

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieser Grillschale aus emailliertem Gusseisen, in der Sie Fleisch, Fisch, Pizzen oder auch leckeres Gemüse über einer Feuerstelle oder einem Lagerfeuer grillen können.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Grillschale aus emailliertem Gusseisen optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Grillschale aus emailliertem Gusseisen
- 3 Standbeine
- Bedienungsanleitung

**Vor der ersten Verwendung**

1. Reiben Sie das Innere der Grillschale vor der ersten Benutzung mit einem sauberen Tuch ab.
2. Schrauben Sie die drei Standbeine an der Unterseite der Grillschale fest und positionieren Sie die Grillschale über der Feuerstelle.
3. Geben Sie ca. 1 Esslöffel Speiseöl in die Grillschale und erwärmen Sie sie bei mittlerer Hitze, bis das Öl zu dampfen beginnt. Nehmen Sie dann die Grillschale von der Grillstelle, lassen Sie das Öl abkühlen und schütten Sie es aus. Spülen Sie die Grillschale anschließend mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem Papiertuch. Durch diesen Vorgang und das weitere Braten mit Öl bildet sich im Laufe der Zeit eine natürliche Schutzschicht, die Ihnen beim Braten und Grillen zu noch besseren Kochergebnissen verhilft.

**Gebrauchshinweise**

- Die Grillschale eignet sich nicht zum Braten ohne Fett. Geben Sie daher zum Anbraten von Bratgut immer so viel Öl oder Fett hinzu, dass die Bodenfläche bedeckt ist.
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Grillschale beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holzutensilien.
- Schneiden Sie keine Speisen mit dem Messer oder anderen scharfen Gegenständen direkt in der Grillschale.
- Bewahren Sie keine Speisen in der Grillschale auf, da das Gusseisen dadurch Rost ansetzen kann.
- Gusseisen besitzt ausgeprägte Wärmespeichereigenschaften. Dadurch benötigen Produkte aus Gusseisen während des Kochvorgangs nicht die höchsten Temperatureinstellungen. Mittlere oder niedrige Hitzeeinstellungen sind ideal.

**Reinigung und Pflege**

Lassen Sie die Grillschale nach dem Gebrauch immer gut abkühlen, bevor Sie sie reinigen.  
 Um die hohe Qualität des Produkts optimal zu erhalten, sollten Sie die Grillschale lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser und ohne Spülmittel reinigen. Trocknen Sie die Grillschale anschließend mit Küchenpapier. Lassen Sie sie nicht zum Trocknen stehen und bewahren Sie sie nicht in feuchtem Zustand auf.  
 Verwenden Sie beim Spülen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Spültücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten.  
 Weichen Sie die Grillschale bei hartnäckigen Verschmutzungen ca. 20 Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie sie mit warmem Wasser abspülen. Verwenden Sie kein Spülmittel.



**ACHTUNG!**  
 Reinigen Sie die Grillschale nicht in der Spülmaschine!

Reiben Sie die Grillschale nach jeder Reinigung mit etwas Speiseöl ein.



**HINWEIS:**  
 Gusseisen-Produkte werden mit jeder Benutzung besser. Es ist normal, dass sich mit der Zeit auf der Oberfläche ein öliger, hellbrauner bis schwarzer Belag bildet (Patina). Entfernen Sie die Patina möglichst nicht – sie hilft, das Ablösen der Speisen von der Grillschale zu erleichtern.

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwenden Sie geeignete und hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie das Produkt von der Grillstelle nehmen. Achtung! Verbrennungsgefahr!
- Tragen Sie beim Gebrauch der Gusseisen-Grillschale keine Kleidung mit weiten, fließenden Ärmeln.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie eine geeignete Grillzange.
- Stellen Sie den Grill auf eine feuerfeste und ebene Unterlage.
- Wählen Sie zum Grillen eine windstille Umgebung oder schützen Sie den Grill vor Wind, um Funkenflug und gefährliche Stichflammen zu vermeiden.
- Halten Sie spielende Kinder und Tiere von der Grillschale fern.
- Halten Sie beim Grillen immer ein geeignetes Löschmittel zum Brandschutz bereit. Brennendes Fett darf nicht mit Wasser gelöscht werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillschale vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie nach der Verwendung berühren.
- Bewahren Sie das Produkt nur in vollständig abgekühltem, trockenem und sauberem Zustand auf.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



