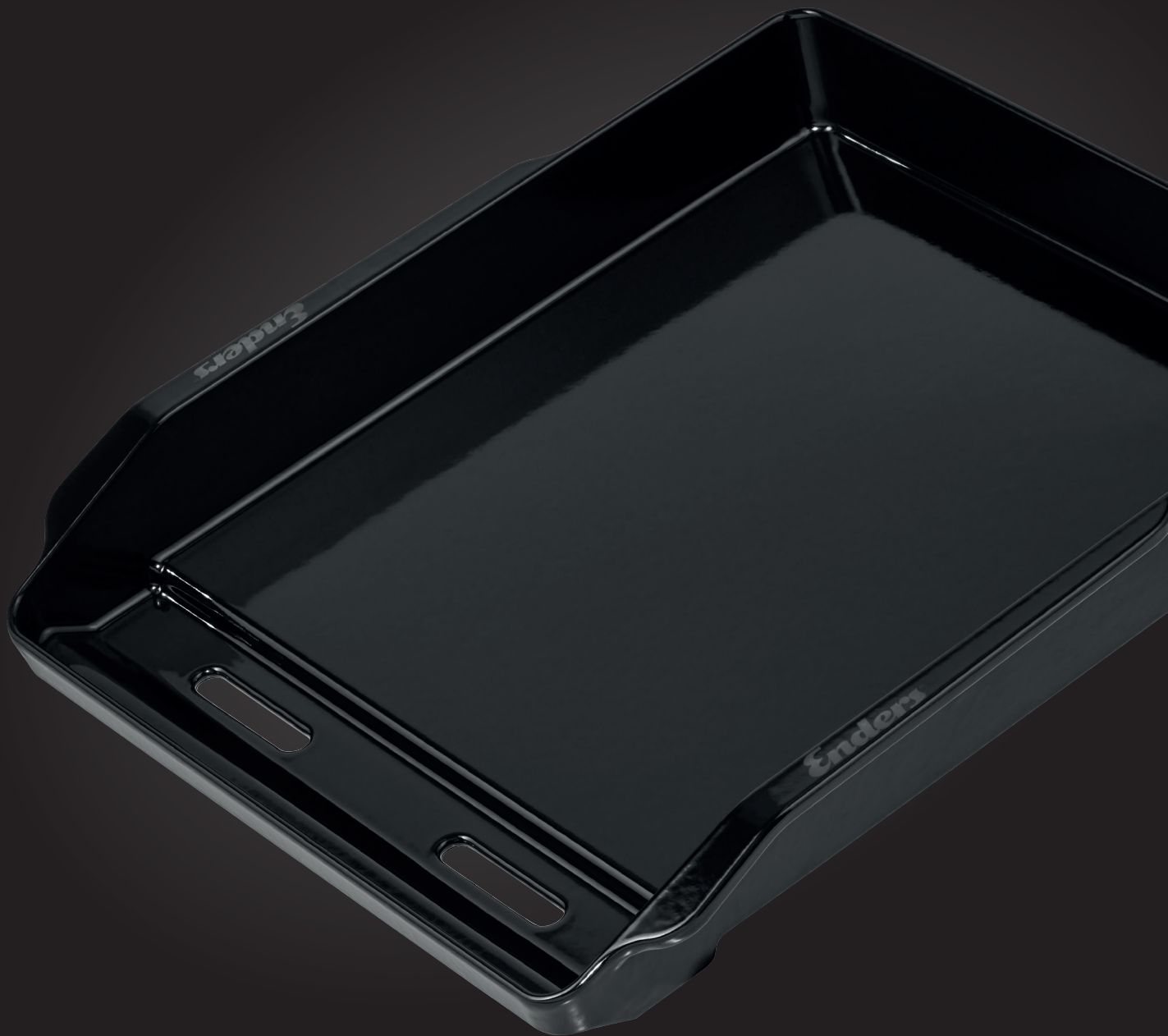


PLANCHA

UNIQ PRO

Enders®



DE

INBETRIEBNAHME

- Um die Plancha zu nutzen, muss diese anstelle der entsprechenden Rostteile mittig oder auf eine beliebige Seite eingelegt werden.
- 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 für ca. 15 bis 20 Minuten vorgeheizt wurde.
- 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.
- Bitte beachten Sie, dass die emaillierte Oberfläche der Plancha bei Verwendung von metallischem Grillbesteck beschädigt werden kann.
- Keine kalten Flüssigkeiten auf die heiße Plancha schütten, da diese durch den schnellen Temperaturwechsel 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 stets hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie die Enders Plancha nutzen.
- Die Plancha kann sehr heiß werden. Da Gusseisen die Hitze sehr gut speichert und verteilt sind maximale Brennerleistungen oft nicht nötig.
- 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

- 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.
- Lassen Sie die Plancha vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Niemals die heiße Plancha mit kaltem Wasser abschrecken, da diese durch den schnellen Temperaturwechsel Schaden nehmen kann. Grobe Verunreinigungen auf der emaillierten Plancha 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.
- 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 wenden oder schaben. Ebenfalls keine Stahlbürste oder Scheuermittel verwenden, da diese die Emaille beschädigen würde. Für eine besonders schonende Reinigung wird Essig empfohlen.
- 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.

GB

BEFORE FIRST USE

- To use the plancha, it must be placed in the middle or on either side instead of the corresponding grill grates.
- 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 for approx. 15 to 20 minutes. 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.
- Please note that use of metal grill cutlery can damage the enamelled surface of the Plancha.
- Do not pour cold liquids onto the hot plancha, as the rapid temperature change can damage it.
- 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.
- Always wear heat-resistant barbecue gloves when using the Enders plancha.
- The plancha can become very hot. As cast iron stores and distributes the heat very well, maximum burner power is often not necessary.
- 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

- 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.
- Allow the plancha to cool down completely before cleaning.
- Never quench the hot plancha with cold water, as the rapid change in temperature can damage it. Coarse soiling on the enamelled plancha can be removed using 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.
- To avoid damaging the enamel coating, only use cleaning utensils made of wood, plastic, silicone or suitable stainless steel plancha spatulas. Do not turn or scrape with pointed or sharp-edged objects. Also do not use a steel brush or scouring agent, as this would damage the enamel. Vinegar is recommended for particularly gentle cleaning.
- 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.

ПРЕДИ ПЪРВОТО ПУСКАНЕ В ДЕЙСТВИЕ

- За да използвате плочата (планчата), тя трябва да се постави в средата или от една от страна вместо съответните решетки.
- Почистете повърхността на плочата Plancha с влажна кърпа преди първата употреба.

