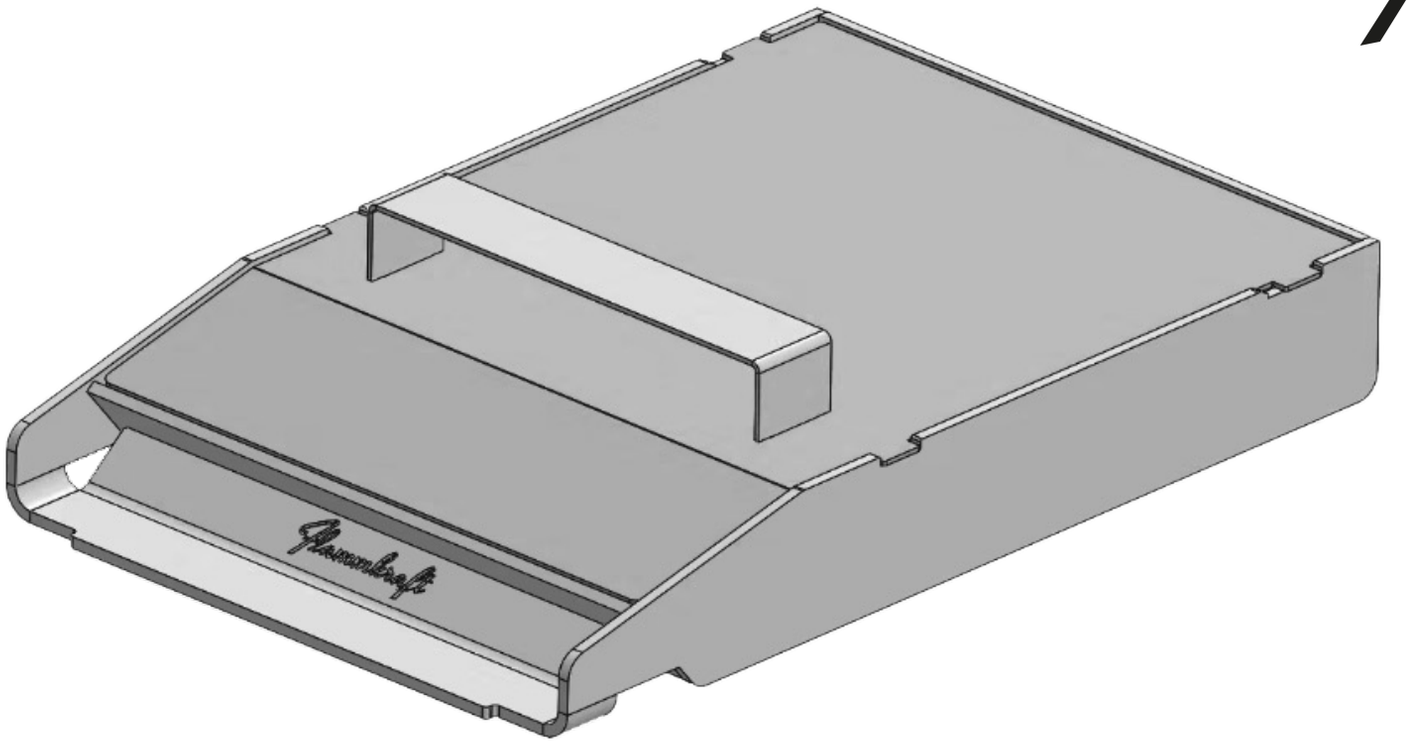
Flammkraft



NUTZUNGSHINWEISE PLANCHA

USAGE INSTRUCTIONS PLANCHA
INSTRUCCIONES DE USO PLANCHA
ISTRUZIONI PER L'USO PLANCHA
INSTRUCTIONS D'UTILISATION PLANCHA
GEBRUIKSAANWIJZINGEN PLANCHA

Allgemeine Hinweise:

Danke, dass Sie sich für die Flammkraft-Plancha entschieden haben. Sie ist eine optimale Ergänzung für Ihren Flammkraft-Grill und sehr vielseitig einsetzbar. Der Deckel erweitert den Einsatzbereich deutlich - vom Rösten über das Dämpfen bis hin zum Warmhalten oder Überbacken. Besonders praktisch für alle, die flexibel, schnell und kreativ am Grill arbeiten möchten.

Die von Ihnen erworbene Plancha ist ausschließlich für den Gebrauch mit einem original Flammkraft Block D oder Block Ds konzipiert. Die Nutzung der Plancha ist auf der Röstzone (links) vorgesehen.

Waschen Sie die Edelstahl-Plancha vor der ersten Nutzung, um mögliche Produktionsrückstände zu entfernen.

Reinigungstipp nach Gebrauch: Bei Edelstahl-Planchas kann direkt nach dem Grillen kaltes Wasser oder Eis auf die heiße Fläche gegeben werden. Der entstehende Thermoschock löst Fett- und Speisereste, die sich anschließend mit einem Metallspatel entfernen lassen.

Alle Teile sind aus Edelstahl gefertigt und können in der Spülmaschine gereinigt oder mit Edelstahl-Reiniger behandelt werden.

