ORANIER

ACHTUNG! Wichtige Information

GRILL – PLATTE KGP260

Anwendungshinweise

Vor der ersten Verwendung:

- Entfernen Sie die Verpackung und die Etiketten.
- Reinigen Sie die gusseiserne GRILL – PLATTE mit warmem Seifenwasser und einem nicht abschleifenden Schwamm. Danach sorgfältig abspülen und abtrocknen.

Gussprodukte können an der Oberfläche uneben sein. Durch die Benutzung der GRILL – PLATTE können Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes entstehen. Das ist ganz normal und beeinflusst in keinem Fall die Qualität und Kochergebnisse.

Hinweise und Empfehlungen zum Gebrauch der GRILL–PLATTE:

- **ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR !** Die GRILL – PLATTE kann sehr heiß werden. Verwenden Sie stets Handschuhe oder Topflappen, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Halten Sie die heiße GRILL – PLATTE von Kindern und Haustieren fern.
- Benutzen Sie Besteck aus Holz oder Silikon. Vermeiden Sie spitze oder metallische Gegenstände auf der Grillinnenseite.
- Silikonfüße sichern ein rutschfestes Stehen und bieten Schutz vor Kratzern auf der Glaskeramikoberfläche.
- Bewegen oder schieben Sie die GRILL – PLATTE nicht auf der Glaskeramikoberfläche. Durch Staub oder ähnliche Partikel kann die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden. Heben Sie die GRILL – PLATTE stets an, wenn sie diese versetzen wollen.
- Benutzen Sie die GRILL – PLATTE nur bei aktivierter Grillfunktion ihres Flächen-Induktions-Kochfeldes.
- Stellen Sie die GRILL – PLATTE auf die gewünschte MAXI ZONE. Durch das hohe Gewicht liegt die GRILL – PLATTE stabil auf der Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes auf. Unter Umständen müssen Sie die GRILL – PLATTE mit einem Handschuh oder Topflappen trotzdem festhalten.
- Aktivieren Sie die Grillfunktion des Flächen-Induktions-Kochfeldes.
- Die Grillfunktion bietet folgende Einstellungen für ein optimales Grillen:
  Stufe 1 – 3 = Gemüse
  Stufe 4 – 6 = Fisch
  Stufe 7 = Fleisch
  ACHTUNG: aufgrund der hohen Leistung der Induktionszonen sollte die GRILL – PLATTE nicht auf Einstellungen oberhalb der Leistungsstufe 7 betrieben werden!
- Am Ende des Grillens nehmen Sie die GRILL – PLATTE vom Kochfeld und lassen diese auf einem hitzebeständigen Untergrund wie z.B. einem Untersetzer abkühlen.

Pflege und Reinigung:

- Lassen Sie die GRILL – PLATTE erst vollständig abkühlen. Halten Sie die heiße GRILL – PLATTE nicht unter kaltes Wasser.
- Die kalte GRILL – PLATTE kann mit einem handelsüblichen Topfschwamm ohne Geschirrspülmittel von Hand gereinigt werden.
- Angebrannte Reste in der GRILL – PLATTE mit warmem Wasser erst einweichen.
- Verwenden Sie kein Scheuerpulver oder Edelstahlspiralen / -schwämme
- Trocknen Sie die GRILL – PLATTE immer erst ab, bevor Sie diese verstauen.
- 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 dann auf dem Kochfeld abkühlen lassen (in diesem Fall ist es nicht notwendig einen Untersetzer zu benutzen). Gleichzeitig werden die angebrannten Reste gelöst.