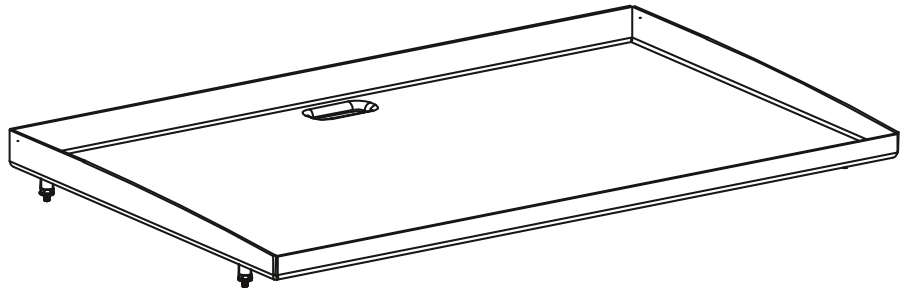




Griddle Pro

3000
4000



- ⓁⒹ Anleitung zum Einbrennen und Pflege der Grillplatte
- ⓁⒺ Instructions for seasoning and caring for the grill plate
- ⓁⓃ Handleiding voor het inbranden en onderhouden van de grillplaat
- ⓁⒸ Návod na opékání a péči o grilovací desku
- ⓁⓀ Pokyny na zapálenie a údržbu grilovacej platne
- ⓁⓇ Upute za pečenje i održavanje roštiljske ploče
- ⓁⓂ Navodila za vžiganje in vzdrževanje žar plošče
- ⓁⓇ Izgara plakasının pişirme ve bakım talimatları
- ⓁⓃ Инструкции за запечатване и поддръжка на плочата за грил
- ⓁⓀ Vejledning til indkøring og pleje af grillpladen
- ⓁⒺ Grillplaadi sissekuumutamise ja hooldamise juhend
- ⓁⒺ Instrucciones para el curado y cuidado de la plancha para barbacoa
- ⓁⓂ Ohjeet grillipellin polttamiseen ja huoltoon
- ⓁⓇ Instructions pour l'assaisonnement et l'entretien de la plaque de grill
- ⓁⓂ Útmutató a grilllap beégetéséhez és karbantartásához
- ⓁⒺ Leiðbeiningar um að brenna inn og viðhalda grillplötunni
- ⓁⓃ Veiledning for innbrenning og vedlikehold av grillplate
- ⓁⒺ Instruktioner för inbränning och skötsel av grillplattan
- ⓁⓂ Istruzioni per la stagionatura e la manutenzione della piastra per grill
- ⓁⒸ Instruccions per a l'assecat i cura de la planxa de graella

Made for
garbou GmbH
Dornaper Strasse 18
42327 Wuppertal
Germany
service@garbou.de

Index

DE	Anleitung zum Einbrennen und Pflege der Grillplatte	4
EN	Instructions for seasoning and caring for the grill plate	5
NL	Handleiding voor het inbranden en onderhouden van de grillplaat	6
CZ	Návod na opékání a péči o grilovací desku	7
SK	Pokyny na zapálenie a údržbu grilovacej platne	8
HR	Upute za pečenje i održavanje roštiljske ploče	9
SI	Navodila za vžiganje in vzdrževanje žar plošče	10
TR	Izgara plakasının pişirme ve bakım talimatları	11
BG	Инструкции за запечатване и поддръжка на плочата за грил	12
DK	Vejledning til indkøring og pleje af grillpladen	13
EE	Grillplaadi sissekuumutamise ja hooldamise juhend	14
ES	Instrucciones para el curado y cuidado de la plancha para barbacoa	15
FI	Ohjeet grillipellin polttamiseen ja huoltoon	16
FR	Instructions pour l'assaisonnement et l'entretien de la plaque de grill	17
HU	Útmutató a grilllap beégetéséhez és karbantartásához	18
IS	Leiðbeiningar um að brenna inn og viðhalda grillplötunni	19
NO	Veiledning for innbrenning og vedlikehold av grillplate	20
SE	Instruktioner för inbränning och skötsel av grillplattan	21
IT	Istruzioni per la stagionatura e la manutenzione della piastra per grill	22
CA	Instruccions per a l'assecat i cura de la planxa de graella	23

DE Anleitung zum Einbrennen und Pflege der Grillplatte

Waschen Sie die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch

Die Grillplatte wurde mit einer dünnen Ölschicht versehen, um sie während des Transports und der Lagerung vor Rost zu schützen.

1. Reinigen Sie diese daher vollständig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
2. Spülen Sie die Seife vollständig ab und trocknen Sie die Platte gut ab.

Hinweis: Seife ruiniert eine eingebrannte Grillplatte.

Dies sollte das einzige Mal sein, dass sie mit Seifenwasser gereinigt wird, da die Patina ansonsten beschädigt wird.

Einbrennen Ihrer Grillplatte (Tragen Sie Schutzhandschuhe)

1. Wischen Sie mögliche Staub-Rückstände mit einem Tuch von der Grillplatte ab.
2. Heizen Sie Ihre Grillplatte für ca. 10 Minuten bei hoher Hitze auf, bis sich die Farbe der Grillplatte verändert.
Die Verfärbung durch Hitze ist normal.
3. Schalten Sie die Brenner danach aus und warten ab, bis die Grillplatte nicht mehr heiß, sondern nur noch warm ist.
4. Verteilen Sie 2–3 Esslöffel Ihres Einbrennöls / Seasoningpaste (oder eines hoch erhitzbaren Speiseöls) mit einem Tuch auf der gesamten Grillplatte. Achten Sie darauf, dass auch alle Seiten der Grillplatte von innen und außen mit einer leichten Schicht bedeckt sein müssen. Die Unterseite der Platte darf nicht mit Öl behandelt werden.
Achten Sie beim Einbrennen der Grillplatte darauf, eine dünne und gleichmäßige Ölschicht aufzutragen, es sollten keine Pfützen entstehen. Dadurch entsteht eine gleichmäßige Patina. Je dünner die Ölschicht, desto leichter lässt sie sich abbrennen.
Öl darf nicht an den äußeren Seiten runterlaufen.
5. Heizen Sie die Grillplatte anschließend wieder auf hohe Temperatur auf. Dabei wird sich Rauch entwickeln.
Sobald kein Rauch mehr sichtbar ist, wiederholen Sie die Schritte 3 bis 5 drei- bis viermal oder bis die Grillplatte dunkel angelauten ist und eine Patina sichtbar wird.
Nach dem Einbrennen der Grillplatte kann es sein, dass einige Bereiche der Oberfläche noch nicht dunkel sind.
Nach mehrmaligem Gebrauch der Grillplatte wird sich die Patina jedoch ausgleichen und verbessern.

Reinigung der Grillplatte

Wichtig: Benutzen Sie zur Reinigung kein Seifenwasser, keine scheuernden Küchen- oder Ofenreiniger, keine Reiniger, die Zitrusprodukte enthalten und keinen Spiritus.

1. Ist die Grillplatte wie oben beschrieben korrekt eingebrannt worden, können Speisereste, im noch warmen Zustand der Platte, mit einem Spachtel abgekratzt und in die Auffangschale geschoben werden.
2. Die Grillplatte muss im Anschluss mit einem Tuch gründlich abgerieben und anschließend wieder mit hoch erhitzbarem Speiseöl oder Seasoningpaste im Innenraum und an allen Seiten eingerieben werden.
3. Sollten die Speisereste hartnäckig sein, erhitzen Sie die Platte und geben Sie Wasser auf die betroffenen Stellen.
4. Vorsicht, es entsteht Wasserdampf, durch den sich der Schmutz löst. Das Wasser sollte vollständig verdampfen, die Speisereste danach in die Auffangschale geschoben werden.
5. Die Grillplatte muss im Anschluss wieder mit einem Tuch gründlich abgerieben und anschließend wieder mit hoch erhitzbarem Speiseöl oder Seasoningpaste im Innenraum und an allen Seiten eingerieben werden.

Wichtig: Kontrollieren Sie nach jeder Nutzung (Grill abkühlen lassen) die Fettauffangschale. Ist diese bis zur Hälfte gefüllt, entleeren Sie diese. Nach der Nutzung mit mildem Spülmittel und warmem Wasser reinigen.

Kontrollieren Sie nach der Nutzung zudem den Brennerraum des Grills auf mögliche Fettrückstände und entfernen Sie diese.

Hinweis: Wiederholen Sie in regelmäßigen Abständen die Schritte zum Einbrennen der Grillplatte, besonders nach der Reinigung bietet sich dies an. Sollte die Patina durch die Reinigung beschädigt worden sein, brennen Sie Ihre Grillplatte unbedingt wieder ein.

Rost vorbeugen

Lagern Sie die Grillplatte bei nicht Benutzung unbedingt in einem trockenen, geschlossenen Raum. So verhindern Sie Rostbildung. Verwenden Sie Ihre Grillplatte häufig. Mit jedem Garvorgang tragen Sie zum Einbrennen und der nötigen Bildung von Patina bei, wodurch Rost weniger wahrscheinlich wird.

Wenn Rost auf der Oberfläche der Grillplatte auftritt, reiben Sie ihn mit Stahlwolle oder feinem Schleifpapier ab und brennen Sie die Oberfläche erneut ein.

Die Grillplatte darf nicht in direkten Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln kommen.

Weitere Information

Der Deckel der Plancha darf während des Grillprozesses (im heißen Zustand) nicht geschlossen werden.

EN Instructions for seasoning and caring for the grill plate

Wash the grill plate before using it for the first time

The grill plate has been coated with a thin layer of oil to protect it from rust during transport and storage.

1. Clean it thoroughly with warm soapy water and a soft cloth.
2. Rinse off all the soap and dry the plate thoroughly.

Note: Soap ruins a seasoned grill plate.

This should be the only time it is cleaned with soapy water, as otherwise the patina will be damaged.

Seasoning your grill plate (wear protective gloves)

1. Wipe any dust residue off the grill plate with a cloth.
2. Heat your grill plate on high heat for approx. 10 minutes until the colour of the grill plate changes. Discolouration due to heat is normal.
3. Then turn off the burners and wait until the grill plate is no longer hot, but only warm.
4. Spread 2–3 tablespoons of your seasoning oil/paste (or a cooking oil that can be heated to high temperatures) over the entire grill plate with a cloth. Make sure that all sides of the grill plate are covered with a light layer, both inside and out.

The underside of the plate must not be treated with oil.

When seasoning the grill plate, make sure to apply a thin and even layer of oil; there should be no puddles. This will create an even patina.

The thinner the oil layer, the easier it is to burn off. Oil must not run down the outer sides.

5. Then heat the grill plate to a high temperature again. This will cause smoke to develop.
Once no more smoke is visible, repeat steps 3 to 5 three to four times or until the grill plate has darkened and a patina is visible.
After seasoning the grill plate, some areas of the surface may not yet be dark. However, after using the grill plate several times, the patina will even out and improve.

Cleaning the grill plate

Important: Do not use soapy water, abrasive kitchen or oven cleaners, cleaners containing citrus products or spirit to clean the grill plate.

1. Once the grill plate has been properly seasoned as described above, food residues can be scraped off with a spatula while the plate is still warm and pushed into the drip tray.
2. The grill plate must then be thoroughly rubbed with a cloth and then rubbed again with high-temperature cooking oil or seasoning paste on the inside and on all sides.
3. If the food residues are stubborn, heat the plate and pour water on the affected areas.
4. Be careful, as steam will be produced, which will loosen the dirt. The water should evaporate completely, after which the food residues should be pushed into the drip tray.
5. The grill plate must then be thoroughly rubbed down again with a cloth and then rubbed again with high-temperature cooking oil or seasoning paste on the inside and on all sides.

