

MANUAL FOR GRILL FLEX SERIES

EN

NO

SV

FI

DA

PL

ET

ES

IT

NL

FR



Dangrill

Cleaning and looking after cast iron

*Never place cast iron in a dishwasher.

*Do not leave it to stand outside overnight.

*Always oil it thoroughly.

*Only put it away once it is completely dry and rubbed with oil, if necessary.

Wash with a soft sponge, brush or cloth to remove any food residues. Do not use steel wool or other hard metal.

Rinse thoroughly with warm water, and the first 10-15 times, rub with oil again (e.g. rapeseed oil) once completely dry.

If there are any stubborn burnt-on food residues, soak in hot water and a little washing-up liquid.

Do not scrape with metal! If you scrape away burnt food using metal, you will have to start again each time because your cast iron will form a natural non-stick barrier over time (after 10-15 uses).

Cast-iron products get very hot. Always use heat resistant materials when handling them and do not attempt to remove the hot cast-iron product during use. Only remove the product once it has cooled down.

Please note that cast iron can break/crack if dropped, so please handle with care.

To achieve optimum heat during food preparation, remove any flame tamer to achieve a more direct heat. However, depending on the type of food and barbecue, you will need to find/select the solution that best suits the type of food.

Rengjøring og pleie av støpejern

*Ikke vask støpejern i oppvaskmaskinen.

*Ikke la det stå ute om natten.

*Smør med rikelig olje.

*Vent med å sette det på plass til det er helt tørt, og eventuelt innsmurt med olje.

Vask emnet med en myk svamp, børste eller klut for å fjerne alle matrester. Ikke bruk stålull eller annet hardt metall.

Skyll grundig med varmt vann, og de første 10-15 gangene må emnene igjen gnis i olje (f.eks rapsolje) når de er helt tørre.

Hvis det er noen gjenstridige, fastbrente matrester igjen, legges emnet i bløt i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.

Ikke skrap av med metall!! Hvis du skrapet det fastbrente vekk med metall, må du starte på nytt hver gang, for støpejernet vil med tiden (etter 10-15 gangers bruk) danne en naturlig slipphinne.

Støpejernsprodukter blir svært varme. Bruk alltid varmebestandige materialer ved håndtering, og ikke prøv å fjerne det varme støpejernsproduktet under bruk. Ikke fjern produktet før det er avkjølt.

Vær oppmerksom på at støpejern kan knuses/sprekke hvis du mister det ned, så behandle det forsiktig.

For å oppnå optimal varme under tilberedning av mat kan man eventuelt fjerne flammestemmeren for å oppnå en mer direkte varme. Avhengig av mattype og grill krever det imidlertid at man selv finner/velger den løsningen som passer best til mattypen.

Rengöring och skötsel av gjutjärn

*Diska aldrig gjutjärnsplattan i diskmaskinen.

*Låt den inte stå ute över natten.

*Tillsätt alltid riklig mängd olja.

*Placera den först när den är helt torr och ev. ingniden med olja.

Diska med en blöt svamp, en borste eller en trasa för att avlägsna alla matrester. Använd inte stålull eller annan hård metall.

Skölj grundligt med varmt vatten och de första 10-15 gångerna måste ämnena gnidas in i olja igen (t.ex. rapsolja) när de är helt torra.

Om det har fastnat hårda, fastbrända matrester kan ämnet läggas i blöt i varmt vatten med lite diskmedel.

Skrapa inte med metall! Om du skrapar bort fastbrända rester med metall måste du börja framifrån varje gång, eftersom din gjutjärnsplatta med tiden (efter 10-15 gångers användning) kommer att få en naturlig sliphinna.

Gjutjärnsprodukter de blir mycket varma. Använd alltid värmebeständiga material vid hantering och försök inte att avlägsna den varma gjutjärnsprodukten under användning. Avlägsna produkten endast när den har svalnat.

Observera att gjutjärn kan gå sönder/spricka om det tappas, så hantera det försiktigt.

För att uppnå optimal värme under tillagning av mat kan man eventuellt avlägsna flamtämjare och uppnå en mer direkt värme. Beroende på typen av mat och grill är det dock nödvändigt att man själv hittar/väljer den lösning som passar bäst till typen av mat.

Valuraudan puhdistus ja hoito

*Valurautatuotteita ei saa koskaan pestä astianpesukoneessa.

*Älä jätä valurautatuotteita ulos yöksi.

*Voitele valurauta aina riittävällä määrällä öljyä.

*Aseta valurautatuote paikalleen vasta, kun se on täysin kuiva ja tarvittaessa voideltu öljyllä.

Poista kaikki ruokajäämät pesemällä valurauta pehmeällä sienellä, harjalla tai liinalla. Älä käytä teräsvillaa tai muuta kovaa metallia.

Huuhtelee valurauta runsaalla määrällä lämmintä vettä. Voitele se öljyllä (esim. rapsiöljyllä) 10–15 ensimmäisen pesukerran jälkeen, kun se on kuivunut kokonaan.

Jos valurautaan on palanut tiukasti kiinni ruokajäämiä, laita valurauta lämpimään veteen, johon on lisätty hieman astianpesuainetta.

Älä hankaa pintaa metallilla! Jos hankaat lian irti metallilla, sinun on aloitettava voitelu alusta, koska valurauta saa ajan myötä (10–15 käyttökerran jälkeen) luonnollisen tarttumattoman pinnan.

