



CAST IRON GRIDDLE CARE INSTRUCTIONS

- (FI) Valurautapannun hoito-ohjeet
- (FR) Entretien de la plaque en fonte
- (IT) Istruzioni sulla manutenzione della piastra in ghisa
- (NO) Vedlikeholdsinstruksjoner for stekeplate i støpejern
- (DK) Vedligeholdelse af støbejernsrist
- (ES) Las Instrucciones del cuidado de la plancha de acero fundido
- (SE) Skötsel av gjutjärnsgaller
- (DE) Pflegeanleitungen für das gusseiserne Grillblech
- (NL) Onderhoudsvorschriften voor gietijzeren grillplaat
- (PT) Instruções de Cuidado para a Grelha de Molde de Ferro
- (PL) Konserwacja żeliwnej blachy
- (RU) Правила ухода за чугунной сковородой



UK	ENGLISH	3
FI	SUOMI	4
FR	FRANÇAIS	5
IT	ITALIANO	6
NO	NORSK	7
DK	DANSK	8
ES	ESPAÑOL	9
SE	SVENSKA	10
DE	DEUTSCH	11
NL	NEDERLANDS	12
PT	PORTUGUÊS.....	13
PL	POLSKI.....	14
RU	РУССКИЙ	15

⚠WARNING: Follow all safety instructions provided with your barbecue. Do not drop the cast iron griddle-- it will break.

First Time Use - Wash thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the wax coating used for protection in shipping. Rinse with warm water and dry completely with a soft cloth or paper towel. NEVER ALLOW TO DRAIN-DRY. NEVER WASH IN A DISHWASHER. You must season the griddle before first use to prevent rust and keep foods from sticking.

Seasoning Cast Iron Griddle - A SOLID vegetable shortening is recommended for the initial seasoning. Spread a thin coating of solid vegetable shortening over entire surface of the cast iron griddle with a paper towel. Be certain the entire surface, including all corners, has been coated thoroughly. (Do not use salted fat such as margarine or butter.)

Turn burners to M-O-M with lid closed (M = Medium, O = Off, H = High, L = Low. Turn burners to M-M if you have a two-burner Silver A model). Preheat grill for 10 minutes. Place cast iron griddle in grill. Allow grill to heat for 1 to 1 1/2 hours. Turn all burners to OFF. Leave griddle in barbecue until it is cool. Your cast iron griddle is now ready to use.

Maintenance - Brush debris off with a steel bristled wire brush.

Re-seasoning - After each use the griddle may be re-seasoned by coating with a solid vegetable shortening, closing the lid and leaving the cast iron griddle in grill until it is cool.

Tips - The cast iron griddle will turn black with use. The pores of the iron will be sealed, providing a durable coating that helps prevent foods from sticking. The griddle will further season with use. REGULAR APPLICATIONS OF SOLID VEGETABLE SHORTENING WILL IMPROVE ITS RESISTANCE TO RUST.

Rust, a metallic taste or discoloured foods are signs of improper or inadequate seasoning or may result from cooking acidic foods. If rust occurs, remove it with a steel brush and then re-season the griddle.

⚠CAUTION: To prevent rusting, the cast iron griddle should be re-seasoned frequently, particularly when new. Rusting is not a manufacturing defect.

Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat. As with all cast iron, the more the use, the easier the maintenance.

Note: Prior to storing, grease very lightly with solid vegetable shortening, then wipe dry with a paper towel. Store in a dry place.

⚠WARNING: Do not use two griddles in your gas grill.

△VAROITUS: Noudata kaikkia grillin mukana tulleita turvaohjeita. Älä tiputa valurautapannua. Pannu voi mennä rikki.

Ensimmäinen käyttökerta - Pese pannusta kuljetusta varten levitetty suojavaha huolellisesti miedolla astianpesuaineella. Huuhtelee lämpimällä vedellä ja kuivaa kokonaan pehmeällä kankaalla tai paperipyyhkeellä. **ÄLÄ KOSKAAN JÄTÄ PANNUA KUIVUMAAN TAI PESE SITÄ ASTIANPESUKONEESSA.** Pannulle on levitettävä kasvisrasvaa ja pannu on kuumennettava ennen ensimmäistä käyttökertaa. Näin estetään pannun ruostuminen ja ruokien tarttuminen pannun pintaan.

Valurautapannun rasvakäsittely - Aluksi pannu kannattaa voidella KIINTEÄLLÄ kasvisrasvalla. Levitä paperipyyhkeen avulla ohut kerros kiinteää kasvisrasvaa koko valurautapannun pinnalle. Varmista, että koko pinta (kaikki nurkat mukaan luettuina) ovat kokonaan rasvan peitossa. (Älä käytä suolaa sisältävää rasvaa, kuten margariinia tai voita.)

Käännä polttimet M-O-M-asentoihin kannen ollessa kiinni (M = Medium (keski), O = Off (pois), H = High (suuri teho), L = Low (pieni teho)). Käännä polttimet M-M-asentoon, jos käytössäsi on kahden polttimen Silver A -malli. Esikuumenna grilliä 10 minuutin ajan. Aseta valurautapannu grillille. Anna grillin kuumentua 1 - 1,5 tunnin ajan. Sammuta kaikki polttimet (OFF). Jätä pannu grillille, kunnes pannu on jäähtynyt. Valurautapannu on nyt käyttövalmis.

Huolto - Harjaa kuona-aines pois teräsharjalla.

Pannun voitelu uudelleen - Pannu voidaan voidella jokaisen käyttökerran jälkeen. Levitä pannulle ohut kerros kasvisrasvaa, sulje kansi ja jätä valurautapannu grillille, kunnes pannu on kylmä.

