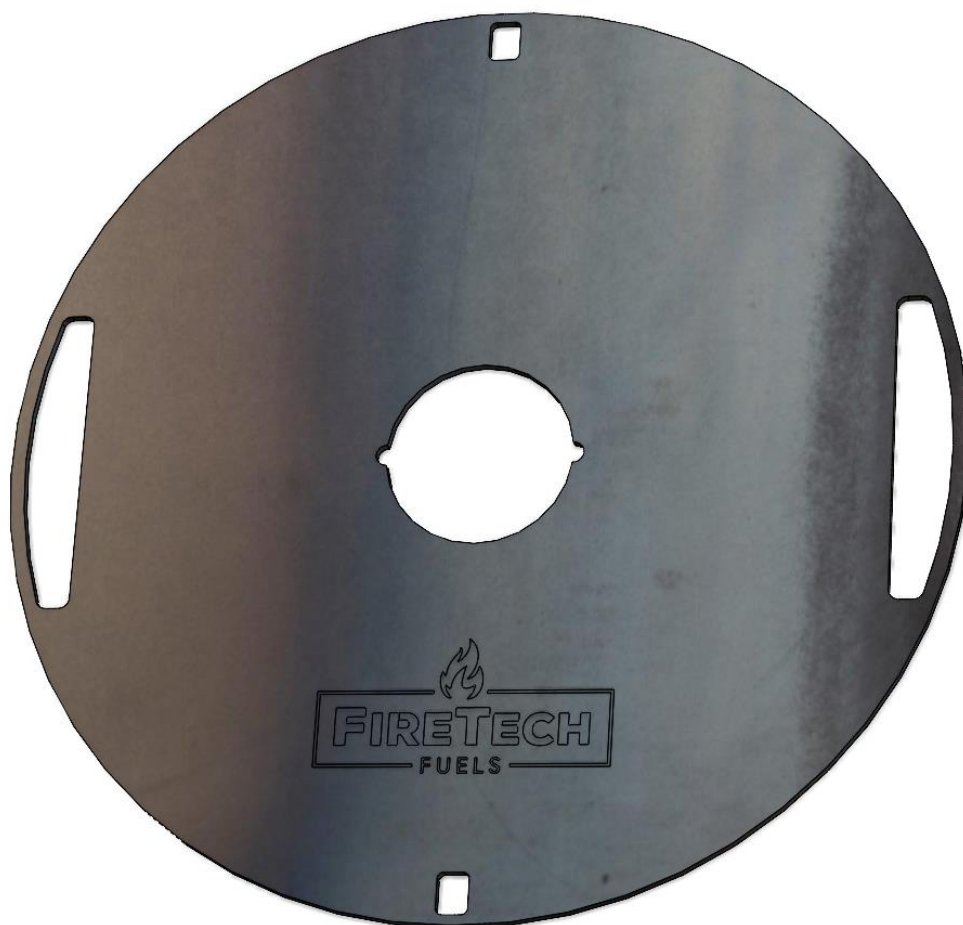




Product Manual (NL-ENG-DE)

Firetech P Lancha



Gefeliciteerd met uw aankoop van een Plancha Plaat van Firetech Fuels

Deze handleiding biedt gedetailleerde informatie over het correcte gebruik, de zorg en het onderhoud van uw plancha plaat. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u aan de slag gaat.

Contents

Introduction.....	3
Preparation for First Use.....	4
Burning in the Plancha plate	5
Material and maintenance.....	6
Optional Accessory: Plancha PROCONTROL	8
Warranty.....	9



Introduction

NL

Inleiding

Een plancha plaat is een veelzijdig kookoppervlak dat perfect is voor het bereiden van diverse gerechten, van sappige steaks tot knapperige groenten. Met de juiste zorg en onderhoud kunt u vele heerlijke maaltijden bereiden en jarenlang genieten van uw plancha plaat.

ENG

Introduction

A plancha plate is a versatile cooking surface that is perfect for preparing a variety of dishes, from juicy steaks to crunchy vegetables. With proper care and maintenance, you can prepare many delicious meals and enjoy your plancha plate for years to come.

DE

Einleitung

Eine Plancha-Platte ist eine vielseitige Kochfläche, die sich perfekt für die Zubereitung verschiedenster Gerichte eignet, von saftigen Steaks bis hin zu knackigem Gemüse. Mit der richtigen Pflege und Wartung können Sie viele köstliche Mahlzeiten zubereiten und jahrelang Freude an Ihrem Plancha-Teller haben.

