrannte Reste auf GRILL-PLATTE mit warmem Wasser erst einweichen.
- Lassen Sie die GRILL-PLATTE erst abkühlen. Halten Sie die heiße GRILL-PLATTE nicht unter kaltes Wasser!
- Einmal abgekühlt, kann die kalte GRILL-PLATTE in der Geschirrspülmaschine oder von Hand, mit einer weichen Bürste (Nylon, Bambus) oder der kratzfreien Seite eines Geschirrschwammes, gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder korrosiven Produkte, kein Scheuerpulver oder Edelstahlspiralen/-schwämme.
- Trocknen Sie die GRILL-PLATTE immer erst ab, bevor Sie diese verstauen.
- Versuchen Sie nicht den Edelrost, der sich im Laufen der Zeit bildet, zu entfernen! Denn er verbessert die Kochleistung und verhindert, dass die Lebensmittel ankleben.
- Trotz aller Vorsicht können sich Rostflecken an der GRILL-PLATTE bilden. Diese beeinflussen auf keinen Fall die Qualität und Ergebnisse des Grillens.

## Öko Tipp

Nach dem Grillen können Sie die GRILL-PLATTE auch mit lauwarmem Wasser auffüllen und zurück auf die Kochplatte, zum Abkühlen, stellen. (In diesem Fall ist es nicht notwendig einen Untersetzer zu benutzen). Gleichzeitig werden die angebrannten Reste abgelöst.

**Günter & Hauer GmbH**  
[www.gunter-hauer.de](http://www.gunter-hauer.de)

Tel: +49 (2253) 960839  
Fax: +49 (2253) 960827  
Email: [info@gunter-hauer.de](mailto:info@gunter-hauer.de)

Postfach 1268,  
53902 Bad Münstereifel,  
Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України  
Тел. 0 800 60 44 69  
Email: [info@gunter-hauer.ua](mailto:info@gunter-hauer.ua)

# ANWENDUNGSHINWEISE

## GRILL-PLATTE



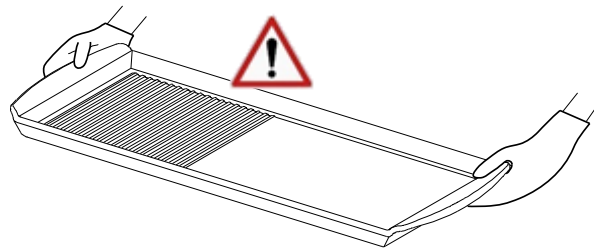
Die **GRILL-PLATTE** ist aus **emailiertem Gusseisen** hergestellt und wurde **speziell für Induktion** entwickelt. Es kann außerdem mit anderen Hitzequellen verwendet werden, wie z.B. Strahlungskochzonen, Gas oder Backöfen.

### Vor der ersten Verwendung

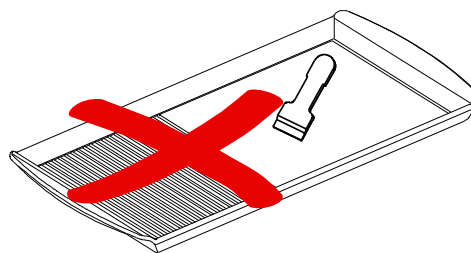
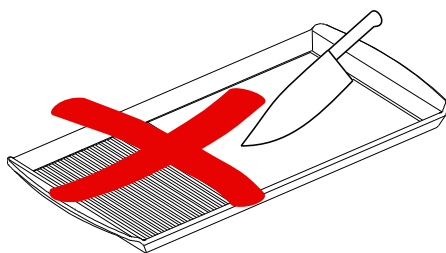
- Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten.
- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Seifenwasser und einem nicht abschleifenden Schwamm. Sorgfältig abspülen und trocknen.

Gussprodukte können an der Oberfläche mehr oder weniger uneben sein. Das ist ganz normal und beeinflusst in keinem Fall die Qualität und Kochergebnisse dieses Produktes.