Die Plancha kann auf drei verschiedene Arten genutzt werden:

1.OFFEN (Abb.1) für klassische Nutzung der Plancha, wie zB. für Burgerpatties, Steaks, Gemüse, Fischfilets, Spiegeleier, Omeletts bis hin zu Crêpes

2. MIT DECKEL (Abb.2) für sanftes Garen, Dämpfen, Überbacken, schonendes Finish von Speisen und Warmhalten

3. MIT DECKEL IN LÜFTUNGSPOSITION (Abb.3) für die gezielte Feuchtigkeits- und Dampfregulierung.

SICHERHEITSHINWEISE:

⚠ **Achtung : Heiße Edelstahl-Teile!**

⚠ **Nur mit hitzefesten Handschuhen oder im vollständig abgekühlten Zustand anfassen.**

⚠ **Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.**

⚠ **Die Plancha nicht dauerhaft mit geschlossenem Deckel auf hoher Brennerstufe oder mit geschlossenem Grilldeckel betreiben! Extreme Temperaturen können zu Überhitzung, Materialbeeinträchtigungen oder einem Verklemmen des Plancha-Deckels führen.**

⚠ **Zum Aufheizen den Röstbrenner auf höchster Stufe nutzen, anschließend die Hitze an Menge und Art des Grillguts anpassen:**
• Mehr Energie bei großen Mengen oder dickem Gargut
• Weniger Energie bei kleinen Portionen oder empfindlichen Zutaten

⚠ **Ein längerer Betrieb auf höchster Stufe wird nicht empfohlen, um Überhitzung zu vermeiden. Außer beim Aufheizen die Plancha nicht längere Zeit ohne Gargut mit eingeschalteten Brennern betreiben - auch dies kann zu Überhitzung und Materialschäden führen.**

Die Flammkraft Plancha besteht aus 5 mm starkem Edelstahl und ist für den Gebrauch auf der Röstzone konzipiert. Edelstahl dehnt sich bei Hitze aus. Je nach Einstellung der Brenner wird die Plancha unterschiedlich erhitzt. Dadurch entstehen Spannungen im Material, die zu leichten Formveränderungen führen können.

Da die Plancha im Grill direkt auf dem Rosthalter aufliegt, kann es vorkommen, dass sie zeitweise nicht an allen Ecken gleichmäßig aufliegt und sich leicht bewegen lässt. Dies beeinträchtigt ihre Funktion nicht und stellt keinen Mangel dar. Die Plancha ist so konstruiert, dass dieser Effekt möglichst gering ausfällt.

Bei Fragen sind wir gerne für Sie da: service@flammkraft.com

Abb. 1

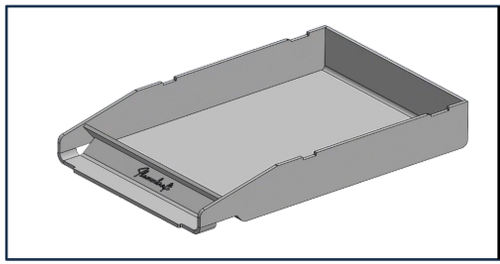


Abb. 2

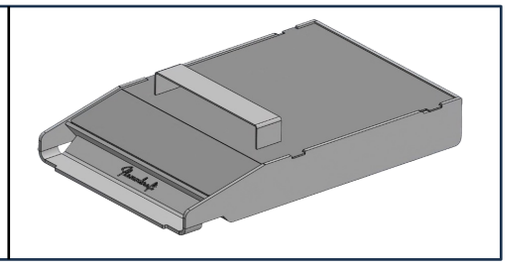
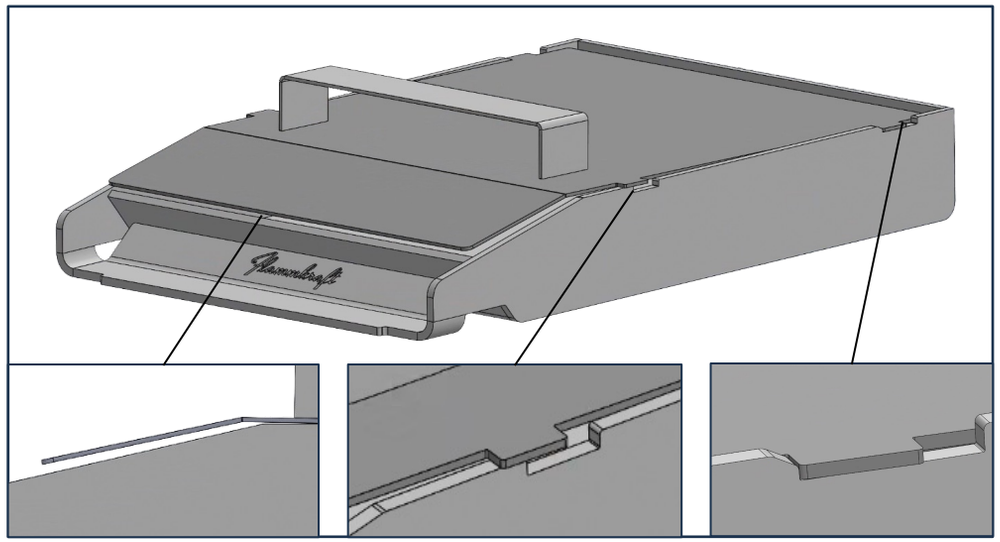


Abb. 3



General Information:

Thank you for choosing the Flammkraft Plancha. It is the perfect complement to your Flammkraft grill and offers great versatility. The lid significantly expands its range of uses: from roasting and steaming to keeping food warm or gratinating. Especially practical for those who want to cook flexibly, quickly, and creatively on the grill.