Important: Check the grease tray after each use (allow the barbecue to cool down). If it is half full, empty it. Clean with mild detergent and warm water after use. After use, also check the barbecue's burner chamber for any grease residue and remove it.

Note: Repeat the steps for seasoning the grill plate at regular intervals, especially after cleaning. If the patina has been damaged by cleaning, be sure to season your grill plate again.

Preventing rust

When not in use, be sure to store the grill plate in a dry, closed room. This will prevent rust formation.

Use your grill plate frequently. Each time you cook, you contribute to the seasoning and the necessary formation of patina, which makes rust less likely.

If rust appears on the surface of the grill plate, rub it off with steel wool or fine sandpaper and season the surface again.

The grill plate must not come into direct contact with acidic foods.

Further information

The lid of the plancha must not be closed during the grilling process (when hot).

NL Handleiding voor het inbranden en onderhouden van de grillplaat

Was de grillplaat voor het eerste gebruik

De grillplaat is voorzien van een dunne olielaag om hem tijdens transport en opslag tegen roest te beschermen.

1. Reinig hem daarom volledig met warm zeepwater en een zachte doek.
2. Spoel de zeep volledig af en droog de plaat goed af.

Opmerking: zeep beschadigt een ingebrande grillplaat.

Dit moet de enige keer zijn dat u de plaat met zeepwater reinigt, omdat anders de patina wordt beschadigd.

Inbranden van uw grillplaat (draag beschermende handschoenen)

1. Veeg eventuele stofresten met een doek van de grillplaat.
2. Verwarm uw grillplaat ongeveer 10 minuten op hoog vuur totdat de kleur van de grillplaat verandert. Verkleuring door hitte is normaal.
3. Schakel daarna de branders uit en wacht tot de grillplaat niet meer heet is, maar alleen nog warm.
4. Verdeel 2-3 eetlepels van uw inbrandolie/seasoningpasta (of een eetbare olie die tegen hoge temperaturen bestand is) met een doek over de hele grillplaat. Zorg ervoor dat alle zijden van de grillplaat van binnen en van buiten bedekt zijn met een dun laagje.
De onderkant van de plaat mag niet met olie worden behandeld.
Zorg er bij het inbranden van de grillplaat voor dat u een dunne en gelijkmatige laag olie aanbrengt, er mogen geen plassen ontstaan. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige patina. Hoe dunner de olielaag, hoe gemakkelijker deze kan worden ingebrand.
Er mag geen olie langs de buitenkant naar beneden lopen.
5. Verwarm de grillplaat vervolgens weer op tot een hoge temperatuur. Hierbij zal rook ontstaan. Zodra er geen rook meer zichtbaar is, herhaalt u stap 3 tot en met 5 drie tot vier keer of totdat de grillplaat donker is geworden en er een patina zichtbaar is.
Na het inbranden van de grillplaat kan het zijn dat sommige delen van het oppervlak nog niet donker zijn.
Na meerdere keren gebruik van de grillplaat zal de patina zich echter egaliseren en verbeteren.

Reiniging van de grillplaat

Belangrijk: Gebruik voor de reiniging geen zeepwater, geen schurende keuken- of ovenreinigers, geen reinigingsmiddelen die citrusproducten bevatten en geen spiritus.

1. Als de grillplaat correct is ingebrand zoals hierboven beschreven, kunnen etensresten, terwijl de plaat nog warm is, met een spatel worden afgeschraapt en in de opvangbak worden geschoven.
2. De grillplaat moet vervolgens grondig worden afgeveegd met een doek en daarna opnieuw worden ingewreven met hoogverhitte bakolie of kruidenpasta aan de binnenkant en aan alle kanten.
3. Als de etensresten hardnekkig zijn, verwarm dan de plaat en giet water op de betreffende plekken.
4. Let op, er ontstaat waterdamp waardoor het vuil loskomt. Het water moet volledig verdampen, waarna de etensresten in de opvangbak moeten worden geschoven.
5. De grillplaat moet vervolgens opnieuw grondig worden afgeveegd met een doek en daarna opnieuw worden ingewreven met hoogverhitte bakolie of kruidenpasta aan de binnenkant en aan alle kanten.

Belangrijk: controleer na elk gebruik (laat de grill afkoelen) de vetopvangbak. Als deze voor de helft gevuld is, moet u deze legen.

Reinig na gebruik met een mild afwasmiddel en warm water. Controleer na gebruik ook de brandruimte van de grill op mogelijke vetresten en verwijder deze.

Opmerking: Herhaal regelmatig de stappen voor het inbranden van de grillplaat, vooral na het reinigen is dit aan te raden. Als de patina door het reinigen is beschadigd, moet u uw grillplaat opnieuw inbranden.

Roest voorkomen

Bewaar de grillplaat wanneer u deze niet gebruikt in een droge, afgesloten ruimte. Zo voorkomt u roestvorming.

Gebruik uw grillplaat regelmatig. Elke keer dat u de grillplaat gebruikt, draagt u bij aan het inbranden en de noodzakelijke vorming van patina, waardoor roest minder waarschijnlijk wordt.

Als er roest op het oppervlak van de grillplaat verschijnt, wrijf deze dan weg met staalwol of fijn schuurpapier en brand het oppervlak opnieuw in.

De grillplaat mag niet in direct contact komen met zure voedingsmiddelen.

Meer informatie

Het deksel van de plancha mag tijdens het grillen (in hete toestand) niet worden gesloten.

CZ Návod na opékání a péči o grilovací desku

Před prvním použitím grilovací desku umyjte.

Grilovací deska byla pokryta tenkou vrstvou oleje, aby byla během přepravy a skladování chráněna před rzi.

1. Proto ji důkladně očistěte teplou mýdlovou vodou a měkkým hadříkem.
2. Mýdlo důkladně opláchněte a desku dobře osušte.

Poznámka: Mýdlo ničí vypálenou grilovací desku.

Toto by mělo být jediné čištění mýdlovou vodou, protože jinak dojde k poškození patiny.

Zapálení grilovací desky (používejte ochranné rukavice)

1. Setřete případné zbytky prachu z grilovací desky hadříkem.
2. Zahřejte grilovací desku na vysokou teplotu po dobu cca 10 minut, dokud se nezmění její barva.
Změna barvy vlivem tepla je normální.
3. Poté vypněte hořáky a počkejte, až grilovací deska vychladne a bude pouze teplá.
4. Rozetřete 2–3 lžičce oleje na zapálení / kořenící pasty (nebo oleje vhodného pro vysoké teploty) hadříkem po celé grilovací desce.
Dbejte na to, aby byly všechny strany grilovací desky zevnitř i zvenku pokryty tenkou vrstvou.
Spodní strana desky nesmí být ošetřena olejem.
Při zapalování grilovací desky dbejte na to, abyste nanесли tenkou a rovnoměrnou vrstvu oleje, neměly by se tvořit kaluže.
Tím vznikne rovnoměrná patina. Čím tenčí je vrstva oleje, tím snáze se spálí. Olej nesmí stékat po vnějších stranách.
5. Poté grilovací desku znovu zahřejte na vysokou teplotu. Během toho se bude tvořit kouř. Jakmile kouř zmizí, opakujte kroky 3 až 5 třikrát až čtyřikrát nebo dokud grilovací deska neztmavne a nevytvoří se patina.
Po vypálení grilovací desky může být některé části povrchu ještě světlé.
Po několika použitích grilovací desky se však patina vyrovná a zlepší.

Čištění grilovací desky

Důležité: K čištění nepoužívejte mýdlovou vodu,

abrazivní čisticí prostředky na kuchyňské spotřebiče nebo trouby, čisticí prostředky obsahující citrusové produkty ani lih.

1. Pokud byla grilovací deska správně vypálena, jak je popsáno výše, lze zbytky jídla, dokud je deska ještě teplá, seškrábnout špachtlí a posunout do záchytné misky.
2. Grilovací desku je poté nutné důkladně otřít hadříkem a následně ji znovu potřít vysokoteplotním jedlým olejem nebo kořenící pastou uvnitř a na všech stranách.
3. Pokud jsou zbytky jídla odolné, zahřejte desku a nalijte vodu na postižená místa.
4. Pozor, vzniká vodní pára, která uvolňuje nečistoty. Voda by měla zcela vypařit, poté zbytky jídla odstraňte do záchytné misky.
5. Grilovací desku poté znovu důkladně otřete hadříkem a poté ji znovu potřete vysokoteplotním jedlým olejem nebo kořenící pastou uvnitř a na všech stranách.

Důležité: Po každém použití (nechte gril vychladnout) zkontrolujte záchytnou misku na tuk. Pokud je naplněna do poloviny, vyprázdněte ji. Po použití ji očistěte jemným mycím prostředkem a teplou vodou. Po použití zkontrolujte také prostor hořáku grilu, zda neobsahuje zbytky tuku, a tyto zbytky odstraňte.

Upozornění: Opakujte pravidelně kroky pro zapálení grilovací desky, zejména po čištění.

Pokud byla patina poškozena čištěním, grilovací desku znovu zapalte.

Prevence koroze

Pokud grilovací desku nepoužíváte, skladujte ji v suchém, uzavřeném prostoru. Tím zabráníte tvorbě koroze.

Grilovací desku používejte často. Každým grilováním přispíváte k vypálení a potřebnému vytvoření patiny, díky čemuž je koroze méně pravděpodobná.

Pokud se na povrchu grilovací desky objeví rez, odstraňte ji ocelovou vlnou nebo jemným brusným papírem a povrch znovu zapalte.

Grilovací deska nesmí přijít do přímého kontaktu s kyselými potravinami.

Další informace

Větrák grilu nesmí být během grilování (v horkém stavu) uzavřen.

SK Pokyny na zapálenie a údržbu grilovacej platne

Pred prvým použitím umyte grilováciu platňu

Grilovacia platňa bola potiahnutá tenkou vrstvou oleja, aby bola počas prepravy a skladovania chránená pred koróziou.

1. Preto ju dôkladne očistite teplou mydlovou vodou a mäkkou handričkou.
2. Mydlo dôkladne opláchnite a platňu dobre osušte.

Poznámka: Mydlo zničí vypálenú grilováciu platňu.

Toto by malo byť jediné umytie mydlovou vodou, inak sa poškodí patina.

Zapálenie grilovacej platne (noste ochranné rukavice)

1. Utierajte prípadné zvyšky prachu z grilovacej platne handričkou.
2. Zahrievajte grilováciu platňu približne 10 minút na vysokej teplote, kým sa nezmení jej farba. Zmena farby v dôsledku tepla je normálna.
3. Potom vypnite horáky a počkajte, kým grilovacia platňa vychladne a nebude už horúca, ale len teplá.
4. Rozotrite 2–3 lyžice oleja na zapálenie / korenistej pasty (alebo jedlého oleja, ktorý sa dá silno zahrievať) handričkou po celej grilovacej platni. Dbajte na to, aby boli všetky strany grilovacej platne zvnútra aj zvonku pokryté tenkou vrstvou.
Spodná strana platne sa nesmie ošetrovať olejom.
Pri zapálení grilovacej platne dbajte na to, aby ste naniesli tenkú a rovnomernú vrstvu oleja, nemali by sa vytvárať kaluže.
Tým vznikne rovnomerná patina. Čím je vrstva oleja tenšia, tým ľahšie sa spáli. Olej nesmie stekať po vonkajších stranách.
5. Následne grilováciu platňu opäť zahrejte na vysokú teplotu. Pri tom sa bude vytvárať dym. Akonáhle už nie je viditeľný žiadny dym, kroky 3 až 5 zopakujte tri- až štyrikrát alebo dotedy, kým grilovacia platňa nezatmavne a nevytvorí sa patina.
Po vypálení grilovacej platne sa môže stať, že niektoré časti povrchu ešte nie sú tmavé.
Po niekoľkonásobnom použití grilovacej platne sa však patina vyrovná a zlepšuje.

