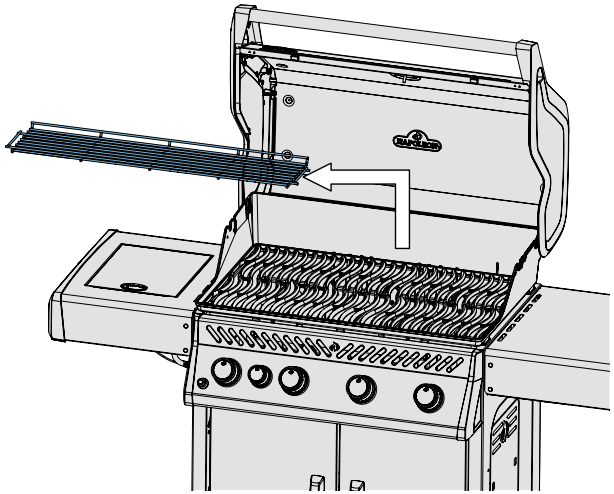
Premium Stainless Steel Griddle Insert

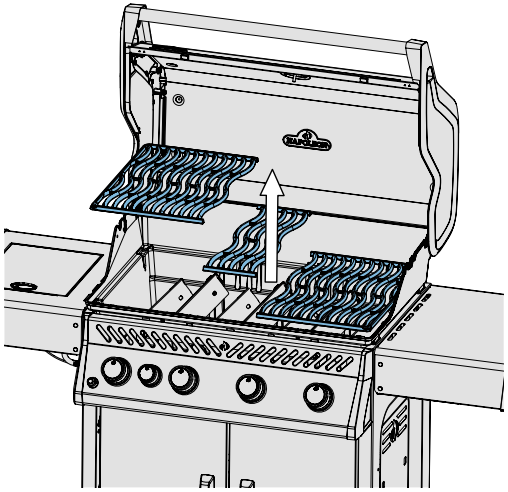
Use & Care Guide

EN



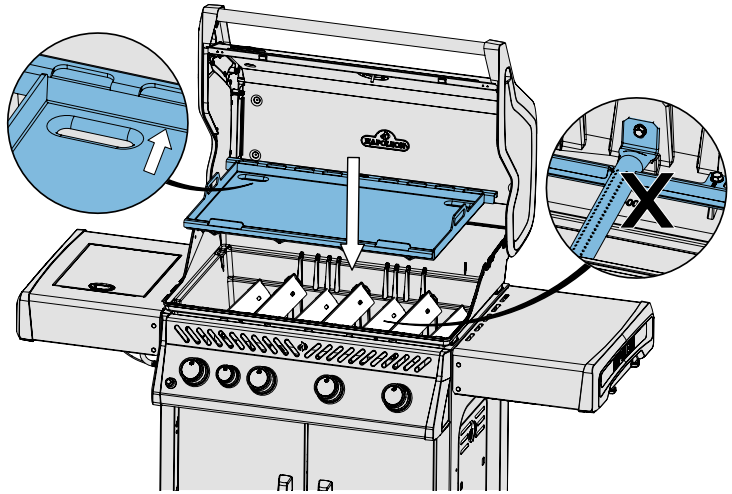
Step 1

- Remove warming rack.



Step 2

- Remove cooking grids.



Step 3

- DO NOT remove sear plates.
- Ensure ventilation holes are not obstructed.

WARNING!

Failure to follow these instructions can result in burns and/or serious injuries to yourself or others, or damage to personal property.

- Use the griddle only for its intended purpose and within the designated barbecue model.
- Do not attempt to install the griddle in a preheated barbecue. Do not attempt to remove a hot griddle from the barbecue.
- Do not use the griddle without sear plates installed above the burners.
- Do not obstruct slots, holes, or passages in the griddle, or cover the cooktop with material such as aluminum foil.
- With the griddle installed, it may be difficult to see the barbecue burners ignite. Listen for the sound of each burner igniting, or look under the control panel to verify proper ignition. If you smell gas, turn off the gas supply and ventilate the area.
- Do not touch any part of the griddle during or immediately after operation.
- Excessively applied cooking oil may drain into the barbecue firebox and increase the risk of a grease fire. Use oil in moderation.

CAUTION!

- Be careful when adding cold or frozen foods to a hot griddle. The sudden temperature change may lead to splattering of hot cooking oil.
- Exercise care when lifting the griddle out of the barbecue to avoid spilling food or oil remnants.

Use

1. Hand wash the griddle thoroughly with warm, soapy water prior to first use. Rinse with warm water and dry completely with a soft cloth.
2. Remove the cooking grids and store them for later use. Install the griddle, ensuring that it is securely mounted.
3. Follow the instructions in your *Napoleon Barbecue Owner's Manual* to set the appliance up for direct cooking.

The temperature of the griddle can be determined using a non-contact infrared thermometer. Alternatively, pour a few drops of water on the griddle.

- Puddling and slow evaporation indicates low heat.
- Water sizzling and evaporating quickly indicates medium heat.
- Droplets hovering across the surface indicate high heat.

Seasoning The Griddle

Seasoning is optional and can help preserve nonstick properties, but it is not essential for corrosion resistant stainless steel.

1. Wash and dry as noted in **Use** above.
2. Preheat barbecue to its lowest setting.
3. Apply a small amount of high smoke point cooking oil to the center of the griddle plate and spread evenly using a spatula or clean cloth. Avoid the corners.
4. Heat to 350°F (176°C) until the oil starts to smoke. Turn the barbecue OFF and allow to cool.
5. Once the cooking surface has cooled, wipe off the excess oil.
6. Griddle is now seasoned. Repeat after cleaning.

Care and Cleaning

To remove heavy built-up residue, pour warm water over the griddle surface with the appliance turned off and the griddle still warm. Use a spatula or stiff griddle scraper to loosen debris. Wipe down the surface with a soft cloth or paper towel to remove food residue. Special food-safe griddle cleaners may also be suitable. Thoroughly rinse the griddle plate with water after using any cleaning agents. Dry thoroughly. Always wipe in the direction of the grain. Do not use oven cleaner.

Inspect the barbecue drip tray for residue and clean as needed.

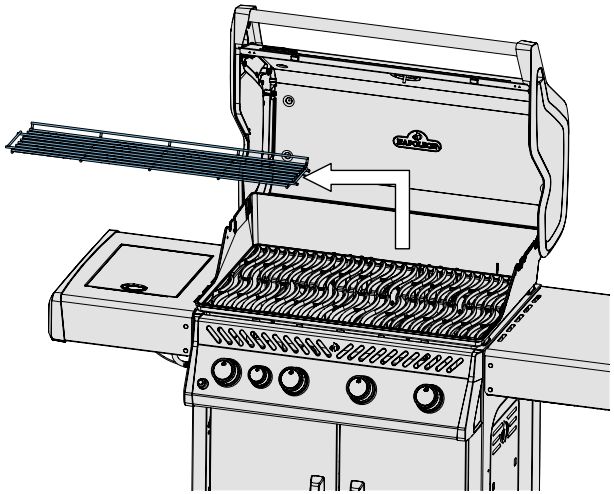
FAQ

Why is my griddle plate discoloured?
Expect the griddle plate to permanently discolour from regular use at high cooking temperatures. This is normal and will not affect its performance.

It is normal for the griddle to crown (become slightly uneven) in the centre?
This is caused by the contraction and expansion of the metal during cooking and should not affect the griddle's performance. To minimize crowning, ensure even heat distribution and avoid rapid temperature changes.

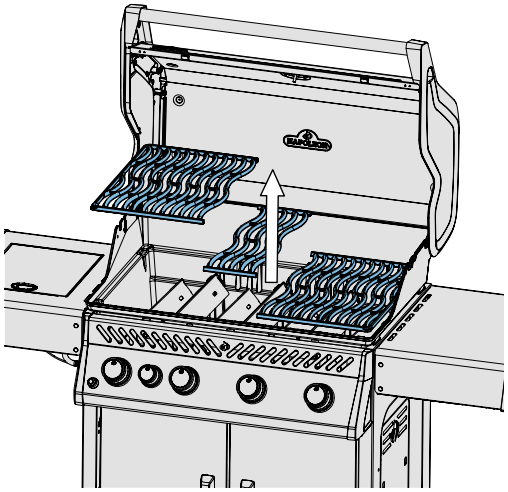
Plaque en acier inoxydable de qualité supérieure

Guide d'utilisation et d'entretien



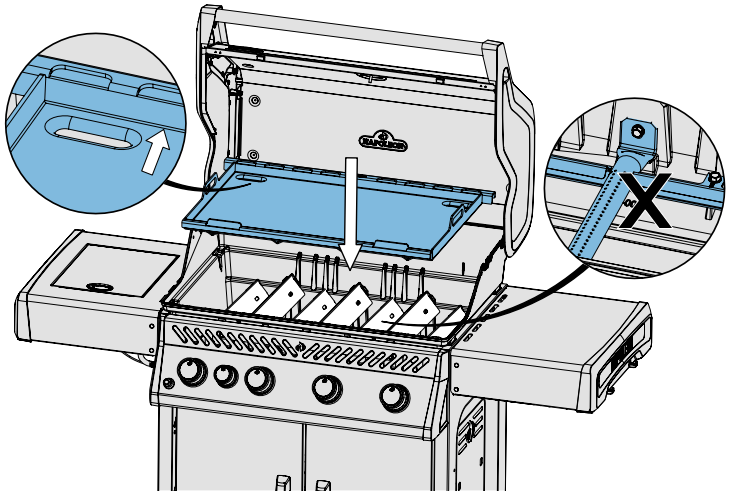
Étape 1

- Retirez le support de réchauffement.



Étape 2

- Enlevez les grilles de cuisson.



Étape 3

- NE retirez PAS les cache brûleurs.
- Assurez-vous que les trous de ventilation ne sont pas obstrués.

AVERTISSEMENT !

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures et/ou des blessures graves pour vous ou autrui, ainsi que des dommages matériels.

- Utilisez la plaque de cuisson uniquement pour l'usage prévu et avec le modèle de barbecue désigné.
- N'essayez pas d'installer la plaque de cuisson dans un barbecue préchauffé. Ne tentez pas de retirer une plaque de cuisson chaude du barbecue.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson sans que les cache brûleurs soient installées au-dessus des brûleurs.
- Ne bloquez pas les fentes, trous ou passages de la plaque de cuisson, et ne couvrez pas la surface de cuisson avec des matériaux tels que du papier d'aluminium.
- Avec la plaque de cuisson installée, il peut être difficile de voir l'allumage des brûleurs du barbecue. Écoutez le bruit de l'allumage de chaque brûleur ou vérifiez sous le panneau de commande pour confirmer l'allumage correct.
- Si vous sentez une odeur de gaz, fermez l'alimentation en gaz et aérez la zone.
- Ne touchez aucune partie de la plaque de cuisson pendant ou immédiatement après son utilisation.
- Une application excessive d'huile de cuisson peut s'écouler dans le foyer du barbecue et augmenter le risque d'incendie de graisse. Utilisez l'huile avec modération.

ATTENTION !

- Faites attention lorsque vous ajoutez des aliments froids ou congelés sur une plaque de cuisson chaude. Le changement brusque de température peut provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
- Soyez prudent en retirant la plaque de cuisson du barbecue afin d'éviter de renverser des aliments ou des résidus d'huile.

Utilisation

1. Lavez soigneusement la plaque chauffante à la main avec de l'eau tiède savonneuse avant la première utilisation. Rincez à l'eau tiède et séchez complètement avec un chiffon doux.
2. Retirez les grilles de cuisson et mettez-les de côté pour une utilisation ultérieure. Installez la plaque chauffante en vous assurant qu'elle est solidement fixée.
3. Suivez les instructions du manuel d'utilisation du barbecue Napoleon pour configurer l'appareil en mode cuisson directe.

La température de la plaque chauffante peut être vérifiée à l'aide d'un thermomètre infrarouge sans contact. Sinon, versez quelques gouttes d'eau sur la plaque :

- La formation de flaques et une évaporation lente indiquent une basse température.
- De l'eau qui grésille et s'évapore rapidement indique une température moyenne.
- Des gouttelettes qui glissent à la surface indiquent une haute température.

Assaisonnement de la plaque chauffante

L'assaisonnement est facultatif et peut aider à préserver les propriétés antiadhésives, mais il n'est pas essentiel pour l'acier inoxydable résistant à la corrosion.

1. Lavez et séchez comme indiqué dans la section **Utilisation** ci-dessus.
2. Préchauffez le barbecue à son réglage le plus bas.
3. Appliquez une petite quantité d'huile de cuisson à point de fumée élevé au centre de la plaque et étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule ou d'un chiffon propre. Évitez les coins.
4. Chauffez à 350 °F (176 °C) jusqu'à ce que l'huile commence à fumer. Éteignez le barbecue et laissez refroidir.
5. Une fois la surface de cuisson refroidie, essuyez l'excès d'huile.
6. La plaque de cuisson est maintenant assaisonnée. Répétez après chaque nettoyage.

Entretien et nettoyage

Pour enlever les résidus incrustés, versez de l'eau tiède sur la surface de la plaque chauffante, l'appareil étant éteint et la plaque encore chaude. Utilisez une spatule ou un grattoir rigide pour détacher les débris. Essuyez la surface avec un chiffon doux ou du papier absorbant pour éliminer les résidus alimentaires. Des nettoyants spéciaux pour plaques alimentaires peuvent également convenir. Rincez soigneusement la plaque avec de l'eau après l'utilisation de tout produit de nettoyage. Séchez complètement. Essuyez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de nettoyant pour four.

Inspectez le bac de récupération du barbecue pour détecter tout résidu et nettoyez-le au besoin.

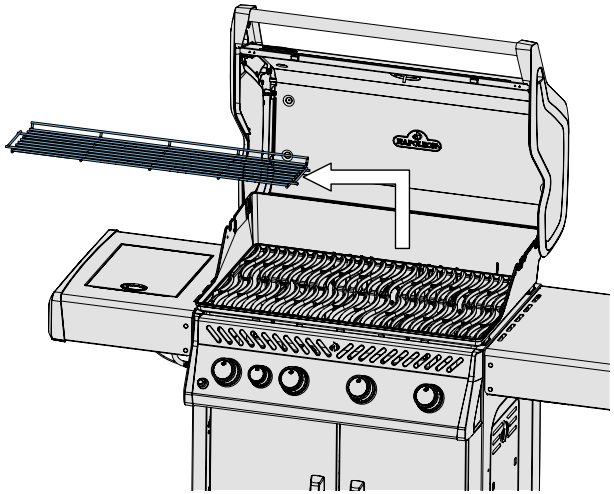
FAQ

Pourquoi ma plaque de cuisson est-elle décolorée ? Attendez-vous à ce que la plaque de cuisson se décolore de manière permanente en raison d'une utilisation régulière à des températures de cuisson élevées. Cela est normal et n'affectera pas ses performances.

Est-il normal que la plaque de cuisson se courbe (devenir légèrement inégale) au centre ? Cela est causé par la contraction et l'expansion du métal pendant la cuisson et ne devrait pas affecter les performances de la plaque de cuisson. Pour minimiser la courbure, assurez-vous d'une répartition uniforme de la chaleur et évitez les changements de température rapides.

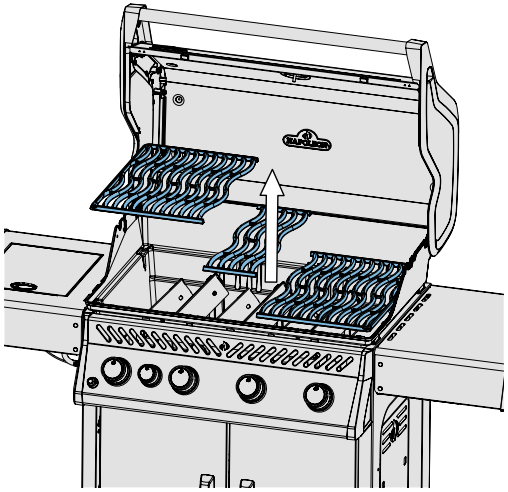
Plancha de acero inoxidable de primera calidad

Guía de uso y cuidado



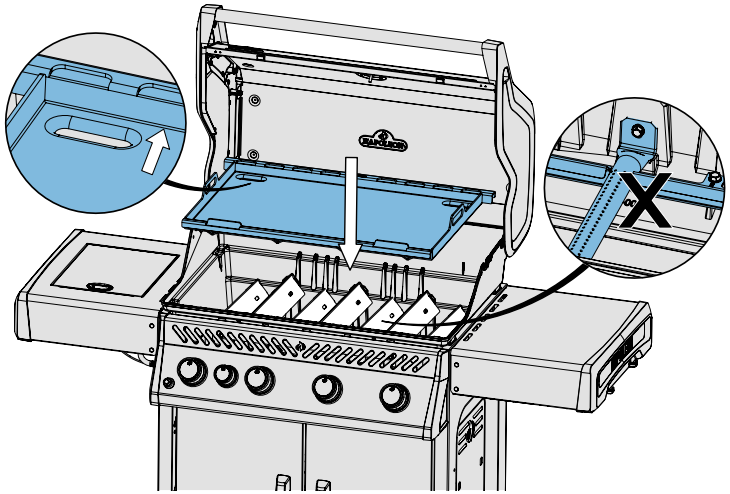
Paso 1

- Retire la rejilla de calentamiento.



Paso 2

- Retire las rejillas de cocción.



Paso 3

- No retire las los protectores de quemador.
- Asegúrese de que los orificios de ventilación no estén obstruidos.

¡ADVERTENCIA!

El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en quemaduras y/o lesiones graves para usted u otras personas, o daños a la propiedad personal.

- Use la plancha solo para su propósito previsto y dentro del modelo de barbacoa designado.
- No intente instalar la plancha en una barbacoa precalentada. No intente retirar una plancha caliente de la barbacoa.
- No use la plancha sin lalos protectores de quemador instalados sobre los quemadores.
- No obstruya las ranuras, orificios o pasajes en la plancha, ni cubra la superficie de cocción con material como papel de aluminio.
- Con la plancha instalada, puede ser difícil ver cómo se encienden los quemadores de la barbacoa. Escuche el sonido de cada quemador al encenderse o mire debajo del panel de control para verificar el encendido adecuado. Si huele a gas, cierre el suministro de gas y ventile el área.
- No toque ninguna parte de la plancha durante o inmediatamente después de la operación.
- El uso excesivo de aceite de cocina puede drenar en la caja de fuego de la barbacoa y aumentar el riesgo de un incendio por grasa. Use el aceite con moderación.