Vihjeitä - Valurautapannu muuttuu käytön myötä mustaksi. Raudan huokoset menevät umpeen. Näin pannuun muodostuu kestävä pinta, jolloin ruoka ei takerru siihen niin helposti. Pannu kovettuu käytössä. **PANNU RUOSTUU VÄHEMMÄN, JOS SILLE LEVITETÄÄN SÄÄNNÖLLISESTI KASVISRASVAA JA SE KUUMENNETAAN.**

Ruoste, ruuan metallinen maku tai ruuan värivirheet ovat merkkejä pannun väärästä tai riittämättömästä rasvakäsittelystä. Ruoste voidaan poistaa teräsharjalla. Levitä tämän jälkeen pannulle lisää kasvisrasvaa.

△HUOMIO: Pannun ruostuminen voidaan estää levittämällä valurautapannulle kasvisrasvaa usein. Rasvaa on levitettävä etenkin silloin, kun pannu on uusi. Ruoste ei ole valmistusvirhe.

Koska valurauta säilyttää lämmön hyvin, ruuanvalmistuksessa ei tarvitse käyttää korkeita lämpötiloja. Parhaat tulokset saavutetaan käyttämällä keskilämpöä. Älä ylikuumenna. Kaikkien valurauta-astioiden huoltaminen on sitä helpompaa, mitä enemmän niitä käytetään.

Huomautus: Levitä pannun pintaan ohut kerros kasvisrasvaa ennen pannun varastointia. Pyyhi pannu tämän jälkeen puhtaaksi paperipyyhkeellä. Säilytä kuivassa paikassa.

△VAROITUS: Älä käytä kaasugrillissä kahta valurautapannua.

⚠AVERTISSEMENT : suivez toutes les consignes de sécurité fournies avec votre barbecue. Veillez à ne pas laisser tomber la plaque car elle se briserait.

Première utilisation - Lavez bien la plaque avec un liquide vaisselle doux afin de retirer la couche de cire servant de protection pour l'expédition. Rincez-la à l'eau chaude et essuyez-la complètement avec un chiffon doux ou du papier absorbant. **NE LA LAISSEZ JAMAIS SÉCHER À L'AIR LIBRE ET NE LA LAVEZ JAMAIS AU LAVE-VAISSELLE.** Graissez la plaque avant le premier usage afin d'éviter la corrosion et d'empêcher les aliments d'attacher.

Graissage de la plaque en fonte - Il est conseillé d'utiliser une matière grasse végétale SOLIDE pour le premier graissage et d'en étaler une fine couche sur toute la surface de la plaque avec du papier absorbant. Assurez-vous que toute la surface, coins inclus, a été bien graissée. (N'employez pas de graisses salées comme la margarine et le beurre.)

Placez les brûleurs sur M-O-M avec le couvercle fermé (M = Moyen, O = Arrêt, H = Fort). ((Placez les brûleurs sur M-M si vous disposez d'un modèle Silver A à deux brûleurs.)) Préchauffez le barbecue pendant 10 minutes. Placez la plaque en fonte dans le barbecue. Laissez le barbecue chauffer pendant une heure à une heure et demie. Éteignez tous les brûleurs. Laissez la plaque sur le barbecue jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Votre plaque en fonte est désormais prête à l'emploi.

Entretien - Éliminez les débris avec une brosse métallique en acier.

Regraissage - Après chaque usage, vous pouvez regraisser la plaque avec une matière grasse végétale solide, puis fermer le couvercle et la laisser dans

le barbecue jusqu'à ce qu'elle soit froide.

Quelques conseils - Votre plaque en fonte noircit à l'usage. Les pores du fer se bouchent pour former un revêtement durable qui empêche les aliments d'attacher. La plaque entretient le graissage à l'usage. **UNE APPLICATION RÉGULIÈRE DE MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE SOLIDE AMÉLIORE SA RÉSISTANCE À LA CORROSION.**

L'apparition de rouille, un goût de métal ou des aliments décolorés indiquent un graissage incorrect ou inadéquat, ou peuvent provenir de la cuisson d'aliments acides. Si de la rouille se forme, elle peut être éliminée avec une brosse métallique. La plaque doit ensuite être regraissée.

⚠MISE EN GARDE : Pour éviter la formation de rouille, la plaque en fonte doit être graissée fréquemment, surtout lorsqu'elle est neuve. La corrosion n'indique aucun défaut de fabrication.

Comme la fonte conserve bien la chaleur, vous n'avez pas besoin de températures de cuisson très élevées. Une température moyenne à moyenne / haute suffit pour obtenir des résultats optimaux. Ne chauffez pas trop la plaque. Comme pour tout ustensile en fonte, plus l'usage est fréquent, plus l'entretien est facile.

Remarque : avant de ranger la plaque, graissez-la légèrement avec une matière grasse végétale solide, puis essuyez-la avec du papier absorbant. Rangez-la dans un endroit sec.

⚠AVERTISSEMENT: N'utilisez pas deux plaques dans votre barbecue à gaz en même temps.

⚠AVVERTENZA: seguire tutte le istruzioni sulla sicurezza allegate al barbecue. Non far cadere la piastra in ghisa, si potrebbe rompere.

Primo utilizzo. Per rimuovere lo strato di cera utilizzato per la protezione durante il trasporto, lavare accuratamente con un detersivo liquido per piatti delicato. Risciacquare con acqua calda e asciugare perfettamente con un panno morbido o con una salvietta di carta. **NON LASCIARE MAI ASCIUGARE ALL'ARIA, NE LAVARE IN LAVASTOVIGLIE.** Per impedire che i cibi si attacchino e che la piastra si arrugginisca, trattarla quando la si usa per la prima volta.