Valurautatuotteet kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Käytä aina lämmönkestäviä materiaaleja valurautaa käsitellessäsi. Älä yritä poistaa kuumaa valurautatuotetta lämmöltä käytön aikana. Poista tuote, kun se on jäähtynyt.

Huomaa, että valurauta voi murtua/haljeta, jos se putoaa, joten käsittele sitä varovasti.

Jotta saat optimaalisen lämpötilan ruoanvalmistusta varten, voit halutessasi poistaa lämmönjakolevyn ja käyttää sen sijaan suoraan lämpöä. Kuhunkin ruokaan sopiva käyttötapa on valittava itse valmistettavan ruoan ja grillin mukaan.

Rengøring og pleje af støbejern

*Kom aldrig dit støbejern i opvaskemaskinen.

*Lad det ikke stå udenfor natten over.

*Giv det altid rigelig med olie.

*Sæt først på plads når det er helt tørt, og evt. er gnedet med olie.

Vask emnet med en blød svamp, børste eller klud for at fjerne alle madrester. Brug ikke ståluld eller andet hårdt metal.

Skyl grundigt med varmt vand, og de første 10-15 gange skal emnerne igen gnides i olie (f.eks raps olie) når disse er helt tørre.

Skulle der sidde nogle genstridige fastbrændte madrester sættes emnet i blød i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Lad være med at skrabe med metal!! Hvis du skraber det fastbrændte væk med metal skal du starte forfra hver gang, fordi dit støbejern med tiden (efter 10-15 ganges brug) vil danne en naturlig slip-let hinde.

Støbejernsprodukter bliver meget varme. Anvend altid varmebestandige materialer ved håndtering og forsøg ikke at fjerne det varme støbejernsprodukt under brug. Fjern kun produktet, når det er afkølet.

Bemærk, støbejern kan gå i stykker/sprække, hvis det tabes, så håndter det forsigtigt.

For at opnå optimal varme under tilberedning af mad kan man evt. fjerne flammetæmmer og opnå en mere direkte varme. Afhængig af madtype og grill, kræver det dog man selv finder/vælger den løsning, der passer bedst til madtypen.

Czyszczenie i pielęgnacja żeliwa

- * Elementów żeliwnych nie można myć w zmywarce do naczyń.
- * Nie pozostawiać na noc na zewnątrz budynku.
- * Należy zawsze obficie pokryć olejem.
- * Odstawiać tylko wtedy, gdy jest całkowicie suche i w razie potrzeby nasmarowane olejem.

Myć miękką gąbką, szczoteczką lub szmatką w celu usunięcia złożeń potraw. Do czyszczenia nie stosować stalowej wełny ani innego twardego materiału.

Splukać obficie ciepłą wodą i po pierwszych 10–15 razach nasmarować ponownie olejem (np. olejem rzepakowym) po całkowitym wyschnięciu.

W przypadku uporczywych przypaleń namoczyć w gorącej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń.

Nie skrobać narzędziami metalowymi. W przypadku zeszkrobывania przypaleń za pomocą metalowych narzędzi trzeba będzie rozpocząć użytkowanie ponownie, ponieważ nieprzylegająca bariera tworzy się na powierzchni żeliwa dopiero z czasem (po 10–15 użyciach).

Produkty z żeliwa nagrzewają się bardzo mocno. Zawsze używać materiałów odpornych na wysoką temperaturę i nie próbować zdejmować gorącego produktu z żeliwa podczas użytkowania. Produkt zdejmować dopiero po jego ostygnięciu.

Należy pamiętać, że żeliwo może pęknąć po upuszczeniu, dlatego należy zachować szczególną ostrożność.

Aby osiągnąć idealną temperaturę podczas przygotowywania potraw, należy usunąć wszelkie ograniczniki płomienia. Jednak w zależności od rodzaju żywności i grilla trzeba odkryć/wybrać najlepsze rozwiązanie pasujące do rodzaju potrawy.

Malmi puhastamine ja hooldus

*Ärge pange malmi kunagi nõudepesumasinasse.

*Ärge jätke seda ööseks välja seisma.

*Õlitage seda alati põhjalikult.

*Pange ära ainult siis, kui see on täielikult kuivanud ja vajaduse korral õliga määritud.

Peske pehme nuustikuga, toidujääkide eemaldamiseks harjake või pühkige lapiga. Ärge kasutage terasvilla või teisi kõvu metalle.

Loputage põhjalikult sooja veega ja esimesel 10 – 15 korral hõõruge peale täielikku kuivamist uuesti õliga kokku (nt rapsiõli).

Kui leidub tõrksaid kõrbenud toidujääke, siis leotage neid kuuma vee ja vähese nõudepesuvahendiga.

Ärge kaapige metallist esemega! Kui kaabite kõrbenud toidujääke metalli abil, siis peate iga kord uuesti alustama, sest malm moodustab aja jooksul loomuliku mittenakkuva kaitse (peale 10 – 15 kasutuskorda).

Malmist tooted muutuvad väga kuumaks. Kasutage nende käsitlemisel alati kuumakindlaid materjale ja ärge püüdke malmist toodet selle kasutamise ajal eemaldada. Eemaldage toode ainult pärast selle maha jahtumist.

Pange tähele, et malm võib maha kukkumisel puruneda/mõraneda, seega käsitlege seda hoolikalt.

