

CA051300

Teppanyaki

de	Gebrauchsanweisung	2	et	Kasutusjuhend	17
en	Instructions for Use	3	ja	使用説明書	18
fr	Instructions d'utilisation	4	kk	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	19
it	Istruzioni per l'uso	5	lt	Naudojimo instrukcija	20
nl	Gebruiksaanwijzing	6	lv	lietošanas instrukcija	21
da	Brugsanvisning	7	pl	Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi	22
no	Bruksanvisning	8	ro	Instrucțiuni de utilizare	23
sv	Bruksanvisning	9	ru	Инструкция по эксплуатации	24
fi	Käyttöohje	10	sk	Návod na obsluhu	25
es	Instrucciones de uso	11	tr	Kullanım kılavuzu	26
pt	Manual de instruções	12	uk	Інструкція з експлуатації	27
az	Istismar təlimatı	13	zh	使用说明书	28
bg	Ръководство за употреба	14	zh-tw	使用說明書	29
cs	Návod k použití	15	ar	دليل الاستخدام	30
el	Οδηγίες χρήσης	16	he	הוראות שימוש	31

Der Teppanyaki ist aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Dieser Artikel ist induktionsgeeignet sowie backofenfest (bis max. 220°C). Der Teppanyaki besteht aus einem eigens entwickelten Mehrschichtmaterial SWISS-PLY®, mit einem Aluminiumkern, der die Energie bis zu 10x schneller transportiert als herkömmlicher Edelstahl, umgeben von zwei Edelstahlschichten. SWISS-PLY® ist ein geschütztes Markenzeichen der Alinox AG / Schweiz.

⚠ Um eine Überhitzung des Materials zu vermeiden:

- ▶ Verwenden Sie niemals die Stufe 9 oder die Boost-Funktion mit dem Teppanyaki.
- ▶ Verwenden Sie bitte kein Öl mit höheren Rauchpunkten, wie z.B. Rapsöl oder Avocadoöl. Speiseöl ist der beste Indikator für die Temperatur, da es ab etwa 180°C Rauch entwickelt.



Bitte beachten Sie: Für eine optimale Wärmeverteilung muss die Fläche der Kochzone auf dem Kochfeld der Fläche des Teppanyakis entsprechen. Der Teppanyaki ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und ein wenig Spülmittel reinigen und nachspülen.

Tipps zum Gebrauch

- ▶ Benutzen Sie den Teppanyaki ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.
- ▶ Lassen Sie säuerliche Lebensmittel wie Tomaten (Tomatensoße), Mayonnaise, Zitrone, Essig oder Salzwasser nicht länger als sechs Stunden auf Ihrem Teppanyaki liegen. Lebensmittel mit hohem Säuregehalt könnten unerwünschte Verfärbungen hinterlassen.
- ▶ Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände aus Metall, da sie Kratzer verursachen könnten. Die Kratzer oder sonstige Beschädigungen haben jedoch keinen Einfluss auf den Geschmack oder auf die Qualität beim Kochen und Braten.
- ▶ Lassen Sie den Teppanyaki niemals leer auf der Wärmequelle stehen, er könnte sich verformen. Vor dem Aufheizen bitte das Öl zugeben.
- ▶ Ihr Teppanyaki kann problemlos bei Temperaturen bis 220°C im Backofen und Dampfbackofen benutzt werden. Bei höheren Temperaturen kann sich das Edelstahl blau oder braun färben und es können auch Oxidationsspuren auftreten. Diese Veränderungen fallen jedoch nicht unter die Garantie.
- ▶ Da die Griffe warm werden können, verwenden Sie am besten stets Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- ▶ Lassen Sie den heißen Teppanyaki immer nach dem Gebrauch abkühlen.

Reinigung und Pflege

- ▶ Verwenden Sie niemals einen Metallschwamm oder Bleich- bzw. Scheuermittel zur Reinigung.
- ▶ Für die milde Pflege empfehlen wir heißes Wasser und etwas Spülmittel / milden Haushaltreiniger sowie ein Spültuch.
- ▶ Um hartnäckige Flecken zu entfernen, weichen Sie den Teppanyaki in heißem Wasser mit Spülmittel (eventuell über Nacht) ein. Mit weicher Bürste, Schwamm oder Tuch reinigen.
- ▶ Um Kalk- oder Mineralflecken zu entfernen, reinigen Sie Ihr Geschirr mit reinem Essig (1 bis 5 Esslöffel). Spülen Sie mit heißem Wasser und Spülmittel nach. (Sie können auch etwas Zitronensaft statt Essig verwenden - meistens genügen wenige Tropfen.)
- ▶ In Ausnahmefällen wie bei starker Verschmutzung, eingebrauntem Fett oder anderen Rückständen legen Sie auf den immer noch heißen Teppanyaki sehr vorsichtig – wegen der Hitze – Eiswürfel auf und entfernen die Speisereste mit einem Spatel, einer Bürste oder mit einem weichen Schwamm. Sie können aber auch einen nicht scheuernden Edelstahl-Reiniger benutzen. Bei normaler Verwendung ist ein Auftreten von Flecken oder Verfärbungen unwahrscheinlich. Sollten diese aber dennoch auftreten, beeinträchtigen sie weder Lebensmittel noch die Kochergebnisse.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich. Die Kochstufen 8 und 8. sind ideal zum Aufheizen.

		Fortkochstufe	Bratdauer in Minuten
Fleisch	Geflügelbrust (2 cm dick)	5 - 6	10 - 20
	Schweinelendensteaks, Schnitzel (natur)	6 - 7	6 - 12
	Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
	Frikadellen, Hamburger (3cm dick)	4. - 5.	30 - 40
	Speck	6. - 7.	3 - 6
Fisch	Scampi und Garnelen	7 - 8	5 - 10
	Lachsfilet	5 - 6	10 - 15
	Forelle	3. - 4.	15 - 25
	Fischfilet	6 - 7	10 - 15
Eierspeisen	Spiegelei	5 - 6	3 - 9
	Rührei	4 - 5	3 - 9
Gemüse	Knoblauch, Zwiebeln	5 - 6	2 - 9
	Zucchini, Auberginen	6 - 7	5 - 10
	Paprika, grüner Spargel	6 - 7	5 - 15
	Champignons	7 - 8	10 - 15

Falls Ihr Induktionskochfeld mit Flexzone über eine Bratsensorfunktion verfügt, können Sie diese ab einer bestimmten Fertigungsnummer auch mit dem Teppanyaki verwenden.

The Teppanyaki is made from high-grade stainless steel. This item is ideally suited for induction cooking and is ovenproof (up to a max. 220 C). The Teppanyaki is made using a specifically developed multi-ply material SWISS-PLY® with an aluminium core that transports energy up to 10 times faster than common stainless steel, surrounded by two layers of stainless steel. SWISS-PLY® is a protected trade mark by Alinox AG / Switzerland.

⚠ In order to prevent overheating of the material:

- ▶ Never use level 9 or boost feature with the Teppanyaki.
- ▶ Please do not use oil with higher smoke points, such as rapeseed oil or avocado oil. Cooking oil is the best indicator for temperature because it will start to smoke from approx. 180°C.

i Please note: For optimal heat distribution, the surface of the cooking area on the hob must correspond to the surface of the Teppanyaki. The Teppanyaki is designed for use in private homes only.

Before using for the first time

- ▶ Before the first use, clean and rinse with hot water and some detergent.

Tips for use







- ▶ Use the Teppanyaki exclusively for preparing meals.
- ▶ Do not let acidic foods such as tomatoes (tomato sauce), mayonnaise, lemons, vinegar or salt water sit in your Teppanyaki for longer than six hours. Food with high acidic content can leave unwanted discoloration.
- ▶ Do not use sharp objects made of metal since they can cause scratching. However, scratching or other types of damage do not have any effect on taste or quality when cooking and frying.
- ▶ Never let the Teppanyaki stand empty over a heat source as it can become deformed. Always add oil before heating.
- ▶ Your Teppanyaki can be used trouble-free at temperatures up to 220°C in normal and steam ovens. At higher temperatures, stainless steel can turn blue or even brown and traces of oxidation can appear. These changes however do not come under warranty.
- ▶ Since the handles can get warm, it is best to always use pot holders or oven mitts.
- ▶ Always allow your Teppanyaki to cool after use.

Cleaning and maintenance

- ▶ Never use steel wool, bleach or a scouring agent when cleaning.
- ▶ For gentle care we recommend hot water and some detergent / mild household cleaner as well as a dishcloth.
- ▶ To remove tough stains, soak the Teppanyaki in hot water with detergent (overnight if necessary). Clean with a soft brush, sponge or cloth.
- ▶ To remove calcium or mineral stains, clean the dishware with pure vinegar (1 to 5 tablespoons). Next rinse with hot water and detergent. (You can also use some lemon juice instead of vinegar - a few drops are usually enough.)
- ▶ In exceptional cases such as severe staining, burned fat or other residues, with the still hot Teppanyaki and very carefully due to the high temperature, we place ice cubes on the surface and removed the leftovers with a spatula, a brush or with a soft sponge. Also you can use a non-abrasive stainless steel cleaner. If used normally, it is improbable that stains or discoloration appear. However, should they appear, they affect neither the food nor cooking results.

Cooking chart

The following chart contains a few examples. The cooking times depend on the type, weight and quality of food. Discrepancies are possible as a result. Cooking levels 8 and 8. are ideal for heating.

		 Cooking level	 Frying time in minutes
 Meat	Chicken breast (2 cm thick)	5 - 6	10 - 20
	Pork sirloin steaks, cutlets (natural)	6 - 7	6 - 12
	Steak (3 cm thick)	7 - 8	8 - 12
	Meatballs, hamburgers (3cm thick)	4. - 5.	30 - 40
	Bacon	6. - 7.	3 - 6
 Fish	Scampi and prawns	7 - 8	5 - 10
	Salmon filet	5 - 6	10 - 15
	Trout	3. - 4.	15 - 25
	Fish filet	6 - 7	10 - 15
 Egg dishes	Fried eggs	5 - 6	3 - 9
	Scrambled eggs	4 - 5	3 - 9
 Vegetables	Garlic, onions	5 - 6	2 - 9
	Courgettes, aubergines	6 - 7	5 - 10
	Peppers, green asparagus	6 - 7	5 - 15
	Mushrooms	7 - 8	10 - 15

In case your induction cooktop has a Flex zone with frying sensor function, you can use this function with the teppan yaki from a certain production number on.

Le Teppanyaki est fabriqué en acier inox de haute qualité. Cet article est approprié pour l'induction et résistant au four (jusqu'à max. 220° C). Le Teppanyaki est fabriqué à partir d'un matériau multicouches spécialement développé SWISS-PLY®, avec un noyau en aluminium qui transporte jusqu'à 10 fois plus vite l'énergie par rapport à l'acier inox classique, entouré de deux couches d'acier inoxydable. SWISS-PLY® est une marque déposée de la société Alinox AG/Suisse.

⚠ Pour éviter de surchauffer le matériel :

- ▶ N'utilisez jamais la puissance 9 ni la fonction Booster avec le Teppanyaki.
- ▶ N'utilisez pas d'huile avec un point de fumée élevé, comme par exemple l'huile de colza ou l'huile d'avocat. L'huile alimentaire est le meilleur indicateur de température car elle forme de la fumée à partir d'environ 180 °C.

i **Veillez respecter ceci :** Pour une diffusion optimale de la chaleur, la surface de la zone de cuisson sur la plaque de cuisson à induction doit correspondre à la surface du teppanyaki. Le teppanyaki est uniquement destiné à une utilisation dans un foyer privé.

Avant la première utilisation

- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et rincez.

Conseils d'utilisation







- ▶ Utilisez le teppanyaki exclusivement pour la préparation de repas.
- ▶ Ne pas laissez plus de six heures sur votre teppanyaki des aliments acidulés comme des tomates (sauce tomate), de la mayonnaise, du citron, du vinaigre ou de l'eau salée. Les aliments à l'acidité élevée pourraient laisser des changements de couleurs indésirables.
- ▶ N'utilisez aucun objet tranchant en métal, pour éviter les éraflures. Les éraflures ou d'autres endommagements n'ont cependant aucune influence sur le goût ou sur la qualité lors de la cuisson ou du grill.
- ▶ Ne laissez jamais le teppanyaki vide sur la source de chaleur ; il pourrait se déformer. Huilez-le avant le faire chauffer.
- ▶ Votre teppanyaki peut sans problème être utilisé dans le four ou dans le cuit-vapeur à des températures jusqu'à 220 °C. À des températures plus élevées, l'acier inoxydable peut devenir bleu ou marron et des traces d'oxydation peuvent se former. Ces variations ne sont cependant pas couvertes par la garantie.
- ▶ Comme les poignées peuvent devenir chaudes, nous vous recommandons d'utiliser des maniques ou des gants de protection pour le four.
- ▶ Laissez toujours refroidir le teppanyaki chaud après l'utilisation.

Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais d'éponge métallique, de produit blanchissant ou de produit abrasif pour le nettoyage.
- ▶ Pour un entretien doux, nous recommandons de l'eau chaude et du produit vaisselle / du nettoyant ménager doux ainsi qu'un torchon à vaisselle.
- ▶ Pour retirer les traces tenaces, faites tremper le teppanyaki dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle (éventuellement pendant toute une nuit). Nettoyer avec une brosse douce, une éponge ou une lavette.
- ▶ Pour retirer les traces de calcaire ou de minéraux, nettoyez votre vaisselle avec du vinaigre pur (1 à 5 cuillères à soupe). Rincez à l'eau chaude et au produit vaisselle. (Vous pouvez également utiliser un peu de jus de citron au lieu du vinaigre - la plupart du temps, quelques gouttes suffisent).
- ▶ Dans des cas exceptionnels, tels que taches importantes, graisses brûlées tenaces ou autres résidus, nous avons placé des glaçons sur la surface du teppanyaki encore brûlant, et ce en faisant preuve d'une extrême prudence en raison de sa température élevée, et nous avons ensuite éliminé ces résidus avec une spatule, une brosse ou une éponge non abrasive. Vous pouvez également utiliser un détergent non abrasif pour surfaces en inox. Si le teppanyaki est utilisé normalement, il est peu probable qu'apparaissent des taches ou des décolorations. Et même dans ce cas, elles n'altéreraient pas les aliments ou les performances de la cuisson.

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant. Les temps de cuisson dépendant du type, du poids et de la qualité des repas. Des écarts sont donc possibles. Les degrés de cuisson 8 et 8. sont idéaux pour le chauffage.

		 Degré de cuisson	 Durée en minutes
 Viande	Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5 - 6	10 - 20
	Tranche de filet de porc, escalope (nature)	6 - 7	6 - 12
	Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
	Fricadelles, hamburgers (3 cm d'épaisseur)	4. - 5.	30 - 40
	Lard	6. - 7.	3 - 6
 Poisson	Scampis et crevettes	7 - 8	5 - 10
	Filet de saumon	5 - 6	10 - 15
	Truite	3. - 4.	15 - 25
	Filet de poisson	6 - 7	10 - 15
 Plat aux oeufs	Oeufs sur le plat	5 - 6	3 - 9
	Oeufs brouillés	4 - 5	3 - 9
 Légumes	Ail, oignon	5 - 6	2 - 9
	Courgettes, aubergines	6 - 7	5 - 10
	Paprika, asperges vertes	6 - 7	5 - 15
	Champignons	7 - 8	10 - 15

Si votre table à induction Flex Zone dispose d'une fonction de détection de sonde de rôtissage, vous pouvez également l'utiliser avec le Teppanyaki à partir d'un certain numéro de série.

Teppanyaki è prodotto in acciaio inox di alta qualità. Questo articolo può essere utilizzato su piani di cottura a induzione e nel forno (fino a max. di 220 °C). Il teppanyaki è composto da un materiale multistrato SWISS-PLY® appositamente sviluppato, con un nucleo in alluminio che trasporta energia fino a 10 volte più rapidamente rispetto al tradizionale acciaio inox, avvolto da due strati di acciaio inox. SWISS-PLY® è un marchio registrato di Alinox AG/Svizzera.

⚠ Per evitare il surriscaldamento del materiale:

- ▶ Con il Teppanyaki non utilizzare mai il livello 9 o la funzione Boost.
- ▶ Non utilizzare oli con un elevato punto di fumo, come ad esempio olio di colza e olio di avocado. L'olio per alimenti è il migliore indicatore per la temperatura poiché sviluppa fumo a partire da 180 °C.

i **Attenzione:** per una distribuzione ottimale del calore, la superficie della zona di cottura della piastra a induzione deve corrispondere alla superficie del teppanyaki.

Il teppanyaki è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Prima del primo utilizzo

- ▶ Prima del primo utilizzo, pulire e sciacquare con acqua molto calda e un po' di detersivo.

Consigli per l'uso

- ▶ Utilizzare il teppanyaki esclusivamente per la preparazione di cibi.
- ▶ Non lasciar depositare alimenti acidi quali pomodori (salsa di pomodoro), maionese, limone, aceto o acqua salata per più di sei ore sul teppanyaki. Gli alimenti con elevata acidità possono rilasciare alterazioni di colore indesiderate.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti in metallo, poiché potrebbero graffiare la superficie. I graffi o altri tipi di danni non hanno tuttavia alcun impatto sul gusto o sulla qualità di cottura e griglia.
- ▶ Non lasciare mai il teppanyaki senza alimenti sopra alla fonte di calore, dato che potrebbe deformarsi. Aggiungere l'olio prima di riscaldare.
- ▶ Il teppanyaki può essere utilizzato senza alcun problema fino a una temperatura di 220 °C all'interno di forni e forni a vapore. Con temperature più elevate è possibile che l'acciaio inox si colora di blu o marrone. Possono inoltre intervenire tracce di ossidazione. Queste alterazioni non sono coperte dalla garanzia.
- ▶ Dato che i manici potrebbero scaldarsi, si consiglia di utilizzare sempre presine o guanti da forno.
- ▶ Lasciar raffreddare sempre il teppanyaki dopo l'uso.

Pulizia e manutenzione

- ▶ Non utilizzare in nessun caso pagliette metalliche, candeggina o panni abrasivi per la pulizia.
- ▶ Per un veloce risciacquo, utilizzare acqua molto calda e un po' di detersivo / detergente domestico delicato e un panno.
- ▶ Per rimuovere le macchie ostinate, immergere il teppanyaki in acqua molto calda insieme a del detersivo (eventualmente, lasciarlo in ammollo durante la notte). Pulire con una spazzola morbida, una spugna o un panno.
- ▶ Per rimuovere macchie di calcare o minerali, pulire con aceto puro (da 1 a 5 cucchiaini da tavola). Sciacquare con acqua molto calda e detersivo (l'aceto può anche essere sostituito con del succo di limone - poche gocce dovrebbero bastare).
- ▶ In casi eccezionali come in presenza di macchie estese, grasso bruciato o altri residui, con la piastra teppanyaki ancora calda e procedendo con estrema cautela a causa dell'alta temperatura, collocare cubetti di ghiaccio sulla superficie quindi rimuovere i residui con una spatola, una spazzola o una spugna morbida. È possibile utilizzare anche un detergente per acciaio inox non abrasivo. In caso di utilizzo normale, è improbabile che appaiano macchie o scolorimento. Tuttavia, nel caso apparissero, essi non influiscono sul cibo o sui risultati della cottura.

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono elencati alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dalla tipologia, dal peso e dalla qualità degli alimenti. Alcuni valori potrebbero quindi differire. I livelli di cottura 8 e 9 sono ideali per riscaldare.

		 Livello di cottura a fuoco lento	 Durata della cottura in minuti
 Carne	Petto di pollo (spessore 2 cm)	5 - 6	10 - 20
	Lombata di maiale (bistecche), scaloppine (al naturale)	6 - 7	6 - 12
	Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
	Polpette, hamburger (spessore 3 cm)	4 - 5	30 - 40
	Lardo	6 - 7	3 - 6
 Pesce	Scampi e gamberetti	7 - 8	5 - 10
	Filetto di salmone	5 - 6	10 - 15
	Trota	3 - 4	15 - 25
	Filetto di pesce	6 - 7	10 - 15
 Uova	Uova al tegamino	5 - 6	3 - 9
	Uova strapazzate	4 - 5	3 - 9
 Verdure	Aglio, cipolle	5 - 6	2 - 9
	Zucchine, melanzane	6 - 7	5 - 10
	Peperoni, asparagi verdi	6 - 7	5 - 15
	Funghi	7 - 8	10 - 15

Se il piano cottura a induzione con FlexZone dispone di una funzione sensore di cottura arrosto, a partire da un determinato numero di produzioni questa funzione può essere impiegata anche con teppanyaki.

De teppanyaki is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. Dit artikel is geschikt voor inductie en is ovenbestendig (tot max. 220 °C). De teppanyaki bestaat uit een eigen ontwikkeld meerlaags materiaal SWISS-PLY®, met een aluminiumkern die de energie tot 10x sneller transporteert dan traditioneel roestvrij staal, omgeven door twee roestvrijstalen lagen. SWISS-PLY® is een beschermd handelsmerk van Alinox AG / Zwitserland.

⚠ Om oververhitting van het materiaal te voorkomen:

- ▶ Met de teppanyaki nooit stand 9 of de boost-functie gebruiken.
- ▶ Geen olie met hogere rookpunten, zoals raapolie of avocado-olie gebruiken. Spijsolie is de beste indicator voor de temperatuur, omdat hierbij vanaf ca. 180 °C rook ontstaat.

i **Let op:** Voor een optimale hitteverdeling dient de oppervlakte van de kookzone op de inductieplaat overeen te komen met de oppervlakte van de teppanyakiplaat.

De teppanyakiplaat is enkel voor particulier gebruik bedoeld.

Voor het eerste gebruik

- ▶ Voor het eerste gebruik met heet water en een beetje afwasmiddel reinigen en naspoeien.

Tips voor het gebruik







- ▶ Gebruik de teppanyakiplaat uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- ▶ Laat zure levensmiddelen zoals tomaten (tomatensaus), mayonaise, citroen, azijn of pekkel niet langer dan zes uur in uw teppanyakiplaat liggen. Levensmiddelen met een hoog zuurgehalte kunnen ongewenste verkleuringen achterlaten.
- ▶ Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken. De krassen of andere beschadigingen hebben echter geen invloed op de smaak of de kwaliteit tijdens het koken en bakken.
- ▶ Laat uw teppanyakiplaat nooit leeg op een warmtebron staan, de plaat kan dan vervormen. Voor het verhitten de olie op de plaat doen.
- ▶ Uw teppanyakiplaat kan probleemloos bij temperaturen tot 220 °C in de (stoom-)bakoven worden gebruikt. Bij hogere temperaturen kan het roestvrij staal blauw of bruin kleuren en er kan oxidatie optreden. Deze veranderingen vallen echter niet onder de garantie.
- ▶ Aangezien de grepen warm kunnen worden, kunt u het beste steeds pannenlappen of ovenwanten gebruiken.
- ▶ Laat de hete teppanyakiplaat na gebruik altijd afkoelen.

Reiniging en onderhoud

- ▶ Gebruik nooit een metalen spons of bleek- c.q. schuurmiddelen voor het reinigen.
- ▶ Voor mild onderhoud adviseren wij heet water en een beetje afwasmiddel of een mild schoonmaakmiddel en een vaatdoek.
- ▶ Laat de teppanyakiplaat (eventueel gedurende de nacht) weken in heet water met afwasmiddel om hardnekkige vlekken te verwijderen. Met een zachte borstel, spons of doek reinigen.
- ▶ Reinig de plaat met puur azijn (1 tot 5 eetlepels) om kalk- of mineraalvlekken te verwijderen. Spoel met heet water en afwasmiddel na. (U kunt ook wat citroensap i.p.v. azijn gebruiken - meestal zijn een paar druppels voldoende.)
- ▶ In uitzonderlijke gevallen zoals zeer hardnekkige vlekken, verbrand vet of andere resten, met de teppanyakiplaat die nog steeds heet is moeten er, voorzichtig vanwege de hoge temperatuur, ijsblokjes op het oppervlak worden geplaatst en moeten de resten met een spatel, borstel of een zachte spons verwijderd worden. U kunt ook een niet-schurend RVS reinigingsmiddel gebruiken. Bij normaal gebruik is het onwaarschijnlijk dat er vlekken of verkleuring ontstaan. Echter, mochten deze voorkomen hebben ze geen invloed op het voedsel of de kookresultaten.

Kooktabel

In onderstaande tabel vindt u enkele voorbeelden. De kooktijden zijn afhankelijk van het soort voedsel en het gewicht en de kwaliteit daarvan. Kooktijden kunnen derhalve afwijken. Kookstanden 8 en 8. zijn ideaal voor het opwarmen.

		 Doorkoken	 Bakduur in minuten
 Vlees	Kipfilet (2 cm dik)	5 - 6	10 - 20
	Varkenshaas, schnitzel (naturel)	6 - 7	6 - 12
	Biefstuk (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
	Gehaktballen, hamburgers (3 cm dik)	4. - 5.	30 - 40
	Spek	6. - 7.	3 - 6
 Vis	Scampi's en garnalen	7 - 8	5 - 10
	Zalmfilet	5 - 6	10 - 15
	Forel	3. - 4.	15 - 25
	Visfilet	6 - 7	10 - 15
 Eieren	Spiegelei	5 - 6	3 - 9
	Roerei	4 - 5	3 - 9
 Groente	Knoflook, uien	5 - 6	2 - 9
	Courgette, aubergines	6 - 7	5 - 10
	Paprika, groene asperge	6 - 7	5 - 15
	Champignons	7 - 8	10 - 15

Als uw inductiekookveld met flexzone over een braadsensorfunctie beschikt, kunt u deze vanaf een bepaald productienummer ook met de teppanyaki gebruiken.

