

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

beidseitig verwenden können.

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

Lieferumfang

- Grillplatte aus Gusseisen
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

NC-5781-675: Rosenstein & Söhne Grillplatte aus Gusseisen, 38 x 23 cm
NC-5782-675: Rosenstein & Söhne Grillplatte aus Gusseisen, 51 x 23 cm

Vor der ersten Verwendung

1. Reiben Sie die Grillplatte vor der ersten Benutzung mit einem sauberen Tuch ab.
2. Geben Sie ca. 1 Esslöffel Speiseöl auf die Grillplatte und erwärmen Sie sie bei mittlerer Hitze, bis es zu dampfen beginnt. Nehmen Sie die Grillplatte von der Grillstelle, lassen Sie das Öl abkühlen und schütten Sie es aus. Spülen Sie die Grillplatte anschließend mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem Papiertuch ab. 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 Grillplatte ist beidseitig verwendbar. Sie hat eine flache Seite, auf der Sie z. B. Spiegeleier, Pfannkuchen oder Grillsandwiches zubereiten können. Die geriffelte Seite eignet sich zum Grillen von Steaks, Schaschlik oder Gemüse.
- Die Grillplatte 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 Grillplatte beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holzutensilien.
- Schneiden Sie keine Speisen mit dem Messer oder anderen scharfen Gegenständen direkt auf der Grillplatte.
- Bewahren Sie keine Speisen auf der Grillplatte auf, da das Gusseisen dadurch Rost ansetzen kann.
- Heben Sie auf einem Herd mit Glasoberfläche die Grillplatte immer vorsichtig an und stellen Sie sie auch vorsichtig ab, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden. Schieben Sie die Grillplatte niemals über die Glasoberfläche, da dies die Unterseite der Grillplatte und das Kochfeld beschädigen könnte.

- Falls Sie die Grillplatte im Ofen benutzen, achten Sie darauf, dass die Temperatur max. 230°C beträgt. Stellen Sie die Grillplatte nicht direkt auf den Boden eines Backofens mit gusseiserner Innenverkleidung, da dies die Gartemperatur im Backofen erhöht und zu einem zu intensiven Garvorgang führt. Ziehen Sie die Grillplatte nicht über den Backofenboden. Um optimale Garergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Grillplatte im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.
- Gusseisen besitzt ausgeprägte Wärmespeichereigenschaften. Dadurch benötigen Produkte aus Gusseisen während des Kochvorgangs nicht die höchsten Temperatureinstellungen. Mittlere oder niedrige Hitzeeinstellungen sind ideal.



ACHTUNG!
Wärmen Sie die Grillplatte niemals bei hohen Temperaturen vor! Bei Überhitzung wird die Wärme lange gespeichert, was zum Anbrennen von Speisen führen kann. Schrecken Sie Gusseisen in erhitztem Zustand nie mit kaltem Wasser ab!

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Grillplatte nach dem Gebrauch immer gut abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Um die hohe Qualität des Produkts optimal zu erhalten, sollten Sie die Grillplatte lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser und ohne Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten.
- Weichen Sie die Grillplatte bei hartnäckigen Verschmutzungen ca. 20 Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie sie mit warmem Wasser ohne Spülmittel abspülen.
- Trocknen Sie die Grillplatte anschließend mit Küchenpapier. Lassen Sie sie nicht zum Trocknen stehen und bewahren Sie sie nicht in feuchtem Zustand auf.
- Reiben Sie die Grillplatte nach jeder Reinigung mit etwas Speiseöl ein.



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-Grillplatte keine Kleidung mit weiten, fließenden Ärmeln.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Gasflammen müssen immer an die Grundfläche der Grillplatte angepasst werden und dürfen nicht über die Seitenwände der Grillplatte hinausreichen.
- 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.
- Nehmen Sie die Grillplatte erst dann vom Grill und berühren Sie die Grillplatte erst, wenn sie vollständig abgekühlt ist.
- Halten Sie spielende Kinder und Tiere vom Grill und der Grillplatte fern.
- Halten Sie beim Grillen immer ein geeignetes Löschmittel zum Brandschutz bereit. Brennendes Fett darf nicht mit Wasser gelöscht werden.
- Bewahren Sie die Grillplatte nur im vollständig abgekühlten, trockenen und sauberen Zustand auf.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Cher cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette plaque de grill en fonte, que vous pouvez utiliser des deux côtés.

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

Contenu

- Plaque de grill en fonte
- Mode d'emploi

Variantes du produit

NC-5781-675: Plaque de grill en fonte, 38 x 23 cm

NC-5782-675: Plaque de grill en fonte, 51 x 23 cm

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, frottez l'intérieur de la plaque de grill avec un chiffon propre.
2. Versez environ 1 cuillère à soupe d'huile alimentaire sur la plaque et faites-la chauffer à température moyenne, jusqu'à ce qu'elle commence à s'évaporer. Retirez la plaque de grill du feu, laissez l'huile refroidir puis videz-la. Rincez ensuite la plaque 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 de grill est utilisable des deux côtés. Elle a une surface plate, sur laquelle vous pouvez faire des œufs au plat, des crêpes ou des sandwiches chauds. La partie striée est adaptée à la cuisson des steaks, des brochettes ou des légumes.
- La plaque de grill 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 de grill. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistants à la chaleur.
- Ne coupez pas les aliments directement sur la plaque de grill avec un couteau ou un autre objet tranchant.
- Ne conservez aucun aliment sur la plaque ; cela pourrait faire rouiller la fonte.
- Lorsque vous utilisez la poêle sur une plaque de cuisson équipée d'une surface en verre, posez-la avec précaution afin d'éviter de rayer la surface. Ne faites jamais glisser la plaque sur une surface en verre, car cela pourrait endommager le dessous de la plaque et la surface en verre.

- Si vous utilisez la plaque pour une cuisson au four, veillez à ne pas dépasser la température maximale de 230 °C. Ne placez pas la plaque directement sur le fond d'un four avec revêtement intérieur en fonte, car cela augmente la température de cuisson dans le four et entraîne une cuisson plus forte. Ne faites jamais glisser la plaque sur le fond du four. Pour une cuisson au four optimale, la plaque doit toujours être posée sur une grille ou une plaque de four.
- 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.

**ATTENTION !**

**Ne chauffez jamais la plaque de grill à haute température ! En cas de surchauffe, la chaleur reste longtemps emmagasinée, ce qui risque de faire brûler les aliments.
Ne plongez jamais la fonte chaude dans l'eau froide pour la refroidir !**

Nettoyage et entretien

- Après l'utilisation, laissez toujours bien refroidir la plaque de grill 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.
- 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 de grill dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes, avant de la nettoyer.
- Séchez ensuite la plaque avec du papier absorbant. Ne la laissez pas sécher à l'air libre, et ne la rangez pas encore humide.
- Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur la plaque.

**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 coup, 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 de grill.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Veillez à adapter la hauteur des flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des bords de la plaque de grill.
- 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.
- Ne retirez la plaque du barbecue et ne la touchez que lorsqu'elle a complètement refroidi.
- Maintenez les enfants à l'écart de la plaque de grill.
- Ayez toujours un extincteur à disposition pour prévenir les incendies. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre un feu de graisse.
- 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 !