Söögi valmistamise ajal optimaalse kuumuse saavutamiseks eemaldage otsese kuumuse saavutamiseks mis tahes leegisummutaja. Ent toidu ja grilli tüübist sõltuvalt tuleb teil leida/valida lahendus, mis toidu tüübiga kõige paremini sobib.

Limpieza y cuidado del hierro forjado

*No ponga nunca hierro forjado en el lavavajillas.

*No lo deje a la intemperie toda la noche.

*Ponga siempre una buena cantidad de aceite.

*No lo guarde hasta que esté completamente seco y, si es necesario, aplíquele aceite.

Lávelo con una esponja suave, un cepillo o un paño para retirar los restos de comida. No use lana de acero ni otros metales duros.

Aclárelo bien con agua caliente, y las primeras 10 o 15 veces, vuelva a ponerle aceite (por ej., aceite de colza) cuando esté completamente seco.

Si hay restos de comida incrustados, déjelos sumergidos en agua caliente y un poco de detergente líquido.

¡No rasque con metal! Si rasca la comida requemada con metal, tendrá que volver a empezar cada vez porque el hierro forjado creará una barrera antiadherente natural con el tiempo (después de 10-15 usos).

Los productos de hierro forjado se calientan mucho. Use siempre materiales resistentes al calor cuando manipule productos de hierro forjado, y no intente eliminar el producto de hierro forjado caliente durante el uso. Retire el producto solamente una vez frío.

Tenga en cuenta que el hierro forjado se puede romper/agrietar si se cae, así que manipúlelo con cuidado.

Para conseguir un calor óptimo durante la preparación de la comida, retire cualquier supresor de llamas para obtener un calor más directo. Sin embargo, dependiendo del tipo de comida y barbacoa, tendrá que encontrar/seleccionar la solución más adecuada al tipo de alimento.

Come pulire e prendersi cura della ghisa

*Non lavare la ghisa in lavastoviglie.

*Non lasciarla all'aperto di notte.

*Applicarvi sempre uno strato d'olio.

*Riporla solo quando è completamente asciugata e dopo averla strofinata con olio, se necessario.

Lavare con una spugnetta, una spazzola o un panno morbidi per eliminare ogni residuo di cibo. Non utilizzare lana di acciaio o altri metalli duri.

Risciacquare accuratamente con acqua calda e strofinare con olio (ad es. olio di colza) quando si usa per le prime 10-15 volte, sempre quando è completamente asciutta.

Se sulla ghisa ci sono residui di cibo bruciato e incrostato, immergerla in acqua bollente con un po' di detersivo liquido.

Non usare raschietti di metallo! Se per grattare il cibo bruciato si utilizzano utensili di metallo, ogni volta sarà necessario ricominciare daccapo poiché nel corso del tempo la ghisa forma una barriera antiaderente naturale (dopo che è stata utilizzata 10-15 volte).

Gli accessori di ghisa raggiungono temperature molto elevate. Quando si maneggiano questi oggetti utilizzare sempre materiali resistenti al calore e non prendere mai l'oggetto di ghisa mentre è in uso. Prenderlo solo dopo che si è ben raffreddato.

Considerare che la ghisa potrebbe rompersi/spaccarsi se cade, quindi maneggiarla con cura.

Per ottenere un calore ottimale durante la cottura, non collocare diffusori di calore così si crea un calore più diretto. In ogni caso, in base al tipo di cibo e al barbecue trovare/selezionare la soluzione che meglio si adatta alle vivande da cuocere.

Gietijzer reinigen en onderhouden

*Plaats gietijzer nooit in de vaatwasser.

*Laat het product 's nachts niet buiten staan.

*Gebruik altijd voldoende olie.

*Berg het product pas op wanneer het volledig droog is en, indien nodig, is ingesmeerd met olie.

Was het product met een zachte spons, borstel of doek om voedselresten te verwijderen. Gebruik geen staalwol of ander hard materiaal.

Spoel het product zorgvuldig af met warm water en smeer het de eerste 10 tot 15 keer opnieuw in met olie (bijv. raapzaadolie) wanneer het volledig droog is.

Als er hardnekkige aangebrande voedselresten zijn achtergebleven, laat u het product weken in warm water met een beetje afwasmiddel.

Schraap er geen resten af met een metalen voorwerp! Het gietijzer maakt een antiaanbaklaag aan (na 10 tot 15 keer gebruikt te zijn). Als u aangebrand voedsel met een metalen voorwerp verwijderd, moet de laag iedere keer opnieuw worden aangemaakt.

Gietijzeren producten worden zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige materialen en probeer het hete gietijzeren product tijdens gebruik niet te verwijderen. Verwijder het product pas als het is afgekoeld.

Let op dat gietijzer kan breken/scheuren als u het laat vallen. Wees dus voorzichtig.

Voor optimale warmte bij het bereiden van voedsel gebruikt u geen vlamverdeler, om directe warmte te genereren. Afhankelijk van het soort voedsel en barbecue moet u echter wel de juiste oplossing kiezen die bij het soort voedsel past.

Nettoyage et entretien de la fonte

*Ne placez jamais votre objet en fonte dans le lave-vaisselle.

*Ne le laissez jamais dehors pendant la nuit.

*Graissez-le toujours convenablement.

*Rangez-le uniquement lorsqu'il est complètement sec et huilez-le si nécessaire.

Nettoyez avec une éponge, une brosse ou un chiffon doux pour éliminer les résidus alimentaires. N'utilisez pas de laine d'acier ou autre métal dur.

