

Gebruiksaanwijzing voor Smeg-PARMA XL grillplaat.

Belangrijk:

INDIEN U DE GRILLPLAAT ZONDER PANDRAGER GEBRUIKT KAN DAT ALLEEN OP DE MIDDELSTE KOOKZONES VAN SMEG CS19NL/1 OF CS20NL, GEBRUIK ZONDER PANDRAGERS OP DE BUTTENSTE ZONES GEEFT ONHEROEPELIJK VERKLEURING VAN DE RVS YANGSCHAAL. (geen garantie)

DENK ERAAN DAT DE VOORZIJD VAN UW FORNUIS ERG WARM WORDT BIJ GEBRUIK VAN DE GRILLPLAAT.

HET GEBRUIK VAN EEN GRILLPLAAT VEROORZAAKT WARMTE EN ROOK, ZORG VOOR EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE EN EEN GOEDE AFZUIGKAP.

In gebruikname:

Uw Parma XL grillplaat is gemaakt van hoogwaardig gietijzer. Om dit poreuze gietijzer te beschermen is het verstandig uw grillplaat te voorzien van een dun laagje (olijfolie). Leg de grillplaat op de middelste zones en zet het vuur eronder aan, op laag. Als de grillplaat is opgewarmd met keukenpapier een beetje olie aanbrengen, en laten opwarmen. Schoonmaken met een nieuw stukje keukenpapier. Herhaal dit nog een keer.

Reinig de grillplaat na gebruik met alleen heet water. Als u met schoonmaakmiddelen schoonmaakt zal de beschermende (olie)laag verdwijnen. Deze zal dan weer opnieuw moeten worden aangebracht. Uw Parma XL grillplaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.

Uw Parma XL grillplaat kan veilig bovenop elke pandrager worden gebruikt. Gebruikt u de grillplaat echter zonder onderliggende pandrager dat mag dat alleen op de middelste zone.

~~zie afbeelding~~

De massa van de grillplaat vereist enige tijd om op te warmen, denkt u aan 5 tot 10 minuten. Als het vuur onder de grillplaat wordt uitgezet blijft de grillplaat nog geruime tijd heet! Controleer regelmatig of alle rubber dopjes nog onder de grillplaat zitten. Zonder rubber dopjes zal de grillplaat krassen veroorzaken op de roestvrij-stalen bovenzijde van uw fornuis! Door de hoge temperatuur is inbranden van vet niet te voorkomen. Uw grillplaat zal een iets gevlekt uiterlijk krijgen.

Gebruikerstips

Uw grillplaat is natuurlijk in eerste instantie geschikt om op te grillen. Als de grillplaat boven de linkse 2 branders (pandrager gebruiken) ca 5 - 10 minuten is heetgestookt kunt u prima vlees of vis dichtschroeien.

Om aanbakken te voorkomen kan op de plaat boter of olie worden gebruikt. Om rookvorming tegen te gaan is het verstandiger om het stuk vlees of vis in te vetten. Op het geribbelde gedeelte van de plaat wordt uw vlees of vis mooi mager, het vet blijft tussen de ribbels. Op het vlakke gedeelte blijft met name een stuk vlees iets sappiger, omdat het in het eigen vet wordt bereid. Op het geribbelde deel kunnen stukjes paprika, tomaat, champignon enz. worden meegegrild.

Het vlakke deel van de grillplaat kan ook goed worden gebruikt voor bijvoorbeeld het bakken van een ei of hamburger, het uitbakken van spek of het roosteren van nootjes.

Uw grillplaat is ook bij uitstek geschikt als warmhoud-zone. De grillplaat kan hiervoor het best worden gebruikt op de middelste zone. Dit mag zonder pandrager. Beide branders op laag geeft een gelijkmatig verdeelde warmte. Wanneer alleen de voorste brander aan staat (hoog of laag mag allebei) is er een aflopend warmtebereik waarop door schuiven met bijvoorbeeld een pannetje saus altijd de juiste temperatuur kan worden gevonden.

