GRILL PLATE/TEPPANYAKI

The grill plate and teppanyaki are hand casted in aluminium. The plates have a special layer making them suitable for induction, as well as a non-stick coating. The hand-crafted plates are never completely smooth, but adjust to the hob on heating.

The plates work very well on induction zones with bridge function. The bridge function enables even heating of the entire plate. You can also decide to use two different settings (for the front and rear zone) so that, for example, the front of the plate can be used for searing, while the rear is used to cook the dish.

Prior to initial use

- Prior to initial use, clean the plate with a soft sponge, hot water and some washing up liquid and then rinse the plate well.

Tips for use

- Small residues between the plate (such as salt or peppercorns) can move back and forth, causing scratches or worn areas both on the bottom of the plate and on the induction hob. For this reason you should always lift the plate when moving it. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from non-adherence to the instructions for use.
- The high-quality non-stick coating makes the plate highly suitable for healthy cooking without fat. If you wish to fry using oil, spread a small amount of oil on the food you are cooking. Do not oil the plate. Use hydrogenated or non-hydrogenated vegetable oil. Butter, margarine, cold-pressed oil and salad oil are not suitable.
- Only use the plate to cook food.
- Never use sharp or metal objects. These can cause scratches. However, scratches or other damage have no effect on the taste or quality of the cooked food.
- Never use the plate on cooking level 12 or the boost function. Never allow the plate to stand on an activated hob for long periods without food. The plate could then quickly reach temperatures of 300 °C. Oil and fat on the surface of the plate could quickly start to burn at these high temperatures. This could damage the non-stick coating.
- An indication of the hob's pre-heat time in setting 11 is 2-3 minutes to reach a temperature of around 180°C.

- The integrated handles can become extremely hot. Always use oven mitts or gloves!
- Allow the plate to cool down after use.

Cleaning and maintenance

- Dry the plate well after cleaning. This prevents oxidisation.
- Never use a metal sponge, bleach or scouring agents for cleaning.
- Allow the plate to cool prior to cleaning. This prevents cold water from deforming the plate.
- For mild cleaning, use hot water, a small amount of washing-up liquid and a dish cloth. It is best to clean the grooves with a washing-up brush.
- Do not clean the plate in the dishwasher. This can cause the plate to discolour or oxidise.
- Acids released when cooking spicy or marinated food may be absorbed into the plate's surface. This can result in discolouration or staining. This will not affect the plate's working.

Cooking table

This table serves as a guideline for cooking various dishes. The cooking times depend on the nature, weight and quality of the dish to be cooked. The actual cooking times can therefore vary from the times stated in the table. Use cooking level 11 for warming up.

GRILL PLATE/TEPPANYAKI

Dish		Cooking level	Cooking time
Meat	Poultry breast (2 cm thick)	7 - 8	20 - 30 min.
	Pork tenderloin/schnitzel	7 - 8	15 - 20 min.
	Steak (3 cm thick)	8	8 - 12 min.
	Steak, marinated	8	15 - 20 min.
	Burger (2 cm thick)	7 - 8	20 - 30 min.
	Bacon	8	4 - 8 min.
	Sausages	7 - 8	20 - 30 min.
Fish	Scampi and prawns	7 - 8	8 - 10 min.
	Salmon fillet	7 - 8	12 - 18 min.
	Trout	5 - 7	15 - 25 min.
	Fish fillet	7 - 8	10 - 15 min.
Vegetables	Courgette/aubergine	7 - 8	10 - 15 min.
	pepper/green asparagus	8	5 - 10 min.
	potatoes	7 - 8	10 - 15 min.
Bread	Ciabatta/toast/Turkish bread	8	5 - 10 min.

Le grill et le teppanyaki sont en aluminium coulé à la main. Les plaques sont revêtues d'une couche spéciale qui les rend compatibles avec l'induction et d'une couche anti-adhérence. Ces plaques fabriquées à la main ne sont jamais parfaitement plates, mais s'adaptent à la plaque de cuisson lors de la cuisson.

Ces plaques conviennent à merveille pour les zones d'induction avec fonction « bridge ». La fonction « bridge » permet de chauffer toute la plaque de manière égale. Vous pouvez également choisir d'utiliser deux niveaux différents (zone avant et zone arrière), afin, par exemple, de griller sur la partie avant et de cuire sur la partie arrière.

Avant la première utilisation

- Nettoyer la plaque avec une éponge douce, de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle avant la première utilisation, et bien rincer.

Conseils d'utilisation

- Des particules (grains de poivre ou de sel, par exemple) entre la plaque peuvent générer des rayures ou des marques d'usure sur la base de la plaque et sur la plaque de cuisson à induction. Il est donc préférable de soulever la plaque avant de la déplacer.
  Le fabricant n'accepte aucune responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect du mode d'emploi.
- Grâce à la couche anti-adhérence de haute qualité, cette plaque convient pour une préparation saine sans matière grasse.
  Pour griller à l'huile, ne pas enduire la plaque mais le plat à préparer d'une petite quantité d'huile. Ne pas utiliser de graisse végétale durcie ou de graisse végétale. Le beurre, la margarine, l'huile pressée à froid et l'huile pour salade ne conviennent pas.
- Cette plaque ne peut être utilisée que pour la préparation d'aliments.
- Ne jamais utiliser d'objets pointus ou métalliques. Ils pourraient la rayer. Les rayures et autres dommages n'ont aucune influence sur la saveur ou la qualité du plat préparé.
- L'indication de préchauffage de la plaque au niveau 11 est de 2-3 minutes pour atteindre une température de 180°c environ.

- Ne jamais utiliser la plaque avec le niveau de cuisson 12 ou la fonction « boost ». Ne jamais laisser longtemps la plaque vide sur une plaque de cuisson allumée. La plaque atteint rapidement une température de 300°C. À une telle température, l'huile et la graisse peuvent rapidement carboniser sur la surface de la plaque. Cela peut endommager la couche anti-adhérence.
- Les poignées intégrées peuvent devenir très chaudes. Il faut donc toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine.
- Après utilisation, laisser la plaque refroidir.