The Plancha you have purchased is designed exclusively for use with an original Flammkraft Block D or Block Ds. The Plancha is intended for use on the roasting zone(left side).

Wash the stainless steel Plancha before first use to remove any production residues.

Cleaning tip after use: For stainless steel Planchas, you can pour cold water or ice directly onto the hot surface after grilling. The resulting thermal shock loosens fat and food residues, which can then be removed with a metal spatula.

All parts are made of stainless steel and can be cleaned in the dishwasher or treated with stainless steel cleaner.

The Plancha can be used in three different ways:

OPEN (Fig. 1) for classic use of the Plancha, such as burger patties, steaks, vegetables, fish fillets, fried eggs, omelettes, or even crêpes.

WITH LID (Fig. 2) enables gentle cooking, steaming, melting cheese, finishing dishes delicately and keeping food warm.

WITH LID IN VENT POSITION (Fig. 3) for targeted moisture and steam control.

SAFETY INSTRUCTIONS:

⚠ **Hot stainless steel parts!**

⚠ **Only touch with heat-resistant gloves or when completely cooled down.**

⚠ **Do not operate without supervision.**

⚠ **Do not operate the Plancha for extended periods with the lid closed on high burner setting or with the grill lid closed! Extreme temperatures can cause overheating, material damage, or the Plancha lid to jam.**

⚠ **For preheating, use the roasting burner on high. Then adjust the heat according to the quantity and type of food:**
• More heat for large amounts or thick cuts of food
• Less heat for small portions or delicate ingredients

⚠ **Operating on full power for a long period is not recommended to avoid overheating.**
Except during preheating, do not run the Plancha for extended periods with the burners on without food on it – this too can cause overheating and material damage.

The Flammkraft plancha is made from 5 mm thick stainless steel. Stainless steel expands when exposed to heat. Depending on the burner settings, the plancha is heated to varying degrees. This creates stresses in the material that can cause slight changes in shape.

As the plancha rests directly on the cooking grate support inside the grill, it may occasionally not sit evenly at all corners and may move slightly. This does not affect its function and does not constitute a defect. The plancha is designed to minimise this effect.

If you have any questions, we are happy to help: service@flammkraft.com

Fig. 1

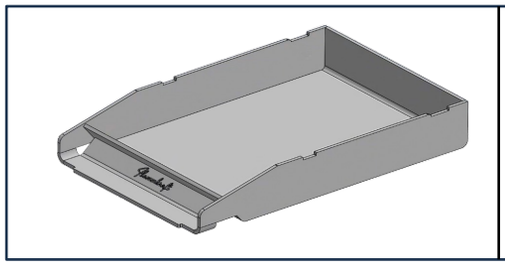


Fig. 2

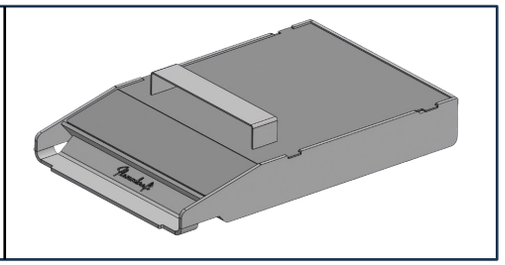
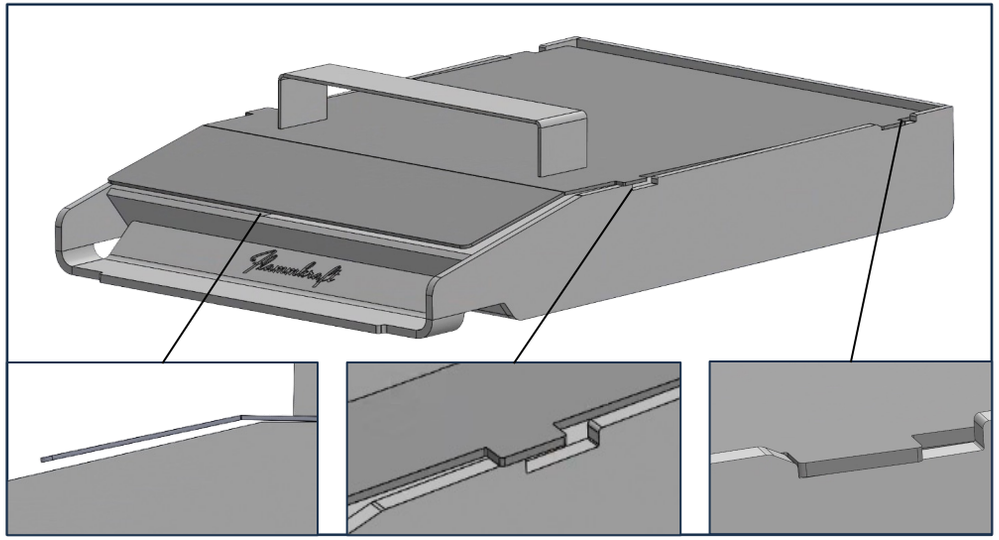


Fig. 3



Información general:

Gracias por elegir la plancha Flammkraft. Es el complemento perfecto para su parrilla Flammkraft y ofrece una gran versatilidad. La tapa amplía considerablemente su campo de aplicación: desde asar y cocinar al vapor hasta mantener los alimentos calientes o gratinarlos. Especialmente práctica para quienes disfrutan cocinando de forma flexible, rápida y creativa en la parrilla.

