

PLANCHA/ PLANCHA H

Enders®



www.enders-germany.com

7780/7799

INBETRIEBNAHME

- Für die Nutzung der Plancha müssen die variablen Füße eingestellt werden. Dafür wird die Platte anstelle des Rostes in den Grill gelegt und die verstellbaren Füße so eingestellt, dass die Platte sicher aufliegt und noch ohne Probleme herausgenommen werden kann. Anschließend werden die Schrauben der Füße/Auflagen mit einem Kreuzschlitzschraubendreher festgezogen, so dass sich diese nicht mehr bewegen können.
- Die Oberfläche der Plancha vor der ersten Nutzung mit einem feuchten Tuch abwischen.

NUTZUNG

- Die Vorteile der Plancha entfalten sich erst dann, wenn sie ausreichend bei geschlossener Garhaube vorgeheizt wurde. Die schwere Plancha benötigt Zeit, um die Wärme aufzunehmen und speichern zu können. Ist dies nach 15-20 Minuten abgeschlossen, steht dem Grillvergnügen mit der Plancha nichts mehr im Wege.
- Darauf achten, dass die Flüssigkeiten aus den Speisen nie vollständig verdampfen. So wird ein Anbrennen der Lebensmittel verhindert.
- Die heiße Plancha immer auf einer hitzebeständigen Unterlage platzieren.
- Nie direkt auf einen kalten Untergrund abstellen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Die Plancha nicht fallen lassen oder anschlagen, da die Emaille oder das Gusseisen beschädigt werden kann / Die Plancha sollte nicht fallen gelassen werden, da sie zerbrechen kann.
- Bitte beachten Sie, dass die emaillierte Oberfläche der Plancha bei Verwendung von metallischem Grillbesteck beschädigt werden kann.
- Die Plancha niemals mit kaltem Wasser abschrecken, oder kalte Flüssigkeiten auf die heiße Plancha schütten, da diese Schaden nehmen kann.
- Sollten sich Fette entzünden, alle Brenner zudrehen, die Gasflasche schließen, alles Grillgut von der Plancha entfernen und den Deckel geöffnet lassen, bis das Feuer erloschen ist.
- Beim Herausnehmen aus dem Grill besteht durch überlaufendes Öl und Fett die Gefahr der Flambbildung.
- Tragen Sie beim Umgang oder Grillen mit der Plancha hitzebeständige Grillhandschuhe, auch nach der Nutzung, da das Gusseisen die Hitze noch lange speichert / Tragen Sie stets Grillhandschuhe, wenn Sie mit der Enders Plancha hantieren.
- Die Plancha kann sehr heiß werden. Da Gusseisen die Hitze sehr gut speichert und verteilt sind keine extrem hohen Temperaturen erforderlich. Die besten Ergebnisse werden bei mittlerer bis hoher Hitze erzielt.
- Vermeidung von Fettbrand: Tupfen Sie überschüssiges Fett/Marinade vor dem Grillen vom Grillgut ab. Das vermindert nicht den Geschmack des Grillguts, sondern dient ausschließlich dazu, Fettbrand zu vermeiden.

REINIGUNG

- Schrecken Sie die heiße Plancha nicht mit kaltem Wasser ab. Grobe Verunreinigungen auf der emaillierten Wendeplatte können mithilfe einer weichen Bürste entfernt werden.
- Zur gründlichen Reinigung entnehmen Sie die Plancha aus Ihrem Grill. Bitte beachten Sie, dass die Plancha nicht in die Spülmaschine gegeben werden darf. Wir empfehlen Ihnen die Reinigung mit unserem Enders Grillrost-Reiniger. Alternativ kann die Plancha mit mildem, warmem Seifenwasser gereinigt werden. Zum Entfernen angebackener Partikel empfiehlt sich vorheriges Einweichen. Anschließend sollte die Plancha mit klarem Wasser abgespült werden.
- Lassen Sie die Plancha vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Niemals die heiße Plancha in kaltes Wasser tauchen, da ein thermischer Schock die Emaille und den Guss beschädigen könnte.
- Um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, nur Reinigungsutensilien aus Holz, Kunststoff, Silikon oder geeignete Plancha-Spachteln aus Edelstahl verwenden. Nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen rühren oder schaben. Ebenfalls keine Stahlwolle, Stahlbürste sowie Scheuermittel verwenden, da die Emaille beschädigt würde. Für eine besonders schonende Reinigung wird Essig empfohlen.
- Die Plancha mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Spülschwamm oder einer Geschirrspülbürste mit der Hand reinigen. Anschließend gründlich klarspülen und mit einem weichen Lappen oder Spültuch abtrocknen und an einem trocknen Ort lagern.
- Angebrannte Speisereste in heißem Wasser einweichen und zeitnah schonend alle Oberflächen mit der Hand reinigen.
- Bei leichter Verschmutzung kann die Reinigung auch durch ein Küchenpapier mit pflanzlichem Öl erfolgen.
- Die Plancha ist nicht spülmaschinengeeignet.

BEFORE FIRST USE

- Before using the Plancha, the feet must be adjusted. To do this, lay down the plate in place of the grate and adjust the feet to ensure that the plate sits securely but can still be easily removed. Next, tighten the screws on the feet/pads with a crosshead screwdriver until they are fixed firmly and do not move.
- Before first use, wipe the surface of the Plancha with a damp cloth.

USING THE PLANCHA

- The advantages of the Plancha are only revealed when it is sufficiently preheated with the hood closed. The heavy Plancha needs time to be able to absorb and retain the heat. After 15-20 minutes, preheating is completed and the Plancha is ready for your grilling pleasure.
- Do not allow any liquids from the food to fully evaporate. This prevents the food becoming burnt on to the Plancha.
- Always place the Plancha on a heat-resistant surface.
- To avoid damaging the product, never place it directly on a cold surface.
- Do not drop or strike the Plancha as this can damage the enamel or cast iron / Do not drop the Plancha, as this could cause it to shatter.
- Please note that use of metal grill cutlery can damage the enamelled surface of the Plancha.
- Never douse the Plancha with cold water or pour cold liquids on the hot Plancha, as this can cause damage.
- If grease catches fire, turn off all burners, close the valve on the gas cylinder, remove all food from the Plancha and leave the lid open until the fire goes out.
- When removing the Plancha from the grill, there is a risk of flames forming due to overflowing oil and grease.
- Wear heat-resistant grill gloves when handling the Plancha, even after use, as the cast iron retains the heat for a very long time / Always wear grill gloves when handling the Enders Plancha.
- The Plancha can get very hot. Since cast iron retains and distributes heat very well, extremely high temperatures are not necessary. For optimal results, use a medium-high heat.
- Preventing grease fires: Dab excess fat/marinade off the food before grilling. This does not diminish the taste of the grilled food; it is purely to prevent a grease fire.

CLEANING

- Do not douse the hot Plancha with cold water. Large pieces of dirt on the enameled grill plate can be removed with a soft brush.
- For thorough cleaning, remove the Plancha from your grill. Please note that the Plancha should not be put in the dishwasher. We recommend using our Enders cooking grate cleaner. The Plancha can also be cleaned with mild, warm soapy water. We recommend soaking it first to loosen baked-on particles. Then rinse the Plancha with clean water.
- Let the Plancha cool off completely before cleaning. Never immerse the Plancha in cold water, as thermal shock can damage the enamel and cast iron.
- To avoid damaging the enamel coating, only use cleaning utensils made of wood, plastic or silicone, or special stainless-steel plancha spatulas. Do not stir or scrape using pointed or sharp-edged objects. Also avoid using steel wool, steel brushes and abrasive cleaners, as this would damage the enamel. We recommend using vinegar for extra-gentle cleaning.
- Wash the Plancha by hand with warm water, a little detergent and a soft dish sponge or dish brush. Finally, rinse the Plancha thoroughly and dry with a soft cloth or dish towel and store in a dry place.
- Soak burnt-on food residue in hot water and gently clean all surfaces by hand soon after.
- Less stubborn dirt can be cleaned off using a paper towel and some vegetable oil.
- The Plancha is not dishwasher-safe.

ПРЕДИ ПЪРВОТО ПУСКАНЕ В ДЕЙСТВИЕ

- За да използвате плочата Plancha, крачетата трябва да бъдат регулирани. За целта плочата се поставя в грила вместо скарата и регулируемите крачета се настройват така, че плочата да прилегне безопасно и да може да се изважда без затруднения. След това винтовете на крачетата/подложките се затягат с кръстатата отвертка, така че да не могат да се движат повече.
- Почистете повърхността на плочата Plancha с влажна кърпа преди първата употреба.

УПОТРЕБА

- Предимствата на плочата Plancha се проявяват едва след като тя е била загрята достатъчно при затворен капак. Тежката плоча Plancha се нуждае от време, за да може да поеме и запази топлината. Когато това приключи след 15-20 минути, нищо не може да попречи на удоволствието Ви от печенето на грил с плочата Plancha.
- Следете течността никога да не се изпарява напълно от храната. Така се предотвратява загаряне на хранителните продукти.
- Винаги поставяйте горещата плоча Plancha върху термоустойчива повърхност.
- Никога не я поставяйте директно върху студена повърхност, за да избегнете повреди.
- Не изпускайте и не удряйте плочата Plancha, тъй като емайълът или чугунът могат да се повредят / Не изпускайте плочата Plancha, тъй като може да се счупи.
- Моля, имайте предвид, че емайлираната повърхност на плочата Plancha може да се повреди при използване на метални прибори за грил.
- Никога не охлаждайте шоково плочата Plancha със студена вода и не изливайте студени течности върху горещата плоча Plancha, тъй като тя може да се повреди.
- Ако се запалят мазнини, изключете всички горелки, затворете газовата бутилка, отстранете всички продукти от плочата Plancha и оставете капакът отворен, докато огънят изгасне.
- При изваждане от грила съществува опасност от възникване на пламъци поради преливане на масло и мазнина.
- При боравене или гриловане с плочата Plancha носете термоустойчиви ръкавици за грил, включително и след употреба, тъй като чугунът запазва топлината дълго време / Винаги носете ръкавици за грил, когато боравите с плочата Plancha на Enders.
- Плочата Plancha може да се нагорещи много. Тъй като чугунът запазва и разпределя топлината оптимално, не е необходима екстремно висока температура. Най-добрите резултати се постигат при средна до висока температура.
- Избягване на пожар, причинен от мазнини: Преди гриловането поийте излишната мазнина/марината от продуктите. Това не намалява вкуса на продуктите, а служи само за предотвратяване на пожар, причинен от мазнини.

ПОЧИСТВАНЕ

- Не охлаждайте шоково плочата Plancha със студена вода. Грубите замърсявания върху емайлираната обръщаща се плоча могат да премахват с мека четка.
- За основно почистване извадете плочата Plancha от грила. Моля, имайте предвид, че плочата Plancha не трябва да се поставя в съдомиялна машина. Препоръчваме Ви третиране с Enders препарат за почистване на скари. Алтернативно плочата Plancha може да се почиства с мека, топла сапунена вода. За премахване на налепи е препоръчително предварително накисване. След това плочата Plancha трябва да се изплакне с чиста вода.
- Преди почистване оставете плочата Plancha да изстине напълно. Никога не потапяйте горещата плоча Plancha в студена вода, тъй като термичният шок може да повреди емайла и отливката.
- За да не повредите емайлираното покритие, използвайте само прибори за почистване от дърво, пластмаса, силикон или шпатули от неръждаема стомана, подходящи за плочи Plancha. Не разбърквайте и не стържете с предмети с остър връх или остри ръбове. Не използвайте стоманена вълна, стоманени четки или абразивни препарати, тъй като те биха повредили емайла. За особено шадящо почистване се препоръчва оцет.
- Почистете плочата Plancha на ръка с топла вода, малко препарат за съдове и мека гъба или четка за миене на съдове. След това изплакнете основно и подсушете с мека кърпа или хавлия и съхранете на сухо място.
- Накиснете загорелите остатъци от храна в гореща вода и бързо почистете всички повърхности внимателно на ръка.
- При леко замърсяване почистването може да се извърши също и с кухненска хартия с растително масло.
- Плочата Plancha не е подходяща за измиване в съдомиялна машина.

PŘED PRVNÍM UVEDENÍM DO PROVOZU

- Pro použití grilovací desky Plancha je nutné nastavit variabilní nožky. K tomu se deska umístí do grilu místo roštu a nastavitelné nožky se nastaví tak, aby deska bezpečně ležela a dala se přesto bez problémů vyjmout. Poté se šrouby nožek/podložek dotáhnou křížovým šroubovákem tak, aby se již nemohly pohybovat.
- Před prvním použitím otřete povrch grilovací desky Plancha vlhkým hadříkem.

POUŽITÍ

- Výhody grilovací desky Plancha se uplatní teprve tehdy, když ji dostatečně přehřejete pod uzavřeným víkem. Těžká grilovací deska Plancha vyžaduje čas k zahřátí a akumulování tepla. Když je po 15 až 20 minutách přehřátí dokončeno, nic už nestojí v cestě k zábavě, spojené s grilováním na grilovací desce Plancha.
- Dbejte na to, aby se tekutiny z jídla nikdy zcela nevypařily. Tím se zabrání připálení jídla.
- Horkou grilovací desku Plancha vždy pokládejte na žáruvzdorný povrch.
- Nikdy nepokládejte přímo na studený povrch, aby nedošlo k poškození.
- Zabraňte pádu nebo nárazu grilovací desky Plancha, protože by se mohl poškodit smalt nebo litina / Grilovací desku Plancha byste neměli nechat spadnout, protože by se mohla rozbit.
- Pamatujte, že se smaltovaný povrch grilovací desky Plancha může při použití kovového grilovacího náčiní poškodit.
- Grilovací desku Plancha nikdy neochlazujte studenou vodou ani na horkou nelijte studené tekutiny, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Pokud by se tuky vznítily, vypněte všechny hořáky, zavřete plynovou láhev, odeberte z grilovací desky Plancha všechny potraviny a nechte víko otevřené, dokud oheň nezhasne.
- Při odeírání z grilu je nebezpečí vznícení plamenů díky přetékajícímu oleji a tuku.
- Noste při zacházení nebo grilování s grilovací deskou Plancha teplotně odolné grilovací rukavice, i po použití, protože litina udržuje vysokou teplotu po dlouhou dobu / Při manipulaci s grilovací deskou Plancha Enders vždy používejte grilovací rukavice.
- Grilovací deska Plancha může být velmi horká. Protože litina velmi dobře zadržuje a rozvádí teplo, není potřeba extrémně vysokých teplot. Nejlepší výsledky jsou dosaženy při střední až vysoké teplotě.
- Zabránění vznícení tuků: Přebytkový tuk/marinádu musíte před grilováním z grilovaných potravin otřít. Nedojde k omezení chuti grilované potraviny, toto opatření slouží výhradně k zabránění požáru tuků.