Čistenie grilovacej platne

Dôležité: Na čistenie nepoužívajte mydlovú vodu,

abrazívne kuchynské alebo rúrové čistiace prostriedky, čistiace prostriedky obsahujúce citrusové produkty ani lieh.

1. Ak bola grilovacia platňa správne vypálená podľa vyššie uvedeného postupu, zvyšky jedla sa môžu, kým je platňa ešte teplá, zoškrabať špachtľou a posunúť do zbernej misky.
2. Grilovacia platňa sa musí následne dôkladne utrieť handričkou a potom znova potrieť vysokoteplotným jedlým olejom alebo korenistou pastou vo vnútri a na všetkých stranách.
3. Ak sú zvyšky jedla odolné, zohrejte platňu a nalejte vodu na postihnuté miesta.
4. Pozor, vzniká vodná para, ktorá uvoľňuje nečistoty. Voda by sa mala úplne odparovať, zvyšky jedla potom posuňte do zbernej misky.
5. Grilováciu platňu je potrebné opäť dôkladne utrieť handričkou a následne ju znova potrieť vysokoteplotným jedlým olejom alebo korenistou pastou vo vnútri a na všetkých stranách.

Dôležité: Po každom použití (nechajte gril vychladnúť) skontrolujte odkvapkávaci plech.

Ak je naplnený do polovice, vyprázdňte ho.

Po použití ju umyte jemným prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou.

Po použití skontrolujte aj horák grilu, či sa v ňom nenachádzajú zvyšky tuku, a odstráňte ich.

Poznámka: Opakujte kroky na vypálenie grilovacej platne v pravidelných intervaloch, najmä po listen.

Ak bola patina poškodená čistením, grilováciu platňu je nutné opäť vypáliť.

Prevenia proti hrdzi

Keď grilováciu platňu nepoužívate, skladujte ju v suchom, uzavretom priestore. Tak zabránite tvorbe hrdze.

Grilováciu platňu používajte často. Každým grilovaním prispievate k vypáleniu a potrebnej tvorbe patiny,

čím sa znižuje pravdepodobnosť vzniku hrdze.

Ak sa na povrchu grilovacej platne objaví hrdza, odstráňte ju oceľovou vlnou alebo jemným brúsny papierom a povrch znovu vypáľte.

Grilovacia platňa nesmie prísť do priameho kontaktu s kyselinami obsahujúcimi potravinami.

Ďalšie informácie

Počas grilovania (keď je platňa horúca) nesmie byť veko planchy zatvorené.

HR Upute za pečenje i održavanje roštiljske ploče

Operite roštilj prije prve upotrebe.

Roštilj je premazan tankim slojem ulja kako bi se zaštitio od hrđe tijekom transporta i skladištenja.

1. Stoga ga potpuno očistite toplom sapunicom i mekanom krpom.
2. Temeljito isperite sapun i dobro osušite ploču.

Napomena: Sapun uništava ugojenu ploču za roštilj.

Ovo bi trebao biti jedini put da se čisti sapunicom, jer će inače patina biti oštećena.

Zagrijavanje vaše roštiljske ploče (Nosite zaštitne rukavice)

1. Obrišite eventualne ostatke prašine s roštiljske ploče krpom.
2. Zagrijte svoju roštiljsku ploču na visokoj temperaturi oko 10 minuta, dok se boja roštiljske ploče ne promijeni.
Promjena boje zbog topline je normalna.
3. Nakon toga isključite plamenike i pričekajte da roštiljska ploča ne bude vruća, već samo topla.
4. Rasporedite 2-3 žlice svog ulja za zagrijavanje / začinske paste (ili ulja za kuhanje koje podnosi visoke temperature) krpom po cijeloj roštiljskoj ploči. Pobrinite se da su sve strane roštiljske ploče, unutra i van, prekrivene laganim slojem.
Donja strana ploče ne smije se tretirati uljem.
Prilikom pečenja roštilja obratite pažnju da nanese tanak i ravnomjeran sloj ulja, ne smiju se stvarati lokve.
Tako će se stvoriti ravnomjerna patina. Što je tanji sloj ulja, to će se lakše izgorjeti. Ulje ne smije kapati niz vanjske strane.
5. Nakon toga ponovno zagrijte roštilj na visoku temperaturu. Tijekom toga će se razviti dim. Kada dim više nije vidljiv, ponovite korake 3 do 5 tri do četiri puta ili dok roštilj ne postane tamno obojen i patina ne postane vidljiva.
Nakon pečenja roštilja može se dogoditi da neki dijelovi površine još nisu tamni.
Međutim, nakon višekratne uporabe roštilja, patina će se izjednačiti i poboljšati.

Čišćenje roštilja

Važno: Za čišćenje ne koristite sapunicu, abrazivne kuhinjske ili sredstvo za čišćenje pećnica, sredstva koja sadrže citruse i spiritus.

1. Ako je roštilj pravilno napečen kao što je opisano, ostaci hrane se mogu strugati s lopaticom dok je ploča još topla i staviti u posudu za sakupljanje.
2. Nakon toga, roštilj treba temeljito obrisati krpom i ponovno namazati visokotemperaturnim jestivim uljem ili pastom za začinanje unutar i svih strana.
3. Ako su ostaci hrane tvrdoglavi, zagrijte rešetku i stavite vodu na zahvaćena mjesta.
4. Opasnost, stvara se vodena para koja otpušta prljavštinu. Voda bi trebala potpuno ispariti, a ostaci hrane trebaju se kasnije gurnuti u posudu za prikupljanje.
5. Rešetku treba nakon toga ponovno temeljito obrisati krpom, a zatim ponovno namazati visokotemperaturnim biljnim uljem ili pastom za začinjavanje unutar i na svim stranama.

Važno: Nakon svake upotrebe (ostavite roštilj da se ohladi) provjerite posudu za masnoću. Ako je napola puna, ispraznite je. Nakon uporabe očistite blagim deterdžentom i toplom vodom. Također, provjerite prostor za plamenik roštilja na moguće ostatke masnoće i uklonite ih.

Napomena: Redovito ponavljajte korake za pečenje rešetke roštilja, posebno nakon čišćenja to je preporučljivo.

Ako je patina oštećena čišćenjem, obavezno ponovno zapecite rešetku roštilja.

Prevenција rđe

Obavezno pohranite roštiljsku ploču u suhom, zatvorenom prostoru kada je ne koristite. Tako sprječavate stvaranje rđe.

Često koristite svoju roštiljsku ploču. Sa svakim kuhanjem doprinosite zamatanju i potrebnoj formaciji patine, čime se smanjuje vjerojatnost nastanka rđe. Ako se rđa pojavi na površini roštiljske ploče, izribajte je čeličnom vatom ili finim brusnim papirom i ponovno zapecite površinu. Roštiljska ploča ne smije doći u izravni kontakt s kiselim namirnicama.

Dodatne informacije

Poklopac planche ne smije se zatvoriti tijekom procesa roštiljanja (dok je vruć).

SI Navodila za vžiganje in vzdrževanje žar plošče

Pred prvo uporabo operite žar.

Žar je bil premazan s tanko plastjo olja, da je bil med prevozom in skladiščenjem zaščiten pred rjo.

1. Zato ga temeljito očistite s toplo milnico in mehko krpo.
2. Milnico temeljito sperite in žar dobro osušite.

Opomba: Milo uniči vžgano žar ploščo.

To naj bi bilo edinič, ko jo očistite z milnico, saj bi sicer poškodovali patino.

Vžiganje žar plošče (nosite zaščitne rokavice)

1. Z krpo obrišite morebitne ostanke prahu z žar plošče.
2. Žar ploščo segrevajte približno 10 minut na visoki temperaturi, dokler se barva žar plošče ne spremeni.
Barvna sprememba zaradi vročine je normalna.
3. Nato ugasnite gorilnike in počakajte, da se žar plošča ohladi in ni več vroča, ampak le topla.
4. Z krpo razporedite 2–3 žlice olja za vžiganje / začimbne paste (ali jedilnega olja, ki se lahko segreva na visoko temperaturo) po celotni žar plošči. Poskrbite, da so vse strani žar plošče od znotraj in zunaj prekrte z tanko plastjo.
Spodnja stran plošče ne sme biti prekrita z oljem.
Pri vžiganju žar plošče poskrbite, da nanesete tanko in enakomerno plast olja, da ne nastanejo luže.
Tako nastane enakomerna patina.
Čim tanjša je plast olja, tem lažje se vžge. Olje ne sme teči po zunanjih straneh.
5. Nato ploščo za peko ponovno segrejte na visoko temperaturo. Pri tem se bo razvil dim.
Ko dim ni več viden, ponovite korake 3 do 5 tri- do štirikrat ali dokler plošča za peko ne postane temna in se ne pojavi patina.
Po vžigu žar plošče je mogoče, da nekateri deli površine še niso temni.
Po večkratni uporabi žar plošče se bo patina izenačila in izboljšala.

Čiščenje žar plošče

Pomembno: Za čiščenje ne uporabljajte milnice, abrazivnih čistil za kuhinjo ali pečico, čistil, ki vsebujejo citruse, in alkohola.

1. Če je bila žar plošča pravilno vžgana, kot je opisano zgoraj, lahko ostanke hrane, ko je plošča še topla, postrgate z lopatico in jih potisnete v zbiralno posodo.
2. Žar ploščo je treba nato temeljito obrisati s krpo in jo nato ponovno namazati z visoko toplotno olje ali začimbno pasto na notranji strani in na vseh straneh.
3. Če so ostanki hrane trdovratni, segrejte ploščo in nanesite vodo na prizadete dele.
4. Pazite, da se ne poškodujete, saj se pri tem sprošča vodna para, ki raztaplja umazanijo.
Voda mora popolnoma izhlapeti, nato pa ostanki hrane potisnite v zbiralno posodo.
5. Nato ploščo za peko na žaru ponovno temeljito obrišite s krpo in jo nato ponovno namažite z visokotemperaturnim jedilnim oljem ali začimbno pasto na notranji strani in na vseh straneh.

Pomembno: Po vsaki uporabi (po tem, ko se žar ohladi) preverite posodo za zbiranje maščobe.

Če je napolnjena do polovice, jo izpraznite. Po uporabi očistite z blagim detergentom in toplo vodo.

Po uporabi preverite tudi prostor gorilnika žara, ali so v njem morebitni ostanke maščobe, in jih odstranite.

Opomba: Redno ponavljajte korake za vžiganje žar plošče, še posebej po čiščenju.

Če je patina po čiščenju poškodovana, žar ploščo nujno ponovno vžgite.

Preprečevanje rje

Ko ploščo za peko ne uporabljate, jo nujno shranite v suhem, zaprtem prostoru.

Tako boste preprečili nastanek rje.

Ploščo za peko uporabljajte pogosto.

Z vsakim peko prispevate k vžganju in potrebnemu nastajanju patine, zaradi česar je nastanek rje manj verjeten.