УПОТРЕБА

- Предимствата на планча се проявяват едва след като тя е била предварително загрята със затворен капак в продължение на около 15 до 20 минути.
- 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 удяряйте планша, тъй като емайлът или чугунът могат да се повредят.
- Моля, имайте предвид, че емайлираната повърхност на плочата Plancha може да се повреди при използване на метални прибори за грил.
- Не изливайте студени течности върху горещата плоча, тъй като бързата промяна на температурата може да я повреди.
- Ако се запалят мазнини, изключете всички горелки, затворете газовата бутилка, отстранете всички продукти от плочата Plancha и оставете капака отворен, докато огънят изгасне.
- При изваждане от грила съществува опасност от възникване на пламъци поради преливане на масло и мазнина.
- Винаги носете топлоустойчиви ръкавици за барбекю, когато използвате Enders Plancha.
- Планчата може да стане много гореща. Тъй като чугунът съхранява и разпределя топлината много добре, често не е необходима максимална мощност на горелката.
- 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

- 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.
- Преди почистване оставете плочата Plancha да изстине напълно.
- Никога не гасете горещата плоча със студена вода, тъй като бързата промяна на температурата може да я повреди. Грубите замърсявания по емайлираната планша могат да се отстранят 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 на кисване. След това плочата Plancha трябва да се изплакне с чиста вода.
- 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 щадящо почистване се препоръчва оцет.
- 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.

PŘEDPRVNÍMUVEDENÍMDOPROVOZU

- Pro použití planchy ji umístěte doprostřed nebo na libovolnou stranu místo příslušných roštů.
- Před prvním použitím otřete povrch grilovací desky Plancha vlhkým hadříkem.

POUŽITÍ

- Výhody varné desky plancha se projeví až po jejím dostatečném přehřátí se zavřeným víkem po dobu přibližně 15 až 20 minut.
- 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.
- Nesmí dojít k pádu nebo úderu do struhadla, protože by se mohl poškodit smalt nebo litina.
- Pamatujte, že se smaltovaný povrch grilovací desky Plancha může při použití kovového grilovacího náčiní poškodit.
- Na horký struhadlo nenalévejte studené tekutiny, protože rychlá změna teploty by ho mohla poškodit.
- 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 odebírání z grilu je nebezpečí vznícení plamenů díky přetékajícímu oleji a tuku.
- Při používání Endersova struhadla vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice.
- Plancha může být velmi horká. Protože litina velmi dobře akumuluje a rozvádí teplo, není často nutný maximální výkon hořáku.
- Zabránění vznícení tuků: Přebytký tuk/marinádu musíte před grilováním z grilovaných potravin otřít. Nedojde k omezení chuti grilované potraviny, toto opatření slouží výhradně k zabránění požáru tuků.

ČIŠTĚNÍ

- 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.
- Před čištěním nechte hoblík zcela vychladnout.
- Horkou planžetu nikdy neochlazujte studenou vodou, protože by ji rychlá změna teploty mohla poškodit. Hrubé znečištění smaltovaného struhadla lze odstranit měkkým kartáčkem.
- 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.
- Aby nedošlo k poškození smaltovaného povrchu, používejte k čištění pouze dřevěné, plastové, silikonové nebo vhodné nerezové špachtle. Neotáčejte ani neškrábejte špičatými předměty nebo předměty s ostrými hranami. Nepoužívejte také ocelový kartáč nebo drátěnku, protože by došlo k poškození smaltu. Pro obzvláště šetrné čištění se doporučuje ocet.
- 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.

DK

INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

- For at bruge planchaen skal den placeres i midten eller på en af siderne i stedet for de tilsvarende riste.
- Tør planchaens overflade af med en fugtig klud, inden den bruges første gang.

ANVENDELSE

- Fordelene ved planchaen kommer først til deres ret, når den er blevet forvarmet tilstrækkeligt med lukket låg i ca. 15 til 20 minutter.
- 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.
- Tab eller slå ikke planchaen, da emaljen eller støbejernnet kan blive beskadiget.
- Vær opmærksom på, at brugen af metallisk grillbestik kan beskadige planchaens emaljerede overflade.
- Hæld ikke kolde væsker på den varme plancha, da den hurtige temperaturændring kan beskadige den.
- 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 skvulper over og fremkalder flammer.
- Brug altid varmebestandige grillhandsker, når du bruger Enders planchaen.
- Planchaen kan blive meget varm. Da støbejern lagrer og fordeler varmen meget godt, er det ofte ikke nødvendigt med maksimal brændereffekt.
- 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

- 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.
- Lad planchaen køle helt af, før den rengøres.
- Sluk aldrig den varme plancha med koldt vand, da den hurtige temperaturændring kan beskadige den. Groft snavs på den emaljerede plancha 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.
- For at undgå at beskadige emaljebelægningen må du kun bruge rengøringsredskaber af træ, plast, silikone eller egnede plancha-spatler af rustfrit stål. Vend eller skrab ikke med spidse eller skarpkantede genstande. Brug heller ikke stålborste eller skuremiddel, da det vil beskadige emaljen. Eddike anbefales til særlig skånsom rengøring.
- 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 vegetabilsk olie

NL

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Om de plancha te gebruiken, moet deze in het midden of aan een van de zijanten worden geplaatst in plaats van de betreffende grillroosters.
- Het oppervlak van de Plancha moet voor het eerste gebruik met een vochtige doek worden afgeveegd.

GEBRUIK

- De voordelen van de plancha ontvouwen zich pas als deze voldoende is voorverwarmd gedurende ongeveer 15 tot 20 minuten met gesloten deksel.
- 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 niet vallen en stoot er niet tegen, want dan kan het emaille of gietijzer beschadigd raken.
- Houd er rekening mee dat het geëmailleerde oppervlak van de Plancha bij gebruik van metalen barbecuebestek beschadigd kan worden.
- Giet geen koude vloeistoffen op de hete plancha, want de snelle temperatuurverandering kan de plancha beschadigen.
- 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 altijd hittebestendige barbecuehandschoenen als je de Enders plancha gebruikt.
- De plancha kan zeer heet worden. Omdat gietijzer de warmte zeer goed opslaat en verdeelt, is een maximaal brandervermogen vaak niet nodig.
- 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

- 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.
- Laat de Plancha voor het reinigen volledig afkoelen.
- Blus de hete plancha nooit af met koud water, want door de snelle temperatuurwisseling kan de plancha beschadigd raken. Grof vuil op de geëmailleerde plancha kan worden verwijderd met een zachte borstel.
- 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.
- Gebruik, om beschadiging van de emailaag te voorkomen, alleen schoonmaakgerei van hout, kunststof, siliconen of geschikte roestvrijstalen plancha spatels. Niet draaien of schrapen met puntige of scherpergerande voorwerpen. Gebruik ook geen staalborstel of schurende schoonmaakmiddelen, omdat deze het email beschadigen. Azijn wordt aanbevolen voor een bijzonder zachte reiniging.
- 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.

ENNE ESMAKORDSET KASUTUSE- LEVÕTTU

- Plancha kasutamiseks tuleb see asetada keskele või ühele küljele vastavate restide asemel.
- Enne esmakordset kasutamist pühkige plancha plaadi pealispind niiske lapiga puhtaks.