Entretien et nettoyage

- Après nettoyage, bien sécher la plaque. Cela permet d'éviter l'oxydation.
- Pour le nettoyage, ne jamais utiliser d'éponge métallique, de produit abrasif ou d'eau de Javel.
- Avant de la nettoyer, il faut laisser refroidir la plaque. Cela permet d'éviter que la plaque ne se déforme sous l'eau froide.
- Pour un nettoyage doux, utiliser de l'eau chaude avec un peu de détergent et une lavette. Il est préférable de nettoyer les sillons avec une brosse de vaisselle.
- Ne pas mettre cette plaque au lave-vaisselle. Cela peut décolorer ou oxyder la plaque.
- Les acides libérés lors de la préparation de plats marinés ou épicés peuvent pénétrer dans la surface de la plaque. Cela peut entraîner des taches ou des décolorations. Cela n'a aucune influence sur le bon fonctionnement de la plaque.

Tableau de cuisson

Ce tableau sert d'indication pour la préparation de plusieurs plats. Les temps de préparation dépendent de la nature, du poids et de la qualité du plat à préparer. Les temps de préparation véritables peuvent donc s'écarter des temps repris dans le tableau. Pour réchauffer, utiliser le niveau de cuisson 11.

Plat		**Niveau de cuisson**	**Temps de cuisson**
Viande	Poitrine de poulet (2 cm d'épaisseur)	7 - 8	20 - 30 min.
	Filet / escalope de porc	7 - 8	15 - 20 min.
	Steak (3 cm d'épaisseur)	8	8 - 12 min.
	Steak mariné	8	15 - 20 min.
	Burger (2 cm d'épaisseur)	7 - 8	20 - 30 min.
	Lard	8	4 - 8 min.
	Saucisse	7 - 8	20 - 30 min.
Poisson	Scampi et crevettes	7 - 8	8 - 10 min.
	Filet de saumon	7 - 8	12 - 18 min.
	Truite	5 - 7	15 - 25 min.
	Filet de poisson	7 - 8	10 - 15 min.
Légume	Courgette / aubergine	7 - 8	10 - 15 min.
	poivron / asperges vertes	8	5 - 10 min.
	pommes de terre	7 - 8	10 - 15 min.
Pain	Ciabatta / toast / pain turc	8	5 - 10 min.

GRILLPLATE/TEPPANYAKI

Grillplaten og teppanyakien er håndstøpt i aluminium. Platene har et spesielt lag som gjør dem egnet til induksjon, samt et non-stick-belegg. De håndlagde platene er aldri helt glatte, men tilpasser seg til komfyren under oppvarming.

Platene virker veldig bra på induksjonsområder med brofunksjon. Brofunksjonen gir en jevn oppvarming av hele platen. Du kan også velge mellom to forskjellige innstillinger (for foran og bak) slik at for eksempel den fremste delen av platen kan brukes til steking og den bakre delen til koking.

Før første gangs bruk

- Før første gangs bruk må platen vaskes med en myk svamp, varmt vann og litt oppvaskmiddel, og deretter skylles godt.

Tips ved bruk

- Små rester mellom platen (slik som salt eller pepperkorn) kan bevege seg frem og tilbake, og forårsake riper eller slitasje både på bunnen av platen og på induksjonskomfyren. Derfor må du alltid løfte platen når du flytter den. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som oppstår som følge av at brukerinstruksjonene ikke følges.
- Den høye kvaliteten på non-stick-belegget gjør platen godt egnet til sunn matlaging uten fett. Hvis du ønsker å bruke stekeolje, ha litt olje på maten du lager. Ikke ha olje i selve platen. Bruk hydrogenert eller ikke-hydrogenert vegetabilsk olje. Ikke bruk smør, margarin, kaldpresset olje eller salatolje, disse egner seg ikke.
- Platen skal kun brukes til matlaging.
- Bruk aldri skarpe gjenstander eller gjenstander av metall. Dette kan føre til riper. Riper og andre skader påvirker ikke smaken av eller kvaliteten på maten.
- En indikasjon på komfyrens forhåndsoppvarming på innstilling 11 er 2 3 minutter for å nå en temperatur på omtrent 180 °C.
- Bruk aldri platen på kokenivå 12 eller boost-funksjonen. Platen må ikke stå på en aktivert komfyr i lange perioder uten mat. Platen vil da raskt kunne nå temperaturer på 300 °C. Olje og fett på overflaten av platen vil raskt kunne begynne å brenne ved disse høye temperaturene. Dette kan skade non-stick-belegget.

- De integrerte håndtakene kan bli ekstremt varme. Bruk alltid grytekluter eller hansker!
- La platen avkjøles etter bruk.

Rengjøring og vedlikehold

- Tørk platen godt etter rengjøring. Dette forebygger oksidering.
- Bruk aldri metallsvamper, blekemidler eller avfettingsmidler for rengjøring.
- La platen avkjøles før rengjøring. Dette forhindrer at kaldt vann deformerer platen.
- Bruk varmt vann, litt oppvaskmiddel og en vaskeklut for en lett vask. Det er best å vaske rillene med en vanlig oppvaskbørste.
- Platen må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Da kan platen bli misfarget eller oksidere.
- Syrer som slippes ut ved laging av krydret eller marinert mat kan tas opp i platens overflate. Dette kan føre til misfarging eller flekkdannelse. Dette påvirker ikke platens funksjoner.

Koketabell

Denne tabellen er en veiledning for koking av forskjellige retter, Koketidene avhenger av type, vekt og kvalitet på retten du skal lage. Faktiske koketider kan derfor variere fra tidene som er oppgitt i tabellen. Bruk kokenivå 11 for oppvarming.