¡PRECAUCIÓN!

- Tenga cuidado al agregar alimentos fríos o congelados a una plancha caliente. El cambio repentino de temperatura puede provocar salpicaduras de aceite de cocina caliente.
- Tenga cuidado al levantar la plancha de la barbacoa para evitar derramar alimentos o restos de aceite.

Uso

1. Lave a mano la plancha a fondo con agua tibia y jabón antes del primer uso. Enjuague con agua tibia y seque completamente con un paño suave.
2. Retire las rejillas de cocción y guárdelas para su uso posterior. Instale la plancha, asegurándose de que esté montada de manera segura.
3. Siga las instrucciones en el Manual del Propietario de su Barbacoa Napoleon para configurar el aparato para la cocción directa.

La temperatura de la plancha se puede determinar utilizando un termómetro infrarrojo sin contacto. Alternativamente, vierta unas gotas de agua sobre la plancha.

- La formación de charcos y la evaporación lenta indican baja temperatura.
- El agua chisporroteando y evaporándose rápidamente indica temperatura media.
- Las gotas que se deslizan sobre la superficie indican alta temperatura.

Sazonado de la Plancha

El curado es opcional y puede ayudar a preservar las propiedades antiadherentes, pero no es esencial para el acero inoxidable resistente a la corrosión.

1. Lave y seque como se indica en *Uso* arriba.
2. Precaliente la barbacoa a su configuración más baja.
3. Aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina con alto punto de humo en el centro de la placa de la plancha y extiéndalo uniformemente con una espátula o un paño limpio. Evite las esquinas.
4. Caliente a 350°F (176°C) hasta que el aceite comience a humear. Apague la barbacoa y deje enfriar.
5. Una vez que la superficie de cocción se haya enfriado, limpie el exceso de aceite.
6. La plancha ahora está sazonada. Repita después de limpiar.

Cuidado y Limpieza

Para eliminar la acumulación de residuos pesados, vierta agua tibia sobre la superficie de la plancha con el aparato apagado y la plancha aún caliente. Use una espátula o un rascador rígido para aflojar los restos. Limpie la superficie con un paño suave o una toalla de papel para eliminar los residuos de comida. Los limpiadores especiales para planchas seguros para alimentos también pueden ser adecuados. Enjuague a fondo la placa de la plancha con agua después de usar cualquier producto de limpieza. Seque completamente. Siempre limpie en la dirección de la veta.

No use limpiador de hornos.

Inspeccione la bandeja de goteo de la barbacoa en busca de residuos y limpie según sea necesario.

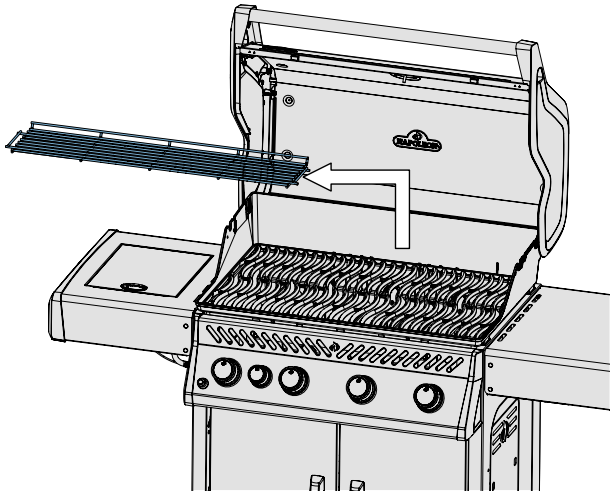
FAQ

¿Por qué está descolorida mi placa de plancha? Es de esperar que la placa de la plancha se decolore permanentemente por el uso regular a altas temperaturas de cocción. Esto es normal y no afectará su rendimiento.

¿Es normal que la plancha se abombe (se vuelva ligeramente desigual) en el centro? Esto es causado por la contracción y expansión del metal durante la cocción y no debería afectar el rendimiento de la plancha. Para minimizar el abombamiento, asegúrese de que la distribución del calor sea uniforme y evite cambios rápidos de temperatura.

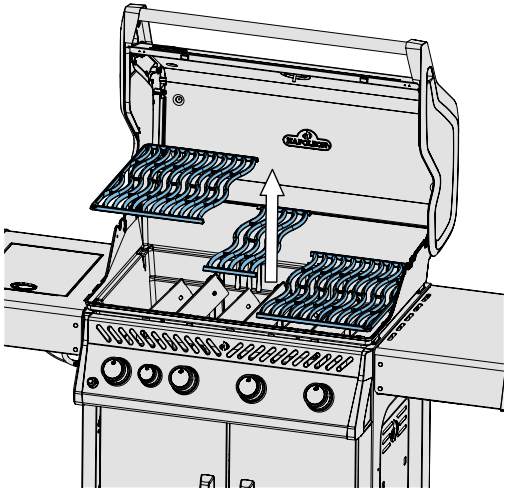
Premium-Edelstahl-Grillplatteneinsatz

Gebrauchsanweisung und Pflegehinweise



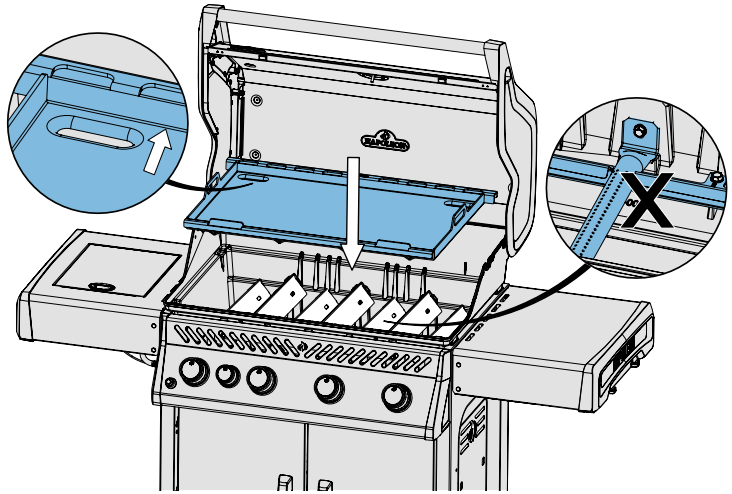
Schritt 1:

- Entfernen Sie das Warmhalterost.



Schritt 2:

- Entfernen Sie die Grillroste.



Schritt 3:

- ENTFERNEN SIE NICHT die Flammschutzbleche.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

⚠ WARNUNG!

Das Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und/oder schweren Verletzungen bei Ihnen oder anderen sowie zu Schäden an Eigentum führen.

- Verwenden Sie die Grillplatte nur für den vorgesehenen Zweck und innerhalb des vorgesehenen Grillmodells.
- Versuchen Sie nicht, die Grillplatte in einem vorgeheizten Grill zu installieren. Versuchen Sie nicht, eine heiße Grillplatte aus dem Grill zu entfernen.
- Verwenden Sie die Grillplatte nicht ohne angebrachte Flammschutzbleche über den Brennern.
- Blockieren Sie keine Schlitze, Löcher oder Durchgänge in der Grillplatte und decken Sie die Grillfläche nicht mit Materialien wie Aluminiumfolie ab.
- Bei eingebauter Grillplatte kann es schwierig sein, das Zünden der Grillbrenner zu sehen. Hören Sie auf das Geräusch jedes zündenden Brenners oder schauen Sie unter das Bedienfeld, um die ordnungsgemäße Zündung zu überprüfen. Wenn Sie Gas riechen, drehen Sie die Gaszufuhr ab und lüften Sie den Bereich.
- Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Betrieb keinen Teil der Grillplatte.
- Übermäßig aufgetragenes Speiseöl kann in die Grillfeuerbox abfließen und das Risiko eines Fettbrandes erhöhen. Verwenden Sie Öl in Maßen.

VORSICHT!

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie kalte oder gefrorene Lebensmittel auf eine heiße Grillplatte legen. Der plötzliche Temperaturwechsel kann zu Spritzern von heißem Speiseöl führen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Grillplatte aus dem Grill heben, um das Verschütten von Lebensmitteln oder Ölresten zu vermeiden.

Verwendung:

1. Waschen Sie die Grillplatte vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem, seifigem Wasser. Spülen Sie sie mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie vollständig mit einem weichen Tuch.
2. Entfernen Sie die Grillroste und lagern Sie sie für die spätere Verwendung. Installieren Sie die Grillplatte und stellen Sie sicher, dass sie sicher montiert ist.
3. Befolgen Sie die Anweisungen in Ihrem *Benutzerhandbuch für den Napoleon-Grill*, um das Gerät für das direkte Grillen einzurichten.

Die Temperatur der Grillplatte kann mit einem Infrarot-Thermometer ohne Kontakt bestimmt werden. Alternativ können Sie ein paar Tropfen Wasser auf die Grillplatte gießen.

- Die Bildung von Pfützen und langsame Verdunstung deuten auf niedrige Hitze hin.
- Wasser, das zischt und schnell verdunstet, deutet auf mittlere Hitze hin.
- Schwebende Tropfen auf der Oberfläche weisen auf hohe Hitze hin.

Die Grillplatte einbrennen:

Das Einbrennen ist optional und kann dazu beitragen, die Antihaft-Eigenschaften zu erhalten, ist jedoch für korrosionsbeständigen Edelstahl nicht erforderlich.

1. Waschen und trocknen Sie die Grillplatte wie im Abschnitt VERWENDUNG oben angegeben.
2. Heizen Sie den Grill auf die niedrigste Stufe vor.
3. Tragen Sie eine kleine Menge Öl mit hohem Rauchpunkt auf die Mitte der Grillplatte auf und verteilen Sie es gleichmäßig mit einem Spatel oder einem sauberen Tuch. Vermeiden Sie die Ecken.
4. Erhitzen Sie die Grillplatte auf 350°F (176°C), bis das Öl zu rauchen beginnt. Schalten Sie den Grill AUS und lassen Sie ihn abkühlen.
5. Sobald die Kochfläche abgekühlt ist, wischen Sie das überschüssige Öl ab.
6. Die Grillplatte ist jetzt gewürzt. Wiederholen Sie den Vorgang nach der Reinigung.

Pflege und Reinigung:

Um starke Rückstände zu entfernen, gießen Sie warmes Wasser über die Grillplatte, während das Gerät ausgeschaltet und die Platte noch warm ist. Verwenden Sie einen Spatel oder einen festen Grillkratzer, um Ablagerungen zu lösen. Wischen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder Papiertuch ab, um Lebensmittelrückstände zu entfernen. Spezielle, lebensmittelsichere Grillreiniger können ebenfalls geeignet sein. Spülen Sie die Grillplatte nach der Verwendung von Reinigungsmitteln gründlich mit Wasser ab. Gründlich trocknen. Wischen Sie immer in Richtung der Maserung. Verwenden Sie keinen Ofenreiniger.

Überprüfen Sie die Tropfschale des Grills auf Rückstände und reinigen Sie sie nach Bedarf.

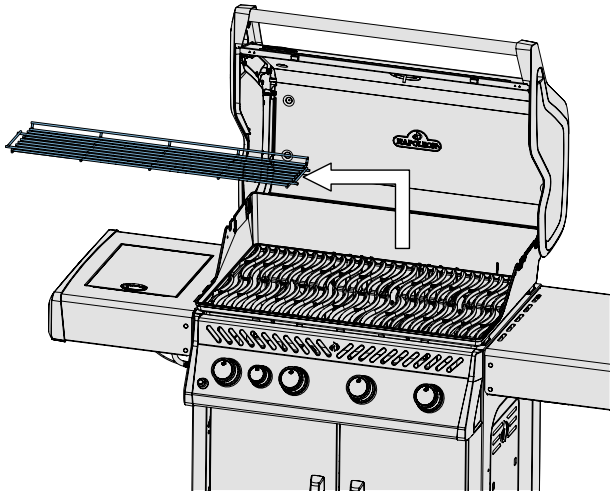
FAQ

Warum ist meine Grillplatte verfärbt?
Die Grillplatte wird durch regelmäßigen Gebrauch bei hohen Grilltemperaturen dauerhaft verfärbt. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht ihre Leistung.

Ist es normal, dass die Grillplatte in der Mitte gewölbt (leicht uneben) ist?
Dies wird durch die Kontraktion und Expansion des Metalls während des Grillens verursacht und sollte die Leistung der Grillplatte nicht beeinträchtigen. Um das Wölben zu minimieren, sorgen Sie für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und vermeiden Sie schnelle Temperaturänderungen.

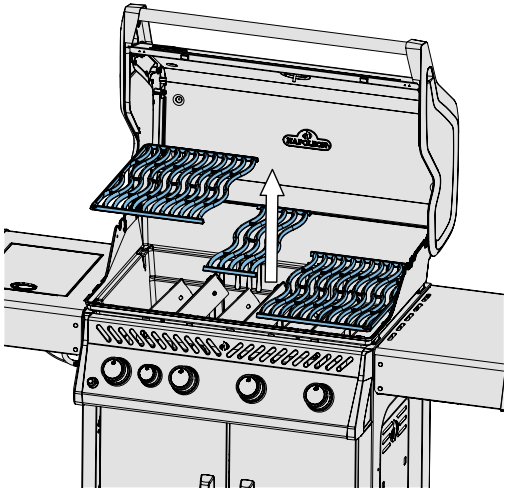
Placa para grelhar em aço inoxidável Premium

Guia de utilização e cuidados



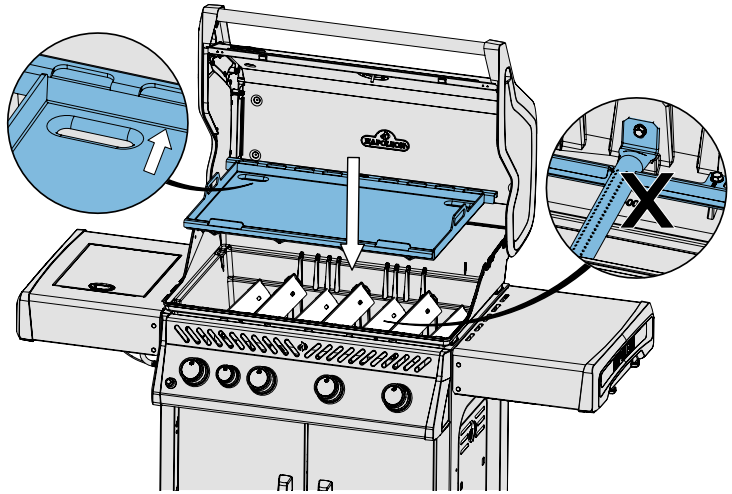
Passo 1

- Retirar o suporte de aquecimento.



Passo 2

- Retirar as grelhas de cozedura.



Passo 3

- NÃO retirar as placas de selagem.
- Certifique-se de que os orifícios de ventilação não estão obstruídos.

AVISO!

O não cumprimento destas instruções pode resultar em queimaduras e/ou ferimentos graves para si ou para outros, ou danos em bens pessoais.

- Utilize a placa de grelhar apenas para o fim a que se destina e dentro do modelo de churrasco designado.
- Não tente instalar a placa de grelhar num barbecue pré-aquecido. Não tente retirar uma placa de grelhar quente do barbecue.
- Não utilize a placa de grelhar sem as placas de selagem instaladas por cima dos queimadores.
- Não obstrua as ranhuras, orifícios ou passagens na chapa ou cubra o cooktop com material como papel alumínio.
- Com a chapa instalada, pode ser difícil ver a ignição dos queimadores da churrasqueira. Ouça o som da ignição de cada queimador ou olhe por baixo do painel de controlo para verificar se a ignição está correta. Se sentir cheiro a gás, desligue o fornecimento de gás e ventile a área.
- Não tocar em nenhuma parte da placa de cozedura durante ou imediatamente após o funcionamento.
- O óleo de cozinha aplicado em excesso pode escorrer para a fornalha da churrasqueira e aumentar o risco de um incêndio causado por gordura. Utilizar o óleo com moderação.

Placa para grelhar em aço inoxidável Premium Guia de utilização e cuidados

CUIDADO!

- Tenha cuidado ao adicionar alimentos frios ou congelados a uma chapa quente. A mudança súbita de temperatura pode provocar salpicos de óleo de cozinha quente.
- Tenha cuidado ao levantar a placa de grelhar do barbecue para evitar derramar alimentos ou restos de óleo.

Utilização

1. Lavar bem a placa de grelhar à mão com água morna e sabão antes da primeira utilização. Enxaguar com água morna e secar completamente com um pano macio.
2. Retirar as grelhas de cozedura e guardá-las para uma utilização posterior. Instale a placa de cozedura, certificando-se de que está bem montada.
3. Siga as instruções do *Manual do Proprietário do Barbecue Napoleon* para configurar o aparelho para cozinhar diretamente.

A temperatura da chapa pode ser determinada com um termómetro de infravermelhos sem contacto. Em alternativa, deite algumas gotas de água sobre a chapa.

- A formação de poças de água e a evaporação lenta indicam uma temperatura baixa.
- A água a chiar e a evaporar rapidamente indica um calor médio.
- As gotas que pairam sobre a superfície indicam um calor elevado.

Temperar a chapa

O tempero é opcional e pode ajudar a preservar as propriedades antiaderentes, mas não é essencial para o aço inoxidável resistente à corrosão.

1. Lave e seque como indicado em **Utilização** acima.
2. Pré-aqueça o barbecue na posição mais baixa.
3. Aplique uma pequena quantidade de óleo de cozinha de elevado ponto de fumo no centro da placa da grelha e espalhe uniformemente utilizando uma espátula ou um pano limpo. Evite os cantos.
4. Aqueça a 176°C (350°F) até o óleo começar a deitar fumo. Desligue o barbecue e deixe arrefecer.
5. Quando a superfície de cozedura tiver arrefecido, limpe o excesso de óleo.
6. A grelha está agora temperada. Repetir a operação após a limpeza.

Cuidados e limpeza

Para remover resíduos pesados, deite água morna sobre a superfície da placa com o aparelho desligado e a placa ainda quente. Utilize uma espátula ou um raspador rígido para soltar os resíduos. Limpe a superfície com um pano macio ou uma toalha de papel para remover os resíduos de alimentos. Também podem ser adequados produtos de limpeza especiais para placas de grelhar que sejam seguros para alimentos. Enxagúe bem a placa da grelha com água depois de utilizar quaisquer agentes de limpeza. Secar bem. Limpe sempre na direção do grão. Não utilize detergente para forno.