ČIŠTĚNÍ

- Horkou grilovací desku Plancha šokově neochlazujte studenou vodou. Hrubé nečistoty na smaltovaném oboustranném plátu odstraníte měkkým kartáčem.
- K důkladnému čištění sundejte grilovací desku Plancha z grilu. Pamatujte, že grilovací desku Plancha nesmíte mýt v myčce na nádobí. Doporučujeme čištění pomocí našeho čističe grilovacích roštů Enders. Alternativně můžete grilovací desku Plancha čistit zředěným teplým vodním mýdlovým roztokem. K odstranění připečených nečistot doporučujeme nejdříve nechat výrobek odmočit. Následně byste měli grilovací desku Plancha opláchnout čistou vodou.
- Před čištěním nechte grilovací desku Plancha úplně vychladnout. Grilovací desku Plancha nikdy neponořujte do studené vody, protože teplotní šok by mohl poškodit smalt a litinu.
- Aby nedošlo k poškození smaltovaného povrchu, používejte pouze čisticí náčiní ze dřeva, plastu, silikonu nebo vhodné nerezové špachtle Plancha. Nemíchejte ani neškrábejte špičatými předměty nebo předměty s ostrými hranami. Nepoužívejte ani ocelovou vlnu, ocelové kartáče nebo čisticí prostředky, protože by došlo k poškození smaltu. Pro zvláště jemné čištění se doporučuje ocet.
- Grilovací desku Plancha čistěte ručně teplou vodou, trochou mycího prostředku a měkkou houbou nebo kartáčkem na mytí nádobí. Poté důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem nebo utěrkou a uložte na suché místo.
- Připálené zbytky namočte do horké vody a následně jemně ručně očistěte všechny povrchy.
- V případě lehkého znečištění lze čištění provést i pomocí papírové utěrky s rostlinným olejem.
- Grilovací deska Plancha není vhodná do myčky na nádobí.

INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

- Før planchaen benyttes, skal de justerbare fødder indstilles. Fjern risten fra grillen, og anbring i stedet pladen på grillen. Indstil de justerbare fødder sådan, at pladen hviler sikkert og stadig kan tages ud uden problemer. Efterfølgende spændes føddernes/støttestrukturernes skruer fast med en stjerneskruetrækker, så de ikke længere kan bevæge sig.
- Tør planchaens overflade af med en fugtig klud, inden den bruges første gang.

ANVENDELSE

- Fordelene ved planchaen viser sig først, når den er blevet forvarmet tilstrækkeligt under lukket låg. Der går lidt tid, før den tunge plancha har optaget varmen. Når den har optaget varmen efter 15-20 minutter, kan du begynde at grille med din plancha.
- Sørg for, at væskerne i maden ikke fordamper helt. Derved forhindrer du, at maden brænder på.
- Anbring altid planchaen på et varmebestandigt underlag, når den er varm.
- Stil den aldrig på et koldt underlag, så du undgår beskadigelser.
- Sørg for ikke at tabe planchaen og at den ikke støder imod nogen steder, da du risikerer, at emaljen eller støbejernet beskadiges herved / Pas på ikke at tabe planchaen, da du risikerer, at den går i stykker.
- Vær opmærksom på, at brugen af metallisk grillbestik kan beskadige planchaens emaljerede overflade.
- Afkøl aldrig den varme plancha i koldt vand, og hæld aldrig kolde væsker på planchaen, mens den er varm, da den kan tage skade heraf.
- Hvis fedtstofferne på planchaen antænder, skal du slukke for alle brænderne, fjerne al grillmaden fra planchaen og lade låget stå åbent, indtil ilden er gået ud.
- Når planchaen tages af grillen, er der fare for, at olie og fedt skulper over og fremkalder flammer.
- Sørg for at have varmebestandige grillhandsker på, når du rører ved planchaen eller tilbereder mad på planchaen, også senere efter anvendelsen, da støbejernet holder på varmen i lang tid / Bær altid grillhandsker, når du benytter planchaen fra Enders.
- Planchaen kan blive meget varm. Da støbejern holder meget godt på varmen og også fordeler varmen meget godt, er det ikke nødvendigt med ekstremt høje temperaturer. De bedste resultater opnås ved middel til høj varme.
- Undgåelse af fedtbrand: Dup overskydende fedt/marinade af grillmaden, før den grilles. Det forringer ikke grillmadens smag, men har udelukkende til formål at undgå en fedtbrand.

RENGØRING

- Afkøl ikke den varme plancha i koldt vand. Større urenheder på den emaljerede vendeplade kan fjernes med en blød børste.
- Tag planchaen af din grill for at rengøre planchaen grundigt. Vær opmærksom på, at planchaen ikke må vaskes i opvaskemaskinen. Vi anbefaler at rengøre planchaen med grillrist-rengøringsmidlet fra Enders. Alternativt kan planchaen rengøres med mildt, varmt sæbevand. For at fjerne rester, der har sat sig fast, anbefales det at lægge planchaen i blød først. Efterfølgende skylles planchaen i rent vand.
- Lad planchaen køle helt af, før den rengøres. Sænk aldrig planchaen ned i koldt vand, mens den er varm, da du risikerer, at et termisk chok beskadiger emaljen og støbegodset.
- For ikke at beskadige emaljen må der kun anvendes rengøringsutensilier af træ, kunststof eller silikone, eller egnede plancha-skrabere af rustfrit stål. Skur og skrab ikke med spidse eller skarpkantede genstande. Brug heller ikke ståluld, stålborste eller skuremiddel for ikke at beskadige emaljen. Vi anbefaler at bruge eddike, der er egnet til en skånsom rengøring.
- Rengør planchaen i hånden med varmt vand, en smule opvaskemiddel og en blød opvaskesvamp eller en opvaskebørste. Skyl herefter planchaen grundigt i rent vand, tør den med en blød klud eller et viskestykke, og opbevar den på et tørt sted.
- Sæt fastbrændte madrester i blød i varmt vand, og rengør hurtigst muligt efter madlavningen alle overflader skånsomt i hånden.
- Hvis planchaen kun er lettere snavset, kan den også rengøres ved brug af køkkenpapir med vegetabilisk olie
- Planchaen kan ikke vaskes i opvaskemaskinen.

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Voor het gebruik van de Plancha moeten de variabele pootjes worden ingesteld. Hiervoor wordt de plaat in plaats van het rooster in de barbecue geplaatst en de instelbare pootjes zo ingesteld dat de plaat veilig erop ligt en nog altijd zonder problemen eruit kan worden gehaald. Vervolgens worden de schroeven van de pootjes/steunen met een kruiskopschroevendraaier vastgedraaid, zodat deze niet meer kunnen bewegen.
- Het oppervlak van de Plancha moet voor het eerste gebruik met een vochtige doek worden afgeveegd.

GEBRUIK

- De voordelen van de Plancha komen pas aan de dag als deze met gesloten klep van de barbecue voldoende werd voorverwarmd. De zware Plancha heeft tijd nodig om de warmte op te nemen en op te kunnen slaan. Als dit na 15-20 minuten is afgesloten, kan het barbecuegenot met de Plancha niets meer in de weg staan.
- Houd er rekening mee dat de vloeistoffen uit de gerechten nooit volledig verdampen. Op deze manier wordt het aanbranden van levensmiddelen voorkomen.
- De hete Plancha altijd op een hittebestendige ondergrond plaatsen
- Nooit direct op een koude ondergrond plaatsen om beschadigingen te voorkomen.
- Laat de Plancha nooit vallen en sla hem nergens tegenaan, omdat het emaille of gietijzer beschadigd kan raken / U mag de Plancha nooit laten vallen, omdat hij anders kan breken.
- Houd er rekening mee dat het geëmailleerde oppervlak van de Plancha bij gebruik van metalen barbecuebestek beschadigd kan worden.
- Schrik de Plancha nooit met koud water af en schud geen koude vloeistoffen op de hete Plancha, omdat deze hierdoor beschadigd kan raken
- Mocht het vet vlam vatten, moet u alle branders dichtdraaien, de gasfles afsluiten, al het voedsel van de Plancha verwijderen en het deksel open laten staan, totdat het vuur is gedoofd.
- Bij het verwijderen uit de barbecue bestaat door lekkend olie en vet het gevaar op vlammen.
- Draag bij de omgang of het barbecueën met de Plancha hittebestendige barbecue-handschoenen, ook na gebruik, omdat het gietijzer de hitte nog lang opslaat / Draag altijd barbecue-handschoenen, als u hanteert met de Enders Plancha.
- De Plancha kan zeer heet worden. Omdat gietijzer de hitte zeer goed opslaat en verdeelt, zijn geen extreem hoge temperaturen nodig. De beste resultaten worden bij een gemiddelde tot hoge hitte bereikt.
- Vermijden van vetbrand: Dep overtollig vet/marinade voor het grillen van de levensmiddelen af. Dit vermindert de smaak van de levensmiddelen niet, maar is uitsluitend bedoeld om vetbrand te voorkomen.

REINIGING

- Schrik de hete Plancha niet af met koud water. Grove verontreinigingen op de geëmailleerde omkeerbare plaat kunnen met een zachte borstel worden verwijderd.
- Haal de Plancha uit uw barbecue als u deze goed wilt schoonmaken. Denk eraan dat de Plancha niet in de vaatwasser mag worden gedaan. We raden aan om onze Enders-grillroosterreiniger te gebruiken voor de reiniging. Eventueel kan de Plancha ook worden schoongemaakt met een mild, warm zeepsopje. Om ingebakken deeltjes te verwijderen eerst inweken. Vervolgens moet de Plancha met schoon water worden afgespoeld.
- Laat de Plancha voor het reinigen volledig afkoelen. Nooit de hete Plancha in koud water dompelen, omdat een thermische shock het emaille en gietijzer kan beschadigen.
- Om de emaille coating niet te beschadigen, mag u alleen reinigingsgerei van hout, kunststof, siliconen of geschikte Plancha-spatels van roestvrij staal gebruiken. Niet met puntige of scherpe voorwerpen roeren of schrapen. Gebruik eveneens geen staalwol, stalen borstel en schuurmiddel, omdat het emaille beschadigd kan raken. Wij raden azijn aan voor een bijzonder omzichtige reiniging.
- Reinig de Plancha met de hand met warm water, een beetje afwasmiddel en een zacht afwassponsje of een vaatwasborstel. Vervolgens grondig afspoelen en met een zachte doek of vaatdoek afdrogen en op een droge plek opbergen.
- Aangebrande levensmiddelrestjes in heet water inweken en tijdig omzichtig alle oppervlakken met de hand reinigen.
- Bij geringe verontreiniging kan de reiniging ook met een stukje keukenpapier met plantaardige olie geschieden.
- De Plancha is niet geschikt voor de vaatwasser.

ENNE ESMAKORDSET KASUTUSE- LEVÕTTU

- Plancha plaadi kasutamiseks tuleb reguleerida reguleeritavaid jalgu. Selleks asetage plaat resti asemel grilli sisse ja reguleerige reguleeritavad jalad nii, et plaat asetseb kindlalt ja seda saab siiski probleemideta eemaldada. Seejärel pingutage jalgade/aluste kruvid ristpeaga kruvikeeraja abil kinni, et need ei saaks enam liikuda.
- Enne esmakordset kasutamist pühkige plancha plaadi pealispind niiske lapiga puhtaks.

KASUTAMINE

- Plancha plaadi eelised ilmnevad alles siis, kui seda on suletud kaane all piisavalt eelsoojendatud. Raske plancha plaat vajab soojust neelamiseks ja salvestamiseks aega. Kui see on 15-20 minutiga tehtud, ei takista miski plancha plaadiga grillimise nautimist.
- Veenduge, et toidus olevad vedelikud ei aurustuks kunagi täielikult. Nii hoiate ära toidu kõrbemise.
- Asetage kuum plancha plaat alati kuumakindlale pinnale.
- Kahjustuste vältimiseks ärge asetage seda kunagi otse külmale pinnale.
- Ärge kukutage plancha plaati maha ega lööge seda, kuna email või malm võib kahjustada saada. / Plancha plaati ei tohi maha kukutada, kuna see võib puruneda.
- Pange tähele, et plancha plaadi emailitud pind võib saada kahjustusi, kui kasutate metallist grillimisriistasid.
- Ärge kunagi ehmatage plancha plaati külma veega ega valage kuumale plancha plaadile külma vedelikku, kuna see võib plaati kahjustada.
- Kui rasvad süttivad, lülitage kõik põletid välja, sulgege gaasiballoon, eemaldage plancha plaadilt kogu toit ja jätke kaas lahti, kuni tuli kustub.
- Grillilt eemaldamisel tekib ülevoolavast õlist ja rasvast tuleoht.
- Kandke plancha plaadi käsitlemisel või grillimisel kuumakindlaid grillimiskindaid, seda ka pärast kasutamist, kuna malm säilitab kuumust kaua. / Kandke Endersi plancha plaadi käsitlemisel alati grillimiskindaid.
- Plancha plaat võib väga kuumaks minna. Kuna malm salvestab ja eraldab soojust väga hästi, pole ülikõrgeid temperatuure vaja. Kõige paremad tulemused saavutate keskmise kuni kõrge kuumuse juures.
- Rasva põlemise vältimine: Tupsutage üleliigne rasv/marinaad enne grillimist grillilt maha. See ei vähenda grillitava toidu maitset, vaid hoiab ära rasva põlema süttimise.

