



# GRILLPLATTE GUSSEISEN TOLEDO

ARTIKEL-NR. 17457



**LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE  
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG GRÜNDLICH DURCH!**

**DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN  
WWW.DEMA-VERTRIEB.COM**

**© DEMA VERTRIEBS-GMBH**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 SICHERHEITSHINWEISE .....</b>	<b>3</b>
<b>2 AUFBAU .....</b>	<b>3</b>
<b>3 HINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG .....</b>	<b>4</b>
3-1 Verwenden.....	4
3-2 Reinigen.....	4
3-3 Lagern.....	4
3-4 Hinweise zu Rostbildung.....	4
<b>4 TECHNISCHE DATEN .....</b>	<b>5</b>
<b>5 ENTSORGUNG .....</b>	<b>5</b>

## 1 SICHERHEITSHINWEISE

- Änderungen die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller getätigt werden und sind eventuell in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Kontrollieren Sie die Grillplatte vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit und Funktion!
- Nehmen Sie niemals eine defekte oder funktionsunfähige Grillplatte in Betrieb! Kontaktieren Sie den Hersteller oder lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Mechaniker kontrollieren.
- Arbeiten Sie immer mit Bedacht und der nötigen Vorsicht!
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Achten Sie auf genügenden Sicherheitsabstand zwischen Grillplatte und Umgebung.
- Schütten Sie niemals Brandbeschleuniger offene Flammen!
- Bewahren Sie keine leicht brennbaren Flüssigkeiten, Stoffe oder Materialien in der Nähe der Grillplatte auf.
- Verwenden Sie die Grillplatte stets im Freien!
- Halten Sie Kinder und unbeteiligte Dritte vom der Grillplatte fern.
- Berühren Sie die Oberfläche der Grillplatte nicht, solange diese noch heiß ist.  
**VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Lassen Sie die Grillplatte niemals unbeaufsichtigt, während dieser noch in Betrieb ist bzw. noch heiß ist!
- Lassen Sie die Grillplatte lange genug abkühlen bevor Sie ihn transportieren bzw. reinigen oder anderweitig berühren.
- Falls Sie die Grillplatte in einem Backofen verwenden möchten, lesen Sie zuerst die Betriebsanleitung des Backofens bzw. kontaktieren Sie den Hersteller des Backofens um zu erfahren, ob das für Ihr Modell zugelassen ist!
- Die Grillplatte niemals auf eine Herd verwenden!
- Grillen Sie niemals wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen, Medikamente oder sonstigen Rauschmitteln stehen!
- Verwahren Sie Verpackungsteile (Folien, Plastikbeutel, Styropor, etc.) nur an Orten auf, die Kindern insbesondere Säuglingen nicht zugänglich sind, da Verpackungsteile oft nicht erkennbare Gefahren bergen (z. B. Erstickungsgefahr).

## 2 AUFBAU

- Nehmen Sie die Platte aus der Verpackung.
- Drehen Sie die Platte um und drehen (schrauben) Sie die Füße einfach in die vorgesehenen Aufnahmen an der Unterseite der Platte.



## 3 HINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG

- Jede gusseiserne Platte erfordert einige (wenn auch nicht viel) Aufmerksamkeit, um Rostbildung und Ablagerungen auf ihr zu verhindern.
- Die Verwendung und Pflege Ihrer Platte erfolgt über eine einfache Routine: Verwenden (Grillen), Reinigen, Lagern, Wiederholen. Hier ist die Vorgehensweise:

### 3-1 VERWENDEN

- Ihre gusseiserne Grillplatte ist sofort einsatzbereit. Sie ist mit allen Arten von Heizflächen, Grillen und Lagerfeuern kompatibel.
- Sie darf niemals in der Mikrowelle verwendet werden, sondern am besten auf einem Grill oder im Backofen (falls das der Hersteller des Backofens ausdrücklich zulässt).
- Die Platte bei schwacher oder mittlerer Hitze langsam vorheizen, bis sie allmählich erwärmt wird. Bei der ersten Verwendung sollte man vorher die Platte einige Zeit ohne Grillgut aufheizen, um evtl. Fabrikationsrückstände entfernen.

### 3-2 REINIGEN

- Waschen Sie die Platte nach jeder Verwendung (nach dem Erkalten!) gründlich von Hand, da die Platte nicht für Geschirrspülmaschinen geeignet ist.
- Verwenden Sie eine Bürste, um anhaftende Lebensmittel bzw. Rückstände von der Platte zu entfernen. Für hartnäckige Flecken müssen Sie evtl. geeignete Reinigungsmittel verwenden.
- Eine weitere Möglichkeit, gegen stark anhaftende Rückstände vorzugehen, ist, den Vorgang zu wiederholen, nachdem Sie die Platte 5 Minuten lang in heißem Wasser gebadet gelassen haben.
- Verwenden Sie ein Tuch oder ein Papiertuch, um die Platte zu trockenzureiben, bis sie vollständig trocken ist. Sie können die Platte auch langsam erwärmen, bis die gesamte Restfeuchte (Wasserdampf) austritt.

### 3-3 LAGERN

- Tragen Sie eine dünne Schicht von Pflanzenöl auf die Platte zum Schutz auf.
- Die Platte (langsam, bei geringer bis mittlerer Hitze) erwärmen, bis sich etwas Rauch bildet.
- Stoppen Sie das Erhitzen, lassen Sie es Erkalten und reiben Sie etwas mehr Öl auf die Platte.
- Anschließend abgedeckt an einem trockenen Ort aufbewahren.

### 3-4 HINWEISE ZU ROSTBILDUNG

- Die Bildung und Anhäufung von Rost auf der Grillplatte ist vielleicht ein beängstigender, aber nicht seltener Anblick, auch wenn Sie die Anweisungen Lagern (s.o.) immer genau befolgt haben. Hier eine Möglichkeit, wie Sie die Situation vorgehen können:
  - Erwärmen Sie die Platte langsam und allmählich mit geringer bis mittlerer Hitze. Waschen Sie das Gusseisen mit einer Schleifbürste in heißem Wasser und etwas Seife. Ja, Seife. Dann die Platte mit sauberem Wasser abspülen.
  - Die heiße Platte mit Pflanzenöl einreiben, bis sich eine dünne Schicht Öl bildet.
  - Stellen Sie das Gusseisen kopfüber in einen Ofen und lassen Sie es dort für 60 bis 70 Minuten (bei 20°C) stehen.
  - Die Platte von selbst abkühlen lassen. Versuchen Sie nicht, es mit kaltem Wasser zu waschen, um den Prozess zu beschleunigen!
  - Anschließend abgedeckt an einem trockenen Ort aufbewahren.

## 4 TECHNISCHE DATEN

Artikelmaße Øx12	ca. 44 x 23 cm
Gewicht	ca. 5,3 kg

## 5 ENTSORGUNG

Im Falle der Entsorgung dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an die DEMA Vertriebs-GmbH, Ihren lokalen Händler oder einen lokalen Wertstoffverwerter.

Führen Sie das Gerät keinesfalls einer kommunalen Sammelstelle zu!

Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls über den normalen Hausmüll!

Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.