

## Grill Plate Instruction

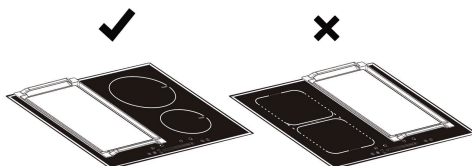
## EN

### Before First Use

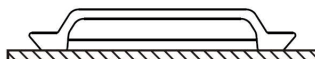
- Read the instructions carefully.
- Remove all packaging material and labels.
- Wash in warm, soapy water with a soft sponge.  
Rinse thoroughly and dry completely with a soft cloth.  
The bottom of this product is curved in a cold state.  
It becomes flat when heated up. Do not use Power or Boost functions to heat up the cookware.
- Before heating your new cookware for the first time, apply a little vegetable oil (preferably peanut oil) to the inside of the pan with a paper towel.  
You might consider doing this each time you put away the cookware, to extend the life.

### Daily Use

- Suitable on induction cooktop.
- Always start with a clean pan.
- Take the food from the refrigerator at least 10 minutes before cooking.
- If you use oil for taste or texture, allow the oil to warm for a minute or two over low to medium heat before adding food to the pan.
- Never allow a pan to boil dry. Never let your empty pan heat up too long.
- Use protective material to protect the surface when you place hot cookware on a table or countertop.
- The grill pan is designed for the barbecue. It is suitable for the area of flexzone.



- If you use the grill pan, make sure that the base is flat against the glass.



## Instruction For Induction Cooktop

- The diameter of the base of the pan and the size of induction zone must be approximately similar in order to optimize the reaction with the pan. Where the diameter is too small, the hob (magnetic field) may not react to the base of the pan.

## Care And Cleaning

- Let cool down your pan before cleaning.
- Dishwasher cleaning is not recommended
- Always clean your cook ware thoroughly, any remaining food residue will cook into the surface causing food to stick.
- If you have remains of food stuck to the cookware, they can be easily be removed by covering the bottom of the pan with water and letting it soak off while gently heating it at low temperature (no need to let the water boil).

## Helpful Hints And Tips

- Cook on a hob burner that is approximately similar in base diameter to that of the pan, or use on induction.
- Heat settings are very important. Lower heat settings are not only good for energy-saving but also avoids the pan becoming too hot. The nature of this cookware is to hold and distribute the heat more effectively, helping some protein rich foods cook more quickly.

## Safety Information

Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!

## Warning:

- Lids and handles may become hot during prolonged cooking.
- Do not allow children near the cooktop while you cook.
- To avoid injury always use caution when handling hot pots.
- For safety reasons never leave cookware unattended while in use.

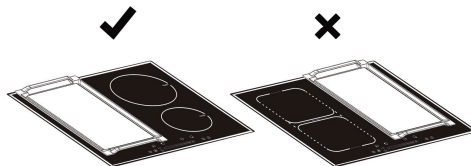
DE

## Vor Der Ersten Inbetriebnahme

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit einem weichen Schwamm und heissem Wasser mit Spulmittel. Spülen Sie alles gut ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch. Die Unterseite dieses Produktes ist in einem kalten Zustand gekrümmt. Er wird beim Erwärmen flach. Verwenden Sie keine Power- oder Boost-Funktionen zum Erwärmen des Kochgeschirrs.
- Bevor Sie das neue Kochgeschirr zum ersten Mal erhitzen, geben Sie etwas Pflanzenöl (vorzugsweise Erdnussöl) in die Pfanne oder in den Topf und verteilen es gleichmäßig mit einem Kuchenpapier. Wiederholen Sie diesen Schritt, wenn Sie das Kochgeschirr für längere Zeit nicht verwenden.

## Taglicher Gebrauch

- Für Kochfelder Induktion geeignet.
- Verwenden Sie stets sauberes Kochgeschirr.
- Nehmen Sie die Lebensmittel min. 10 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank.
- Wenn Sie Speiseöl verwenden, erhitzen Sie das Öl auf kleiner oder mittlerer Stufe für kurze Zeit, bevor Sie das Gargut in den Topf oder in die Pfanne geben.
- Lassen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals leer kochen. Lassen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals zu lange aufheizen.
- Verwenden Sie zum Schutz von Oberflächen Untersetzer, wenn Sie heißes Kochgeschirr auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte abstellen.
- Die Grillpfanne ist für den Grill konzipiert. Sie ist für den Bereich der Flexzone geeignet.



- Wenn Sie die Grillpfanne verwenden, achten Sie darauf, dass der Boden flach auf dem Glas aufliegt.



## Gebrauchsanweisung Für Induktionskochfelder

- Der Durchmesser des Topfbodens und die Größe des Induktionsfeldes müssen für eine optimale Reaktion mit dem Topf ungefähr gleich groß sein. Ist der Durchmesser zu klein, kann es sein, dass das Kochfeld (Magnetfeld) nicht mit dem Topf reagiert.

## Reinigung Und Pflege

- Warten Sie, bis das Kochgeschirr abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. -Spülmaschinenreinigung wird nicht empfohlen. Verwenden Sie warme Seifenlauge und einen Schwamm oder ein Geschirrtuch. Benutzen Sie keine Stahlwolle, Nylonscheuerschwämme, Backofenreiniger oder andere scheuernde Reinigungsmittel, die auf Zitronensäure basieren oder Chlorbleichmittel enthalten. Spülen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie ihr Kochgeschirr stets gründlich, da sich Lebensmittelreste bei der nächsten Verwendung fest in die Oberfläche einbrennen können.
- Am einfachsten entfernen Sie auf dem Kochgeschirr zurück gebliebene Lebensmittelreste, indem Sie den Topf- oder Pfannenboden mit etwas Wasser bedecken und dies langsam bei niedriger Stufe erhitzen (das Wasser muss dabei nicht kochen).

## Praktische Tipps Und Hinweise

- Verwenden Sie eine Kochzone, die ungefähr den gleichen Durchmesser besitzt, wie der Kochgeschirrboden.
- Die Kochstufen spielen eine wichtige Rolle. Eine niedrigere Stufe führt nicht nur zu einem geringeren Stromverbrauch, sondern verhindert auch, dass das Kochgeschirr zu heis wird. Dieses Kochgeschirr sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und -speicherung, so dass eiweisreiche Lebensmittel schneller gegart werden können.

## Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig durch!

## Warnung:

- Deckel und Griffe können beim Langzeitgaren dennoch heis werden.
- Gestatten Sie Kindern nicht, sich beim Kochen in der Nähe des Herdes aufzuhalten.
- Behandeln Sie heises Kochgeschirr mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr während des Kochens nie unbeaufsichtigt.



United States:

☎ 1 (844) 538-7890

✉ [support@gaslandchef.com](mailto:support@gaslandchef.com)

🌐 [www.gaslandchef.com](http://www.gaslandchef.com)

📍 8350 Patriot Blvd STE B, N. Charleston, SC 29418

European Union:

✉ [support@gaslandchef.de](mailto:support@gaslandchef.de)

🌐 [www.gaslandchef.de](http://www.gaslandchef.de)