PUHASTAMINE

- Ärge ehmatage kuuma plancha plaati külma veega. Suurt mustust saab emailitud kahepoolselt plaadilt eemaldada pehme harjaga.
- Põhjalikuks puhastamiseks võtke plancha plaat grillist välja. Pidage meeles, et plancha plaati ei tohi pesta nõudepesumasinas. Soovitame kasutada meie Endersi grilliresti puhastusvahendit. Alternatiivina võib plancha plaati pesta sooja, neutraalse seebiveega. Kõrbenud osakeste eemaldamiseks on soovitatav eelnev leotamine. Seejärel tuleb plancha plaat puhta veega üle loputada.
- Laske plancha plaadil enne puhastamist täielikult maha jahtuda. Ärge kunagi kastke kuuma plancha plaati külma vette, kuna termiline šokk võib kahjustada emaili ja malmi.
- Et emailkatet mitte kahjustada, kasutage ainult puidust, plastikust, silikoonist või sobivast roostevabast terasest plancha spaatleid. Ärge segage ega kraapige teravaotsaliste või teravate servadega esemetega. Ärge kasutage ka terasvilla, terasharju ega mingeid küürimisvahendeid, kuna email võib kahjustada saada. Eriti õrnaks puhastamiseks on soovitatav kasutada äädikat.
- Peske plancha plaati käsitsi sooja veega, kasutades pisut nõudepesuvahendit ja pehmet švammi või nõudepesuharja. Seejärel loputage hoolikalt ja kuivatage pehme lapiga või nõudelapiga ning hoidke kuivas kohas.
- Põlenud toidujääke leotage kuumas vees ning puhastage kõik pinnad käsitsi kiiresti ja õrnalt.
- Kerge määrdumise korral võib puhastada ka taimeõli köögipaberiga.
- Plancha plaati ei tohi pesta nõudepesumasinas.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÖNOT- TOA

- Jotta voit käyttää Planchaa, sen jalkoja on säädettävä. Tätä varten levy asetetaan grillille ritilän sijaan, ja sen säädettävät jalat säädetään niin, että levy on tukevasti paikoillaan ja voidaan silti poistaa vaivattomasti. Sitten jalkojen/tukien ruuvit kiristetään ristipääruuvimeisselillä, jotta ne eivät enää pääse liikkumaan.
- Pyyhi Planchan pinta kostealla liinalla ennen kuin käytät sitä ensimmäistä kertaa.

KÄYTTÖ

- Plancha-valurautalevyn edut tulevat esiin vasta, kun sitä on esilämmitetty riittävästi grillikupu suljettuna. Raskas Plancha tarvitsee aikaa imeäkseen itseensä lämpöä ja varastoidakseen sitä. Esilämmitys kestää 15–20 minuuttia, minkä jälkeen Plancha on käyttövalmis.
- Varmista, että ruoan sisältämät nesteet eivät koskaan haihdu kokonaan. Tämä estää ruokaa palamasta.
- Aseta kuumentunut Plancha aina kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- Älä koskaan aseta suoraan kylmälle pinnalle vaurioiden välttämiseksi.
- Älä pudota Planchaa tai kohdista siihen iskuja, koska sen emali- tai valurautapinta voi vaurioitua. / Planchaa ei saa pudottaa, koska se voi hajota.
- Huomaa, että Planchan emaloitu pinta voi vaurioitua metallisten grillivälineiden käytöstä.
- Älä koskaan huuhtelee Planchaa kylmällä vedellä tai kaada kylmiä nesteitä sen ollessa kuuma, koska tämä voi vahingoittaa sitä.
- Jos rasva syttyy palamaan, sammuta kaikki polttimet, sulje kaasupullo, poista ruoka Planchasta ja jätä kansi auki, kunnes tuli sammuu.
- Valurautalevyä grillistä poistettaessa voi syntyä liekkejä, mikäli öljyä tai rasvaa valuu siitä yli.
- Käytä kuumuutta kestäviä grillauskintaita, kun käsittelet Planchaa tai grillaat sillä. Tee näin myös käytön jälkeen, koska valurauta pysyy lämpimänä pitkään. / Käytä aina grillauskintaita käsitellessäsi Endersin Plancha-tuotetta.
- Plancha voi tulla hyvin kuumaksi. Koska valurauta säilyttää ja jakaa lämpöä erittäin hyvin, äärimmäisen korkeita lämpötiloja ei tarvita. Parhaat tulokset saavutetaan keskilämmöllä tai korkealla lämmöllä.
- Rasvapalojen välttäminen: Pyyhi liika rasva/marinadi ruoasta ennen grillaamista. Tämä ei heikennä ruoan makua, vaan auttaa estämään rasvapalojen syntymistä.

PUHDISTUS

- Älä huuhtelee kuumaa Planchaa kylmällä vedellä. Karkea lika emaloidusta valurautalevystä voidaan poistaa pehmeällä harjalla.
- Ota Plancha grillistä perusteellista puhdistusta varten. Huomioi, että Planchaa ei saa pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme puhdistusta grilliritilöille tarkoitettulla Enders-puhdistusaineella. Vaihtoehtoisesti Plancha voidaan pestä miedolla ja lämpimällä saippuavedellä. Pintaan tarttuneet ruoanjäänteet voidaan poistaa liottamalla. Huuhtelee Plancha lopuksi puhtaalla vedellä.
- Anna Planchan jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Älä koskaan upota kuumaa Planchaa kylmään veteen, koska lämpöshokki voi vahingoittaa emalia ja valurautaa.
- Jotta emalipinnoite ei vahingoitu, käytä vain puusta, muovista, silikonista tai sopivista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja siivousvälineitä. Älä sekoita ruokaa tai raaputa levyä terävillä tai teräväreunaisilla esineillä. Älä myöskään käytä teräsvillaa, teräsharjoja tai hankausaineita, sillä emali voi vaurioitua niiden käytöstä. Etikkaa suositellaan erityisen hellävaraiseen puhdistukseen.
- Puhdista Plancha käsin lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta käyttämällä pehmeää sientä tai astianpesuharjaa. Huuhtelee sitten huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla tai tiskirätillä ja säilytä kuivassa paikassa.
- Liota palaneet ruokajäämät kuumassa vedessä ja puhdista kaikki pinnat pian käytön jälkeen hellästi käsin.
- Mikäli valurautalevy on vain vähän likainen, se voidaan puhdistaa myös talouspaperilla ja pienellä määrällä kasviöljyä.
- Plancha ei ole konepesun kestävä.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

■ Les pieds de la plancha doivent être réglés afin d'utiliser le produit. Pour ce faire, la plaque est posée sur le gril à la place de la grille, et les pieds réglables sont positionnées de manière à ce que la plaque repose en toute sécurité, et puisse être retirée sans aucun problème. Ensuite, s'aider d'un tournevis cruciforme pour serrer à fond les vis des pieds/supports, qui ne doivent plus du tout bouger.

■ Avant la première utilisation du produit, essuyer la surface de la plancha avec un chiffon humide.

UTILISATION

■ Les avantages de la plancha se dévoilent uniquement si vous l'avez suffisamment préchauffée avec sa cloche de cuisson fermée. La plancha est lourde, et a besoin de temps pour absorber et accumuler de la chaleur. Une fois cette étape réalisée après 15-20 minutes, plus rien ne peut s'opposer au plaisir de préparer de bonnes grillades avec la plancha.

■ Attention à ce que les liquides ne s'évaporent jamais complètement des aliments. Cela empêche la nourriture de brûler.

■ La plancha devient brûlante, et doit toujours être placée sur un support résistant à la chaleur.

■ Ne jamais la poser directement sur un support froid, afin d'éviter tout dommage.

■ Ne jamais exposer la plancha à des chutes ou chocs, car cela risquerait d'endommager l'émail ou la fonte / Une chute de plancha l'expose à un risque de casse.

■ Veuillez noter que la surface émaillée de la plancha peut être abîmée suite à l'utilisation d'ustensiles métalliques pour barbecue.

■ Ne jamais refroidir brusquement la plancha à l'eau froide, ou verser de liquide froid sur la plancha brûlante, au risque de l'endommager.

■ Si des graisses prennent feu, éteindre tous les brûleurs, fermer la bouteille de gaz, retirer tous les aliments de la plancha et laisser le couvercle ouvert jusqu'à l'extinction du feu.

■ Lors d'un retrait des aliments du gril, un excédent d'huile et de graisses entraîne le risque de formation de flammes.

■ En manipulant la plancha ou en cuisinant avec celle-ci, portez des gants de barbecue résistant à la chaleur, même après utilisation car la fonte emmagasine encore longtemps la chaleur / Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous manipulez la plancha Enders.

■ La plancha en fonte peut être brûlante. La fonte emmagasine et répartit bien la chaleur ; il n'est donc pas nécessaire d'atteindre des températures extrêmement élevées. Les meilleurs résultats sont obtenus avec une chaleur moyenne à élevée.

■ Prévention des feux de graisse : tamponnez l'excédent de graisse/marinade sur les aliments avant de les griller. Cela ne diminue pas le goût des aliments grillés, mais sert uniquement à éviter les feux de graisse.

NETTOYAGE

■ Ne trempez pas la plancha brûlante dans de l'eau froide. Les grosses impuretés sur la plaque réversible émaillée peuvent être éliminées à l'aide d'une brosse douce.

■ Pour un nettoyage en profondeur, retirez la plancha de votre gril. Faites attention au fait que la plancha ne doit pas être lavée au lave-vaisselle. Nous vous conseillons de la nettoyer à l'aide de notre produit nettoyant pour grille Enders. Sinon, la plancha peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse douce et chaude. Pour enlever les particules incrustées, il est recommandé de laisser tremper la grille au préalable. Enfin, la plancha doit être rincée à l'eau claire.

■ Laissez la plancha refroidir complètement avant de la nettoyer. Ne jamais plonger la plancha brûlante dans de l'eau froide, au risque de provoquer un choc thermique qui va endommager l'émail et la

■ fonte.

■ Pour ne pas endommager le revêtement en émail, utiliser uniquement des ustensiles de nettoyage en bois, en plastique, en silicone ou des spatules en inox adaptées à la plancha. Ne pas remuer ou gratter la plancha avec des objets pointus ou tranchants. Ne pas utiliser non plus de laine d'acier, de brosse en acier ou d'abrasif susceptibles d'endommager l'émail. Pour un nettoyage particulièrement doux, il est conseillé d'utiliser du vinaigre.

■ Nettoyer manuellement la plancha à l'eau chaude, avec un peu de produit vaisselle ainsi qu'une éponge ou une brosse à vaisselle. Rincer ensuite à l'eau claire, puis essuyer avec un chiffon ou un torchon doux, et stocker dans un lieu sec.

■ Ramollir les restes de nourriture brûlée dans de l'eau chaude, puis nettoyer rapidement et délicatement toutes les surfaces à la main.

■ Lors de salissures légères, le nettoyage peut également être réalisé avec un essuie-tout et de l'huile végétale

■ La plancha ne peut pas se nettoyer au lave-vaisselle.

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

■ Για να χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα Plancha, πρέπει να ρυθμίσετε τα μεταβλητά πόδια. Για τον σκοπό αυτό τοποθετείται η πλάκα αντί για τη σχάρα στην ψηστιέρα και τα ρυθμιζόμενα πόδια ρυθμίζονται έτσι, ώστε η πλάκα να εφαρμόζει με ασφάλεια στη θέση της και να μπορεί να αφαιρεθεί χωρίς προβλήματα. Στη συνέχεια, οι βίδες των ποδιών/επιθεμάτων σφίγγονται με σταυροκατσάβιδο, ώστε να μην μπορούν πλέον να κινηθούν.

■ Πριν την πρώτη χρήση σκουπίστε την επιφάνεια της Plancha με βρεγμένο πανί.

ΧΡΗΣΗ

■ Τα πλεονεκτήματα της Plancha εκτυλίσσονται μόνον, όταν έχει προθερμανθεί επαρκώς με κλειστό το καπάκι. Η βαριά ψηστιέρα Plancha χρειάζεται χρόνο, για να μπορεί να απορροφήσει και να αποθηκεύσει τη θερμότητα. Αφού αυτό ολοκληρωθεί μετά από 15-20 λεπτά, τίποτα δεν εμποδίζει πλέον την απόλαυση ψησίματος με την Plancha.

■ Βεβαιωθείτε ότι τα υγρά των φαγητών δεν εξατμίζονται ποτέ εντελώς. Αυτό εμποδίζει τα τρόφιμα να καούν.

■ Τοποθετείτε πάντοτε την καυτή ψηστιέρα Plancha σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

■ Ποτέ μην την τοποθετείτε απευθείας σε κρύα επιφάνεια, ώστε να αποφύγετε τυχόν ζημιές.

■ Μην αφήσετε την ψηστιέρα Plancha να πέσει ούτε να χτυπηθεί, γιατί μπορεί να καταστραφεί η εμαγιέ επιστροφή ή ο χυτοσίδηρος / Η ψηστιέρα Plancha δεν πρέπει να πέσει, επειδή μπορεί να σπάσει.

■ Παρακαλούμε λάβετε υπόψη, ότι η εμαγιέ επιφάνεια της Plancha μπορεί να υποστεί ζημιά κατά τη χρήση μεταλλικών σπατουλών και πιρουινιών γκριλ.

■ Ποτέ μην ρίχνετε κρύο νερό στην Plancha ούτε κρύα υγρά στην καυτή ψηστιέρα Plancha, γιατί αυτή μπορεί να υποστεί ζημιά.

■ Εάν τα λίπη αναφλεγούν, σβήστε όλους τους καυστήρες, κλείστε τη φιάλη αερίου, αφαιρέστε όλα τα τρόφιμα από την ψηστιέρα Plancha και αφήστε το καπάκι ανοικτό, μέχρι να σβήσει η φωτιά.

■ Κατά την αφαίρεση από την σχάρα, υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης από υπερχειλίση λαδιού και λίπους.

■ Κατά την χρήση ή το ψήσιμο με την ψηστιέρα Plancha πρέπει να φοράτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ψησίματος, ακόμα και μετά τη χρήση, καθώς ο χυτοσίδηρος αποθηκεύει τη θερμότητα για μεγάλο χρονικό διάστημα / Φοράτε πάντα γάντια ψησίματος, όταν χειρίζεστε την ψηστιέρα Enders Plancha.

■ Η ψηστιέρα Plancha μπορεί να καίει πολύ. Επειδή ο χυτοσίδηρος αποθηκεύει και διανέμει πολύ καλά τη θερμότητα, δεν απαιτούνται εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες. Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται σε μέτρια έως υψηλή θερμοκρασία.