La plancha que ha adquirido está diseñada exclusivamente para su uso con un modelo original Flammkraft Block D o Block Ds. La plancha está diseñada para su uso en la zona de asado (lado izquierdo).

Lave la plancha de acero inoxidable antes del primer uso para eliminar posibles residuos de producción.
Consejo de limpieza después del uso: En las planchas de acero inoxidable se puede verter agua fría o hielo directamente sobre la superficie caliente después de asar. El choque térmico resultante elimina restos de grasa y comida, que luego pueden retirarse con una espátula metálica.

Todas las piezas están fabricadas en acero inoxidable y se pueden lavar en el lavavajillas o tratar con un limpiador de acero inoxidable.

La plancha puede utilizarse de tres maneras diferentes:

ABIERTA (Fig. 1) para un uso clásico de la plancha, como hamburguesas, filetes, verduras, filetes de pescado, huevos fritos, tortillas o incluso crêpes.

CON TAPA (Fig. 2) permite una cocción suave, al vapor, fundir queso, acabado delicado de los alimentos y mantenimiento del calor.

CON TAPA EN POSICIÓN DE VENTILACIÓN (Fig. 3) para regular de forma precisa la humedad y el vapor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ **¡Piezas de acero inoxidable calientes!**

⚠ **Tóquelas solo con guantes resistentes al calor o cuando estén completamente frías.**

⚠ **No utilice el aparato sin supervisión.**

⚠ **No utilice la plancha durante largos periodos con la tapa cerrada a alta potencia del quemador o con la tapa de la parrilla cerrada. Las temperaturas extremas pueden provocar sobrecalentamiento, daños en el material o que la tapa de la plancha se atasque.**

⚠ **Para el precalentamiento, utilice el quemador de asado a potencia máxima. Después, ajuste el calor según la cantidad y el tipo de alimentos:**
• Más calor para grandes cantidades o piezas gruesas
• Menos calor para pequeñas porciones o ingredientes delicados

⚠ **No se recomienda un funcionamiento prolongado a máxima potencia para evitar el sobrecalentamiento. Excepto durante el precalentamiento, no haga funcionar la plancha durante largos periodos con los quemadores encendidos sin alimentos sobre ella, ya que esto también puede provocar sobrecalentamiento y daños en el material.**

La plancha Flammkraft está fabricada en acero inoxidable de 5 mm de espesor. El acero inoxidable se dilata con el calor. Según el ajuste de los quemadores, la plancha se calienta en distinta medida. Esto genera tensiones en el material que pueden provocar ligeros cambios de forma.

Como la plancha descansa directamente sobre el soporte de la parrilla dentro de la barbacoa, puede ocurrir que, temporalmente, no se apoye de manera uniforme en todas las esquinas y se pueda mover ligeramente. Esto no afecta a su funcionamiento ni constituye un defecto. La plancha está diseñada para minimizar este efecto.

Si tiene alguna pregunta, estaremos encantados de ayudarle: service@flammkraft.com