Denne teppanyaki er fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet. Denne artikel er induktionsejnet og ovnfast (op til maks. 220°C). Teppanyaki'en er fremstillet af et specielt udviklet sandwichmateriale, SWISS-PLY®, med en kerne af aluminium, der transporterer energien op til 10 x hurtigere end normalt rustfrit stål, og som er omgivet af to lag rustfrit stål. SWISS-PLY® er et beskyttet varemærke fra Alinox AG / Schweiz.

⚠ For at undgå overophedning af materialet:

- ▶ Brug aldrig trin 9 eller boost-funktionen med teppanyakien.
- ▶ Anvend ikke olie med højt rygepunkt, som f.eks. rapsolie eller avocado-olie. Madolie er den bedste indikator for temperaturen, fordi den begynder at ryge ca. ved 180 °C.

i

Bemærk følgende: For at opnå en optimal varmefordeling skal kogezone's flade på induktionskogezone's svare til teppanyakiens størrelse. Denne teppanyaki er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Inden den første ibrugtagning

- ▶ Rengør inden den første ibrugtagning med vand og lidt opvaskemiddel og skyl efter.

Tips om anvendelsen







- ▶ Anvend kun teppanyakien til tilberedning af fødevarer.
- ▶ Lad ikke syreholdige madvarer som tomater (tomatsauce), mayonnaise, citron, eddike eller saltvand ligge på teppanyakien i mere end seks timer. Madvarer med højt syreindhold kan medføre uønskede misfarvninger.
- ▶ Anvend ikke skarpe genstande af metal, fordi de kan forårsage ridser. Ridser eller andre skader har dog ingen indflydelse på smagen eller på kvaliteten af tilberedningen eller stegningen.
- ▶ Lad aldrig teppanyakien stå på varmekilden, når den er tom. Den kan blive deformeret. Hæld olien på inden opvarmningen.
- ▶ Teppanyakien kan uden problemer anvendes i ovnen ved temperaturer på op til 220 °C og i en kombi-/dampovn. Ved højere temperaturer kan det rustfrie stål få blå eller brune misfarvninger eller kan vise tegn på oxidation. Sådanne ændringer falder ikke ind under garantien.
- ▶ Eftersom håndgrebene kan blive meget varme, er det bedst altid at anvende grydelapper eller ovnhandsker.
- ▶ Lad altid den varme teppanyaki køle af efter brugen.

Rengøring og pleje

- ▶ Anvend aldrig metalsvampe eller blege- eller skuremidler til rengøring.
- ▶ Til skånsom rengøring anbefaler vi varmt vand med lidt opvaskemiddel / mildt husholdningsrengøringsmiddel og en opvaskesvamp.
- ▶ Sæt teppanyakien i blød i varmt vand med opvaskemiddel (eventuelt natten over) for at fjerne hårdnakkede pletter. Rengør med en blød børste, svamp eller klud.
- ▶ Kalk- eller mineralpletter kan fjernes med ufortyndet eddike (1 til 5 spiseskeer). Skyl efter med varmt vand og opvaskemiddel. (I stedet for eddike kan der anvendes lidt citronsaft - for det meste er et par dråber nok.)
- ▶ Meget kraftig tilsmudsning, fastbrændt fedt eller andre rester kan undtagelsesvis fjernes ved meget forsigtigt – på grund af den stærke varme – at lægge isterninger på den varme teppanyaki og derefter fjerne madresterne med en spatel, en børste eller en blød svamp. Der kan også bruges et ikke-skurende rengøringsmiddel til rustfrit stål. Ved normal brug er det ikke sandsynligt at der opstår pletter og misfarvninger. Hvis det alligevel skulle ske, forringer det hverken madvarer eller resultatet af tilberedningen.

Tilberedningstabel

I den efterfølgende tabel findes nogle eksempler. Tilberedningstiderne afhænger af retternes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser. Kogetrin 8 og 8. er ideelle til opvarmning.

		 Viderekogningstrin	 Stegetid i minutter
 Kød	Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
	Steaks af svinemørbrad, schnitzel (naturel)	6 - 7	6 - 12
	Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
	Frikadeller, hamburgers (3 cm tykke)	4. - 5.	30 - 40
	Bacon	6. - 7.	3 - 6
 Fisk	Rejer og krebsdyr	7 - 8	5 - 10
	Laksefilet	5 - 6	10 - 15
	Foreller	3. - 4.	15 - 25
	Fiskefilet	6 - 7	10 - 15
 Retter med æg	Spejlæg	5 - 6	3 - 9
	Røræg	4 - 5	3 - 9
 Grøntsager	Hvidløg, løg	5 - 6	2 - 9
	Squash, auberginer	6 - 7	5 - 10
	Peberfrugter, grønne asparges	6 - 7	5 - 15
	Champignoner	7 - 8	10 - 15

Hvis induktionskogezone's med Flexzone er udstyret med en stegesensordfunktion, kan den fra et bestemt produktionsnummer også anvendes med teppanyaki'en.

Teppanyakien er laget av rustfritt stål av høy kvalitet. Denne artikkelen er egnet for induksjon og kan brukes i stekeovn (inntil maks. 220 °C). Teppanyakien er laget av det spesialutviklede flerlagsmaterialet SWISS-PLY®, med en aluminiumskjerne som transporterer energien opptil 10 raskere enn vanlig rustfritt stål. To lag rustfritt stål omgir kjernen. SWISS-PLY® er et beskyttet varemerke som tilhører Alinox AG / Schweiz.

⚠ For unngå at materialet overopphetes:

- ▶ Bruk aldri trinn 9 eller booster-funksjonen med teppanyakien.
- ▶ Ikke bruk olje med høyere røykpunkt, som rapsolje eller avokado-olje. Matolje er den beste indikatoren på temperatur fordi den begynner å ryke fra ca. 180 °C.

i

Vær obs på følgende: For at varmedelingen skal bli optimal, må kokens flate på induksjonstoppen svare til flaten på teppanyakien.

Teppanyakien er kun beregnet for bruk i private husholdninger.

Før første gangs bruk

- ▶ Vaskes med varmt vann og litt oppvaskemiddel før første gangs bruk. Skyll etterpå.

Tips for bruk







- ▶ Teppanyakien må utelukkende brukes til tilberedning av matvarer.
- ▶ Ikke la syrlige matvarer som tomater (tomatsaus), majones, sitron, eddik eller saltvann ligge lenger enn seks timer på teppanyakien. Matvarer med høyt syreinnhold kan føre til uønsket misfarging.
- ▶ Ikke bruk skarpe gjenstander av metall. De kan føre til riper. Riper eller øvrige skader påvirker imidlertid ikke smaken eller kvaliteten ved matlaging og steking.
- ▶ Teppanyakien må aldri stå tom varmekilden. Da kan den bli deformert. Tilsett litt olje før oppvarming.
- ▶ Teppanyakien kan uten problemer brukes i stekeovn og kombidampovn ved temperaturer opptil 220 °C. Ved høyere temperaturer kan det rustfrie stålet farges blått eller brunt, og det kan også oppstå spor av oksidasjon. Slike endringer dekkes imidlertid ikke av garantien.
- ▶ Siden håndtakene kan bli varme, bør du helst bruke grytekluter eller ovns hansker.
- ▶ La alltid den varme teppanyakien avkjøle seg etter bruk.

Rengjøring og pleie

- ▶ Bruk aldri gryteskrubb av metall eller bleke- eller skuremidler til rengjøringen.
- ▶ For skånsom behandling anbefaler vi varmt vann og litt oppvaskemiddel / mildt vaskemiddel og en klut.
- ▶ For å fjerne vanskelige flekker kan du la teppanyakien ligge i varmt vann med oppvaskemiddel (eventuelt natten over). Rengjør med myk børste, svamp eller klut.
- ▶ For å fjerne kalk- eller mineralflekker kan du rengjøre kokekaret med ren eddik (1 til 5 spiseskjeer). Skyll med varmt vann og vaskemiddel. (Du kan også bruke sitronsaft i stedet for eddik – vanligvis er det nok med noen få dråper.)
- ▶ I unntakstilfeller, for eksempel ved svært gjenstridig smuss, fastbrent fett eller andre rester, kan du legge isbiter på teppanyakien mens den fortsatt er varm. Vær svært forsiktig når du gjør dette på grunn av varmen. Deretter fjerner du matrestene med en skrape, børste eller myk svamp. Du kan også bruke ikke-skurende rengjøringsmidler for rustfritt stål. Ved normal bruk er det lite sannsynlig at det skal oppstå flekker eller misfarging. Skulle dette likevel skje, vil de ikke ha noen negativ innvirkning på matvaren eller stekeresultatet.

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler. Tilberedningstidene kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet. Derfor kan det forekomme avvik. Koketrinnene 8 og 9 er ideelle til oppvarming.

		 Viderekokingstrinn	 Steketid i minutter
 Kjøtt	Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
	Biff av svinekjøtt, snitsel, naturell	6 - 7	6 - 12
	Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
	Karbonader, hamburgere (3 cm tykke)	4. - 5.	30 - 40
	Bacon	6. - 7.	3 - 6
 Fisk	Scampi og reker	7 - 8	5 - 10
	Laksefilet	5 - 6	10 - 15
	Ørret	3. - 4.	15 - 25
	Fiskefilet	6 - 7	10 - 15
 Eggeretter	Speilegg	5 - 6	3 - 9
	Eggerøre	4 - 5	3 - 9
 Grønnsaker	Hvitløk, løk	5 - 6	2 - 9
	Squash, auberginer	6 - 7	5 - 10
	Paprika, grønn asparges	6 - 7	5 - 15
	Sjampinjonger	7 - 8	10 - 15

Hvis induksjonstoppen med FlexZone har en stekesensorfunksjon, kan du også bruke denne funksjonen med teppanyakien, fra et bestemt produksjonsnummer.

Teppanyakin är tillverkad av rostfritt kvalitetsstål. Artikeln är avsedd både för induktionshäll och ugn (upp till max. 220 °C).

Teppanyakin består av ett egenutvecklat sandwichmaterial SWISS-PLY® med en aluminiumkärna omgiven av två rostfria lager som ger upp till 10 ggr snabbare effektöverföring jämfört med vanligt rostfritt. SWISS-PLY® är ett skyddat varumärke som tillhör Alinox AG / Schweiz.

⚠ Så här undviker du överhettning av materialet:

- ▶ använd aldrig effektläge 9 eller Boost-funktionen med Teppanyakin.
- ▶ använd inte olja med hög rökpunkt som t.ex. raps- eller avokadoolja. Matolja är en suverän temperaturindikering eftersom den ryker från ca 180 °C.

i **OBS:** För optimal värmefördelning måste kokzonens yta på induktionshällen motsvara teppanyakins yta. Teppanyakin är endast avsedd för hemmabruk.

Före första användningen

- ▶ Rengör med varmt vatten och lite diskmedel, och skölj av, före första användningen.

Användningstips







- ▶ Använd teppanyakin uteslutande för matlagning.
- ▶ Låt inte syrliga livsmedel som tomater (tomatsås), majonnäs, citron, vinäger eller salt vatten ligga på teppanyakin i mer än sex timmar. Livsmedel med högt innehåll av syror kan lämna oönskade missfärgningar.
- ▶ Använd inga vassa metallföremål eftersom de kan orsaka repor. Repor eller andra skador har emellertid ingen inverkan på smak eller kvalitet vid matlagning och stekning.
- ▶ Lämna aldrig teppanyakin tom på värmekällan, eftersom den kan deformeras. Tillsätt olja före upphettningen.
- ▶ Din teppanyaki kan användas utan problem vid temperaturer upp till 220 °C i ugn och ångugn. Vid högre temperaturer kan det rostfria stålet färgas blått eller brunt, och det kan även förekomma oxidationsspår. Dessa förändringar täcks emellertid inte av garantin.
- ▶ Eftersom handtagen kan vara varma är det bäst att alltid använda grytlappar eller ugnsvantar.
- ▶ Låt alltid den varma teppanyakin svalna helt efter varje användning.

Rengöring och skötsel

- ▶ Använd aldrig en metallskursvamp eller blekmedel eller slipmedel för rengöring.
- ▶ För mjuk skötsel rekommenderar vi varmt vatten och lite diskmedel / mildt rengöringsmedel och en disktrasa.
- ▶ Ta bort envisa fläckar genom att blötlägga teppanyakin i varmt vatten med diskmedel (eventuellt över natten). Rengör med mjuk borste, skursvamp eller trasa.
- ▶ För att ta bort kalk- eller mineralfläckar kan du rengöra dina tallriker med ren vinäger (1 till 5 matskedar). Skölj med varmt vatten och diskmedel. (Du kan också använda lite citronsaft istället för vinäger - för det mesta räcker det med bara några droppar.)
- ▶ I undantagsfall, t.ex. vid svåra fläckar, inbränt fett eller andra rester, lägger vi mycket försiktigt iskuberna på ytan medan teppanyaki-hällen fortfarande är varm och tar bort resterna med en skrapa eller en mjuk svamp. Man kan även använda ett rengöringsmedel för rostfritt stål utan slipmedel. Vid normal användning är det osannolikt att det uppstår fläckar eller missfärgningar. Om det ändå skulle inträffa, påverkar det varken maten eller tillagningsresultatet.