■ Αποφυγή καύσης λίπους: Πριν από το ψήσιμο, καθαρίστε το περίσσιο λίπος/μαρινάδα από το ψητό. Αυτό δεν μειώνει τη γευστικότητα του ψητού, αλλά χρησιμεύει αποκλειστικά και μόνο στην αποφυγή της καύσης λίπους.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

■ Μην βυθίσετε ποτέ την καυτή ψηστιέρα Plancha σε κρύο νερό. Οι μεγάλοι ρύποι στην εμαγιέ πλάκα διπλής όψης μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή βούρτσα.

■ Για ριζικό καθαρισμό πάρτε την ψηστιέρα Plancha από την σχάρα σας. Παρακαλούμε λάβετε υπόψη, ότι η ψηστιέρα Plancha δεν επιτρέπεται να πλυθεί στο πλυντήριο. Συνιστούμε τον καθαρισμό με το καθαριστικό σχάρας Enders. Εναλλακτικά η ψηστιέρα Plancha μπορεί να καθαριστεί με ήπιο, ζεστό, σαπουνόνερο. Για την αφαίρεση κολλημένων σωματιδίων συνιστάται να προηγηθεί μούλιασμα. Στη συνέχεια η Plancha πρέπει να ξεπλυθεί με καθαρό νερό.

■ Πριν τον καθαρισμό αφήνετε την ψηστιέρα Plancha να κρυώσει πλήρως. Ποτέ μην βυθίζετε την καυτή ψηστιέρα Plancha σε κρύο νερό, καθώς το θερμικό σοκ θα μπορούσε να καταστρέψει την εμαγιέ επιστροφή και τον χυτοσίδηρο.

■ Για να μην καταστρέψετε την εμαγιέ επιστροφή, χρησιμοποιήστε μόνο χρειώδη καθαρισμού από ξύλο, συνθετική ύλη, σιλικόνη ή κατάλληλες σπάτουλες Plancha από ανοξείδωτο ατσάλι. Μην ανακατεύετε και μην ξύνετε με μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα. Επίσης μην χρησιμοποιείτε σύρμα για καυσάρους καθώς και ατσάλινες βούρτσες ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς θα καταστρεφόταν το εμαγιέ. Για ιδιαίτερα ήπιο καθαρισμό συνιστάται το ξύδι.

■ Πλένετε την ψηστιέρα Plancha στο χέρι με ζεστό νερό, λίγο απορρυπαντικό και μαλακό σφουγγάρι ή βούρτσα πλυσίματος πιάτων. Στη συνέχεια την ξεπλένετε καλά και την στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί ή πανί πλυσίματος πιάτων και την φυλάσσετε το σε στεγνό μέρος.

■ Μουλιάζετε τα καμένα υπολείμματα φαγητών σε καυτό νερό και καθαρίζετε σύντομα όλες τις επιφάνειες απαλά στο χέρι.

■ Σε περίπτωση ελαφρών ρύπων ο καθαρισμός μπορεί να γίνει επίσης με χαρτί κουζίνας με φυτικό λάδι

■ Η ψηστιέρα Plancha δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

PRIJE PRVOG PUŠTANJA U RAD

- Za upotrebu roštilja Plancha morate prvo podesiti varijabilne nogare. Za to u roštilj postavlja ploča umjesto rešetke te se podesivi nogari namještaju tako da ploča stoji sigurno te da se može izvaditi bez problema. Zatim se čvrsto zatežu vijci nogara/postolja križnim odvijačem tako da se više ne mogu pomicati.
- Obrišite površinu roštilja Plancha vlažnom krpom prije prve upotrebe.

UPOTREBA

- Prednosti roštilja Plancha bit će osjetne tek kada ste ga dovoljno zagrijali uz zatvoren poklopac za pečenje. Teškom roštilja Plancha potrebno je vrijeme za preuzimanje i pohranjivanje topline. Ako se taj postupak završi nakon 15 do 20 minuta, zadovoljstvu roštiljanja s pomoću roštilja Plancha više ništa ne stoji na putu.
- Pripazite da tekućine iz hrane nikada ne ispare u potpunosti. Tako ćete spriječiti da namirnice ne zagore.
- Vrući roštilja Plancha uvijek stavite na podlogu otpornu na toplinu
- Nikada ga nemojte ostavljati izravno na hladnu podlogu kako biste spriječili oštećenja.
- Roštilja Plancha ne smije pasti i ne smije se udariti jer bi se mogli oštetiti emajl ili lijevano željezo / Roštilj Plancha ne smije pasti jer bi se mogao razbiti.
- Imajte na umu da bi se emajlirana površina roštilja Plancha mogla oštetiti u slučaju upotrebe metalnog pribora za roštilj.
- Nikada nemojte ispirati roštilj Plancha hladnom vodom ili lijevati hladne tekućine na vrući roštilj Plancha jer bi se mogao oštetiti.
- Ako se masti zapale, zavrnite sve plamenike, zatvorite plinsku bocu, uklonite sve namirnice s roštilja Plancha te ostavite poklopac otvoren dok se vatra ne ugasi.
- Pri uklanjanja roštilja postoji opasnost od stvaranja plamena zbog ulja i masti koji cure.
- Pri rukovanju ili roštiljanju roštiljem Plancha uvijek nosite rukavice za roštiljanje koje su otporne na toplinu, čak i nakon uporabe jer lijevano željezo još dugo pohranjuje toplinu / Uvijek nosite rukavice za roštiljanje kada rukujete roštiljem Plancha tvrtke Enders.
- Roštilj Plancha može biti vrlo vruć. S obzirom da lijevano željezo vrlo dobro pohranjuje i dijeli toplinu nisu potrebne iznimno visoke temperature. Najbolji se rezultati ostvaruju uz srednju do visoku toplinu.
- Izbjegavanje gorenje masti: Uklonite prije roštiljanja višak masnoće/marinade od namirnica koje roštiljate. To ne smanjuje ukus namirnica koja se peku na žaru, već služi samo za izbjegavanje da se ne zapali.

ČIŠĆENJE

- Ne polijevajte vrući roštilj Plancha hladnom vodom. Gruba prljavština na emajliranoj ploči za okretanje može se ukloniti mekom četkom.
- Kod temeljitog čišćenje izvadite roštilj Plancha iz vašeg roštilja. Imajte na umu, da roštilj Plancha ne smijete stavljati u perilicu posuđa. Preporučujemo čišćenje našim Enders sredstvom za čišćenje rešetki. Alternativno se roštilj Plancha može očistiti blagom, toplom sapunicom. Za uklanjanje zapečenih čestica, preporučuje se namakanje. Na kraju je roštilj Plancha potrebno isprati čistom vodom.
- Ostavite da se roštilj Plancha u potpunosti ohladi prije čišćenja. Nikada nemojte uranjati vrući roštilj Plancha u hladnu vodu jer bi termički šok mogao oštetiti emajl i lijevano željezo.
- Kako se obloga od emajla ne bi oštetila, upotrebljavajte samo pribor za čišćenje od drveta, plastike, silikona ili prikladne lopatice za roštilj Plancha od nehrđajućeg čelika. Nemojte miješati ili strugati šiljastim ili oštrim predmetima. Nemojte upotrebljavati ni čeličnu vunu, čeličnu četku te abrazivna sredstva koja bi mogla oštetiti emajl. Za posebno nježno čišćenje preporučuje se ocat.
- Očistite roštilj Plancha ručno toplom vodom uz malo sredstva za pranje posuđa i mekom spužvom ili četkom za pranje posuđa. Nakon toga ga temeljito isperite bistrom vodom i osušite krpom ili kuhinjskim ubrusom te ga spremite na suho mjesto.
- Omekšajte sagorjele ostatke hrane u vrućoj vodi te nakon kratkog vremena pažljivo ručno očistite sve površine.
- U slučaju blagog zaprljanja čišćenje se može provesti i kuhinjskim ubrusom s biljnim uljem
- Roštilj Plancha nije prikladan za pranje u perilici za suđe.

AZ ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

- A plancha grill lap használatához a változtatható lábakat be kell állítani. Ehhez helyezze egy tányért a grillsütőbe a rács helyett, és állítsa be az állítható lábakat úgy, hogy a tányér biztonságosan álljon, és mégis gond nélkül kivehető legyen. Ezután egy csillagcsavarhúzóval húzza meg a lábak/támasztékok csavarjait, hogy azok ne tudjanak tovább mozogni.
- Az első használat előtt nedves ruhával törölje át a plancha grill lap felületét.

HASZNÁLAT

- A plancha grill lap előnyei csak akkor mutatkoznak meg, ha kellően előmelegítettük, és a sütőfedél zárva van. Időbe telik amíg a nehéz plancha grill lap felveszi a hőt és tárolni tudja azt. Ez a folyamat körülbelül 15-20 percig tart, majd ezt követően semmi sem állhat a grillezés örömeinek útjába a plancha grill lappal.
- Ügyeljen arra, hogy az ételekből származó folyadékok soha ne párologjanak el teljesen. Ezzel megakadályozza, hogy az étel megégjen.
- A forró plancha grill lapot mindig hőálló felületre helyezze.
- Soha ne helyezze a készüléket közvetlenül hideg felületre a sérülések elkerülése érdekében.
- Ne ejtse le vagy üsse meg a plancha grill lapot, mert a zománc vagy az öntöttvas megsérülhet. / A grill lapot nem szabad leejteni, mert eltörhet.
- Felhívjuk a figyelmét, hogy a plancha grill lap zománczott felülete megsérülhet, ha fém grillezőket használ.
- Soha ne oltsa a plancha grill lapot hideg vízzel, és ne öntsön rá egyéb hideg folyadékot sem, mert az károsíthatja azt.
- Ha a zsírok meggyulladnak, kapcsolja ki az összes égőt, zárja el a gázpalackot, távolítsa el az összes éltelt a plancha grill lapról, és hagyja nyitva a fedelet, amíg a tűz el nem alszik.
- Az ételek grillről való levételekor fennáll a lángképződés veszélye a kiömlő olaj és zsír miatt.
- Viseljen hőálló grillkesztyűt, amikor a plancha grill lappal dolgozik vagy grillez, még akkor is, ha már nem használja a grill lapot, mivel az öntöttvas sokáig megőrzi a hőt. / Mindig viseljen grillkesztyűt, amikor az Enders grill lappal dolgozik.
- A plancha grill lap nagyon felforrósodhat. Mivel az öntöttvas nagyon jól tárolja és osztja szét a hőt, nincs szükség rendkívül magas hőmérsékletre. A legjobb eredményt közepes és magas hőfokon érheti el.
- A zsír meggyulladásának megelőzése: Grillezés előtt törölje le a felesleges zsírt/marinádát a grillezendő ételről. Ez nem csökkenti a grilletelek ízelményét, hanem kizárólag a zsír meggyulladását előzi meg.

TISZTÍTÁS

- Soha ne öntse le hideg vízzel a forró plancha grill lapot. A zománczott megfordítható lemezen lévő durva szennyeződések egy puha kefével eltávolíthatók.
- Az alapos tisztításhoz vegye le a plancha grill lapot a grillről. Felhívjuk a figyelmét, hogy a plancha grill lapot nem szabad mosogatógépbe tenni. Javasoljuk, hogy használja az Enders ráctisztítót a tisztításhoz. Alternatív megoldásként a plancha grill lap enyhe, meleg szappanos vízzel is tisztítható. Javasolt a beáztatás az odasült részek eltávolításához. A plancha grill lapot ezután tiszta vízzel le kell öblíteni.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a plancha grill lapot. Soha ne merítse a forró plancha grill lapot hideg vízbe, mert a hőhatás károsíthatja a zománcot és az öntöttvasat.
- A zománcbevonat sérülésének elkerülése érdekében csak fából, műanyagból, szilikonból készült tisztítóeszközöket vagy megfelelő nemesacél plancha spatulát használjon. Ne keverje az ételeket vagy kaparja a felületet éles vagy hegyes tárgyakkal. Ne használjon acélgyapotot, acélkefét vagy súrolószereket, mivel ezek károsítanak a zománcot. A különösen kíméletes tisztításhoz ecetet ajánlunk.
- Tisztítsa meg a plancha grill lapot kézzel, meleg vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy puha mosogatószivaccsal vagy kefével. Ezután alaposan öblítse le és szárítsa meg puha ruhával vagy mosogatórongyal, majd tárolja száraz helyen.
- Az odaégett ételmaradékokat áztassa be forró vízbe, és a lehető leghamarabb óvatosan, kézzel tisztítsa meg az összes felületet.
- Enyhe szennyeződések esetén a tisztítás növényi olajos konyhai papírral is elvégezhető.
- A plancha grill lap mosogatógépben nem mosható.

IT

PRIMA DELLA PRIMA MESSA IN FUNZIONE

■ Per utilizzare la teglia Plancha è necessario regolare i piedini di altezza variabile. A tal fine, la piastra viene posizionata nella griglia al posto della graticola e i piedini regolabili sono disposti in modo che la piastra sia fissata in modo sicuro e possa essere rimossa senza problemi. Le viti dei piedini/ supporti vengono quindi serrate con un cacciavite a stella in modo che non possano più muoversi.

■ Pulire la superficie della teglia Plancha con un panno umido prima del primo utilizzo.

USO

■ I vantaggi della teglia Plancha si ottengono solo se essa viene sufficientemente preriscaldata con la cappa chiusa. La pesante teglia Plancha ha bisogno di tempo per assorbire e immagazzinare il calore. Una volta completata questa operazione, dopo 15-20 minuti non ci sarà più nulla ad ostacolare il piacere di grigliare con la teglia Plancha.

■ Assicurarsi che i liquidi provenienti dal cibo non evaporino mai completamente. In questo modo si evita che gli alimenti si brucino.

■ Posizionare sempre la teglia Plancha calda su un supporto resistente al calore.

■ Non appoggiarla mai direttamente su una superficie fredda per evitare danni.

■ Non far cadere o colpire la teglia Plancha in quanto lo smalto o la ghisa potrebbero danneggiarsi / La teglia Plancha non dovrebbe cadere in quanto potrebbe rompersi.

■ Si prega di notare che la superficie smaltata della teglia Plancha può essere danneggiata se si utilizzano utensili da griglia metallici.