Fig. 1

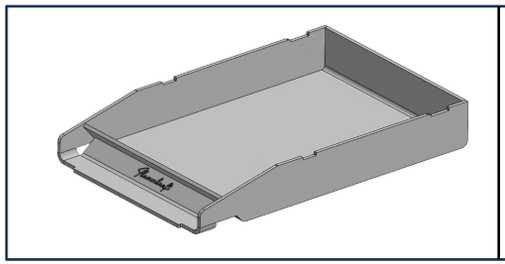


Fig. 2

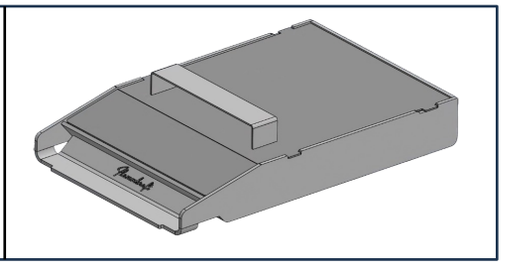
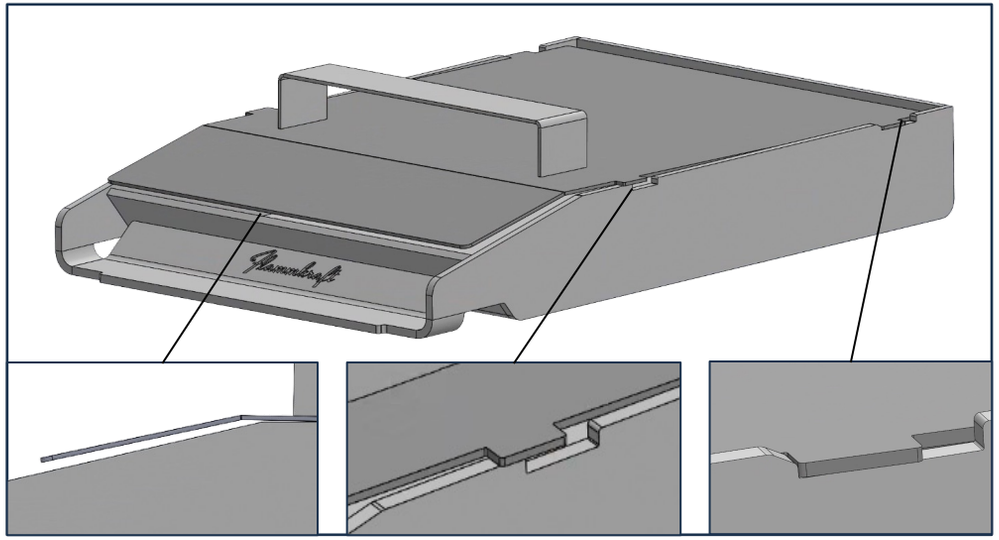


Fig. 3



Informazioni generali:

Grazie per aver scelto la Plancha Flammkraft. È il complemento ideale per il tuo grill Flammkraft e offre una grande versatilità. Il coperchio ne amplia notevolmente le possibilità d'uso: dalla rosolatura alla cottura a vapore, fino al mantenimento in caldo o alla gratinatura. Particolarmente pratica per chi ama cucinare in modo flessibile, veloce e creativo alla griglia.

La plancha acquistata è progettata esclusivamente per l'uso con un Flammkraft Block D o Block Ds originale. La plancha è pensata per essere utilizzata nella zona di rosolatura (a sinistra).

Lava la plancha in acciaio inox prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione.

Consiglio per la pulizia dopo l'uso: con le plance in acciaio inox è possibile versare acqua fredda o ghiaccio direttamente sulla superficie calda dopo la cottura. Lo shock termico scioglie i residui di grasso e cibo, che possono essere rimossi con una spatola metallica.

Tutte le parti sono realizzate in acciaio inox e possono essere lavate in lavastoviglie o trattate con un detergente specifico per acciaio inox.

La plancha può essere utilizzata in tre modi diversi:

APERTA (Fig. 1) per l'uso tradizionale della plancha, come hamburger, bistecche, verdure, filetti di pesce, uova al tegamino, omelette o anche crêpes.

CON COPERCHIO (Fig. 2) consente una cottura delicata, a vapore, sciogliere il formaggio, finitura delicata dei piatti e mantenimento in caldo.

CON COPERCHIO IN POSIZIONE DI AERAZIONE (Fig. 3) per la regolazione mirata di umidità e vapore.

AVVERTENZE DI SICUREZZA:

⚠ **Parti in acciaio inox calde!**

⚠ **Toccare solo con guanti resistenti al calore o quando completamente raffreddate.**

⚠ **Non utilizzare senza supervisione.**

⚠ **Non utilizzare la plancha per periodi prolungati con il coperchio chiuso a potenza elevata del bruciatore o con il coperchio della griglia chiuso! Le temperature estreme possono provocare surriscaldamento, danni ai materiali o l'incastro del coperchio della plancha.**

⚠ **Per il preriscaldamento, utilizzare il bruciatore di rosolatura alla massima potenza. Poi regolare il calore in base alla quantità e al tipo di alimenti:**
• Più calore per grandi quantità o pezzi spessi
• Meno calore per piccole porzioni o ingredienti delicati

⚠ **Il funzionamento prolungato alla massima potenza non è raccomandato per evitare il surriscaldamento. Ad eccezione del preriscaldamento, non far funzionare la plancha per lunghi periodi con i bruciatori accesi senza alimenti sopra, poiché ciò può anch'esso causare surriscaldamento e danni ai materiali.**

La plancha Flammkraft è realizzata in acciaio inox di 5 mm di spessore. L'acciaio inox si dilata sotto l'effetto del calore. A seconda della regolazione dei bruciatori, la plancha viene riscaldata in misura diversa. Ciò genera tensioni nel materiale che possono causare lievi variazioni di forma.

Poiché la plancha poggia direttamente sul supporto della griglia all'interno del barbecue, può accadere che temporaneamente non poggi in modo uniforme su tutti gli angoli e possa essere spostata leggermente. Questo non ne compromette il funzionamento e non costituisce un difetto. La plancha è progettata per ridurre al minimo questo effetto.