Inspeccione o tabuleiro de recolha de resíduos do grelhador e limpe-o se necessário.

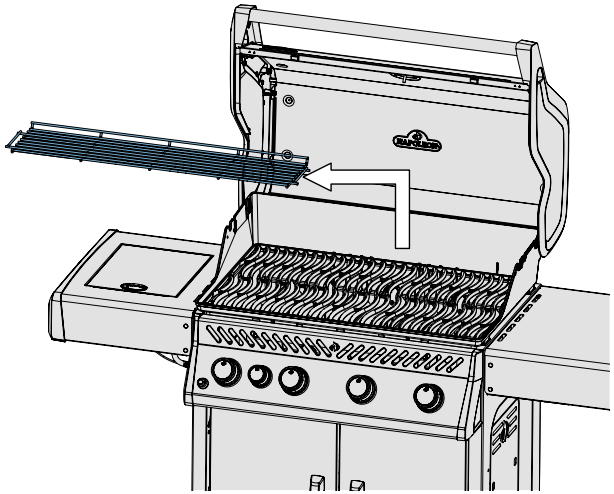
FAQ

Porque é que a minha placa de grelhar está descolorida? É de esperar que a placa da grelha descolore permanentemente devido à utilização regular a temperaturas de cozedura elevadas. Isto é normal e não afecta o seu desempenho.

É normal que a placa de grelhar fique ligeiramente irregular no centro? Isto é causado pela contração e expansão do metal durante a cozedura e não deve afetar o desempenho da placa. Para minimizar o efeito de coroa, assegure uma distribuição uniforme do calor e evite mudanças rápidas de temperatura.

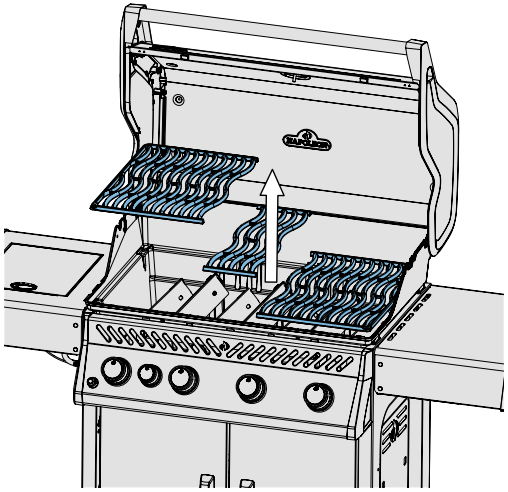
N415-0817-CE | --0 | 11.28.24

Premium roestvrijstalen bakplaat
Gebruik & Onderhoud



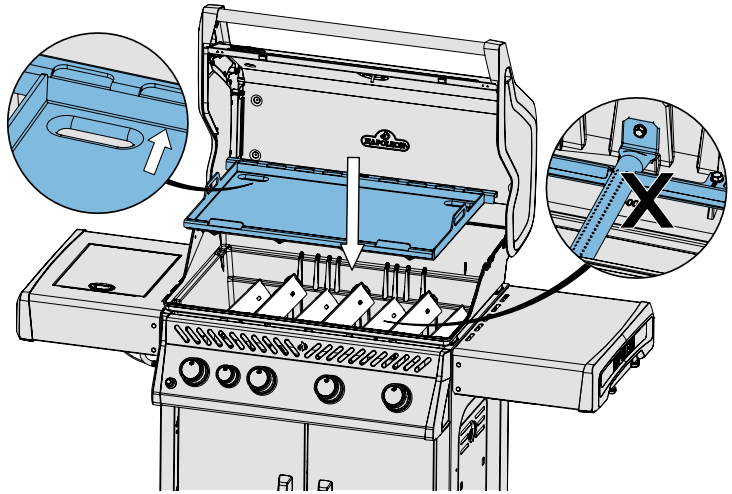
Stap 1

- Verwijder het warmhoudrek.



Stap 2

- Verwijder de grillroosters.



Stap 3

- Verwijder de schroeiplaten NIET.
- Zorg ervoor dat de ventilatiegaten niet worden geblokkeerd.

⚠ WAARSCHUWING!

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brandwonden en/of ernstig letsel bij uzelf of anderen, of schade aan persoonlijke eigendommen veroorzaken.

- Gebruik de bakplaat alleen voor het beoogde doel en binnen het daarvoor bestemde barbecuemodel.
- Probeer het bakplaat niet te installeren in een voorverwarmde barbecue. Probeer een hete bakplaat niet van de barbecue te verwijderen.
- Gebruik de bakplaat niet zonder schroeiplaten boven de branders.
- Blokkeer geen sleuven, gaten of doorgangen in de bakplaat en bedek het kookveld niet met materiaal zoals aluminiumfolie.
- Als de bakplaat geïnstalleerd is, kan het moeilijk zijn om de branders van de barbecue te zien ontsteken. Luister naar het geluid van elke brander die ontsteekt, of kijk onder het bedieningspaneel om te controleren of de ontsteking goed is. Als je gas ruikt, schakel dan de gastoevoer uit en ventileer de ruimte.
- Raak geen enkel deel van de bakplaat aan tijdens of onmiddellijk na het gebruik.
- Overmatig aangebrachte bakolie kan in de bak van de barbecue terechtkomen en het risico op vetbrand vergroten. Gebruik olie met mate.

VOORZICHTIG!

- Wees voorzichtig wanneer je koud of bevroren voedsel op een hete bakplaat legt. De plotselinge temperatuurverandering kan leiden tot spatten van hete bakolie.
- Wees voorzichtig als je de bakplaat uit de barbecue tilt om te voorkomen dat je voedsel of olieresten morst.

Gebruik

1. Was de bakplaat voor het eerste gebruik grondig met de hand in een warm sopje. Spoel af met warm water en droog volledig af met een zachte doek.
2. Verwijder de grillroosters en bewaar ze voor later gebruik. Installeer de bakplaat en zorg ervoor dat deze goed vastzit.
3. Volg de instructies in de handleiding van je Napoleon Barbecue om het apparaat in te stellen voor direct koken.

De temperatuur van de bakplaat kan worden bepaald met een contactloze infraroodthermometer. Je kunt ook een paar druppels water op de bakplaat gieten.

- Een plas en langzame verdamping duidt op een lage temperatuur.
- Water dat sist en snel verdampt duidt op gemiddelde hitte.
- Druppels die over het oppervlak zweven duiden op hoge hitte.

De bakplaat ingebrand

Ingebrand is optioneel en kan helpen om de anti-aanbak eigenschappen te behouden, maar het is niet essentieel voor corrosiebestendig roestvrij staal.

1. Was en droog zoals aangegeven in **Gebruik** hierboven.
2. Verwarm de barbecue voor op de laagste stand.
3. Breng een kleine hoeveelheid olie met een hoog rookpunt aan in het midden van de bakplaat en verdeel gelijkmatig met een spatel of een schone doek. Vermijd de hoeken.
4. Verwarm tot 176°C (350°F) tot de olie begint te roken. Zet de barbecue UIT en laat afkoelen.
5. Zodra het bakoppervlak is afgekoeld, veeg je de overtollige olie weg.
6. De bakplaat is nu ingebrand. Herhaal dit na het schoonmaken.

Onderhoud en reiniging

Giet warm water over het bakplaatoppervlak terwijl het apparaat is uitgeschakeld en de bakplaat nog warm is, om zware, opgehoopte resten te verwijderen. Gebruik een spatel of een stijve bakplaatschraper om het vuil los te maken. Veeg het oppervlak af met een zachte doek of papieren handdoek om etensresten te verwijderen. Speciale voedselveilige bakplaatreinigers kunnen ook geschikt zijn. Spoel de bakplaat grondig af met water nadat je schoonmaakmiddelen hebt gebruikt. Droog grondig. Veeg altijd in de richting van de korrel. Gebruik geen ovenreiniger.

Controleer de lekbak van de barbecue op resten en reinig deze indien nodig.

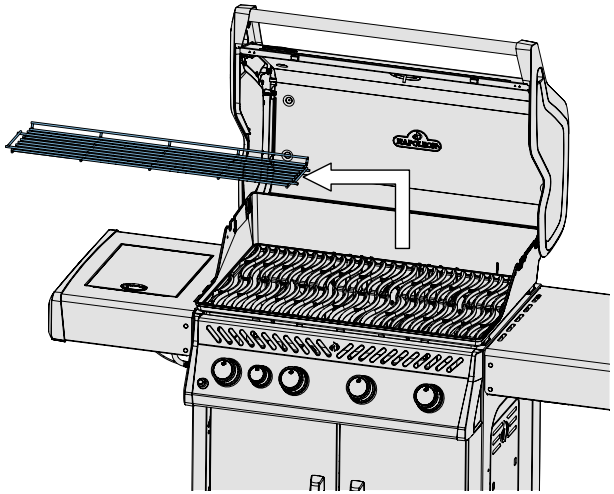
FAQ

Waarom is mijn bakplaat verkleurd? Verwacht dat de bakplaat permanent verkleurt door regelmatig gebruik bij hoge kooktemperaturen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties.

Is het normaal dat de bakplaat in het midden een lichte oneffenheid vertoont? Dit wordt veroorzaakt door het samentrekken en uitzetten van het metaal tijdens het koken en heeft geen invloed op de prestaties van de bakplaat. Zorg voor een gelijkmatige warmteverdeling en vermijd snelle temperatuurschommelingen om het opbollen tot een minimum te beperken.

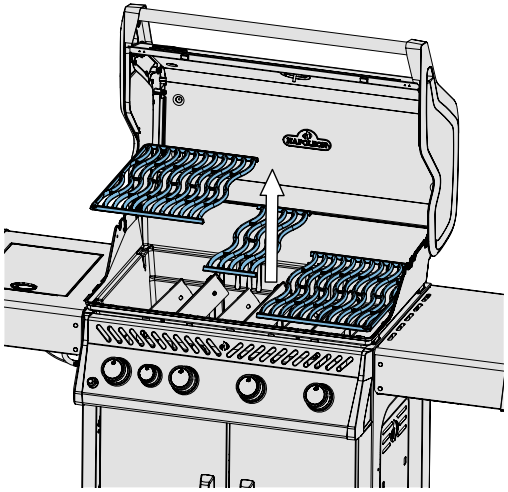
Premium plancha i rustfritt stål

Bruks- og vedlikeholdsveiledning



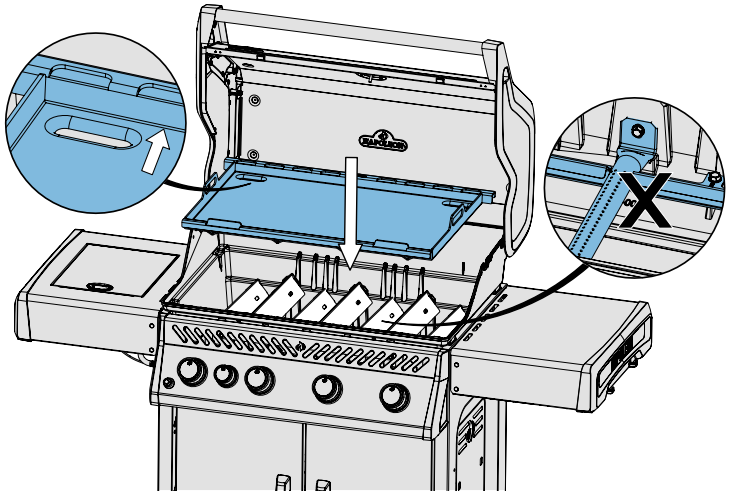
Trinn 1

- Fjern varmehyllen.



Trinn 2

- Fjern grillristene.



Trinn 3

- IKKE fjern Sear Plates.
- Sørg for at ventilasjonshullene ikke er blokkert.

ADVARSEL!

Hvis du ikke følger disse instruksjonene, kan det føre til brannskader og/eller alvorlige personskader på deg selv eller andre, eller skade på personlige eiendeler.

- Bruk planchaen kun til det tiltenkte formålet og i den angitte grillmodellen.
- Ikke prøv å installere planchaen i en forvarmet grill. Ikke prøv å fjerne en varm plancha fra grillen.
- Ikke bruk planchaen uten at det er montert Sear Plates over brennerne.
- Ikke blokker spalter, hull eller gjennomføringer i planchaen, og ikke dekk til platetoppen med materiale som aluminiumsfolie.
- Når planchaen er installert, kan det være vanskelig å se at grillbrennerne tennes. Lytt etter lyden av hver brenner som tennes, eller se under kontrollpanelet for å kontrollere at brennerne er korrekt tent. Hvis det lukter gass, må du slå av gasstilførselen og lufte ut området.
- Ikke berør noen del av planchaen under eller umiddelbart etter bruk.
- Overdreven bruk av matolje kan renne ned i grillens brennkammer og øke risikoen for fettbrann. Bruk olje med måte.

FORSIKTIG!

- Vær forsiktig når du legger kalde eller frosne matvarer på en varm plancha. Den plutselige temperaturendringen kan føre til sprut av varm matolje.
- Vær forsiktig når du løfter planchaen ut av grillen for å unngå søl av mat eller oljerester.

Bruk

1. Vask planchaen grundig for hånd med varmt såpevann før første gangs bruk. Skyll med varmt vann og tørk helt med en myk klut.
2. Ta av grillristene og oppbevar dem for senere bruk. Installer planchaen, og sørg for at den er forsvarlig montert.
3. Følg instruksjonene i bruksanvisningen for Napoleon-grillen for å stille inn grillen for direkte tilberedning.

Temperaturen på planchaen kan måles med et berøringsfritt infrarødt termometer. Alternativt kan du helle noen dråper vann på planchaen.

- Pytter og langsom fordampning indikerer lav varme.
- Vann som syder og fordamper raskt, indikerer middels varme.
- Dråper som svever over overflaten, indikerer høy varme.

Forbehandling av planchaen

Forbehandling er valgfri og kan bidra til å bevare nonstick-egenskapene, men det er ikke avgjørende for korrosjonsbestandig rustfritt stål.

1. Vask og tørk som beskrevet under **Bruk** ovenfor.
2. Forvarm grillen til laveste innstilling.
3. Påfør en liten mengde matolje med høyt røykpunkt på midten av planchaen og fordel den jevnt med en stekespade eller en ren klut. Unngå hjørnene.
4. Varm opp til 176 °C (350 °F) til oljen begynner å ryke. Slå grillen AV og la den avkjøles.
5. Tørk av overflødig olje når stekeflaten er avkjølt.
6. Planchaen er nå klar til bruk. Gjenta etter rengjøring.

Vedlikehold og rengjøring

For å fjerne rester som har bygget seg opp, kan du helle varmt vann over planchaen mens grillen er slått av og planchaen fortsatt er varm. Bruk en grillspade eller en stiv grillskrape for å løsne rester. Tørk av overflaten med en myk klut eller et papirhåndkle for å fjerne matrester. Spesielle rengjøringsmidler som er egnet for matvarer, kan også være egnet. Skyll planchaen grundig med vann etter bruk av rengjøringsmidler. Tørk grundig. Tørk alltid av i metallets sliperetning. Ikke bruk ovnsrens.

Se etter om det er rester i dryppbrettet, og rengjør etter behov.

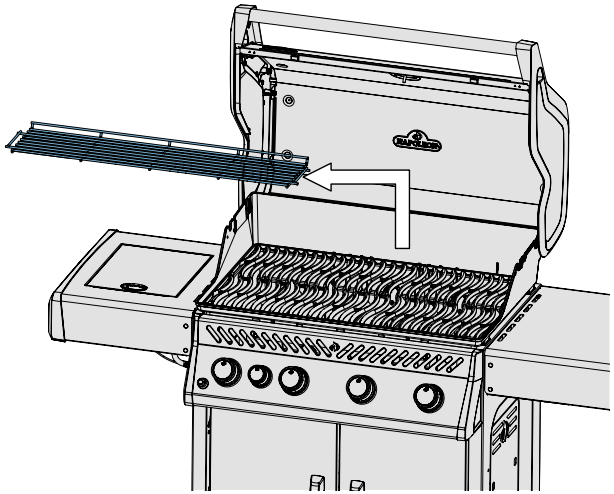
VANLIGE SPØRSMÅL

Hvorfor er planchaen min misfarget? Du må regne med at planchaen blir permanent misfarget ved regelmessig bruk ved høye koketemperaturer. Dette er normalt og vil ikke påvirke ytelsen.

Er det normalt at planchaen blir hvelvet (litt ujevn) i midten? Dette skyldes at metallet trekker seg sammen og utvider seg under stekingen, og skal ikke påvirke produktets ytelse. For å minimere ujevnheter må du sørge for jevn varmefordeling og unngå raske temperaturendringer.

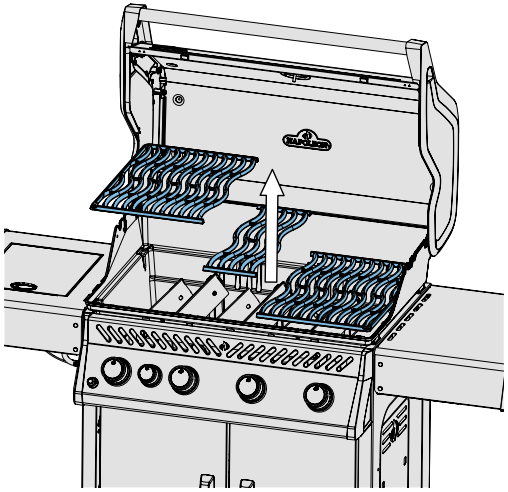
Førsteklasses plancha i rustfrit stål

Guide til brug og pleje



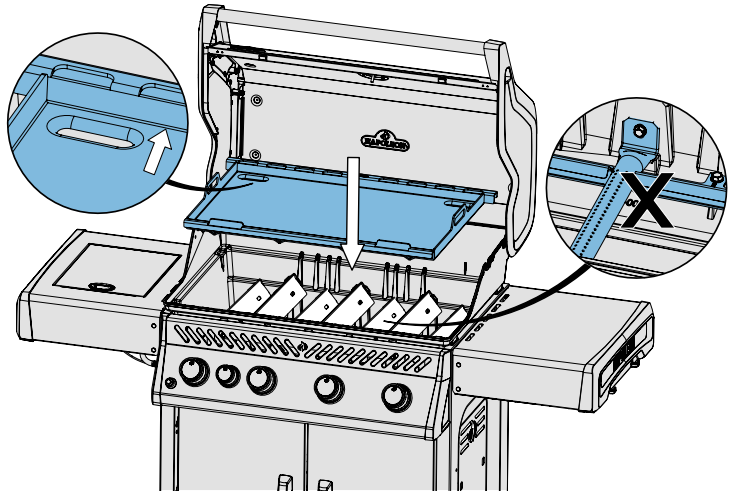
Trin 1

- Fjern varmehylden.



