



Gusswendeplatte für CityFlame Tisch-Gasgrill

Hinweis

Trotz der qualitativ hochwertigen Verarbeitung und Beschichtung ist es zu empfehlen, die Wendeplatte regelmäßig zu reinigen und zu pflegen. Die erworbene Guss-Wendeplatte hat eine emaillierte Oberfläche, diese verhindert jedoch nicht, dass Feuchtigkeit und Fette vom Material aufgenommen werden können. So kann es passieren, dass Ihre Guss-Wendeplatte nach einigen Anwendungen ihre Antihaftefunktion verlieren und anfangen zu rosten. Dies können Sie vermeiden, indem Sie die folgenden Gebrauchs- und Pflegehinweise beachten. Beachten Sie darüber hinaus die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung Ihres Grill.

Einbrennen der Wendeplatte

Um den Grillspaß, die Lebensdauer und vor allem die Rostbeständigkeit Ihrer Guss-Wendeplatte erheblich zu erhöhen, empfehlen wir Ihnen, die unten folgenden Schritte anzuwenden.

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmen Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs bzw. Spülmitteln.
- Reiben Sie die gesamte Wendeplatte mit Hilfe eines weichen Tuches mit Speise- oder Bratöl ein.
- Erhitzen Sie die Wendeplatte auf Ihrem Grill, bis das Öl anfängt leicht zu rauchen.
- Legen Sie die erhitzte Wendeplatte auf eine hitzebeständige und feuerfeste Unterlage und lassen es abkühlen. Nachdem es etwas abgekühlt ist, wischen Sie das überschüssige Öl mit Hilfe eines weichen Tuches ab.
- Anschließend reiben Sie die noch warme Wendeplatte erneut mit einer dünnen Schicht Speise- oder Bratöl ein.

Reinigung und Pflege

Nutzen Sie die Restglut und die somit verbleibende Resthitze, um sich die Reinigung zu erleichtern.

- Grobe bzw. anhaftende Verschmutzungen können leicht mit einer Grillreinigungsbürste entfernt werden (z. B. tepro Art. Nr. 8519). Anschließend das Rost mit heißem Wasser und einem rauen Schwamm (ohne Scheueranteile) abspülen.
- Tragen Sie erneut – mit Hilfe eines weichen Tuches – eine dünne Schicht Speise- oder Bratöl auf die gesamte Wendeplatte auf. Verwenden Sie auf keinen Fall herkömmliche Stahlbürsten oder Scheuerschwämme, um die Wendeplatte zu reinigen!

Technische Daten / données techniques / technische data

Name / nom / naam: Guss-Wendeplatte für Tisch-Gasgrill "CityFlame"
Art.-Nr. / article n°: 8414
GTIN: 4333692771061
Abmessung / mesures / maat: 35,5 x 23,5 x 1,1 cm
Gewicht / poids: ca. 2,35 kg

Inverkehrbringer / metteur en marché / distributeur

TEST RITE tepro GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark

service@testritetepro.de

www.testritetepro.de

Service

service@testritetepro.de

Entsorgung / élimination / verwijdering



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement que vous pouvez éliminer dans les centres de recyclage locaux.

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen, die je bij plaatselijke recyclingcentra kunt inleveren.



Werfen Sie die Wendeplatte keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften, setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Ne jetez en aucun cas la plaque avec les ordures ménagères normales ! Éliminez-la par le biais d'une entreprise d'élimination des déchets agréée ou de votre service d'élimination des déchets communal. Respectez les prescriptions actuellement en vigueur, en cas de doute, contactez votre organisme d'élimination des déchets.

Gooi de omkeerbare plaat nooit bij het normale huisvuil! Voer het af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of uw gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf. Neem de geldende voorschriften in acht; neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsbedrijf.