Rett		**Kokenivå**	**Koketid**
Kjøtt	Kyllingbryst (2 cm tykke)	7–8	20–30 min.
	Indrefilet av svin/schnitzel	7–8	15–20 min.
	Biff (3 cm tykk)	8	8–12 min.
	Biff, marinert	8	15–20 min.
	Hamburger (2 cm tykk)	7–8	20–30 min.
	Bacon	8	4–8 min.
	Pølser	7–8	20–30 min.
Fisk	Scampi og reker	7–8	8–10 min.
	Laksefilet	7–8	12–18 min.
	Ørret	5–7	15–25 min.
	Fiskefilet	7–8	10–15 min.
Grønnsaker	Squash/aubergin	7–8	10–15 min.
	paprika/grønn asparges	8	5–10 min.
	poteter	7–8	10–15 min.
Brød	Ciabatta/toast/tyrkisk brød	8	5–10 min.

GRILLPLÅT/TEPPANYAKI

Grillplåten och teppanyakin är handgjutna i aluminium. Plåtarna har ett specialskikt som gör dem lämpliga för induktion, samt en non stick-beläggning. De handgjorda plåtarna är aldrig helt släta utan anpassar sig efter hällen vid uppvärmning.

Plåtarna fungerar mycket bra på induktionszoner med bryggfunktion. Bryggfunktionen tillåter jämn uppvärmning av hela plåten. Du kan även välja att använda två olika inställningar (för den främre och den bakre zonen) så att, till exempel, den främre delen av plåten används för att bryna och den bakre för att steka rätten.

Innan första användning

- Innan första användning ska plåten rengöras med en mjuk svamp, varmt vatten och lite diskmedel och sedan ska plåten sköljas noggrant.

Tips för användning

- Små rester mellan plåten och hällen (som salt eller pepparkorn) kan röra sig fram och tillbaka, vilket orsakar repor eller slitage på botten av plåten och på induktionshällen. Därför ska du alltid lyfta plåten när du flyttar den. Tillverkaren tar inget ansvar för skador orsakade av att man inte har följt instruktionerna för användning.
- Den högkvalitativa non stick-beläggningen gör att plåten passar mycket bra för hälsosam matlagning utan fett. Om du vill steka med olja ska du sprida en liten mängd olja på maten som du tillagar. Olja inte in plåten. Använd hydrogenererad eller icke-hydrogenererad vegetarisk olja. Smör, margarin, kallpressad olja och salladsolja är inte lämpliga.
- Använd plåten endast till matlagning.
- Använd aldrig vassa objekt eller metallobjekt. De kan repa plåten. Dock påverkar repor eller andra skador inte den tillagade matens smak eller kvalitet.
- En indikering på hällens förvärmningstid i inställning 11 är 2-3 minuter för att uppnå en temperatur på cirka 180°C.
- Använd aldrig plåten på tillagningsnivå 12 eller boost-funktionen. Låt aldrig plåten stå på en aktiverad häll under en lång period utan mat. Då kan plåten snabbt nå temperaturer på 300 °C. Olja och fett på plåtens yta kan snabbt börja bränna vid dessa höga temperaturer. Detta kan skada non stick-beläggningen.

- De integrerade handtagen kan bli extremt heta. Använd alltid grytlappar eller -vantar!
- Låt plåten svalna efter användning.

Rengöring och underhåll

- Torka plåten noggrant efter rengöring. Detta förhindrar oxidering.
- Använd aldrig stålull, blekningsmedel eller skurmedel för rengöring.
- Låt plåten svalna innan rengöring. Annars kan kallvatten deformera plåten.
- För mild rengöring ska man använda varmt vatten, lite diskmedel och en disktrasa. Det är bäst att rengöra spåren med en diskborste.
- Rengör inte plåten i diskmaskinen. Detta kan orsaka plåten att missfärgas eller oxideras.
- Syror som frigörs vid tillagning av kryddstark eller marinerad mat kan absorberas i plåtens yta. Detta kan resultera i missfärgningar eller fläckar. Det påverkar inte plåtens funktion.

Tillagningstabell

Denna tabell innehåller riktlinjer för att tillaga olika rätter.
Tillagningstiden beror på den tillagade rättens natur, vikt och kvalitet.
Faktiska tillagningstider kan därför skilja sig från tiderna i tabellen.
Använd tillagningsnivå 11 för uppvärmning.

Rätt		**Tillagningsnivå**	**Tillagningstid**
Kött	Kycklingbröst (2 cm tjocka)	7 - 8	20 - 30 min.
	Fläskfilé/schnitzel	7 - 8	15 - 20 min.
	Biff (3 cm tjock)	8	8 - 12 min.
	Biff, marinerad	8	15 - 20 min.
	Hamburgare (2 cm tjocka)	7 - 8	20 - 30 min.
	Bacon	8	4 - 8 min.
	Korvar	7 - 8	20 - 30 min.
Fisk	Räkor och scampi	7 - 8	8 - 10 min.
	Laxfilé	7 - 8	12 - 18 min.
	Forell	5 - 7	15 - 25 min.
	Fiskfilé	7 - 8	10 - 15 min.
Grönsaker	Zucchini/aubergine	7 - 8	10 - 15 min.
	paprika/grön sparris	8	5 - 10 min.
	potatis	7 - 8	10 - 15 min.
Bröd	Ciabatta/toast/ turkiskt bröd	8	5 - 10 min.

GRILLPLADE/TEPPANYAKI

Grillpladen og teppanyaki'en er håndstøbt i aluminium. Pladerne har en særlig belægning, som gør dem egnede til induktion, samt en slip-let-belægning. De håndlavede plader er aldrig helt jævne, men tilpasser sig kogepladen ved opvarmning.

Pladerne fungerer meget godt på induktionszoner med bridge-funktion. Bridge-funktionen gør det også muligt at varme hele pladen. Du kan ligeledes vælge at bruge to forskellige indstillinger (front- og bagzone), så pladens forside kan bruges til at svitse mad, mens bagsiden bruges til at færdiglave retten.