Per qualsiasi domanda, siamo a Sua disposizione: service@flammkraft.com

Fig. 1

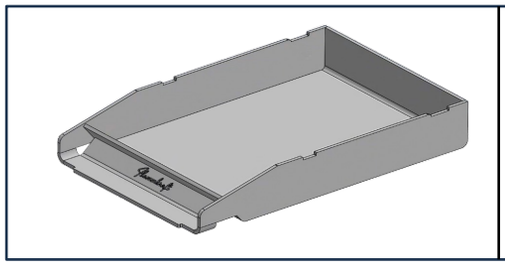


Fig. 2

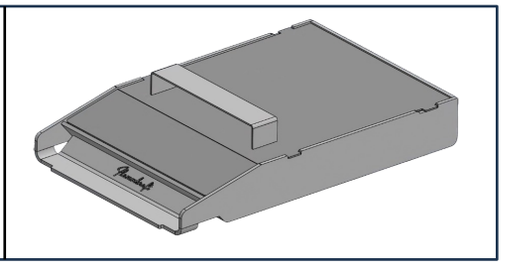
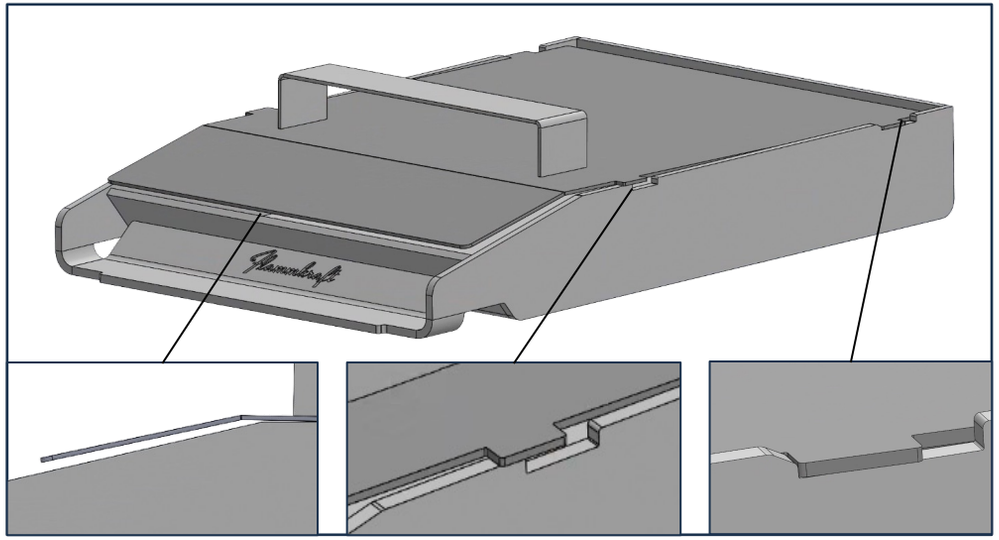


Fig. 3



Informations générales :

Merci d'avoir choisi la plancha Flammkraft. Elle constitue un complément idéal à votre barbecue Flammkraft et offre une grande polyvalence. Le couvercle élargit considérablement les possibilités d'utilisation : de la cuisson rôtie à la cuisson vapeur, en passant par le maintien au chaud ou la cuisson gratinée. Particulièrement pratique pour tous ceux qui aiment cuisiner au grill de manière flexible, rapide et créative.

La plancha que vous avez achetée est conçue exclusivement pour être utilisée avec un modèle original Flammkraft Block D ou Block Ds. La plancha est conçue pour être utilisée sur la zone de rôtissage (à gauche).

Lavez la plancha en acier inoxydable avant la première utilisation afin d'éliminer les résidus de fabrication éventuels.

Conseil de nettoyage après utilisation : pour les planchas en acier inoxydable, on peut verser de l'eau froide ou de la glace directement sur la surface chaude après la cuisson. Le choc thermique qui en résulte détache les graisses et les résidus d'aliments, qui peuvent ensuite être enlevés avec une spatule métallique.

Toutes les pièces sont en acier inoxydable et peuvent être lavées au lave-vaisselle ou traitées avec un produit de nettoyage spécial inox.

La plancha peut être utilisée de trois manières :

OUVERTE (Fig. 1) pour une utilisation classique de la plancha, comme les steaks hachés, les steaks, les légumes, les filets de poisson, les œufs au plat, les omelettes ou les crêpes.

AVEC COUVERCLE (Fig. 2) permet une cuisson douce, à la vapeur, faire fondre du fromage, finition délicate des plats et le maintien au chaud.

AVEC COUVERCLE EN POSITION AÉRÉE (Fig. 3) pour une régulation ciblée de l'humidité et de la vapeur.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ :

⚠ **Pièces en acier inoxydable chaudes !**

⚠ **Ne toucher qu'avec des gants résistants à la chaleur ou une fois complètement refroidies.**

⚠ **Ne pas utiliser sans surveillance.**

⚠ **Ne pas faire fonctionner la plancha pendant de longues périodes avec le couvercle fermé à puissance élevée du brûleur ou avec le couvercle du barbecue fermé ! Des températures extrêmes peuvent provoquer une surchauffe, des dommages aux matériaux ou le blocage du couvercle de la plancha.**

⚠ **Pour le préchauffage, utiliser le brûleur de rôtissage à pleine puissance. Ensuite, ajuster la chaleur selon la quantité et le type d'aliments :**
- **Plus de chaleur pour de grandes quantités ou des pièces épaisses**
- **Moins de chaleur pour de petites portions ou des ingrédients délicats**

⚠ **Un fonctionnement prolongé à pleine puissance n'est pas recommandé afin d'éviter la surchauffe. Sauf lors du préchauffage, ne pas faire fonctionner la plancha pendant de longues périodes avec les brûleurs allumés sans aliments dessus, car cela peut également entraîner une surchauffe et des dommages au matériau.**

La plancha Flammkraft est fabriquée en acier inoxydable de 5 mm d'épaisseur. L'acier inoxydable se dilate sous l'effet de la chaleur. Selon le réglage des brûleurs, la plancha est chauffée à des degrés différents. Cela génère des contraintes dans le matériau qui peuvent entraîner de légères variations de forme.

