

Axley

Bruksanvisning för grillplatta

Bruksanvisning for grillplate

Instrukcja obsługi płyty grillowej

User Instructions for Grill Plate

763-075



SV Bruksanvisning i original
NO Bruksanvisning i original
PL Instrukcja obsługi w oryginale
EN Operating instructions in original

Läs bruksanvisningen noggrant före användning!

UNDERHÅLL

RENGÖRING OCH PREPARERING AV GJUTJÄRN

Följ anvisningarna nedan för att rengöra och preparera kokkärl av gjutjärn.

Rengöring

Efter matlagning kan du rengöra kokkärlet genom att fylla det med vatten och koka upp. Använd aldrig diskmedel i preparerade kokkärl, det förstör prepareringen. Utsätt aldrig heta kokkärl för kallt vatten, det kan göra att järnet förvrids eller spricker. Häll ut det heta vattnet och torka torrt med hushållspapper. Skrapa bort eventuella fastsittande matrester med en sked eller liknande. Använd inte stålull, scotchbrite eller liknande, det skadar prepareringen. Applicera ett tunt skikt av fett över hela kokkärlets insida medan det fortfarande är varmt.

Om du känner metallsmak eller om rost förekommer, diskar du kokkärlet med varmt vatten och diskmedel. Skrubba bort rosten och preparera kokkärlet igen.

Förvara kokkärl av gjutjärn svalt och torrt. Om kärlet förvaras med locket på ska du placera hushållspapper mellan locket och kärlet så att luft kan cirkulera.

Preparering

Vid prepareringen tränger fett in i gjutjärnets porer och bildar en svart yta där livsmedel inte bränner fast. Följ anvisningarna nedan för att preparera kokkärl av gjutjärn.

1. Värm ugnen till 175 °C.
2. Diska kokkärlet med hett vatten, diskmedel och diskborste. Skölj och torka.
3. Bestryk hela kokkärlet utvändigt och invändigt med varm vegetabilisk olja, smält talg eller ister eller liknande.
4. Placera kokkärlet mitt i ugnen i 30 minuter. Ta ut kokkärlet och torka bort eventuella fettansamlingar. Låt stå i ugnen ytterligare 30 minuter.

Kokkärl av gjutjärn värms jämnt, bibehåller temperaturen och är mer mångsidiga än några andra kokkärl.

- Lätt att rengöra
- Hård, blank yta
- Bibehåller värme vilket framhäver naturliga smaker
- Tar inte lukt eller smak
- Kan användas på gas- och induktionsspis
- Integrerade handtag av gjutjärn

Borttagning av rost

Avlägsna rost genom att skura med diskmedel och scotchbrite-svamp. Preparera sedan kokkärlet igen.

Första preparering

Stryk hela insidan av kokkärlet med fett och sätt kokkärlet i ugnen på cirka 125 °C i 8 timmar. Upprepa gärna flera dagar i rad.

Fördelar med gjutjärn

Grillplattor av gjutjärn har högre densitet än andra grillplattor, vilket gör dem mycket lämpliga för bryning och stekning. Rännorna i botten gör att fett och köttsaft kan rinna av.

Varför preparera grillplattor av gjutjärn?

Grillplattor av gjutjärn behöver prepareras, precis som alla andra gjutjärnskärl. Fetten bevarar den släta ytan, hindrar att livsmedel bränner fast och skyddar mot rost. Använd matolja, talg eller ister.

Rätten till ändringar förbehålles. Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon: 0200-88 55 88.

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA
www.jula.se

Les bruksanvisningen nøye før du tar produktet i bruk!**VEDLIKEHOLD****RENGJØRING OG PREPARERING AV STØPEJERN**

Følg anvisningene nedenfor for å rengjøre og preparere kokekar i støpejern.

Rengjøring

Etter matlaging kan du rengjøre kokekaret ved å fylle det med vann og koke opp. Ikke bruk oppvaskmiddel i preparerte kokekar, det ødelegger prepareringen. Ikke utsett varme kokekar for kaldt vann, det kan gjøre at jernet blir forvridt eller sprekker. Hell ut det varme vannet og tørk kokekaret tørt med husholdningspapir. Skrap bort eventuelle gjenstridige matrester med en skje eller lignende. Ikke bruk stålull, scotchbrite eller liknende, det skader prepareringen. Smør et tynt lag med fett over hele innsiden av kokekaret mens det fremdeles er varmt.