Inden du bruger pladerne

- Inden du begynder at bruge pladen, bør du rengøre den med en blød svamp, varmt vand og lidt opvaskemiddel, og skyl derefter pladen godt.

Tips til brug

- Små rester på bunden af pladen (som for eksempel salt eller peberkorn) kan flytte sig frem og tilbage og forårsage ridser eller slidmærker på bunden af pladen eller på induktionskogepladen. Derfor bør du altid løfte pladen, når du flytter den. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der er forårsaget af manglende overholdelse af brugsanvisningerne.
- Højkvalitets slip-let-belægning gør pladen særdeles egnet til sund madlavning uden brug af fedtstof. Hvis du ønsker at stege i olie, stænk da en smule olie på den mad, du vil tilberede. Brug ikke olie på pladen. Brug mættet eller umættet vegetabilsk olie.
  Smør, margarine, koldpresset olie og salatolie er ikke egnede.
- Brug kun pladen til at tilberede mad.
- Brug aldrig skarpe eller metalgenstande. Dette kan give ridser. Ridser og andre skader har dog ingen påvirkning på smagen eller kvaliteten af den tilberedte mad.
- En indikation af kogepladens opvarmningstid ved Indstilling 11 er 2-3 minutter for at nå en temperatur på omkring 180 °C.
- Brug aldrig pladen på tilberedningsniveau 12 eller med Boost-funktionen. Lad aldrig pladen stå på en tændt kogeplade uden mad i længere tid. Pladen vil i så fald hurtigt kunne nå en temperatur på op til 300 °C. Olie og fedt på pladens overflade vil hurtigt

kunne begynde at brænde ved disse høje temperaturer. Dette kan ødelægge slip-let-belægningen.

- De indbyggede håndtag kan blive meget varme. Brug altid grydelapper eller grillhandsker!
- Lad pladen afkøle efter brug.

Rengøring og vedligeholdelse

- Tør pladen godt efter rengøring. Dette forebygger iltning/oxidering.
- Brug aldrig en stålsvamp, blegemiddel eller skuremiddel til at rengøre pladen.
- Lad pladen afkøle, inden du rengør den. Dette forhindrer, at koldt vand deformerer pladen.
- Ved let rengøring, brug varmt vand, lidt opvaskemiddel og en karklud. Det er bedst at rengøre rillerne med en opvaskebørste.
- Vask ikke pladen i opvaskemaskinen. Dette kan misfarve pladen eller forårsage rust.
- Syrer, som frigives ved tilberedning af stærk eller marineret mad, kan blive optaget i pladens overflade. Dette kan medføre misfarvning eller give pletter. Dette vil dog ikke påvirke pladens virkemåde.

Tilberedningsoversigt

Denne oversigt er vejledende for tilberedningen af forskellige retter. Tilberedningstiderne afhænger af rettens type, vægt og kvalitet. De faktiske tilberedningstider kan derfor være forskellige fra de tider, som er nævnt i oversigten. Brug tilberedningsniveau 11 til opvarmning.

Ret		**Tilberedningsniveau**	
Kød	Fjerkræbryst (2 cm tykke)	7 - 8	20 - 30 min.
	Svinemørbrad/ schnitzel	7 - 8	15 - 20 min.
	Steak (3 cm tykke)	8	8 - 12 min.
	Steak, marineret	8	15 - 20 min.
	Hakkebøf/ burger (2 cm tykke)	7 - 8	20 - 30 min.
	Bacon	8	4 - 8 min.
	Pølser	7 - 8	20 - 30 min.
Fisk	Rejer	7 - 8	8 - 10 min.
	Laksefilet	7 - 8	12 - 18 min.
	Ørred	5 - 7	15 - 25 min.
	Fiskefileter	7 - 8	10 - 15 min.
Grønsager	Squash/ aubergine	7 - 8	10 - 15 min.
	Peberfrugt/ grønne asparges	8	5 - 10 min.
	Kartofler	7 - 8	10 - 15 min.
Brød	Ciabatta/toast/ pita	8	5 - 10 min.

GRILLAUSLEVY / TEPPANYAKI

Grillauslevy ja teppanyaki on valettu käsin alumiinista. Levyissä on erikoiskerros, jonka ansiosta ne sopivat induktioliesille, sekä tarttumaton pinnoite. Käsin valmistetut levyt eivät ole koskaan täysin tasaisia, mutta ne mukautuvat keittotasolle kuumennettaessa.

Levyissä on siltatoiminto, joten ne toimivat erinomaisesti induktiotasoilla. Siltatoiminnon ansiosta koko levy voidaan kuumentaa. Voit käyttää myös kahta eri asetusta (etu- ja taka-alueelle).
Voit esimerkiksi käyttää levyn etuosaa paistamiseen ja takaosaa kypsentämiseen.

Ennen käyttöönottoa

- Puhdista levy ennen käyttöönottoa pehmeällä sienellä, kuumalla vedellä ja pienellä määrällä astianpesunestettä. Huuhtele hyvin.

Käyttövihjeitä

- Jos levyn ja induktiotason väliin jää pieniä suola- tai pippurimuruja, ne voivat edestakaisin liikkuessaan naarmuttaa tai kuluttaa sekä levyä että induktiotasoa. Nosta siis levyä aina, kun siirrät sitä. Valmistaja ei vastaa vahingoista, joiden syynä on käyttöohjeiden vastainen käyttö.
- Levyssä on laadukas tarttumaton pinnoite, jonka ansiosta se sopii erinomaisesti ruoan terveelliseen kypsentämiseen ilman rasvaa. Jos haluat käyttää paistamiseen öljyä, levitä pieni määrä öljyä paistettavan ruoan pinnalle. Älä levitä öljyä levylle. Voit käyttää kovetettua tai kovettamatonta kasviöljyä. Voita, margariinia, kylmäpuristettua öljyä tai salaattikastikeöljyä ei tule käyttää.
- Käytä levyä vain ruoan kypsentämiseen.
- Älä koskaan käytä teräviä tai metallisia työvälineitä. Ne voivat naarmuttaa levyä. Naarmuilla tai muilla vaurioilla ei ole kuitenkaan vaikutusta kypsennettävän ruoan makuun tai laatuun.
- Tehotasolla 11 saavutetaan 180 °C:n lämpötila keskimäärin 2–3 minuutissa.
- Älä koskaan käytä levyä korkeimmalla tehotasolla (12) tai pikakuumennustasolla. Älä koskaan jätä tyhjää levyä päällä olevalle keittotasolle pitkäksi aikaa. Levy voi muutoin saavuttaa nopeasti 300 °C:n lämpötilan, ja sen pinnalla oleva öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Tällöin tarttumaton pinnoite voi vaurioitua.