Matlagningstabell

I följande tabell ser du några exempel. Tillagningstiderna beror på livsmedlens typ, vikt och kvalitet. Därför är variationer möjliga. Matlagning är perfekt för att värma upp 8 och 8.

		 Effektläge	 Stektid i minuter
 Fläsk	Kycklingbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
	Fläskbiffar, schnitzel (utan kryddor)	6 - 7	6 - 12
	Stek (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
	Frikadeller, hamburger (3 cm tjock)	4. - 5.	30 - 40
	Bacon	6. - 7.	3 - 6
 Fisk	Scampi och räkor	7 - 8	5 - 10
	Laxfilé	5 - 6	10 - 15
	Forell	3. - 4.	15 - 25
	Fiskfilé	6 - 7	10 - 15
 Äggrätter	Stekt ägg	5 - 6	3 - 9
	Äggröra	4 - 5	3 - 9
 Grönsaker	Vitlök, lök	5 - 6	2 - 9
	Squash, aubergine	6 - 7	5 - 10
	Paprika, grön sparris	6 - 7	5 - 15
	Svamp	7 - 8	10 - 15

Har din induktionshäll FlexZone med steksensorfunktion, så kan den även använda teppanyaki från ett visst tillverkningsnummer.

Teppanyaki on valmistettu korkealaatuisesta teräksestä. Tämä tuote soveltuu induktiokäyttöön, ja sitä voidaan käyttää myös uunissa (enintään 220 °C saakka). Teppanyaki on valmistettu tätä tarkoitusta varten suunnitellusta monikerrosmateriaalista SWISS-PLY®, jonka ydin on alumiinia, joka siirtää energiaa jopa 10 kertaa nopeammin kuin perinteinen ruostumaton teräs. Ytimen ympärillä kaksi kerrosta ruostumatonta terästä. SWISS-PLY® on yhtiön Alinox AG / Sveitsi rekisteröity tavaramerkki.

⚠ Materiaalin ylikuumentamisen välttämiseksi:

- ▶ Älä käytä tehoa 9 tai Boost-toimintoa Teppanyakin kanssa.
- ▶ Älä käytä öljyä, jonka savuamispiste on korkea, kuten esimerkiksi rapsiöljyä tai avokadoöljyä. Paras ilmainen lämpötilalle on ruokaöljy, koska se alkaa savuta lämpötilasta noin 180 °C alkaen.

i

Huomaa: Jotta lämpö jakautuu optimaalisesti, induktiokäyttöalueen keittoalueen pinnan pitää vastata Teppanyakin pintaa.

Teppanyaki on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- ▶ Puhdista ennen ensimmäistä käyttöä kuumalla vedellä ja tilkalla astianpesuainetta ja huuhtele lopuksi.

Käyttövihjeitä







- ▶ Käytä Teppanyakia ainoastaan ruokien valmistukseen.
- ▶ Älä jätä hapahkoja elintarvikkeita kuten tomaatteja (tomaattikastiketta), majoneesia, sitruunaa, etikkaa tai suolavettä yli kuuden tunnin ajaksi Teppanyakille. Happamista elintarvikkeista voi jäädä ei toivottuja värjäytyksiä.
- ▶ Älä käytä teräviä metalliesineitä, koska ne voivat aiheuttaa naarmuja. Naarmut tai muut vauriot eivät kuitenkaan vaikuta keitettäessä ja paistettaessa makuun tai laatuun.
- ▶ Älä jätä Teppanyakia tyhjänä lämmönlähteelle, se saattaa muuttaa muotoaan. Lisää öljy ennen kuumennusta.
- ▶ Teppanyakia voidaan käyttää ongelmitta lämpötilassa 220 °C asti uunissa ja höyryuunissa. Korkeammassa lämpötiloissa voi teräs värjäytyä siniseksi tai ruskeaksi, ja pintaan voi tulla hapettumisjälkiä. Takuu ei kata kuitenkaan näitä muutoksia.
- ▶ Koska kädensijat voivat kuumentua, käytä mieluiten aina patalappuja tai uunikintaita.
- ▶ Anna kuumen Teppanyakin jäähtyä aina käytön jälkeen.

Puhdistus ja hoito

- ▶ Älä käytä puhdistukseen metallisientä tai valkaisu- tai hankausainetta.
- ▶ Hellävaraiseen hoitoon suosittelemme kuumaa vettä ja tilkkaa astianpesuainetta / mietoa yleispuhdistusainetta sekä talousliinaa.
- ▶ Poistaaksesi kiinni tarttuneet tahrat liota Teppanyakia kuumassa astianpesuainevedessä (tarvittaessa yön yli). Puhdista pehmeällä harjalla, sienellä tai liinalla.
- ▶ Poistaaksesi kalkki- ja mineraalitahrat puhdista astia puhtaalla etikalla (1 - 5 ruokalusikallista). Huuhtele sen jälkeen kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. (Voit käyttää etikan sijaan myös sitruunanmehua - useimmiten riittää muutapa tippa.)
- ▶ Poikkeustapauksissa, kuten likaantumisen ollessa hyvin runsasta, tai jos rasva tai muut jäämät ovat palaneet kiinni, laita vielä kuumalle Teppanyakille hyvin varovasti - kuumuuden takia - jääpaloja ja poista ruokajäämät lastalla, harjalla tai pehmeällä sienellä. Voi käyttää myös hankaamatonta teräspintojen puhdistusainetta. Normaalissa käytössä on tahrojen tai värjäytymien ilmaantuminen epätodennäköistä. Jos niitä kuitenkin ilmenee, ne eivät haittaa elintarvikkeita eivätkä heikennä kypsennystuloksia.

Keittotaulukko

Seuraavasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä. Kypsennysajat riippuvat ruoan lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia. Tehoalueet 8 ja 8. ovat ihanteelliset kuumentamiseen.

		 Kypsennysteho	 Paisto-aika minutteina
 Liha	Linnunrinta (2 cm paksu)	5 - 6	10 - 20
	Porsaanfileepihvit, leike (paneroimaton)	6 - 7	6 - 12
	Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
	Frikadellit, hampurilaispihvit (3 cm paksut)	4. - 5.	30 - 40
	Pekoni	6. - 7.	3 - 6
 Kala	Meriravun pyrstöt ja katkaravut	7 - 8	5 - 10
	Lohifilee	5 - 6	10 - 15
	Purotaimen	3. - 4.	15 - 25
	Kalafilee	6 - 7	10 - 15
 Munaruokat	Paistettu muna	5 - 6	3 - 9
	Munakokkeli	4 - 5	3 - 9
 Vihannekset	Valkosipuli, sipulit	5 - 6	2 - 9
	Kesäkurpitsa, munakoisot	6 - 7	5 - 10
	Paprika, vihreä parsia	6 - 7	5 - 15
	Herkkusienet	7 - 8	10 - 15

Jos muuntuvalla Flexzone-alueella varustetussa induktiokäyttöalueessasi on paistotunnistintoiminto, voit käyttää sitä tietystä valmistenumeroista alkaen myös Teppanyakin kanssa.

El Teppan Yaki está fabricado con acero inoxidable de gran calidad. Este artículo es apto tanto para inducción como para el horno (hasta 220 °C máx.). El Teppan Yaki está fabricado en un material multicapa SWISS-PLY® especialmente desarrollado®, con un núcleo de aluminio que transporta la energía hasta 10 veces más rápido que el acero inoxidable convencional, rodeado de dos capas de acero inoxidable. SWISS-PLY® es una marca registrada de Alinox AG/Suiza.

⚠ Para evitar que el material se sobrecaliente:

- ▶ No utilizar nunca el nivel 9 ni la función Boost con el Teppanyaki.
- ▶ No utilizar aceite con un punto de humeo más alto; por ejemplo, aceite de colza o de aguacate. Los aceites alimentarios son el mejor indicador de la temperatura, ya que se genera humo a los 180 °C.

i Tenga en cuenta que para una distribución óptima del calor, la superficie de la zona de cocción se tiene que corresponder con la superficie del Teppan Yaki. El Teppan Yaki solo está pensado para usarlo en casas particulares.

Antes de usarlo por primera vez

- ▶ Antes de usarlo por primera vez, límpielo con agua caliente y un poco de detergente y aclárelo.

Consejos de uso

- ▶ Use el Teppan Yaki única y exclusivamente para cocinar comida.
- ▶ No deje alimentos ácidos como el tomate (salsa de tomate), mayonesa, limones, vinagre o agua salada más de seis horas en el Teppan Yaki. Los alimentos con un elevado contenido de ácido podrían provocar cambios de color.
- ▶ No use objetos afilados de metal, ya que podrían rayar la superficie. No obstante, las rayas u otros pequeños daños no influyen en el sabor o la calidad de lo cocinado.
- ▶ No deje nunca el Teppan Yaki vacío sobre la fuente de calor, ya que se podría deformar. Antes de calentarlo, échele aceite.
- ▶ El Teppan Yaki se puede usar sin problemas en hornos convencionales y hornos de vapor a temperaturas de hasta 220 °C. A temperaturas más altas el acero inoxidable puede volverse azul o marrón y podrían aparecer restos de oxidación. Estos cambios de color no se incluyen dentro de la garantía.
- ▶ Es recomendable utilizar un paño de cocina o guante ya que las asas pueden calentarse.
- ▶ Deje enfriar el Teppan Yaki después de cada uso.

Limpieza y cuidados

- ▶ No use nunca un estropajo de metal, lejía o detergente abrasivo para limpiarlo.
- ▶ Para un mayor cuidado, recomendamos agua caliente y algo de detergente o un producto de limpieza suave, como una bayeta con jabón.
- ▶ Para quitar manchas persistentes, sumerja el Teppan Yaki en agua caliente con detergente durante toda la noche si es necesario. Límpielo luego con un cepillo suave, esponja o paño.
- ▶ Para quitar manchas de cal o minerales, limpie la vajilla con vinagre puro (1 a 5 cucharadas). Después lávelo con agua caliente y detergente. (También puede usar algo de zumo de limón en vez de vinagre, casi siempre basta con unas pocas gotas.)
- ▶ En casos excepcionales, tales como manchas rebeldes, grasa quemada u otros residuos, procediendo con mucha precaución debido a la temperatura elevada, coloque unos cubitos de hielo en la superficie del Teppan Yaki todavía caliente y retire los restos con la ayuda de una espátula, un cepillo o una esponja suave. También puede utilizar un producto de limpieza no abrasivo para acero inoxidable. En caso de uso normal es poco probable que aparezcan manchas o decoloración. No obstante, en caso de producirse, no afectarán a los alimentos ni a los resultados de cocción

Tablas de cocción

En las tablas siguientes aparecen algunos ejemplos. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo del tipo, peso y calidad de los alimentos. Para calentar, utilice el nivel de cocción 8 (u 8.).

		 Nivel de calor	 Duración de cocción en minutos
 Carne	Pechuga de pollo (2 cm grosor)	5 - 6	10 - 20
	Filete de lomo, escalope (natural)	6 - 7	6 - 12
	Bistec (3 cm grosor)	7 - 8	8 - 12
	Albóndigas, hamburguesas (3 cm grosor)	4. - 5.	30 - 40
	Bacon	6. - 7.	3 - 6
 Pescado	Langostinos y gambas	7 - 8	5 - 10
	Filete de salmón	5 - 6	10 - 15
	Trucha	3. - 4.	15 - 25
	Filete de pescado	6 - 7	10 - 15
 Huevos	Huevos a la plancha	5 - 6	3 - 9
	Huevos revueltos	4 - 5	3 - 9
 Verduras	Ajo, cebolla	5 - 6	2 - 9
	Calabacín, berenjen	6 - 7	5 - 10
	Pimiento, espárragos verdes	6 - 7	5 - 15
	Champiñones	7 - 8	10 - 15

En caso de que su placa de inducción con zona Flex disponga de la función freír, también puede utilizarla con el Teppan Yaki a partir de un determinado número de producción.

O teppanyaki é fabricado em aço inoxidável de primeira qualidade. Este artigo é adequado para indução e para ir ao forno (até máx. 220°C). O teppanyaki é constituído por um material multicamadas desenvolvido internamente, SWISS-PLY,® com um núcleo de alumínio, que transporta a energia até 10x mais rapidamente do que o aço inoxidável convencional, envolvido por duas camadas de aço inoxidável. SWISS-PLY® é uma marca comercial da Alinox AG/Suíça.

⚠ Para evitar um sobreaquecimento do material:

- ▶ Nunca utilize o nível 9 ou a função Boost com o teppanyaki.
- ▶ Não utilize óleo com pontos de fumo mais altos, como, p. ex., óleo de colza ou óleo de abacate. O óleo alimentar é o melhor indicador da temperatura, pois forma fumo a partir de aprox. 180°C.

i Tome nota: Para uma distribuição ideal do calor, a superfície da zona de cozedura na área de cozimento por indução deve corresponder à superfície do Teppanyaki.

O Teppanyaki destina-se somente para uso doméstico.

Antes da primeira utilização

- ▶ Antes da primeira utilização, limpar com água quente e um pouco de detergente e, em seguida, enxaguar.

