

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser gusseisernen Wende-Grillplatte.

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

Lieferumfang

- Wende-Grillplatte
- Anleitung

Technische Daten

Maße Grillfläche	32 × 16 cm
Gesamtmaße (mit Griffen)	40 × 20,5 × 1,5 cm
Gewicht	3 kg

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.
- Bitte achten Sie bei Verwendung von Kochutensilien aus Metall darauf die Grillplatte nicht zu beschädigen.
- Schneiden Sie keine Speisen mit einem 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 nicht 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 Wärmeeigenschaften. 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 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 warmen Wasser ein, bevor Sie sie mit warmen 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 Grillplatte nicht in der Spülmaschine!



HINWEIS:

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

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher 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!



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette plaque de grill réversible en fonte.

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 réversible
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Dimensions de la surface de cuisson	32 x 16 cm
Dimensions totales (avec poignées)	40 x 20,5 x 1,5 cm
Poids	3 kg

Consignes d'utilisation

- La plaque de grill est utilisable des deux côtés. Elle dispose d'un côté lisse sur laquelle vous pouvez, par exemple, préparer des œufs au plat, des crêpes ou des sandwiches grillés. Le côté rainuré convient pour griller des steaks, des chachlyks ou des légumes.
- La plaque de grill ne convient pas pour la cuisson sans matière grasse. Pour faire revenir des aliments, versez assez d'huile ou d'autre matière grasse pour recouvrir le fond.
- En cas d'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal, veillez à ne pas endommager la plaque de grill.
- Ne coupez pas les aliments à l'aide d'un couteau ou d'un autre objet tranchant directement sur la plaque de grill.
- Ne conservez aucun aliment sur la plaque de grill, car cela peut faire rouiller la fonte.
- Lorsque vous utilisez la plaque de grill 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 de grill sur une surface en verre, car cela peut endommager le dessous de la plaque de grill et la surface en verre !
- Si vous utilisez la plaque de grill pour une cuisson au four, veillez à ne pas dépasser la température maximale de 230°C. Ne placez pas la plaque de grill 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 de grill sur le fond du four. Pour une cuisson au four optimale, la plaque de grill doit toujours être posée sur une grille ou une plaque de four.
- La fonte possède d'excellentes propriétés thermiques. 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 faites pas chauffer la plaque de grill à trop forte 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 utilisation, laissez bien refroidir la plaque de grill avant de la nettoyer.
- Pour conserver de façon optimale la qualité du produit, lavez uniquement la plaque de grill à l'eau chaude, à l'aide d'un chiffon doux, 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 à l'eau chaude, sans liquide vaisselle.
- Séchez ensuite la plaque de grill 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 de grill.



ATTENTION !

Ne placez pas la plaque de grill au lave-vaisselle !



NOTE :

Les produits en fonte s'améliorent à chaque utilisation. Il est normal qu'avec le temps un dépôt marron clair à noir se forme sur la surface du produit (patine). Ne retirez pas cette patine, car celle-ci permet aux aliments de mieux se détacher de la plaque de grill.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le 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 blessure !
- 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.
- Utilisez des maniques de barbecue appropriées et résistantes à la chaleur lorsque vous retirez le produit du barbecue. Attention ! Risque de brûlures !
- Lors de l'utilisation de la plaque de grill en fonte, ne portez pas de vêtements à manches larges et flottantes.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Les flammes d'une cuisinière ou d'un barbecue à gaz doivent toujours être adaptées à la surface de base de la plaque de grill et ne doivent pas dépasser les parois latérales de la plaque de grill.
- Utilisez une pince à barbecue appropriée.
- Posez le grill uniquement sur une surface plane et non inflammable.
- Veillez à installer le grill dans un endroit peu exposé au vent, ou protégez-le du vent afin d'éviter les appels de flammes dangereux.
- Ne retirez pas la plaque de grill et ne touchez pas la plaque avant qu'elle n'ait complètement refroidi.
- Maintenez les enfants et les animaux qui jouent hors de portée du grill et de la plaque de grill.
- Ayez toujours un produit extincteur à disposition pour éviter les incendies. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre un feu de graisse.
- Ne rangez la plaque de grill que lorsqu'elle est complètement refroidie, sèche 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 !