Preparation for First Use

NL

Vorbereiding voor het Eerste Gebruik

Voor het gebruik van uw plancha plaat is het essentieel om deze voor te bereiden en de productie oliën te verwijderen voordat u begint met koken. Deze oliën zijn niet voedselveilig en moeten grondig worden verwijderd om ervoor te zorgen dat uw gerechten veilig en smakelijk zijn.

Volg deze stappen voor de voorbereiding van het eerste gebruik:

1. **Reiniging:** Maak de plancha plaat grondig schoon met warm water en een mild afwasmiddel. Zorg ervoor dat alle productie oliën volledig zijn verwijderd. Spoel de plaat goed af en droog hem grondig af.
2. **Seizoenen:** Om een natuurlijke anti-aanbaklaag te creëren, dient u beide zijden van de plaat in te branden. Dit proces zorgt voor een betere kookprestatie en verlengt de levensduur van de plaat.

ENG

Preparation for First Use

Before using your plancha plate it is essential to prepare it and remove the production oils before you start cooking. These oils are not food safe and must be thoroughly removed to ensure your dishes are safe and tasty.

Follow these steps to prepare for first use:

1. **Cleaning:** Thoroughly clean the plancha plate with warm water and a mild detergent. Make sure all production oils are completely removed. Rinse the plate well and dry it thoroughly.
2. **Seasoning:** To create a natural non-stick coating, season both sides of the plate. This process improves cooking performance and extends the life of the plate.

DE

Vorbereitung für den ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihre Plancha-Platte verwenden, ist es wichtig, sie vorzubereiten und die Produktionsöle zu entfernen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Diese Öle sind nicht lebensmittelecht und müssen gründlich entfernt werden, um sicherzustellen, dass Ihre Gerichte sicher und schmackhaft sind.

Befolgen Sie diese Schritte, um sich auf den ersten Gebrauch vorzubereiten:

1. **Reinigung:** Reinigen Sie die Plancha-Platte gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Stellen Sie sicher, dass alle Produktionsöle vollständig entfernt sind. Spülen Sie den Teller gut ab und trocknen Sie ihn gründlich ab.
2. **Würzen:** Um eine natürliche Antihaftbeschichtung zu erhalten, würzen Sie beide Seiten des Tellers. Dieser Prozess verbessert die Kochleistung und verlängert die Lebensdauer der Platte.

Burning in the Plancha plate

NL

Inbranden van de Plancha Plaat

1. Verwarm uw barbecue tot een matige tot hoge temperatuur, idealiter tussen 150°C en 220°C
2. Breng een dunne laag olie met een hoog rookpunt aan op beide zijden van de plaat. Gebruik plantaardige olie, zonnebloemolie, arachideolie of een vergelijkbare olie.
3. Plaats de plancha plaat op de barbecue en verwarm deze totdat de olie begint te roken en een lichte kleurverandering vertoont. Dit proces creëert de gewenste anti-aanbaklaag.
4. Draai de plaat om en herhaal stap 2-3 voor de andere zijde.
5. Laat de plaat afkoelen voordat u begint met koken.

ENG

Burning in the Plancha plate

1. Heat your barbecue to a moderate to high temperature, ideally between 150°C and 220°C
2. Apply a thin layer of high smoke point oil to both sides of the plate. Use vegetable oil, sunflower oil, peanut oil or a similar oil.
3. Place the plancha plate on the barbecue and heat it until the oil starts to smoke and shows a slight color change. This process creates the desired non-stick coating.
4. Turn the plate over and repeat steps 2-3 for the other side.
5. Let the plate cool down before you start cooking.

DE

Brennen der Plancha-Platte

1. Erhitzen Sie Ihren Grill auf eine mittlere bis hohe Temperatur, idealerweise zwischen 150 °C und 220 °C
2. Tragen Sie eine dünne Schicht Öl mit hohem Rauchpunkt auf beide Seiten der Platte auf. Verwenden Sie Pflanzenöl, Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder ein ähnliches Öl.
3. Stellen Sie die Plancha-Platte auf den Grill und erhitzen Sie sie, bis das Öl zu rauchen beginnt und eine leichte Farbveränderung zeigt. Durch diesen Vorgang entsteht die gewünschte Antihafbeschichtung.
4. Drehen Sie die Platte um und wiederholen Sie die Schritte 2–3 für die andere Seite.
5. Lassen Sie die Platte abkühlen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

Material and maintenance

NL

Materiaal en Onderhoud

Onze Plancha Platen zijn verkrijgbaar in twee materialen: S355MC (koolstofstaal) en RVS (roestvrij staal). Beide materialen bieden uitstekende prestaties en duurzaamheid voor je grillbehoeften.

S355MC (koolstofstaal): Deze platen zijn gemaakt van hoogwaardig koolstofstaal, wat ze duurzaam maakt en perfect geschikt voor intensief gebruik. Om roestvorming te voorkomen, raden we aan om de plaat na elk gebruik licht in te oliën en droog op te bergen.