Rincez abondamment à l'eau chaude et les 10-15 premières fois, graissez à l'huile (par ex. huile de colza) une fois l'ustensile complètement sec.

Pour les résidus alimentaires brûlés tenaces, trempez dans l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

Ne grattez pas avec une éponge ou une brosse métallique ! Si vous utilisez du métal pour retirer les aliments attachés, vous devrez recommencer l'entretien à chaque fois parce que vous enlevez de votre plaque en fonte une barrière anti-adhérente qui se forme naturellement avec le temps (après 10-15 utilisations).

Les produits en fonte peuvent devenir très chauds. Utilisez toujours des matériaux résistants à la chaleur quand vous les manipulez et n'essayez pas de retirer le produit en fonte pendant l'utilisation. Ne retirez le produit que quand il a refroidi.

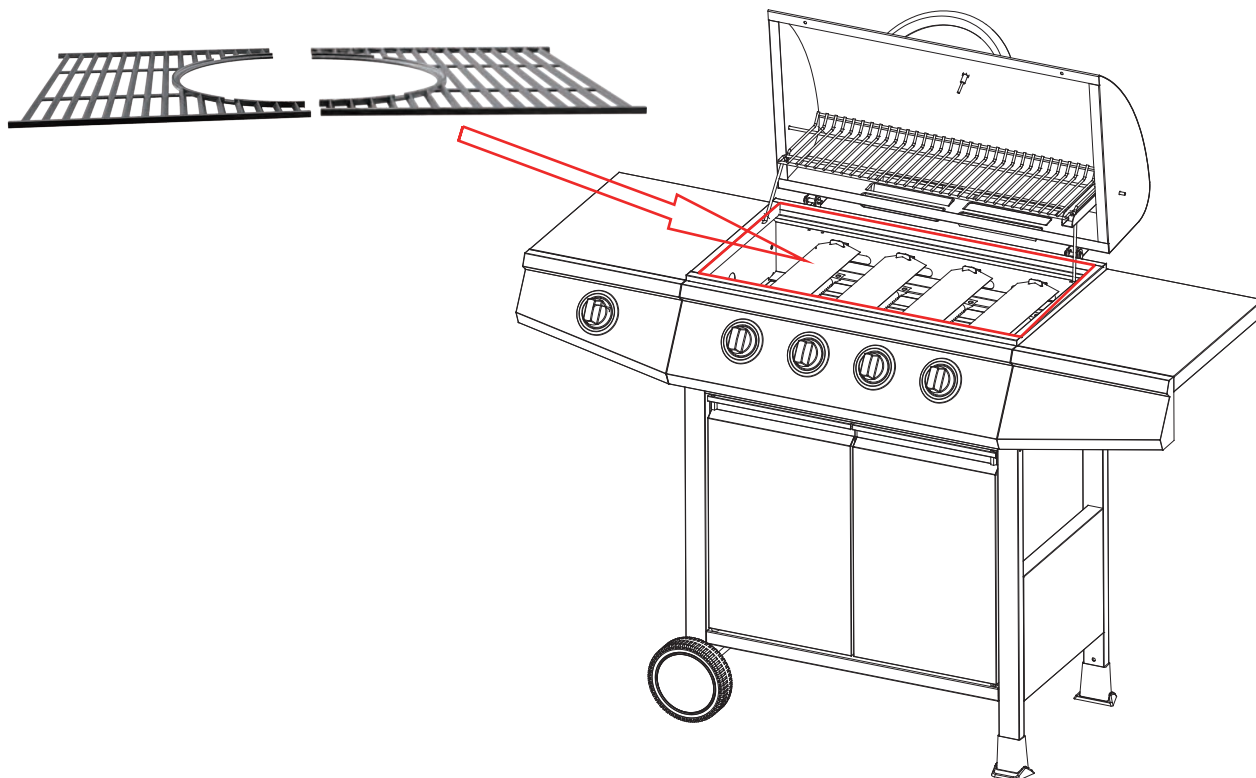
Veuillez noter que la fonte peut se casser/se fissurer en cas de chute. Manipulez donc le produit avec soin.

Afin d'obtenir une chaleur optimale pendant la préparation de la nourriture, retirez le brise-flammes pour réaliser une exposition plus directe à la chaleur. Vous devez cependant trouver/choisir la solution qui convient le mieux au type de nourriture selon l'aliment et le barbecue utilisés.