KASUTAMINE

- Plancha eelised avanevad alles siis, kui seda on piisavalt eelsoojendatud ja küpsetuskate on suletud umbes 15-20 minutit.
- 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 laske planchat maha ega lööge seda, sest email või malm võib kahjustada.
- Pange tähele, et plancha plaadi emailitud pind võib saada kahjustusi, kui kasutate metallist grillimisriistasid.
- Ärge valage kuuma plancha peale külma vedelikku, sest kiire temperatuurimuutus võib seda 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 Enders plancha kasutamisel alati kuumakindlaid grillikindaid.
- Plancha võib muutuda väga kuumaks. Kuna malm salvestab ja jaotab kuumust väga hästi, ei ole sageli vaja maksimaalset põleti võimsust.
- Rasva põlemise vältimine: Tupsutage üleliigne rasv/marinaad enne grillimist grillilt maha. See ei vähenda grillitava toidu maitset, vaid hoiab ära rasva põlema süttimise.

PUHASTAMINE

- 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.
- Laske plancha plaadil enne puhastamist täielikult maha jahtuda.
- Ärge kunagi kustutage kuuma plancha't külma veega, kuna see võib kiirel temperatuurimuutusel kahjustada. Eemaldatud planša jämedad mustused saab eemaldada pehme harjaga.
- Põhjalikuks puhastamiseks võtke plancha plaat grillist välja. Pidage meeles, et plancha plaati ei tohi pesta nõudepesumasinas. Soovitame kasutada meie Endersi grillresti puhastusvahendit. Alternatiivina võib plancha plaati pesta sooja, neutraalse seebiveega. Kõrbenud osakeste eemaldamiseks on soovitatav eelnev leotamine. Seejärel tuleb plancha plaat puhta veega üle loputada.
- Et vältida emailkatte kahjustamist, kasutage ainult puidust, plastist, silikoonist või sobivatest roostevabast terasest plancha spaatlitest valmistatud puhastusvahendeid. Ärge keerake ega kraapige teravate või teravkülgsete esemetega. Ärge kasutage ka terasharja ega abrasiivseid puhastusvahendeid, sest need kahjustavad emaili. Eriti õrnaks puhastamiseks on soovitatav kasutada äädikat.
- Põlenud toidujääke leotage kuumas vees ning puhastage kõik pinnad käsitsi kiiresti ja õrnalt.
- Kerge määrdumise korral võib puhastada ka taimeõli köögipaberiga.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÖNOT- TOA

- Planchaa käytettäessä se on asetettava keskelle tai jommallekummalle puolelle vastaavien ritoilöiden tilalle.
- Pyyhi Planchan pinta kostealla liinalla ennen kuin käytät sitä ensimmäistä kertaa.

KÄYTTÖ

- Planchan hyödyt tulevat esiin vasta, kun sitä on esilämmitetty riittävästi ja keittoluukku on suljettu noin 15-20 minuutin ajan.
- 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 tai kolhi planchaa, sillä emali tai valurauta voi vahingoittua.
- Huomaa, että Planchan emaloitu pinta voi vaurioitua metallisten grillivälineiden käytöstä.
- Älä kaada kylmiä nesteitä kuumaan planchaan, sillä nopea lämpötilan muutos 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 aina kuumuutta kestäviä grillikäsineitä, kun käytät Enders planchaa.
- Plancha voi kuumentua erittäin kuumaksi. Koska valurauta varastoi ja jakaa lämmön hyvin, polttimen maksimitehoa ei useinkaan tarvita.
- Rasvapalojen välttäminen: Pyyhi liika rasva/marinadi ruoasta ennen grilliämistä. Tämä ei heikennä ruoan makua, vaan auttaa estämään rasvapalojen syntymistä.

PUHDISTUS

- 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.
- Anna Planchan jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
- Älä koskaan sammuta kuumaa planchaa kylmällä vedellä, sillä nopea lämpötilan muutos voi vahingoittaa sitä. Karkea lika emaloidusta planchasta voidaan poistaa pehmeällä harjalla.
- Ota Plancha grillistä perusteellista puhdistusta varten. Huomioi, että Planchaa ei saa pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme puhdistusta grilliritoille tarkoitettulla Enders-puhdistusaineella. Vaihtoehtoisesti Plancha voidaan pestä miedolla ja lämpimällä saippuavedellä. Pintaan tarttuneet ruoanjäänteet voidaan poistaa liottamalla. Huuhtelee Plancha lopuksi puhtaalla vedellä.
- Jotta emalipinnoite ei vahingoitu, käytä ainoastaan puusta, muovista, silikoonista tai sopivista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja puhdistusastioita. Älä käännä tai kaavi terävillä tai teräväreunaisilla esineillä. Älä myöskään käytä teräsharjaa tai hankausaineita, sillä ne vahingoittaisivat emalia. Erityisen hellävaraiseen puhdistukseen suositellaan etikkaa.
- 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.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Pour utiliser la plancha, elle doit être placée au centre ou sur un côté à la place des grilles correspondantes.
- Avant la première utilisation du produit, essuyer la surface de la plancha avec un chiffon humide.

UTILISATION

- Les avantages de la plancha ne se déploient que lorsqu'elle a été suffisamment préchauffée, capot de cuisson fermé, pendant environ 15 à 20 minutes.
- 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 pas faire tomber la plancha ou la cogner, car l'émail ou la fonte pourraient être endommagés.
- Veuillez noter que la surface émaillée de la plancha peut être abîmée suite à l'utilisation d'ustensiles métalliques pour barbecue.
- Ne pas verser de liquides froids sur la plancha chaude, car celle-ci pourrait être endommagée par le changement rapide de température.
- 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.
- Portez toujours des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez la plancha Enders.
- La plancha peut devenir très chaude. Comme la fonte emmagasine et répartit très bien la chaleur, il n'est souvent pas nécessaire d'utiliser une puissance de brûleur maximale.
- 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

- 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.
- Laissez la plancha refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Ne jamais refroidir la plancha chaude avec de l'eau froide, car elle pourrait être endommagée par le changement rapide de température. Les salissures grossières sur la plancha 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.
- Pour ne pas endommager le revêtement émaillé, n'utiliser que des ustensiles de nettoyage en bois, en plastique, en silicone ou des spatules pour plancha appropriées en acier inoxydable. Ne pas retourner ou gratter avec des objets pointus ou à arêtes vives. De même, ne pas utiliser de brosse métallique ou de produit abrasif, car cela endommagerait l'émail. Pour un nettoyage particulièrement doux, il est recommandé d'utiliser du vinaigre.
- 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

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Για να χρησιμοποιήσετε την πλάκα (plancha), πρέπει να τοποθετηθεί στο κέντρο ή σε οποιαδήποτε πλευρά αντί για τις αντίστοιχες σχάρες.
- Πριν την πρώτη χρήση σκουπίστε την επιφάνεια της Plancha με βρεγμένο πανί.