Trin 2

- Fjern grillristene.



Trin 3

- Fjern IKKE Sear Plates.
- Sørg for, at ventilationshullerne ikke er blokeret.

ADVARSEL!

Hvis du ikke følger disse instruktioner, kan det resultere i forbrændinger og/eller alvorlige skader på dig selv eller andre eller beskadigelse af personlige ejendele.

- Brug kun planchaen til det formål, den er beregnet til, og i den angivne grillmodel.
- Forsøg ikke at installere planchaen i en forvarmet grill. Forsøg ikke at fjerne en varm plancha fra grillen.
- Brug ikke planchaen, hvis der ikke er installeret Sear Plates over brænderne.
- Blokér ikke åbninger, huller eller passager i planchaen, og dæk ikke stegepladen til med materiale som f.eks. aluminiumsfolie.
- Når planchaen er installeret, kan det være svært at se brænderne tænde. Lyt efter lyden af hver brænder, der antændes, eller kig under kontrolpanelet for at sikre korrekt tænding. Hvis du kan lugte gas, skal du slukke for gasforsyningen og lufte ud i området.
- Rør ikke ved nogen del af planchaen under eller umiddelbart efter brug.
- For meget madolie kan løbe ned i grillens brændkammer og øge risikoen for en fedtbrand. Brug kun en moderat mængde olie.

FORSIGTIG!

- Vær forsigtig, når du lægger kolde eller frosne fødevarer på en varm plancha. Den pludselige temperaturændring kan føre til sprøjt af varm madolie.
- Vær forsigtig, når du løfter planchaen ud af grillen for at undgå at spilde mad eller olierester.

Brug

1. Vask planchaen grundigt i hånden med varmt sæbevand før første brug. Skyl med varmt vand, og tør det helt af med en blød klud.
2. Fjern grillristene, og opbevar dem til senere brug. Installer planchaen, og sørg for, at den er sikkert monteret.
3. Følg instruktionerne i brugervejledningen til din Napoleon-grill for at indstille grillen til direkte varme.

Planchaens temperatur kan måles med et infrarødt termometer. Alternativt kan du hælde et par dråber vand på planchaen.

- Vandsamlinger og langsom fordampning indikerer lav varme.
- Vand, der syder og fordamper hurtigt, indikerer middelvarme.
- Dråber, der svæver over overfladen, indikerer høj varme.

Klargøring af grillpladen

Klargøringen er valgriog kan hjælpe med at bevare nonstick-egenskaberne, men det er ikke vigtigt for korrosionsbestandigt rustfrit stål.

1. Vask og tør som beskrevet under **Brug** ovenfor.
2. Forvarm grillen til den laveste indstilling.
3. Påfør en lille mængde madolie med højt røgpunkt på midten af planchaen, og fordel det jævnt med en spatel eller en ren klud. Undgå hjørnerne.
4. Opvarm til 176 °C (350 °F), indtil olien begynder at ryge. Sluk for grillen, og lad den køle af.
5. Når stegefladen er afkølet, tørres den overskydende olie af.
6. Planchaen er nu krydret. Gentag efter rengøring.

Pleje og rengøring

For at fjerne kraftige ophobede rester skal du hælde varmt vand over planchaens overflade, mens grillen er slukket, og planchaen stadig er varm. Brug en spatel eller en stiv grillskraber til at løsne snavs. Tør overfladen af med en blød klud eller køkkenrulle for at fjerne madrester. Særlige rengøringsmidler til stegeplader, der er egnet til fødevarer, kan også bruges. Skyl planchaen grundigt med vand efter brug af rengøringsmidler. Tør grundigt. Tør altid af i stålets sliberetning. Brug ikke ovnrens.

Undersøg grillens drypbakke for rester, og rengør den efter behov.

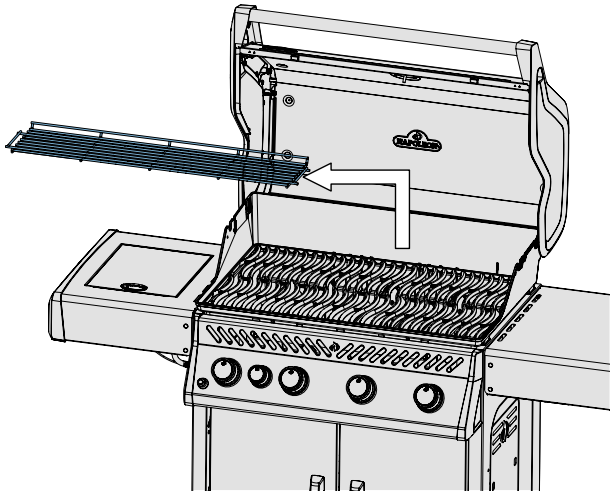
OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL

Hvorfor er min plancha misfarvet?
Du kan forvente, at planchaen bliver permanent misfarvet ved regelmæssig brug ved høje tilberedningstemperaturer. Det er normalt og påvirker ikke dens ydeevne.

Er det normalt, at planchaen bliver lidt ujævn i midten?
Det skyldes, at metallet trækker sig sammen og udvider sig under tilberedningen, og det bør ikke påvirke planchaens ydeevne. For at minimere udbuling skal du sikre en jævn varmefordeling og undgå hurtige temperaturændringer.

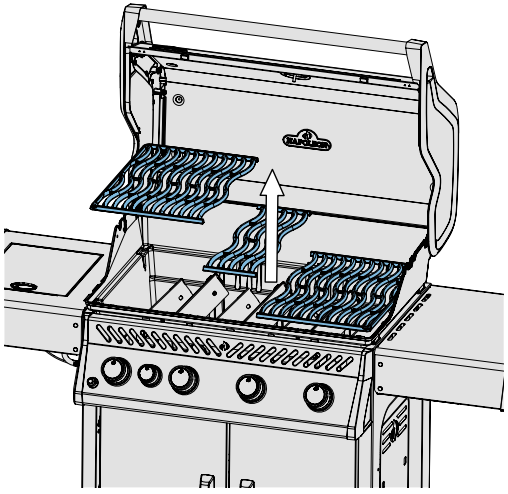
Stekplatta i rostfritt stål av högsta kvalitet

Guide för användning och skötsel



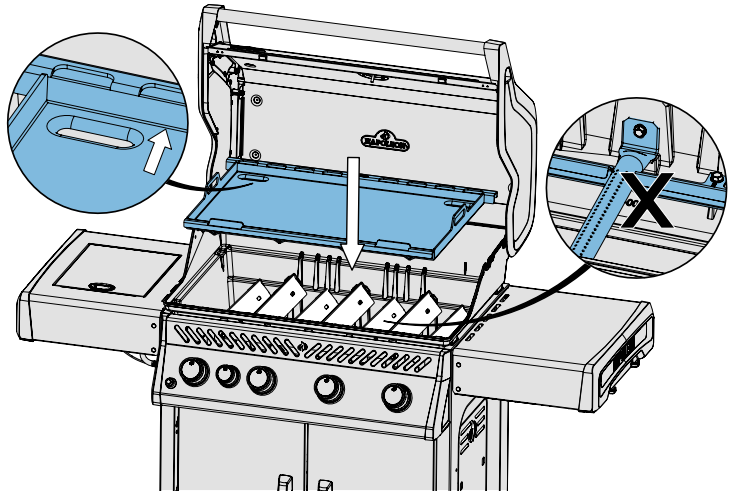
Steg 1

- Ta bort värmehyllan.



Steg 2

- Ta bort matlagningsgallret.



Steg 3

- Ta INTE bort droppskydden.
- Se till att ventilationshålen inte är blockerade.

VARNING!

Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till brännskador och/eller allvarliga skador på dig själv eller andra, eller skador på personlig egendom.

- Använd endast grillen för avsett ändamål och i den avsedda grillmodellen.
- Försök inte att installera grillen i en förvärmd grill. Försök inte att ta bort en varm grill från grillen.
- Använd inte grillen utan droppskydden monterade ovanför brännarna.
- Blockera inte slitsar, hål eller passager i grillen och täck inte heller över spishällen med t.ex. aluminiumfolie.
- När stekplattan är monterad kan det vara svårt att se hur grillbrännarna tänds. Lyssna efter ljudet från varje brännare som tänds eller titta under kontrollpanelen för att kontrollera att tändningen är korrekt. Om du känner gaslukt, stäng av gastillförseln och ventilera området.
- Rör inte vid någon del av grillen under eller omedelbart efter användning.
- Om du använder för mycket matolja kan det rinna ner i grillens eldstad och öka risken för fettbrand. Använd olja med måtta.

FÖRSIKTIGHET!

- Var försiktig när du lägger kalla eller frysta livsmedel på en varm stekplatta. Den plötsliga temperaturförändringen kan leda till att het matolja stänker ut.
- Var försiktig när du lyfter ut grillplattan ur grillen för att undvika spill av mat eller oljerester.

Användning

1. Handdiska stekhällen noggrant med varmt tvålvatten före första användningen. Skölj med varmt vatten och torka helt med en mjuk trasa.
2. Ta bort matlagningsgallren och förvara dem för senare användning. Installera grillen och se till att den är ordentligt monterad.
3. Följ anvisningarna i bruksanvisningen till din Napoleon-grill för att ställa in apparaten för direktmatlagning.

Temperaturen på stekhällen kan mätas med en beröringsfri infraröd termometer. Alternativt kan du hälla några droppar vatten på grillplattan.

- Pölar och långsam avdunstning tyder på låg värme.
- Vatten som fräser och avdunstar snabbt indikerar medelhög värme.
- Droppar som svävar över ytan indikerar hög värme.

Inbränning av stekhållen

Inbränning är valfritt och kan bidra till att bevara nonstick-egenskaperna, men det är inte nödvändigt för korrosionsbeständigt rostfritt stål.

1. Tvätta och torka enligt anvisningarna i avsnittet **Användning** ovan.
2. Förvärm grillen till den lägsta inställningen.
3. Applicera en liten mängd matolja med hög rökpunkt på mitten av grillplattan och fördela jämnt med hjälp av en spatel eller ren trasa. Undvik hörnen.
4. Värm till 176°C (350°F) tills oljan börjar ryka. Stäng av grillen och låt den svalna.
5. Torka bort överflödig olja när grillytan har svalnat.
6. Stekhällen är nu inbrännd. Upprepa efter rengöring.

Skötsel och rengöring

För att avlägsna tjocka rester häller du varmt vatten över grillytan med apparaten avstängd och stekplattan fortfarande varm. Använd en spatel eller en hård skrapa för att lossa skräp. Torka av ytan med en mjuk trasa eller pappershandduk för att ta bort matrester. Särskilda rengöringsmedel som är lämpliga för livsmedel kan också vara lämpliga. Skölj stekplattan noggrant med vatten efter användning av rengöringsmedel. Torka noggrant. Torka alltid i fiberriktningen. Använd inte ugnsrengöringsmedel.

Kontrollera om det finns rester på grillens droppbricka och rengör den vid behov.

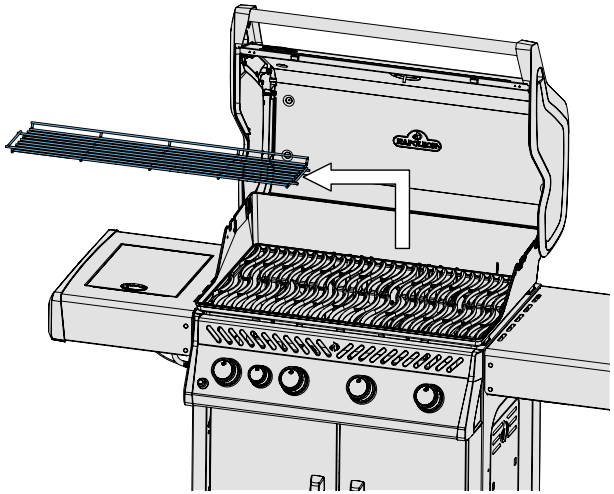
FRÅGOR OCH SVAR

Varför är min stekplatta missfärgad? Du kan förvänta dig att stekplattan missfärgas permanent vid regelbunden användning vid höga tillagningstemperaturer. Detta är normalt och påverkar inte dess prestanda.

Är det normalt att stekplattan blir något ojämn i mitten? Detta orsakas av att metallen drar ihop sig och expanderar under tillagningen och ska inte påverka stekplattans prestanda. För att minimera ojämnheten ska du se till att värmen fördelas jämnt och undvika snabba temperaturförändringar.

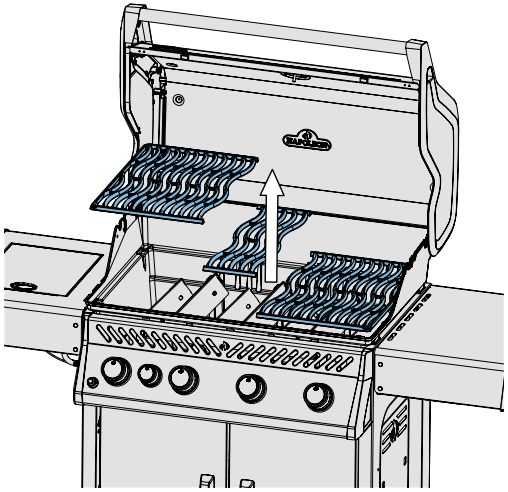
Premium ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistolevy

Käyttö- ja hoito-opas



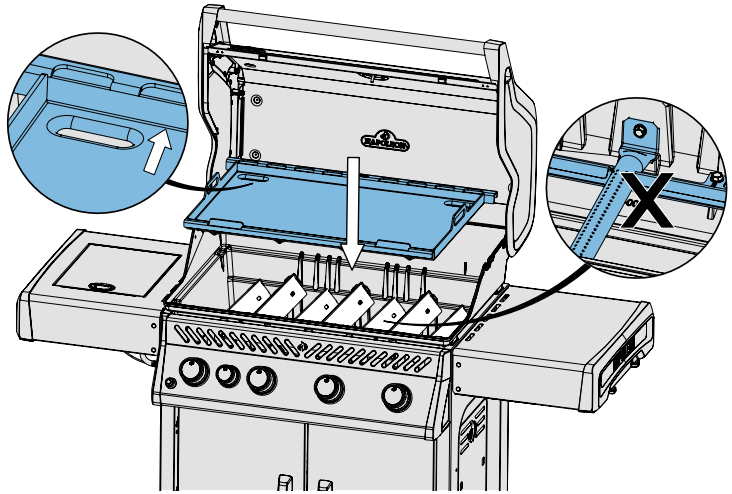
Vaihe 1

- Irrota lämmitysritilä



Vaihe 2

- Ota pois grillausritilät.



Vaihe 3

- ÄLÄ poista lämmöntasauslevyjä.
- Varmista, että tuuletusaukot eivät ole tukossa.

VAROITUS!

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja ja/tai vakavia vammoja itsellesi tai muille tai vahingoittaa henkilökohtaista omaisuutta.

- Käytä paistolevyä vain sille varattuun tarkoitukseen ja sille määritellyssä grillimallissa.
- Älä yritä asentaa paistolevyä esilämmitettyyn grilliin. Älä yritä irrottaa kuumaa paistolevyä grillistä.
- Älä käytä grilliä ilman polttimien yläpuolelle asennettuja lämmöntasauslevyjä.
- Älä tuki levyn aukkoja, reikiä tai läpivientejä tai peitä grillausalaa materiaalilla, kuten alumiinifoliolla.
- Kun paistolevy on asennettu, voi olla vaikea nähdä grillin polttimien syttyvän. Kuuntele kunkin polttimen syttymisen ääntä tai katso ohjauspaneelin alle varmistaaksesi, että polttimet syttyvät kunnolla. Jos haistat kaasun hajua, sulje kaasun syöttö ja tuuleta alue.
- Älä koske mihinkään paistolevyn osaan käytön aikana tai välittömästi sen jälkeen.
- Liian paljon levitetty ruokaöljy voi valua grillin tulipesään ja lisätä rasvapalon riskiä. Käytä öljyä maltillisesti.

VAROITUS!

- Ole varovainen, kun lisäät kylmiä tai pakastettuja ruokia kuumalle paistopinnalle. Äkillinen lämpötilan muutos voi johtaa kuuman ruokaöljyn roiskumiseen.
- Ole varovainen, kun nostat paistolevyäpois grillistä, jotta vältät ruoan tai öljyn jäänteiden roiskumisen.

Käyttäminen

1. Pese paistolevy huolellisesti lämpimällä saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Huuhtele lämpimällä vedellä ja kuivaa kokonaan pehmeällä liinalla.
2. Irrota grillausritilät ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten. Asenna paistolevy ja varmista, että se on kiinnitetty tukevasti.
3. Noudata Napoleon-grillin käyttöoppaan ohjeita laitteen asettamiseksi suoraa kypsennystä varten.

Paistopinnan lämpötila voidaan määrittää kosketuksettoman infrapunalämpömittarin avulla. Vaihtoehtoisesti voit kaataa paistoalalle muutaman pisaran vettä.

- Lammikoituminen ja hidas haihtuminen osoittavat, että lämpö on alhainen.
- Nopeasti haihtuva ja sihisevä vesi osoittaa keskilämpöä.
- Pinnalla leijuvat pisarat osoittavat korkeaa lämpöä.

Levyn rasvapoltto

Rasvapoltto on valinnaista, ja se voi auttaa säilyttämään tarttumattomuusominaisuudet, mutta se ei ole välttämätöntä korroosionkestävälle ruostumattomalle teräkselle.

1. Pese ja kuivaa kuten edellä kohdassa **Käyttäminen** on mainittu.
2. Esilämmitä grilli alimmalla lämpöasetuksella.
3. Levitä pieni määrä korkean savupisteen ruokaöljyä grillilevyn keskelle ja levitä tasaisesti lastalla tai puhtaalla liinalla. Vältä kulmia.
4. Kuumenna 176 °C:een (350 °F), kunnes öljy alkaa savuta. Sammuta grilli ja anna jäähtyä.
5. Kun paistopinta on jäähtynyt, pyyhi ylimääräinen öljy pois.
6. Paistolevy on nyt rasvapoltettu. Toista puhdistuksen jälkeen.