- Kiinteät kahvat voivat olla erittäin kuumat. Käytä aina uunikintaita tai pannulappuja!
- Anna levyn jäähtyä käytön jälkeen.

Puhdistus ja hoito

- Kuivaa levy hyvin puhdistuksen jälkeen. Näin se ei pääse hapettumaan.
- Älä koskaan käytä puhdistukseen metallista sientä, valkaisuainetta tai hankausjauheita.
- Anna levyn jäähtyä ennen puhdistusta. Näin sen muoto ei muutu kylmän veden vaikutuksesta.
- Pese levy kuumalla vedellä ja pienellä määrällä astianpesunestettä. Käytä pesemiseen liinaa tai tiskirättiä. Uurteet kannattaa puhdistaa tiskiharjalla.
- Älä pese levyä astianpesukoneessa. Muuten sen väri voi muuttua tai se voi hapettua.
- Mausteista tai marinoitua ruokaa kypsennettäessä vapautuvat hapot voivat imeytyä levyn pintaan. Tällöin levyn pinnan väri voi muuttua tai siihen voi jäädä jälkiä. Tämä ei vaikuta levyn toimintaan.

Kypsennystaulukko

Tässä taulukossa on ohjeet erilaisten ruokalajien kypsentämiseen. Kypsennysaika riippuu ruokalajista sekä sen painosta ja laadusta. Tarvittava kypsennysaika voi siten olla muu kuin taulukossa mainittu. Käytä lämmitykseen toisiksi korkeinta tehotasoa (11).

Ruokalaji		**Tehotaso**	**Valmistusaika**
Liha	Siipikarjan rintaleike (2 cm paksu)	7–8	20–30 min
	Porsaanfilee / -leike	7–8	15–20 min
	Pihvi (3 cm paksu)	8	8–12 min
	Pihvi, marinoitu	8	15–20 min
	Jauhelihapihvi (2 cm paksu)	7–8	20–30 min
	Pekoni	8	4–8 min
	Makkarat	7–8	20–30 min
Kala	Katkaravut	7–8	8–10 min
	Lohifilee	7–8	12–18 min
	Taimen	5–7	15–25 min
	Kalafilee	7–8	10–15 min
Kasvikset	Kesäkurpitsa / munakoiso	7–8	10–15 min
	Paprika / vihreä parsa	8	5–10 min
	Perunat	7–8	10–15 min
Leipä	Ciabatta / paahtoleipä / turkkilainen leipä	8	5–10 min

ГРИЛЬ-СКОВОРОДА/ТЭППАНЪЯКИ

Гриль-сковорода и тэппанъяки изготовлены вручную из алюминия. Поверхности имеют антипригарное покрытие, а также специальное покрытие для использования на индукционных плитах. Поверхность посуды ручной работы не бывает полностью гладкой, но при нагревании она адаптируется к варочной панели.

Посуда хорошо подходит для использования на индукционных зонах с функцией моста. Функция моста обеспечивает нагрев всей поверхности. Кроме того, можно использовать две различные настройки (для передней и задней зоны), чтобы, например, использовать переднюю часть сковороды для обжарки, а заднюю для готовки блюда.

Перед использованием

- Прежде чем использовать сковороду, вымойте ее с помощью мягкой губки, горячей воды и жидкости для мытья посуды, а затем хорошо сполосните.

Советы по использованию

- Между сковородой и варочной поверхностью могут оказаться сыпучие вещества (например, соль или перец), что может привести к появлению царапин или повреждений на дне сковороды и индукционной варочной панели. Поэтому всегда поднимайте сковороду во время ее перемещения. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный несоблюдением инструкции по эксплуатации.
- Высококачественное антипригарное покрытие позволяет готовить в этой сковороде здоровую пищу без жира.
  Если вы хотите жарить с использованием растительного масла, спрысните продукты, которые вы готовите, небольшим количеством масла. Не смазывайте маслом сковороду. Используйте гидрогенизированное или негидрогенизированное растительное масло. Сливочное масло, маргарин, масло холодного отжима и салатное масло не подходят для использования.
- Используйте сковороду только для приготовления пищи.
- Не используйте острые или металлические предметы.
  Они могут привести к появлению царапин. Тем не менее царапины или другие повреждения не влияют на вкус и качество приготовленной пищи.

ГРИЛЬ-СКОВОРОДА/ТЭППАНЪЯКИ

- Варочная панель с установленным уровнем приготовления 11 нагревается до температуры около 180 °C в течение 2–3 минут.
- Не используйте сковороду для приготовления на уровне 12 или с функцией усиления. Не оставляйте пустую сковороду на включенной варочной панели на долгое время. Сковорода быстро нагревается до температуры 300 °C. Растительные масла и жиры на поверхности сковороды могут быстро загореться при такой высокой температуре. Это может повредить антипригарное покрытие.
- Встроенные ручки могут очень сильно нагреваться. Всегда используйте рукавицы или перчатки!
- Оставьте сковороду остывать после использования.