■ Non raffreddare mai la teglia Plancha con acqua fredda, né versare mai liquidi freddi sulla teglia Plancha calda, in quanto potrebbe danneggiarsi.

■ Se i grassi prendono fuoco, chiudere tutti i bruciatori e la bombola del gas, togliere tutto il cibo grigliato dalla teglia Plancha e lasciare aperto il coperchio finché il fuoco non si estingue.

■ Quando si estrae dalla griglia si rischia la formazione di fiamme a causa del trabocco di olio e grasso.

■ Indossare guanti da barbecue resistenti al calore quando si maneggia o si griglia con la teglia Plancha, anche dopo l'uso, poiché la ghisa trattiene il calore a lungo / Indossare sempre guanti da griglia quando si maneggia la teglia Plancha Enders.

■ La teglia Plancha può diventare rovente. Poiché la ghisa immagazzina e distribuisce molto bene il calore, non sono necessarie temperature estremamente elevate. I migliori risultati si ottengono a temperature medio-alte.

■ Evitare l'incendio degli oli: Tamponare il grasso/la marinatura in accesso dal cibo prima di grigliare. Ciò non riduce il sapore del cibo da grigliare, ma serve solo ad evitare l'incendio degli oli e dei grassi.

PULIZIA

■ Non raffreddare la teglia Plancha con acqua fredda quando è molto calda. È possibile rimuovere lo sporco grossolano dalla piastra reversibile smaltata con l'ausilio di una spazzola morbida.

■ Rimuovere la teglia Plancha dalla griglia per pulirla a fondo. Si prega di tenere presente che la teglia Plancha non può essere lavata in lavastoviglie. Si raccomanda di effettuare la pulizia con il detergente per griglie di Enders. In alternativa, è possibile lavare la teglia Plancha con acqua saponata calda delicata. Per rimuovere le particelle di cibo bruciato si consiglia di mettere prima la griglia in ammollo. Risciacquare quindi la teglia Plancha con acqua pulita.

■ Lasciar raffreddare completamente la teglia Plancha prima di pulirla. Non immergere mai la teglia Plancha calda in acqua fredda, poiché uno shock termico può danneggiare lo smalto e la ghisa.

■ Per non danneggiare il rivestimento dello smalto, utilizzare solo utensili per la pulizia in legno, plastica, silicone o le apposite spatole per la teglia Plancha in acciaio inox. Non mescolare o raschiare con oggetti appuntiti o spigolosi. Inoltre, non utilizzare lana d'acciaio, pennelli d'acciaio e abrasivi, in quanto ciò potrebbe danneggiare lo smalto. Per una pulizia particolarmente delicata si consiglia l'aceto.

■ Pulire la teglia Plancha a mano con acqua tiepida, un po' di detersivo e una spugna morbida o una spazzola per lavare i piatti. Risciacquare quindi abbondantemente e asciugare con un panno o una pezza morbida e conservare in un luogo asciutto.

■ Immergere gli avanzi bruciati in acqua calda e pulire delicatamente a mano tutte le superfici senza far passare troppo tempo.

■ In caso di sporcizia lieve, la pulizia può essere effettuata anche con carta da cucina e olio vegetale

■ La teglia Plancha non è lavabile in lavastoviglie.

LV

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS SĀKŠANAS

■ Grila paplātes lietošanai jāneregulē maināmās kājiņas. Šim nolūkam plātni ievieto grilā restu vietā un regulējamās kājiņas neregulē tā, lai plātne droši piekļautos, un to bez problēmām var izņemt. Pēc tam kājiņu/balstu skrūves pievelk ar krustveida skrūvgriezi, tā ka tās vairs nevar pakustināt.

■ Pirms pirmās lietošanas reizes grila paplātes virsmu noslaukiet ar mitru drānu.

LIETOŠANA

■ Grila paplātes priekšrocības parādās tikai tad, kad tā ir pietiekami iepriekš uzsildīta ar aizvērtu grila pārsegu. Smagajai grila paplātei ir nepieciešams laiks, lai varētu uzņemt un saglabāt siltumu. Ja pēc 15-20 minūtēm tā ir pabeigta, vairs nekas netraucē izbaudīt grilēšanu.

■ Ievērojiet, ka šķidrumi no ēdieniem nekādā gadījumā pilnīgi neiztvaiko. Šādi novērš pārtikas produktu piedeģšanu.

■ Vienmēr novietojiet karsto grila paplāti uz karstumizturīga paliktna.

■ Nekādā gadījumā tieši nenovietojiet uz aukstas pamatnes, lai nepieļautu bojājumus.

■ Neļaujiet grila paplātei nokrist vai atsisties, jo var sabojāt emalju vai čugunu / Nedrīkst ļaut grila paplātei nokrist, jo tā var saplīst.

■ Lūdzam ievērot, ka grila paplātes emaljētā virsma var tikt sabojāta, lietojot metāliskus grila rīkus.

■ Nekādā gadījumā ātri neatdzesējiet grila paplāti ar aukstu ūdeni, vai neļaujiet aukstu šķidrumu uz karstas grila paplātes, jo tā var sabojāties.

■ Ja taukvielas aizdegas, aizgrieziet visus degļus, aizveriet gāzes balonu, noņemiet visus grilējamus produktus no grila paplātes un atstājiet vāku atvērtu, līdz uguns būs nodzisis.

■ Noņemot no grila, pastāv uzliesmošanas risks, ko rada eļļa un taukvielas.

■ Rīkojoties ar grila paplāti vai grilējot ar to, nēsājiet karstumizturīgus cimdus arī pēc lietošanas, jo čuguns vēl ilgi saglabā karstumu / Vienmēr nēsājiet grila cimdus, kad lietojat Enders grila paplāti.

■ Grila paplāte var ļoti sakarst. Tā kā čuguns ļoti labi saglabā un sadala karstumu, nav nepieciešama ļoti augsta temperatūra. Vislabākos rezultātus sasniedz, izmantojot vidēju līdz lielu karstumu.

■ Taukvielu aizdegšanās nepieļaušana: Pirms grilēšanas noteciniet liekās taukvielas/marinādi no grilējamā produkta. Tas neietekmē grilējamo produktu garšu, bet gan palīdz izvairīties no taukvielu aizdegšanās.

TĪRĪŠANA

■ Ātri neatdzesējiet karsto grila paplāti ar aukstu ūdeni. Rupjus netīrumus no emaljētās divpusējās grila plāksnes var notīrīt ar mīkstu suku.

■ Lai rūpīgi notīrītu grila paplāti, noņemiet to no grila. Lūdzam ņemt vērā, ka grila paplāti nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Iesakām tīrīšanai izmantot Enders grila restes tīrītāju. Alternatīvi grila paplāti drīkst tīrīt arī ar maigu, siltu ziepjūdeni. Lai notīrītu piedeģušas daļiņas, ieteicams to iepriekš iemērkēt. Pēc tam grila paplāte jānoskalo ar tīru ūdeni.

■ Pirms tīrīšanas ļaujiet grila paplātei pilnīgi atdzist. Nekādā gadījumā neiemērciet karsto grila paplāti aukstā ūdenī, jo termiskais trieciens varētu sabojāt emalju un čugunu.

■ Lai nesabojātu emaljas pārklājumu, izmantojiet tikai koka, plastmasas, silikona tīrīšanas priekšmetus vai grila paplātem piemērotas nerūsējošā tērauda lāpstīņas. Nemaisiet vai nekasiet ar smailiem priekšmetiem vai priekšmetiem, kam ir asas malas. Tāpat neizmantojiet tērauda vilnu, tērauda suku, kā arī abrazīvus materiālus, jo tie varētu sabojāt emalju. Īpaši saudzīgi tīrīšanai ir ieteicama etiķa lietošana.

■ Ar roku tīriet grila paplāti, izmantojot siltu ūdeni, mazliet trauku mazgāšanas līdzekļa un mīkstu trauku mazgāšanas suku vai trauku magāšanas suku. Pēc tam kārtīgi noskalojiet un nosusiniet ar mīkstu lupatīņu vai virtuves dvieļi un uzglabāiet sausā vietā.

■ Piedeģušās ēdiena paliekas iemērciet karstā ūdenī un tuvākajā laikā saudzīgi ar roku notīriet visas virsmas.

■ Neliela piesārņojuma gadījumā var veikt arī tīrīšanu, izmantojot papīra dvieļi ar augu eļļu.

■ Grila paplāte nav piemērota mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.

PRIEŠ EKSPLOATACIJOS PRADŽIĄ

■ Norint naudoti „Plancha“ reikia sureguliuoti reguliuojamas kojeles. Norint tai padaryti, plokštę įdedama į kepsninę vietą grotelių, o reguliuojamos kojeles sureguliuojamos taip, kad plokštę saugiai gulėtų ir ją būtų galima be problemų išimti. Tada kojelių / pagrindų varžtai priveržiami kryžminių atsuktuvų, kad jie nebegalėtų judėti.

■ Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite „Plancha“ paviršių drėgna šluoste.

NAUDOJIMAS

■ „Plancha“ privalumai atsiskleidžia tik tada, kai ji buvo pakankamai įkaitinta su uždarytu gartraukiu. Sunkiai „Plancha“ reikia laiko, kad sugertų ir sukauptų šilumą. „Plancha“ pakanka pakaitinti 15–20 minučių ir tada galima ant jos smagiai grilinti.

■ Įsitikinkite, kad maiste esantys skysčiai niekada visiškai neišgaruoja. Tai neleidžia maistui sudegti.

■ Visada padėkite karštą „Plancha“ ant karščiui atsparaus paviršiaus.

■ Niekada nedėkite tiesiai ant šalto paviršiaus, kad nepažeistumėte.

■ Nenumeskite ir nedaužykite „Plancha“, nes gali būti pažeistas emalis arba ketus / „Plancha“ negalima numesti, nes ji gali sulūžti.

■ Atkreipkite dėmesį, kad naudojant metalinius kepsninių įrankius galima apgadinti emaliuotą „Plancha“ paviršių.

■ Niekada negesinkite „Plancha“ šaltu vandeniu ir nepilkite šaltų skysčių ant karštos „Plancha“, nes galite ją sugadinti.

■ Jei riebalai užsidegtų, išjunkite visus degiklius, uždarykite dujų balionėlį, išimkite iš „Plancha“ visą maistą ir palikite dangtį atidarytą, kol ugnis užges.

■ Išimant iš kepsninės kyla liepsnos pavojus dėl išsipylusio aliejaus ir riebalų.

■ Tvarkydami arba kepdami su „Plancha“ mūvėkite karščiui atsparias kepimo pirštines, net ir po naudojimo, nes ketus ilgą laiką išlaiko šilumą / Dirbdami su „Enders“ „Plancha“ visada mūvėkite kepimo pirštines.

■ „Plancha“ gali labai įkaisti. Kadangi ketus labai gerai sulaiko ir paskirsto šilumą, itin aukštos temperatūros nereikia. Geriausi rezultatai pasiekiami ant vidutinės ir stiprios ugnies.

■ Riebalų gaisro prevencija: Prieš kepdami kepsninėje, nusauskite nuo kepimo maisto riebalų ir (arba) marinato perteklių. Tai nesumažina kepsninėje kepamo maisto skonio, bet padeda išvengti riebalų gaisro.

VALYMAS

■ Ant karštos „Plancha“ negalima pilti šalto vandens. Didesnius nešvarumus nuo emaliuotos kepimo lentos galite pašalinti minkšto šepetėlio pagalba.

■ Nuodugniam valymui išimkite „Plancha“ iš savo kepsninės. Atkreipkite dėmesį, kad šios „Plancha“ negalima plauti indaplovėje. Rekomenduojame valymui naudoti mūsų „Enders“ firmos grilio grotelių valiklį. Arba šią „Plancha“ galite nuplauti šiltu, muilinu vandeniu. Jei reikia pašalinti prikepusius gabaliukus, rekomenduojame prieš tai juos atmirkyti. Po to nuplaukite „Plancha“ švariu vandeniu.

■ Prieš valydami leiskite „Plancha“ visiškai atvėsti. Niekada nemerkite karštos „Plancha“ į šaltą vandenį, nes terminis šokas gali sugadinti emalį ir ketų.

■ Kad nepažeistumėte emalio dangos, naudokite tik iš medžio, plastiko, silikono pagamintus valymo įrankius arba tinkamas nerūdijančio plieno „Plancha“ menteles. Nemaišykite ir nekrapšykite smaliais ar aštriais daiktais. Taip pat nenaudokite plieno vatos, plieninių šepetėlių ar šveitimo priemonių, nes būtų pažeistas emalis. Actas rekomenduojamas ypač švelniam valymui.

■ Nuvalykite „Plancha“ rankomis šiltu vandeniu, trupučiu ploviklio ir minkšta kempine arba indų plovimo šepetėliu. Tada kruopščiai nuplaukite ir nusauskite minkštu skudurėliu arba indų šluoste ir laikykite sausoje vietoje.

■ Pridėgusius likučius pamirkykite karštame vandenyje ir greitai bei švelniai rankomis nuvalykite visus paviršius.

■ Esant nedideliam nešvarumui, valymą taip pat galima atlikti naudojant popierinį rankšluostį su augaliniu aliejumi.

■ „Plancha“ negalima plauti indaplovėje.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

■ For å kunne bruke plancha-platen må de regulerbare føttene stilles inn. Til det legges platen istedenfor risten på grillen og de regulerbare føttene stilles inn slik at platen ligger sikkert og uten problemer kan tas ut igjen. Deretter skrues skruene på føttene/underlaget så fast med en stjerneskrutrekker at de ikke lenger kan beveges.

■ Tørk av plancha-platens overflate med en fuktig klut før den tas i bruk.

BRUK

■ Plancha-platens fordeler utfolder seg først når den er blitt tilstrekkelig oppvarmet med lokket på. Den tunge plancha-platen trenger tid for å ta opp og lagre varmen. Oppvarmingen tar 15-20 minutter og deretter kan du begynne å grille på plancha-platen.

■ Kontroller at væsken fra maten aldri fordampes helt. Slik kan man forhindre at maten brenner fast.

■ Plasser den varme plancha-platen alltid på et varmebestandig underlag.

■ Still den aldri på et kaldt underlag, det kan skade den.

■ Mist ikke plancha-platen eller støt den ikke mot noe fordi da kan emaljen eller støpejernet skades / Mist ikke plancha-platen fordi da kan den gå i stykker.