Če se na površini žar plošče pojavi rja, jo odstranite z jekleno volno ali finim brusnim papirjem in površino ponovno vžgite.

Žar plošča ne sme priti v neposreden stik s kislimi živili.

Dodatne informacije

Pokrov planče med peko (v vročem stanju) ne sme biti zaprt.

TR Izgara plakasının pişirme ve bakım talimatları

İlk kullanımdan önce ızgara plakasını yıkayın

Izgara plakası, nakliye ve depolama sırasında paslanmaya karşı korumak için ince bir yağ tabakası ile kaplanmıştır.

1. Bu nedenle, ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle tamamen temizleyin.
2. Sabunu tamamen durulayın ve plakayı iyice kurulayın.

Not: Sabun, kızartılmış ızgara plakasını bozar.

Patina zarar görmemesi için, sabunlu suyla sadece bu sefer temizlenmelidir.

Izgara plakasını yakma (Koruyucu eldiven giyin)

1. Izgara plakasındaki toz kalıntılarını bir bezle silin.
2. Izgara plakasını yüksek ateşte yaklaşık 10 dakika ısıtın, ta ki plakanın rengi değişene kadar. Isı nedeniyle renk değişimi normaldir.
3. Ardından brülörleri kapatın ve ızgara plakası sıcak olmaktan çıkıp ılık hale gelene kadar bekleyin.
4. 2-3 yemek kaşığı ızgara yağı / baharat ezmesi (veya yüksek ısıya dayanıklı yemeklik yağ) bir bezle ızgara plakasının tamamına yayın. Izgara plakasının iç ve dış taraflarının tüm yüzeylerinin ince bir tabaka ile kaplandığından emin olun. Plakanın alt tarafına yağ sürülmemelidir. Izgara plakasını kızartırken, ince ve eşit bir yağ tabakası uyguladığınızdan emin olun, yağ birikintileri oluşmamalıdır. Bu, eşit bir patina oluşmasını sağlar. Yağ tabakası ne kadar ince olursa, o kadar kolay yanar. Yağ dış kenarlardan akmamalıdır.
5. Izgara plakasını tekrar yüksek sıcaklığa ısıtın. Bu sırada duman çıkacaktır. Duman görünmez hale geldiğinde, 3 ila 5. adımları üç ila dört kez tekrarlayın veya ızgara plakası koyulaşana ve patina görünür hale gelene kadar tekrarlayın. Izgara plakasını ısıttıktan sonra, yüzeyin bazı kısımları hala koyu renkli olmayabilir. Ancak, ızgara plakasını birkaç kez kullandıktan sonra, patina dengelenecek ve iyileşecektir.

Izgara plakasının temizlenmesi

Önemli: Temizlik için sabunlu su, aşındırıcı mutfak veya fırın temizleyicileri, narenciye içeren temizleyiciler ve alkol kullanmayın.

1. Izgara plakası yukarıda açıklanan şekilde doğru şekilde ısıtıldıysa, plaka hala sıcakken yemek artıkları bir spatula ile kazınabilir ve toplama kabına itilebilir.
2. Izgara plakası daha sonra bir bezle iyice silinmeli ve ardından iç kısmı ve tüm kenarları yüksek ısıya dayanıklı yemeklik yağ veya baharat macunu ile ovulmalıdır.
3. Yemek artıkları inatçıysa, plakayı ısıtın ve ilgili bölgelere su dökün.
4. Dikkat, kirin çözülmesi için su buharı oluşacaktır. Su tamamen buharlaşmalı, ardından yemek artıkları toplama kabına itilmelidir.
5. Izgara plakası daha sonra bir bezle iyice silinmeli ve ardından iç kısmı ve tüm kenarları yüksek ısıya dayanıklı yemeklik yağ veya baharat macunu ile ovulmalıdır.

Önemli: Her kullanımdan sonra (ızgara soğuduktan sonra) yağ toplama kabını kontrol edin. Kabın yarısı dolmuşsa boşaltın.

Kullanımdan sonra yumuşak bulaşık deterjanı ve ılık suyla temizleyin.

Kullanımdan sonra ızgaranın brülör odasını da olası yağ kalıntıları açısından kontrol edin ve bunları temizleyin.

Not: Izgara plakasını yakma adımlarını düzenli aralıklarla tekrarlayın, özellikle temizlikten sonra bu işlem tavsiye edilir.

Temizlik sırasında patina zarar görmüşse, ızgara plakasını mutlaka tekrar yakın.

Paslanmayı önleme

Kullanmadığınız zamanlarda ızgara plakasını mutlaka kuru ve kapalı bir yerde saklayın. Böylece paslanmayı önleyebilirsiniz.

Izgara plakasını sık sık kullanın. Her pişirme işlemiyle, plakanın yanmasına ve gerekli patina oluşumuna katkıda bulunursunuz, bu da paslanma olasılığını azaltır.

Izgara plakasının yüzeyinde pas oluşursa, çelik yünü veya ince zımpara kağıdı ile ovun ve yüzeyi yeniden pişirin.

Izgara plakası asitli gıdalarla doğrudan temas etmemelidir.

Daha fazla bilgi

Izgara işlemi sırasında (sıcakken) plancha kapağı kapatılmamalıdır.

BG Инструкции за запечатване и поддръжка на плочата за грил

Измийте плочата за грил преди първата употреба

Плочата за грил е покрита с тънък слой масло, за да я предпази от ръжда по време на транспортиране и съхранение.

1. Затова я почистете напълно с топла сапунена вода и мека кърпа.
2. Изплакнете сапуна напълно и изсушете добре плочата.

Забележка: Сапунът разрушава запечената плоча за грил.

Това трябва да е единственият път, когато я почиствате със сапунена вода, тъй като в противен случай патината ще бъде повредена.

Запечатване на плочата на грила (носете защитни ръкавици)

1. Избършете евентуални прахови остатъци от плочата на грила с кърпа.
2. Загрейте плочата на грила на силен огън за около 10 минути, докато цветът ѝ се промени. Промяната в цвета под въздействието на топлината е нормална.
3. След това изключете горелките и изчакайте, докато плочата за печене вече не е гореща, а само топла.
4. Разнесете 2–3 супени лъжици от маслото за запечатване / пастата за подправка (или друго масло за готвене, к оето може да се нагрява до висока температура) с кърпа по цялата плоча за печене. Уверете се, че всички страни на плочата за печене отвътре и отвън са покрити с тънък слой. Дъното на плочата не трябва да се третира с масло. При запечатването на плочата за печене се уверете, че нанасяте тънък и равномерен слой масло, без да се образуват локви. По този начин се получава равномерна патина. Колкото по-тънък е слойът масло, толкова по-лесно се изгаря. Маслото не трябва да се стича по външните страни.
5. След това нагрейте плочата за грил отново до висока температура. При това ще се образува дим. Щом димът изчезне, повторете стъпки 3 до 5 три до четири пъти или докато плочата за грил потъмнее и се образува патина. След изпичането на плочата за печене е възможно някои части от повърхността да не са потъмнели. След няколкократна употреба на плочата за печене патината ще се изравни и подобри.

Почистване на плочата за печене

Важно: Не използвайте за почистване сапунена вода, абразивни почистващи средства за кухня или фурна, почистващи средства, съдържащи цитрусови продукти, и спирт.

1. Ако плочата за печене е изпечена правилно, както е описано по-горе, остатъците от храна могат да бъдат изстъргани с шпатула, докато плочата е още топла, и да бъдат избутани в събирателната тава.
2. След това плочата за печене трябва да бъде изтъргана добре с кърпа и след това да бъде натрита отново с масло за готвене, което може да се нагрява до висока температура, или с паста за подправки отвътре и от всички страни.
3. Ако остатъците от храна са упорити, нагрейте плочата и налейте вода върху засегнатите места.
4. Внимавайте, защото се образува водна пара, която разтваря мръсотията. Водата трябва да се изпари напълно, след което остатъците от храна да се изтласкат в събирателната тава.
5. След това плочата на грила трябва да се изтрие добре с кърпа и да се намаже отново с масло за готвене, което може да се нагрява до висока температура, или с паста за подправки отвътре и от всички страни.

Важно: След всяка употреба (оставете грила да изстине) проверете събирателната тава за мазнина. Ако е пълна до половината, я изпразнете. След употреба почистете с мек препарат за миене и топла вода. След употреба проверете също така горивната камера на грила за евентуални мазнини и ги отстранете.

Забележка: Повтаряйте редовно стъпките за изпичане на плочата за грил, особено след почистване. Ако патината е била повредена от почистването, задължително изпечете отново плочата за грил.

Предотвратяване на ръжда

Когато не използвате плочата за печене, съхранявайте я в сухо и затворено помещение.

По този начин ще предотвратите образуването на ръжда.

Използвайте плочата за печене често.

С всяко готвене допринасяте за изгарянето и необходимото образуване на патина, което намалява вероятността от ръжда.

Ако по повърхността на плочата за печене се появи ръжда, изтъргайте я със стоманена вълна или фина шкурка и изпечете повърхността отново.

Плочата за печене не трябва да влиза в пряк контакт с кисели храни.

Допълнителна информация

Капакът на планчата не трябва да се затваря по време на печенето (когато е гореща).

DK Vejledning til indkøring og pleje af grillpladen

Vask grillpladen inden første brug

Grillpladen er blevet påført et tyndt lag olie for at beskytte den mod rust under transport og opbevaring.

1. Rengør den derfor grundigt med varmt sæbevand og en blød klud.
2. Skyl sæben grundigt af og tør pladen godt af.

Bemærk: Sæbe ødelægger en indbrændt grillplade.

Dette bør være den eneste gang, den rengøres med sæbevand, da patinaen ellers bliver beskadiget.

Indbrænding af din grillplade (brug beskyttelseshandsker)

1. Tør eventuelle støvresten af grillpladen med en klud.
2. Opvarm din grillplade i ca. 10 minutter ved høj varme, indtil grillpladens farve ændrer sig. Farveændringen som følge af varmen er normal.
3. Sluk derefter for brænderne og vent, indtil grillpladen ikke længere er varm, men kun lunken.
4. Fordel 2-3 spiseskefulde af din indbrændingsolie/krydderipasta (eller en madolie, der kan opvarmes til høj temperatur) med en klud på hele grillpladen. Sørg for, at alle sider af grillpladen er dækket med et tyndt lag, både indvendigt og udvendigt.
Undersiden af pladen må ikke behandles med olie.
Når du brænder grillpladen ind, skal du sørge for at påføre et tyndt og jævnt lag olie, så der ikke dannes pytter.
Dette giver en jævn patina. Jo tyndere olielaget er, jo lettere er det at brænde af. Olien må ikke løbe ned ad siderne.
5. Opvarm derefter grillpladen igen til høj temperatur. Der vil dannes røg. Så snart der ikke længere er røg, gentages trin 3 til 5 tre til fire gange, eller indtil grillpladen er blevet mørk og der er dannet en patina.
Efter indbrænding af grillpladen kan det være, at nogle områder af overfladen endnu ikke er mørke.
Efter gentagen brug af grillpladen vil patinaen dog udjævnes og forbedres.

Rengøring af grillpladen

Vigtigt: Brug ikke sæbevand, skurende køkken- eller ovnrensere, rengøringsmidler, der indeholder citrusprodukter, eller spiritus til rengøring.