Comme la plancha repose directement sur le support de la grille à l'intérieur du barbecue, il peut arriver qu'elle ne repose temporairement pas de manière uniforme à tous les angles et qu'elle puisse bouger légèrement. Cela n'affecte pas son fonctionnement et ne constitue pas un défaut. La plancha est conçue pour limiter cet effet autant que possible.

Pour toute question, nous sommes à votre disposition : service@flammkraft.com

Fig. 1

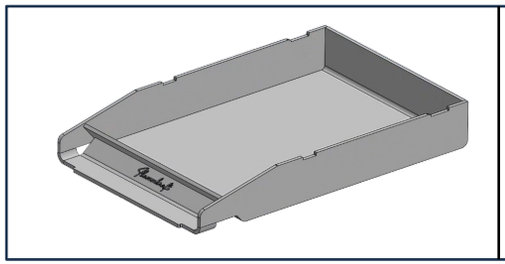


Fig. 2

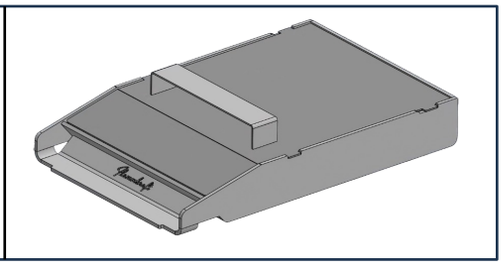
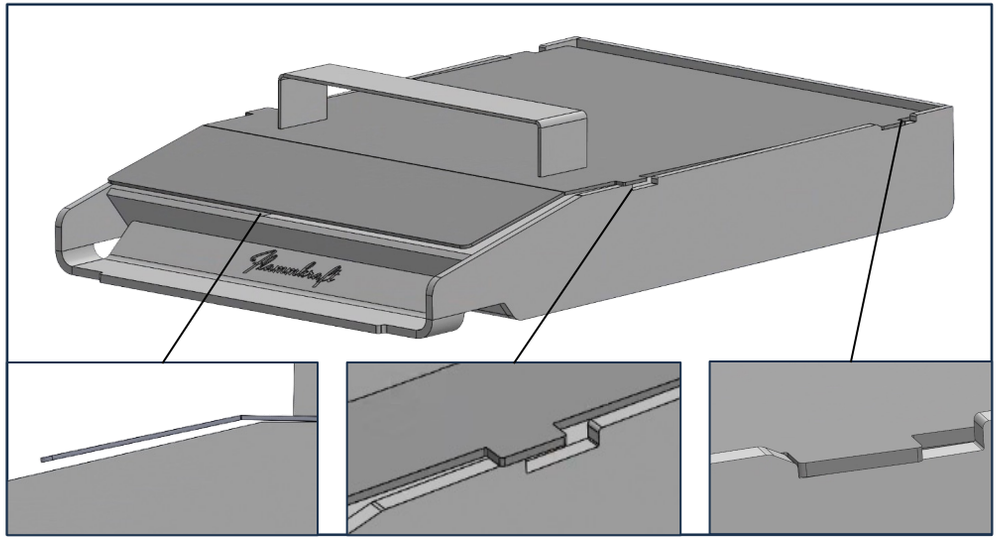


Fig. 3



Algemene informatie:

Bedankt dat u hebt gekozen voor de Flammkraft-plancha. Deze is de ideale aanvulling op uw Flammkraft-barbecue en is uiterst veelzijdig in gebruik. Het deksel vergroot het toepassingsgebied aanzienlijk: van roosteren en stomen tot warmhouden of gratineren. Bijzonder praktisch voor iedereen die flexibel, snel en creatief aan de grill wil werken.

De plancha die u hebt aangeschaft is uitsluitend bedoeld voor gebruik met een originele Flammkraft Block D of Block Ds. De plancha is bedoeld voor gebruik op de braadzone (links).

Was de plancha van roestvrij staal vóór het eerste gebruik om mogelijke productieresten te verwijderen.

Reinigingstip na gebruik: bij plancha's van roestvrij staal kunt u direct na het grillen koud water of ijs op het hete oppervlak gieten. De thermische schok verwijdert vet- en etensresten, die vervolgens met een metalen spatel kunnen worden verwijderd.

Alle onderdelen zijn van roestvrij staal en kunnen in de vaatwasser worden gereinigd of met rvs-reiniger worden behandeld.

De plancha kan op drie verschillende manieren worden gebruikt:

OPEN (Afbeelding 1) voor traditioneel gebruik van de plancha, zoals hamburgers, steaks, groenten, visfilets, spiegeleieren, omeletten of zelfs crêpes.