RVS (roestvast staal): Onze RVS Plancha Platen zijn corrosiebestendig, en eenvoudig te reinigen. Ze behouden hun glans en zijn bestand tegen hoge temperaturen. Reinig de RVS plaat na elk gebruik met een vochtige doek en milde zeep, en droog deze grondig af om vlekken te voorkomen. Hoewel roestvast staal (RVS) over het algemeen bestand is tegen corrosie, kan het vatbaar zijn voor corrosie als er oppervlaktebeschadigingen zijn, zoals krassen of putjes, wat kan leiden tot besmettingscorrosie.

Voor beide materialen geldt:

Inbranden voor het eerste gebruik is essentieel om een natuurlijke anti-aanbaklaag te creëren.

Na gebruik reinigen met een vochtige doek terwijl de plaat nog warm is.

Bewaar de plaat op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

ENG

Material and maintenance

Our Plancha Plates are available in two materials: S355MC (carbon steel) and RVS (stainless steel). Both materials provide excellent performance and durability for your grilling needs.

S355MC (carbon steel): These plates are made of high quality carbon steel, which makes them durable and perfect for intensive use. To prevent rust, we recommend lightly oiling the plate after each use and storing it in a dry place.

Stainless steel (stainless steel): Our stainless steel Plancha Plates are corrosion resistant, and easy to clean. They retain their shine and withstand high temperatures. After each use, clean the stainless steel plate with a damp cloth and mild soap and dry it thoroughly to prevent stains. Although stainless steel is generally resistant to corrosion, it can be susceptible to corrosion if there are surface defects such as scratches or pitting, which can lead to corrosion.

The following applies to both materials:

Burning in before first use is essential to create a natural non-stick coating.

After use, clean with a damp cloth while the plate is still warm.

Store the plate in a dry place to prevent rusting.

DE

Material und Wartung

Unsere Plancha-Platten sind in zwei Materialien erhältlich: S355MC (Kohlenstoffstahl) und RVS (Edelstahl). Beide Materialien bieten hervorragende Leistung und Haltbarkeit für Ihre Grillanforderungen.

S355MC (**Kohlenstoffstahl**): Diese Platten bestehen aus hochwertigem Kohlenstoffstahl, was sie langlebig und perfekt für den intensiven Gebrauch macht. Um Rost vorzubeugen, empfehlen wir, die Platte nach jedem Gebrauch leicht einzuölen und an einem trockenen Ort aufzubewahren.

Edelstahl (**Edelstahl**): Unsere Plancha-Platten aus Edelstahl sind korrosionsbeständig und leicht zu reinigen. Sie behalten ihren Glanz und halten hohen Temperaturen stand. Reinigen Sie die Edelstahlplatte nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und milder Seife und trocknen Sie sie gründlich ab, um Flecken zu vermeiden. Obwohl Edelstahl im Allgemeinen korrosionsbeständig ist, kann er bei Oberflächenfehlern wie Kratzern oder Lochfraß korrosionsanfällig sein, was zu Korrosion führen kann.

Für beide Materialien gilt:

Um eine natürliche Antihaftbeschichtung zu erhalten, ist das Einbrennen vor dem ersten Gebrauch unbedingt erforderlich.

Nach Gebrauch die Platte im noch warmen Zustand mit einem feuchten Tuch reinigen.

Lagern Sie die Platte an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

Optional Accessory: Plancha PROCONTROL

NL

Optioneel Accessoire: Plancha PROCONTROL

Bij uw plancha plaat heeft u de mogelijkheid om het optionele ventielaccessoire, genaamd "Plancha PROCONTROL", aan te schaffen. Dit ventiel past in het centrale gat van de plaat en stelt u in staat om de temperatuur te regelen, vergelijkbaar met een topvent in een Kamado BBQ. U kunt het ventiel openen en sluiten om de luchtstroom aan te passen en zo de kooktemperatuur te beheersen. Houd er rekening mee dat het ventiel tijdens gebruik warm kan worden. Gebruik daarom altijd hittebestendige handschoenen wanneer u het ventiel aanpast. Daarnaast biedt het accessoire een handige plek om een pannetje te plaatsen, waardoor u sauzen, bijgerechten en meer kunt bereiden terwijl u kookt op de plaat.

Let op: de "Plancha Procontrol" is beschikbaar voor plancha platen met een diameter van 40 cm of groter. Voor planchas met een kleinere diameter is dit accessoire helaas niet beschikbaar.