Чистка и обслуживание

- После мытья хорошо высушите сковороду. Это поможет избежать окисления.
- Не используйте металлическую губку, отбеливатель или абразивные чистящие средства для чистки.
- Прежде чем мыть сковороду, подождите, пока она остынет. Это предотвратит деформацию сковороды из-за контакта с холодной водой.
- Для легкой чистки используйте горячую воду, немного жидкости для мытья посуды и мягкую губку. Чистить желобки лучше всего с помощью щетки для мытья посуды.
- Не мойте сковороду в посудомоечной машине. Это может обесцветить или окислить поверхность сковороды.
- Кислоты, высвобождаемые при приготовлении острых или маринованных продуктов, могут впитаться в поверхность сковороды. Это может привести к обесцвечиванию или окрашиванию. Это не повлияет на функциональность сковороды.

Таблица приготовления

Эту таблицу можно использовать в качестве руководства для приготовления различных блюд. Время приготовления зависит от типа, веса и обработки продуктов. Поэтому фактическое время приготовления может отличаться от времени, указанного в таблице. Разогревайте сковороду на уровне приготовления 11.

Блюдо		**Уровень приготовления**	**Время приготовления**
Мясо	Грудка птицы (2 см толщиной)	7–8	20–30 мин
	Свиная вырезка/ шницель	7–8	15–20 мин
	Стейк (3 см толщиной)	8	8–12 мин
	Маринованный стейк	8	15–20 мин
	гамбургер (2 см толщиной)	7–8	20–30 мин
	Бекон	8	4–8 мин
	Сосиски	7–8	20–30 мин
Рыба	Омары и креветки	7–8	8–10 мин
	Филе лосося	7–8	12–18 мин
	Форель	5–7	15–25 мин
	Филе рыбы	7–8	10–15 мин
Овощи	Цуккини/баклажаны	7–8	10–15 мин
	Перец/зеленая спаржа	8	5–10 мин
	Картофель	7–8	10–15 мин
Хлеб	Чиабатта/тосты/ турецкий хлеб	8	5–10 мин

ГРИЛЬ ТАБАҒЫ/ТЭППАНЪЯКИ

Гриль табағы және тэппанъяки тұтқасы алюминийден жасалған. Табақтарда жанбайтын жабын сияқты индукцияға үйлесімді жасайтын арнайы қабат бар. Қолдан жасалған табақтар ешқашан толығымен тегіс болмайды, бірақ қыздыруда конфоркаға реттеңіз.

Табақтар көпір функциясымен индукциялық аудандарда өте жақсы жұмыс істейді. Көпір функциясы толық табақтың қызуына мүмкіндік береді. Сонымен қатар, екі түрлі параметрді пайдалануға болады (алдыңғы және артқы ауданға арналған), сол себепті, мысалы, табақтың арты тағамды пісіруге пайдаланылған кезде алдын қуыруға пайдалануға болады.

Бастапқы пайдалану алдында

- Бастапқы пайдалану алдында табақты жұмсақ ысқышпен, ыстық сумен және кейбір ыдыс жуатын сұйықтықпен тазалап, одан кейін табақты жақсылап жуыңыз.

Пайдалану кеңестері

- Табақ арасындағы кішкентай қалдықтар (тұз немесе бұрыш сияқты) артқа және алға жылжуы мүмкін, бұл табақ және индукциялық конфорка түбіндегі аймақтардың сызаттарына немесе тозуына әкелуі мүмкін. Осы себепке байланысты жылжыту кезінде табақты көтеріңіз. Өндіруші пайдалану нұсқауларын сақтамаудан болатын зақым жауапкершілігін қабылдамайды.
- Жоғары сапалы жанбайтын жабын табақты майсыз пайдалы пісіруге жоғары үйлесімді жасайды. Егер маймен қуыру керек болса, пісірілетін тағамға майдың аз мөлшерін құйыңыз. Табақты майламаңыз. Гидрирленген немесе гидрирленбеген көкөніс майын пайдаланыңыз. Май, маргарин, суық қысымды май және салад майы үйлесімсіз.
- Тағамды пісіру үшін табақты ғана пайдаланыңыз.
- Үшкір немесе металл нысандарды ешқашан пайдаланбаңыз. Бұл сызаттарға себеп болуы мүмкін. Дегенмен, сызаттар немесе басқа зақым пісірілген тағам дәміне немесе сапаға әсер етпейді.

- 11-параметрдегі конфорканы алдын ала қыздыру уақытының көрсеткіші бойынша 180°C температурасына жету үшін 2-3 минут керек болады.
- 12-пісіру деңгейінде немесе көтеру функциясында табақты ешқашан пайдаланбаңыз. Табақтың тағамсыз ұзақ уақыт белсендірілген конфоркада болуына мүмкіндік бермеңіз. Табақты одан кейін 300°C температура көрсеткішіне жылдам жетеді. Табақ бетіндегі пістемай мен май осындай жоғары температура көрсеткіштерінде жылдам жана бастайды. Бұл жанбайтын жабынға зақым келтіруі мүмкін.
- Біріктірілген тұтқалар тым ыстық болуы мүмкін. Пеш қолғаптарын үнемі пайдаланыңыз!
- Қолданыстан кейін табақтың сууына мүмкіндік беріңіз.

Тазалау және техникалық қызмет

- Тазалаудан кейін табақты жақсылап құрғатыңыз. Бұл тотығудан қорғайды.
- Тазалау үшін металл ысқышты, ағартқышты немесе жуу құралдарын ешқашан пайдаланбаңыз.
- Тазалау алдында табақтың сууына мүмкіндік беріңіз. Бұл табақтың деформациясының суық суынан қорғайды.
- Жеңіл тазалау үшін ыстық суды, жуғыш сұйықтықтың аз мөлшерін және ыдысты жуу матасын пайдаланыңыз. Ойықтарды жуғыш қылшақпен тазалау ұсынылады.
- Табақты ыдыс-аяқ жуатын машинада тазаламаңыз. Бұл табақтың түссізденуіне немесе тотығуына себеп болады.
- Татымды немесе маринадталған тағамды пісіру кезінде шығарылған қышқылдар табақ бетіне сіңуі мүмкін. Бұл түссізденуге немесе боялуға себеп болуы мүмкін. Бұл табақ жұмысына әсер етпейді.