1. Hvis grillpladen er brændt korrekt ind som beskrevet ovenfor, kan madrester skrubes af med en spatel, mens pladen stadig er varm, og skubbes ned i opsamlingsbakken.
2. Grillpladen skal derefter gnides grundigt med en klud og derefter igen gnides med højt opvarmet madolie eller krydderipasta på indersiden og på alle sider.
3. Hvis madresterne er svære at fjerne, skal du opvarme pladen og hælde vand på de berørte områder.
4. Pas på, der dannes vanddamp, som løsner snavset. Vandet skal fordampe fuldstændigt, hvorefter madresterne skubbes ned i opsamlingsbakken.
5. Grillpladen skal derefter gnides grundigt med en klud og derefter smøres indvendigt og på alle sider med højt opvarmet madolie eller krydderipasta.

Vigtigt: Kontroller fedtopsamlingsbakken efter hver brug (lad grillen køle af). Hvis den er halvt fyldt, skal du tømme den. Rengør den efter brug med mildt opvaskemiddel og varmt vand. Kontroller også grillens brænderrum efter brug for eventuelle fedtresten og fjern disse.

Bemærk: Gentag trinene til indbrænding af grillpladen med jævne mellemrum, især efter rengøring.

Hvis patinaen er blevet beskadiget under rengøringen, skal du sørge for at indbrænde din grillplade igen.

Forebyg rust

Opbevar grillpladen i et tørt, lukket rum, når den ikke er i brug. Så forhindrer du rustdannelse.

Brug din grillplade ofte. Hver gang du bruger den, bidrager du til indbrænding og dannelse af den nødvendige patina, hvilket gør rust mindre sandsynlig.

Hvis der opstår rust på grillpladen, skal du gnide den af med ståluld eller fint sandpapir og brænde overfladen ind igen.

Grillpladen må ikke komme i direkte kontakt med sure fødevarer.

Yderligere information

Låget på planchaen må ikke lukkes under grillningen (når den er varm).

EE Grillplaadi sissekuumutamise ja hooldamise juhend

Pese grillplaat enne esimest kasutamist

Grillplaat on kaetud õhukese õlikihiga, et kaitsta seda transpordi ja ladustamise ajal rooste eest.

1. Puhasta see seetõttu täielikult sooja seebiveega ja pehme lapiga.
2. Loputa seep täielikult maha ja kuivata plaat hästi.

Märkus: seep rikub sisse põlenud grillplaadi.

See peaks olema ainus kord, kui plaati seebiveega puhastatakse, sest muidu kahjustub patina.

Grillplaadi sissepõletamine (kandke kaitsekindaid)

1. Pühkige grillplaadilt võimalikud tolmuäägid lapiga ära.
2. Kuumutage grillplaati umbes 10 minutit kõrgel kuumusel, kuni grillplaadi värv muutub.
Kuumuse poolt põhjustatud värvimuutus on normaalne.
3. Lülitage seejärel põletid välja ja oodake, kuni grillplaat ei ole enam kuum, vaid ainult soe.
4. Levitage 2–3 supilusikatäit sissepõletusõli / maitseainet (või kõrgel temperatuuril kuumutatavat toiduõli) lapiga üle kogu grillplaadi.
Veenduge, et grillplaadi kõik küljed oleksid seest ja väljast kerge kihiga kaetud. Plaadi alumist külge ei tohi õliga töödelda.
Grillplaadi sissepõletamisel veenduge, et õli kiht oleks õhuke ja ühtlane, et ei tekiks loike. Nii tekib ühtlane patina.
Mida õhem on õlikiht, seda kergem on see põletada. Õli ei tohi väliskülgedelt alla voolata.
5. Seejärel kuumutage grillplaat uuesti kõrge temperatuurini. Selle käigus tekib suitsu.
Kui suitsu enam ei ole näha, korrake samme 3–5 kolm kuni neli korda või kuni grillplaat on tumedaks muutunud ja patina on nähtav.
Pärast grillplaadi sissepõletamist võib juhtuda, et mõned pinnad ei ole veel tumedad.
Pärast grillplaadi mitmekordset kasutamist muutub patina ühtlasemaks ja paremaks.

Grillplaadi puhastamine

Oluline: puhastamiseks ärge kasutage seebivett,

abrasiivseid köögi- või ahjupuhastusvahendeid, tsitrusvilju sisaldavaid puhastusvahendeid ega alkoholi.

1. Kui grillplaat on eespool kirjeldatud viisil õigesti sisse põletatud, võib veel sooja plaadi toidujäägid kraapida spaatliga ja lükata kogumisnõusse.
2. Seejärel tuleb grillplaat põhjalikult lapiga puhastada ja seejärel uuesti kõrge kuumust taluvate toiduõli või maitseainete pastaga sisse ja kõikidelt külgedelt sisse hõõruda.
3. Kui toidujäägid on raskesti eemaldatavad, kuumutage plaat ja valage vett asjaomastele kohtadele.
4. Olge ettevaatlik, sest tekib veeaur, mis lahustab mustuse. Vesi peaks täielikult aurustuma, seejärel lükake toidujäägid kogumisnõusse.
5. Seejärel tuleb grillplaat uuesti põhjalikult lapiga puhastada ja seejärel sisemuse ja kõik küljed uuesti kõrge kuumuse taluvate toiduõli või maitseainete pastaga sisse hõõruda.

Oluline: kontrollige pärast iga kasutamist (laske grillil jahtuda) rasva kogumiskasti. Kui see on poolenisti täis, tühjendage see.

Pärast kasutamist puhastage pehme pesuvahendi ja sooja veega. Kontrollige pärast kasutamist ka grilli põletikambrit võimalike rasvajääkide suhtes ja eemaldage need.

Märkus: Korrake regulaarselt grillplaadi sissepõletamise samme, eriti pärast puhastamist.

Kui patina on puhastamise käigus kahjustatud, põletage grillplaat kindlasti uuesti sisse.

Rostu vältimine

Kui grillplaat ei ole kasutusel, hoidke seda kindlasti kuivas, suletud ruumis. Nii väldite rooste tekkimist.

Kasutage grillplaati sageli. Iga küpsetamisega aitab see kaasa patina tekkimisele, mis vähendab rooste tekkimise tõenäosust.

Kui grillplaadi pinnale tekib rooste, hõõruge see ära terasvillaga või peene liivapaberiga ja põletage pind uuesti sisse.

Grillplaat ei tohi puutuda otseselt kokku happeliste toiduainetega.

Lisateave

Grillimise ajal (kuumal) ei tohi plancha kaant sulgeda.

ES Instrucciones para el curado y cuidado de la plancha para barbacoa

Lave la plancha antes de usarla por primera vez

La plancha se ha recubierto con una fina capa de aceite para protegerla del óxido durante el transporte y el almacenamiento.

1. Por lo tanto, límpiela completamente con agua tibia jabonosa y un paño suave.
2. Aclare bien el jabón y seque bien la plancha.

Nota: El jabón estropea una plancha grill curada.

Esta debe ser la única vez que se limpie con agua jabonosa, ya que de lo contrario se dañará la pátina.

Cocción de la plancha (utilice guantes protectores)

1. Limpie los posibles restos de polvo de la plancha con un paño.
2. Caliente la plancha a fuego fuerte durante unos 10 minutos hasta que cambie de color. El cambio de color debido al calor es normal.
3. A continuación, apague los quemadores y espere hasta que la plancha de la parrilla ya no esté caliente, sino solo tibia.
4. Con un paño, extienda 2-3 cucharadas de aceite para quemar/pasta de sazónamiento (o un aceite comestible que se pueda calentar a altas temperaturas) por toda la plancha de la parrilla. Asegúrese de que todos los lados de la plancha, tanto por dentro como por fuera, queden cubiertos con una ligera capa. La parte inferior de la plancha no debe tratarse con aceite.
Al curar la plancha, asegúrese de aplicar una capa fina y uniforme de aceite, sin que se formen charcos.
De este modo se creará una pátina uniforme. Cuanto más fina sea la capa de aceite, más fácil será quemarla.
El aceite no debe gotear por los lados exteriores.
5. A continuación, vuelva a calentar la plancha a alta temperatura. Se generará humo.
Cuando ya no se vea humo, repita los pasos 3 a 5 tres o cuatro veces, o hasta que la plancha se haya oscurecido y se vea una pátina.
Después de la primera cocción de la plancha, es posible que algunas áreas de la superficie aún no estén oscuras.
Sin embargo, después de varios usos de la plancha, la pátina se equilibrará y mejorará.

Limpieza de la plancha de asar

Importante: No utilice agua jabonosa,

limpiadores abrasivos para cocina o horno, limpiadores que contengan productos cítricos ni aguarrás para la limpieza.

1. Si la plancha de asar ha sido correctamente curada como se describió anteriormente, los restos de comida pueden ser raspados con una espátula mientras la plancha aún está caliente, y empujados hacia la bandeja de recogida.
2. Después, la plancha de asar debe limpiarse a fondo con un paño y luego frotarse nuevamente con aceite comestible de alta temperatura o pasta de sazónado en el interior y en todos los lados.
3. Si los restos de comida son persistentes, calienta la plancha y agrega agua en los lugares afectados.
4. Ten cuidado, se genera vapor de agua que suelta la suciedad.
El agua debe evaporarse completamente, luego los restos de comida deben ser empujados a la bandeja recogedora.
5. La plancha debe ser frotada bien con un paño y luego engrasada de nuevo con aceite comestible resistente a altas temperaturas o pasta de sazónar en el interior y en todos los lados.

Importante: Después de cada uso (dejar enfriar la parrilla), revise la bandeja de recogida de grasa. Si está llena hasta la mitad, vacíela. Después de usarla, limpie con un detergente suave y agua tibia. Además, después de usar la parrilla, verifique la cámara del quemador en busca de posibles residuos de grasa y elimínelos.

Nota: Repita regularmente los pasos para volver a sazonar la placa de la parrilla, especialmente después de limpiarla, esto es recomendable. Si la pátina se ha dañado por la limpieza, asegúrese de volver a sazonar su placa de parrilla.

Prevención de óxido

Guarde la plancha de grill en un lugar seco y cerrado cuando no esté en uso.

De este modo, evitará la formación de óxido. Utilice su plancha de grill con frecuencia.

Con cada cocción contribuye al endurecimiento y a la necesaria formación de pátina, lo que reduce la probabilidad de óxido.

Si aparece óxido en la superficie de la plancha, frote con lana de acero o papel de lija fino y vuelva a endurecer la superficie.

La plancha no debe tener contacto directo con alimentos ácidos.

Más información

La tapa de la plancha no debe cerrarse durante el proceso de asado (cuando esté caliente).

FI Ohjeet grillipellin polttamiseen ja huoltoon

Pese grillilevy ennen ensimmäistä käyttöä.

Grillilevy on päällystetty ohueella öljylokerolla suojatakseen sitä liikkussa ja varastoinnissa ruosteelta.

1. Puhdista se täysin lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä kankaalla.
2. Huuhtelee saippua perusteellisesti pois ja kuivaa levy hyvin.

Huom: Saippua tuhoaa pintapolttuneen grillilevyn.

Tämä pitäisi olla ainoa kerta, kun se puhdistetaan saippuavedellä, muuten patina vahingoittuu.