Hoito ja puhdistus

Poistaaksesi raskaasti kertyneet jäämät, kaada lämmintä vettä paistopinnan päälle laitteen ollessa sammutettuna ja grillipinnan ollessa vielä lämmin. Käytä lastaa tai jäykkää parilan kaapijaa irrottaaksesi roskat. Pyyhi pinta pehmeällä liinalla tai paperipyyhkeellä ruokajäämien poistamiseksi. Myös erityiset elintarvikkeille soveltuvat parilan puhdistusaineet voivat olla sopivia. Huuhtele paistolevy huolellisesti vedellä kaikkien puhdistusaineiden käytön jälkeen. Kuivaa huolellisesti. Pyyhi aina teräksen syyn suuntaan. Älä käytä uuninpuhdistusainetta.

Tarkasta paistolevyn rasvakuppi jäämien varalta ja puhdista tarvittaessa.

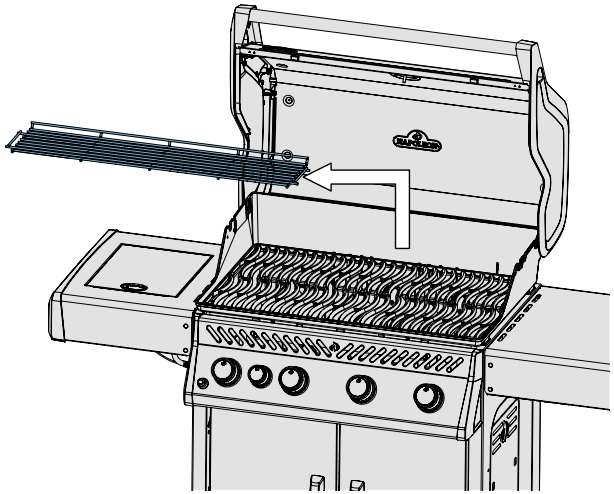
FAQ

Miksi paistolevyni on värjäytynyt?
Odota, että paistolevy värjäytyy pysyvästi, kun sitä käytetään säännöllisesti korkeissa kypsennyslämpötiloissa. Tämä on normaalia eikä vaikuta sen suorituskykyyn.

Onko normaalia, että paistolevy kallistuu (muuttuu hieman epätasaiseksi) keskeltä?
Tämä johtuu metallin supistumisesta ja laajenemisesta kypsennyksen aikana, eikä sen pitäisi vaikuttaa paistolevyn suorituskykyyn. Jotta kruunaantuminen olisi mahdollisimman vähäistä, varmista lämmön tasainen jakautuminen ja vältä nopeita lämpötilanvaihteluita.

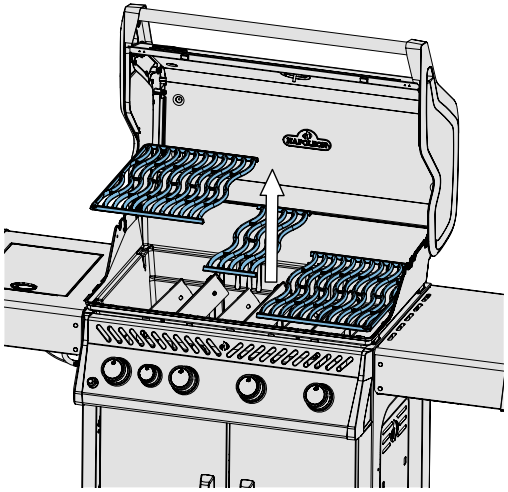
Piastra in acciaio inox di alta qualità

Guida all'uso e alla manutenzione



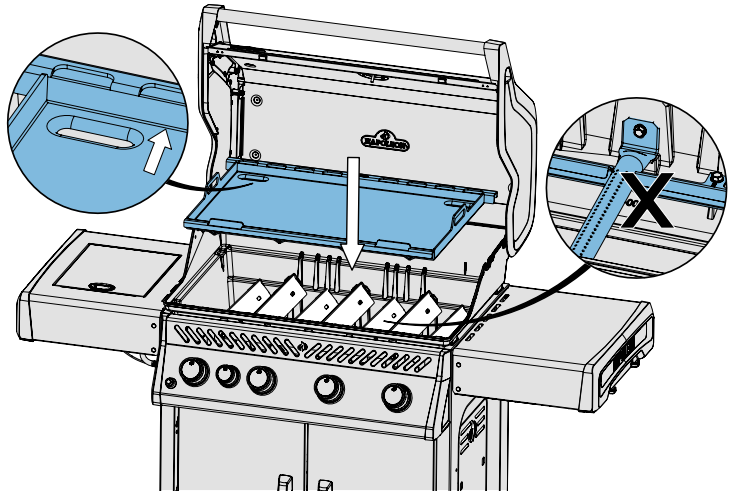
Passo 1

- Rimuovere lo scaldavivande.



Passo 2

- Rimuovere le griglie di cottura.



Passo 3

- NON rimuovere i diffusori di calore.
- Assicurarsi che fori del bruciatore non siano ostruiti.

ATTENZIONE!

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare ustioni e/o lesioni gravi a se stessi o ad altri, oppure danni alle cose personali.

- Utilizzare la piastra solo per lo scopo previsto e all'interno del modello di barbecue designato.
- Non tentare di installare la piastra in un barbecue preriscaldato. Non tentare di rimuovere una piastra calda dal barbecue.
- Non utilizzare la piatra senza i diffusori di calore posizionati sopra i bruciatori.
- Non ostruire le fessure, i fori o i passaggi della piastra, né coprire il piano di cottura con materiale come fogli di alluminio.
- Con la piastra installata, potrebbe essere difficile vedere i bruciatori del barbecue accendersi. Ascoltate il suono dell'accensione di ciascun bruciatore o guardate sotto il pannello di controllo per verificare la corretta accensione. Se si sente odore di gas, chiudere l'alimentazione del gas e ventilare l'area.
- Non toccare nessuna parte della piastra durante o subito dopo il funzionamento.
- Un'eccessiva quantità di olio da cucina può defluire nel focolare del barbecue e aumentare il rischio di incendio da grasso. Utilizzare l'olio con moderazione.

ATTENZIONE!

- Fare attenzione quando si aggiungono cibi freddi o congelati a una piastra calda. L'improvviso cambiamento di temperatura può provocare schizzi di olio di cottura caldo.
- Fare attenzione quando si solleva la piastra dal barbecue per evitare di versare resti di cibo o di olio.

Utilizzo

1. Lavare accuratamente la piastra a mano con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo. Sciacquare con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido.
2. Rimuovere le griglie di cottura e conservarle per un uso successivo. Installare la piastra, assicurandosi che sia montata saldamente.
3. Seguire le istruzioni del Manuale d'uso del barbecue Napoleon per impostare l'apparecchio per la cottura diretta.

La temperatura della piastra può essere determinata con un termometro a infrarossi senza contatto. In alternativa, versate qualche goccia d'acqua sulla piastra.

- Acqua stagnante ed evaporazione lenta indicano una bassa temperatura.
- Acqua che sibila ed evapora rapidamente indica una temperatura media.
- Gocce d'acqua che saltellano sulla superficie indicano un'alta temperatura.

Trattamento della piastra

Il trattamento è facoltativo e può contribuire a preservare le proprietà antiaderenti, ma non è essenziale per l'acciaio inossidabile resistente alla corrosione.

1. Lavare e asciugare come indicato sopra in **Uso**.
2. Preriscaldare il barbecue al minimo.
3. Applicare una piccola quantità di olio da cucina ad alto punto di fumo al centro della piastra e distribuirla uniformemente con una spatola o un panno pulito. Evitare gli angoli.
4. Riscaldare a 176°C (350°F) finché l'olio non inizia a fumare. Spegnere il barbecue e lasciarlo raffreddare.
5. Una volta raffreddata la superficie di cottura, eliminare l'olio in eccesso.
6. La piastra è ora trattata.
   Ripetere l'operazione dopo la pulizia.

Cura e pulizia

Per rimuovere i residui pesanti accumulati, versare acqua calda sulla superficie della piastra con l'apparecchio spento e la piastra ancora calda. Utilizzare una spatola o un raschietto rigido per rimuovere i residui. Pulire la superficie con un panno morbido o un tovagliolo di carta per rimuovere i residui di cibo. Possono essere adatti anche detergenti speciali per griglie adatti agli alimenti. Risciacquare accuratamente la piastra con acqua dopo aver utilizzato qualsiasi detergente. Asciugare accuratamente. Pulire sempre nel senso delle venature. Non utilizzare detergenti per forni.

Ispezionare la vaschetta di raccolta del barbecue per verificare la presenza di residui e pulirla se necessario.

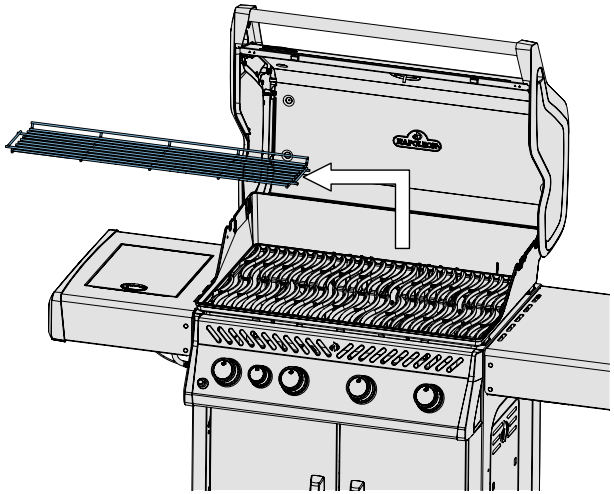
DOMANDE FREQUENTI

Perché la mia piastra è scolorita?
La piastra può scolorirsi in modo permanente a causa dell'uso regolare a temperature di cottura elevate. Questo è normale e non influisce sulle prestazioni.

È normale che la piastra si incurvi leggermente al centro?
Questo fenomeno è causato dalla contrazione e dall'espansione del metallo durante la cottura e non dovrebbe influire sulle prestazioni della piastra. Per ridurre al minimo l'incurvamento, assicurati una distribuzione uniforme del calore ed evita rapidi sbalzi di temperatura.

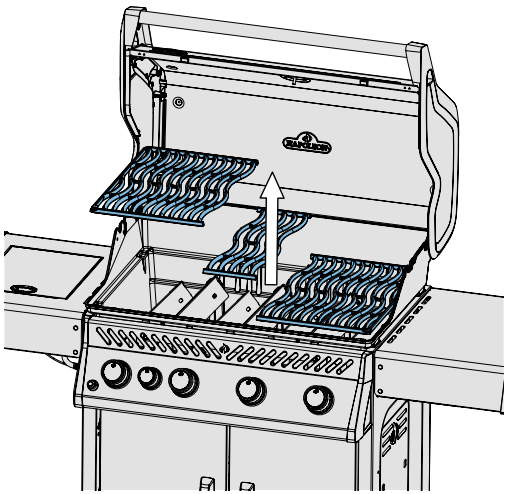
Vložka do grilu z nerezové oceli (plancha) Premium

Průvodce používáním a údržbou



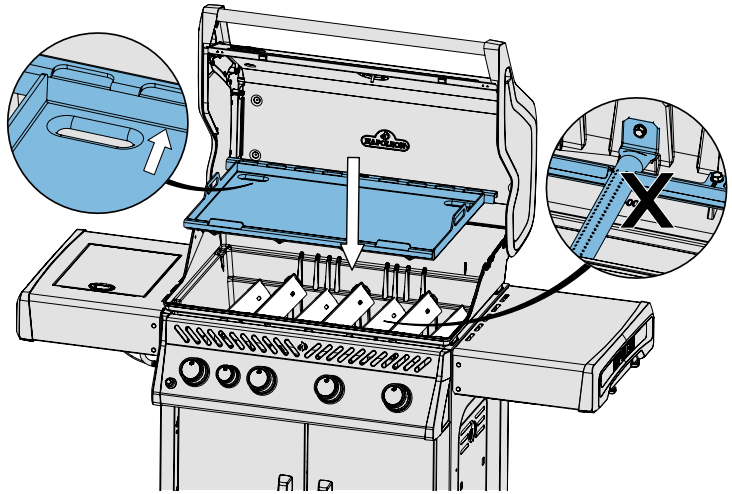
Krok 1

- Vyjměte regenerační rošt.



Krok 2

- Vyjměte rošty na grilování.



Krok 3

- Neodstraňujte kryty hořáků.
- Nepokoušejte se vyjmout horkou planchu z grilu.

UPOZORNĚNÍ!

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popálení a nebo vážné zranění vás nebo jiných osob nebo poškození osobního majetku.

- Rošt používejte pouze k určenému účelu a v rámci určeného modelu grilu.
- Nepokoušejte se rošt instalovat do předehřátého grilu. Nepoužívejte planchu bez krytu hořáků.
- Nepoužívejte rošt bez opékacích desek instalovaných nad hořáky.
- Nezakrývejte štěrbiny, otvory nebo průchody v roštu ani nezakrývejte varnou desku materiálem, například hliníkovou fólií.
- S nainstalovanou planchou může být obtížné vidět zapálení grilovacích hořáků. Poslouchejte zvuk zapálení jednotlivých hořáků nebo se podívejte pod ovládací panel, abyste si ověřili správné zapálení. Pokud ucítíte plyn, vypněte přívod plynu a vyvětrejte prostor.
- Během provozu ani bezprostředně po něm se nedotýkejte žádné části grilu.
- Nadměrně nanesený kuchyňský olej může vytéct do topeniště grilu a zvýšit riziko požáru tuku. Olej používejte s mírou.

POZOR!

- Při přidávání studených nebo zmrazených potravin na horkou planchu buďte opatrní. Náhlá změna teploty může vést k vystříknutí horkého oleje.
- Při zvedání roštu z grilu buďte opatrní, abyste zabránili rozlití jídla nebo zbytků oleje.

Použijte

1. Před prvním použitím planchu důkladně umyjte v ruce teplou vodou. Opláchněte teplou vodou a usušte měkkým hadříkem¨.
2. Vyjměte grilovací rošty a planchu je pro pozdější použití. Nainstalujte planchu a ujistěte se, že je bezpečně upevněn.
3. Při nastavení spotřebiče pro přímé vaření postupujte podle pokynů v návodu k obsluze grilu Napoleon.

Teplotu planchy můžete určit pomocí bezkontaktního infračerveného teploměru. Případně nalijte na planchu několik kapek vody.

- Kapky a pomalé odpařování signalizují nízkou teplotu.
- Prskající a rychle se odpařující voda značí střední teplotu.
- Kapky vznášející se po povrchu ukazují na vysokou teplotu.

Seasoning pánve

Seasoning je volitelné a může pomoci zachovat nepřilnavé vlastnosti, ale pro nerezovou ocel odolnou proti korozi není nezbytné.

1. Umyjte a osušte, jak je uvedeno výše v části **Použití.**
2. Předehřejte gril na nejnižší stupeň.
3. Na střed grilovací desky naneste malé množství oleje s vysokým bodem vzplanutí a rovnoměrně jej rozetřete pomocí špachtle nebo čisté utěrky. Vyhněte se rohům.
4. Zahřívejte na 176 °C (350 °F), dokud se z oleje nezačne kouřit. Gril vypněte a nechte vychladnout.
5. Po vychladnutí grilovací plochy setřete přebytečný olej.
6. Grilovací pánev je nyní připravená. Po vyčištění postup opakujte.

Péče a čištění

Chcete-li odstranit silné usazeniny, polijte povrch roštu teplou vodou při vypnutém spotřebiči a ještě teplém roštu. K uvolnění nečistot použijte špachtli nebo tuhou škrabku na rošty. Povrch otřete měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou, abyste odstranili zbytky jídla. Vhodné mohou být i speciální čisticí prostředky na rošty vhodné pro potraviny. Po použití jakýchkoli čisticích prostředků pečlivě opláchněte grilovací desku vodou. Důkladně ji osušte. Vždy otírejte ve směru vláken. Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby.

Zkontrolujte, zda na odkapávací misce grilu nezůstaly zbytky, a podle potřeby ji vyčistěte.

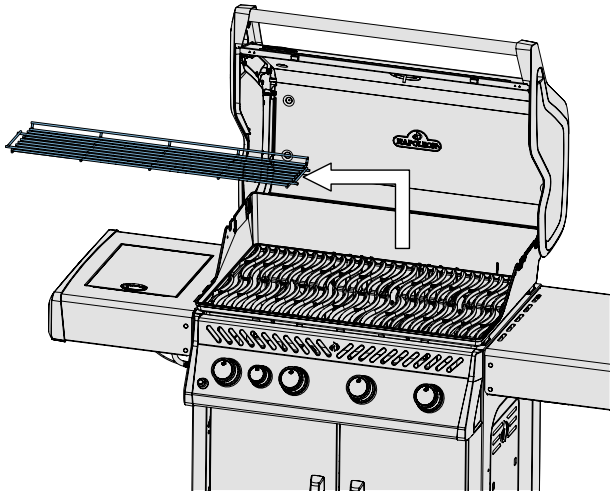
ČASTO KLADENÉ DOTAZY

Proč se mi zbarvuje plotýnka plancha? Očekávejte, že se deska plancha při pravidelném používání při vysokých teplotách trvale zabarví. Je to normální a nemá to vliv na její výkon.

Je normální, že se plancha uprostřed zvrásní (stává se mírně nerovným)? To je způsobeno smršťováním a rozpínáním kovu během vaření a nemělo by to mít vliv na výkon planchy. Chcete-li zvrásnění minimalizovat, dbejte na rovnoměrné rozložení tepla a vyvarujte se rychlých změn teploty.

