

Indu+

Grill-Platte - Anwendungshinweise



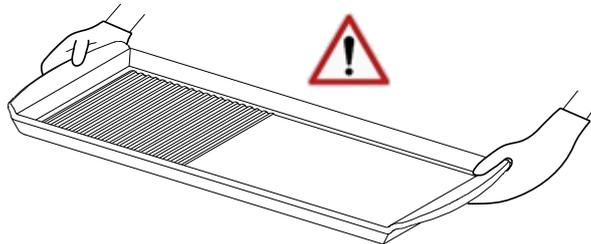
Die GRILL-PLATTE ist aus emailliertem Gusseisen hergestellt und wurde speziell für Induktion entwickelt. Sie kann auch mit anderen Hitzequellen verwendet werden, wie z.B. Strahlungskochzonen, Gas oder Backöfen.

Vor der ersten Verwendung

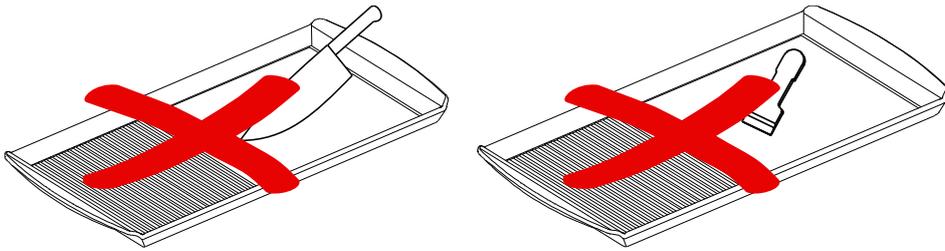
- Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten
- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Seifenwasser und einem nicht kratzenden Schwamm. Sorgfältig abspülen und trocknen.

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

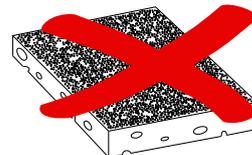
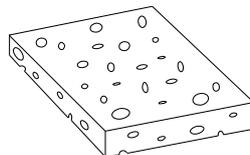
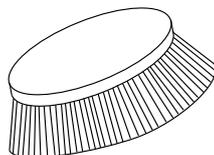


- Stellen Sie die Grillplatte auf die Kochzone. Durch das eigene Gewicht bleibt die Grillplatte sehr stabil und bietet Ihnen eine unvergleichbare und angenehme Benutzung.
- **Die GRILL-Funktion der Induktionskochfelder ermöglicht eine optimale Verwendung der Grillplatte. Wenn Ihr Kochfeld mit dieser Funktion ausgestattet ist, dann empfehlen wir 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 erhöht wird.



- Benutzen Sie Besteck aus Holz oder Silikon. Vermeiden Sie spitze oder metallische Gegenstände auf der Grillplatte. Diese könnten die Emaillierung zerstören.
- **Achtung:** Die GRILL-PLATTE kann bei Benutzung sehr heiss werden. Benützen 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 Grillplatte vom Kochfeld und lassen diese auf einem hitzebeständigen Untergrund, wie z.B. Untersetzer abkühlen
 - Stellen Sie die heisse Grillplatte nicht auf ungeschützte Oberflächen.

Pflege und Reinigung



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

Öko Tip

Nach dem Grillen können Sie die Grillplatte auch mit lauwarmem Wasser auffüllen und sie dann zum Abkühlen zurück auf die Kochplatte stellen. (In diesem Fall ist es nicht notwendig einen Untersetzer zu benutzen). Hierdurch werden angebrannte Reste abgelöst.