Grillipintasi kuumennus (Käytä suojakäsineitä)

1. Pyyhi mahdolliset pölyjäämät grillipinnasta liinalla.
2. Kuumenna grillipinta korkealla lämmöllä noin 10 minuuttia, kunnes grillipinnan väri muuttuu. Väri muuttuminen kuumuudesta on normaalia.
3. Sammuta sitten polttimet ja odota, kunnes grillipinta ei ole enää kuuma, vaan vain lämmin.
4. Levitä 2–3 ruokalusikallista kuumennusöljyä / maustepastaa (tai muuta korkeissa lämpötiloissa käytettävää ruokaöljyä) liinalla koko grillipinnalle. Varmista, että kaikki grillipinnan sisä- ja ulkopinnat on peitetty kevyellä kerroksella. Levyn alapuolta ei saa käsitellä öljyllä. Kiinnitä huomiota grillilaitoksen polttamisessa, että levität ohuen ja tasaisen öljykerroksen, eivätkä muodostu lammikoita. Tämä luo tasaisen patinan. Mitä ohuempi öljykerros on, sitä helpompaa sen polttaminen on. Öljyn ei tulisi valua ulkopuolelle.
5. Kuumenna grillilevy sitten taas korkeaan lämpötilaan. Tässä vaiheessa kehittyä savua. Kun savua ei enää näy, toista vaiheet 3–5 kolme tai neljä kertaa tai kunnes grillilevy on tummunut ja patina on näkyvässä. Grillilevyn kuumennuksen jälkeen voi olla, että osa pinnasta ei ole vielä tumma. Grillilevyn useamman käytön jälkeen patina kuitenkin tasoittuu ja paranee.

Grillilevyn puhdistus

Tärkeää: Älä käytä puhdistukseen saippuavettä,

hankaavia keittiö- tai uunipuhdistusaineita, puhdistusaineita, jotka sisältävät sitruustuotteita, tai alkoholia.

1. Jos grillilevy on paistettu oikein kuten yllä on kuvattu, voidaan ruoan jäämät, levy on vielä lämmin, raaputtaa lastalla ja työntää keräysastiaan.
2. Grillilevy on sen jälkeen pyyhittävä huolellisesti liinalla ja käsiteltävä korkeaan lämpötilaan kestäväällä ruokasalaattiöljyllä tai maustepastalla sisäpuolelta ja kaikilta puolilta.
3. Jos ruuan jäänteet ovat sitkeitä, kuumenna levy ja kaada vettä vaurioituneille alueille.
4. Varovasti, syntyy vesihöyryä, joka irrottaa lian. Veden tulisi haihtua kokonaan, sen jälkeen ruuan jäänteet voidaan siirtää keräyspatahtiin.
5. Grillilevy on sen jälkeen pyyhittävä uudelleen huolellisesti liinalla ja sitten voideltava kuumenkestäväksi ruoköljyllä tai maustepastalla sisäpuolelta ja kaikilta puolilta.

Tärkeää: Tarkista jokaisen käytön jälkeen (anna grillin jäähtyä) rasvankeruupalju. Jos se on täynnä puoleen väliin, tyhjennä se. Puhdista käytön jälkeen miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä. Tarkista myös grillin polttimet mahdollisten rasvajäämien varalta ja poista ne.

Huomautus: Toista grillipinnan poltto säännöllisin väliajoin, erityisesti puhdistuksen jälkeen tämä on suositeltavaa.

Jos patina on vaurioitunut puhdistuksen aikana, polta grillipinta ehdottomasti uudelleen.

Rostin estäminen

Säilytä grillauspannu aina kuivassa ja suljetussa tilassa, kun sitä ei käytetä. Näin estät ruosteen muodostumisen. Käytä grillauspannua usein. Jokaisella kypsennyskerralla edistät pinnan polttamista ja tarpeellista patinan muodostumista, mikä vähentää ruostumisen todennäköisyyttä. Jos ruostetta esiintyy grillauspannun pinnalla, hankaa se teräsvillalla tai hienolla hiekkapaperilla ja polta pinta uudelleen. Grillauspannun ei saa olla suoraan kosketuksissa happamien elintarvikkeiden kanssa.

Lisätietoa

Planchan kansi ei saa olla kiinni grillauksen aikana (kuumana).

FR Instructions pour l'assaisonnement et l'entretien de la plaque de grill

Lavez la plaque de grill avant la première utilisation

La plaque de cuisson a été recouverte d'une fine couche d'huile pour la protéger de la rouille pendant le transport et le stockage.

1. Nettoyez-la donc complètement avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux.
2. Rincez complètement le savon et séchez bien la plaque.

Remarque : Le savon ruine une plaque de cuisson émaillée.

Ce devrait être la seule fois qu'elle est nettoyée avec de l'eau savonneuse, sinon la patine sera endommagée.

Saisonner votre plaque de cuisson (portez des gants de protection)

1. Essuyez les éventuels résidus de poussière avec un chiffon sur la plaque de cuisson.
2. Faites chauffer votre plaque de cuisson pendant environ 10 minutes à haute température, jusqu'à ce que la couleur de la plaque change. Le changement de couleur dû à la chaleur est normal.
3. Éteignez ensuite les brûleurs et attendez que la plaque ne soit plus chaude, mais seulement tiède.
4. Répartissez 2 à 3 cuillères à soupe de votre huile de saisonnement / pâte d'assaisonnement (ou d'une huile alimentaire à haute température) avec un chiffon sur toute la plaque de cuisson. Assurez-vous que toutes les faces de la plaque, à l'intérieur comme à l'extérieur, sont couvertes d'une légère couche. Le dessous de la plaque ne doit pas être traité avec de l'huile. Lors de l'utilisation de la plaque de cuisson, veillez à appliquer une couche d'huile fine et uniforme, sans créer de flaques. Cela permettra de former une patine uniforme. Plus la couche d'huile est fine, plus elle se brûlera facilement. L'huile ne doit pas couler sur les côtés extérieurs.
5. Ensuite, faites à nouveau chauffer la plaque de cuisson à une température élevée. Cela produira de la fumée. Dès qu'il n'y a plus de fumée visible, répétez les étapes 3 à 5 trois à quatre fois ou jusqu'à ce que la plaque de cuisson soit noircie et qu'une patine soit visible. Après le premier usage de la plaque de cuisson, il se peut que certaines zones de la surface ne soient pas encore foncées. Cependant, après plusieurs utilisations de la plaque, la patine s'égalise et s'améliorera.

Nettoyage de la plaque de grill

Important : N'utilisez pas d'eau savonneuse,

de nettoyeurs abrasifs pour cuisine ou four, de nettoyeurs contenant des produits d'agrumes, ni de spiritueux pour le nettoyage.

1. Si la plaque de grill a été correctement assaisonnée comme décrit ci-dessus, les restes de nourriture peuvent être raclés avec une spatule alors que la plaque est encore tiède et poussés dans le récipient de récupération.
2. La plaque de grill doit ensuite être soigneusement essuyée avec un chiffon, puis à nouveau enduite d'huile comestible à haute température ou de pâte d'assaisonnement à l'intérieur et sur tous les côtés.
3. Si les restes alimentaires sont tenaces, chauffez la plaque et versez de l'eau sur les zones affectées.
4. Attention, de la vapeur d'eau se forme, ce qui détache la saleté. L'eau doit complètement s'évaporer, et les restes alimentaires doivent ensuite être poussés dans le récipient de collecte.
5. La plaque de grill doit ensuite être soigneusement essuyée avec un chiffon et à nouveau enduite d'huile alimentaire résistante à haute température ou de pâte d'assaisonnement à l'intérieur et sur tous les côtés.

Important : Après chaque utilisation (laisser refroidir le grill), vérifiez le bac à graisse. S'il est rempli à moitié, videz-le.

Après utilisation, nettoyez-le avec un détergent doux et de l'eau tiède. Vérifiez également, après utilisation, la chambre de brûleur du grill pour d'éventuels résidus de graisse et retirez-les.

Remarque : Répétez régulièrement les étapes pour la cuisson de la plaque de grill, cela est particulièrement recommandé après le nettoyage. Si la patine a été endommagée lors du nettoyage, assurez-vous de re-cuire votre plaque de grill.

Prévenir la rouille

Rangez la plaque de barbecue dans un endroit sec et fermé lorsqu'elle n'est pas utilisée. Cela prévient la formation de rouille.

Utilisez votre plaque de barbecue fréquemment. Chaque cuisson contribue à l'imprégnation et à la formation nécessaire de la patine, ce qui rend la rouille moins probable. Si de la rouille apparaît à la surface de la plaque de barbecue, frottez-la avec de l'acier à laine ou du papier de verre fin et imprégnez à nouveau la surface. La plaque de barbecue ne doit pas entrer en contact direct avec des aliments acides.

Informations supplémentaires

Le couvercle de la plancha ne doit pas être fermé pendant le processus de cuisson (quand il est chaud).

HU Útmutató a grilllap beégetéséhez és karbantartásához

Mossa meg a grilltálcát az első használat előtt.

A grilltálcát vékony olajréteggel vonták be, hogy megvédjék a rozsdától szállítás és tárolás közben.

1. Ezért alaposan mossa le meleg szappanos vízben és puha ruhával.
2. Alaposan öblítse le a szappant, és jól szárítsa meg a tálcát.

Megjegyzés: A szappan tönkreteszi a beleégett grilltálcát.

Ez legyen az egyetlen alkalom, amikor szappanos vízben tisztítják, mert különben a patina megsérül.

A grill lapátja beégetése (Viseljen védőkesztyűt)

1. Törölje le a grilllapról az esetleges pormaradványokat egy rongy segítségével.
2. Melegítse elő a grilllapát kb. 10 percre magas hőmérsékleten, amíg a grilllap színe megváltozik. A hő miatti színváltozás normális.
3. Ezután kapcsolja ki az égetőket, és várjon, amíg a grilllap már nem forró, csak langyos.
4. 2-3 evőkanányi beégető olajat / fűszerpasztát (vagy egy nagy hőmérsékleten hevített étolajat) egy rongy segítségével egyenletesen eloszlatja a grilllap teljes felületén. Ügyeljen arra, hogy a grilllap minden oldala, belül és kívül, egy vékony rétegben be legyen fedve. A lap alján nem szabad olajat alkalmazni.
Figyeljen arra, hogy a grilllap beégetésekor vékony és egyenletes olajréteget vigyen fel, ne keletkezzenek tócsák. Így egyenletes patina alakul ki. Minél vékonyabb az olajréteg, annál könnyebben leég. Az olaj nem folyhat le az oldalsó részekben.
5. Ezután melegítse fel újra a grillsütőt magas hőmérsékletre. Közben füst keletkezik. Amint a füst már nem látható, ismétlje meg a 3-5. lépéseket három- vagy négyszer, vagy amíg a grillsütő sötét színű nem lesz és látható patina képződik.
A grillrács megégetése után előfordulhat, hogy a felület egyes részei még nem sötétek.
Azonban a grillrács többszöri használata után a patina kiegyenlítődik és javulni fog.

A grilllap tisztítása

Fontos: Tisztításhoz ne használjon szappanos vizet, súrolószeres konyhai vagy sütőtisztítót, citrustermékeket tartalmazó tisztítószereket és szeszes italt.

1. Ha a grillsütőlap a fent leírtak szerint megfelelően be van égetve, az ételmaradékokat a még meleg lapról spatulával le lehet kaparni és az összegyűjtő tálcába lehet tolni.
2. A grillsütőlapot ezután alaposan le kell törölni egy ronggyal, majd újra be kell kenni nagyszilárdságú étolajjal vagy fűszerpasztával a belső térben és minden oldalon.
3. Ha az ételmaradékok makacsok, melegítse fel a lapot, és vizet adjon a problémás helyekre.
4. Vigyázat, vízgőz keletkezik, amely feloldja a szennyeződések. A víznek teljesen el kell párolognia, az ételmaradékokat ezután az összegyűjtő tálcába kell tolni.
5. A grillsütőlapot ezt követően újra alaposan le kell törölni egy ronggyal, majd ismét nagyszilárdságú étolajjal vagy fűszerpasztával bekenni a belső térben és minden oldalon.