Sugestões de utilização

- ▶ Utilize o Teppanyaki exclusivamente para preparar alimentos.
- ▶ Não deixe os alimentos com acidez, como o tomate (molho de tomate), maionese, limão, vinagre ou água de salmoura durante mais de seis horas sobre o Teppanyaki. Os alimentos com elevado grau de acidez poderão deixar descolorações indesejadas.
- ▶ Não utilize objetos cortantes de metal pois poderão causar arranhaduras. No entanto, as arranhaduras ou outros danos não têm qualquer influência sobre o sabor ou a qualidade ao cozer ou assar.
- ▶ Nunca deixe o Teppanyaki vazio sobre a fonte de calor, pois poderá ficar deformado. Antes de o aquecer, acrescente o óleo.
- ▶ O seu Teppanyaki pode ser utilizado a temperaturas até 220°C no forno convencional e no forno de vapor. Com temperaturas elevadas, o aço pode ficar azul ou castanho e podem surgir também vestígios de oxidação. Mas estas alterações não são cobertas pela garantia.
- ▶ Os punhos podem ficar quentes; por isso, é melhor usar sempre pegas de cozinha ou luvas de formo.
- ▶ Deixe sempre o Teppanyaki quente ficar a arrefecer depois de ser utilizado.

Limpeza e conservação

- ▶ Nunca utilize um esfregão metálico ou lixívia ou qualquer produto abrasivo para a limpeza.
- ▶ Para cuidar com suavidade, recomendamos água quente e um pouco de detergente de loiça/ produto de limpeza doméstica suave e também um pano de loiça.
- ▶ Para retirar manchas difíceis, embeba o Teppanyaki em água quente e detergente de loiça (durante a noite, por exemplo. Limpar com uma escova macia, uma esponja ou um pano macio.
- ▶ Para retirar manchas de calcário ou minerais, limpe a loiça com vinagre puro (1 a 5 colheres de sopa). Em seguida, lave com água quente e detergente de loiça. (Pode usar um pouco de sumo de limão em vez de vinagre – normalmente bastam algumas gotas.)
- ▶ Em casos excecionais, tais como nódoas difíceis, gordura queimada ou outros resíduos, com a teppanyaki ainda quente e muito cuidado por causa da temperatura elevada, coloca-se cubos de gelo sobre a superfície e retira-se os restos com uma espátula, uma escova ou uma esponja macia. Também se pode usar um limpa-metais inoxidável não abrasivo. Com um uso normal, é improvável que surjam nódoas ou descoloração. No entanto se for esse o caso, não irão afetar os alimentos nem os resultados culinários.

Tabela de cozedura

Na tabela a seguir encontrará alguns exemplos. Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por isso, são possíveis diferenças. Os níveis de cozedura 8 e 8. são ideais para aquecer.

		 Nível de cozedura lenta	 Duração de assadura em minutos
 Carne	Peito de ave (2 cm de espessura)	5 - 6	10 - 20
	Bifes de lombo de porco, escalopes (natur)	6 - 7	6 - 12
	Bife (3 cm de espessura)	7 - 8	8 - 12
	Almôndegas, hamburgers (3 cm de espessura)	4. - 5.	30 - 40
	Bacon	6. - 7.	3 - 6
 Peixe	Lagostins e camarões	7 - 8	5 - 10
	Filete de salmão	5 - 6	10 - 15
	Truta	3. - 4.	15 - 25
	Filete de peixe	6 - 7	10 - 15
 Pratos de ovos	Ovo estrelado	5 - 6	3 - 9
	Ovo mexido	4 - 5	3 - 9
 Legumes	Alho, cebola	5 - 6	2 - 9
	Curgete, beringela	6 - 7	5 - 10
	Pimento, espargo verde	6 - 7	5 - 15
	Champignons	7 - 8	10 - 15

Se a sua placa de indução com FlexZone dispuser de uma função de sensor de fritura, pode usá-la também com o Teppanyaki, a partir de um número de série específico.

Teppan yaki yüksək keyfiyyətli poladdan istehsal olunmuşdur. Bu fəsil induksiya üçün nəzərdə tutulub, həmçinin bişirmə sobasının istiliyinə davalıdır (maks 220°C - ə qədər). Teppan yaki özünün inkişaf etdirdiyi SWISS-PLY çoxtəbəqəli materialından ibarətdir. ®, iki polad təbəqə ilə örtülmüş və enerjini ilkin polada nisbətən 10 dəfə daha artıq sürətlə ötürən bir alüminium özəyi ilə. SWISS-PLY® Alinox AG / İsveçrəyə mənsub olan bir qorunmuş marka işarəsidir.

⚠ Materialın aşırı qızmasından qaçınmaq üçün:

- Əsla teppan yaki ilə səviyyə 9 - dan, yaxud da Boost funksiyasından istifadə etməyin.
- Raps və ya avokado yağları kimi yüksək tūstü əmsallı yağlardan istifadə etməyin. Xörək yağı temperatur üçün ən yaxşı indikatorudur, çünki təqribən 180°C -dən sonra tūstü əmələ gətirir.

İlk istifadədən önce

- İlk istifadədən önce qaynar su və bir qədər yaxalayıcı vasitə ilə təmizləyərək sonradan yumaq.

İstifadəyə dair ipucları

- Teppan yakini istisna olaraq yeməklərin hazırlanması üçün istifadə edin.
- Pomidor (tomat sousu), mayonez, limon, sirkə və ya duzlu su kimi turş ərzaqları teppan yaki cihazınızın üstündə altı saatdan artıq saxlamayın. Yüksək turşu tərkibli ərzaqlar arzuolunmaz rəng solmalarına səbəb ola bilərlər.
- Cızıqlara səbəb ola biləcəyindən heç bir metal əşyadan istifadə etməyin. Cızıq, yaxud da digər zədələnmələr bişirmə və ya qızartma zamanı yeməyin dadına heç bir təsir göstərmir.
- Teppan yakini əsla boş şəkildə istilik mənbəyinin üstündə saxlamayın, o formasını itirə bilər. Zəhmət olmasa, qızdırmazdan önce yağ əlavə edin.
- Teppan yakiniz 220°C -ə qədər temperaturalarda bişirmə sobası və buxar bişirmə sobalarında problemsiz istifadə oluna bilər. Daha yüksək temperaturalarda polad mavi, qəhvəyi rəng ala və oksidləşmə izləri yarana bilər. Bu rəng dəyişmələri isə zəmanət çərçivəsinə aid edilmirlər.
- Tutacaqlar qaynar ola biləcəyindən, yaxşı olar ki, daim qazantutandan və ya soba əlcəyindən istifadə edəsiniz.
- Qaynar teppan yakini hər zaman istifadədən sonra soyumağa buraxın.

i

Zəhmət olmasa diqqət yetirin: İstiliyin optimal şəkildə paylanması üçün bişirmə sahəsinin üstündəki bişirmə zonasının sahəsi teppan yakinin sahəsinə uyğun gəlməlidir. Teppan yaki yalnız özəl məişətdə istifadə üçün nəzərdə tutulmuşdur.

Təmizləmə və qayğı

- Təmizlik üçün əsla bir metal süngərdən və ya ağardıcı, yaxud aşındırıcı vasitədən istifadə etməyin.
- Mülayim qulluq göstərmək üçün biz qaynar su ilə bir qədər yaxalama vasitəsi/mülayim bir məişət təmizləyicisi, eləcə də bir dəsmal tövsiyyə edirik.
- Çətin gedən ləkələri təmizləmək üçün, teppan yakini yaxalama vasitəli qaynar su ilə yumşaldın (müvafiq olaraq bir gecə). Bir fırça, süngər və ya bir dəsmalla təmizləmək.
- Ərp və ya mineral ləkələrini təmizləmək üçün öz qablarınızı təmiz sirkə (1-5 arası xörək qaşığı) ilə təmizləyin. Sonradan qaynar su və yaxalayıcı vasitə ilə yaxalayın. (Sirkə əvəzinə həmçinin bir qədər limon suyundan da istifadə edə bilərsiniz.)
- Güclü kir, yanmış şit yağ və ya digər qalıqlar kimi müstəsna hallarda hələ qaynar olan teppan yakinin üstünə - qaynar olduğu üçün - çox ehtiyatla buz kubikləri yerləşdirin və yemək qalıqlarını bir şpatel, fırça və ya yumşaq bir süngər yardımı ilə kənarlaşdırın. Lakin həm də qeyri-abraziv polad təmizləyicidən də istifadə edə bilərsiniz. Normal istifadə edildikdə ləkə və ya rəng dəyişmələrinin yaranması güman edilmir. Lakin buna baxmayaraq yaranarsa, bunun nə ərzaqlara, nə də bişirmə nəticəsinə təsiri yoxdur.

Bişirmə cədvəli

Aşağıdakı cədvəldən bəzi nümunələr tapacaqsınız. Bişirmə vaxtı və bişirmə səviyyəsi məhsulun növü, çəkisi və keyfiyyətindən asılıdır. Bu səbəblə yayınmalar mümkündür. Bişirmə səviyyələri 8 və 8. qızdırmaq üçün idealdir.

		🌡 Davamedici bişirmə səviyyəsi	🕒 Qızartma müddəti dəqiqə ilə
🍖 Ət	Quş döşü (2 sm qalınlıqda)	5 - 6	10 - 20
	Donuzun can ətindən steyk, Şnitsel (təbii)	6 - 7	6 - 12
	Steyk (3 sm qalınlıqda)	7 - 8	8 - 12
	Küftə, Hamburger (3sm qalınlıqda)	4. - 5.	30 - 40
	Piy	6. - 7.	3 - 6
🐟 Balıq	Skampiya və krevetlər	7 - 8	5 - 10
	Qızıl balıq filesi	5 - 6	10 - 15
	Forel balığı	3. - 4.	15 - 25
	Balıq filesi	6 - 7	10 - 15
🍳 Yumurta yeməklər	Mıxlama	5 - 6	3 - 9
	Qayğanaq	4 - 5	3 - 9
🌿 Tərəvəz	Sarımsaq, soğan	5 - 6	2 - 9
	Balqabaq, badımcan	6 - 7	5 - 10
	Bibər, yaşıl quşqonmaz, yerkökü	6 - 7	5 - 15
	Şampinionlar	7 - 8	10 - 15

Əgər Sizin çevik zonalı induksiya bişirmə sahənz qızartma funksiyasına sahibdirsə, o zaman Siz onu müəyyən bir zavod seriya nömrəsindən başlayaraq teppan yaki ilə də istifadə edə bilərsiniz.

Тепаняки е произведено от висококачествена неръждаема стомана. Този артикул е подходящ за индукционно готвене и устойчив на поставяне във фурна (до макс. 220°C). Тепанякото се състои от самостоятелно разработен многослоест материал SWISS-PLY®, с основа от алуминий, която транспортира енергията 10 пъти по-бързо от обичайната неръждаема стомана и която е заобиколена от два слоя неръждаема стомана. SWISS-PLY® е защитена марка на Alipho AG / Швейцария.

⚠ За да избегнете прегряване на материала:

- ▶ Никога не използвайте степен 9 или Boost функцията с тепаняки.
- ▶ Моля, не използвайте олио с по-високи точки на димене, като напр. рапично олио или олио от авокадо. Хранителното олио е най-добрият индикатор за температурата, тъй като започва да дими от около 180°C.



Моля, обърнете внимание: За оптимално разпределяне на топлината повърхността на котлона върху готварския плот трябва да отговаря на повърхността на тепаняки. Тепаняки е предвидено само за употреба в домакинството.

Преди да започнете работа за първи път

- ▶ Преди първата употреба почистете и изплакнете с гореща вода и малко препарат за миене на чинии.

Съвети за употреба

- ▶ Използвайте тепаняки изключително за приготвяне на храна.
- ▶ Не оставяйте киселинните хранителни продукти като домати (доматени сосове), майонеза, лимон, оцет или подсолена вода за повече от шест часа върху Вашето тепаняки. Хранителните продукти с високо съдържание на киселина могат да оставят нежелани оцветявания.
- ▶ Не използвайте остри предмети от метал, тъй като те могат да предизвикат надрасквания. Драскотините или другите повреди обаче нямат въздействие върху вкуса или качеството при варене или пържене.
- ▶ Никога не оставяйте тепаняки празно върху източника на топлина, то може да се деформира. Преди нагряване, моля, добавете олио.
- ▶ Вашето тепаняки може безпроблемно да се използва във фурна или фурна с пара при температури до 220°C. При по-високи температури неръждаемата стомана може да се оцвети в синьо или кафяво и могат да възникнат следи от окисляване. Тези промени обаче не попадат в гаранцията.
- ▶ Тъй като дръжките могат да се нагорещят, използвайте най-добре винаги ръкавици за тенджерата или фурна.
- ▶ Винаги оставяйте горещото тепаняки да се охлади след употреба.