ΧΡΗΣΗ

- Τα οφέλη της plancha ξεδιπλώνονται μόνο όταν έχει προθερμανθεί επαρκώς με το καπάκι μαγειρέματος κλειστό για περίπου 15 έως 20 λεπτά.
- 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 ρίχνετε ή χτυπάτε την plancha, καθώς μπορεί να καταστραφεί το σμάλτο ή ο χυτοσίδηρος.
- Παρακαλούμε λάβετε υπόψη, ότι η εμαγίε επιφάνεια της Plancha μπορεί να υποστεί ζημιά κατά τη χρήση μεταλλικών σπατουλών και πιρουινιών γκριλ.
- Μην ρίχνετε κρύα υγρά στην καυτή plancha, καθώς η γρήγορη αλλαγή της θερμοκρασίας μπορεί να την καταστρέψει.
- 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.
- Φοράτε πάντα γάντια ψησίματος ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χρησιμοποιείτε την πλάντζα Enders.
- Η πλάντζα μπορεί να γίνει πολύ καυτή. Καθώς ο χυτοσίδηρος αποθηκεύει και κατανέμει πολύ καλά τη θερμότητα, η μέγιστη ισχύς του καυστήρα δεν είναι συχνά απαραίτητη.
- 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

- 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.
- Πριν τον καθαρισμό αφήνετε την ψηστιέρα Plancha να κρυώσει πλήρως.
- Ποτέ μην σβήνετε την καυτή plancha με κρύο νερό, καθώς η γρήγορη αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να την καταστρέψει. Οι χονδροειδείς ακαθαρσίες στην εμαγίε πλαντσα 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.
- Για να αποφύγετε την καταστροφή της επικάλυψης σμάλτου, χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη καθαρισμού από ξύλο, πλαστικό, σιλικόνη ή κατάλληλες σπάτουλες plancha από ανοξείδωτο ατσάλι. Μην περιστρέφετε ή ξύνετε με αιχμηρά ή αιχμηρά αντικείμενα. Επίσης, μη χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς αυτά θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στο σμάλτο. Συνιστάται το ξύδι για ιδιαίτερα απαλό καθαρισμό.
- 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

PRIJE PRVOG PUŠTANJA U RAD

- Za korištenje planche potrebno ju je postaviti u sredinu ili na bilo koju stranu umjesto odgovarajućih rešetki.
- Obrišite površinu roštilja Plancha vlažnom krpom prije prve upotrebe.

UPOTREBA

- Prednosti planche postaju vidljive tek kada je dovoljno prethodno zagrijana sa zatvorenim kuhinjskom napom oko 15 do 20 minuta.
- Pripazite da tekućine iz hrane nikada ne ispare u potpunosti. Tako ćete spriječiti da namirnice ne zagore.
- Vrući roštilj Plancha uvijek stavite na podlogu otpornu na toplinu
- Nikada ga nemojte ostavljati izravno na hladnu podlogu kako biste spriječili oštećenja.
- Nemojte ispuštati ili udarati planchu jer to može oštetiti caklinu ili lijevano željezo.
- Imajte na umu da bi se emailirana površina roštilja Plancha mogla oštetiti u slučaju upotrebe metalnog pribora za roštilj.
- Nemojte izlijevati hladne tekućine na vruću planchu jer je brza promjena temperature može 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 uklanjanju roštilja postoji opasnost od stvaranja plamena zbog ulja i masti koji cure.
- Uvijek nosite rukavice za roštilj otporne na toplinu kada koristite Enders Planchu.
- Plancha može postati jako vruća. Budući da lijevano željezo vrlo dobro pohranjuje i raspoređuje toplinu, maksimalna snaga plamenika često nije potrebna.
- 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

- 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.
- Ostavite da se roštilj Plancha u potpunosti ohladi prije čišćenja.
- Nikada nemojte ispirati vruću planchu hladnom vodom jer je brza promjena temperature može oštetiti. Gruba prljavština na emailiranoj podlozi 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.
- Kako biste izbjegli oštećenje premaza emajla, koristite samo posuđe za čišćenje od drva, plastike, silikona ili odgovarajuće plancha lopatice od nehrđajućeg čelika. Ne okrećite i ne stružite šiljastim predmetima ili predmetima s oštrim rubovima. Također nemojte koristiti čeličnu četku ili abrazivna sredstva za čišćenje, jer bi to oštetilo caklinu. Za posebno nježno čišćenje preporučuje se ocat.
- Omeškajte 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

AZ ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

- A plancha használatához azt a megfelelő rostélyrészek helyére, középre vagy bármelyik oldalra kell helyezni.
- Az első használat előtt nedves ruhával törölje át a plancha grill lap felületét.

HASZNÁLAT

- A plancha előnyei csak akkor bontakoznak ki, ha a sütőfedeleket kb. 15-20 percig zárt sütőfedéllel kellően előmelegítették.
- 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 planchát, mert a zománc vagy az öntöttvas megsérülhet.
- Felhívjuk a figyelmét, hogy a plancha grill lap zománcozott felülete megsérülhet, ha fém grillek eszközöket használ.
- Ne öntsön hideg folyadékot a forró planchára, mert a gyors hőmérsékletváltozás károsíthatja azt.
- Ha a zsírok meggyulladnak, kapcsolja ki az összes égőt, zárja el a gázpalackot, távolítsa el az összes ételt 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.
- Az Enders plancha használatakor mindig viseljen hőálló grillkesztyűt.
- A plancha nagyon forróvá válhat. Mivel az öntöttvas nagyon jól tárolja és elosztja a hőt, gyakran nincs szükség a maximális égőtéljesítményre.
- A zsír meggyulladásának megelőzése: Grillezés előtt törölje le a felesleges zsírt/marinádát a grillezendő ételről. Ez nem csökkenti a grillételek ízélményét, hanem kizárólag a zsír meggyulladást előzi meg.

TISZTÍTÁS

- 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.
- A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a plancha grill lapot.
- Soha ne oltsa le a forró planchát hideg vízzel, mert a gyors hőmérsékletváltozás károsíthatja azt. A zománcozott plancha durva szennyeződéseit puha kefével lehet eltávolítani.
- 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 rács tisztítót a tisztításhoz. Alternatív megoldásként a plancha grill lap enyhe, meleg szappanos vízzel is tisztítható. Javasolt a beáztatás az odaszült részek eltávolításához. A plancha grill lapot ezután tiszta vízzel le kell öblíteni.
- A zománcbevonat sérülésének elkerülése érdekében csak fából, műanyagból, szilikonból készült tisztítóeszközöket vagy megfelelő rozsdamentes acél plancha spatulát használjon. Ne forgassa vagy kaparja hegyes vagy éles szélű tárgyakkal. Ne használjon továbbá acélkefét vagy súrolószert, mivel az károsítaná a zománcot. A különösen kíméletes tisztításhoz ecet ajánlott.
- 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.

IT

PRIMA DELLA PRIMA MESSA IN FUNZIONE

- Per utilizzare la plancha, deve essere posizionata al centro o su un lato al posto delle griglie corrispondenti.
- Pulire la superficie della teglia Plancha con un panno umido prima del primo utilizzo.