Trattamento della piastra in ghisa. Per il trattamento iniziale, si consiglia di utilizzare del grasso alimentare vegetale SOLIDO. Spalmare un sottile strato di grasso alimentare vegetale solido su tutta la superficie della piastra in ghisa con una salvietta di carta. Accertarsi di aver ricoperto scrupolosamente l'intera superficie, compresi gli angoli (non usare grassi salati, come margarina o burro).

Posizionare i bruciatori su M-O-M con il coperchio chiuso (M = Medio, O = Spento, H = Alto, L = Basso. Posizionare i bruciatori su M-M se si possiede un modello Silver A, a due bruciatori). Riscaldare la piastra per 10 minuti. Collocare la piastra in ghisa nel barbecue. Far riscaldare il barbecue per 1 ora-1 ora e mezzo. Spegnerne tutti i bruciatori (OFF). Lasciare la piastra nel barbecue finché non si è raffreddata. La piastra in ghisa adesso è pronta per l'uso.

Manutenzione. Eliminare i residui con una spazzola d'acciaio.

Ritratamento. Dopo ogni uso la piastra si può ritattare

ricoprendola con grasso alimentare vegetale solido, chiudendo lo sportello e lasciandola nel barbecue finché non si è raffreddata.

Informazioni generali. La piastra in ghisa si annerisce con l'uso. I pori della ghisa si sigillano, garantendo un isolamento duraturo che impedisce ai cibi di attaccarsi. Il trattamento della piastra si perfeziona con l'uso. **L'APPLICAZIONE REGOLARE DI GRASSO ALIMENTARE VEGETALE SOLIDO AUMENTA LA RESISTENZA ALLA RUGGINE.**

La ruggine, il gusto metallico o lo scolorimento dei cibi sono indicazioni di trattamento errato o inadeguato, o possono essere causati dalla cottura di cibi acidi. È possibile rimuovere la ruggine con una spazzola d'acciaio e quindi ritattare la piastra.

⚠ATTENZIONE: per impedire che la piastra in ghisa si arrugginisca, ritattarla frequentemente, soprattutto quando è nuova. La ruggine non è un difetto di fabbricazione.

Poiché la ghisa conserva bene il calore, non sarà necessario usare temperature di cottura molto alte. I risultati più soddisfacenti si ottengono con un calore medio-medio alto. Non surriscaldare. Come per tutti i prodotti in ghisa, più la si usa di frequente, più semplice è la manutenzione.

Nota: prima della conservazione, ingrassare leggermente con grasso alimentare vegetale solido, quindi asciugare con una salvietta di carta. Conservare in luogo asciutto.

⚠AVVERTENZA: non usare due piastre sul barbecue a gas.

⚠ADVARSEL: Sørg for å følge alle sikkerhetsforskrifter for grillutstyret ditt. Ikke la stekeplaten i støpejern falle ned – den vil gå i stykker.

Første gangs bruk – Vask stekeplaten grundig med mildt såpevann for å fjerne vokslaget som beskyttet den under transport. Skyll med varmt vann og tørk grundig med en myk klut eller et papirhåndkle. SKAL IKKE LUFTTØRKES ELLER VASKES I OPPVASKMASKIN. Sett inn stekeplaten med matfett før du bruker den første gang. Dette for å hindre at den rustet eller at maten brenner seg fast.

Sette inn støpejernsplaten med fett – Vi anbefaler å bruke fast vegetabilsk matfett første gang. Bruk et papirhåndkle og spre ut et tynt lag med vegetabilsk fett over hele overflaten på stekeplaten. Sørg for at hele overflaten, også hjørnene, er satt grundig inn med fett. (Ikke bruk saltholdig fett, slik som margarin eller smør.)

Sett brennerne på M-O-M med lokket lukket (M = Medium, O = Off [Av], H = High [Høy], L = Low [Lav]). Sett brennerne på M-M hvis du har en Silver A modell med to brennere). Forvarm grillen i 10 minutter. Plasser stekeplaten i støpejern i grillen. La grillen brenne i 1 til 1,5 time. Slå AV alle brennerne. La stekeplaten stå i grillen inntil den er kald. Stekeplaten i støpejern er nå klar til bruk.

Vedlikehold – Bruk en stålborste for å fjerne eventuelle rester.

Innsetting med fett etter bruk – Stekeplaten kan settes inn med fast vegetabilsk matfett etter hver gangs bruk. Deretter skal lokket lukkes, og støpejernsplaten må stå i grillen inntil den er kald.

Tips – Stekeplaten i støpejern vil etter en tids bruk anta en svart farge. Porene i støpejernet vil bli forseglest, og får derved et holdbart belegg som hindrer maten fra å brenne fast. Stekeplaten opptar ytterligere olje og fett ved bruk. REGELMESSIG INNSETTING MED FAST VEGETABILSK MATFETT VIL GI FORBEDRET MOTSTANDSDYKTIGHET MOT RUST.

Rust, metallisk smak, eller misfarget mat er tegn på feil eller utilstrekkelig innfetting, eller kan være resultat av steking av mat med høyt syreinnhold. Hvis det oppstår rustdannelse, kan rusten fjernes ved hjelp av en stålborste. Deretter settes stekeplaten inn med fett på nytt.

⚠FORSIKTIG: For å motvirke rustdannelse, bør stekeplaten i støpejern innfettes regelmessig, spesielt når den er ny. Rustdannelse innebærer ikke en produksjonsfeil.

