

**DIE
GRILLSHOW**

DIE KLAPPO-PLANCHA

Artikelnummer: GS019-CH005

GEBRAUCHSANWEISUNG / WARNHINWEISE

Vielen Dank für Deinen Einkauf in unserem Webshop!

Wir freuen uns, Dich als "Lunser" begrüßen zu dürfen. Damit Du lange Freude an unseren Produkten hast, empfehlen wir Dir, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen. Hier findest du wichtige Hinweise zu Sicherheit, Anwendung und Pflege. Bitte überprüfe beim Erhalt der Ware, ob alles unbeschadet und vollständig bei Dir angekommen ist. Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, solltest Du vor Gebrauch gründlich reinigen. Solltest du Fragen haben oder Unterstützung benötigen, stehen wir Dir gerne zur Verfügung. ZÜNDEN!!!

PRODUKTINFORMATIONEN

- Modell: Die Klappo-Plancha
- Material: SS304 Edelstahl
- Gewicht: ca. 3295 g
- Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Verwendungszweck: Grillen und Braten von Speisen auf einer geschlossenen Grillfläche
- Gesamtmaße: ca. 28,2 × 30 cm
- Grillfläche: ca. 27,5 × 29,5 cm
- Stärke: 4 mm
- Randhöhe: Seiten und hinten: ca. 3 cm; vorne: ca. 2 cm
- Besonderheiten: Passgenau für den KLAPPO und 47er Kugelgrills, mit Löchern für den Fettabfluss, robust und leicht zu reinigen

SICHERHEITSHINWEISE GEMÄSS PRODUKTSICHERHEITSGESETZ (PRODSG)

⚠ WICHTIG - LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE AUF.

- Erstickungsgefahr! Bitte entsorge die Verpackungsmaterialien - insbesondere Plastiktüten - sachgerecht und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bestimmungsgemäße Verwendung: Verwende die Plancha ausschließlich zum Grillen und Braten von Lebensmitteln.
- Hitzeentwicklung: Die Plancha wird während des Gebrauchs sehr heiß.
- Verwende stets hitzebeständige Grillhandschuhe und geeignetes Grillbesteck, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stabilität: Stelle sicher, dass die Plancha sicher und stabil auf dem Grill aufliegt, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Fettabfluss: Achte darauf, dass die Löcher für den Fettabfluss nicht verstopft sind, um Fettsammlungen und mögliche Stichflammen zu vermeiden.
- Kinder und Haustiere: Halte Kinder und Haustiere während des Gebrauchs vom Grill und der heißen Plancha fern.
- Verwende das Produkt ausschließlich bestimmungsgemäß.
- Beachte alle Hinweise zur sicheren Montage, Benutzung und Wartung.
- Das Produkt darf nicht verändert oder manipuliert werden.
- Bei sichtbaren Beschädigungen darf das Produkt nicht verwendet werden.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ERSTE INBETRIEBNAHME

- Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch die Plancha mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gründlich reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen. Anschließend gründlich abtrocknen.
- Einbrennen: Um optimale Grillergebnisse zu erzielen und die Antihaf-Eigenschaften zu verbessern, empfiehlt es sich, die Plancha vor dem ersten Gebrauch einzubrennen. Dazu die Plancha auf dem Grill erhitzen, eine dünne Schicht hitzebeständiges Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) auftragen und das Öl einbrennen lassen. Diesen Vorgang gegebenenfalls wiederholen.

ANWENDUNG

- Vorbereitung: Den Grill auf die gewünschte Temperatur vorheizen. Die Plancha auf den Grillrost legen und ebenfalls erhitzen lassen.
- Grillen: Sobald die Plancha die gewünschte Temperatur erreicht hat, können die vorbereiteten Lebensmittel direkt auf die Grillfläche gelegt werden. Verwende geeignetes Grillbesteck, um die Speisen zu wenden und zu bewegen.
- Fettmanagement: Überschüssiges Fett fließt durch die vorgesehenen Löcher ab. Stelle sicher, dass unterhalb der Plancha eine Auffangschale positioniert ist, um das abtropfende Fett aufzufangen.
- Nach dem Grillen: Nach dem Garen die Speisen von der Plancha nehmen und diese abkühlen lassen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Abkühlen lassen: Lass die Plancha nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigung: Essensreste mit einem Spatel oder einer Grillbürste entfernen. Anschließend die Plancha mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Verwende keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknung: Die Plancha nach der Reinigung gründlich abtrocknen, um Wasserflecken oder Rostbildung zu vermeiden.
- Pflege: Bei Bedarf kann die Oberfläche mit einer dünnen Schicht Speiseöl eingerieben werden, um sie zu schützen und die Antihaf-Eigenschaften zu erhalten.
- Lagerung: Bewahre die Plancha an einem trockenen und sicheren Ort auf.

HERSTELLERANGABEN KONTAKT & KUNDENSERVICE

Bei Fragen oder Problemen kontaktiere uns unter:
Die Grillshow
Kaiserstraße 36
33330 Gütersloh

E-Mail: bestellungen@diegrillshow.de
Telefon: 05241 2303912
www.diegrillshow.de