Hvis du kjenner metallsmak, eller hvis det oppstår rust, vasker du kokekaret med varmt vann og oppvaskmiddel. Skrubb bort rusten og preparer kokekaret igjen.

Oppbevar kokekar i støpejern svalt og tørt. Hvis kokekaret oppbevares med lokket på, må du legge husholdningspapir mellom lokket og karet for å skape luftsirkulasjon.

Preparering

Under prepareringen trenger fett inn i støpejernets porer og danner en svart overflate der maten ikke kan brenne seg fast. Følg anvisningene nedenfor for å rengjøre og preparere kokekar i støpejern.

1. Varm opp ovnen til 175 °C.
2. Vask kokekaret med varmt vann, oppvaskmiddel og oppvaskbørste. Skyll og tørk.
3. Smør inn hele kokekaret innvendig og utvendig med varm vegetabilsk olje, smeltet talg eller ister eller lignende.
4. Plasser kokekaret midt i ovnen i 30 minutter. Ta ut kokekaret og tørk av eventuelle fettansamlinger. La stå i ovnen i 30 minutter til.

Kokekar i støpejern varmes jevnt, opprettholder temperaturen og er mer allsidige enn enkelte andre kokekar.

- Enkel å rengjøre
- Hard, blank overflate
- Opprettholder varme, noe som fremhever naturlige smaker
- Tar ikke til seg lukt eller smak
- Kan brukes på gass- og induksjonskomfyr
- Integrerte håndtak i støpejern

Fjerning av rust

Fjern rust ved å skure med oppvaskmiddel og scotchbrite-svamp. Deretter preparerer du kokekaret igjen.

Første preparering

Smør hele innsiden av kokekaret med fett og sett det i ovnen på ca. 125 °C i 8 timer. Gjenta gjerne flere dager på rad.

Fordeler med støpejern

Grillplater av støpejern har høyere tetthet enn andre grillplater, noe som gjør dem svært godt egnet til bruning og steking. Rillene i bunnen gjør at fett og kjøttssaft kan renne bort.

Hvorfor preparere grillplater i støpejern?

Grillplater i støpejern må prepareres, akkurat som alle andre kokekar i støpejern. Fettet bevarer den glatte overflaten, hindrer at mat brenner seg fast, og beskytter mot rust. Bruk matolje, talg eller ister.

Med forbehold om endringer. Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon: 67 90 01 34.

Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8, 1471 LØRENSKOG

www.jula.no

Przed użyciem przeczytaj uważnie instrukcję obsługi!

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA ŻELIWA

Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji naczyń żeliwnych.

Czyszczenie

Po przyrządzeniu posiłku możesz wyczyścić naczynie, napełniając je wodą i gotując ją w nim. Nigdy nie stosuj płynów do mycia naczyń w zakonserwowanych naczyniach – niszczy to warstwę konserwacyjną. Nigdy nie narażaj gorących naczyń na działanie zimnej wody – może to spowodować wygięcie lub pęknięcie żeliwa. Wylej gorącą wodę i wytrzyj naczynie do sucha papierowym ręcznikiem. Zdrap ewentualne przypalone resztki żywności za pomocą łyżki lub podobnego przyrządu. Nie używaj myjek drucianych, szorstkich gąbek itp. – przyczyniają się one do uszkodzenia warstwy konserwacyjnej. Zaaplikuj cienką warstwę tłuszczu na całą wewnętrzną stronę naczynia, kiedy jest jeszcze ciepłe.

Jeżeli czujesz metaliczny smak lub jeżeli zauważysz rdzę, umyj naczynie ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Zdrap rdzę i zakonserwuj ponownie naczynie.

Przechowuj naczynie żeliwne w chłodnym i suchym miejscu. Jeżeli naczynie jest podczas przechowywania przykryte pokrywką, umieść warstwę ręcznika kuchennego między pokrywką a naczyniem, aby umożliwić cyrkulację powietrza.

Konserwacja

Podczas konserwacji tłuszcz wnika w strukturę żeliwa, tworząc czarną powierzchnię, do której nie przywiera żywność. Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami dotyczącymi konserwacji naczyń żeliwnych.