Почистване и поддържане

- ▶ Никога не използвайте метална гъба или метално, респ. драскащо средство за почистване.
- ▶ За мека грижа препоръчваме гореща вода и малко препарат за миене на чинии / мек домакински почистващ препарат, както и гъба за миене.
- ▶ За да отстраните упорити петна, наакиснете тепанякото в гореща вода с препарат за миене на чинии (евентуално за през нощта). С мека четка, гъба или парцал почистете.
- ▶ За да отстраните петната от котлен камък и минерали, почистете Вашия съд с чист оцет (1 до 5 с.л.). Изплакнете с гореща вода и препарат за миене на чинии. (Можете да използвате малко лимонов сок вместо оцет - най-често достатъчни са няколко капки.)
- ▶ В изключителни случаи като при силно замърсяване, загоряла мазнина или други остатъци много внимателно - поради топлината - поставяйте ледени кубчета върху все още горещото тепаняки и отстранявайте остатъците от храна с шпатула, четка или с мека гъба. Обаче можете да използвате и почистващ препарат, който не драска неръждаемата стомана. При нормална употреба е малко вероятно образуване на петна или оцветявания. Ако те обаче възникнат, те не влияят лошо на хранителните продукти или на резултатите от готвенето.

Таблица за готвене

В долната таблица ще откриете някои примери. Времето за приготвяне зависи от вида, теглото и качеството на ястието. По тази причина са възможни отклонения. Степените за готвене 8 и 8. са идеални за нагряване.

		Степен за-доприготвяне	Време на пържене в минути	
	Месо			
	Птичи гърди (2 см дебели)	5 - 6	10 - 20	
	Стекове от свинска рибица, шницел (натюр)	6 - 7	6 - 12	
	Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12	
	Риба	Кюфтета, хамбургери (3 см дебели)	4. - 5.	30 - 40
		Сланина	6. - 7.	3 - 6
		Скариди	7 - 8	5 - 10
	Ястия с яйца	Филе от съомга	5 - 6	10 - 15
		Пъстърва	3. - 4.	15 - 25
		Филе от риба	6 - 7	10 - 15
	Зеленчуци	Яйца на очи	5 - 6	3 - 9
		Бъркани яйца	4 - 5	3 - 9
		Чесън, лук	5 - 6	2 - 9
		Тиквички, патладжани	6 - 7	5 - 10
		Чушки, зелен аспарагус	6 - 7	5 - 15
		Гъби	7 - 8	10 - 15

Ако Вашият индукционен котлон с Flex Zone разполага със сензорна функция за пържене, можете да я използвате от определен фабричен номер и с тепаняки.

Teppanyaki je vyrobený z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli. Tento výrobek je vhodný pro indukci a do pečicí trouby (do max. 220 °C). Teppanyaki je vyrobený ze speciálně vyvinutého vícevrstvého materiálu SWISS-PLY®, s hliníkovým jádrem, které přenáší energii až 10x rychleji než běžná ušlechtilá ocel, okolo jádra jsou dvě vrstvy z ušlechtilé oceli. SWISS-PLY® je chráněná značka společnosti Alinox AG / Schweiz.

⚠ Aby se zabránilo přehřátí materiálu:

- ▶ S teppanyaki nikdy nepoužívejte stupeň 9 nebo funkci Boost.
- ▶ Nepoužívejte, prosím, olej s vyšším kouřovým bodem, jako např. řepkový olej nebo avokádový olej. Stolní olej je nejlepším ukazatelem pro teplotu, protože vytváří kouř přibližně od 180 °C.

i **Dodržujte následující:** Pro optimální rozprostření tepla musí plocha varné zóny na indukční varné desce odpovídat ploše Teppanyaki.

Teppanyaki je určený pouze pro použití v soukromé domácnosti.

Před prvním použitím

- ▶ Před prvním použitím umyjte horkou vodou s trochou mycího prostředku a opláchněte.

Tipy k použití







- ▶ Teppanyaki používejte výhradně k přípravě pokrmů.
- ▶ Kyselé potraviny, jako rajčata (rajskou omáčku), majonézu, citron, ocet, nebo slanou vodu nenechávejte na Teppanyaki déle než šest hodin. Potraviny s vysokým obsahem kyselin by mohly způsobit nežádoucí změny barvy.
- ▶ Nepoužívejte ostré kovové předměty, které by mohly způsobit poškrábání. Poškrábání a jiná poškození ale nemají vliv na chuť nebo kvalitu při vaření a pečení.
- ▶ Teppanyaki nikdy nenechávejte stát prázdný na zdroji tepla, mohl by se deformovat. Před rozehrátím přidejte olej.
- ▶ Teppanyaki lze bez problémů používat při teplotách do 220 °C v pečicí troubě a parní pečicí troubě. Při vyšších teplotách se může ušlechtilá ocel zbarvit do modra nebo do hněda a mohou také vzniknout stopy po oxidaci. Na tyto změny se ale nevztahuje záruka.
- ▶ Protože se držadla mohou zahřívat, používejte vždy chňapku nebo kuchyňské rukavice.
- ▶ Horký Teppanyaki nechte po použití vždy vychladnout.

Čištění a údržba

- ▶ K čištění nikdy nepoužívejte kovovou drátěnku, bělicí nebo abrazivní prostředky.
- ▶ Pro šetrnou péči doporučujeme horkou vodu s trochou mycího prostředku / jemný univerzální čisticí prostředek a hadr.
- ▶ Pro odstranění úporných skvrn namočte Teppanyaki do horké vody s mycím prostředkem (případně přes noc). Vyčistěte měkkým kartáčkem, houbičkou nebo hadrem.
- ▶ Pro odstranění skvrn od vodního kamene nebo minerálních skvrn vyčistěte nádobu neředěným octem (1 až 5 lžic). Opláchněte horkou vodou s mycím prostředkem. (Místo octa můžete použít také trochu citronové šťávy – většinou stačí několik kapek.)
- ▶ Ve výjimečných případech, jako při silném znečištění, připečeném tuku nebo jiných zbytcích, položte na stále ještě horký Teppanyaki velmi opatrně – kvůli žáru – kostky ledu a zbytky pokrmů odstraňte stěrkou, kartáčkem nebo měkkou houbičkou. Můžete ale také použít neabrazivní čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Při normálním používání jsou vznik skvrn nebo změna barvy nepravděpodobné. Pokud by k tomu ale přesto došlo, nemá to vliv ani na potraviny, ani na výsledky vaření.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete některé příklady. Doby přípravy závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky. Stupně vaření 8 a 8. jsou ideální pro rozehrátí.

		 Stupeň dalšího vaření	 Doba pečení v minutách
	Maso		
	Drůbeží prsa (silná 2 cm)	5–6	10–20
	Steaky z vepřové panenky, řízky (přírodní)	6–7	6–12
	Steak (silný 3 cm)	7–8	8–12
	Hamburgery, karbanátky (silné 3 cm)	4.–5.	30–40
	Ryby		
	Špek	6.–7.	3–6
	Scampi a garnáti	7–8	5–10
	Filet z lososa	5–6	10–15
	Pstruh	3.–4.	15–25
	Vaječné pokrmy		
	Rybí filé	6–7	10–15
	Volské oko	5–6	3–9
	Zelenina		
	Míchaná vejce	4–5	3–9
	Česnek, cibule	5–6	2–9
	Cuketa, lilek	6–7	5–10
	Paprika, zelený chřest	6–7	5–15
	Žampiony	7–8	10–15

Pokud je vaše indukční varná deska s flexibilní zónou vybavená funkcí senzoru smažení, můžete ji od určitého výrobního čísla používat také s Teppanyaki.

Το Terranyaki είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα υψηλής ποιότητας. Αυτό το προϊόν είναι κατάλληλο για επαγωγή καθώς και ανθεκτικό στον φούρνο (μέχρι το μέγ. 220 °C). Το Terranyaki αποτελείται από ένα ειδικά εξελιγμένο πολυστρωματικό υλικό SWISS-PLY®, με έναν πυρήνα αλουμινίου, ο οποίος μεταφέρει την ενέργεια μέχρι και 10 φορές γρηγορότερα από έναν συμβατικό ανοξείδωτο χάλυβα, που περιβάλλεται από δύο στρώματα ανοξείδωτου χάλυβα. SWISS-PLY® είναι ένα εμπορικό σήμα κατατεθέν της Alinox AG / Ελβετία.

⚠ Για να αποφύγετε μια υπερθέρμανση του υλικού:

- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τη βαθμίδα 9 ή τη λειτουργία Boost με το Terranyaki.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε λάδι με υψηλότερη θερμοκρασία δημιουργίας καπνού, όπως π.χ. κραμβέλαιο ή λάδι από αβοκάντο. Το λάδι φαγητού είναι ο καλύτερος δείκτης για τη θερμοκρασία, καθώς αναπτύσσει καπνό από τους περίπου 180 °C.



Προσέξτε παρακαλώ: Για μια ιδανική κατανομή της θερμότητας, πρέπει η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος στην βάση εστιών να αντιστοιχεί στην επιφάνεια του Terranyaki. Το Terranyaki προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Πριν την πρώτη χρήση

- ▶ Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε με ζεστό νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων και ξεπλύνετε.

Συμβουλές για τη χρήση

- ▶ Χρησιμοποιείτε το Terranyaki αποκλειστικά για το μαγειρέμα φαγητών.
- ▶ Μην αφήνετε τα ξινά τρόφιμα όπως ντομάτες (σάλτσα ντομάτας), μαγιονέζα, λεμόνι, ξίδι ή θαλασσινό νερό στο Terranyaki για περισσότερο από έξι ώρες. Τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε οξέα θα μπορούσαν να αφήσουν ανεπιθύμητες χρωματικές αλλοιώσεις.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα από μέταλλο, επειδή μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές. Οι γρατσουνιές ή άλλες τυχόν ζημιές δεν έχουν όμως καμία επιρροή στη γεύση ή στην ποιότητα κατά το μαγειρέμα και τη γάνισμα.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το Terranyaki άδειο πάνω στην πηγή θερμότητας, θα μπορούσε να παραμορφωθεί. Πριν τη θέρμανση προσθέστε παρακαλώ το λάδι.
- ▶ Το Terranyaki μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον φούρνο και στον φούρνο μαγειρέματος με ατμό χωρίς πρόβλημα σε θερμοκρασίες έως και 220 °C. Σε περίπτωση υψηλότερων θερμοκρασιών, ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να γίνει μπλε ή καφέ και μπορεί επίσης να εμφανιστούν σημάδια οξείδωσης. Αυτές οι αλλαγές όμως δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
- ▶ Επειδή οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν, χρησιμοποιείτε καλύτερα πάντοτε πιάστρες κουζίνας ή γάντια φούρνου.
- ▶ Αφήνετε πάντοτε το ζεστό Terranyaki να κρυώσει μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ για τον καθαρισμό ένα μεταλλικό σφουγγάρι, λευκαντικά μέσα ή υλικά τριψίματος.
- ▶ Για την ήπια φροντίδα συνιστούμε ζεστό νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων / ήπιο απορρυπαντικό οικιακής χρήσης καθώς και ένα πανί καθαρισμού.
- ▶ Για να αφαιρέσετε επίμονες λεκέδες, μουλιάστε το Terranyaki σε ζεστό νερό με υγρό καθαρισμού πιάτων (ενδεχομένως κατά τη διάρκεια της νύχτας). Καθαρίζετε με μια μαλακιά βούρτσα, σφουγγάρι ή πάνι.
- ▶ Για να αφαιρέσετε λεκέδες αλάτων ή ορυκτών, καθαρίστε τα σκεύη με καθαρό ξίδι (1 έως 5 κουταλιές της σούπας). Ξεπλύνετε με ζεστό νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων. (Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λίγο χυμό λεμονιού αντί για ξίδι - συνήθως αρκούν μερικές μόνο σταγόνες.)
- ▶ Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, όπως βαριά ρύπανση, καμένα λίπη ή άλλα υπολείμματα, τοποθετήστε πάνω στο ακόμη ζεστό Terranyaki πολύ προσεκτικά - λόγω της θερμότητας - παγάκια και αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού με μια σπάτουλα, μια βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε όμως να χρησιμοποιήσετε επίσης ένα μη ισχυρό καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα. Σε περίπτωση κανονικής χρήσης, είναι μια εμφάνιση λεκέδων ή χρωματικών αλλοιώσεων μη πιθανή. Εάν, παρόλα αυτά, εμφανιστούν, δεν επηρεάζουν ούτε τα τρόφιμα ούτε τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα. Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των τροφίμων. Για αυτό το λόγο ενδέχεται να υπάρχουν αποκλίσεις. Οι βαθμίδες μαγειρέματος 8 και 8. είναι ιδανικές για τη θέρμανση.