Ettersom støpejern også magasinerer varme, trenger du ikke å bruke ekstrem høy temperatur ved grilling. Best resultat oppnår du med medium til medium-høy varme. Unngå overheting. Som med alle støpejernsprodukter, jo mer de brukes, jo enklere vedlikehold.

Merk: Innen utstyret settes vekk til lagring, settes det meget lett inn med vegetabilsk fett, og tørkes deretter av med papirhåndkle. Lagres tørt.

⚠ADVARSEL: Bruk aldri to stekeplater i gassgrillen.

⚠ADVARSEL: Overhold altid de sikkerhedsanvisninger, der følger med grillen. Pas på ikke at tabe støbejernsristen, da den i så fald vil gå i stykker.

Før ibrugtagning: Vask risten grundigt med vand tilsat lidt opvaskemiddel for at fjerne voksbeskyttelsen. Skyl risten under varmt vand, og tør den af med en blød klud eller køkkenrulle. RISTEN MÅ IKKE LUFTTØRRE ELLER KOMMES I OPVASKEMASKINEN. Risten skal smøres ind før brug, så den ikke ruste, og maden ikke brænder fast.

Indsmøring af støbejernsristen: Det anbefales af bruge et vegetabilsk fedtstof i fast form til den første indsmøring. Smør et tyndt lag fedtstof på støbejernsristen med et stykke køkkenrulle. Sørg for, at hele overfladen er smurt tilstrækkeligt – også hjørnerne (brug ikke fedtstof tilsat salt som f.eks. margarine eller smør).

Drej brænderne til henholdsvis "M", "O" og "M" (M = Medium [medium], O = Off [slukket], H = High [høj] og L = Low [lav]) med låget lukket (på en Silver A-grill med to brændere skal brænderne drejes til henholdsvis "M" og "M"). Opvarm grillen i 10 minutter. Læg støbejernsristen ned i grillen. Lad grillen stå tændt i 1-1½ time. Sluk alle (begge) brændere. Lad risten ligge i grillen, til den er kølet af. Støbejernsristen er nu klar til brug.

Vedligeholdelse: Snavs børstes af med en stålborste.

Efterfølgende indsmøring: Efter brug kan støbejernsristen igen smøres med vegetabilsk fedtstof i fast form. Luk låget, og lad risten køle af i grillen.

Bemærk: Støbejernsristen vil med tiden blive sort. Jernets porer vil lukke sig, så der dannes en varig forsegling. Det betyder, at madvarer ikke længere så nemt brænder fast. SØRG FOR JÆVNLIKT AT SMØRE RISTEN MED VEGETABILSK FEDTSTOF, DA DET FORBEDRER RISTENS RUSTBESTANDIGHED.

Rust, en metallisk smag eller misfarvet mad er tegn på forkert eller utilstrækkelig indsmøring eller skyldes tilberedning af syrlige madvarer. Rust kan fjernes med en stålborste. Smør risten ind igen bagefter.

⚠FORSIGTIG: For at forhindre rustdannelse skal støbejernsristen smøres før ibrugtagning og derefter med jævne mellemrum. Rust er ikke en fabriktionsfejl.

Da støbejernsriste holder godt på varmen, er det ikke nødvendigt at benytte høje tilberedningstemperaturer. Det bedste resultat opnås ved middel eller middel-høj varme. Sørg for ikke at overophede grillen. Som det er tilfældet med alle former for støbejern, bliver vedligeholdelse lettere med tiden.

Bemærk: Før risten stilles til opbevaring, skal den smøres let med vegetabilsk fedtstof i fast form, hvorefter den tørres med et stykke køkkenrulle. Risten opbevares på et tørt sted.

⚠ADVARSEL: Brug ikke to riste i din gasgrill.

⚠ADVERTENCIA: Siga todas las instrucciones de seguridad suministradas con la barbacoa. No deje caer la plancha de acero fundido, ya que podría romperse.

Primer uso: Límpiela a fondo con jabón líquido suave para eliminar la capa de cera utilizada para proteger la plancha durante el transporte. Aclare con agua tibia y seque bien con un trapo suave o una servilleta de papel. NUNCA LA DEJE SECAR EN EL ESCURRIDOR. NUNCA LA LAVE EN EL LAVAPLATOS. Acondicione la plancha antes de usarla por primera vez para evitar que se oxide o que se adhieran los alimentos.

Acondicionamiento de la plancha de acero fundido:

Se recomienda comenzar el acondicionamiento con grasa vegetal SÓLIDA. Con una servilleta de papel, extienda una fina capa de grasa vegetal sólida sobre la superficie de la plancha de acero fundido. Asegúrese de que toda la superficie, incluidas las esquinas, está bien cubierta. (No emplee grasa con sal, como margarina o mantequilla.)

Gire los quemadores a M-O-M con la tapa cerrada (M = Mediana (Medium), O = Desconectada (Off), H = Alta (High), L = Baja (Low)). Gire los quemadores a M-M si dispone del modelo de dos quemadores Silver A). Precaliente la parrilla durante 10 minutos. Coloque la plancha de acero fundido en la parrilla. Caliente la parrilla durante una hora u hora y media. Ponga todos los quemadores en posición OFF. Deje la plancha en la barbacoa hasta que se enfríe. Tras este proceso, la plancha de acero fundido está lista para su uso..

Mantenimiento: Elimine los residuos con un cepillo de cerdas de acero.

Reacondicionamiento: Después de cada uso, es conveniente volver

a acondicionar la plancha. Para ello, aplique una capa de grasa vegetal sólida, cierre la tapa y coloque la plancha de acero fundido en la parrilla hasta que se enfríe.