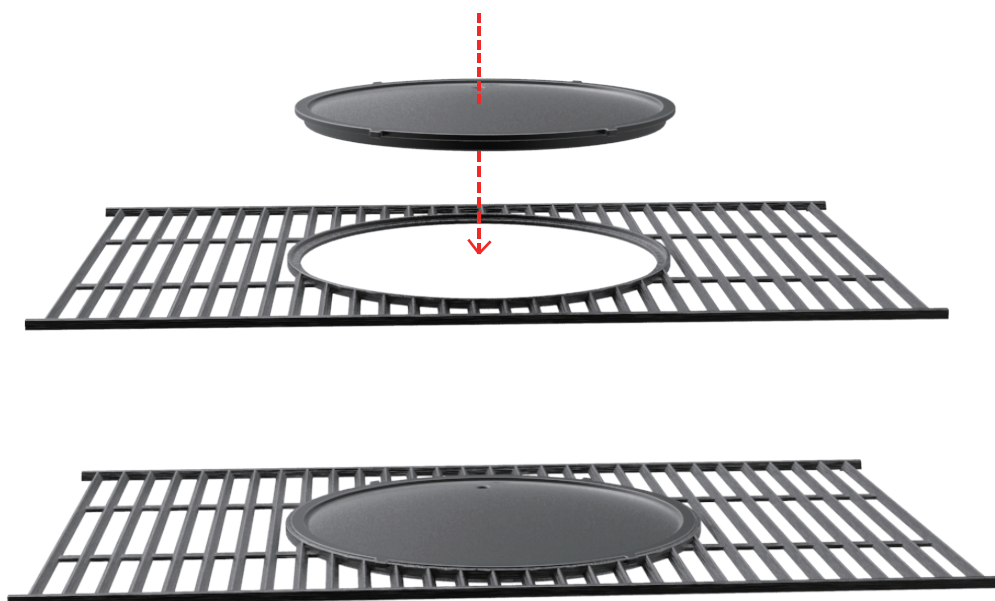


STEAK PLATE AND PLATE

1



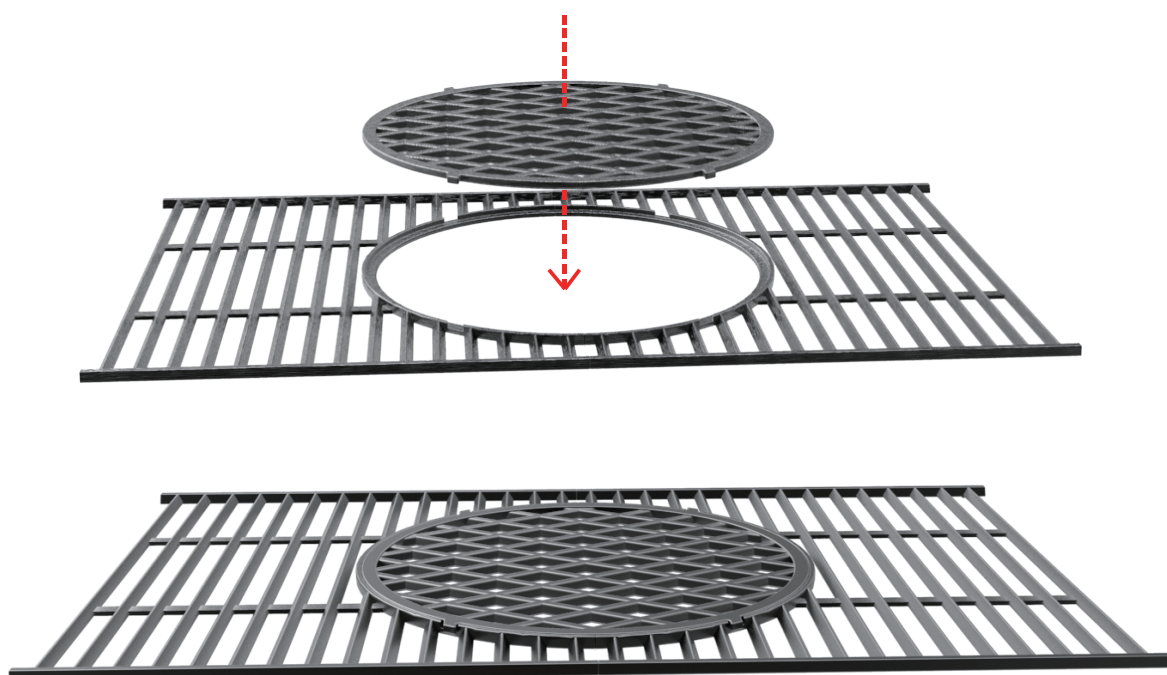
2



Dangrill