Fontos: Minden használat után (hagyja kihűlni a grillt) ellenőrizze a zsírfelfogó tálcát. Ha félig van töltve, ürítse ki.

Használat után enyhe mosogatószerrel és meleg vízzel tisztítsa meg.

Használat után ellenőrizze a grill égőterét is, hogy van-e esetleges zsírfelhalmozódás, és távolítsa el azt.

Megjegyzés: Időközönként ismétlje meg a grilllap leégetésének lépéseit, különösen a tisztítás után érdemes ezt megtenni.

Ha a patina a tisztítás során megsérült, mindenképpen égeti újra a grilllapját.

Rozsda megelőzése

A grillsütőt használaton kívül feltétlenül száraz, zárt helyen tárolja. Ezzel megakadályozza a rozsdásodást. Gyakran használja a grillsütőt. Minden sütéssel hozzájárul a rétegek képződéséhez, ami csökkenti a rozsda valószínűségét.

Ha rozsda jelenik meg a grillsütő felületén, dörzsölje le acélgyapjával vagy finom csiszolópapírral, majd újra égessen be a felületet.

A grillsütő nem érintkezhet közvetlenül savas élelmiszerekkel.

További információ

A plancha fedelét a grill folyamat során (forró állapotban) nem szabad lezárni.

IS Leiðbeiningar um að brenna inn og viðhalda grillplötunni

Þvoiðu grillplötuna fyrir fyrsta notkunina.

Grillplatan hefur verið þakin þunnar olíulagi til að vernda hana gegn ryðingu á meðan á flutningi og geymslu stendur.

1. Þvoiðu hana því alveg með heitu sápuvatni og mjúku klæði.
2. Skolaðu sápu alveg burt og þerraðu plötuna vel.

Athugið: Sápan eyðileggur inngrótna grillplötuna.

Þetta ætti að vera eina sinnið sem hún er þvegin með sápuvökva þar sem patina annars verður skemmd.

Aldinna grillplatans (Notið verndarhanskar)

1. Dreyfið mögulegum ryki af grillplötunni með klút.
2. Hitið grillplötuna í um það bil 10 mínútur á háum hita þar til liturinn á grillplötunni breytist. Litabreytingin vegna hita er eðlileg.
3. Slökkvið þá á brennurum og bíðið þar til grillplatan er ekki heit lengur, aðeins hlý.
4. Dreifið 2–3 matskeiðum af hverju innbrennivöru / kryddpasta (eða öðrum olíu sem þolir háan hita) með klút á alla grillplötuna. Passið að allar hliðar grillplötunnar, innanfyri og utan, séu þaktar létt lag. Neðri hluti plötunnar má ekki vera olíuborinn. Við einbrenningu grillplattunnar skaltu gæta þess að bera á hana þunna og jafna olíulags, engar pöddur skulu myndast. Þannig myndast jafnt patina. Því þynnri sem olíulagið er, því auðveldara er að brenna það af. Olía má ekki renna niður á ytri hliðunum.
5. Hitið grillið aftur á háum hita. Þá munu reykur myndast. Þegar enginn reykur sést lengur, endurtakið skref 3 til 5 þrisvar til fjórum sinnum eða þar til grillplatan er orðin dökk og sýnileg patina er komin fram. Eftir að grillplatan hefur verið brennd inn getur verið að sum svæði á yfirborðinu séu enn ekki dökk. Eftir að grillplatan hefur verið notuð oftar mun patina þó jafnast út og batna.

Hreinsun á grillplötunni

Mikilvægt: Notið ekki sápuvatn, ekki hreinsiefni sem eru grófu, ekki ofnhreinsiefni, ekki hreinsiefni sem innihalda sítrusafurðir og ekki alkóhól.

1. Ef grillplatan hefur verið rétt grilluð eins og lýst er hér að ofan, má skafa matarleifar af henni með spaða meðan hún er enn heit og færa þær í safnkassann.
2. Grillplatan þarf síðan að nudda vel með klút og nudda aftur með hæfilega hitapolnu matolja eða kryddpasta í innra rými og á öllum hliðum.
3. Ef matarleifarnar eru þrándur, hitnar platan og hellir vatni á þær svæði sem hafa áhrif.
4. Varúð, það myndast vatnsgufur sem leysa óhreinindin. Vatnið ætti að gufufylla, og síðan á matarleifarnar að skafa í safnaskálar.
5. Grillplatan þarf síðan að þrifa vel með klút og í kjölfarið smyrja með mjög hitastæða matolíu eða kryddpasta inn í og á öllum hliðum.

Mikilvægt: Athugaðu eftir hverja notkun (láttu grillið kólna) fitusöfnunarskálina. Ef hún er að mestu full, tæmdu hana. Eftir notkun skaltu þrifa með mildu uppþvottasápu og heitu vatni. Eftir notkun skaltu einnig athuga brennaragróf grillsins fyrir hugsanlegar fituleifar og fjarlægja þær.

Athugið: Endurtakið skrefin til að brenna grillplötuna reglulega, sérstaklega eftir þriffin er það nauðsynlegt.

Ef patinunni hefur verið skaðað í þrifunum, skaltu endilega brenna grillplötuna þína aftur.

Forðast ryð

Geymið grillplötu í þurru, lokuðu rými þegar hún er ekki í notkun. Þannig kemurðu í veg fyrir ryðmyndun. Notið grillplötuna oft. Með hverju eldamennsku starfi bætirðu við bruni og nauðsynlegri myndun á patínu, sem gerir það líklegra að ryð verði minna. Ef ryð kemur fram á yfirborði grillplötunnar, nuddið það af með stálull eða finni sandpappír og brennið yfirborðið aftur. Grillplatan má ekki koma í beinan snertingu við súr matvæli.

Frekar upplýsingar

Lok grillplötunnar má ekki loka á meðan grillferlinu stendur (í heitum ástandi).

NO Veiledning for innbrenning og vedlikehold av grillplate

Vask grillplaten før første bruk

Grillplaten ble behandlet med et tynt lag olje for å beskytte den mot rust under transport og lagring.

1. Rengjør derfor dette grundig med varmt såpevann og en myk klut.
2. Skyll såpen grundig av og tørk platen godt.

Merk: Såpe ødelegger en innbakt grillplate.

Dette skal være den eneste gangen den rengjøres med såpevann, da patinaen ellers vil bli skadet.

Innbrent av grillplaten din (Bruk vernehansker)

1. Tør bort eventuelle støvrestene med en klut fra grillplaten.
2. Forvarm grillplaten i ca. 10 minutter på høy varme, til fargen på grillplaten endres. Fargeforandringen på grunn av varme er normal.
3. Slå deretter av brennerne og vent til grillplaten ikke lenger er varm, men bare lunken.
4. Fordel 2–3 spiseskjeer av din innsmeringsolje / krydderpasta (eller en olje som tåler høy varme) med en klut over hele grillplaten. Pass på at alle sider av grillplaten, både innvendig og utvendig, er dekket med et lett lag. Bunnplaten skal ikke behandles med olje. Pass på når du brenner inn grillplaten at du legger et tynt og jevnt lag med olje, det skal ikke dannes sølepytter. Dette gir en jevn patina. Jo tynnere oljelaget er, desto lettere brenner det bort. Olje skal ikke renne ned langs de ytre sidene.
5. Forvarm grillplaten igjen til høy temperatur. Det vil utvikle seg røyk. Så snart det ikke er synlig røyk lenger, gjentar du trinn 3 til 5 tre til fire ganger, eller til grillplaten har fått en mørk farge og en patina er synlig. Etter at grillplaten er brent inn, kan det hende at noen områder av overflaten fortsatt ikke er mørke. Etter gjentatt bruk av grillplaten vil imidlertid patinaen jevne seg ut og forbedres.

Rengjøring av grillplaten

Viktig: Bruk ikke såpevann,

ingen slipemidler til kjøkkenet eller ovnrensere, ingen rengjøringsmidler som inneholder sitrusprodukter og ingen sprit.

1. Hvis grillplaten er riktig innbrent som beskrevet ovenfor, kan matrester, mens platen fortsatt er varm, skrapes av med en spatel og skyves ned i oppsamlingsskålen.
2. Grillplaten må deretter tørkes grundig med et klut og deretter smøres på nytt med høytemperatur matolje eller krydderpasta i innsiden og på alle sider.
3. Hvis matrestene er seige, varm opp platen og hell vann på de berørte områdene.
4. Vær forsiktig, det dannes vanndamp som løser opp smusset. Vannet skal fordampe helt, deretter skyves matrestene ned i oppsamlingsskålen.
5. Grillplaten må igjen tørkes grundig med et klut og deretter smøres på nytt med høytemperatur matolje eller krydderpasta i innsiden og på alle sider.

Viktig: Sjekk fettopsamleren etter hver bruk (la grillen avkjøle). Hvis den er fylt opp til halvparten, tøm den.

Rengjør etter bruk med mild oppvaskmiddel og varmt vann. Sjekk også brennkammeret på grillen for eventuelle fettrester og fjern dem.

Merk: Gjenta stegene for innbrenning av grillplaten med jevne mellomrom, spesielt etter rengjøring er dette anbefalt.

Hvis patinaen har blitt skadet av rengjøringen, må du sørge for å innbrenne grillplaten din igjen.

Forebygg rust

Oppbevar grillplaten på et tørt og lukket rom når den ikke er i bruk. Dette forhindrer rustdannelse.

Bruk grillplaten ofte. Med hver steking bidrar du til innbrenning og nødvendig dannelse av patina, noe som reduserer sjansen for rust.

Hvis det oppstår rust på overflaten av grillplaten, skrub den med stålull eller fint sandpapir og innbrenn overflaten på nytt.

Grillplaten skal ikke komme i direkte kontakt med sure matvarer.

Ytterligere informasjon

Lokket på planchaen skal ikke lukkes under grillprosessen (i varm tilstand).

SE Instruktioner för inbränning och skötsel av grillplattan

Tvätta grillplattan innan den används första gången

Grillplattan har försetts med ett tunt oljelager för att skydda den mot rost under transport och förvaring.

1. Rengör därför denna helt med varmt såpvatten och en mjuk trasa.
2. Skölj bort såpan helt och torka plattan ordentligt.

Observera: Tvål förstör en inbränd grillplatta. Detta bör vara enda gången den rengörs med tvålvattnet, annars skadas patinan.

Bränna in din grillplatta (Bär skyddshandskar)

1. Torka bort eventuella dammrester med en trasa från grillplattan.
2. Värm din grillplatta i cirka 10 minuter på hög värme, tills färgen på grillplattan ändras. Färgförändringen på grund av värme är normalt.
3. Stäng av brännarna efteråt och vänta tills grillplattan inte längre är het, utan bara varm.
4. Fördela 2–3 matskedar av din inbränningolja / kryddpasta (eller en olja med hög rökpunkt) med en trasa över hela grillplattan.
Se till att även alla sidor av grillplattan, både inuti och utanför, är täckta med ett tunt lager. Botten av plattan får inte behandlas med olja.
När du inbränner grillplattan, se till att applicera ett tunt och jämnt oljelager; det får inte bildas några pölar. Detta ger en jämn patina.
Ju tunnare oljelager, desto lättare brinner det bort. Olja får inte rinna ner längs de yttre sidorna.
5. Värm grillplattan igen till hög temperatur. Rök kommer att utvecklas. När ingen rök längre syns, upprepa steg 3 till 5 tre till fyra gånger eller tills grillplattan har blivit mörkt missfärgad och en patina är synlig.
Efter inbränning av grillplattan kan det hända att vissa områden på ytan fortfarande inte är mörka.
Efter flera användningar av grillplattan kommer patinan att jämnas ut och förbättras.