ENG

Optional Accessory: Plancha PROCONTROL

With your plancha plate you have the option of purchasing the optional valve accessory called "Plancha PROCONTROL". This valve fits into the central hole of the plate and allows you to regulate the temperature, similar to a top vent in a Kamado BBQ. You can open and close the valve to adjust the airflow to control the cooking temperature. Please note that the valve can become warm during use. Therefore, always use heat-resistant gloves when adjusting the valve. In addition, the accessory provides a convenient place to place a pan, allowing you to prepare sauces, side dishes and more while cooking on the hob.

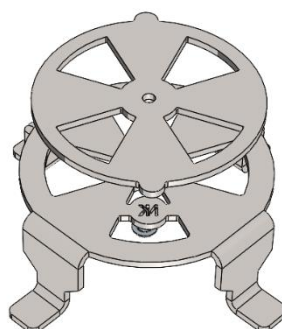
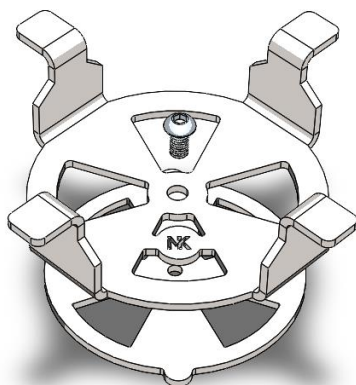
Note: the "Plancha Procontrol" is available for plancha plates with a diameter of 40 cm or larger. Unfortunately, this accessory is not available for planchas with a smaller diameter.

DE

Optionales Zubehör: Plancha PROCONTROL

Zu Ihrer Plancha-Platte haben Sie die Möglichkeit, das optionale Ventilzubehör „Plancha PROCONTROL“ zu erwerben. Dieses Ventil passt in das zentrale Loch der Platte und ermöglicht die Regulierung der Temperatur, ähnlich wie eine obere Entlüftung bei einem Kamado-Grill. Sie können das Ventil öffnen und schließen, um den Luftstrom anzupassen und die Kochtemperatur zu steuern. Bitte beachten Sie, dass das Ventil während des Gebrauchs warm werden kann. Tragen Sie daher beim Einstellen des Ventils immer hitzebeständige Handschuhe. Darüber hinaus bietet das Zubehör einen praktischen Platz zum Abstellen einer Pfanne, sodass Sie Soßen, Beilagen und mehr zubereiten können, während Sie auf dem Herd kochen.

Hinweis: Die „Plancha Procontrol“ ist für Plancha-Platten mit einem Durchmesser von 40 cm oder größer erhältlich. Für Planchas mit kleinerem Durchmesser ist dieses Zubehör leider nicht erhältlich.



Warranty

NL

Garantie

Voorwaarden; De klant kan geen beroep doen op de garantie bij schade aan het product wanneer:

1. De schade een gevolg is van normale slijtage.
2. De schade een gevolg is van onjuist gebruik
3. Er geen of onjuist onderhoud is uitgevoerd.
4. Er wijzigingen of reparaties door de klant of door onprofessionele derden zijn gedaan.
5. De schade is veroorzaakt door bliksem, overstromingen, natuurrampen en ontploffingen.
6. De schade het gevolg is van enig overheidsvoorschrift inzake de aard of de kwaliteit van de toegepaste materialen.

Voor algemene voorwaarden; <https://www.nikodesign.nl/algemene-voorwaarden>

ENG

Warrenty

Conditions; The customer cannot invoke the warranty for damage to the product when:

1. The damage is a result of normal wear and tear.
2. The damage is a result of improper use
3. No maintenance or improper maintenance has been performed.
4. Modifications or repairs have been made by the customer or by unprofessional third parties.
5. The damage has been caused, lightning, floods, natural disasters and explosions.
6. The damage is the result of any government regulation regarding the nature or quality of the materials applied.

For general terms and conditions; <https://www.nikodesign.nl/algemene-voorwaarden>

DE

Garantie

Bedingungen; Der Kunde kann sich nicht auf die Garantie für Schäden am Produkt berufen, wenn:

1. Die Beschädigung ist eine Folge des normalen Verschleißes.
2. Der Schaden ist eine Folge von unsachgemäßem Gebrauch
3. Es wurde keine oder eine falsche Wartung durchgeführt.
4. Es wurden Änderungen oder Reparaturen durch den Kunden oder durch nicht fachkundige Dritte vorgenommen.
5. Die Schäden wurden, Blitzschlag, Überschwemmungen, Naturkatastrophen und Explosionen verursacht.
6. Der Schaden ist die Folge einer staatlichen Vorschrift bezüglich der Art oder Qualität der verwendeten Materialien.

Für allgemeine Bedingungen; <https://www.nikodesign.nl/algemene-voorwaarden>