USO

- I benefici della plancha si dispiegano solo quando è stata sufficientemente preriscaldata con il coperchio di cottura chiuso per circa 15-20 minuti.
- 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 urtare la piastra per non danneggiare lo smalto o la ghisa.
- Si prega di notare che la superficie smaltata della teglia Plancha può essere danneggiata se si utilizzano utensili da griglia metallici.
- Non versare liquidi freddi sulla plancha calda, poiché il rapido cambiamento di temperatura può danneggiarla.
- 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 sempre guanti da barbecue resistenti al calore quando si utilizza la piastra Enders.
- La piastra può diventare molto calda. Poiché la ghisa accumula e distribuisce molto bene il calore, spesso non è necessaria la massima potenza del bruciatore.
- 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

- 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.
- Lasciar raffreddare completamente la teglia Plancha prima di pulirla.
- Ne jamais refroidir la plancha chaude avec de l'eau froide, car elle pourrait être endommagée par le changement rapide de température. Les salissures grossières sur la plancha émaillée peuvent être éliminées à l'aide d'une brosse douce.
- 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.
- Pour ne pas endommager le revêtement émaillé, n'utiliser que des ustensiles de nettoyage en bois, en plastique, en silicone ou des spatules pour plancha appropriées en acier inoxydable. Ne pas retourner ou gratter avec des objets pointus ou à arêtes vives. De même, ne pas utiliser de brosse métallique ou de produit abrasif, car cela endommagerait l'émail. Pour un nettoyage particulièrement doux, il est recommandé d'utiliser du vinaigre.
- 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

LV

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS SĀKŠANAS

- Lai izmantotu planchu, tā jānovieto vidū vai jebkurā pusē esošo restu vietā.
- Pirms pirmās lietošanas reizes grila paplātes virsmu noslaukiet ar mitru drānu.

LIETOŠANA

- Plankas plankas priekšrocības izpaužas tikai tad, kad tā ir pietiekami uzsildīta ar aizvērtu gatavošanas vāku aptuveni 15 līdz 20 minūtes.
- Ievērojiet, ka šķidrumi no ēdieniem nekādā gadījumā pilnīgi neiztvaiko. Šādi novērš pārtikas produktu piedegšanu.
- Vienmēr novietojiet karsto grila paplāti uz karstumizturīga paliktņa.
- Nekādā gadījumā tieši nenovietojiet uz aukstas pamatnes, lai nepieļautu bojājumus.
- Nenometiet vai netrāpiet plancha, jo var tikt bojāta emalja vai čuguns.
- Lūdzam ievērot, ka grila paplātes emaljētā virsma var tikt sabojāta, lietojot metāliskus grila rīkus.
- Nelejiet uz karstās plankas aukstus šķidrumus, jo straujās temperatūras izmaiņas var to sabojāt.
- Ja taukvielas aizdegas, aizgrieziet visus degļus, aizveriet gāzes balonu, ņemiet visus grilējamus produktus no grila paplātes un atstājiet vāku atvērtu, līdz uguns būs nodzisis.
- Ņemot no grila, pastāv uzliesmošanas risks, ko rada eļļa un taukvielas.
- Vienmēr valkājiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus, kad lietojat Enders plancha.
- Plancha var kļūt ļoti karsta. Tā kā čuguns ļoti labi uzkrāj un sadala karstumu, bieži vien nav nepieciešama maksimālā degļa jauda.
- 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

- Ar roku tīriet grila paplāti, izmantojot siltu ūdeni, mazliet trauku mazgāšanas līdzekļa un mīkstu trauku mazgāšanas sūkli vai trauku magāšanas suku. Pēc tam kārtīgi noskalojiet un nosusiniet ar mīkstu lupatiņu vai virtuves dvieļi un uzglabājiet sausā vietā.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet grila paplātei pilnīgi atdzist.
- Nekad nelaistiet karstu planšeru ar aukstu ūdeni, jo straujās temperatūras maiņas dēļ to var sabojāt. Smalkus netīrumus no emaljētās planšas var notīrīt ar mīkstu birstīti.
- Lai rūpīgi notīrītu grila paplāti, ņemiet 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 piedegušas daļiņas, ieteicams to iepriekš iemērkāt. Pēc tam grila paplāte jānoskalo ar tīru ūdeni.
- Lai nesabojātu emaljas pārklājumu, izmantojiet tikai no koka, plastmasas, silikona izgatavotus tīrīšanas piederumus vai piemērotas nerūsējošā tērauda planšas lāpstīņas. Negrieziet un neskrāpējiet ar smailiem vai asiem priekšmetiem. Neizmantojiet arī tērauda suku vai tīrīšanas līdzekli, jo tas bojātu emalju. Īpaši saudzīgai tīrīšanai ieteicams izmantot etiķi.
- Piedegušās 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.

PRIEŠ EKSPLOATACIJOS PRADŽIĄ

- Naudojant plančią, ją reikia įdėti į vidurį arba į bet kurią pusę vietoj atitinkamų grotelių.
- Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite „Plancha“ paviršių drėgna šluoste.

NAUDOJIMAS

- Plancha privalumai atsiskleidžia tik tada, kai ji pakankamai įkaitinama uždarytu kepmo dangčiu maždaug 15-20 minučių.
- 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.
- Nemeskite ir netrenkite planchos, nes gali būti pažeistas emalis ar ketaus paviršius.
- Atkreipkite dėmesį, kad naudojant metalinius kepsninių įrankius galima apgadinti emaliuotą „Plancha“ paviršių.
- Nepilkite šaltų skysčių ant įkaitusios planchos, nes staigus temperatūros pokytis gali ją pažeisti.
- 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.
- Naudodami „Enders plancha“ visada mūvėkite karščiui atsparias grilio pirštines.
- Plancha gali labai įkaisti. Kadangi ketus labai gerai kaupia ir paskirsto šilumą, dažnai nebūtina naudoti maksimalios degiklio galios
- Riebalų gaisro prevencija: Prieš kepdami kepsninėje, nusauskinkite nuo kepamo maisto riebalų ir (arba) marinato perteklių. Tai nesumažina kepsninėje kepamo maisto skonio, bet padeda išvengti riebalų gaisro.

VALYMAS

- Nuvalykite „Plancha“ rankomis šiltu vandeniu, trupučiu ploviklio ir minkšta kempine arba indų plovimo šepetėliu. Tada kruopščiai nuplaukite ir nusauskinkite minkštu skudurėliu arba indų šluoste ir laikykite sausoje vietoje.
- Prieš valydami leiskite „Plancha“ visiškai atvėsti.
- Niekada nevalykite įkaitusios planchos šaltu vandeniu, nes dėl staigaus temperatūros pokyčio ji gali būti pažeista. Stambius emaliuotos planchos nešvarumus galima pašalinti minkštu šepetėliu.
- Nuodugniai 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“ švari vandeniu.
- Kad nepažeistumėte emalio dangos, naudokite tik iš medžio, plastiko, silikono pagamintus valymo įrankius arba tinkamas nerūdijančio plieno planchos mentelės. Nesukite ir nekrapštykite smailiais ar aštriabriauniais daiktais. Taip pat nenaudokite plieninio šepetėlio ar šveitimo priemonės, nes tai pažeistų emalį. Ypač švelniai valymui rekomenduojama naudoti acetą.
- Pridėgusius likučius pamirkykite karštame vandenyje ir greitai bei švelniai rankomis nuvalykite visus paviršius.
- Esant nedideliame nešvarumui, valymą taip pat galima atlikti naudojant popierinį rankšluostį su auginiu aliejumi.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- For å bruke planchaen må den plasseres i midten eller på en av sidene i stedet for de tilsvarende ristene. Tørk av plancha-platens overflate med en fuktig klut før den tas i bruk.