**Cher cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi cette plaque à barbecue en fonte émaillée, dans laquelle vous pourrez faire cuire vos viandes, poissons, pizzas ou bien légumes en la plaçant au dessus d'un feu.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Contenu**

- Plaque à barbecue en fonte émaillée
- 3 pieds
- Mode d'emploi

**Avant la première utilisation**

1. Avant la première utilisation, frottez l'intérieur de la plaque à barbecue avec un chiffon propre.
2. Vissez les trois pieds au dessous de la à barbecue et placez celle-ci au dessus d'un feu.
3. Versez environ 1 cuillère à soupe d'huile alimentaire dans la plaque à barbecue et faites-la chauffer à température moyenne, jusqu'à ce qu'elle commence à s'évaporer. Retirez la plaque à barbecue du feu, laissez l'huile refroidir puis videz-la. Rincez ensuite la plaque à barbecue à l'eau chaude et séchez-la soigneusement à l'aide de papier absorbant. Ce processus ainsi que l'utilisation d'huile pour la cuisson entraîne la formation d'une couche de protection naturelle qui permet d'obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson.

**Consignes d'utilisation**

- La plaque à barbecue n'est pas destinée à la cuisson sans matière grasse. Pour faire revenir des aliments, versez assez d'huile ou une autre matière grasse pour recouvrir le fond.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en métal, car ceux-ci pourraient endommager la plaque à barbecue. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistants à la chaleur.
- Ne coupez pas les aliments directement dans la plaque à barbecue avec un couteau ou un autre objet tranchant.
- Ne conservez aucun aliment dans la plaque ; cela pourrait faire rouiller la fonte.
- La fonte possède d'excellentes propriétés d'accumulation de la chaleur. Pour cette raison, les produits en fonte ne nécessitent pas d'être chauffés à haute température pendant la cuisson. Des températures moyennes ou basses sont idéales.

**Nettoyage et entretien**

Après l'utilisation, laissez toujours bien refroidir la plaque à barbecue avant de la nettoyer. Pour conserver de façon optimale la qualité du produit, lavez-le uniquement avec un chiffon doux, à l'eau chaude, et sans liquide vaisselle. Séchez ensuite la plaque avec du papier absorbant. Ne la laissez pas sécher à l'air libre, et ne la rangez pas encore humide. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce. N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de produit à récurer ou de produit d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore. En cas de salissures tenaces, laissez tremper la plaque à barbecue dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes, avant de la nettoyer. N'utilisez pas de liquide vaisselle.



**ATTENTION !**  
*Ne lavez pas ce produit au lave-vaisselle.*

Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur la plaque.



**NOTE :**  
*Les produits en fonte s'améliorent à chaque utilisation. Il est normal qu'avec le temps un dépôt huileux de couleur marron à noire se forme sur le produit (patine). Ne retirez pas cette patine, car celle-ci permet aux aliments de mieux se détacher de la surface intérieure.*

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un choc, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Pour retirer le produit du feu, utilisez des gants de cuisson adaptés et résistants à la chaleur. Attention ! Risque de brûlures !
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges et flottantes lorsque vous utilisez la plaque à barbecue.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez une pince à barbecue adaptée.
- Posez le barbecue uniquement sur une surface plane et non inflammable.
- Veillez à installer le barbecue dans un endroit peu exposé au vent, ou protégez-le du vent afin d'éviter les appels de flammes dangereux.
- Maintenez les enfants à l'écart de la plaque à barbecue.
- Ayez toujours un extincteur à disposition pour prévenir les incendies. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre un feu de graisse.
- Assurez-vous que la plaque à barbecue a complètement refroidi avant de la manipuler après utilisation.
- Ne rangez le produit que lorsqu'il est complètement refroidi, sec et propre.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