Remarque

Malgré la haute qualité de fabrication et de revêtement, il est recommandé de nettoyer et d'entretenir régulièrement la plaque de cuisson réversible. La plaque en fonte achetée possède une surface émaillée, ce qui n'empêche toutefois pas l'absorption d'humidité et de graisses par le matériau. Ainsi, il est possible que la plaque perde sa fonction antiadhésive après quelques utilisations et commence à rouiller. Vous pouvez éviter cela en suivant les conseils d'utilisation et d'entretien suivants. Veuillez également respecter les consignes de sécurité figurant dans le mode d'emploi de votre barbecue

Cuisson des plaquettes

Pour augmenter considérablement le plaisir de griller, la durée de vie et surtout la résistance à la rouille de votre plaque de cuisson en fonte réversible, nous vous recommandons de suivre les étapes ci-dessous :

- Lavez les éventuels résidus de production grossiers à l'eau chaude, en évitant l'utilisation de produits de nettoyage ou de liquide vaisselle.
- Enduisez toute la plaque à l'aide d'un chiffon doux avec de l'huile alimentaire ou de cuisson.
- Chauffez la plaque sur votre barbecue jusqu'à ce que l'huile commence à légèrement fumer.
- Placez la plaque chauffée sur une surface résistante à la chaleur et au feu, et laissez-la refroidir. Une fois légèrement refroidie, essuyez l'excès d'huile avec un chiffon doux.
- Ensuite, enduisez à nouveau la plaque encore chaude d'une fine couche d'huile alimentaire ou de cuisson

Nettoyage et entretien

Profitez de la chaleur résiduelle des braises pour faciliter le nettoyage.

- Les salissures tenaces ou incrustées peuvent être facilement éliminées à l'aide d'une brosse de nettoyage pour barbecue (par exemple tepro réf. 8519). Ensuite, rincez la plaque avec de l'eau chaude et une éponge rugueuse (sans partie abrasive).
 - Appliquez à nouveau une fine couche d'huile alimentaire ou de cuisson sur toute la surface de la plaque à l'aide d'un chiffon doux.
 - N'utilisez jamais de brosses métalliques classiques ni d'éponges abrasives pour nettoyer la plaque !
-

Opmerking

Ondanks de hoogwaardige afwerking en coating is het aan te raden om de omkeerbare bakplaat regelmatig schoon te maken en te onderhouden. De aangeschafte gietijzeren bakplaat heeft een geëmailleerd oppervlak, maar dit voorkomt niet dat vocht en vet in het materiaal kunnen trekken. Hierdoor kan het gebeuren dat de bakplaat na enkele keren gebruiken haar antiaanbaklaag verliest en begint te roesten. Dit kunt u voorkomen door de volgende gebruiks- en onderhoudsinstructies op te volgen. Let daarnaast op de veiligheidsinstructies in de gebruiksaanwijzing van uw grill.

Inbranden van de gietijzeren bakplaat

Om het grillplezier, de levensduur en vooral de roestbestendigheid van uw gietijzeren omkeerbare bakplaat aanzienlijk te verhogen, raden wij u aan de onderstaande stappen te volgen:

- Was eventuele grove productieresten af met warm water, vermijd hierbij het gebruik van reinigings- of afwasmiddelen.
- Wrijf de gehele bakplaat in met eet- of bakolie met behulp van een zachte doek.
- Verhit de bakplaat op uw grill totdat de olie licht begint te roken.
- Leg de verhitte bakplaat op een hittebestendig en vuurvast oppervlak en laat deze afkoelen. Zodra de plaat iets is afgekoeld, veegt u de overtollige olie af met een zachte doek.
- Wrijf vervolgens de nog warme bakplaat opnieuw in met een dunne laag eet- of bakolie.

Reiniging en onderhoud

Gebruik de resterende gloed en restwarmte om het schoonmaken te vergemakkelijken.

- Hardnekkig of aangekoekt vuil kan eenvoudig worden verwijderd met een grillreinigingsborstel (bijv. tepro art.nr. 8519). Spoel daarna het rooster af met heet water en een ruwe spons (zonder schuurmiddel).
- Breng opnieuw een dunne laag bak- of plantaardige olie aan op de hele bakplaat met behulp van een zachte doek.
- Gebruik nooit gewone staalborstels of schuursponzen om de bakplaat schoon te maken