BRUK

- Fordelene med planchaen utfolder seg først når den har vært tilstrekkelig forvarmet med lokket lukket i ca. 15 til 20 minutter.
- 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.
- Ikke la planchaen falle ned eller slå på den, da emaljen eller støpejernet kan ta skade.
- Vær oppmerksom på at planchaens emaljerte overflate kan skades ved bruk av grillbestikk i metall.
- Ikke hell kalde væsker på den varme planchaen, da den raske temperaturendringen 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 slukket.
- Olje eller fett som løper ut kan antennes når man tar bort platen fra grillen.
- Bruk alltid varmebestandige grillhansker når du bruker Enders-grillen.
- Planchaen kan bli svært varm. Ettersom støpejern lagrer og fordeler varmen svært godt, er det ofte ikke nødvendig å bruke maksimal brennereffekt.
- 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

- 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.
- La plancha-platen avkjøles helt før du gjør den ren.
- Slukk aldri den varme planchaen med kaldt vann, da den kan ta skade av den raske temperaturendringen. Grov tilsmussing på den emaljerte planchaen 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.
- For å unngå å skade emaljebelegget må du kun bruke rengjøringsredskaper av tre, plast, silikon eller egnede plancha-spatler av rustfritt stål. Ikke vend eller skrap med spisse eller skarpkantede gjenstander. Bruk heller ikke stålborste eller skuremiddel, da dette kan skade emaljen. Eddik anbefales for spesielt skånsom rengjøring.
- 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.

PL

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

- Aby korzystać z planchy, należy umieścić ją na środku lub z dowolnej strony zamiast odpowiednich rusztów.
- Przed pierwszym użyciem wytrzeć powierzchnię planchy wilgotną szmatką.

UŻYCIE

- Zalety planchy ujawniają się dopiero po jej wystarczającym rozgrzaniu przy zamkniętej pokrywie przez około 15 do 20 minut.
- 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 upuszczać ani nie uderzać planchy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie emalii lub żeliwa.
- Proszę pamiętać, że emaliowana powierzchnia planchy może ulec uszkodzeniu, jeżeli używane są metalowe przybory do grillowania.
- Nie wylewać zimnych płynów na rozgrzany grill, ponieważ gwałtowna zmiana temperatury może go uszkodzić.
- 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 korzystania z deski do grillowania Enders należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.
- Plancha może stać się bardzo gorąca. Ponieważ żeliwo bardzo dobrze magazynuje i rozprowadza ciepło, maksymalna moc palnika często nie jest konieczna.
- 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

- 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.
- Przed czyszczeniem odczekać do całkowitego ostygnięcia planchy.
- Nigdy nie schładzaj gorącej deski zimną wodą, ponieważ gwałtowna zmiana temperatury może ją uszkodzić. Grube zabrudzenia na emaliowanej desce do krojenia można usunąć za pomocą miękkiej szczotki.
- 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.
- Aby uniknąć uszkodzenia powłoki emaliowanej, należy używać wyłącznie przyborów do czyszczenia wykonanych z drewna, plastiku, silikonu lub odpowiednich szpatulek ze stali nierdzewnej. Nie obracaj ani nie skrob za pomocą spiczastych lub ostro zakończonych przedmiotów. Nie używaj również stalowych szczotek ani środków do szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić emalię. Do szczególnie delikatnego czyszczenia zaleca się stosowanie octu.
- 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.

PT

ANTES DA PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Para utilizar a plancha, deve ser colocada ao centro ou de um dos lados em vez das respetivas grelhas.
- Limpar a superfície da placa com um pano húmido antes de a utilizar pela primeira vez.

UTILIZAÇÃO

- As vantagens da plancha só se revelam quando esta tiver sido suficientemente pré-aquecida com a tampa de cozedura fechada durante cerca de 15 a 20 minutos.
- 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 deixar cair nem bater na plancha, pois o esmalte ou o ferro fundido podem ficar danificados.
- Por favor note que a superfície esmaltada da placa pode ficar danificada se forem usados utensílios de metal para churrasco.
- Não deitar líquidos frios na plancha quente, pois a rápida mudança de temperatura 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.
- Utilize sempre luvas de churrasco resistentes ao calor quando utilizar a plancha Enders.
- A plancha pode ficar muito quente. Como o ferro fundido armazena e distribui muito bem o calor, muitas vezes não é necessária a potência máxima do queimador.
- 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

- 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 a placa arrefecer completamente antes da limpeza.
- Nunca arrefecer a plancha quente com água fria, pois esta pode ser danificada pela rápida mudança de temperatura. A sujidade mais grosseira na plancha 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.
- Para evitar danificar o revestimento de esmalte, utilize apenas utensílios de limpeza de madeira, plástico, silicone ou espátulas adequadas para plancha em aço inoxidável. Não vire ou raspe com objectos pontiagudos ou com arestas afiadas. Também não utilize uma escova de aço ou um produto para esfregar, uma vez que isso danificaria o esmalte. O vinagre é recomendado para uma limpeza particularmente suave.
- 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.

ÎNAINTE DE PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

- Pentru a utiliza plita (plancha), aceasta trebuie așezată în centru sau pe oricare parte în locul grătarelor corespunzătoare.
- Ștergeți cu o lavetă umedă, suprafața plăcii Plancha înainte de prima utilizare.

UTILIZARE

- Avantajele planșei se manifestă numai atunci când aceasta a fost preîncălzită suficient, cu capacul de gătit închis, timp de aproximativ 15-20 de minute.
- 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 scăpați și nu loviți plită, deoarece emailul sau fonta pot fi deteriorate.
- Vă rugăm să luați în considerare că suprafața emailată a plăcii Plancha poate fi deteriorată, dacă se utilizează tacâmuri metalice pentru grătar.
- Nu turnați lichide reci pe planșa fierbinte, deoarece schimbarea rapidă de temperatură o 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.
- Purtați întotdeauna mănuși de grătar rezistente la căldură atunci când utilizați planșa Enders.
- Planșa poate deveni foarte fierbinte. Deoarece fonta stochează și distribuie foarte bine căldura, de multe ori nu este necesară puterea maximă a arzătorului.
- 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

- 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.
- Lăsați placa Plancha să se răcească complet înainte de curățare.
- Nu stingeți niciodată planșa fierbinte cu apă rece, deoarece aceasta poate fi deteriorată de schimbarea rapidă a temperaturii.
- 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.
- Pentru a evita deteriorarea învelișului emailat, utilizați numai ustensile de curățat din lemn, plastic, silicon sau spatule adecvate pentru plancha din oțel inoxidabil. Nu întoarceți sau răzuțiți cu obiecte ascuțite sau cu margini ascuțite. De asemenea, nu utilizați o perie de oțel sau un agent de curățare, deoarece acestea ar deteriora smalțul. Oțetul este recomandat pentru o curățare deosebit de delicată.
- 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

PRED PRVÝM UVEDENÍM DO PRE-VÁDZKY

- ČZa uporabo planche jo je treba namestiti na sredino ali na katero koli stran namesto ustreznih rešetk.
- Pred prvim použitím utrite povrch grilovacej dosky Plancha vlhkou handričkou.