		🔥 Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	🕒 Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Κρέας	Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρό)	5 - 6	10 - 20
	Χοιρινές μπριζόλες από κόντρα φιλέτο, σνίτσελ (φυσικό)	6 - 7	6 - 12
	Μπριζόλα (3 cm χοντρή)	7 - 8	8 - 12
	Κεφτέδες, χάμπουργκερ (3 cm χοντρά)	4. - 5.	30 - 40
	Λαρδί	6. - 7.	3 - 6
Ψάρι	Καραβίδες και γαρίδες	7 - 8	5 - 10
	Φιλέτο σολομού	5 - 6	10 - 15
	Πέστροφα	3. - 4.	15 - 25
	Φιλέτο ψαριού	6 - 7	10 - 15
Φαγητά με αυγά	Αυγά μάτια	5 - 6	3 - 9
	Χτυπητά αυγά	4 - 5	3 - 9
Λαχανικά	Σκόρδα, κρεμμύδια	5 - 6	2 - 9
	Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	6 - 7	5 - 10
	Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	6 - 7	5 - 15
	Μανιτάρια champignons	7 - 8	10 - 15

Σε περίπτωση που η επαγωγική βάση εστιών σας με FlexZone διαθέτει μια λειτουργία αισθητήρα τηγανίσματος, από έναν ορισμένο αριθμό κατασκευής και μετά, μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε επίσης και με το Terranyaki.

Teppanyaki on valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest. Toode sobib kasutamiseks induktioonpliidiplaadil ja küpsetusahjus (kuni max 220°C). Teppanyaki on valmistatud selleks eraldi välja töötatud mitmekihilisest materjalist SWISS-PLY®, alumiiniumsüdamikuga, mis edastab energiat kuni 10x kiiremini kui tavaline roostevaba teras, ümbritsetuna kahest roostevabase terase kihist. SWISS-PLY® on Alinox AG / Šveitsi kaitstud kaubamärk.

⚠ Materjali ülekuumenemise vältimiseks:

- ▶ Ärge kunagi kasutage teppanyaki puhul võimsusastet 9 ega Boost-funktsiooni.
- ▶ Ärge kasutage kõrgema suitsemispunktiga õli, nagu rapsiõli või avokaadoõli. Toiduõli on temperatuuri parim indikaator, kuna ligikaudu 180°C juures hakkab see suitsema.



Palun pidage meeles: Soojuse optimaalseks jaotuseks peab keeduala pind pliidiplaadil olema teppanyaki pinnaga ühesuurune. Teppanyaki on ette nähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.

Enne esmakordset kasutamist

- ▶ Enne esmakordset kasutamist puhastage kuuma vee ja vähese nõudepesuvahendiga ning loputage.

Soovitusi kasutamiseks

- ▶ Kasutage teppanyakit üksnes toidu valmistamiseks.
- ▶ Happelisi toiduaineid, näiteks tomateid (tomatikastet), majoneesi, sidrunit, äädikat või soolvett ärge jätke teppanyakisse kauemaks kui kuuks tunniks. Happelised toiduained võivad tekitada soovimatuid värvimuutusi.
- ▶ Ärge kasutage teravaid metallesemeid, mis võivad tekitada kriimustusi. Kriimustused või muud kahjustused ei mõjuta aga toidu maitset ega kvaliteeti keetmisel ja praadimisel.
- ▶ Ärge jätke teppanyakit kunagi tühjana kuumale pliidiplaadile, kuna see võib deformeeruda. Enne kuumeneda laskmist lisage õli.
- ▶ Teppanyakit saab kasutada küpsetusahjus ja auruahjus temperatuuril kuni 220°C. Kõrgemal temperatuuril võib roostevaba teras värvuda siniseks või pruuniks ja tekkida võivad oksüdatsioonijäljed. Need muudatused ei kuulu aga garantii alla.
- ▶ Kuna käepidemed võivad minna kuumaks, kasutage alati pajalappe või pajakindaid.
- ▶ Kuumal teppanyakil laske alati pärast kasutamist jahtuda.

Puhastamine ja hooldamine

- ▶ Ärge kasutage metallist käsna ega pleegitamis- või küürimisvahendeid.
- ▶ Õrnaks puhastamiseks soovitame kasutada kuuma vett ja pisut nõudepesuvahendit / õrnatoimelist üldpuhastusvahendit ning puhastuslappi.
- ▶ Raskesti eemaldatavate plekkide eemaldamiseks leotage teppanyakit kuumas vees, kasutades loputusvahendit (vajaduse korral jätke likku terveks ööks). Puhastage pehme harja, käsna või lapiga.
- ▶ Katlakivi- või mineraalneplekkide eemaldamiseks puhastage nõud lahjendamata äädikaga (1 kuni 5 supilusikat). Loputage kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. (Äädika asemel võite kasutada ka väheses koguses sidrunimahla - enamasti piisab paarist tilgast).
- ▶ Erandjuhtudel, kui tegemist on raskesti eemaldatava mustuse, sissekõrbenud rasva või teiste jääkidega, asetage ikka veel kuumale teppanyakile väga ettevaatlikult - suure kuumuse tõttu - jääkuubikud ning eemaldage toidujäägid spaatli, harja või pehme käsna. Samuti võite kasutada roostevaba terase puhastamiseks ette nähtud vahendit, mis ei ole abrasiivne. Tavapärase kasutamise korral on plekkide või värvimuutuste teke ebatõenäoline. Kui need peaks siiski esinema, ei mõjuta need toiduaineid ega keetmisprotsessi tulemust.

Toiduvalmistustabel

Järgnevalt tabelist leiate mõned näited. Valmistusajad sõltuvad toitude liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu võib esineda kõrvalekaldeid. Võimsusastmed 8 ja 8. on ideaalsed kiireks kuumutamiseks.

		Edasikeetmise võimsusaste	Küpsetusaeg minutites
Liha	Linnufilee (2 cm paksune)	5 - 6	10 - 20
	Šnitset, naturaalne	6 - 7	6 - 12
	Lihalõik (3 cm paksune)	7 - 8	8 - 12
	Lihapallid, pihvid (3 cm paksused)	4. - 5.	30 - 40
	Peekon	6. - 7.	3 - 6
Kala	Krabid ja krevetid	7 - 8	5 - 10
	Lõhefilee	5 - 6	10 - 15
	Forell	3. - 4.	15 - 25
	Kalafilee	6 - 7	10 - 15
Munaroad	Härjasilm	5 - 6	3 - 9
	Munapuder	4 - 5	3 - 9
Köögivili	Küüslauk, sibul	5 - 6	2 - 9
	Suvikõrvits, baklažaan	6 - 7	5 - 10
	Paprika, roheline spargel	6 - 7	5 - 15
	Šampinjoniid	7 - 8	10 - 15

Kui teie flex-tsooniga induktioonpliidiplaadil on praadimissensori funktsioon, saate seda alates teatavast tootenumbrist kasutada ka koos Teppanyakiga.

鉄板焼きは高級ステンレススチール製です。このアイテムは、IH調理器およびオープンに対応します(最高220℃)。鉄板焼きは、2層のステンレススチールに囲まれた、通常のステンレススチールよりも最大で10倍速く熱を伝えるアルミニウムコアを備えた多層材料SWISS-PLY®を用いて製造されています。SWISS-PLY®は、スイスのAlinox AGの登録商標です。

▲ 部材の過熱を防止するために:

- ▶ 鉄板焼きでレベル9を使用したり、装備の性能をさらに上げたりするのは絶対におやめください。
- ▶ 菜種油やアボカドオイルなど、より高い発煙点を持つオイルは絶対に使用しないでください。調理油は、約180℃から煙が出始めるため、温度の最適な指標となります。

i

注意すべき点: 熱を最適に行き渡らせるには、コンロの調理エリアの表面が鉄板焼きの表面に対応するようにしてください。鉄板焼きは、ご家庭でのみご使用いただけます。

はじめてご使用になる前に

- ▶ 初めて使用される前に、熱湯とクリーナーで洗浄し、洗い流してください。

使用上のヒント

- ▶ 鉄板焼きは調理にのみ使用してください。
- ▶ 鉄板焼きには、トマト(トマトソース)、マヨネーズ、レモン、酢や塩水などの酸性度の高い食材を6時間以上入れたままにしないでください。酸性度の高い食材は、不快な変色を引き起こす場合があります。
- ▶ 金属製の鋭利なものを使用しないでください。傷が付けてしまう可能性があります。ただし、傷やその他の損傷は、調理された物や揚げ物の味や品質に影響を与えることはありません。
- ▶ 鉄板焼きが空の状態熱源に置いたままにすると、変形につながる可能性があります。加熱する前には、杖にオイルを加えてください。
- ▶ 鉄板焼きは、通常のオープンやスチームオープンで最大220℃まで問題なく使用できます。ステンレススチールは、高温によって青または茶色に変色し、酸化の跡が発生する可能性があります。これらの変化は保証の対象とはなりませんのでご了承ください。
- ▶ ハンドルは熱くなるため、常にホルダーまたはオープンミットのご使用をお勧めします。
- ▶ 使用後は、常に鉄板焼きを冷ましてください。

洗浄とお手入れ

- ▶ 洗浄の際は、スチールウール、漂白剤、または研磨剤は絶対に使用しないでください。
- ▶ 軽度のお手入れには、お湯とクリーナー/家庭用の中性洗剤、そして布巾の使用をお勧めします。
- ▶ 頑固な汚れを取り除くには、鉄板焼きをクリーナーを含ませた熱湯に浸してください(必要に応じて夜から朝まで)。柔らかいブラシ、スポンジまたは布をご使用ください。
- ▶ カルシウムやミネラルによる汚れを取り除くには、食器を酢を薄めず(大さじ1-5杯)に使用してください。その後、熱湯とクリーナーで洗い流してください。(酢の代わりにレモン汁も使用できます。通常、数滴で十分です。)
- ▶ 汚れがひどい場合や油の焦げ付きなどがある場合は、熱い状態の鉄板焼きに注意しながらキューブアイスを表面に置き、残滓をヘラ、ブラシまたは柔らかいスポンジで取り除きます。また、研磨剤を含まないステンレスクリーナーも使用できます。これは普通に使用する限り、跡や変色を引き起こすことはありません。ただし、万が一発生した場合でも、食品や調理の結果に影響を及ぼすことはありません。

調理チャート

次のチャートにはいくつかの例が含まれています。調理時間は、食品の種類、重量、品質によって異なります。その結果、誤差が生じる可能性があります。調理レベル8および8.は加熱に最適です。

		🌡️ 調理レベル	🕒 揚げ時間
🍖 肉	鶏胸肉 (厚さ2 cm)	5 - 6	10 - 20
	ポークサーロインステーキ、カツレツ(ナチュラル)	6 - 7	6 - 12
	ステーキ (厚さ3 cm)	7 - 8	8 - 12
	ミートボール、ハンバーガー (厚さ3 cm)	4 - 5	30 - 40
	ベーコン	6 - 7	3 - 6
🐟 魚	小エビとスキャンピ	7 - 8	5 - 10
	サーモンフィレ	5 - 6	10 - 15
	サケ、マス、イワナ類	3 - 4	15 - 25
	魚フィレ	6 - 7	10 - 15
🍳 卵ベースの料理	目玉焼き	5 - 6	3 - 9
	スクランブルエッグ	4 - 5	3 - 9
🌿 野菜	ニンニク、タマネギ	5 - 6	2 - 9
	ズッキーニ、ナス	6 - 7	5 - 10
	コショウ、グリーンアスパラガス	6 - 7	5 - 15
	きのこ	7 - 8	10 - 15

電磁式クックトップにフライパンセンサー機能を備えたフレックスゾーンがある場合、特定の生産番号が記載された鉄板焼きではこの機能を使用することができます。

Теппаньяки панелі аса сапалы, тот баспайтын болаттан жасалған. Мұндай қызуға төзімді панель (220°С-қа дейін) индукциялық қыздыруға қолдануға жарайды. Теппаньяки панелі арнайы әзірленген көпқабатты SWISS-PLY® материалынан жасалған, оның алюминий өзегі екі қабаттан жасалған қарапайым тот баспайтын болатқа қарағанда жылуды 10 есе тез өткізеді. SWISS-PLY® Alinox AG / Швейцария тіркелген тауар белгісі болып табылады.

⚠ Материалдардың қызып кетуін болдырмас үшін:

- ▶ Теппаньякиде ас әзірлегенде ешқашан 9-шы қыздыру сатысын немесе «Boost» функциясын қолданбаңыз.
- ▶ Түтін түзу температурасы жоғары майларды, мәселен рап майын немесе авокадо майын қолданбаңыз. Өсімдік майы — ең жақсы температура индикаторы, себебі ол шамамен 180° С-тан жоғары температурада түтін түзеді.