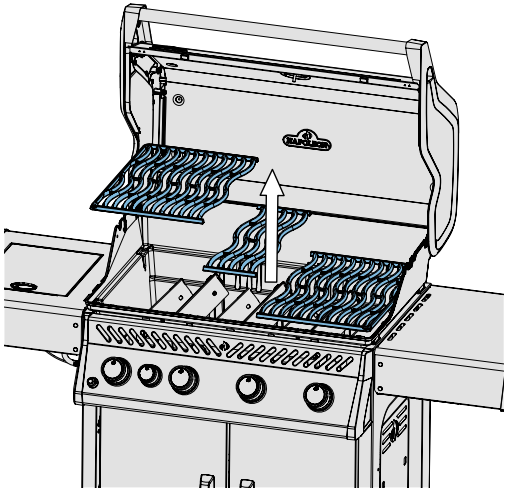
Płyta grillowa ze stali nierdzewnej

Instrukcja użytkowania i pielęgnacji



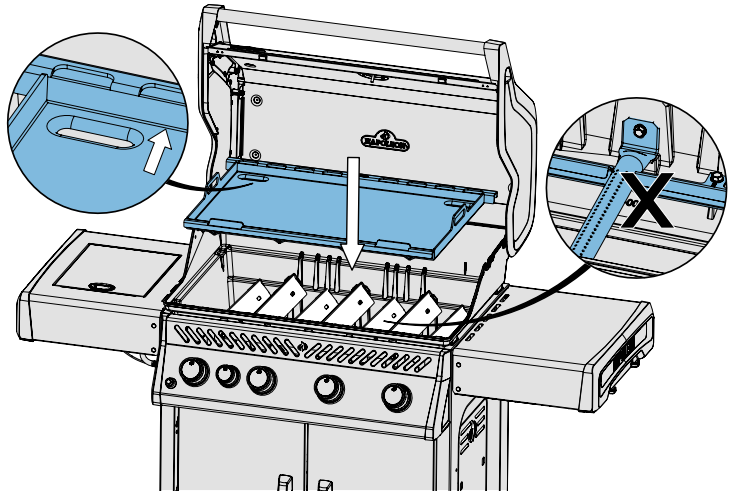
Krok 1

- Wyjmij ruszt górny do podgrzewania.



Krok 2

- Wyjmij ruszty główne.



Krok 3

- NIE wyjmuj aromatyzerów.
- Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zasłonięte.

OSTRZEŻENIE!

Niezastosowanie się do tych instrukcji może skutkować poparzeniami i/lub poważnymi obrażeniami ciała użytkownika lub innych osób, a także uszkodzeniem mienia osobistego.

- Płyty grillowej należy używać wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem i w ramach określonego modelu grilla.
- Nie próbuj instalować płyty w rozgrzanym grillu. Nie należy próbować wyjmować gorącego rusztu z grilla.
- Nie używaj płyty bez aromatyzerów zainstalowanych nad palnikami.
- Nie zasłaniaj szczelin ani otworów w płycie grillowej ani nie przykrywać płyty materiałem takim jak folia aluminiowa.
- Po zainstalowaniu płyty może być trudniej zobaczyć, jak zapalają się palniki grilla. Posłuchaj dźwięku zapalania się każdego palnika lub zajrzyj pod panel sterowania, aby sprawdzić poprawność zapłonu. Jeśli poczujesz zapach gazu, wyłącz dopływ gazu i przewietrz pomieszczenie.
- Nie dotykaj żadnej części płyty grillowej podczas pracy lub bezpośrednio po jej zakończeniu.
- Nadmierna ilość oleju kuchennego może spłynąć do paleniska grilla i zwiększyć ryzyko pożaru tłuszczu. Oleju należy używać z umiarem.

OSTROŻNIE!

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania zimnych lub mrożonych potraw na rozgrzaną płytę. Nagła zmiana temperatury może doprowadzić do rozpryskiwania się gorącego oleju kuchennego.
- Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia rusztu z grilla, aby uniknąć rozlania żywności lub resztek oleju.

Sposób użycia

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć płytę ręcznie ciepłą wodą z mydłem. Spłukać ciepłą wodą i całkowicie osuszyć miękką ściereczką.
2. Zdejmij ruszty do grillowania i przechowuj je do późniejszego użycia. Zainstaluj ruszt, upewniając się, że jest bezpiecznie zamontowany.
3. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w *instrukcji obsługi grilla Napoleon*, aby ustawić urządzenie do bezpośredniego grillowania.

Temperaturę rusztu można określić za pomocą bezdotykowego termometru na podczerwień. Alternatywnie, wylej kilka kropel wody na ruszt.

- Plama wody i powolne parowanie wskazują na niską temperaturę.
- Skwiercząca i szybko parująca woda wskazuje na średnią temperaturę.
- Krople unoszące się na powierzchni wskazują na wysoką temperaturę.

Konserwacja płyty

Konserwacja jest opcjonalna i może pomóc zachować właściwości nieprzywierające, ale nie jest niezbędna w przypadku stali nierdzewnej odpornej na korozję.

1. Umyj i wysusz płytę zgodnie z opisem w części **Użytkowanie** powyżej.
2. Rozgrzej grill do najniższego ustawienia.
3. Nałóż niewielką ilość oleju kuchennego o wysokim punkcie dymienia na środek płyty grillowej i rozprowadź równomiernie za pomocą szpatułki lub czystej szmatki. Unikaj narożników.
4. Podgrzej do temperatury 350°F (176°C), aż olej zacznie dymić. Wyłącz grill i pozostaw do ostygnięcia.
5. Gdy powierzchnia do gotowania ostygnie, zetrzyj nadmiar oleju.
6. Płyta jest teraz zakonserwowana. Powtórz czynność po czyszczeniu.

Pielęgnacja i czyszczenie

Aby usunąć nagromadzony osad, polej powierzchnię płyty ciepłą wodą, gdy grill jest wyłączony, a płyta jest jeszcze ciepła. Użyj szpatułki lub sztywnego skrobaka, aby usunąć zanieczyszczenia. Wytrzyj powierzchnię miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym, aby usunąć resztki jedzenia. Odpowiednie mogą być również specjalne środki czyszczące przeznaczone do kontaktu z żywnością. Po użyciu jakichkolwiek środków czyszczących dokładnie spłucz płytę wodą. Dokładnie wysusz. Wycieraj zawsze zgodnie z kierunkiem włókien. Nie używaj środka do czyszczenia piekarników.

Sprawdź tacę ociekową grilla pod kątem pozostałości i wyczyść ją w razie potrzeby.

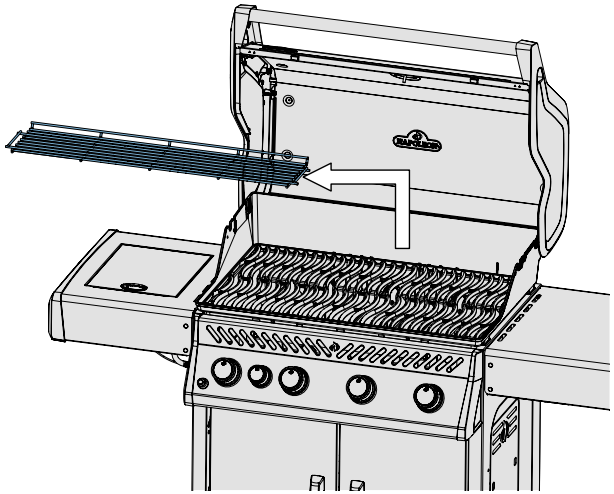
FAQ

Dlaczego moja płyta grillowa jest odbarwiona? Należy spodziewać się trwałego odbarwienia płyty grillowej w wyniku regularnego użytkowania w wysokich temperaturach. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na wydajność płyty.

Czy to normalne, że płyta grillowa wysklepia się (staje się nieco nierówna) na środku? Jest to spowodowane kurczeniem się i rozszerzaniem metalu podczas grillowania i nie powinno mieć wpływu na działanie płyty. Aby zminimalizować powstawanie nierówności, należy zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła i unikać gwałtownych zmian temperatury.

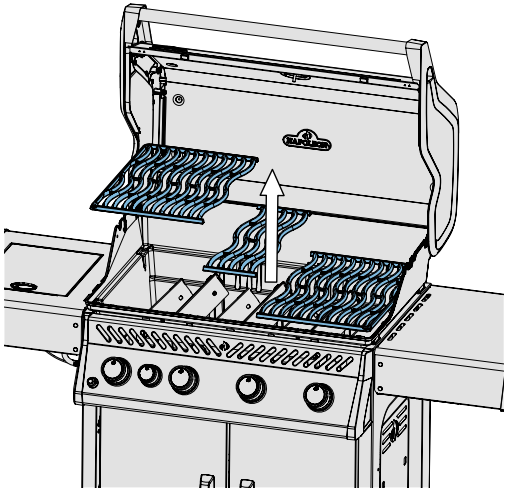
Umetak za ploču od premium nehrđajućeg čelika

Vodič za uporabu i održavanje



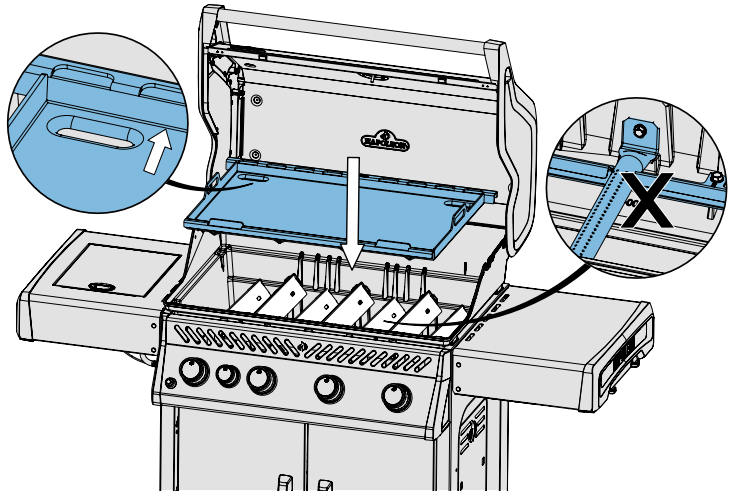
Korak 1

- Uklonite rešetku za zagrijavanje.



Korak 2

- Uklonite rešetke za kuhanje.



Korak 3

- Nemojte uklanjati zaštite za plamenike.
- Provjerite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.

UPOZORENJE!

Nepoštovanje ovih uputa može dovesti do opeklina i/ili teških ozljeda vas ili drugih osoba, kao i do oštećenja imovine.

- Koristite ploču isključivo u njezinu predviđenu svrhu i unutar odgovarajućeg modela roštilja.
- Nemojte pokušavati instalirati ploču na prethodno zagrijani roštilj. Nemojte pokušavati ukloniti vruću ploču s roštilja.
- Nemojte koristiti ploču bez ugrađenih zaštita iznad plamenika.
- Ne blokirajte utore, rupe ili prolaze na ploči niti pokrivajte ploču materijalima poput aluminijske folije.
- S instaliranom pločom može biti teško vidjeti paljenje plamenika na roštilju. Osluškujte zvuk paljenja svakog plamenika ili provjerite ispod kontrolne ploče kako biste potvrdili ispravno paljenje. Ako osjetite miris plina, zatvorite dovod plina i provjetrite prostor.
- Nemojte dirati nijedan dio ploče tijekom rada ili neposredno nakon njega.
- Prekomjerno nanošenje ulja za kuhanje može iscuriti u ložište roštilja i povećati rizik od požara zbog masnoće. Koristite ulje umjereno.

OPREZ!

- Budite oprezni pri dodavanju hladne ili smrznute hrane na vruću ploču. Nagla promjena temperature može uzrokovati prskanje vrućeg ulja.
- Pazite prilikom podizanja ploče s roštilja kako biste izbjegli prolijevanje hrane ili ostataka ulja.

Uporaba

1. Ručno operite ploču toplom vodom i sapunom prije prve uporabe. Isperite toplom vodom i potpuno osušite mekom krpom.
2. Uklonite rešetke za kuhanje i spremite ih za kasniju uporabu. Postavite ploču, pazeći da je sigurno montirana.
3. Slijedite upute iz Napoleon priručnika za vlasnike roštilja kako biste uređaj pripremili za izravno pečenje.

Temperaturu ploče možete odrediti pomoću beskontaktnog infracrvenog termometra. Alternativno, kapnite nekoliko kapi vode na ploču:

- Ako se voda zadržava i sporo isparava, temperatura je niska.
- Ako voda cvrči i brzo isparava, temperatura je srednja.
- Ako kapljice lete po površini, temperatura je visoka.

Pripremanje ploče

Pripremanje je opcionalno i može pomoći u očuvanju neljepljivih svojstava, ali nije nužno da je nehrđajući čelik otporan na koroziju.

1. Operite i osušite kao što je navedeno u dijelu **Uporaba** iznad.
2. Zagrijte roštilj na najnižoj postavci.
3. Nanesite malu količinu ulja za kuhanje s visokim dimnim točkom na središte ploče i ravnomjerno rasporedite pomoću špatule ili čiste krpe. Izbjegavajte kutove.
4. Zagrijavajte do 350°F (176°C) dok ulje ne počne dimiti. Isključite roštilj i ostavite da se ohladi.
5. Nakon što se površina za kuhanje ohladila, obrišite višak ulja.
6. Ploča je sada pripremljena. Ponovite postupak nakon čišćenja.

Njega i čišćenje

Da biste uklonili debele naslage, prelijte toplu vodu po površini ploče dok je uređaj isključen i ploča još uvijek topla. Upotrijebite špatulu ili čvrsti strugač za ploče kako biste olabavili nečistoću. Obrišite površinu mekom krpom ili papirnatom ubrusom kako biste uklonili ostatke hrane. Također mogu biti prikladni specijalni čistači za ploče koji su sigurni za hranu. Temeljito isperite ploču vodom nakon korištenja bilo kakvih sredstava za čišćenje. Temeljito osušite. Uvijek brišite u smjeru žita. Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnica.

Provjerite ladicu za kapanje roštilja na ostatke i očistite prema potrebi.

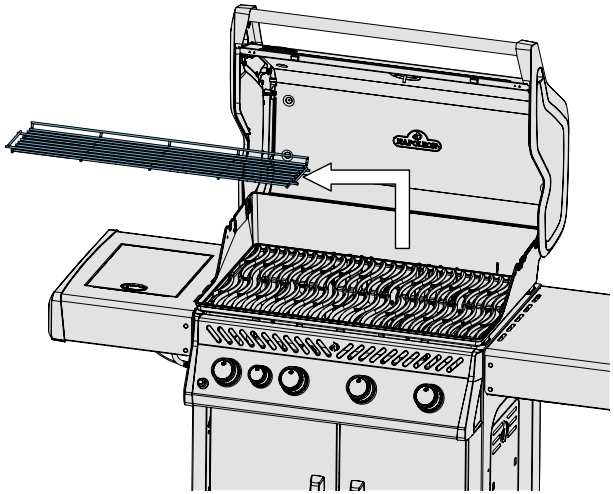
Česta pitanja (FAQ)

Zašto je moja ploča za pečenje promijenila boju? Očekujte da će se ploča za pečenje trajno obezbojiti zbog redovne upotrebe na visokim temperaturama tijekom kuhanja. To je normalno i neće utjecati na njezinu učinkovitost.

Je li normalno da ploča za pečenje postane blago neravna u središtu? Da, to je uzrokovano kontrakcijom i ekspanzijom metala tijekom kuhanja i ne bi trebalo utjecati na rad ploče. Kako biste smanjili neravnost, osigurajte ravnomjernu raspodjelu topline i izbjegavajte brze promjene temperature.

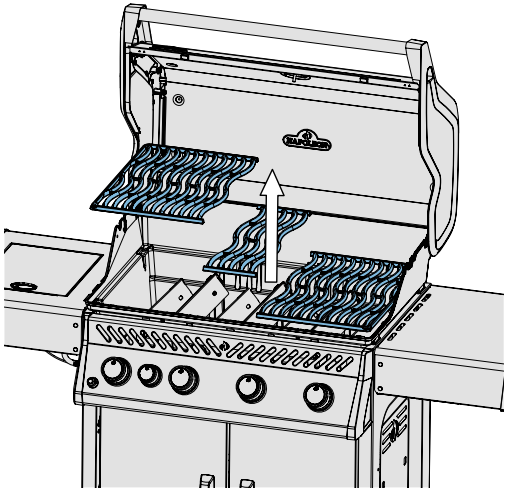
Vstavek za rešetko iz nerjavečega jekla Premium

Navodila za uporabo in nego



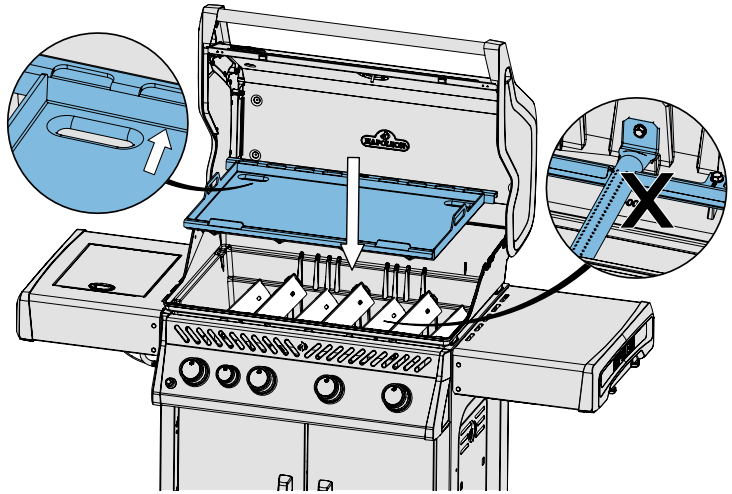
Korak 1

- Odstranite ogrevalno rešetko.



Korak 2

- Odstranite rešetke za Peko.



Korak 3

- NE odstranjujte zaščite za gorilce.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.

OPOZORILO!

Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči opekline in/ali hude poškodbe vas ali drugih oseb ali škodo na osebni lastnini.

- Rešetko uporabljajte le za predvideni namen in v okviru določenega modela žara.
- Ne poskušajte namestiti rešetke v predhodno segret žar. Vroče rešetke ne odstranjujte iz žara.
- Ne uporabljajte rešetke brez zaščit, nameščenih nad gorilniki.
- Ne zamašite rež, lukenj ali prehodov v rešetki in ne prekrijte kuhalne plošče z materialom, kot je aluminijasta folija.
- Pri nameščeni rešetki je morda težko opaziti vžig gorilnikov žara. Poslušajte zvok vžiga vsakega gorilnika ali poglejte pod nadzorno ploščo, da preverite pravilen vžig. Če začutite vonj po plinu, izklopite dovod plina in prezračite prostor.
- Med delovanjem ali takoj po njem se ne dotikajte nobenega dela žara.
- Prekomerno naneseno olje za kuhanje lahko steče v kurišče žara in poveča nevarnost maščobnega požara. Olje uporabljajte v zmernih količinah.

POZOR!