Consejos: La plancha de acero fundido se oscurecerá con el uso. Los poros del acero se cerrarán, lo que favorecerá un recubrimiento duradero que evitará que los alimentos se adhieran a la plancha. La plancha se irá acondicionando con el uso. SI SE APLICA CON REGULARIDAD GRASA VEGETAL SÓLIDA, AUMENTARÁ LA RESISTENCIA DE LA PLANCHA A LA OXIDACIÓN.

El óxido, el sabor metálico o la decoloración de los alimentos son señales de un acondicionamiento inadecuado o pueden haber sido causados por la preparación de alimentos ricos en ácidos. Si la plancha se oxida, elimine el óxido con un cepillo metálico y vuelva a acondicionar la plancha.

⚠PRECAUCIÓN: Para evitar la oxidación, acondicione la plancha de acero fundido a menudo, especialmente cuando está nueva. La oxidación no es un defecto de fabricación.

Como el acero fundido mantiene bien el calor, no deberá cocinar a temperaturas muy elevadas. Los mejores resultados se obtienen con fuego medio o medio-alto. No sobrecaliente la plancha. Como ocurre siempre con el acero fundido, cuanto más se utilice, más sencillo será su mantenimiento.

Nota: antes de guardarla, aplique suavemente grasa vegetal sólida y seque con una servilleta de papel. Guárdela en un lugar seco.

⚠AVVERTENZA: No utilice dos planchas en la parrilla de gas.

⚠️ VARNING! Följ alltid säkerhetsanvisningarna som medföljer grillen. Se till att inte tappa gjutjärnsgallret, eftersom det kan gå sönder.

Före användning: Diska gallret grundligt med ett mildt diskmedel för att ta bort vaxbeläggningen som används som skydd vid transporten. Skölj med varmt vatten och torka rent med en mjuk trasa eller hushållspapper. LÅT DET ALDRIG LUFTTORKA OCH DISKA DET ALDRIG I DISKMASKIN. Du måste härda gallret innan du använder det första gången för att förhindra att det rostar och att mat fastnar.

Härda gjutjärnsgallret: Vi rekommenderar ett fast vegetabiliskt matfett första gången du härdat gallret. Använd hushållspapper för att fördela ett tunt lager av fast vegetabiliskt matfett över hela gjutjärnsgallrets yta. Se till att hela ytan, inklusive alla hörn, har blivit ordentligt infettad. (Använd inte saltat fett såsom margarin eller smör.)

Vrid på brännaren till M-O-M med locket stängt (M = Medium, O = Off [Av], H = High [Hög], L = Low [Låg]). Vrid på brännaren till M-M om du har en modell med två Silver A-brännare). Förvärm grillen i 10 minuter. Placera gjutjärnsgallret på grillen. Låt grillen vara på i 1 till 1 ½ timme. Vrid alla brännare till AV. Låt gallret vara kvar på grillen tills det har svalnat. Du kan nu använda ditt gjutjärnsgaller.

Underhåll: Borsta bort skräp med en stålborste.

Härda om: Efter varje användning kan gallret härdas om. Stryk på ett lager fast vegetabiliskt matfett, stäng locket och låt gjutjärnsgallret vara kvar på grillen tills det svalnat.

Tips! Gjutjärnsgallret blir svart när du har använt det mycket. Järnets porer tillsluts, vilket ger en hållbar beläggning som hjälper till att förhindra att mat fastnar. Gallret kräver ytterligare härdning allt efter användning. **REGELBUNDEN PÅSTRYKNING AV FAST VEGETABILISKT MATFETT FÖRBÄTTRAR GALLRETS ROSTBESTÄNDIGHET.**

Rost, metallsmak eller missfärgad mat är tecken på felaktig eller otillräcklig härdning eller ett resultat av att syrlig mat tillagats. Om rost uppstår kan du ta bort den med en stålborste. Härda sedan gallret igen.

⚠️ SE UPP! Du kan förhindra att gjutjärnsgallret rostar genom att härda det regelbundet, speciellt när det är nytt. Rost beror inte på ett tillverkningsfel.

Eftersom gjutjärn håller värmen bra, behöver du inte använda extremt höga tillagningstemperaturer. Bäst resultat får du om du lagar mat på medium till mediumhög värme. Överhetta inte. Som med allt gjutjärn – ju mer du använder det desto enklare blir underhållet.

Obs! Innan du ställer undan gallret, bör du först smörja in det med fast vegetabiliskt matfett och sedan torka av med hushållspapper. Förvara torrt.

⚠️ VARNING! Använd aldrig två galler i gasgrillen.

⚠️ACHTUNG: Befolgen Sie alle Sicherheitsanweisungen, die mit Ihrem Grill mitgeliefert wurden. Lassen Sie das Grillblech nicht fallen, da es sonst zerbricht.

Vor der ersten Verwendung – Waschen Sie das Grillblech gründlich in milder Seifenlösung, um die als Verpackungsschutz aufgetragene Wachsschicht zu entfernen. Mit warmem Wasser spülen und mit einem weichen Tuch oder Papiertuch vollständig trocknen. NIEMALS AN DER LUFT TROCKNEN LASSEN ODER IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE WASCHEN! Sie müssen das Grillblech vor dem ersten Gebrauch „imprägnieren“, um Rostbildung und Anhaften der Speisen zu vermeiden.

Grillblech imprägnieren – Für das erste Imprägnieren wird ein FESTES Pflanzenfett empfohlen. Tragen Sie dieses mit einem Papiertuch dünn auf die gesamte Oberfläche des Grillblechs auf. Achten Sie dabei darauf, dass die gesamte Oberfläche und alle Ecken gründlich eingefettet werden. (Verwenden Sie keine salzhaltigen Fette wie gesalzene Margarine oder Butter.)