Rengöring av grillplattan

Viktigt: Använd ingen tvålatten,

inga slipande köks- eller ugsnrengöringsmedel, inga rengöringsmedel som innehåller citrusprodukter och ingen sprit för rengöring.

1. Om grillplattan har inbränts korrekt som beskrivits ovan, kan matrester, medan plattan fortfarande är varm, skrapas bort med en skrapa och skjutas in i uppsamlingsskålen.
2. Grillplattan måste efteråt torkas av noggrant med en trasa och sedan smörjas in igen med högtemperatur matolja eller kryddpasta i innerrummet och på alla sidor.
3. Om matresterna är envisa, värm plattan och håll vatten på de drabbade områdena.
4. Var försiktig, det bildas ånga som löser upp smutsen. Vattnet bör förångas helt, och matresterna kan sedan skrapas bort in i uppsamlingsskålen.
5. Grillplattan måste sedan torkas av noggrant med en trasa och smörjas in igen med högkokande matolja eller kryddpasta på insidan och alla sidor.

Viktigt: Kontrollera efter varje användning (låt grillen svalna) fettuppsamlingsskålen. Om den är fylld till hälften, töm den. Rengör efter användning med mildt diskmedel och varmt vatten. Kontrollera även brännarrummet på grillen för möjliga fettrester och ta bort dessa.

Obs: Upprepa med jämna mellanrum stegen för att bränna in grillplattan, särskilt efter rengöring. Om patinan har skadats vid rengöring, se till att bränna in din grillplatta igen.

Förebygga rost

Förvara grillplattan i ett torrt och stängt utrymme när den inte används.

På så sätt förhindrar du rostbildning. Använd din grillplatta ofta.

Med varje tillagningsprocess bidrar du till inbränning och nödvändig bildning av patina, vilket minskar risken för rost.

Om rost uppstår på ytan av grillplattan, gnugga bort den med stålull eller fint sandpapper och inbränna ytan på nytt.

Grillplattan får inte komma i direkt kontakt med sura livsmedel.

Ytterligare information

Locket på plattan får inte stängas under grillprocessen (i varmt tillstånd).

IT Istruzioni per la stagionatura e la manutenzione della piastra per grill

Lavare la piastra del grill prima del primo utilizzo

La piastra da griglia è stata rivestita con uno strato sottile di olio per proteggerla dalla ruggine durante il trasporto e lo stoccaggio.

1. Pulisci quindi questi completamente con acqua calda e sapone e un panno morbido.
2. Risciacqua completamente il sapone e asciuga bene la piastra.

Nota: Il sapone rovina una piastra da barbecue inebriata.

Questo dovrebbe essere l'unico momento in cui viene pulita con acqua saponata, poiché altrimenti la patina verrà danneggiata.

Brucciare la tua piastra per griglia (Indossare guanti protettivi)

1. Strofinare eventuali residui di polvere dalla piastra da griglia con un panno.
2. Riscaldare la piastra da griglia per circa 10 minuti a fuoco alto, finché il colore della piastra non cambia.
La decolorazione dovuta al calore è normale.
3. Spegnete i bruciatori e attendete finché la piastra da griglia non è più calda, ma solo tiepida.
4. Distribuite 2–3 cucchiaini del vostro olio di condimento / pasta per insaporire (o di un olio alimentare ad alta temperatura) con un panno su tutta la piastra da griglia. Assicuratevi che tutti i lati della piastra da griglia, sia internamente che esternamente, siano coperti da uno strato leggero. La parte inferiore della piastra non deve essere trattata con olio.
Quando si brucia la piastra del barbecue, assicurati di applicare uno strato di olio sottile e uniforme, non devono formarsi pozzetti.
In questo modo si crea una patina uniforme. Più sottile è lo strato di olio, più facile sarà farlo bruciare. L'olio non deve colare sui lati esterni.
5. Riscaldi di nuovo la piastra per la griglia a temperatura alta. Durante questo processo si svilupperà del fumo. Non appena non sarà più visibile fumo, ripeti i passaggi 3 fino a 5 tre o quattro volte, o fino a quando la piastra per la griglia non diventa scura e non appare una patina.
Dopo la stagionatura della piastra per griglia, potrebbe accadere che alcune aree della superficie non siano ancora scure.
Tuttavia, dopo un uso ripetuto della piastra per griglia, la patina si equilibrerà e migliorerà.

Pulizia della piastra da griglia

Importante: Non utilizzare acqua saponata,

né detersivi abrasivi per cucine o forni, né prodotti per la pulizia che contengano ingredienti a base di agrumi né alcol.

1. Se la piastra da griglia è stata correttamente stagionata come descritto sopra, i residui di cibo, mentre la piastra è ancora calda, possono essere raschiati via con una spatola e spostati nella vaschetta di raccolta.
2. Successivamente, la piastra da griglia deve essere pulita accuratamente con un panno e poi nuovamente unta con olio da cucina ad alta temperatura o pasta di condimento all'interno e su tutti i lati.
3. Se i residui di cibo sono ostinati, riscalda la piastra e versa acqua sulle aree interessate.
4. Fai attenzione, si genera vapore acqueo che aiuta a sciogliere lo sporco. L'acqua dovrebbe evaporare completamente e i residui di cibo dovrebbero essere quindi spostati nella vaschetta di raccolta.
5. La piastra per griglia deve essere poi strofinata accuratamente con un panno e successivamente unta di nuovo all'interno e su tutti i lati con olio da cucina ad alta temperatura o pasta per condire.

Importante: Dopo ogni utilizzo (lasciare raffreddare la griglia), controllare il vassoio di raccolta del grasso. Se è riempito fino a metà, svuotarlo. Pulire dopo l'uso con un detersivo delicato e acqua tiepida. Inoltre, controllare dopo l'uso la camera del bruciatore della griglia per eventuali residui di grasso e rimuoverli.

Nota: Ripetere regolarmente i passaggi per la stagionatura della piastra della griglia, specialmente dopo la pulizia è consigliato.

Se la patina è stata danneggiata durante la pulizia, è fondamentale ri-stagionare la piastra della griglia.

Prevenire la ruggine

Conserva la piastra per griglia in un luogo asciutto e chiuso quando non la usi. In questo modo eviti la formazione di ruggine.

Usa frequentemente la tua piastra per griglia. Con ogni processo di cottura contribuisce all'incrostazione e alla necessaria formazione di patina, riducendo la probabilità di ruggine. Se appare della ruggine sulla superficie della piastra per griglia, strofinala con lana d'acciaio o carta vetrata fine e rifa l'incrostazione della superficie. La piastra per griglia non deve entrare in contatto diretto con alimenti acidi.

Ulteriori informazioni

Il coperchio della plancha non deve essere chiuso durante il processo di grigliatura (quando è caldo).

CA Instruccions per a l'assecat i cura de la planxa de graella

Renteu la planxa de graella abans del primer ús

La planxa de graella s'ha revestit amb una fina capa d'oli per protegir-la de la oxidació durant el transport i l'emmagatzematge.

1. Netegueu-la completament amb aigua calenta i sabó i un drap suau.
2. Esbandeixi bé el sabó i eixugueu bé la planxa.

Nota: El sabó arruïna una planxa de graella que ha estat ben tractada.

Aquesta hauria de ser l'única vegada que es neteja amb aigua i sabó, ja que d'altra manera es danyarà la patina.

Salar la seva placa de graella (Porti guants de seguretat)

1. Efectueu una neteja de possibles restes de pols amb un drap de la placa de graella.
2. Escalfi la seva placa de graella durant aproximadament 10 minuts a alta temperatura, fins que el color de la placa canviï.
La decoloració per calor és normal.
3. Després, apagueu els cremadors i espereu fins que la placa de graella no estigui més calenta, sinó només tèbia.
4. Distribuiu 2-3 cullerades del seu oli de salar / pasta d'escalfar (o un oli alimentari que suporti altes temperatures) amb un drap a tota la placa de graella. Assegureu-vos que també totes les parts de la placa estiguin cobertes per dins i per fora amb una capa fina.
La part inferior de la placa no s'ha de tractar amb oli.
Tingueu en compte que a l'hora de cremar la placa de la graella, s'ha d'aplicar una capa d'oli fina i uniforme, no haurien de formar-se altres bassals. Això farà que es generi una patina uniforme. Quanta més fina sigui la capa d'oli, més fàcil serà cremar-la.
L'oli no ha de caure pels costats exteriors.
5. Escalfeu la placa de la graella novament a alta temperatura. Durant aquest procés es generarà fum. Un cop no es vegi més fum, repetiu els passos 3 a 5 de tres a quatre vegades o fins que la placa de la graella hagi agafat un to fosc i la patina sigui visible.
Després de cremar la placa de la graella, és possible que algunes zones de la superfície no siguin encara fosques.
Tanmateix, després d'un ús repetit de la placa de la graella, la patina s'equilibrarà i millorarà.

Neteja de la placa de graella

Important: No utilitzeu aigua amb sabó,

ni netejadors abrasius de cuina o d'forn, ni netejadors que continguin productes cítrics i tampoc esperit.

1. Si la placa de graella ha estat cremada correctament com es descriu anteriorment, les restes d'aliments, mentre la placa encara estigui calenta, es poden rascar amb una espàtula i empènyer cap a la safata de recollida.
2. A continuació, la placa de graella ha de ser netejada a fons amb un drap i després torni a ser untada amb oli d'cuina per a altes temperatures o pasta d'condiment a l'interior i en tots els costats.
3. Si les restes d'aliments són persistents, cal escalfar la placa i afegir aigua sobre les zones afectades.
4. Cuidado, es produirà vapor d'aigua que desprendreix la brutícia. L'aigua hauria d'evaporar-se completament, i després les restes d'aliments s'han de desplaçar a la safata de recollida.
5. La placa de graella ha de ser netejada amb un drap, i després s'ha de tornar a untar amb oli alimentari de alta temperatura o pasta d'assaonament a l'interior i en tots els costats.

Important: Després de cada ús (deixar refredar la graella), comproveu la safata de recollida de greix. Si està omplerta fins a la meitat, buideu-la. Després de l'ús, netegeu amb un detergent suau i aigua calenta. A més, verifiqueu la cambra de cremadors de la graella per a possibles restes de greix i retireu-les.

Nota: Repeteix regularment els passos per burnitzar la placa de la graella, especialment després de la neteja, ja que és molt bon moment per fer-ho. Si la patina ha estat danyada per la neteja, és imprescindible que burnitzeu la vostra placa de graella novament.

Prevenir la oxidació

Emmagatzemi la planxa de graella en un espai tancat i sec quan no l'utilitzeu. Així evitarà la formació d'òxid.

Utilitzeu la seva planxa de graella amb freqüència. Amb cada procés de cocció contribueix a la incrustació i a la necessària formació de patina, la qual cosa redueix la probabilitat d'òxid.

Si apareix òxid a la superfície de la planxa de graella, fregui-la amb llana d'acer o paper de vidre fi i torni a incrustar la superfície.

La planxa de graella no ha de tenir contacte directe amb aliments àcids.

Més informació

La tapa de la planxa no s'ha de tancar durant el procés de cocció (quan està calent).

