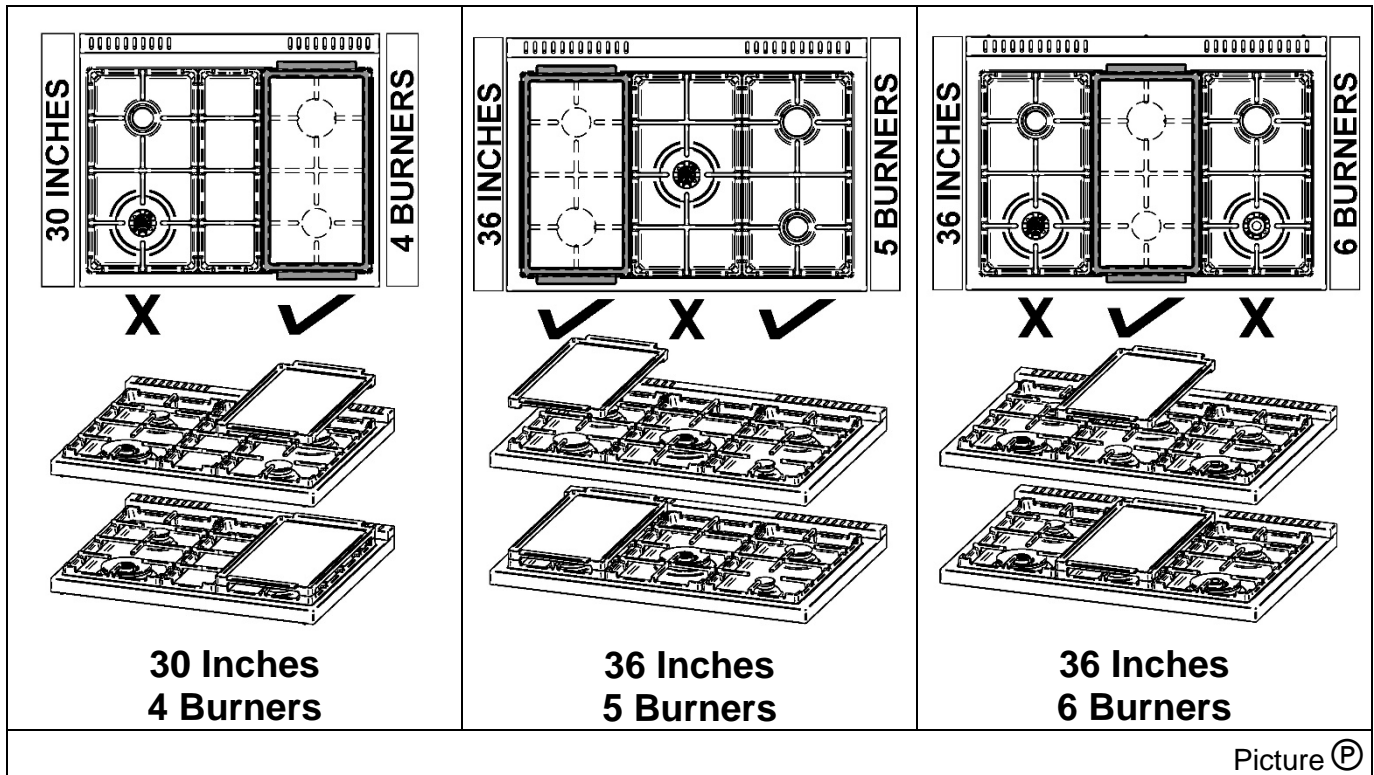


# CAST IRON GRIDDLE INSTRUCTIONS



## CAUTION

- Do not use on dual or triple crown burners.
- The griddle is hot during and after use.
- Place and remove the griddle when it is cool and all surface units are OFF.
- Allow sufficient time for griddle to cool before cleaning.

## Seasoning the griddle

Before using the griddle for the first time, clean the griddle thoroughly with hot and soapy water to remove any protective coating.

## Use

Place the griddle in the positions shown in Picture © and ignite normally the burners.

Pre-heat at the high position (large flame), for 5 minutes, then place the food on the griddle and cook to the desired temperature.

After the preheat period it is always suggested to reduce burner power to the medium / minimum setting

Some kind of cooking needs oil; in this case put it on the griddle when it is cold.

Do not use metal utensils with sharp point or rough edges, they might damage the griddle.