- Pri dodajanju hladnih ali zamrznjenih živil na vročo rešetko bodite previdni. Nenadna sprememba temperature lahko povzroči brizganje vročega olja.
- Pri dvigovanju rešetke iz žara bodite previdni, da se izognete razlitju hrane ali ostankov olja.

Uporaba

1. Pred prvo uporabo rešetko temeljito operite s toplo milnico. Izperite s toplo vodo in popolnoma osušite z mehko krpo.
2. Odstranite rešetke za kuhanje in jih shranite za poznejšo uporabo. Namestite rešetko in se prepričajte, da je varno pritrjena.
3. Za nastavitev naprave za neposredno kuhanje upoštevajte navodila iz priročnika za uporabo Napoleon žara.

Temperaturo rešetke lahko določite z brezkontaktnim infrardečim termometrom. Lahko pa na rešetko zlijete nekaj kapljic vode.

- Kapljice in počasno izhlapevanje kažejo na nizko temperaturo.
- Sipanje in hitro izhlapevanje vode kaže na srednjo temperaturo.
- Kapljice, ki lebdijo po površini, kažejo na visoko temperaturo.

Priprava rešetk

Priprava je opcijska in lahko pa pripomore k ohranjanju nelepljivih lastnosti, vendar ni nujna za nerjavno jeklo, odporno proti koroziji.

1. Operite in posušite, kot je navedeno v razdelku **Uporaba** zgoraj.
2. Žar segrejte na najnižjo nastavitev.
3. Na sredino plošče za žar nanesite majhno količino olja za kuhanje z visoko točko dimljenja in ga z lopatico ali čisto krpo enakomerno razporedite. Izogibajte se vogalom.
4. Segrevajte na 176 °C (350 °F), dokler se iz olja ne začne kaditi. Žar izklopite in pustite, da se ohladi.
5. Ko se kuhalna površina ohladi, obrišite odvečno olje.
6. Rešetka je zdaj pripravljena. Po čiščenju postopek ponovite.

Nega in čiščenje

Če želite odstraniti težke nakopičene ostankena površino rešetke polijte s toplo vodo, ko je aparat izklopljen in je rešetka še topla. Za odstranjevanje ostankov uporabite lopatico ali trdo strgalo za rešetke. Površino obrišite z mehko krpo ali papirnato brisačo, da odstranite ostanke hrane. Primerna so lahko tudi posebna čistila za rešetke, ki so primerna za živila. Po uporabi čistil ploščo rešetke temeljito sperite z vodo. Temeljito osušite. Vedno brusite v smeri zrn. Ne uporabljajte čistil za pečice.

Preverite, ali so na pladnju za kapljanje žara ostanki, in ga po potrebi očistite.

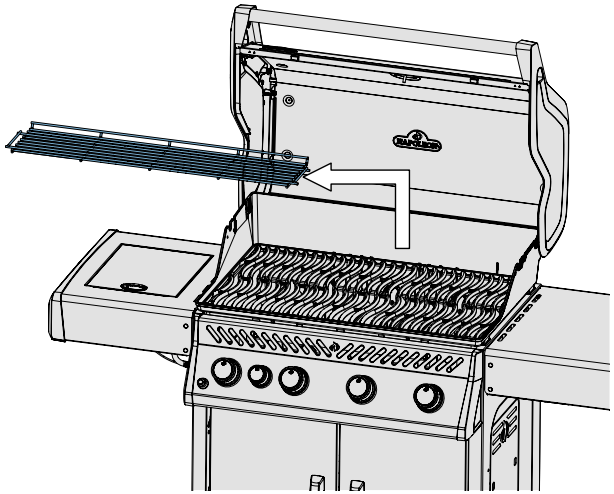
POGOSTA VPRAŠANJA

Zakaj je moja plošča za pečenje na rešetki obarvana? Pričakujte, da se bo plošča rešetke zaradi redne uporabe pri visokih temperaturah kuhanja trajno razbarvala. To je normalno in ne vpliva na njeno delovanje.

Je normalno, da se rešetka na sredini rahlo nagublje (postane rahlo neravna)? To je posledica krčenja in raztezanja kovine med kuhanjem in ne sme vplivati na delovanje rešetke. Da bi čim bolj zmanjšali nastanek neravnine, poskrbite za enakomerno porazdelitev toplote in se izogibajte hitrim temperaturnim spremembam.

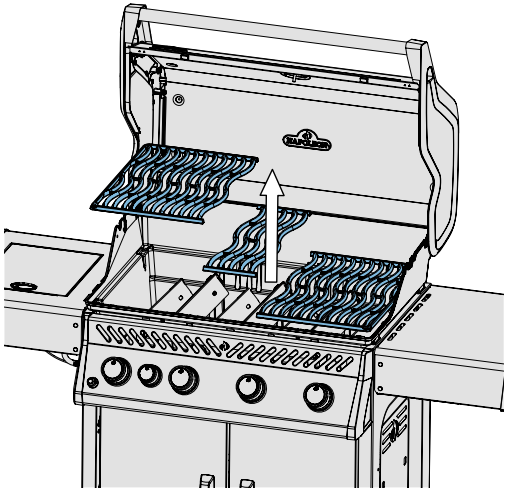
Vložka na grilovanie z nehrdzajúcej ocelu (plancha) Premium

Sprievodca používaním a starostlivosťou



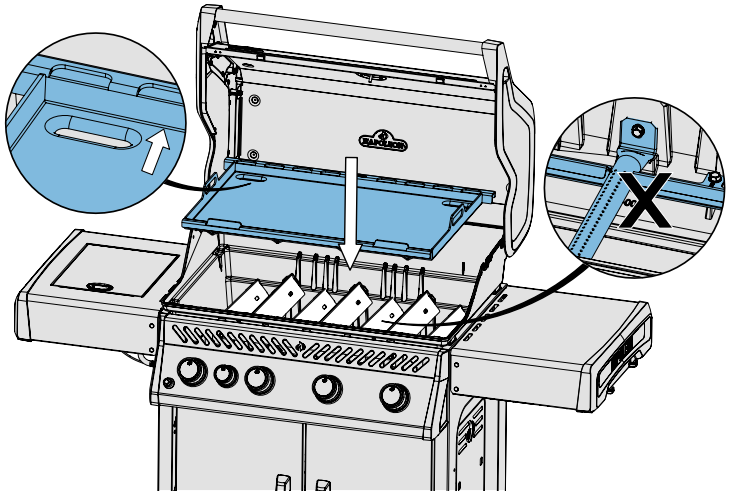
Krok 1

- Odstráňte regeneračny rošt.



Krok 2

- Odstráňte mriežky na grilovanie.



Krok 3

- Neodstraňujte platne na pečenie.
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú zablokovan é.

⚠ VAROVANIE!

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok popáleniny alebo vážne zranenia vás alebo iných osôb, prípadne poškodenie osobného majetku.

- Planchu používajte len na určený účel a v rámci určeného modelu grilu.
- Planchu sa nepokúšajte inštalovať do predhriateho grilu. Nepokúšajte sa odstrániť horúci rošt z grilu.
- Nepoužívajte grilovací planchu bez grilovacích dosiek nainštalovaných nad horákmi.
- Nezakrývajte štrbiny, otvory alebo priechody v grilovacej panvici, ani neprikrývajte varnú plochu materiálom, ako je napríklad hliníková fólia.
- S nainštalovanou planchou môže byť ťažké vidieť zapálenie horákov grilu. Počúvajte zvuk zapaľovania jednotlivých horákov alebo sa pozrite pod ovládací panel, aby ste overili správne zapaľovanie. Ak cítite zápach plynu, vypnite prívod plynu a vyvetrajte priestor.
- Počas prevádzky alebo bezprostredne po nej sa nedotýkajte žiadnej časti grilu.
- Nadmerne nanesený kuchynský olej môže stekať do ohniska grilu a zvýšiť riziko požiaru tuku. Olej používajte s mierou.

UPOZORNENIE!

- Pri pridávaní studených alebo mrazených potravín na horúcu planchu buďte opatrní. Náhla zmena teploty môže viesť k postriekaniu horúcim olejom.
- Pri zdvíhaní planchy z grilu buďte opatrní, aby ste zabránili rozliatiu potravín alebo zvyškov oleja.

Použite

1. Pred prvým použitím grilovací Planchu dôkladne umyte v teplej mydlovej vode. Opláchnite ju teplou vodou a úplne osušte mäkkou handričkou.
2. Vyberte mriežky na varenie a uložte ich na neskoršie použitie. Namontujte planchu rošt a uistite sa, že je bezpečne upevnený.
3. Pri nastavovaní spotrebiča na priame varenie postupujte podľa pokynov v návode na obsluhu grilu Napoleon.

Teplotu planchy môžete určiť pomocou bezkontaktného infračerveného teplomera. Prípadne nalejte na planchu niekoľko kvapiek vody.

- Kvapkanie a pomalé odparovanie signalizuje nízku teplotu.
- Prskajúca a rýchlo sa odparujúca voda znamená strednú teplotu.
- Kvapky vznášajúce sa na povrchu naznačujú vysokú teplotu.

Príprava grilovacej panvice

Príprava je voliteľné a môže pomôcť zachovať nepriľnavé vlastnosti, ale nie je nevyhnutné pre nehrdzavejúcu oceľ odolnú voči korózii.

1. Umyte a vysušte, ako je uvedené v časti **Použitie** vyššie.
2. Gril predhrejte na najnižší stupeň.
3. Na stred grilovacej dosky naneste malé množstvo oleja na varenie s vysokým bodom zadymenia a rovnomerne ho rozotrite pomocou špachtle alebo čistej handričky. Vyhnite sa rohom..
4. Zahrejte na 176 °C (350 °F), kým sa z oleja nezačne dymiť. Gril vypnite a nechajte vychladnúť.
5. Po vychladnutí grilovacej plochy zotrite prebytočný olej.
6. Grilovacia panvica je teraz pripravená. Po vyčistení postup zopakujte.

Starostlivosť a čistenie

Ak chcete odstrániť silné nahromadené zvyšky, nalejte teplú vodu na povrch roštu pri vypnutom spotrebiči a ešte teplé planchy. Na uvoľnenie zvyškov použite špachtľu alebo tuhú škrabku na rošty. Povrch utrite mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou, aby ste odstránili zvyšky jedla. Vhodné môžu byť aj špeciálne čistiace prostriedky na rošty vhodné na potraviny. Po použití akýchkoľvek čistiacich prostriedkov dosku dôkladne opláchnite vodou. Dôkladne ju osušte. Vždy utierajte v smere vlákien. Nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry.

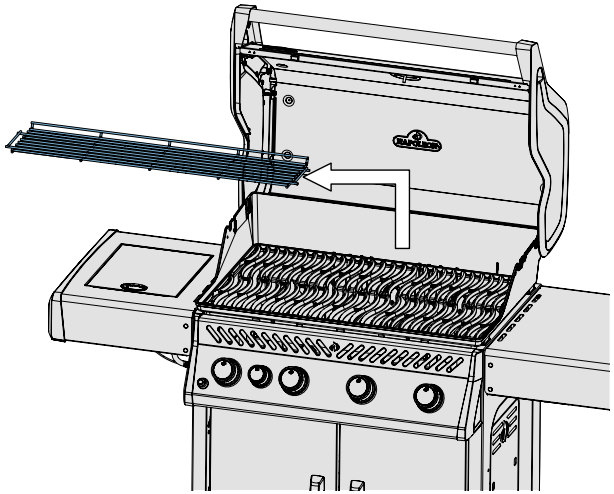
Skontrolujte, či na odkvapkávacej miske grilu nie sú zvyšky a podľa potreby ju vyčistite.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

Prečo je moja platňa na grilovanie zafarbená? Pri pravidelnom používaní pri vysokých teplotách varenia očakávajte trvalé zafarbenie grilovacej dosky. Je to normálne a nemá to vplyv na jej výkon.

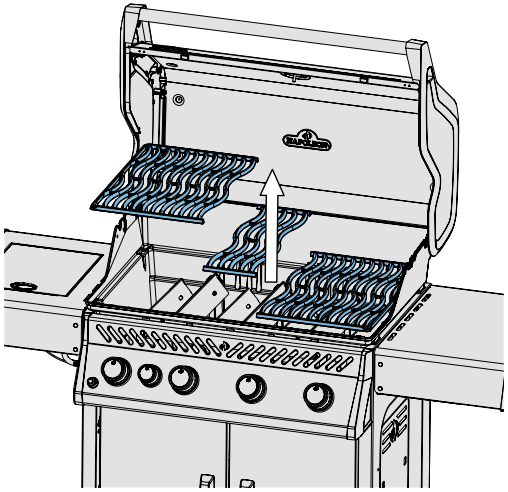
Je normálne, že sa grilovacia doska v strede zvlní (stane sa mierne nerovnou)? Je to spôsobené zmršťovaním a rozpínaním kovu počas varenia a nemalo by to mať vplyv na výkonnosť roštu. Aby ste minimalizovali tvorbu zvlnění, dbajte na rovnomerné rozloženie tepla a vyhýbajte sa rýchlym zmenám teploty.

Premium ένθετο πλάκα ψησίματος Plancha από ανοξείδωτο ατσάλι. Οδηγός χρήσης και φροντίδας



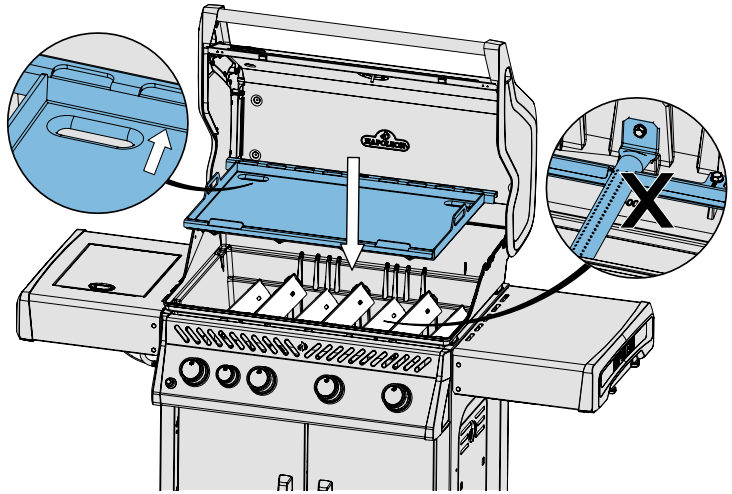
Βήμα 1

- Αφαιρέστε τη σχάρα θέρμανσης.



Βήμα 2

- Αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος.



Βήμα 3

- ΜΗΝ αφαιρείτε τις πλάκες ψησίματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι οπές εξαερισμού δεν εμποδίζονται.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα ή/και σοβαρούς τραυματισμούς στον εαυτό σας ή σε άλλους ή ζημιές σε προσωπική περιουσία.

- Χρησιμοποιήστε τη πλάκα μόνο για τον προορισμό της και εντός του καθορισμένου μοντέλου μπάρμπεκιου.
- Μην επιχειρήσετε να εγκαταστήσετε τη σχάρα σε ένα προθερμασμένο μπάρμπεκιου. Μην επιχειρήσετε να αφαιρέσετε μια καυτή σχάρα από το μπάρμπεκιου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη πλάκα χωρίς πλάκες ψησίματος τοποθετημένες πάνω από τους καυστήρες.
- Μην φράζετε τις σχισμές, τις οπές ή τα περάσματα της σχάρας και μην καλύπτετε την εστία με υλικό όπως αλουμινόχαρτο.
- Με την εγκατεστημένη σχάρα, μπορεί να είναι δύσκολο να δείτε την ανάφλεξη των καυστήρων του μπάρμπεκιου. Ακούστε τον ήχο της ανάφλεξης κάθε καυστήρα ή κοιτάξτε κάτω από τον πίνακα ελέγχου για να ελέγξετε τη σωστή ανάφλεξη. Εάν μυρίσετε αέριο, κλείστε την παροχή αερίου και αερίστε την περιοχή.
- Μην αγγίζετε κανένα μέρος της ψησταριάς κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη λειτουργία της.
- Η υπερβολική ποσότητα μαγειρικού λαδιού, μπορεί να διαρρεύσει στην εστία της ψησταριάς και να αυξήσει τον κίνδυνο πυρκαγιάς από λίπος. Χρησιμοποιείτε λάδι με σύνεση.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Να είστε προσεκτικοί όταν προσθέτετε κρύα ή κατεψυγμένα τρόφιμα σε μια καυτή πλάκα. Η ξαφνική αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να οδηγήσει σε πιτσίλισμα καυτού μαγειρικού λαδιού.
- Να είστε προσεκτικοί όταν ανασηκώνετε τη πλάκα από το μπάρμπεκιου για να αποφύγετε τη διαρροή τροφίμων ή υπολειμμάτων λαδιού.

Χρήση

1. Πλύνετε την πλάκα με το χέρι με ζεστό σαπουνόνερο πριν από την πρώτη χρήση. Ξεπλύνετε με ζεστό νερό και στεγνώστε εντελώς με ένα μαλακό πανί.
2. Αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος και αποθηκεύστε τες για μελλοντική χρήση. Εγκαταστήστε τη πλάκα ψησίματος, φροντίζοντας να τοποθετηθεί με ασφάλεια.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης της ψησταριάς Napoleon για να ρυθμίσετε τη συσκευή για απευθείας μαγείρεμα.

Η θερμοκρασία της πλάκας μπορεί να προσδιοριστεί με τη χρήση ενός θερμομέτρου υπερύθρων χωρίς επαφή. Εναλλακτικά, ρίξτε μερικές σταγόνες νερό πάνω στη πλάκα.

- Το λιμνάζον νερό και η αργή εξάτμιση υποδεικνύουν χαμηλή θερμοκρασία.
- Το νερό που τσιτσιρίζει και εξατμίζεται γρήγορα υποδεικνύει μέτρια θερμότητα.
- Τα σταγονίδια που αιωρούνται στην επιφάνεια υποδεικνύουν υψηλή θερμότητα.

Συντήρηση της πλάκας

Η συντήρηση είναι προαιρετική και μπορεί να βοηθήσει στη διατήρηση των αντικολλητικών ιδιοτήτων, αλλά δεν είναι απαραίτητη για το ανοξείδωτο ατσάλι που είναι ανθεκτικό στη διάβρωση.