3

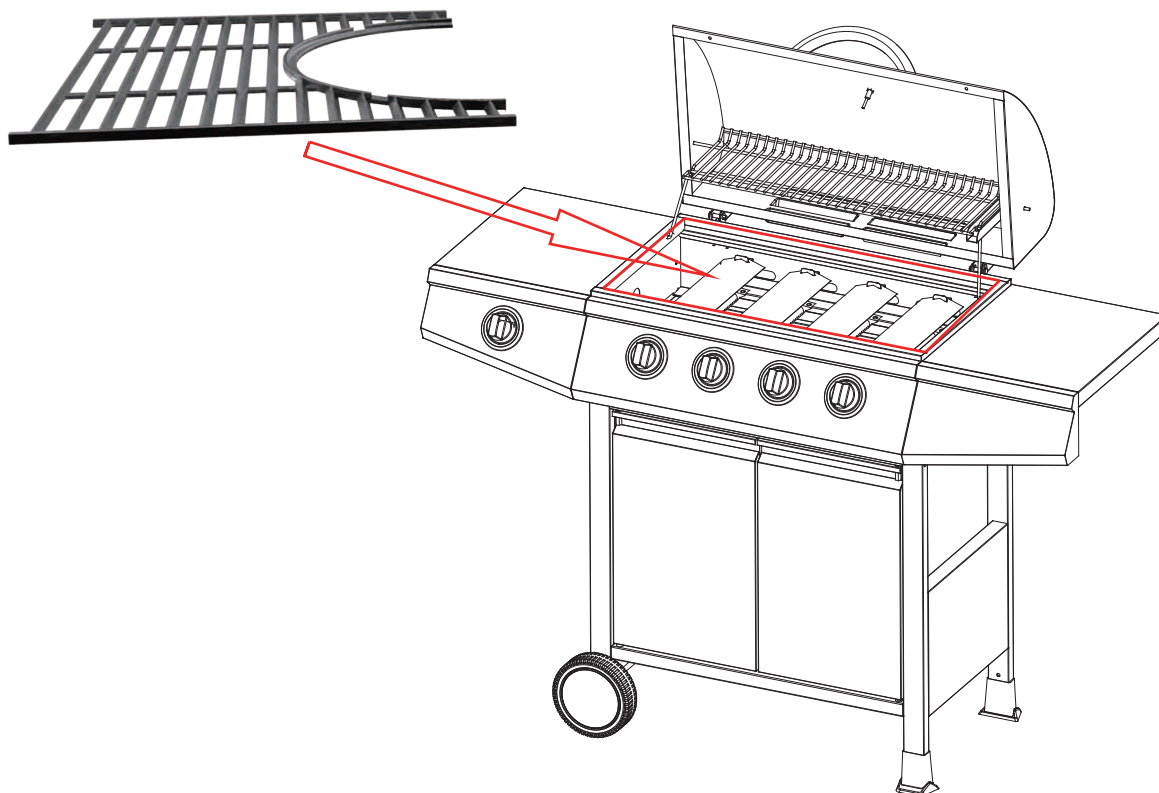


Dangrill



WOK PAN AND PAN

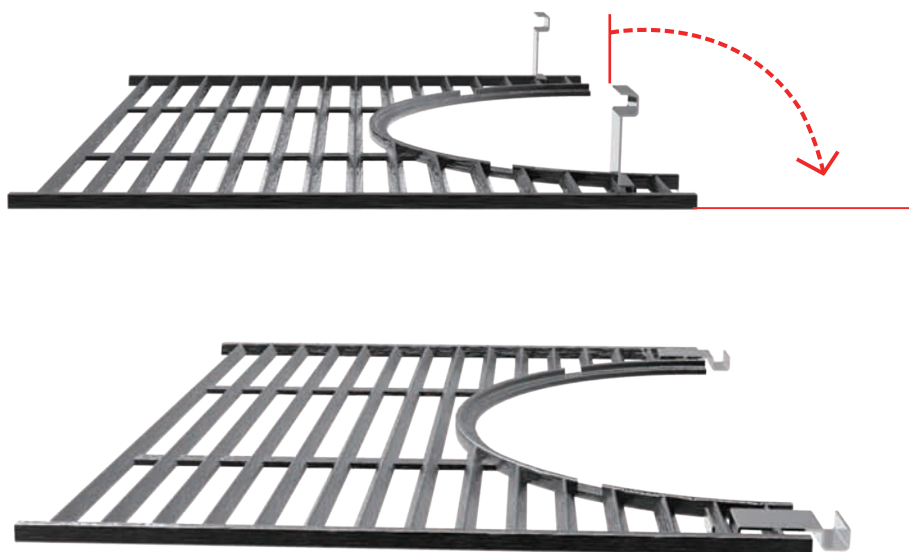
1



2