■ Vær oppmerksom på at planchaens emaljerte overflate kan skades ved bruk av grillbestikk i metall.

■ Legg aldri plancha-platen i kaldt vann for å avkjøle den, eller sprut aldri kalde væsker på den varme planchaen, fordi det kan skade den.

■ Dersom fett skulle antennes, steng av alle brennerne, steng gassflasken, fjern all mat fra planchaen og la lokke være åpnet til ilden er sluknet.

■ Olje eller fett som løper ut kan antennes når man tar bort platen fra grillen

■ Bruk alltid varmebestandige grillhansker når du griller eller bruker planchaen, også etter bruk, da støpejernet lagrer varmen lenge / Bruk alltid grillhansker når du bruker Enders planchaen.

■ Planchaen kan bli svært varm. Fordi støpejernet lagrer og fordeler varmen svært godt trengs ingen ekstremt høye temperaturer. Best resultat får man ved middels til høy varme.

■ Unngå fettbrann: Tørk av overflødig fett/marinade på grillmaten før du legger den på grillen. Den forminsker ikke smaken, men er med på å unngå fettbrann.

RENGJØRING

■ Sprut ikke kaldt vann på den varme plancha-platen. Grov smuss på den emaljerte vendbare platen kan fjernes med en myk børste.

■ Ta ut planchaen når du vil gjøre den grundig ren. Vær oppmerksom på at plancha-platen ikke får vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler å gjøre rent med vårt Enders grillrist-rengjøringsmiddel. Alternativt kan plancha-platen rengjøres med mildt, varmt såpevann. For å fjerne fastbrente rester, anbefaler vi å bløtlegge platen. Spyl deretter plancha-platen med rent vann.

■ La plancha-platen avkjøles helt før du gjør den ren. Dypp den varme plancha-platen aldri i kaldt vann fordi det kan føre til et termisk sjokk som kan skade emaljen og støpejernet.

■ Bruk kun rengjøringsutstyr i tre, plast, silikon eller egnede plancha-spatler i stål for å unngå skader på emalje-belegget. Berør eller skrap ikke med spisse gjenstander eller gjenstander med skarpe kanter. Bruk heller aldri stålull, stålborste eller skuremiddel fordi det skulle skade emaljen. For spesielt skånsom rengjøring anbefaler vi eddik.

■ Rengjør plancha-platen for hånd med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp eller oppvaskbørste. Spyl deretter grundig med rent vann og tørk av med myk klut eller oppvaskklut og oppbevar den på et tørt sted.

■ Fastbrente matrester kan legges i bløt i varmt vann og deretter skånsomt tas bort for hånd.

■ Ved lett forsmussing kan man også gjøre rent med tørkepapir og planteolje.

■ Plancha-platen tåler ikke oppvaskmaskin.

PL

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

■ Aby używać planchy, należy ustawić regulowane nóżki. W tym celu należy umieścić płytę w grillu zamiast rusztu i ustawić regulowane nóżki tak, aby płyta spoczywała bezpiecznie i można ją było bez problemu wyjąć. Następnie dokręcić śruby nóżek/półek śrubokrętem krzyżakowym tak, aby nie mogły się już poruszać.

■ Przed pierwszym użyciem wytrzeć powierzchnię planchy wilgotną szmatką.

UŻYCIE

■ Zalety planchy ujawniają się dopiero wtedy, gdy zostanie ona dostatecznie podgrzana przy zamkniętej pokrywce. Ciężka plancha potrzebuje czasu, aby wchłonąć i zgromadzić ciepło. Po zakończeniu tego procesu po 15-20 minutach, nic już nie stoi na przeszkodzie, aby cieszyć się grillowaniem za pomocą planchy.

■ Należy zadbać o to, aby płyny z potraw nigdy nie wyparowały całkowicie. Zapobiega to przypalaniu się potraw.

■ Gorącą planchę należy zawsze stawiać na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

■ Nigdy nie stawiać bezpośrednio na zimnej powierzchni, aby uniknąć uszkodzenia.

■ Nie należy upuszczać ani uderzać planchy, ponieważ emalia lub żeliwo mogą ulec uszkodzeniu / Nie należy upuszczać planchy, ponieważ może się złamać.

■ Proszę pamiętać, że emaliowana powierzchnia planchy może ulec uszkodzeniu, jeżeli używane są metalowe przybory do grillowania.

■ Nigdy nie należy studzić planchy zimną wodą ani wylewać zimnych płynów na gorącą planchę, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.

■ W przypadku zapalenia się tłuszczów należy wyłączyć wszystkie palniki, zamknąć butlę z gazem, wyjąć wszystkie potrawy z planchy i pozostawić otwartą pokrywę aż do zgaśnięcia ognia.

■ Przy wyjmowaniu z grilla istnieje ryzyko powstania płomienia z powodu przelewającego się oleju i tłuszczu.

■ Podczas obsługi lub grillowania przy pomocy planchy, nawet po użyciu, należy nosić żaroodporne rękawice grillowe, ponieważ żeliwo długo utrzymuje ciepło / Podczas obsługi planchy Enders należy zawsze nosić rękawice grillowe.

■ Plancha może się bardzo nagrzać. Ponieważ żeliwo bardzo dobrze magazynuje i rozprzodza ciepło, nie są wymagane bardzo wysokie temperatury. Najlepsze rezultaty osiąga się w średniej lub wysokiej temperaturze.

■ Unikanie pożaru tłuszczu: Usunąć przed grillowaniem nadmiar tłuszczu / marynaty z potrawy. Nie obniża to walorów smakowych grillowanych potraw, a jedynie służy zapobieganiu pożarom tłuszczu.

CZYSZCZENIE

■ Nie studzić gorącej planchy zimną wodą. Grube zanieczyszczenia na emaliowanym ruszcie żeliwnym można usunąć miękką szczotką.

■ W celu dokładnego wyczyszczenia wyjąć planchę z grilla. Należy pamiętać, że planchy nie wolno myć w zmywarce. Zalecamy czyszczenie naszym środkiem do czyszczenia rusztu grilla Enders. Alternatywnie planchę można oczyścić łagodnym roztworem ciepłej wody z mydłem. W celu usunięcia przypieczonych cząsteczek zaleca się wcześniejsze zamoczenie. Następnie można spłukać planchę zimną wodą.

■ Przed czyszczeniem odczekać do całkowitego ostygnięcia planchy. Nigdy nie zanurzać gorącej planchy w zimnej wodzie, ponieważ szok termiczny mógłby uszkodzić emalię i żeliwo.

■ Aby nie uszkodzić powłoki emaliowanej, należy używać wyłącznie przyborów do czyszczenia z drewna, tworzywa sztucznego, silikonu lub odpowiednich szpatulek ze stali nierdzewnej. Nie mieszać i nie skrobać ostrymi lub spiczastymi przedmiotami. Nie należy używać wełny stalowej, szczotek stalowych ani środków szorujących, ponieważ mogą one uszkodzić emalię. Do szczególnie delikatnego czyszczenia zalecany jest ocet.

■ Planchę należy czyścić ręcznie ciepłą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń. Następnie dokładnie wypłukać i osuszyć miękką szmatką lub ścierką do naczyń i przechowywać w suchym miejscu.

■ Przypalone resztki jedzenia zanurzyć w gorącej wodzie i jak najszybciej delikatnie wyczyścić ręcznie wszystkie powierzchnie.

■ W przypadku lekkich zabrudzeń, czyszczenie można wykonać również przy użyciu papieru kuchennego z olejem roślinnym.

■ Plancha nie nadaje się do mycia w zmywarce.

PT

ANTES DA PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

■ Para usar a placa, ajustar os pés variáveis. Para o efeito, colocar a placa na grelha em vez da grelha e ajustar os pés ajustáveis para que a placa pouse de forma segura e possa ainda ser removida sem qualquer problema. De seguida são apertados os parafusos dos pés/apoios com uma chave de fendas em cruz para que não se possam mover mais.

■ Limpar a superfície da placa com um pano húmido antes de a utilizar pela primeira vez.

UTILIZAÇÃO

■ As vantagens da placa só se desdobram quando esta tiver sido suficientemente pré-aquecida com a tampa de cozedura fechada. A placa pesada necessita de tempo para absorver e armazenar o calor. Quanto tal terminar após 15-20 minutos, nada mais irá parar o prazer de grelhar com a placa Plancha.

■ Garantir que os líquidos dos alimentos nunca evaporam completamente. Isto evita que a comida se queime.

■ Colocar sempre a placa quente sobre uma superfície resistente ao calor.

■ Nunca colocar a mesma diretamente sobre uma superfície fria para evitar danos.

■ Não deixe cair ou bater com a placa pois o esmalte ou ferro fundido ficar danificado / Não deixar cair a placa dado que a mesma se pode partir.

■ Por favor note que a superfície esmaltada da placa pode ficar danificada se forem usados utensílios de metal para churrasco.

■ Nunca arrefecer a placa com água fria ou derramar líquidos frios sobre a placa quente, dado que pode danificá-la.

■ Se as gorduras se inflamarem, desligar todos os queimadores, fechar a botija de gás, retirar toda a comida da placa e deixar a tampa aberta até que o fogo se apague.

■ Ao remover da grelha, existe o risco de se formarem chamas devido ao transbordamento de óleo e gordura.

■ Usar luvas próprias para grelhar resistentes ao calor quando manusear ou grelhar com a placa, mesmo após o uso, pois o ferro fundido retém o calor durante muito tempo / Usar sempre luvas para grelhar quando manusear a placa de Enders.

■ A placa pode ficar muito quente. Como o ferro fundido armazena e distribui muito bem o calor, não são necessárias temperaturas extremamente elevadas. Os melhores resultados são alcançados a médio e alto calor.

■ Evitar queimaduras de gordura: Limpar bem o excesso de gordura / marinada da comida antes de grelhar. Isto não reduz o sabor dos alimentos grelhados, mas serve apenas para evitar queimar gordura.

LIMPEZA

■ Não lavar a placa quente com água fria. A sujidade mais resistente na placa esmaltada pode ser removida com uma escova macia.

■ Para uma limpeza completa, retire a placa da sua grelha. Por favor note que a placa não deve ser colocada na máquina de lavar louça. Recomendamos a sua limpeza com o nosso produto de limpeza para grelhadores da Enders. Alternativamente, a placa pode ser limpa com água morna. Para remover as partículas cozidas, recomendamos deixar de molho algum tempo. A placa deve então ser lavada com água limpa.

■ Deixar a placa arrefecer completamente antes da limpeza. Nunca mergulhar a placa quente em água fria, dado que um choque térmico pode danificar o esmalte e o ferro fundido.

■ Para evitar danificar o revestimento de esmalte, utilize apenas utensílios de limpeza em madeira, plástico, silicone ou espátulas próprias para placas. Não mexer ou raspar com objetos pontiagudos ou afiados. Não usar palha de aço, escovas de aço ou agentes de limpeza agressivos, dado que podem danificar o esmalte. Para uma limpeza particularmente suave, recomendamos o vinagre.

■ Lavar a placa à mão com água morna, um pouco de detergente líquido e uma esponja macia para lavar a louça ou escova. Depois passar bem por água e secar com um pano macio ou pano da louça e guardar num local seco.

■ Deixar os resíduos alimentares queimados amolecer em água quente e lavar suavemente todas as superfícies à mão o mais rápido possível.

■ No caso de sujidade leve, a limpeza também pode ser feita com um papel de cozinha com óleo vegetal.

■ A placa não é indicada para ir à máquina de lavar louça.

ÎNAINTE DE PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

■ Pentru utilizarea plăcii Plancha trebuie reglate picioarele variabile. Pentru aceasta placa se pune în grătar în locul grilajului și picioarele variabile se reglează în așa fel încât, placa are o poziție sigură și poate fi îndepărtată fără probleme. După aceea, șuruburile picioarelor/suporturilor se strâng bine cu o șurubelniță cu cap în cruce, astfel încât acestea să nu se mai poată mișca.

■ Ștergeți cu o lavetă umedă, suprafața plăcii Plancha înainte de prima utilizare.

UTILIZARE

■ Avantajele plăcii Plancha ies în evidență, numai după ce aceasta a fost încălzită suficient cu capacul de preparare închis. Placa Plancha grea necesită timp pentru a putea prelua căldura și a o stoca. După 15-20 minute acest proces s-a încheiat, astfel încât nimic nu mai stă în calea plăcerii de a găti cu placa Plancha.

■ Asigurați-vă că lichidele nu se evaporă niciodată complet din alimente. Astfel se previne arderea alimentelor.

■ Amplasați placa Plancha încinsă întotdeauna pe un suport rezistent la căldură.

■ Nu amplasați niciodată direct pe un fundament rece, pentru a evita deteriorările.

■ Nu lăsați placa Plancha să cadă sau nu o loviți, deoarece stratul de email sau de fontă poate fi deteriorat / Placa Plancha nu trebuie lăsată să cadă, deoarece aceasta se poate sparge.

■ Vă rugăm să luați în considerare că suprafața emailată a plăcii Plancha poate fi deteriorată, dacă se utilizează tacâmuri metalice pentru grătar.

■ Nu clătiți niciodată placa Plancha cu apă rece sau nu turnați lichide reci pe placa Plancha încinsă, deoarece aceasta se poate deteriora.

■ Dacă grăsimile iau foc, închideți toate arzătoarele, închideți butelia cu gaz, îndepărtați alimentele de preparat de pe placa Plancha și lăsați capacul deschis, până când focul s-a stins.

■ La scoaterea din grătar, există pericolul de formare a flăcărilor, datorită uleiului și grăsimii care se scurg.

■ La manipularea sau prepararea grătarului cu placa Plancha, purtați mănuși pentru cuptor, rezistente la temperaturi ridicate și după utilizare, deoarece fonta înmagazinează căldura timp îndelungat / Purtați întotdeauna mănuși pentru grătar, atunci când manipulați placa Enders Plancha.

■ Placa Plancha se poate încinge foarte mult. Deoarece fonta poate stoca și distribui foarte bine căldura nu sunt necesare temperaturi extrem de ridicate. Cele mai bune rezultate se obțin la o căldură moderată până la ridicată.