Stellen Sie die Brenner bei geschlossenem Grilldeckel auf M-O-M. (M = Medium [Mittelhitze], O = Off [Aus], H = High [Hoch], L = Low [Niedrig]. Beim Grillmodell Silver A mit zwei Brennern stellen Sie die Brenner auf M-M.) Den Grill 10 Minuten lang vorheizen. Legen Sie das Grillblech auf den Grillrost und lassen Sie den Grill 60 bis 90 Minuten lang heizen. Schalten Sie danach alle Brenner ab und lassen Sie das Grillblech im Grill abkühlen. Nun ist Ihr Grillblech einsatzbereit!

Pflege – Speisereste mit einer Stahlbürste entfernen.

Nachimprägnieren – Das Grillblech kann nach jedem Gebrauch mit festem Pflanzenfett eingefettet und im Grill bei geschlossenem Deckel nachimprägniert werden. Das Grillblech vor dem Herausnehmen

abkühlen lassen.

Tipp– Das Gusseiserne Grillblech wird mit der Zeit schwarz. Die Poren schließen sich, wodurch sich eine dauerhafte Schutzschicht bildet, die das Anhaften von Speisen verhindert. Mit jedem Gebrauch wird das Grillblech mehr imprägniert. REGELMÄSSIGES EINREIBEN MIT FESTEM PFLANZENFETT VERBESSERT DIE ROSTBESTÄNDIGKEIT DES GRILLBLECHS.

Rostbildung, metallener Geschmack oder verfärbte Speisen sind ein Hinweis auf falsche oder mangelnde Imprägnierung des Grillblechs oder können durch die Zubereitung von säurehaltigen Speisen auftreten. Rost kann mit einer Stahlbürste entfernt werden. Danach das Grillblech erneut imprägnieren.

⚠️WICHTIGER HINWEIS: Zur Vermeidung von Rostbildung sollte das Grillblech häufig nachimprägniert werden, besonders, wenn es neu ist. Rostbildung ist kein Herstellungsfehler.

Da Gusseisen die Hitze gut hält, brauchen Sie keine extrem hohen Grilltemperaturen zu verwenden. Beste Resultate erzielen Sie bei mittlerer bis mittelhoher Hitze. Nicht überhitzen. Wie bei allen Gusseisengegenständen gilt auch hier: Je öfter Sie das Grillblech verwenden, desto leichter wird seine Pflege.

Hinweis: Vor dem Wegräumen das Grillblech leicht mit festem Pflanzenfett einfetten, dann mit einem Papiertuch abwischen und an einem trockenen Ort aufbewahren.

⚠️WARNHINWEIS: Nicht zwei Grillbleche gleichzeitig im Gasgrill verwenden!

⚠WAARSCHUWING: Neem alle bij uw barbecue geleverde veiligheidsvoorschriften in acht. Laat de gietijzeren grillplaat niet vallen, want het kan barsten.

Eerste gebruik – Was de plaat grondig met een zacht vloeibaar afwasmiddel om de waslaag die tijdens het transport moet bescherming bieden, te verwijderen. Spoel de plaat af met warm water en droog hem volledig af met een zachte doek of keukenpapier. **LAAT HEM NOOIT AAN DE LUCHT DROGEN OF WAS HEM NOOIT IN EEN VAATWASMACHINE.** De grillplaat moet eerst worden voorbereid ter voorkoming van roestvorming en om te vermijden dat voedsel eraan vastkleeft.

Vorbereiden van gietijzeren grillplaat – Voor de eerste voorbereiding is het raadzaam een VASTE soort plantaardig bakvet te gebruiken. Strijk de gietijzeren grillplaat met behulp van keukenpapier helemaal in met een dun laagje vast plantaardig bakvet. Zorg ervoor dat het volledige oppervlak, inclusief alle hoeken, wordt ingestreken. (Gebruik geen gezouten vet zoals margarine of boter.)

Zet de branders op M-O-M terwijl het deksel gesloten is (M = Medium, O = Off (uit), H = High (hoog), L = Low (laag). Draai ze op M-M als u een Silver A-model met twee branders heeft.) Verwarm de barbecue gedurende 10 minuten voor. Plaats de gietijzeren grillplaat in de barbecue. Laat de barbecue 1 à 1,5 uur lang opwarmen. Zet alle branders op OFF. Laat de grillplaat in de barbecue liggen totdat hij is afgekoeld. De gietijzeren grillplaat is nu gebruiksklaar.

Onderhoud – Verwijder etensresten met een stalen borstel.

Opnieuw voorbereiden – Na ieder gebruik mag de grillplaat opnieuw worden voorbereid. Strijk hem in met vast plantaardig bakvet, sluit het deksel en laat de gietijzeren grillplaat in de barbecue liggen totdat hij is afgekoeld.

Tips – De gietijzeren grillplaat wordt zwart naarmate hij wordt gebruikt. De poriën van het ijzer worden opgevuld waardoor een duurzame laag wordt gecreëerd en het voedsel niet aan de plaat blijft kleven. Naarmate de plaat wordt gebruikt, is hij nog beter geschikt voor het koken. **ALS U BOVENDIEN GEREGELD VAST PLANTAARDIG BAKVET OP DE GRILLPLAAT AANBRENGT, ZAL HIJ MEER ROESTWEREND WORDEN.**

Roest, een metaalsmaak of verkleurd voedsel wijst erop dat de plaat niet goed of onvoldoende is voorbereid of kan het resultaat zijn van het koken van zuur voedsel. Roest kan worden verwijderd met een stalen borstel. Bereid vervolgens de grillplaat opnieuw voor.