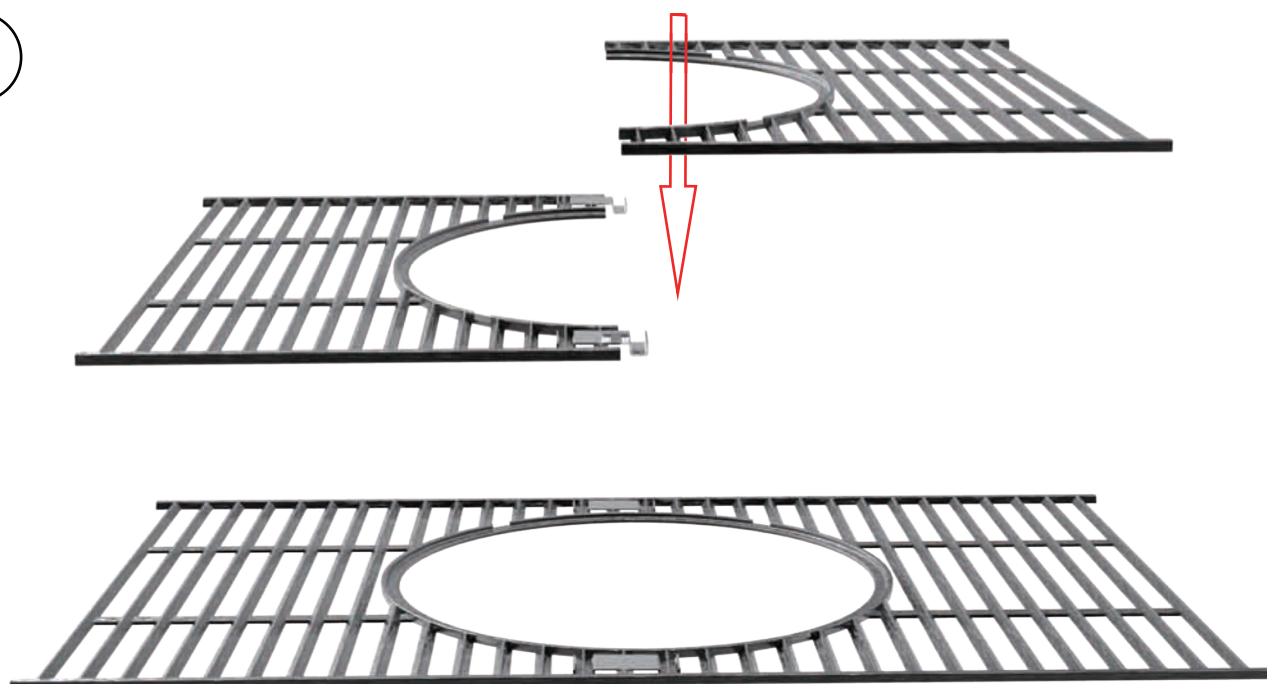
* Only included with WOK and PAN



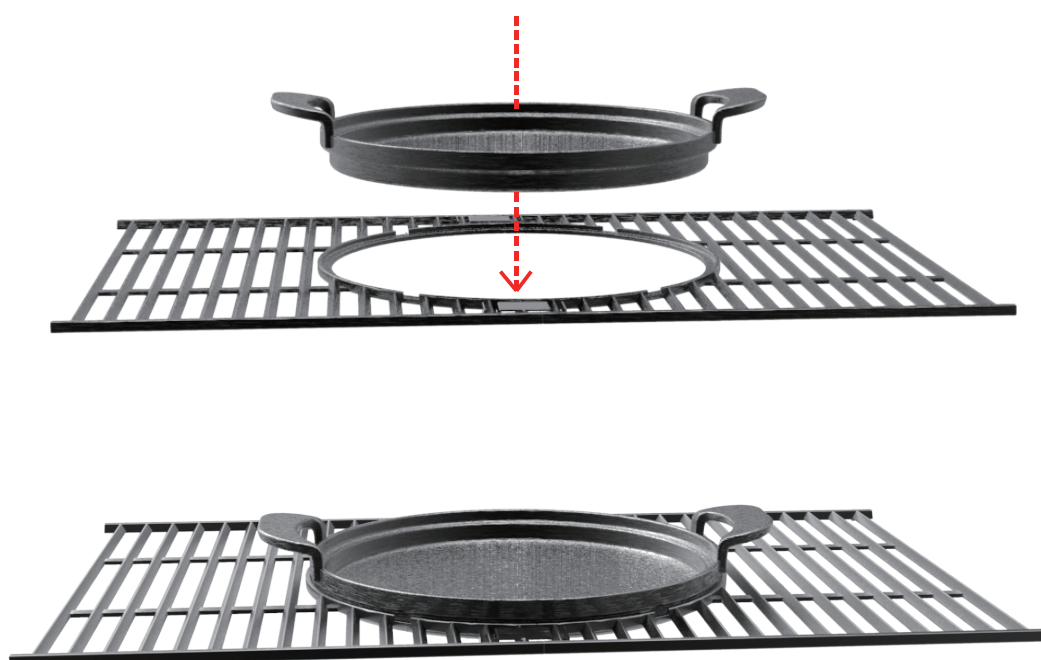
Dangrill