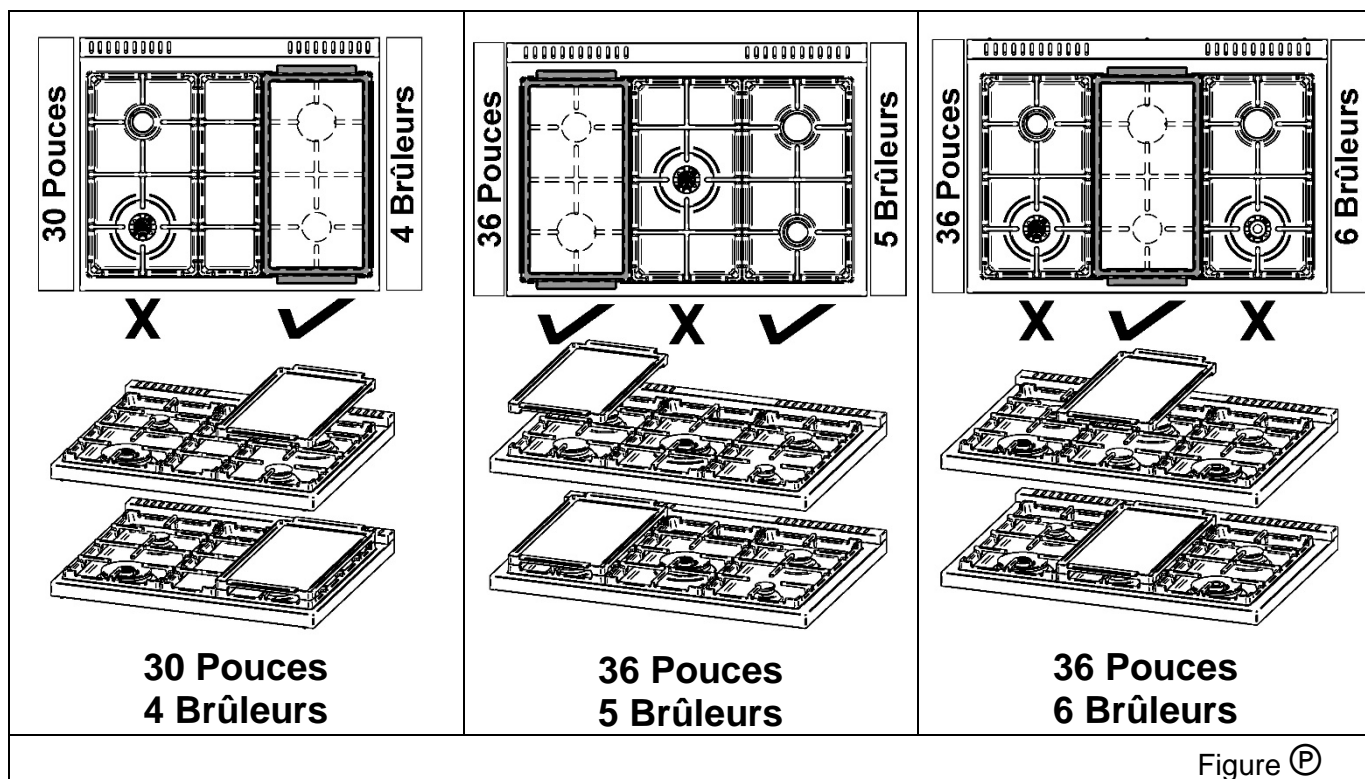
Do not cut foods on the griddle.

## Cleaning the griddle

Wash griddle with hot soapy water, rinse and dry.

Never flood the hot griddle with cold water. This could cause the griddle to crack or warp.

# MODE D'EMPLOI DE LA PLAQUE DE CUISSON EN FONTE



## AVERTISSEMENTS

- Ne pas utiliser sur les brûleurs dual ou trois couronne.
- Pendant et après l'utilisation la température de la plaque de cuisson est élevée.
- Placer et retirer la plaque de cuisson lorsqu'elle est froide et toutes les brûleurs sont éteints.
- Laisser la plaque de cuisson refroidir pendant un temps suffisant avant de la nettoyer.

## Préparation de la plaque de cuisson

Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois, laver la plaque de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout le revêtement de protection.

## Utilisation

Positionner la plaque de cuisson au-dessus des brûleurs indiqués à la figure (P) et allumer les brûleurs normalement.

Préchauffer à feu fort (position maximale) pendant 5 minutes, puis disposer les aliments sur la plaque de cuisson et cuire à la température souhaitée.

Après avoir préchauffé la plaque, il est toujours conseillé de réduire la puissance des brûleurs à la moitié / au minimum.

Pour certains types de cuisson, il est nécessaire d'utiliser l'huile; placez-le sur la plaque de cuisson seulement lorsque elle est froide.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal avec une pointe pointue ou des bords rugueux, qui pourraient endommager la plaque de cuisson.

Ne coupez pas les aliments sur la plaque de cuisson.

## Nettoyage de la plaque de cuisson

Lavez la plaque de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

Ne jamais inonder la plaque chauffante d'eau froide. Cela pourrait faire craquer ou gauchir la plaque de cuisson.