

SILVERLINE Grillplatte GRP 100



Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Lesen Sie vor Montage und Inbetriebnahme diese Gebrauchs- und Pflegeanleitung.

GRP 100 / 2019.11

Alle Produkte werden während des Herstellungsprozesses mehrfach kontrolliert um sicherzustellen, dass die Qualität der Produkte einem hohen Qualitätsstandard entspricht.

Information:

Gusseisen ist ein Material, das Hitze sehr gut speichert. Dies kann vor allem bei niedrigen Temperatureinstellungen auf dem Herd bzw. im Backofen von Vorteil sein. Auch ist Gusseisen ideal zum Servieren geeignet.

Wichtig:

Lesen Sie vor Benutzung Ihres Produkts zuerst die Sicherheitshinweise durch. Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen.

Bitte nehmen Sie sich Zeit, die verschiedenen Abschnitte der Gebrauchs- und Pflegeanleitung durchzulesen. So erhalten Sie mit Ihrem Produkt die besten Ergebnisse.

Durch Befolgung dieser Pflegeanleitung vermeiden Sie Rauchentwicklung von überhitzten Grillplatten und Gargut. Dieser Rauch könnte für Menschen mit Atemwegserkrankungen und Tiere mit sehr empfindlichem Atmungssystem gefährlich sein. Wir empfehlen Menschen mit Atemwegserkrankungen und Tiere mit sehr empfindlichem Atmungssystem nicht in der Küche zu halten.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften für Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln gedacht sind.

Hinweise zum Umweltschutz:

Entsorgung von Verpackungsmaterialien:

Das Verpackungsmaterial ist vollständig wiederverwertbar. Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Allgemeine Sicherheitshinweise:

Lassen Sie Lebensmittel nie unbeaufsichtigt kochen.

Die Grillplatte ist nicht zur Verwendung durch Kinder gedacht, es sei denn mit Unterstützung und unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Produkts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Produkt spielen.

Seien Sie im Umfeld des Kochfelds und Backofens vorsichtig und verwenden Sie einen Deckel oder einen Spritzschutz, um Verbrennungen/Verbrühungen durch Spritzer oder heißen Dampf zu vermeiden.

Fassen Sie die Grillplatte nicht mit nassen Tüchern, Topflappen oder Topfhandschuhen an und stellen Sie es nicht auf nasse Oberflächen. Die heiße Grillplatte sollte nur auf hitzefesten Oberflächen abgestellt werden.

Geben Sie kein kaltes Wasser, Eis oder gefrorene Lebensmittel direkt in die heiße Grillplatte, denn dies kann zu heftiger Dampfbildung und dadurch zu Verbrühungen beim Benutzer oder den Umstehenden führen. Seien Sie in dieser Hinsicht besonders vorsichtig, wenn die Grillplatte beim Garen heißes Öl enthält, da eine heftige Dampfbildung möglich ist, wenn Lebensmittel mit Wassergehalt in Kontakt mit heißem Öl kommen.

Stellen Sie die heiße Grillplatte nie auf den Boden oder nahe an die Kante einer Küchenarbeitsplatte.

Wir empfehlen, Topfhandschuhe zu benutzen, wenn Sie die Griffe von der Grillplatte anfassen.

Falls ihre Grillplatte in Brand geraten sollte, stellen Sie sofort den Herd ab und legen Sie eine Feuerlöschdecke oder ein feuchtes Handtuch über die Grillplatte. Warten Sie 30 Minuten, bevor Sie Decke oder Handtuch wieder entfernen.

Beim Garen mit Öl sollten Sie immer vorsichtig vorgehen. Die Grillplatte sollte nicht überfüllt und keine zu hohe Hitzestufe verwendet werden.

Falls die Grillplatte überhitzt wird, stellen Sie sofort den Herd ab und warten Sie bis die Grillplatte wieder abkühlt.

Vor dem ersten Gebrauch:

Entfernen sie das Verpackungsmaterial und eventuell vorhandene Aufkleber.

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihre neue Grillplatte mit handelsüblichem Spülmittel und warmen Wasser reinigen, heiß abspülen, abtrocknen und die Antihaffversiegelung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einreiben.

Unser Grillplatte mit Titan Emaillierung sind hervorragend für fettarmes oder fettloses Braten und Garen geeignet.

Bitte verwenden sie nur hoch erhitzbare Speiseöle und Fette. Die Verwendung von falschen, nicht hoch erhitzbaren Fetten oder Ölen können zum Nachlassen der Antihafffähigkeit der Grillplatte führen.

Die häufige Reinigung in der Geschirrspülmaschine kann ebenfalls zum Nachlassen der Antihafffähigkeit der Grillplatte führen.

Achtung:

Die Grillplatte niemals überhitzen (z. B. ohne Inhalt), da es sonst zur Beschädigung der Grillplatte und der Kochzone kommen kann!

darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochgutes niemals vollständig verdampft.

Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett. Lassen Sie die heiße Grillplatte nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.

Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von der heißen Grillplatte.

Benutzung der Grillplatte:

Unser Grillplatte mit Titan Emaillierung kann auf vielen Hitzequellen benutzt werden, wie z.B.: Gas, elektrischen Kochplatten, Glaskeramik, Induktionskochfeldern und in allen Backöfen. Um eine maximale Heizeffizienz und Kochvergnügen zu erzielen, sollte die Größe der Grillplattenunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche Ihrer Hitzequelle entsprechen. Damit vermeiden Sie Schäden durch Überhitzung an den Seitenwänden der Produkte bzw. den Haltegriffen. Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben der Grillplatte auf dem Glaskeramikkochfeld. Schmutzreste zwischen Grillplattenboden und Glaskeramikkochfeld können Ihre Kochzone zerkratzen. Achtung Verbrennungsgefahr!!!