POUŽITIE

- Prednosti pečice plancha se pokažejo šele, ko je ta dovolj segreta in z zaprtim pokrovom približno 15 do 20 minut.
- Dbajte na to, aby sa tekutiny z jedla nikdy úplne nevyparili. Tým sa zabráni pripáleniu jedla.
- Horúcu grilovacíu dosku Plancha vždy pokladajte na žiaruvzdorný povrch.
- Nikdy nekladte priamo na studený povrch, aby nedošlo k poškodeniu.
- Planche ne spuščajte in ne udarajte, saj se lahko poškodujeta email ali litina.
- Pamätajte, že sa smaltovaný povrch grilovacej dosky Plancha môže pri použití kovového grilovacieho náčinia poškodiť.
- Na vroču kuhalnico ne nalivajte hladnih tekočin, saj jo lahko hitra sprememba temperature poškoduje.
- 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.
- Pri uporabi Endersove planche vedno nosite rokavice za žar, ki so odporne na vročino.
- Plancha lahko postane zelo vroča. Ker lito železo zelo dobro shranjuje in razporeja toploto, največja moč gorilnika pogosto ni potrebna.
- 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

- Grilovacíu 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.
- Pred čistením nechajte grilovacíu dosku Plancha úplne vychladnúť.
- Vroče kuhalnice nikoli ne gasite s hladno vodo, saj se lahko zaradi hitre spremembe temperature poškoduje. Grobo umazanijo na emailirani planši lahko odstraníte z mehko krtačo.
- Na dôkladné čistenie zložte grilovacíu dosku Plancha z grilu. Pamätajte, že grilovacíu dosku Plancha nesmiete umývať v umývačke riadu. Odporúčame Vám čistenie naším čističom Enders na grilové mriežky. Alternatívne môžete grilovacíu dosku Plancha čistiť zriedeným teplým vodným mydlovým roztokom. Pre odstránenie pripečených zvyškov odporúčame vopred namočiť. Následne by ste mali grilovacíu dosku Plancha opláchnuť čistou vodou.
- Da ne bi poškodovali emailirane prevleke, uporabljajte samo pripomočke za čiščenje iz lesa, plastike, silikona ali ustrezne lopatice za planche iz nerjavečega jekla. Ne obračajte ali strgajte s koničastimi predmeti ali predmeti z ostrimi robovi. Prav tako ne uporabljajte jeklene krtače ali sredstva za čiščenje, saj bi s tem poškodovali email. Za posebno nežno čiščenje priporočamo kis.
- 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

PRED PRVIM DELOVANJEM

- Na použitie planchy ju umiestnite do stredu alebo na ktorúkoľvek stranu namiesto príslušných roštov.
- Pred prvo uporabo povrchu planche obrišite z vlažno krpo.

UPORABA

- Výhody varnej dosky sa prejaví až po jej dostatočnom predhriatí so zatvoreným vekom po dobu približne 15 až 20 minút.
- 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 preprečíte poškodbu.
- Planchu neupúšťajte ani do nej neudierajte, pretože by sa mohol poškodiť smalt alebo liatina.
- Prosimo upoštevajte, da se lahko emajlirana površina planche ob uporabi kovinskega pribora za žar poškoduje.
- Na horúcu planchu nelejte studené tekutiny, pretože rýchla zmena teploty ju môže poškodiť.
- 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 používaní planche Enders vždy používajte žiaruvzdorné grilovacie rukavice.
- Plancha môže byť veľmi horúca. Keďže liatina veľmi dobre akumuluje a rozvádza teplo, často nie je potrebný maximálny výkon horáka.
- Preprečevanje gorenja maščobe: Odvečno maščobo/marinado pred peko dobro popivajte z materiala za peko na žaru. To ne bo zmanjšalo okusa materiala za peko na žaru, ampak je namenjeno preprečevanju gorenja maščobe.

ČIŠČENJE

- Plancho očistite ročno s toplo vodo, z malo detergenta za pomívanje posode in z mehko gobo ali s krtačo za pomívanje posode. Nato jo temeljito sperite in osušite z mehko krpo ali kuhinjsko krpo ter shranite na suhem mestu.
- Pustite, da se plancha pred čiščenjem popolnoma ohladi.
- Horúcu planžu nikdy nechladte studenou vodou, pretože by sa mohla poškodiť prudkou zmenou teploty. Hrubé znečistenie na smaltovanej planche možno odstrániť pomocou mäkkej kefy.
- Za temeljito čiščenie odstranite plancho iz vašega žara. Upoštevajte, da planche ne smete dajati v pomivalni stroj. Priporúčamo čiščenie z našim čistilom za rešetke za žar Enders. Alternatívno lahko plancho očistite z blago, toplo milnico. Za odstránenie zapečených delcev priporúčamo, da jih predhodno zmehčate. Nato je treba plancho splakniti s čisto vodo.
- Aby ste predišli poškodeniu smaltovaného povlaku, používajte na čistenie len náčinie z dreva, plastu, silikónu alebo vhodné špachtle na planchu z nehrdzavejúcej ocele. Neotáčajte ani neškrabte špicatými predmetmi alebo predmetmi s ostrými hranami. Nepoužívajte ani oceľové kefy alebo drhnuce prostriedky, pretože by sa tým poškodil smalt. Na obzvlášť šetrné čistenie sa odporúča ocot.
- Zažgane ostanke hrane namočite v vročo vodu in vse povrchy čím prej nežno ročno očistite.
- Pri manjši umazaniji lahko čiščenie opravite tudi s kuhinjským papierjem z rastlinským oljem.

ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Para utilizar la plancha, debe colocarse en el centro o en cualquier lado en lugar de las rejillas correspondientes.
- Frote la superficie de la plancha antes del primer uso con un paño húmedo.

USO

- Los beneficios de la plancha sólo se despliegan cuando se ha precalentado lo suficiente con la tapa de cocción cerrada durante aprox. 15 a 20 minutos.
- 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 ni golpee la plancha, ya que podría dañarse el esmalte o el hierro fundido.
- Por favor, tenga en cuenta que la superficie esmaltada de la plancha puede dañarse al utilizar cubiertos metálicos para asar.
- No vierta líquidos fríos sobre la plancha caliente, ya que el rápido cambio de temperatura puede dañarla.
- 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.
- Lleve siempre guantes resistentes al calor cuando utilice la plancha Enders.
- La plancha puede calentarse mucho. Como el hierro fundido almacena y distribuye muy bien el calor, a menudo no es necesaria la máxima potencia de los quemadores.
- 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

- 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.
- Deje que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No sumerja nunca la plancha caliente en agua fría, ya que podría resultar dañada por el rápido cambio de temperatura. 4 La suciedad gruesa de la plancha esmaltada puede eliminarse con 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.
- Para no dañar la capa de esmalte, utilice únicamente utensilios de limpieza de madera, plástico, silicona o espátulas adecuadas para planchas de acero inoxidable. No gire ni raspe con objetos puntiagudos o de bordes afilados. Tampoco utilice cepillos de acero ni limpiadores abrasivos, ya que dañarían el esmalte. Se recomienda utilizar vinagre para una limpieza especialmente suave.
- 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.