1. Πλύνετε και στεγνώστε όπως αναφέρεται στην ενότητα **Χρήση** παραπάνω.
2. Προθερμάνετε το μπάρμπεκιου στη χαμηλότερη ρύθμιση.
3. Απλώστε μια μικρή ποσότητα μαγειρικού λαδιού υψηλού σημείου καπνού στο κέντρο της πλάκας και απλώστε την ομοιόμορφα χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή ένα καθαρό πανί. Αποφύγετε τις γωνίες.
4. Ζεσταίνετε στους 176°C (350°F) μέχρι το λάδι να αρχίσει να καπνίζει. Απενεργοποιήστε το μπάρμπεκιου και αφήστε το να κρυώσει.
5. Μόλις κρυώσει η επιφάνεια ψησίματος, σκουπίστε το περιττό λάδι.
6. Η πλάκα είναι έτοιμη για χρήση. Επαναλάβετε μετά τον καθαρισμό.

Φροντίδα και καθαρισμός

Για να αφαιρέσετε τα βαριά συσσωρευμένα υπολείμματα, ρίξτε ζεστό νερό πάνω στην επιφάνεια της πλάκας με τη συσκευή απενεργοποιημένη και τη σχάρα ακόμα ζεστή. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα ή μια σκληρή ξύστρα ταψιού για να αποκολλήσετε τα υπολείμματα. Σκουπίστε την επιφάνεια με ένα μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας για να απομακρύνετε τα υπολείμματα φαγητού. Μπορεί επίσης να είναι κατάλληλα τα ειδικά καθαριστικά ταψιού που είναι ασφαλή για τρόφιμα. Ξεπλύνετε σχολαστικά την πλάκα ψησίματος με νερό μετά τη χρήση οποιουδήποτε καθαριστικού. Στεγνώστε καλά. Να σκουπίζετε πάντα προς την κατεύθυνση του κόκκου. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου.

Ελέγξτε το δοχείο συλλογής λίπους για υπολείμματα και καθαρίστε την ανάλογα με τις ανάγκες.

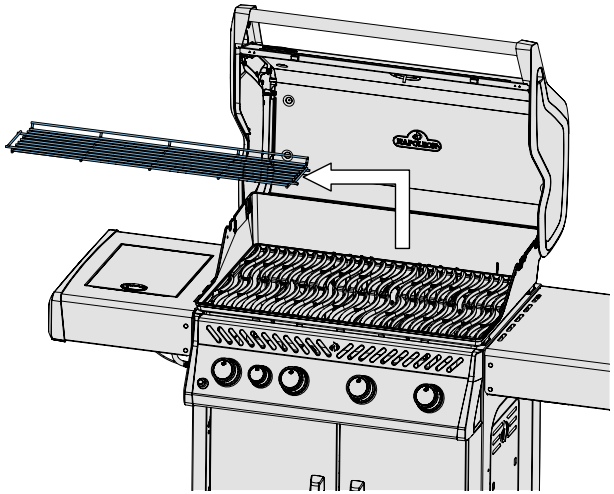
ΣΥΧΝΈΣ ΕΡΩΤΉΣΕΙΣ

Γιατί η πλάκα της σχάρας μου έχει αποχρωματιστεί; Είναι αναμενόμενο ότι η πλάκα ψησίματος θα αποχρωματιστεί μόνιμα από την τακτική χρήση σε υψηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει την απόδοσή της.

Είναι φυσιολογικό η πλάκα ψησίματος να έχει κύρτωση (να γίνεται ελαφρώς ανομοιογενής) στο κέντρο; Αυτό προκαλείται από τη συστολή και τη διαστολή του μετάλλου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και δεν θα πρέπει να επηρεάζει την απόδοση της πλάκας. Για να ελαχιστοποιήσετε τη κύρτωση, εξασφαλίστε ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και αποφύγετε τις γρήγορες αλλαγές θερμοκρασίας.

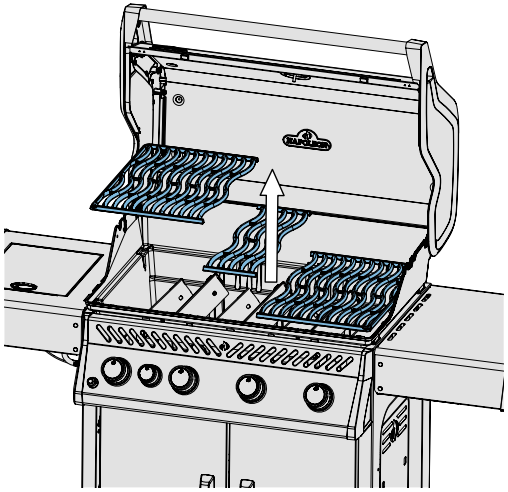
Планча з нержавіючої сталі преміум-класу

Посібник з використання та догляду



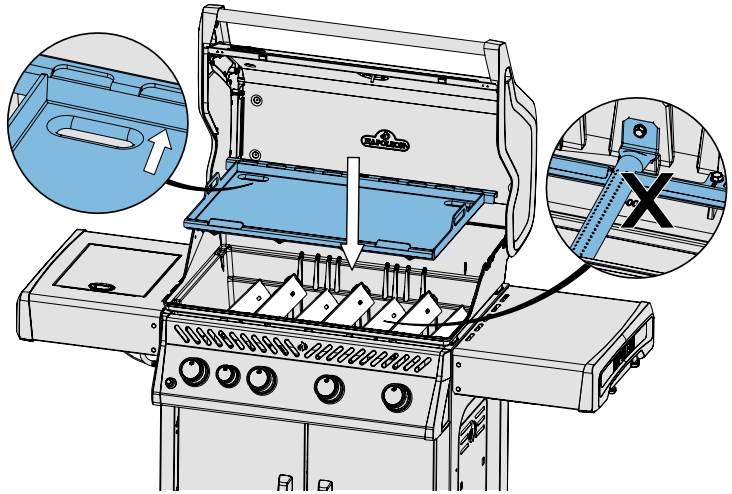
Крок 1

- Зніміть підставку для підігріву.



Крок 2

- Зняти решітки.



Крок 3

- НЕ знімайте пластини для смаження.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не перекриті.

УВАГА!

Недотримання цих інструкцій може призвести до опіків та/або серйозних травм для вас або інших людей, а також до пошкодження особистого майна.

- Використовуйте планчу тільки за призначенням і в межах визначеної моделі барбекю.
- Не намагайтеся встановлювати планчу в попередньо розігрітий барбекю. Не намагайтеся знімати гарячу планчу з барбекю.
- Не використовуйте планчу без пластин для смаження, встановлених над конфорками.
- Не закривайте прорізи, отвори або проходи в планчі, а також не накривайте варильну поверхню матеріалом, наприклад, алюмінієвою фольгою.
- Після встановлення планчі може бути важко побачити, як запалюються конфорки барбекю. Прислухайтеся до звуку запалювання кожного пальника або подивіться під панель управління, щоб переконатися в правильності запалювання. Якщо ви відчуваєте запах газу, вимкніть подачу газу і провітріть приміщення.
- Не торкайтеся жодної частини планчі під час або одразу після роботи.
- Надмірно нанесена олія може потрапити в топку барбекю і збільшити ризик загоряння жиру. Використовуйте олію в помірних кількостях.

ОБЕРЕЖНО!

- Будьте обережні, додаючи холодні або заморожені продукти на гарячу планчу. Різка зміна температури може призвести до розбризкування гарячої олії.
- Будьте обережні, виймаючи планчу з барбекю, щоб уникнути розбризкування їжі або залишків олії.

Використання

1. Перед першим використанням ретельно вимийте планчу теплою мильною водою. Прополощіть теплою водою і повністю висушіть м'якою тканиною.
2. Зніміть решітки та зберігайте їх для подальшого використання. Встановіть планчу, переконавшись, що вона надійно закріплена.
3. Дотримуйтесь інструкцій, наведених у Посібнику користувача барбекю Napoleon, щоб налаштувати прилад для безпосереднього приготування їжі.

Температуру планчі можна визначити за допомогою безконтактного інфрачервоного термометра. Крім того, ви можете налити кілька крапель води на решітку.

- Краплі які повільно випаровуються свідчать про низьку температуру.
- Краплі які шиплять і швидко випаровуються свідчать про середню температуру.
- Краплі які розбігаються по поверхні свідчать про високу температуру.

Приготування на планчі

Обробка поверхні планчі. Ви можете використовувати олію для змащування планчі, щоб запобігти пригоранню та прилипанню їжі. Це не є обовязковим, так як планча виготовлена із корозійностійкої нержавіючої сталі.

1. Вимийте та висушіть, як зазначено в розділі **Використання** вище.
2. Розігрійте барбекю до найнижчого рівня.
3. Нанесіть невелику кількість кулінарної олії з високою температурою димлення в центр планчі і рівномірно розподіліть її за допомогою лопатки або чистої тканини. Уникайте кутів.
4. Нагрійте до 350°F (176°C), поки олія не почне диміти. Вимкніть барбекю і дайте охолонути.
5. Коли планча охолоне, витріть надлишки олії.
6. Планча тепер приправлена. Повторіть після чищення.

Догляд та чищення

Щоб видалити сильний нагар, полийте поверхню планчі теплою водою при вимкненому приладі, але ще теплій планчі. Використовуйте лопатку або жорсткий скребок для сковорідки, щоб видалити залишки їжі. Протріть поверхню м'якою тканиною або паперовим рушником, щоб видалити залишки їжі. Також можна використовувати спеціальні засоби для чищення сковорідок, безпечні для харчових продуктів. Після використання будь-яких засобів для чищення ретельно промийте планчу водою. Ретельно висушіть.

Завжди витирайте у напрямку волокон. Не використовуйте засіб для чищення духовки. Перевірте піддон для збору жиру на наявність залишків і за потреби очистіть його.

ПОШИРЕНІ ЗАПИТАННЯ

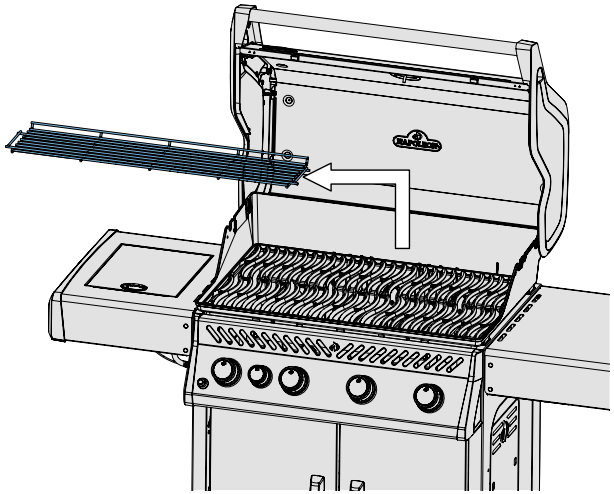
Чому моя решітка знебарвилася? Від регулярного використання при високих температурах під час приготування їжі планча для смаження може назавжди змінити колір. Це нормальне явище, яке не впливає на роботу приладу.

Чи є нормальним, що планча по центру викривляється (стає злегка нерівною)? Це спричинено стисканням і розширенням металу під час готування і не повинно впливати на роботу планчі.

Щоб мінімізувати деформацію вашої планчі, важливо забезпечити рівномірний розподіл тепла та уникати різких змін температури.

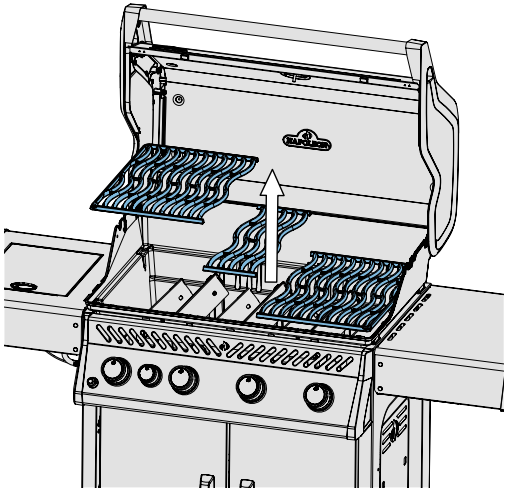
Premium Paslanmaz Çelik Izgara Ek Parçası

Kullanım ve Bakım Kılavuzu



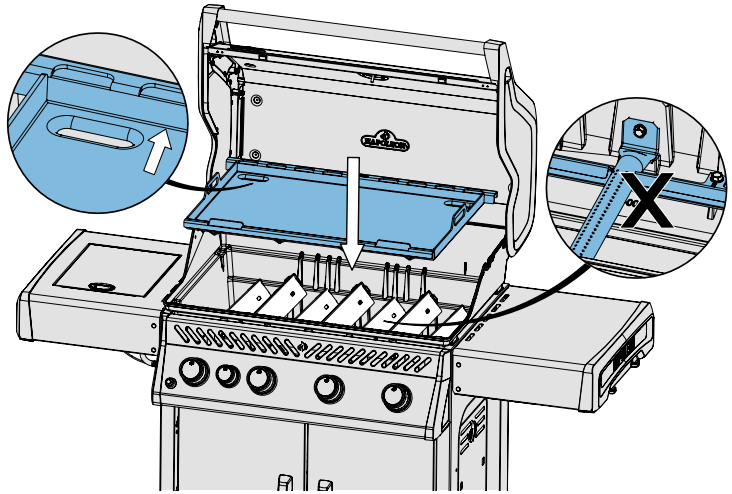
Adım 1

- Isıtıcı rafı çıkarın.



Adım 2

- Pişirme ızgaralarını çıkarın.



Adım 3

- Kızartma plakalarını ÇIKARMAYIN.
- Havalandırma deliklerinin tıkalı olmadığından emin olun.

UYARI!

Bu talimatlara uyulmaması, kendinizin veya başkalarının yanmasına ve/veya ciddi şekilde yaralanmasına ya da kişisel esyalarinizin zarar görmesine neden olabilir.

- Izgarayı sadece amacına uygun olarak ve belirlenen barbekü modeli içinde kullanın.
- Izgarayı önceden ısıtılmış bir barbeküye yerleştirmeye çalışmayın. Sıcak bir ızgarayı barbeküden çıkarmaya çalışmayın.
- Izgarayı, brülörlerin üzerinde kızartma plakaları takılı olmadan kullanmayın.
- Izgaradaki yuvaları, delikleri veya geçitleri kapatmayın veya ocağı alüminyum folyo gibi malzemelerle örtmeyin.
- Izgara takılıyken barbekü brülörlerinin ateşlendiğini görmek zor olabilir. Her bir brülörün ateşleme sesini dinleyin veya doğru ateşlemeyi doğrulamak için kontrol panelinin altına bakın. Gaz kokusu alırsanız, gaz kaynağını kapatın ve alanı havalandırın.
- Çalışma sırasında veya çalışmadan hemen sonra ızgaranın herhangi bir kısmına dokunmayın.
- Aşırı uygulanan kızartma yağı barbekü ateş kutusuna akabilir ve yağ yangını riskini artırabilir. Yağı ölçülü kullanın.

DİKKAT!

- Sıcak bir ızgaraya soğuk veya donmuş yiyecekler eklerken dikkatli olun. Ani sıcaklık değişimi sıcak kızartma yağının sıçramasına neden olabilir.
- Yiyeceklerin veya yağ kalıntılarının dökülmesini önlemek için ızgarayı barbeküden çıkarırken dikkatli olun.

Kullanım

1. İlk kullanımdan önce ızgarayı elde ılık, sabunlu suyla iyice yıkayın. Ilık suyla durulayın ve yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.
2. Pişirme ızgaralarını çıkarın ve daha sonra kullanmak üzere saklayın. Izgarayı güvenli bir şekilde monte edildiğinden emin olarak kurun.
3. Cihazı doğrudan pişirmeye ayarlamak için Napoleon Barbekü Kullanma Kılavuzunuzdaki talimatlara uyunuz.

Izgaranın sıcaklığı temassız bir kızılötesi termometre kullanılarak belirlenebilir. Alternatif olarak, ızgaranın üzerine birkaç damla su dökün.

- Su birikintisi ve yavaş buharlaşma düşük ısıyı gösterir.
- Suyun cızırdaması ve hızla buharlaşması orta ısıyı gösterir.
- Yüzeyde gezinen damlacıklar yüksek ısıya işaret eder.

Izgara Tavasını Yağlama

Yağlama isteğe bağlıdır ve yapışmaz özelliklerin korunmasına yardımcı olabilir, ancak paslanmaz çeliğin korozyona dayanıklı olması için şart değildir.

1. Yıkayın ve kurulayın, yukarıdaki **“Kullanım”** bölümünde belirtildiği gibi.
2. Barbeküyü en düşük ayarında önceden ısıtın.
3. Izgara tavasının ortasına yüksek dumanlanma noktasına sahip bir pişirme yağı sürün ve bir spatula veya temiz bir bez yardımıyla eşit şekilde yayın. Köşelerden kaçının.
4. Yağı 350°F (176°C)’ye kadar ısıtın ve yağ dumanlanmaya başladığında barbeküyü KAPATIN. Soğumaya bırakın.
5. Pişirme yüzeyi soğuduktan sonra fazla yağı silin.
6. Izgara tavanız artık yağlanmış durumda. Temizlikten sonra bu işlemi tekrarlayın.

Bakım ve Temizlik

Cok birikmiş yemek kalıntıları temizlemek için, cihaz kapalıyken ve ızgara hala sıcakken ızgara yüzeyinin üzerine ılık su dökün. Kalıntıları gevşetmek için bir spatula veya sert bir ızgara kazıyıcı kullanın. Yemek kalıntılarını temizlemek için yüzeyi yumuşak bir bez veya kağıt havlu ile silin. Özel gıda güvenli ızgara temizleyicileri de uygun olabilir. Herhangi bir temizlik maddesi kullandıktan sonra ızgara plakasını suyla iyice durulayın. İyice kurulayın. Her zaman damar yönünde silin. Fırın temizleyicisi kullanmayın.

Barbekü damlama tepsisinde kalıntı olup olmadığını kontrol edin ve gerekirse temizleyin.

SSS

Izgara plakamın rengi neden soldu?
Yüksek pişirme sıcaklıklarında düzenli kullanımdan dolayı ızgara plakasının kalıcı olarak renk değiştirmesibeklenen bir tepkimedir. Bu normaldir ve performansını etkilemez.

Izgaranın ortasında taç oluşması (hafif pürüzlü hale gelmesi) normal mi?
Bu, pişirme sırasında metalin büzülmesi ve genleşmesinden kaynaklanır ve ızgaranın performansını etkilemesi beklenmez. Taçlanmayı en aza indirmek için eşit ısı dağılımı sağlayın ve hızlı sıcaklık değişimlerinden kaçının.