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 175°C.
2. Umyj naczynie gorącą wodą z płynem i szorstką do naczyń. Spłucz i osusz.
3. Posmaruj całe naczynie od zewnątrz i wewnątrz ciepłym olejem roślinnym, roztopionym łojem, smalcem lub podobnym tłuszczem.
4. Wstaw naczynie do piekarnika na 30 minut. Wyjmij naczynie i wytrzyj ewentualne resztki tłuszczu. Pozostaw naczynie w piekarniku na kolejne 30 minut.

Naczynia żeliwne nagrzewają się równomiernie, utrzymują temperaturę i są bardziej wszechstronne niż pozostałe naczynia do gotowania.

- Łatwe czyszczenie
- Twarda, lśniąca powierzchnia
- Utrzymują ciepło, co uwydatnia naturalny smak potraw
- Nie przenikają zapachami ani smakami
- Mogą być używane na kuchenkach gazowych i indukcyjnych
- Zintegrowane uchwyty żeliwne

Usuwanie rdzy

Usuń rdzę, szorując powierzchnię środkiem do mycia naczyń i szorstką gąbką. Następnie ponownie zakonserwuj naczynie.

Pierwsza konserwacja

Nasmaruj całą wewnętrzną stronę naczynia tłuszczem i wstaw naczynie na 8 godzin do piekarnika nastawionego na temperaturę 125°C. Najlepiej jest powtarzać ten proces przez kilka dni z rzędu.

Zalety żeliwa

Żeliwne płyty grillowe mają wyższą gęstość niż inne płyty, co sprawia, że świetnie nadają się do podpiekania i smażenia. Rowki w dnie umożliwiają spływanie tłuszczu i soku z mięsa.

Dlaczego należy konserwować płyty grillowe z żeliwa?

Płyty grillowe z żeliwa wymagają konserwacji tak jak inne naczynia żeliwne. Tłuszcz pozwala zachować gładką powierzchnię, zapobiega przywieraniu żywności i chroni przed rdzą. Stosuj olej spożywczy, łój lub smalec.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 801 600 500.

Jula Poland Sp. z o.o., ul. Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska
www.jula.pl

Read the User Instructions carefully before use.

MAINTENANCE

CLEANING AND PREPARATION OF CAST IRON

Follow the instructions below to clean and prepare cooking utensils made of cast iron.

Cleaning

After cooking food you can clean the utensil by filling it with water and boiling it up. Never use washing-up liquid in prepared cooking utensils, it will destroy the preparation. Never expose hot cooking utensils to cold water, it can cause the iron to distort or crack. Pour out the hot water and wipe dry with kitchen paper. Scrape off any residual scraps of food with a spoon or the like. Do not use steel wool, Scotchbrite or the like, this will damage the preparation. Apply a thin layer of fat all over the inside of the utensil while it is still warm.

If there is a metallic taste, or rust, wash the utensil with hot water and washing-up liquid. Scrub off the rust and prepare the cooking utensil again.

Store cast iron cooking utensils in a cool and dry place. If storing the utensil with the lid on, place kitchen paper between the lid and utensil to allow air to circulate.

Preparation

The preparation causes fat to penetrate the pores in the cast iron and form a black surface to which food does not stick. Follow the instructions below to prepare cooking utensils made of cast iron.

1. Heat the oven to 175°C.
2. Wash the utensil with hot water, washing-up liquid and a dishbrush. Rinse and wipe.
3. Coat the entire utensil, outside and inside, with hot vegetable oil, melted tallow or lard etc.
4. Place the utensil in the middle of the oven for 30 minutes. Take out the utensil and wipe off any residual fat. Put it back in the oven for another 30 minutes.

Cast iron cooking utensils warm up uniformly, retain the temperature and are more versatile than many other utensils.

- Easy to clean
- Hard, smooth surface
- Retain heat, which brings out natural flavours
- Do not smell or taste
- Can be used on gas and induction cookers
- Integrated cast iron handle

Removing rust

Remove rust by scrubbing with washing-up liquid and a Scotchbrite sponge. Prepare the utensil again.

First preparation

Apply fat all over the inside of the utensil and place in the oven at about 125°C for 8 hours. Repeat for several days in a row for best results.

Advantages of cast iron

Grill plates made of cast iron have a higher density than other grill plates, which makes them very suitable for browning and frying. The grooves in the bottom allow fat and juice to trickle off.

Why do we prepare grill plates made of cast iron?

Cast iron grill plates need to be prepared, just like all other cast iron cooking utensils. The fat preserves the smooth surface, prevents food sticking and prevents rust. Use cooking oil, tallow or lard.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

www.jula.com