3



4



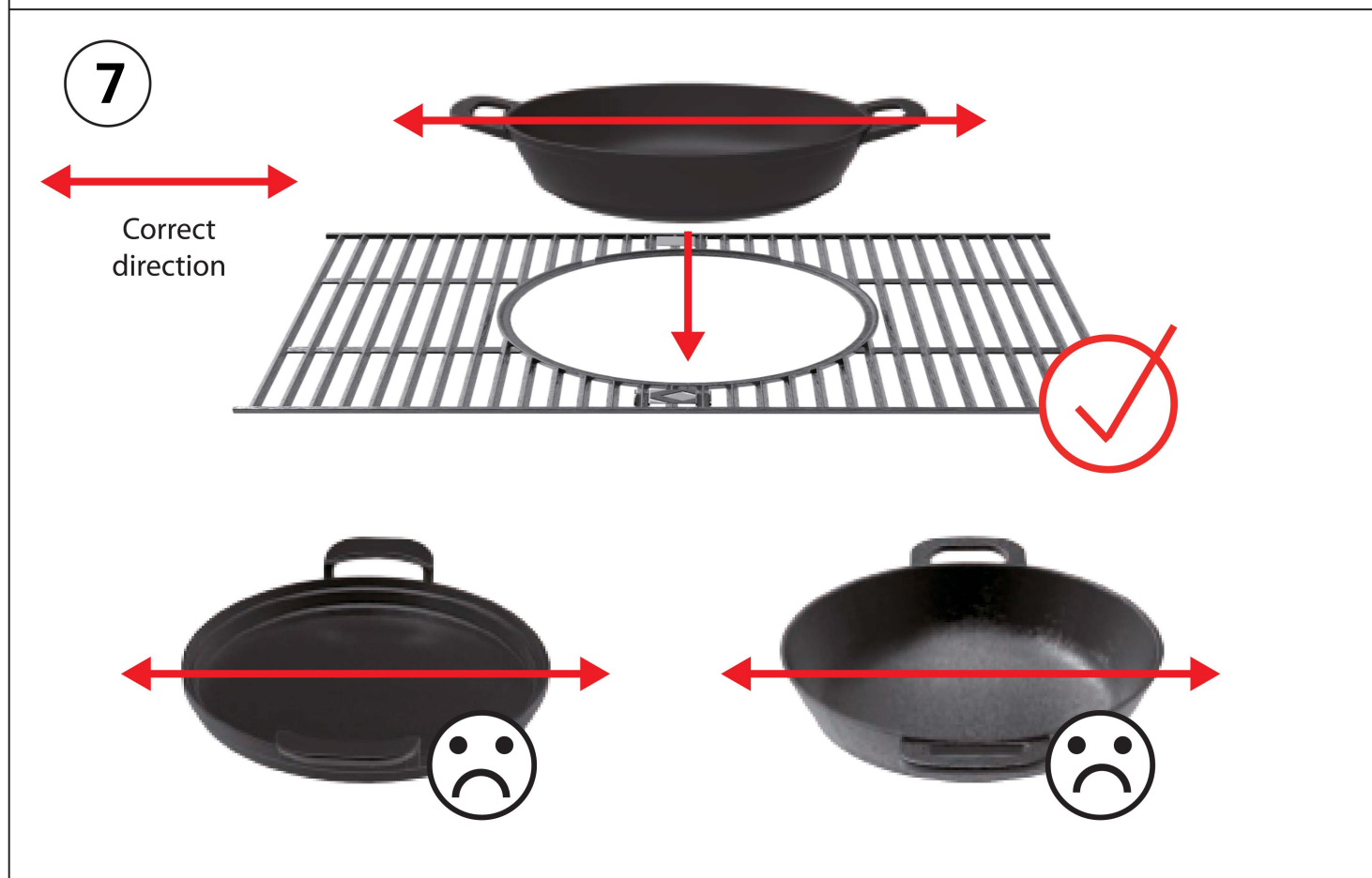
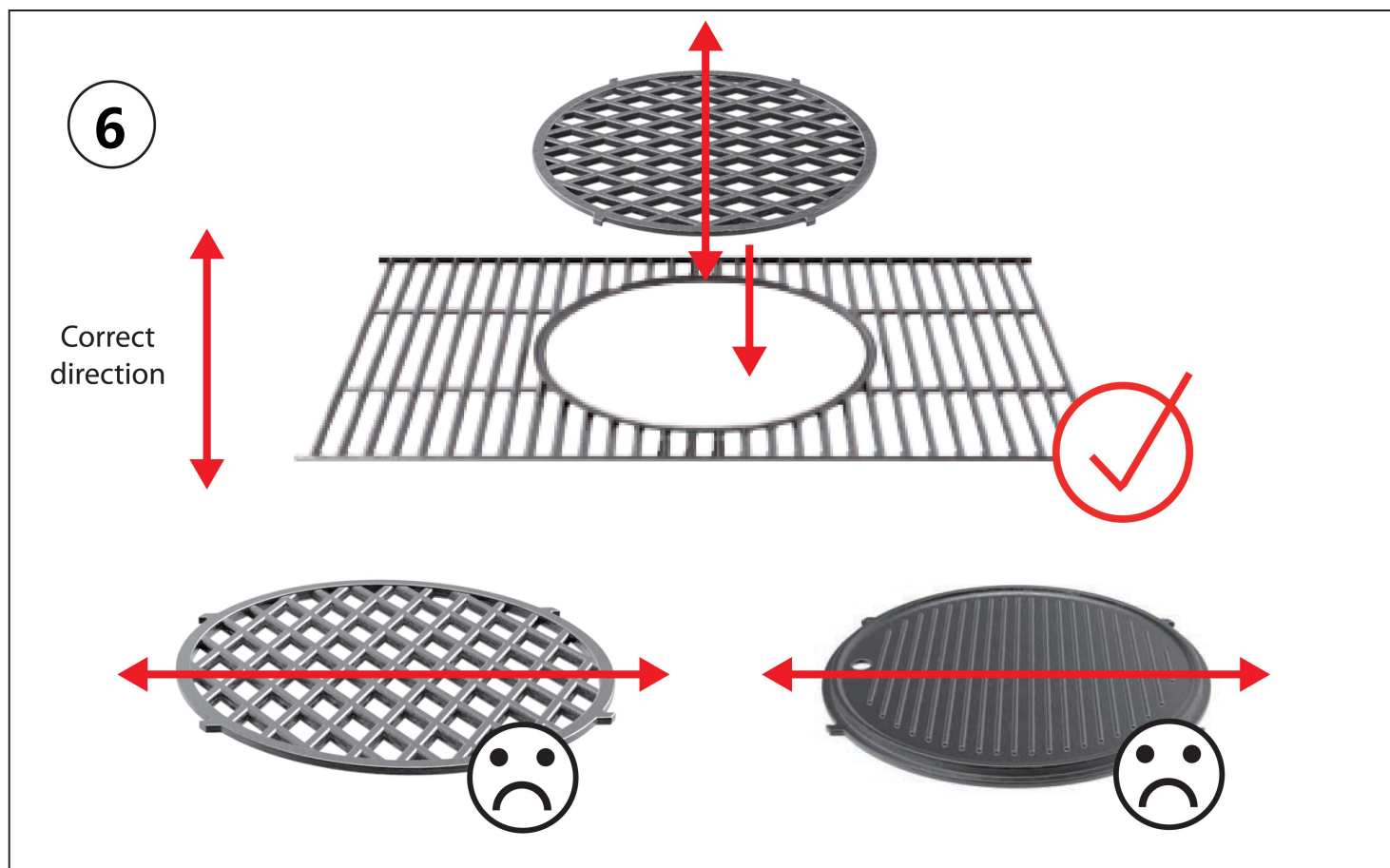
Dangrill



5



Dangrill



Dangrill