MET DEKSEL (Afbeelding 2) maakt zacht garen, stomen, kaas laten smelten, voorzichtig afwerken van gerechten en warmhouden mogelijk.

MET DEKSEL IN VENTILATIEPOSITIE (Afbeelding 3) voor gerichte vocht- en stoomregulering.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

⚠ **Hete roestvrijstalen onderdelen!**

⚠ **Alleen aanraken met hittebestendige handschoenen of als het volledig is afgekoeld.**

⚠ **Niet gebruiken zonder toezicht.**

⚠ **Gebruik de plancha niet langdurig met het deksel gesloten op hoge branderstand of met het deksel van de barbecue gesloten! Extreem hoge temperaturen kunnen oververhitting, materiaalschade of het vastklemmen van het plancha-deksel veroorzaken.**

⚠ **Voor het voorverwarmen de braadbrander op volle kracht gebruiken. Stel daarna de hitte af op basis van de hoeveelheid en het type voedsel:**
• Meer hitte bij grote hoeveelheden of dikke stukken
• Minder hitte bij kleine porties of gevoelige ingrediënten

⚠ **Langdurig gebruik op volle kracht wordt niet aanbevolen om oververhitting te voorkomen.**
Behalve tijdens het voorverwarmen, de plancha niet gedurende lange tijd met ingeschakelde branders zonder voedsel gebruiken – dit kan ook leiden tot oververhitting en materiaalschade.

De Flammkraft-plancha is gemaakt van 5 mm dik roestvrij staal. Roestvrij staal zet uit onder invloed van warmte. Afhankelijk van de instelling van de branders wordt de plancha in verschillende mate verwarmd. Hierdoor ontstaan spanningen in het materiaal die tot lichte vormveranderingen kunnen leiden.

Omdat de plancha in de grill direct op de roosterhouder rust, kan het voorkomen dat deze tijdelijk niet op alle hoeken gelijkmatig rust en enigszins kan bewegen. Dit heeft geen invloed op de werking en vormt geen gebrek. De plancha is zo ontworpen dat dit effect zo klein mogelijk blijft.

Heeft u vragen? Wij helpen u graag: service@flammkraft.com

Fig. 1

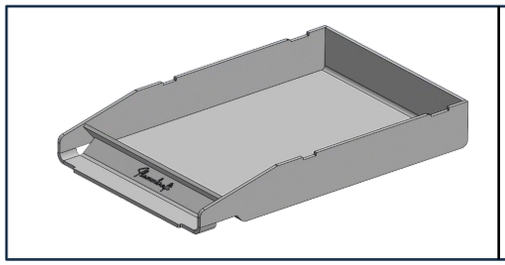


Fig. 2

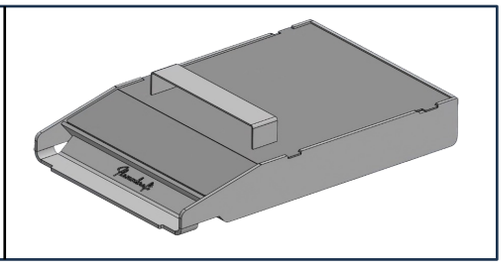
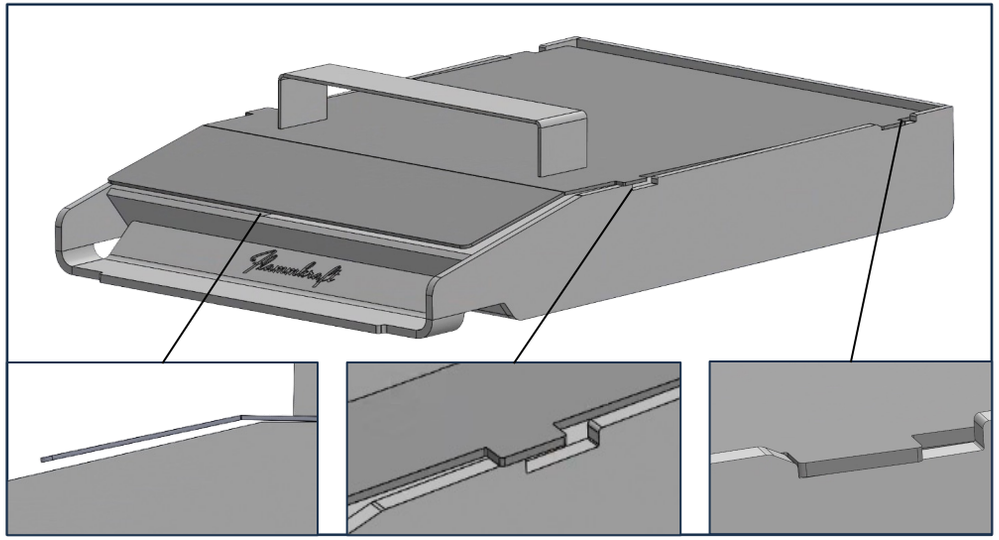


Fig. 3



Flammkraft

Flammkraft GmbH | Amelsbürener Str. 201 | 48163 D-Münster
info@flammkraft.com | www.flammkraft.com