⚠LET OP: om roest te vermijden moet u de gietijzeren grillplaat vaak opnieuw voorbereiden, vooral wanneer hij nieuw is. Roest wijst niet op een fabricagefout.

Omdat gietijzer gemakkelijk warm blijft, hoeft u niet op extreem hoge temperaturen te koken. U krijgt het beste resultaat bij gemiddelde tot gemiddeld hoge temperaturen. Laat de barbecue niet te warm worden. Zoals met alle soorten gietijzer is het zo dat hoe vaker u de plaat gebruikt, des te gemakkelijker het onderhoud wordt.

N.B.: alvorens de grillplaat op te bergen, moet u hem heel lichtjes met vast plantaardig bakvet instrijken en hem vervolgens droogvegen met keukenpapier. Bewaar hem op een droge plek.

⚠WAARSCHUWING: leg geen twee grillplaten in uw gasbarbecue.

△AVISO: Siga todas as instruções de segurança fornecidas com o seu churrasco. Não deixe cair a grelha de molde de ferro – parte-se.

Primeira utilização – Lave bem com um detergente para a louça suave para retirar a cobertura de cera utilizada para protecção durante o transporte. Enxágüe com água quente e seque bem com um pano macio ou um toalhete de papel. **NUNCA DEIXE SECAR AO AR LIVRE. NUNCA LAVE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.** Tem de temperar a grelha antes da primeira utilização para evitar a ocorrência de ferrugem e que os alimentos fiquem agarrados.

Temperar a Grelha de Molde de Ferro – é recomendado um óleo vegetal SÓLIDO para o tempero inicial. Espalhe uma fina camada de óleo vegetal sobre toda a superfície da grelha de ferro com um toalhete de papel. Certifique-se de que cobre toda a superfície, incluindo todos os cantos. (Não utilize gorduras com sais como margarina ou manteiga.)

Ligue os queimadores para M-O-M com a tampa fechada (M = Médio, O = Desligado, H = Alto, L = Baixo. Ligue os queimadores para M-M se tiver um modelo Silver A com dois queimadores). Pré-aqueça o grelhador durante 10 minutos. Coloque a grelha de ferro na grelha. Permita que o grelhador aqueça entre 1 hora e 1 hora e meia. Desligue todos os queimadores. Deixe a grelha no grelhador até arrefecer. A sua grelha de ferro está agora pronta a utilizar.

Manutenção – Escove os resíduos de (verwijderen) com uma escova de cerdas de aço.

Retemperar – Depois de cada utilização, a grelha pode ser retemperada com uma dose de óleo vegetal, fechando a tampa e

deixando a grelha no interior do grelhador até arrefecer.

Sugestões – A grelha de molde de ferro fica negra com a utilização. Os poros do ferro são selados, fornecendo uma camada resistente que ajudam a impedir que os alimentos se peguem. A grelha fica mais temperada com o uso. **AS APLICAÇÕES REGULARES DE ÓLEO VEGETAL MELHORAM A RESISTÊNCIA À FERRUGEM.**

Ferrugem, um sabor metálico nos alimentos e alimentos sem cor são sinais de uma utilização incorrecta ou inadequada ou pode resultar de cozinhar alimentos mais ácidos. Se aparecer ferrugem, retire-a com uma escova de aço e, em seguida, tempere novamente a grelha.

△CUIDADO: Para evitar a ferrugem, a grelha de aço deve ser retemperada frequentemente, em particular, quando é nova. A ferrugem não é um defeito de mau funcionamento.

Uma vez que o ferro aguente bem o calor, não precisa de cozinhar a temperaturas extremamente elevadas. Os melhores resultados são obtidos com um calor médio ou médio elevado. Não aqueça em demasiado. Tal como todos os moldes de ferro, quanto mais utilizar, mais fácil se torna a manutenção.

Nota: Antes de guardar, lubrifique ligeiramente com óleo vegetal e, depois, limpe com um toalhete de papel. Guarde num local seco.

△AVISO: Não utilize duas grelhas no seu grelhador.

△OSTRZEŻENIE: Należy postępować zgodnie z wszystkimi instrukcjami dołączonymi do grilla. Uważaj, żeby nie upuścić żeliwnej blachy na podłogę – może pęknąć.

Przed pierwszym użyciem – umyj dokładnie delikatnym płynem do mycia naczyń, aby usunąć pozostałości woskowej powłoki ochronnej. Wyplucz w ciepłej wodzie i osusz za pomocą miękkiej szmatki lub ręcznika papierowego. **NIGDY NIE POZOSTAWIAJ DO ODPAROWANIA. NIGDY NIE MYJ W ZMYWARCE DO NACZYŃ.** Przed użyciem blachy po raz pierwszy, należy nasmarować ją tłuszczem i „przepalić”, aby zapobiec jej rdzewieniu oraz przywieraniu potraw.

Smarowanie żeliwnej blachy – do pierwszego smarowania zalecane jest użycie STAŁEGO roślinnego tłuszczu piekarskiego. Za pomocą papierowego ręcznika rozprowadź cienką warstwę tłuszczu na całej powierzchni blachy. Upewnij się, że cała powierzchnia, łącznie z narożnikami, została dokładnie posmarowana. (Nie należy używać tłuszczów solonych, takich jak masło lub margaryna.)