Пісіру кестесі

Бұл кесте түрлі тағамдарды пісіру нұсқаулығы ретінде пайдаланылады. Пісіру уақыты пісірілетін тағам табиғатына, салмағына және сапасына байланысты. Сол себепті нақты пісіру уақыты кестеде көрсетілген уақыттан басқа болуы мүмкін. Жылытуға арналған 11-пісіру деңгейін пайдаланыңыз.

Тағам		**Пісіру деңгейі**	**Пісіру уақыты**
Ет	Үй құсының кеудесі (қалыңдығы 2 см)	7 - 8	20 - 30 мин.
	Шошқа етінің кесіндісі/ шницель	7 - 8	15 - 20 мин.
	Стейк (қалыңдығы 3 см)	8	8 - 12 мин.
	Стейк, маринадталған	8	15 - 20 мин.
	гамбургер (қалыңдығы 2 см)	7 - 8	20 - 30 мин.
	Шошқа еті	8	4 - 8 мин.
	Шұжықтар	7 - 8	20 - 30 мин.
Балық	Норвег креветкасы және креветкалар	7 - 8	8 - 10 мин.
	Албырт сүбесі	7 - 8	12 - 18 мин.
	Бақтақ	5 - 7	15 - 25 мин.
	Балық сүбесі	7 - 8	10 - 15 мин.
	Цуккини/баялды	7 - 8	10 - 15 мин.
	бұрыш/жасыл қасқыржем	8	5 - 10 мин.
	картоптар	7 - 8	10 - 15 мин.
Нан	Чиабатта/тост/Түрік наны	8	5 - 10 мин.

PIASTRA GRILL/TEPPANYAKI

La piastra grill e il teppanyaki sono fatte a mano in alluminio. Oltre ad avere un rivestimento antiaderente, le piastre sono dotate di uno strato speciale che le rende adatte alla cottura per induzione. Le piastre realizzate a mano non sono mai completamente lisce: si adattano al piano cottura quando si riscaldano.

Le piastre funzionano ottimamente sulle zone a induzione con funzione ponte. La funzione ponte consente addirittura di riscaldare l'intera piastra. È inoltre possibile decidere di utilizzare due diverse impostazioni (per la zona anteriore e quella posteriore) in modo da poter utilizzare, ad esempio, la parte anteriore della piastra per abbrustolire e quella posteriore per cuocere le pietanze.

Al primo utilizzo

- Al primo utilizzo, pulire prima di tutto la piastra con una spugna morbida, acqua calda e detersivo liquido, quindi risciacquarla con cura.

Consigli per l'utilizzo

- Eventuali piccoli residui (come granelli di sale o pepe) tra la piastra e il piano cottura potrebbero, muovendosi, graffiare o logorare le zone tra la parte inferiore della piastra e il piano a induzione. Per questo motivo, si deve sempre sollevare la piastra per spostarla. Il produttore non è in alcun modo responsabile di danni derivanti dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso.
- Il rivestimento antiaderente di elevata qualità rende la piastra estremamente adatta alla cottura di piatti sani senza grassi. Se si desidera friggere utilizzando dell'olio, versarne una piccola quantità sui cibi che si stanno cucinando. Non oliare la piastra. Utilizzare olio vegetale idrogenato o non idrogenato. Burro, margarina, olio spremuto a freddo e olio per insalata non sono adatti.
- Utilizzare la piastra solo per cucinare alimenti.
- Non utilizzare mai oggetti metallici o affilati. Potrebbero provocare graffi. Tuttavia, eventuali graffi o altri danni non hanno alcun effetto sul sapore o la qualità del cibo cucinato.

- Il tempo di pre-riscaldamento indicativo del piano cottura nell'impostazione 11 è di 2-3 minuti per raggiungere una temperatura di circa 180 °C.
- Non utilizzare mai la piastra su livello di cottura 12 o con la funzione Boost. Non lasciare mai per periodi prolungati la piastra senza cibo su un piano cottura acceso. La piastra potrebbe raggiungere rapidamente la temperatura di 300 °C. A tali temperature, l'olio e il grasso presenti sulla superficie della piastra potrebbero iniziare a bruciare in pochi istanti. Questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Le maniglie integrate possono diventare estremamente calde. Utilizzare sempre delle presine o dei guanti!
- Lasciare raffreddare la piastra dopo l'uso.

Pulizia e manutenzione

- Asciugare bene la piastra dopo la pulizia. In questo modo si evita l'ossidazione.
- Non utilizzare mai spugne metalliche, candeggina o abrasivi per la pulizia.
- Lasciare raffreddare la piastra prima di pulirla. In questo modo si evita che l'acqua fredda la deformi.
- Per una pulizia delicata, utilizzare acqua calda, una piccola quantità di detersivo liquido per piatti e uno strofinaccio. È consigliabile pulire le scanalature con un apposito spazzolino.
- Non lavare la piastra in lavastoviglie. Potrebbe scolorirsi od ossidarsi.
- Gli acidi rilasciati durante la cottura di cibi speziati o marinati potrebbero venire assorbiti dalla superficie della piastra. Ciò potrebbe dar luogo alla formazione di macchie o zone scolorite. Tale fenomeno non influisce sul funzionamento della piastra stessa.

Tabella di cottura

Questa tabella serve come riferimento per la cottura di varie pietanze. I tempi di cottura dipendono dal tipo di pietanza, dalla sua qualità e dal peso. Gli effettivi tempi di cottura possono quindi variare da quelli indicati nella tabella. Utilizzare il livello di cottura 11 per riscaldare.