SE FÖRE FÖRSTA IDRIFTTAGNINGEN

- För att använda planchan ska den placeras i mitten eller på valfri sida i stället för de motsvarande grillgallren.
- Torka av planchans yta med en fuktig duk innan du använder den för första gången.

ANVÄNDNING

- Planchans fördelar kommer till sin rätt först efter tillräcklig förvärmning med stängt lock i ca 15 till 20 minuter.
- 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 sakdor ställ den aldrig på ett kallt underlag.
- Tappa eller slå inte i plancha, eftersom emaljen eller gjutjärnet kan skadas.
- Beakta att planchans emaljerade yta kan skadas vid användning av grillredskap av metall.
- Håll inte kalla vätskor på den heta planchan, eftersom den snabba temperaturförändringen 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 alltid värmebeständiga grillhandskar när du använder Enders-planchan.
- Plattan kan bli mycket het. Eftersom gjutjärn lagrar och fördelar värmen mycket bra är det ofta inte nödvändigt med maximal brännareffekt.
- Undvik fettbrand: Torka alltid av överflödigt fett/marinad från grillmaten innan grillning. Detta påverkar inte smaken på grillmaten, men skyddar mot fettbrand.

RENGÖRING

- 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.
- Låt planchan svalna fullständigt före rengöring.
- Spola aldrig kallt vatten på en varm plancha, eftersom den kan skadas av den snabba temperaturförändringen. Grov nedsmutsning på den emaljerade plancha kan avlägsnas med 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 tvålatten. Blötläggning rekommenderas för att ta bort fastbrända partiklar. Därefter bör planchan spolas av med klart vatten.
- För att inte skada emaljbeläggningen, använd endast rengöringsredskap av trä, plast, silikon eller lämpliga plancha-spatlar av rostfritt stål. Vänd eller skrapa inte med spetsiga eller vassa föremål. Använd inte heller stålborste eller skurmedel eftersom det kan skada emaljen. Vinäger rekommenderas för särskilt skonsam rengöring.
- 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.

TR İLK KEZ DEVREYE ALMADAN ÖNCE

- Planchayı kullanmak için, ilgili ızgara parçalarının yerine ortaya veya herhangi bir kenara yerleştirilmelidir.
- İlk kullanım öncesi pleyt yüzeyini ıslak bir bezle silin.

KULLANIM

- Planchanın faydaları ancak pişirme kapağı kapalı olarak yaklaşık 15 ila 20 dakika boyunca yeterince ısıtıldığında ortaya çıkar.
- 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 dökme demir hasar görebileceğinden plançayı düşürmeyin veya çarpmayın.
- Metal mangal aletleri kullanıldığında pleytin emaye yüzeyinin zarar görebileceğini lütfen unutmayın.
- Sıcak plançanın üzerine soğuk sıvılar dökmeyin, çünkü sıcaklıktaki hızlı değişim plançaya zarar verebilir.
- 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.
- Enders plançasını kullanırken her zaman ısıya dayanıklı barbekü eldivenleri giyin.
- Plança çok sıcak olabilir. Dökme demir ısıyı çok iyi depoladığı ve dağıttığı için, maksimum brülör gücü genellikle gerekli değildir.
- Yağın tutuşmasının önlenmesi: Mangaldan önce pişirilecek yiyeceğin üzerindeki fazla yağ/terbiyeyi kurulayın. Bu, pişirilecek yiyeceğin tadını azaltmaz, sadece yağın tutuşmasını önlemeye yarar.

TEMİZLİK

- 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 kurulayın ve kuru bir yerde saklayın.
- Temizlemeden önce pleyti tamamen soğumaya bırakın.
- Hızlı sıcaklık değişimi nedeniyle zarar görebileceğinden, sıcak plankayı asla soğuk suyla söndürmeyin. Emaye plança üzerindeki kaba kirler yumuşak bir fırça ile temizlenebilir.
- 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.
- Emaye kaplamaya zarar vermemek için sadece ahşap, plastik, silikon veya uygun paslanmaz çelik plança spatulalarından yapılmış temizlik gereçleri kullanın. Sivri veya keskin kenarlı nesnelerle çevirmeyin veya kazımayın. Ayrıca emayeye zarar verebileceğinden çelik fırça veya ovma maddesi kullanmayın. Özellikle nazik temizlik için sirke önerilir.
- 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 da yapılabilir.

FYRIR FYRSTU NOTKUN

- Til að nota plancha skal setja hana í miðjuna eða á aðra hliðina í stað samsvarandi ristanna.
- Þurrkið af yfirborði plancha með rakri tusku fyrir fyrstu notkun.

NOTKUN

- Kostir plancha koma fyrst í ljós þegar það hefur verið nægilega forhitað með lokuðu eldunarhólfinu í um 15 til 20 mínútur.
- 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.
- Ekki missa eða lemja plancha því það getur skemmt glerunginn eða steypujárnið.
- Gætið þess að gljábrennda yfirborðið á plancha getur skemmst ef notuð eru grilláhöld úr málm.
- Ekki hella köldum vökva á heita plancha, þar sem hröð hitabreyting getur skemmt það.
- Ef kviknar í feiti ætti að loka fyrir alla brennara, skrífa fyrir gaskútinn, fjarlægja allan grillmat af plancha og láta grilllokið standa opið þar til eldurinn hefur slokkað.
- Hætta er á að það kvikni í þegar hún er tekin úr grillinu ef olía og feiti rennur af henni.
- Notaðu alltaf hitaþolna grillhanska þegar þú notar Enders Plancha.
- Plancha getur orðið mjög heitt. Þar sem steypujárn geymir og dreifir hita mjög vel er hámarksafl brennara oft ekki nauðsynlegt.
- 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 feitinni.

ÞRIF

- 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.
- Látið plancha kólna alveg áður en hún er þrífin.
- Skolið aldrei heita plancha með köldu vatni, þar sem hröð hitabreyting getur skemmt það. Hægt er að fjarlægja gróf óhreinindi á glerungu plancha með mjúkum bursta.
- Við ítarlegri þrif 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 þrifa 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.
- Til að forðast að skemma glerungshúðina skal aðeins nota hreinsiahöld úr viði, plasti, silikoni eða viðeigandi plancha spaða úr ryðfríu stáli. Ekki snúa eða skafa með oddhvassum eða beittum hlutum. Ekki má heldur nota stálbursta eða slípiefni, því það myndi skemma glerunginn. Fyrir sérstaklega milda þrif er mælt með ediki.
- Við viðbrenndar matarleifar ætti að leggja plancha í bleyti og þrifa allt yfirborð með höndunum áður en of langur tími liður.
- Við lítilsháttar óhreinindi er einnig hægt að framkvæma þrifin með eldhúspappír með plöntuolíu

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Germany

+ 49 (0) 2392 9782 30

www.enders-germany.com

251008