Ustaw palniki w pozycji M–O–M przy zamkniętej pokrywie (M = średni, O = wyłączony, H = wysoki, L = niski). (Ustaw palniki w pozycji M–M, jeśli używasz modelu dwupalnikowego Silver A). Ogrzewaj wstępnie grill przez 10 minut. Ustaw żeliwną blachę na grillu. Ogrzewaj blachę na grillu przez 1 do 1,5 godziny. Ustaw wszystkie palniki w pozycji OFF (wyłączone). Pozostaw blachę na grillu, aż do jej wystygnięcia. Blacha nadaje się już do użytku.

Konserwacja – Zetrzyj z blachy pozostałości jedzenia za pomocą drucianej szczotki.

Ponowne smarowanie – Po każdym użyciu blachę można ponownie nasmarować tłuszczem, zamknąć pokrywę i pozostawić na grillu do jej wystygnięcia.

Wskazówka – Żeliwna blacha czernieje w miarę używania. Pory w żeliwie zostaną wypełnione, dzięki czemu powierzchnia będzie wytrzymała, a jedzenie nie będzie przywierało do blachy. Zaleca się okresowe natłuszczenie blachy. Regularne smarowanie blachy odpowiednim tłuszczem zwiększy jej odporność na rdzę.

Rdza, metaliczny posmak lub przebarwione potrawy są oznaką niewłaściwego przygotowania blachy, mogą też być skutkiem pieczenia kwaśnych produktów. W razie pojawienia się rdzy, należy ją usunąć za pomocą stalowej szczotki, a następnie ponownie nasmarować blachę tłuszczem.

△OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec rdzewieniu, należy często smarować blachę tłuszczem, zwłaszcza kiedy jest nowa. Występowanie rdzy nie jest wadą fabryczną.

Ponieważ żeliwo dobrze utrzymuje ciepło, nie ma potrzeby używania wysokich temperatur to przygotowywania potraw. Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy średnich i średnio-wysokich temperaturach. Należy unikać przegrzania. Jak w przypadku każdego wyrobu z żeliwa, im częściej jest on używany, tym łatwiejsza jest jego konserwacja.

Uwaga: Przed schowaniem blachy, natłusć ją delikatnie stałym roślinnym tłuszczem piekarskim, a następnie wytrzyj do sucha papierowym ręcznikiem. Należy przechowywać w suchym miejscu.

△OSTRZEŻENIE: Na gazowym grillu nie należy używać jednocześnie dwóch blach.

△ОСТОРОЖНО: Соблюдайте все меры безопасности, указанные в инструкции к Вашему барбекю. Не бросайте чугунную сковороду – она может разбиться.

Перед первым использованием тщательно промойте сковороду мягким жидким средством для посуды, чтобы удалить защитное парафиновое покрытие, наносимое для транспортировки. Сполосните теплой водой и тщательно вытрите мягкой тканью или бумажным полотенцем. **ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЫТИРАЙТЕ СКОВОРОДКУ, НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЕЕ МОКРОЙ. НЕ МОЙТЕ СКОВОРОДКУ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.** Чтобы сковорода не ржавела и продукты на ней не пригорали, необходимо новую сковороду прокалить перед первым использованием.

Прокаливание чугунной сковороды – Для первого прокаливания рекомендуется какое-либо **ГУСТОЕ** растительное масло. При помощи бумажного полотенца смажьте всю поверхность чугунной сковороды тонким слоем густого растительного масла. Проследите, чтобы вся поверхность, включая углы, была полностью промазана. (Не пользуйтесь соленым маслом, таким как маргарин или сливочное масло.)

При закрытой крышке установите горелки в положение М–О–М (М = Средний, О = Выкл, Н = Высокий, L = Низкий). Если Вы пользуетесь моделью Silver A с двумя горелками, установите их в положение М–М). Прогрейте гриль в течение 10 минут. Поставьте чугунную сковороду на гриль. Выдержите 1 – 1,5 часа. Выключите все горелки. Оставьте сковородку на барбекю до полного охлаждения. Теперь Ваша чугунная сковорода готова к работе.

Уход – Пригоревшие продукты отчищайте стальным ершом.

Повторное прокаливание – После каждого использования чугунную сковородку можно прокалить повторно, смазав

ее густым растительным маслом, закрыв крышку и оставив сковородку на гриле до полного остывания.

Советы – Со временем чугунная сковорода почернеет. Поры в металле будут заполнены, на поверхности появится прочное антипригарное покрытие. Чем дольше используется сковорода, тем качественнее становится ее поверхность. **РЕГУЛЯРНОЕ СМАЗЫВАНИЕ СКОВОРОДКИ ГУСТЫМ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ ПОВЫШАЕТ ЕЕ СОПРОТИВЛЯЕМОСТЬ КОРРОЗИИ.**

Появление ржавчины, металлический привкус или обесцвечивание продуктов – это признаки неправильного или недостаточного прокаливания, или результат приготовления на сковороде кислых продуктов. Если на сковороде образовалась ржавчина, удалите ее металлической щеткой и прокалите сковородку.

△ВНИМАНИЕ: Чтобы чугунная сковорода не заржавела, ее необходимо часто прокаливать, особенно пока она новая. Ржавчина – это не производственный дефект.

Так как чугун хорошо сохраняет тепло, то для приготовления пищи Вам не придется использовать очень высокую температуру. Наилучшие результаты получаются при среднем нагреве или промежуточном между средним и высоким. Не допускайте чрезмерного нагревания. Как с любой чугунной посудой, чем больше ею пользуются, тем меньше ухода она требует.

Примечание: Перед хранением смажьте сковородку очень тонким слоем густого растительного масла и тщательно протрите бумажным полотенцем. Храните в сухом месте.

△ОСТОРОЖНО: При работе на газовом гриле не пользуйтесь двумя сковородками.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

WWW.WEBER.COM