Pietanza		**Livello di cottura**	**Tempo di cottura**
Carne	Petto di pollo (spessore 2 cm)	7 - 8	20 - 30 min.
	Filetto/cotoletta di maiale	7 - 8	15 - 20 min.
	Bistecca (spessore 3 cm)	8	8 - 12 min.
	Bistecca, marinata	8	15 - 20 min.
	Hamburger (spessore 2 cm)	7 - 8	20 - 30 min.
	Pancetta	8	4 - 8 min.
	Salsiccia	7 - 8	20 - 30 min.
Pesce	Scampi e gamberoni	7 - 8	8 - 10 min.
	Filetto di salmone	7 - 8	12 - 18 min.
	Trota	5 - 7	15 - 25 min.
	Filetto di pesce	7 - 8	10 - 15 min.
Verdure	Zucchina/melanzana	7 - 8	10 - 15 min.
	Peperone/asparago verde	8	5 - 10 min.
	Patate	7 - 8	10 - 15 min.
Pane	Ciabatta/toast/pane turco	8	5 - 10 min.

GRILLPLATTE/TEPPANYAKI

Die Grillplatte und der Teppanyaki werden manuell aus Aluminium gegossen. Die Platten haben eine Spezialbeschichtung, die diese induktionstauglich machen, und sind außerdem mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Die manuell hergestellten Platten sind nie vollkommen flach, sondern passen sich beim Erhitzen der Kochplatte an.

Die Platten eignen sich außerordentlich für Induktionsfelder mit Bridge-Funktion. Durch Nutzung der Bridge-Funktion kann die gesamte Platte gleichmäßig erhitzt werden. Sie können auch wählen, zwei verschiedene Stufen zu verwenden (für die vordere und die hintere Zone), sodass zum Beispiel im vorderen Bereich der Platte gebraten werden kann und die Speise im hinteren Bereich garen kann.

Vor der ersten Verwendung

- Reinigen Sie die Platte vor der ersten Verwendung mit einem weichen Schwamm, heißem Wasser und etwas Spülmittel und spülen Sie sie anschließend gut ab.

Anwendungstipps

- Kleine Verschmutzungen unter der Platte (zum Beispiel Salz- oder Pfefferkörner) können beim Hin- und Herschieben sowohl auf der Unterseite der Platte als auch am Induktionskochfeld Kratzer oder Abschürfungen verursachen. Heben Sie die Platte deshalb immer an, wenn Sie sie verschieben möchten. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die sich aus dem Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung ergeben.
- Aufgrund der hochwertigen Antihaftbeschichtung eignet sich die Platte besonders für eine gesunde Zubereitung ohne Fett. Möchten Sie mit Öl grillen, bestreichen Sie dann nicht die Platte, sondern die zuzubereitende Speise mit etwas Öl. Verwenden Sie dazu gehärtetes Pflanzenfett oder Pflanzenöl. Nicht geeignet sind Butter, Margarine, kalt gepresstes Olivenöl und Salatöl.
- Verwenden Sie die Platte ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Verwenden Sie niemals scharfe oder Metallgegenstände. Sie können Kratzer verursachen. Kratzer oder sonstige Beschädigungen haben allerdings keinen Einfluss auf den Geschmack oder die Qualität der zubereiteten Speise.

- Die Empfehlung für das Vorheizen der Kochplatte im Modus 11 beträgt 2 – 3 Minuten, um eine Temperatur von ca. 180° C zu erhalten.
- Verwenden Sie die Platte niemals bei Garstufe 12 oder im Boost-Modus. Lassen Sie die Platte nie für lange Zeit ohne Speisen auf dem eingeschalteten Kochfeld stehen. Die Platte erreicht dann schnell eine Temperatur von 300 °C. Bei dieser hohen Temperatur können Öl und Fett sehr schnell in die Oberfläche der Platte brennen. Das kann die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Die integrierten Griffe können sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie die Platte nach der Verwendung abkühlen.

Reinigung und Pflege

- Trocknen Sie die Platte nach der Reinigung gut ab. Das verhindert Oxidation.
- Verwenden Sie zum Reinigen niemals Metallschwämme oder Bleich- oder Scheuermittel.
- Lassen Sie die Platte vor der Reinigung zunächst abkühlen. Dies verhindert eine Verformung der Platte durch kaltes Wasser.
- Verwenden Sie für eine sanfte Reinigung heißes Wasser mit etwas Spülmittel und ein Spültuch. Die Rillen reinigen Sie am besten mit einer Spülbürste.
- Reinigen Sie die Platte nicht in der Geschirrspülmaschine. Dadurch kann sich die Platte verfärben oder oxidieren.
- Säuren, die beim Zubereiten von gewürzten oder marinierten

Speisen austreten, können in die Oberfläche der Platte ziehen. Dadurch können Verfärbungen oder Flecken entstehen. Die normale Funktion der Platte wird hierdurch nicht beeinträchtigt.

Gartabelle

Diese Tabelle dient als Richtlinie beim Zubereiten einiger Speisen. Die Zubereitungszeiten hängen von der Art, dem Gewicht und der Qualität der zuzubereitenden Speise ab. Die tatsächlichen Zubereitungszeiten können deshalb von den in dieser Tabelle erwähnten Zeiten abweichen. Verwenden Sie zum Aufwärmen Garstufe 11.

Speise		**Garstufe**	**Garzeit**
Fleisch	Geflügelbrust (2 cm dick)	7 – 8	20 – 30 min
	Schweinefilet/Schnitzel	7 – 8	15 – 20 min
	Beefsteak (3 cm dick)	8	8 – 12 min
	Beefsteak, mariniert	8	15 – 20 min
	Hamburger (2 cm dick)	7 – 8	20 – 30 min
	Speck	8	4 – 8 min
	Bratwurst	7 – 8	20 – 30 min
Fisch	Scampis und Garnelen	7 – 8	8 – 10 min
	Lachsfilet	7 – 8	12 – 18 min
	Forelle	5 – 7	15 – 25 min
	Fischfilet	7 – 8	10 – 15 min
Gemüse	Zucchini/Aubergine	7 – 8	10 – 15 min
	Paprika/grüner Spargel	8	5 – 10 min
	Kartoffeln	7 – 8	10 – 15 min
Brot	Ciabatta/Toast/türkisches Brot	8	5 – 10 min