Um sich vor heißen Metalloberflächen (speziell Griffe) zu schützen, benutzen Sie bitte unbedingt einen Handschuh oder Topflappen bei der Verwendung auf dem Herd und im Backofen.

Verwenden Sie bei Kochen und Braten etc. in der Grillplatte Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon. Metallische Küchenhelfer können Schnitt- oder Kratzspuren in der Grillplatte hinterlassen, die keine Reklamation rechtfertigen.

Information:

Grillplatte aus Gusseisen entwickelt mit der Zeit, beim kontinuierlichen Gebrauch, am Boden eine Patina. Diese Patina entsteht durch das Einbraten von natürlichen Ölen und Fetten aus den gebratenen Lebensmitteln an der Grillplatteninnenfläche. Es wird empfohlen, diese Patina nicht mit Spülmittel zu reinigen und zu entfernen, da sie die Brateigenschaften der Grillplatte verbessert und ein leichteres Ablösen der Speisen beim Kochen ermöglicht.

Tipps zum Kochen und Braten:

Vor dem Erhitzen der Grillplatte immer zuerst etwas Fett in die kalte, leere Grillplatte geben und dann erst erhitzen. Die Energie der Hitzequelle rechtzeitig zurückschalten, kurz bevor das Fett zu rauchen beginnt. Dann erst das Bratgut in die Grillplatte legen.

Schalten Sie die Energiezufuhr rechtzeitig zurück und nutzen Sie die Speicherwärme des extrastarken Energiesparbodens.

Reinigung und Pflegetipps:

Bratrückstände sollten Sie nicht in Ihrer Grillplatte eintrocknen lassen. Nach dem Gebrauch die Grillplatte abkühlen lassen und mit einem Küchenpapier ausreiben und mit heißem Wasser reinigen. Anschließend mit einem Tuch abwischen, damit sich keine Wasserflecken bilden.

Um stark anhaftende Speisereste zu entfernen, füllen Sie die Grillplatte mit warmem Wasser und lassen Sie es 10-15 Minuten lang stehen. Spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es wie gewohnt ab. Bitte keine Stahlwolle oder Topfreinigerpads, keine aggressiven Flüssigreiniger und sandhaltigen Schmirgelmittel oder harte Schwammrücken verwenden. Zur schonenden Reinigung empfehlen wir die Reinigung von Hand, da Kompaktspülmittel in der Spülmaschine auf Dauer ihre Grillplatte angreifen und beschädigen können.

Sollte Ihre Grillplatte nach vielen Jahren doch ausgedient haben, ist auch die Entsorgung kein Problem. Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen bzw. Recyclinghof gibt Ihnen sicher gerne Auskunft.

Garantie:

Wir garantieren dem Endkunden nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen, dass das an den Endkunden gelieferte Produkt innerhalb eines Zeitraums von 2 Jahren ab Auslieferung (Garantiefrist) frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sein wird.

Garantieansprüche können nur innerhalb eines Zeitraums von max. 2 Jahren, gerechnet ab Auslieferung, geltend gemacht werden.

Innerhalb dieser Garantiefrist beseitigen wir nach unserer Wahl, durch Reparatur oder Austausch des Produkts, unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Sonstige Ansprüche des Endkunden gegen uns, insbesondere auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Die vertraglichen oder gesetzlichen Rechte des Kunden gegenüber dem jeweiligen Verkäufer werden durch diese Garantie nicht berührt.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn das Produkt keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und den Vorgaben des Herstellers (gemäß Gebrauchs- und Pflegeanleitung) abweichenden Gebrauch verursacht sind,

Für Beschädigungen aus folgenden Gründen können wir keine Garantie übernehmen:

Schnitt- und Kratzspuren rein optischer Natur, höhere Gewalt oder Beschädigungen/Zerstörung durch Umwelteinflüsse, Überhitzung, Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung, insbesondere durch den Gebrauch außerhalb normaler privater Haushaltsbedingungen, gewerblicher Einsatz, Reparatur durch nicht autorisiertes Personal, ungeeignete und unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung (z. B. Reinigung mit sandhaltigen oder metallischen Materialien und Mitteln, Fall auf Steinboden), chemische oder physikalische Einflüsse auf die Oberfläche als Folgen von nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch

Diese Garantie gilt in dem vorstehend genannten Umfang und unter den oben genannten Voraussetzungen (einschließlich der Vorlage des Kauf- und Liefernachweises auch im Falle der Weiterveräußerung) für jeden späteren künftigen Eigentümer der Grillplatte.

Zur Geltendmachung von Garantieansprüchen sind uns darüber hinaus folgende Angaben zu machen: Name, Anschrift und Telefonnummer des Endkunden, Kaufdatum, Genaue Mängelbeschreibung-

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg gekauftes Produkt.

Diese Garantie unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Tragen Sie Ihre Produktdaten hier ein:

Artikelnummer:: GRP 100	Kaufdatum:
-----------------------------------	------------

Kundendienst-Hotline

SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH

Lilienthalstraße 26

41515 Grevenbroich

Telefon: +49 (0) 2181 / 75668 - 350

Telefax: +49 (0) 2181 / 75668 – 33

E-Mail: kundendienst@silverline24.de

Internet: www.silverline24.de