■ Evitarea aprinderii grăsimii: Tamponați grăsimea/marinada în exces înainte de frigere, de pe preparatul de grătar. Aceasta nu reduce aroma preparatului ci servește în mod exclusiv la evitarea aprinderii grăsimii.

CURĂȚARE

■ Nu clătiți placa Plancha încinsă cu apă rece. Murdăriile grosiere pe placa de grătar cu două fețe emailată pot fi îndepărtate cu o perie moale.

■ Pentru curățarea temeinică, scoateți placa Plancha din grătarul dumneavoastră. Vă rugăm să luați în considerare că placa Plancha nu trebuie introdusă în mașina de spălat vase. Vă recomandăm curățarea cu produsul nostru de curățare pentru grătar Enders. În mod alternativ, placa Plancha poate fi curățată cu apă cu săpun neagresivă, caldă. Pentru îndepărtarea particulelor lipite arse, se recomandă înmuierea anterioară. După aceea, placa Plancha trebuie clătită cu apă curată.

■ Lăsați placa Plancha să se răcească complet înainte de curățare. Nu scufundați niciodată placa Plancha încinsă în apă rece, deoarece șocul termic poate deteriora stratul de email și fonta.

■ Pentru a nu deteriora acoperirea din email, utilizați numai ustensile de curățare din lemn, material plastic, silicon sau spatule Plancha adecvate din oțel superior. Nu amestecați sau răzuțiți cu obiecte ascuțite sau cu margini tăioase. De asemenea nu folosiți bureți din sârmă, perii din oțel sau produse abrazive, deoarece emailul s-ar deteriora. Pentru o curățare deosebit de protectivă se recomandă oțet.

■ Curățați manual placa Plancha cu apă caldă, puțin detergent de vase și un burete de vase moale sau o perie pentru spălarea vaselor. După aceea, clătiți temeinic cu apă curată și ștergeți cu o lavetă moale sau o lavetă de vase și depozitați-o într-un loc uscat.

■ Înmuiați resturile de alimente arse în apă fierbinte și curățați manual din timp, în mod protectiv, toate suprafețele.

■ În caz de murdărie superficială, curățarea se poate realiza și cu hârtie de bucătărie cu ulei vegetal

■ Placa Plancha nu este adecvată pentru mașina de spălat vase.

PRED PRVÝM UVEDENÍM DO PRE-VÁDZKY

■ Na použitie grilovacej dosky Plancha je nutné nastaviť variabilné nôžky. K tomu sa doska umiestni do grilu namiesto roštu a nastaviteľné nôžky sa nastaví tak, aby doska bezpečne ležala a dala sa napriek tomu bez problémov vybrať. Potom sa skrutky nôžkok/podložiek dotiahnu krížovým skrutkovačom tak, aby sa už nemohli pohybovať.

■ Pred prvým použitím utrite povrch grilovacej dosky Plancha vlhkou handričkou.

POUŽITIE

■ Výhody grilovacej dosky Plancha sa uplatnia až vtedy, keď ju dostatočne predhrejte pod uzavretým vekom. Ťažká grilovacia doska Plancha vyžaduje čas na zahriatie a akumulovanie tepla. Keď je po 15 až 20 minútach predhriatie dokončené, nič už nestojí v ceste k zábave, spojenej s grilovaním na grilovacej doske Plancha.

■ Dbajte na to, aby sa tekutiny z jedla nikdy úplne nevyparili. Tým sa zabráni pripáleniu jedla.

■ Horúcu grilovaciu dosku Plancha vždy pokladajte na žiaruvzdorný povrch.

■ Nikdy nekladte priamo na studený povrch, aby nedošlo k poškodeniu.

■ Zabráňte pádu alebo nárazu grilovacej dosky Plancha, pretože by sa mohol poškodiť smalt alebo liatina / Grilovaciu dosku Plancha by ste nemali nechať spadnúť, pretože by sa mohla rozbiť.

■ Pamätajte, že sa smaltovaný povrch grilovacej dosky Plancha môže pri použití kovového grilovacieho náčinia poškodiť.

■ Grilovaciu dosku Plancha nikdy neochladzujte studenou vodou ani na horúcu nelejte studené tekutiny, mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.

■ Pokiaľ by sa tuky vznietili, vypnite všetky horáky, zatvorte plynovú fľašu, odoberte z grilovacej dosky Plancha všetky potraviny a nechajte veko otvorené, kým oheň nezhasne.

■ Pri odoberaní z grilu je nebezpečenstvo vznietenia plameňov vďaka pretekajúcemu oleju a tuku.

■ Noste pri zaobchádzaní alebo grilovaní s grilovacou doskou Plancha teplotne odolné grilovacie rukavice, aj po použití, pretože liatina udržiava vysokú teplotu po dlhú dobu / Pri manipulácii s grilovacou doskou Plancha Enders vždy používajte grilovacie rukavice.

■ Grilovacia doska Plancha môže byť veľmi horúca. Pretože liatina veľmi dobre zadržiava a rozvádza teplo, nie je potreba extrémne vysokých teplôt. Najlepšie výsledky sú dosiahnuté pri strednej až vysokej teplote.

■ Prevencia proti požiaru spôsobenému tukom: Pred grilovaním odsajte prebytočný tuk/marinádu z jedla. Neznižuje to chuť grilovaného jedla, slúži to výhradne zabráneniu horenia tuku.

ČISTENIE

■ Horúcu grilovaciu dosku Plancha šokovo neochladzujte studenou vodou. Hrubé nečistoty na smaltovanej otočnej platni odstráňte mäkkou kefkou.

■ Na dôkladné čistenie zložte grilovaciu dosku Plancha z grilu. Pamätajte, že grilovaciu dosku Plancha nesmiete umývať v umývačke riadu. Odporúčame Vám čistenie naším čističom Enders na grilové mriežky. Alternatívne môžete grilovaciu dosku Plancha čistiť zriedeným teplým vodným mydlovým roztokom. Pre odstránenie pripečených zvyškov odporúčame vopred namočiť. Následne by ste mali grilovaciu dosku Plancha opláchnuť čistou vodou.

■ Pred čistením nechajte grilovaciu dosku Plancha úplne vychladnúť. Grilovaciu dosku Plancha nikdy neponárajte do studenej vody, pretože teplotný šok by mohol poškodiť smalt a liatinu.

■ Aby nedošlo k poškodeniu smaltovaného povrchu, používajte iba čistiace náčinie z dreva, plastu, silikónu alebo vhodnej nerezovej špachtle Plancha. Nemiešajte ani neškriabte špicatými predmetmi alebo predmetmi s ostrými hranami. Nepoužívajte ani oceľovú vlnu, oceľové kedy alebo čistiace prostriedky, pretože by došlo k poškodeniu smaltu. Na obzvlášť jemné čistenie sa odporúča ocot.

■ Grilovaciu dosku Plancha čistite ručne teplou vodou, trochou umývacieho prostriedku a mäkkou špongiou alebo kefkou na umývanie riadu. Potom dôkladne opláchnite a osušte mäkkou handričkou alebo utierkou a uložte na suché miesto.

■ Pripálené zvyšky namočte do horúcej vody a následne jemne ručne očistite všetky povrchy.

■ V prípade ľahkého znečistenia je možné čistenie vykonať aj pomocou papierovej utierky s rastlinným olejom

■ Grilovacia doska Plancha nie je vhodná do umývačky riadu.

PRED PRVIM DELOVANJEM

- Za uporabo planche je treba nastaviti spremenljive nogice. To storite tako, da v žar namesto rešetke postavite ploščo in nastavite spremenljive nogice tako, da bo plošča dobro prilegala in jo boste lahko še vedno brez težav odstranili. Nato s križnim izvijačem privijete vijake za nogice/podstavke, da se ne morejo več premikati.
- Pred prvo uporabo površino planche obrišite z vlažno krpo.

UPORABA

- Prednosti planche se pokažejo šele, ko je ob zaprtem pokrovu zadostno predhodno segreta. Težka plancha potrebuje čas, da lahko sprejme in akumulira toploto. Ko je to po 15-20 minutah doseženo, ni več ovir za užitke pečenja na planchi.
- Pazite na to, da tekočine iz jedi nikdar popolnoma ne izparijo. Tako boste preprečili, da bi se živila zažgala.
- Vročo plancho vselej namestite na temperaturno obstojno podlago.
- Nikdar je ne odložite na hladno podlago, da preprečite poškodbe.
- Plancha vam ne sme pasti na tla ali udariti ob druge predmete, saj se lahko poškodujeta emajl ali litina. / Plancha vam ne sme pasti na tla, saj se lahko razbije.
- Prosimo upoštevajte, da se lahko emajlirana površina planche ob uporabi kovinskega pribora za žar poškoduje.
- Planche nikdar oblikujte s hladno vodo in na vročo plancho ne vlivajte hladnih tekočin, saj jo lahko poškodujete.
- Če bi se maščobe vžgale, izklopite vse gorilnike, zaprite plinsko jeklenko, odstranite vse jedi s planche in pustite pokrov odprt, dokler ogenj ne ugasne.
- Pri jemanju z žara zaradi prelivajočega se olja in maščobe obstoji nevarnost nastanka plamenov.
- Pri rokovanju s plancho nosite toplotno odporne rokavice za žar tudi po uporabi, saj litina dolgo akumulira toploto. / Pri rokovanju s plancho znamke Enders vselej nosite rokavice za žar.
- Plancha se lahko zelo segreje. Ker litina dobro akumulira in porazdeljuje toploto niso potrebne ekstremno visoke temperature. Najboljše rezultate boste dosegli na srednji do visoki vročini.
- Preprečevanje gorenja maščobe: Odvečno maščobo/marinado pred peko dobro popivnajte z materiala za peko na žaru. To ne bo zmanjšalo okusa materiala za peko na žaru, ampak je namenjeno preprečevanju gorenja maščobe.

ČIŠČENJE

- Vroče planche ne smete obiliti z mrzlo vodo. Grobe nečistoče na emajlirani obojestranski plošči lahko odstranite s pomočjo mehke krtače.
- Za temeljito čiščenje odstranite plancho iz vašega žara. Upoštevajte, da planche ne smete dajati v pomivalni stroj. Priporočamo čiščenje z našim čistilom za rešetke za žar Enders. Alternativno lahko plancho očistite z blago, toplo milnico. Za odstranjevanje zapečenih delcev priporočamo, da jih predhodno zmehčate. Nato je treba plancho splakniti s čisto vodo.
- Pustite, da se plancha pred čiščenjem popolnoma ohladi. Vroče planche nikdar ne potaplajte v hladno vodo, saj lahko toplotni šok poškoduje emajle in litino.
- Da ne poškodujete emajliranega premaza, uporabljajte samo čistilne pripomočke iz lesa, umetne mase, silikona ali primerno lopatko za plancho iz legiranega jekla. Ne dotikajte se in ne strgajte z ostrimi predmeti ali s predmeti z ostrimi robovi. Prav tako ne uporabljajte jeklene volne, jeklene krtače ter abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovali emajle. Za posebej prizanesljivo čiščenje priporočamo čiščenje s kisom.
- Plancho očistite ročno s toplo vodo, z malo detergenta za pomivanje posode in z mehko gobo ali s krtačo za pomivanje posode. Nato jo temeljito sperite in osušite z mehko krpo ali kuhinjsko krpo ter shranite na suhem mestu.
- Zažgane ostanke hrane namočite v vročo vodo in vse površine čim prej nežno ročno očistite.
- Pri manjši umazaniji lahko čiščenje opravite tudi s kuhinjskim papirjem z rastlinskim oljem.
- Plancha ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Para el uso de la plancha, deben insertarse los pies variables. Para ello, la plancha se coloca en la parrilla en lugar de la rejilla y los pies ajustables se ajustan de tal modo que la plancha apoye de forma segura y pueda retirarse sin problemas. A continuación, se aprietan los tornillos de los pies/las bases con un destornillador de estrella de modo que ya no puedan moverse.
- Frote la superficie de la plancha antes del primer uso con un paño húmedo.

USO

- Las ventajas de la plancha se despliegan cuando se ha precalentado lo suficiente con la campana de cocción cerrada. La plancha pesada requiere tiempo para absorber el calor y almacenarlo. Cuando esto finalice tras 15-20 minutos, ya podrá disfrutar de las delicias de la plancha sin ningún impedimento.
- Asegúrese de que los líquidos de los alimentos nunca se evaporen del todo. Así se evitará que los alimentos se quemen.
- Coloque siempre la plancha sobre una superficie resistente al calor.
- No la coloque nunca directamente sobre una superficie fría para evitar daños.
- No deje caer o golpee la plancha, ya que el esmaltado o el hierro fundido pueden dañarse / No debe dejarse caer la plancha, ya que podría romperse.
- Por favor, tenga en cuenta que la superficie esmaltada de la plancha puede dañarse al utilizar cubiertos metálicos para asar.
- Nunca enfríe rápidamente la plancha con agua fría o vierta líquidos fríos sobre la plancha caliente, ya que esta podría dañarse.
- Si se inflaman grasas, apague todos los quemadores, cierre la bombona de gas, retire todos los alimentos de la plancha y deje la tapa abierta hasta que el fuego se haya apagado.
- Al retirar de la parrilla, existe el peligro de formación de llamas por aceite o grasa que rebosen.
- Al manejar o cocinar con la plancha, lleve guantes para parrilla resistentes al calor, también después de la utilización, ya que el hierro fundido aún almacena el calor durante un tiempo prolongado / Lleve siempre guantes para parrilla cuando manipule la plancha Enders.
- La plancha puede calentarse mucho. Puesto que el hierro fundido almacena y distribuye muy bien el calor, no se requieren temperaturas extremadamente altas. Los mejores resultados se obtienen con un calor de medio a alto.
- Evitar el rebosamiento por ebullición: Seque la grasa/el adobo sobrante de los alimentos antes de asarlos. Esto no reduce el sabor de los alimentos, sino que únicamente sirve para evitar que la grasa arda.