### Hinweise und Empfehlungen zum Gebrauch der GRILL-PLATTE

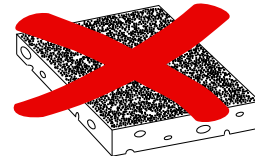
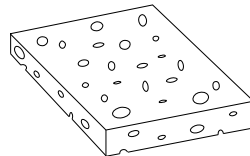
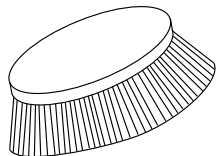


- Stellen Sie die GRILL-PLATTE auf die Kochzone. Durch sein eigenes Gewicht bleibt die Grillplatte sehr stabil und bietet Ihnen eine unvergleichbare und angenehme Benutzung.
- **Die GRILL-Funktion der Induktionskochfelder ermöglicht eine optimale Verwendung der Grillplatte. Wenn euer Kochfeld mit dieser Funktion ausgestattet ist, dann ist es empfohlen sie zu benutzen**
- Vermeiden Sie die Booster-Funktion und die höchsten Kochstufen, da hierdurch die Elektronik des Kochfeldes geschädigt werden könnte. Für ein gesundes Kochen benutzen Sie die Stufen 6-7 Ihres Kochfeldes. Diese genügen, um Ihre Nahrungsmittel ausreichend zu grillen (Öl kann sich ab 180°C verändern und verschlechtern)
- Sorgen Sie dafür, dass die Temperatur Ihrer Grillplatte schrittweise auf Temperatur kommt.



- Benutzen Sie Besteck aus Holz oder Silikon. Vermeiden Sie spitze oder metallische Gegenstände auf der Grill-Innenseite. Diese könnten die Emallierung zerstören.
- **Achtung:** Die GRILL-PLATTE kann bei Benutzung sehr heiß werden. Nehmen Sie immer Handschuhe oder Topflappen, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Um Ihr Induktionskochfeld vor Schäden zu bewahren, beachten / überprüfen Sie folgende Punkte:
  - das Kochfeld verfügt über eine Gussgrill-Funktion
  - **die Grillplatte darf nicht auf dem Glaskeramik herum geschoben werden**
  - am Ende des Grillens nehmen Sie die GRILL-PLATTE vom Kochfeld und lassen diese auf einem hitzebeständigen Untergrund, wie z.B. Untersetzer abkühlen
- Stellen Sie die heiße GRILL-PLATTE nicht auf ungeschützte Oberflächen.

## Pflege und Reinigung



- Angebrannte Reste auf GRILL-PLATTE mit warmem Wasser erst einweichen.
- Lassen Sie die GRILL-PLATTE erst abkühlen. Halten Sie die heiße GRILL-PLATTE nicht unter kaltes Wasser!
- Einmal abgekühlt, kann die kalte GRILL-PLATTE in der Geschirrspülmaschine oder von Hand, mit einer weichen Bürste (Nylon, Bambus) oder der kratzfreien Seite eines Geschirrschwammes, gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder korrosiven Produkte, kein Scheuerpulver oder Edelstahlspiralen/-schwämme.
- Trocknen Sie die GRILL-PLATTE immer erst ab, bevor Sie diese verstauen.
- Versuchen Sie nicht den Edelrost, der sich im Laufen der Zeit bildet, zu entfernen! Denn er verbessert die Kochleistung und verhindert, dass die Lebensmittel ankleben.
- Trotz aller Vorsicht können sich Rostflecken an der GRILL-PLATTE bilden. Diese beeinflussen auf keinen Fall die Qualität und Ergebnisse des Grillens.

## Öko Tipp

Nach dem Grillen können Sie die GRILL-PLATTE auch mit lauwarmem Wasser auffüllen und zurück auf die Kochplatte, zum Abkühlen, stellen. (In diesem Fall ist es nicht notwendig einen Untersetzer zu benutzen). Gleichzeitig werden die angebrannten Reste abgelöst.

**Günter & Hauer GmbH**  
[www.gunter-hauer.de](http://www.gunter-hauer.de)

Tel: +49 (2253) 960839  
Fax: +49 (2253) 960827  
Email: [info@gunter-hauer.de](mailto:info@gunter-hauer.de)

Postfach 1268,  
53902 Bad Münstereifel,  
Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України  
Тел. 0 800 60 44 69  
Email: [info@gunter-hauer.ua](mailto:info@gunter-hauer.ua)