LIMPIEZA

- No sumerja la plancha caliente en agua fría. Puede eliminar los restos de suciedad más resistente de la plancha reversible esmaltada con la ayuda de un cepillo suave.
- Para una limpieza profunda, retire la plancha de la barbacoa. Por favor, tenga en cuenta que no puede lavar la plancha en el lavavajillas. Le recomendamos utilizar el limpiador para parrilla de Enders. También puede limpiar la plancha con agua caliente y jabón. Para eliminar las partículas pegadas o quemadas, recomendamos dejarla un tiempo en remojo. Luego deberá aclarar la plancha con agua limpia.
- Deje que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla. Nunca sumerja la plancha caliente en agua fría, ya que un choque térmico podría dañar el esmaltado y la fundición.
- Para no dañar el revestimiento de esmaltado, utilice solo utensilios de limpieza de madera, plástico, silicona o espátulas adecuadas para plancha de acero inoxidable. No mezcle o raspe con objetos puntiagudos o afilados. Asimismo, tampoco utilice lana de acero, cepillos de acero o productos abrasivos, ya que el esmaltado se dañaría. Se recomienda vinagre para una limpieza especialmente cuidadosa.
- Limpie la plancha con agua caliente, un poco de detergente y una esponja para fregar platos o un cepillo para fregar platos. A continuación, enjuague bien, seque con un paño o un trapo de cocina suave y guárdela en un lugar seco.
- Ablande los restos de comida quemados en agua caliente y limpie rápida y cuidadosamente a mano todas las superficies.
- En caso de suciedad ligera, la limpieza también puede efectuarse con papel de cocina y aceite vegetal.
- La plancha no es apta para lavavajillas.

SE FÖRE FÖRSTA IDRIFTTAGNINGEN

- För att kunna använda planchan måste de variabla fötterna ställas in. För detta ändamål placeras plattan i grillen istället för gallret och justerbara fötterna ställs in så att plattan ligger säkert och fortfarande kan tas bort utan problem. Därefter dras skruvarna på fötterna/stöden åt med en stjärnskruvmejsel så att de inte längre kan röra sig.
- Torka av planchans yta med en fuktig duk innan du använder den för första gången.

ANVÄNDNING

- Planchans fördelar visar sig först när den har förvärmits i tillräcklig omfattning med stängd grillhuv. Den tunga planchan behöver tid för att absorbera och lagra värmen. När detta har slutförts efter 15 till 20 minuter, kan grillnötet med din plancha börja.
- Se till att vätskorna i maten aldrig förångas komplett. På detta sätt förhindras att livsmedlen bränns.
- Placera den varma planchan alltid på ett värmebeständigt underlag
- För att undvika skador ställ den aldrig på ett kallt underlag.
- Din plancha får inte tappas eller slå emot någonstans eftersom emaljen eller gjutjärnet kan skadas / Planchan får inte tappas eftersom den kan brytas sönder.
- Beakta att planchans emaljerade yta kan skadas vid användning av grillredskap av metall.
- Kyl aldrig ner planchan med kallt vatten och håll aldrig kalla vätskor på den heta planchan eftersom det kan skada den.
- Om fett antänds måste alla brännare stängas av och gasflaskan stängas. Ta bort alla grillprodukter från planchan och lämna locket öppet tills elden är släckt.
- Vid borttagning från grillen föreligger risk för flambildning på grund av olja och fett som rinner över.
- Använd värmebeständiga grillhandskar vid hantering eller grillning med din plancha, även efter användning, eftersom gjutjärnet håller värmen länge till / Använd alltid grillhandskar vid hantering av planchan från Enders.
- Planchan kan bli mycket varm. Eftersom gjutjärn lagrar och fördelar värmen mycket bra krävs inga extremt höga temperaturer. De bästa resultaten uppnås vid medelvärme till hög värme.
- Undvik fettbrand: Torka alltid av överflödigt fett/marinad från grillmaten innan grillning. Detta påverkar inte smaken på grillmaten, men skyddar mot fettbrand.

RENGÖRING

- Kyl inte den varma planchan med kallt vatten. Grov smuts på det emaljerade vändplattan kan avlägsnas med hjälp av en mjuk borste.
- Ta bort din plancha från grillen för grundlig rengöring. Beakta att planchan inte får maskindiskas. Vi rekommenderar rengöring med vårt Enders rengöringsmedel för grillgaller. Alternativt kan planchan rengöras med milt, varmt tvålsvamp. Blötläggning rekommenderas för att ta bort fastbrända partiklar. Därefter bör planchan spolvas av med klart vatten.
- Låt planchan svalna fullständigt före rengöring. Doppa aldrig den varma planchan i kallt vatten eftersom en termisk chock kan komma att skada emaljen och gjutningen.
- För att inte skada emaljbeläggningen, använd endast rengöringsredskap av trä, plast, silikon eller lämpliga spatlar till planchan i rostfritt stål. Rör inte om eller skrapa med spetsiga eller vassa föremål. Undvik även användning av stålull, stålborstar eller skurmedel, eftersom emaljen skulle skadas. För en extra skonsam rengöring rekommenderas åttika.
- Rengör planchan för hand med en liten mängd diskmedel och en mjuk disksvamp eller diskborste. Skölj därefter noga och torka med en mjuk trasa eller disktrasa och förvara den på en torr plats.
- Blötlägg fastbrända matrester i varmt vatten och rengör snabbt och skonsamt alla ytor för hand.
- Vid lätt nedsmutsning kan rengöringen även utföras med hushållspapper med vegetabilisk olja.
- Planchan kan inte maskindiskas.

TR İLK KEZ DEVREYE ALMADAN ÖNCE

- Pleyt användningen için değişken ayakların ayarları yapılmalıdır. Bunun için mangala tel ızgara yerine plaka yerleştirilir ve ayarlanabilir ayaklar, plaka güvenli şekilde duracak ve yine de sorunsuz bir şekilde çıkarılabilecek şekilde ayarlanır. Ardından ayakların/ayaklıkların vidaları, artık hareket ettirilemeyecek şekilde yıldız tornavidayla sıkılır.
- İlk kullanım öncesi pleyt yüzeyini ıslak bir bezle silin.

KULLANIM

- Pleytin avantajları ancak pişirme kapağı kapalıyken yeterince ön ısıtma yapıldığında ortaya çıkar. Ağır pleytin ısıyı emmesi ve depolaması için zamana ihtiyacı vardır. Bu işlem 15-20 dakika sonra tamamlandığında, pleyt ile ızgara keyfinin önünde hiçbir engel kalmaz.
- Yemeklerdeki sıvıların asla tamamen buharlaşmamasına dikkat edin. Böylece gıdaların yanması önlenir.
- Sıcak pleyti daima ısıya dayanıklı bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Hasarları önlemek için asla doğrudan soğuk bir yüzeye yerleştirmeyin.
- Emaye veya demir döküm zarar görebileceğinden pleyti düşürmeyin veya çarpmayın / Pleyt kırılabilirliğinden düşürülmemelidir.
- Metal mangal aletleri kullanıldığında pleytin emaye yüzeyinin zarar görebileceğini lütfen unutmayın.
- Pleyti asla soğuk suya tutmayın veya sıcak pleyt üzerine soğuk sıvılar dökmeyin, aksi takdirde hasar oluşabilir.
- Yağın tutuşması halinde, tüm brülörleri kapatın, gaz tüpünü kapatın, tüm yiyecekleri pleytten alın ve ateş sönene kadar kapağı açık bırakın.
- Izgaradan çıkarırken, taşan sıvı ve katı yağ nedeniyle alev oluşma riski mevcuttur.
- Demir döküm, ısıyı uzun süre koruduğu için kullanımdan sonra bile pleyti tutarken veya pleyt ile pişirme yaparken ısıya dayanıklı mangal eldivenleri kullanın / Enders pleyti tutarken daima mangal eldivenleri takın.
- Pleyt çok ısınabilir. Demir döküm ısıyı çok iyi depoladığı ve dağıttığı için aşırı yüksek ısılarla gerek yoktur. En iyi sonuçlar orta ila yüksek ısıda elde edilir.
- Yağın tutuşmasının önlenmesi: Mangaldan önce pişirilecek yiyeceğin üzerindeki fazla yağ/terbiyeyi kurula. Bu, pişirilecek yiyeceğin tadını azaltmaz, sadece yağın tutuşmasını önlemeye yarar.

TEMİZLİK

- Sıcak pleyt üzerine soğuk su tutmayın. Emaye çevirme plakası üzerindeki kaba kirler yumuşak bir fırça ile giderilebilir.
- Kapsamlı temizlik için pleyti mangalınızdan çıkarın. Pleytin bulaşık makinesine konulmaması gerektiğini lütfen dikkate alın. Enders ızgara temizleyicimizle temizlemenizi öneririz. Alternatif olarak, pleyt yumuşak, ılık sabunlu suyla temizlenebilir. Yapışan parçaları temizlemek için önceden suda bekletmeniz önerilir. Pleyt daha sonra temiz suyla durulanmalıdır.
- Temizlemeden önce pleyti tamamen soğumaya bırakın. Sıcak pleyti asla soğuk suya daldırmayın, çünkü termal şok emayeye ve döküme zarar verebilir.
- Emaye kaplamanın zarar görmesini önlemek için sadece ahşap, plastik, silikondan yapılmış temizlik gereçleri veya uygun paslanmaz çelik pleyt spatulları kullanın. Keskin veya sivri nesnelerle karıştırmayın veya kazımayın. Emayeye zarar verebileceğinden çelik ovma teli, çelik fırça veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Özellikle nazik temizlik için sirke önerilir.
- Pleyti ılık su, biraz bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bulaşık süngeri veya fırçasıyla elle temizleyin. Ardından iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya kurutma beziyle kurula. Bu, pişirilecek yiyeceğin tadını azaltmaz, sadece yağın tutuşmasını önlemeye yarar.
- Yanmış yemek artıklarını sıcak suda bekletin ve tüm yüzeyleri mümkün olan en kısa sürede elle nazikçe temizleyin.
- Hafif kirlenme durumunda, temizlik bitkisel yağ içeren bir havlu kağıt kullanılarak yapılabilir.
- Pleyt bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

FYRIR FYRSTU NOTKUN

- Til að nota plancha verður að stilla stillifætuna. Til að gera það er platan sett í grillið í staðinn fyrir ristina og stillifæturnir stilltir þannig að platan liggja með öruggum hætti og hægt sé að taka hana úr án vandkvæða. Síðan eru skrufur fótanna hertar með stjörnuskrúfjárnunni svo að ekki sé lengur hægt að færa þá til.
- Þurrkið af yfirborði plancha með rakri tusku fyrir fyrstu notkun.

NOTKUN

- Kostirnir við plancha koma fyrst í ljós þegar hún hefur verið hituð nægilega með grillið lokað. Hin þunga plancha þarf tíma til að draga í sig og safna upp hita. Að 15-20 mínútum liðnum stendur ekkert lengur í vegi fyrir grillskemmtun með plancha.
- Passið upp á að vökvi grillmatarins gufi aldrei algjörlega upp. Það kemur í veg fyrir að matvælin brenni við.
- Setjið hina heitu plancha ávallt á hitaþolið undirlag.
- Setjið hana aldrei beint á kalda jörð til að koma í veg fyrir skemmdir.
- Passið að plancha detti ekki niður eða verði fyrir höggum því gljábrennda yfirborðið eða steypujárnið getur skemmst / Passið að plancha detti aldrei niður því hún getur brotnað.
- Gætið þess að gljábrennda yfirborðið á plancha getur skemmst ef notuð eru grilláhöld úr málm.
- Skolið plancha aldrei upp úr köldu vatni eða skvettið köldum vökva á hana því það getur valdið skemmdum.
- Ef kviknar í feiti ætti að loka fyrir alla brennara, skrúfa fyrir gaskútinn, fjarlægja allan grillmat af plancha og láta grilllokið standa opið þar til eldurinn hefur slokknað.
- Hætta er á að það kvikni í þegar hún er tekin úr grillinu ef olía og feiti rennur af henni.
- Notið hitaþolna grillhanska við meðhöndlun á plancha eða þegar grillað er á henni, sömuleiðis að notkun lokinni því steypujárnið getur varðveitt hita í langan tíma / Notið ávallt grillhanska við meðhöndlun á plancha frá Enders.
- Plancha getur orðið mjög heit. Þar sem steypujárn geymir og dreifir hita mjög vel er ekki þörf á gífurlega miklum hita. Bestur er árangurinn með hita í meðallagi og yfir í háan hita.
- Komið í veg fyrir að það kvikni í feiti: Þerrið umframfeiti/-maríneringu af grillmatnum áður en grillað er. Það dregur ekki úr bragði grillmatarins heldur er eingöngu til þess að draga úr líkum á því að það kvikni í feitinu.

ÞRÍF

- Ekki má skola heita plancha með köldu vatni. Fjarlægja má stærri óhreinindi af gljábrenndu snúningsplötunni með mjúkum bursta.
- Við ítarlegri þríf ætti að taka plancha úr grillinu. Hafið í huga að ekki má setja plancha í uppþvottavél. Við mælum með Enders grillgrindarhreinsinum okkar fyrir þrífin. Einnig er hægt að þrífa plancha með mildu, volgu sápuvatni. Til að fjarlægja viðbrenndar leifar mælum við með því að leggja hana í bleyti. Síðan ætti að skola plancha með hreinu vatni.
- Látið plancha kólna alveg áður en hún er þrífin. Dýfið heitri plancha aldrei í kalt vatn því hitaþolið getur valdið skemmdum á gljábrennda yfirborðinu og steypujárninu.
- Til að valda ekki skemmdum á gljábrennda yfirborðinu ætti aðeins að nota hreinsihöld úr við, plasti, silíkoni eða viðeigandi plancha-spaða úr ryðfriú stáli. Notið ekki oddhvassa eða beitta hluti til að hræra eða skafa. Einnig má ekki nota stálull, stálbursta eða ræstiduft því gljábrennda húðin getur skemmst. Mælt er með ediki fyrir sérstaklega mild þríf.
- Þrífið plancha með volgu vatni, smá sápu og mjúkum þvottasvampi eða uppþvottabursta. Síðan ætti að skola hana vandlega og þurrka hana með tusku eða viskastykki og geyma hana á þurrum stað.
- Við viðbrenndar matarleifar ætti að leggja plancha í bleyti og þrífa allt yfirborð með höndunum áður en of langur tími liður.
- Við lítilsháttar óhreinindi er einnig hægt að framkvæma þrífin með eldhúspappír með plöntuolíu.
- Plancha er ekki ætluð fyrir uppþvottavél.

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Germany

+ 49 (0) 2392 9782 30

www.enders-germany.com

230130