Бірінші рет пайдаланар алдында

- ▶ Құрылғыны бірінші рет пайдаланар алдында аздап жуғыш құрал қосып, ыстық ағын судың астында жуып алыңыз, сосын жақсылап шайыңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулар

- ▶ Теппаньякиді тек ас әзірлеу үшін ғана пайдаланыңыз.
- ▶ Қызанақ (қызанақ соусы), майонез, лимон, сіркесу немесе тұзды су секілді қышқыл өнімдерді теппаньякидің үстінде алты сағаттан аса уақытқа қалдырмаңыз. Құрамында қышқыл мөлшері тым көп өнімдер құрылғының түсін өзгертіп жіберуі мүмкін.
- ▶ Өткір металл заттарды қолданбаңыз, себебі одан сызаттар пайда болуы мүмкін. Дегенмен сызаттар немесе өзге де зақымдар асты қуырғанда немесе пісіргенде оның дәміне не сапасына әсер етпейді.
- ▶ Теппаньяки панелін ешқашан да жылу көзіне қосылған күйі ішін бос қалдырмаңыз, себебі мұндайда оның пішіні өзгеруі мүмкін. Қыздырмас бұрын май қосыңыз.
- ▶ Теппаньякиді 220 °С-қа дейін тұмшапеште және бумен пісіретін пешке салып қолдануға болады. Аса жоғары температураларда қышқылдану белгілері пайда болатындықтан, тот баспайтын болат көгеріп немесе қоңырқай реңкке өзгеруі мүмкін. Кепілдік мұндай өзгерістерге жарамайды.
- ▶ Құрылғының саптары қызып кетуі мүмкін болғандықтан, әрдайым тұтқыш немесе қолғаптар пайдалануға кеңес береміз.
- ▶ Пайдаланып болған соң, ыстық теппаньяки панельдерін әрдайым суытыңыз.

Пісіру кестесі

Төмендегі кестеде бірнеше мысалдарды табу мүмкін. Пісіру уақыттары тамақ түріне, салмағына және сапасына байланысты. Сондықтан көрсетілген мәндерден сәл ауытқу болуы мүмкін. 8 және 8 конфоркаларын қыздыру сатыларын жылытуға пайдаланған өте қолайлы.

		 Конфорканы қыздыру сатылары	 Қуыру уақыты, мин
 Ет	Құстың төс еті (қалыңдығы 2 см)	5 - 6	10 - 20
	Шошқа етінен әзірленген стейк, шницель (ұнтаққа аунатылмаған)	6 - 7	6 - 12
	Стейк (қалыңдығы 3 см)	7 - 8	8 - 12
	Фрикаделькалар, гамбургше әзірленген шницель, (қалыңдығы 3 см)	4. - 5.	30 - 40
	Шпик	6. - 7.	3 - 6
 Балық	Скампия мен ашьяндар	7 - 8	5 - 10
	Ақсеркенің сүбе еті	5 - 6	10 - 15
	Бахта	3. - 4.	15 - 25
	Балық еті	6 - 7	10 - 15
 Жұмыртқа қосылған тағамдар	Уыздық	5 - 6	3 - 9
	Араластырылған уыздық	4 - 5	3 - 9
 Көкөністер	Сарымсақ, пияз	5 - 6	2 - 9
	Цукини, баялды	6 - 7	5 - 10
	Төтті бұрыш, жасыл ақтық	6 - 7	5 - 15
	Шампиньондар	7 - 8	10 - 15

Егер сіздің Flexzone қыздыру аймағы бар индукциялық пісіру панеліңіз қуыру сенсоры функциясымен жабдықталған болса, сіз бұл функцияны теппаньякиде ас әзірлегенде бұйымның зауыттық нөміріне қарай қолдана аласыз.

i

Назар аударыңыз: Жылудың оңтайлы таралуы үшін, пісіру панеліндегі қыздыру аймағының ауданы теппаньяки панелінің ауданына сәйкес келуі керек. Теппаньяки панелі тек тұрмыстық пайдалануға арналған.

Тазалау және күту

- ▶ Құрылғыны тазалауға ешқашан металл жөкелерді, ағартқыш немесе абразивті тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Құрылғыға ұқыпты күтім көрсету үшін, оны ыстық судың астында жұмсақ майлықпен аздап ыдыс жуғыш құрал / жұмсақ жуғыш құрал қосып тазалауға кеңес береміз.
- ▶ Қатып қалған дақтарды кетіру үшін, теппаньякиді жуғыш құрал қосылған ыстық суға салып қойыңыз (түні бойы тұрғаны жақсы). Жұмсақ щетка, жөке немесе майлықпен тазалаңыз.
- ▶ Өк немесе минералды қалдықтарды кетіру үшін, ыдысты сұйытылмаған сіркесумен (1-5 ас қасық арасында) жуыңыз. Содан соң жуғыш құралмен ыстық ағын судың астында жуып алыңыз. (сондай-ақ сіркесудың орнына аздап лимон шырынын қолдануға болады, әдетте бірнеше тамшысы да жеткілікті болады).
- ▶ Күйіп қалған май немесе өзге де күйген ас қалдықтары қалған, қатты ластанған ерекше жағдайларда, әлі суып үлгермеген ыстық теппаньяки үстіне, күйіп қалмау үшін абайлап, мұз текшелерін салыңыз, күрекше, щетка немесе жұмсақ жөкемен ас қалдықтарын кетіріп, тазалаңыз. Сондай-ақ тот баспайтын болатты тазалау үшін абразивті емес тазартқыш құралды пайдалануға болады. Қалыпты пайдалану кезінде дақтардың немесе түссізденудің пайда болуы екіталай. Алайда ондай өзгерістер орын алып жатса, ол азық-түлікке немесе дайын тағамның сапасына әсер етпейді.

„Teppanyaki“ pagaminta iš aukštos kokybės nerūdijančiojo plieno. Šis gaminys yra pritaikytas indukcinei kaitlentei ir orkaitei (daugiausia iki 220 °C). „Teppanyaki“ plokštė pagaminta iš specialiai sukurtos daugiasluoksnės medžiagos SWISS-PLY®, su daugiasluoksne šerdimi, kuri energiją perduoda iki 10 kartų greičiau nei įprastas nerūdijantis plienas, ir yra apgaubta dviem nerūdijančiojo plieno sluoksniais. SWISS-PLY® yra užregistruotas bendrovės „Alinox AG“ / Šveicarija prekių ženklas.

⚠ Kad medžiaga neperkaistų:

- ▶ Naudodami „Teppanyaki“ plokštę, niekada nenustatykite 9 pakopos arba galios didinimo funkcijos.
- ▶ Nenaudokite smarkiai rūkstančio aliejaus, pavyzdžiui, rapsų arba avokadų aliejaus. Maistinis aliejus yra geriausias temperatūros indikatorius, nes įkaitęs iki 180 °C temperatūros jis pradeda rūkti.

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

- ▶ Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą nuplaukite švelnia kempinėle, pamirkyta į šiltą vandenį su nedideliu kiekiu ploviklio.

Naudojimo patarimai

- ▶ „Teppanyaki“ plokštę naudokite tik patiekalams ruošti.
- ▶ Rūgštųjų maisto produktų, pavyzdžiui, pomidorų (pomidorų padažo), majonezo, citrinų, acto ar sūraus vandens nepalikite ant „Teppanyaki“ ilgiau nei šešias valandas. Dėl labai rūgščių maisto produktų gali pasikeisti plokštės spalva.
- ▶ Nenaudokite jokių aštrių metalinių daiktų, nes jie gali subraižyti. Tačiau įbrėžimai ir kiti paviršiaus pažeidimai neturi jokios įtakos verdamo ir kepamo maisto skoniui ar kokybei.
- ▶ Niekada nepalikite „Teppanyaki“ plokštės tuščios ant šilumos šaltinio, nes ji gali deformuotis. Prieš įkaitindami įpilkite aliejaus.
- ▶ Jūsų „Teppanyaki“ gali būti naudojama ir orkaitėje ar kombinuotojoje garinėje orkaitėje, nustačius žemesnę nei 220 °C temperatūrą. Nustačius aukštesnę temperatūrą nerūdijantis plienas gali tapti mėlynos arba rudos spalvos bei gali atsirasti oksidacijos pėdsakų. Tokiems pakitimams garantija netaikoma.
- ▶ Kadangi rankenėlės įkaista, rekomenduojame naudoti puodkėlę arba virtuvines pirštines.
- ▶ Panaudoję „Teppanyaki“ plokštę palaukite, kol ji atvės.

i Atkreipkite dėmesį: siekiant užtikrinti optimalų šilumos paskirstymą, kaitlentės kaitinimo zonos paviršius turi atitikti „Teppanyaki“ plokštės paviršių. „Teppanyaki“ plokštė skirta naudoti tik kaip buitinis prietaisas.

Valymas ir priežiūra

- ▶ Niekada nevalykite metaline kempine ar šiurkščiomis balinamosiomis arba šveičiamosiomis priemonėmis.
- ▶ Valyti rekomenduojame šiltu vandeniu ir nedideliu kiekiu ploviklio ar švelnia buitine valymo priemone ir plovimo servetėle.
- ▶ Norėdami pašalinti smarkiai pridžiūvusius nešvarumus, pamirkykite „Teppanyaki“ plokštę karštame vandenyje su plovikliu (jei reikia, mirkykite per naktį). Nuvalykite minkštu šepetėliu, kempine arba servetėle.
- ▶ Norėdami pašalinti kalkių ar mineralinių medžiagų dėmes, šį indą išvalykite neskiestu actu (naudokite nuo 1 iki 5 valgomųjų šaukštų acto). Nuplaukite karštu vandeniu ir plovimo priemone. (Vietoje acto galite naudoti ir šiek tiek citrinų sulčių – dažniausia pakanka kelių lašų.)
- ▶ Išimčių atvejais, pavyzdžiui, esant dideliame nešvarumų kiekiui, pridegus riebalams ar esant kitiems likučiams, ant dar karštos „Teppanyaki“ plokštės labai atsargiai uždėkite ledo gabaliukų ir mentele, šepetėliu ar minkšta kempine nuvalykite maisto likučius. Galite naudoti ir nerūdijančiojo plieno valiklį be šveičiamųjų medžiagų. Naudojant įprastai dėmių ar spalvos pakitimų atsirasti neturėtų. Jei taip vis dėlto nutiktų, tai neturės jokios įtakos nei maisto produktams, nei maisto ruošimo rezultatui.

Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių. Paruošimo trukmė priklauso nuo patiekalų rūšies, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų. 8 ir 8. kaitinimo lygiai idealiai tinka įkaitinti.

		 Tolesnio virimo pakopa	 Kepimo trukmė minutėmis
 Mėsa	Paukščio krūtinėlė (2 cm storio)	5 - 6	10 - 20
	Kiaulienos kepsnys, pjausnys (natūralus)	6 - 7	6 - 12
	Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
	Kukuliai, mėsainis (3 cm storio)	4. - 5.	30 - 40
	Lašiniai	6. - 7.	3 - 6
 Žuvis	Norvegiški omarai ir krevetės	7 - 8	5 - 10
	Lašišos filė	5 - 6	10 - 15
	Upėtakis	3. - 4.	15 - 25
	Žuvies filė	6 - 7	10 - 15
 Kiaušinių patiekalai	Neplakta kiaušininė	5 - 6	3 - 9
	Plakta kiaušininė	4 - 5	3 - 9
 Daržovės	Česnakai, svogūnai	5 - 6	2 - 9
	Cukinijos, baklažanai	6 - 7	5 - 10
	Paprikos, žalieji šparagai	6 - 7	5 - 15
	Pievagrybiai	7 - 8	10 - 15

Jei Jūsų indukcinėje kaitlentėje su „Flexzone“ yra kepimo jutiklio funkcija, tam tikru gamykliniu numeriu pažymėtomis indukcinėms kaitlentėms galima naudoti ir „Teppanyaki“ plokštes.

Tepanjaki panna ir izgatavota no augstvērtīga nerūsējošā tērauda. Šis izstrādājums ir piemērots indukcijas plītim, kā arī cepeškrāsnīm (līdz maks. 220 C). Tepanjaki panna ir izgatavota no īpaši izstrādātā daudzslāņu materiāla SWISS-PLY® ar alumīnija serdi, kas pārvieto enerģiju līdz pat 10x ātrāk nekā parastais nerūsējošais tērauds, un ir ieskauda ar diviem nerūsējošā tērauda slāņiem. SWISS-PLY® ir aizsargāta Alinox AG / Šveice prečzīme.

⚠ Lai nepieļautu materiāla pārkaršanu:

- ▶ Gatavojot ar tepanjaki, nekad neizmantojiet 9. līmeni vai „Boost” funkciju.
- ▶ Lūdzu, neizmantojiet eļļu ar augstāku dūmošanas temperatūru, piemēram, rapšu eļļu vai avokado eļļu. Pārtikas eļļa ir labākais temperatūras indikators, jo tā apm. 180 C temperatūrā sāk dūmot.

ī

Lūdzu, ievērojiet! Lai nodrošinātu optimālu siltuma sadali, sildvirsmas gatavošanas zonas izmēram ir jāatbilst tepanjaki pannas apakšdaļai. Tepanjaki panna ir paredzēta tikai privātai lietošanai mājāsaimniecībā.

Pirms pirmās lietošanas reizes

- ▶ Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ar karstu ūdeni un nedaudz mazgājamā līdzekļa; pēc tam noskalojiet.

Lietošanas ieteikumi

- ▶ Izmantojiet tepanjaki pannu tikai ēdienu gatavošanai.
- ▶ Neatstājiet skābumu saturošus pārtikas produktus, piemēram, tomātus (tomātu mērci), majonēzi, citronus, etiķi vai sālsūdeni uz tepanjaki pannas ilgāk par sešām stundām. Pārtikas produkti ar augstu skābes saturu var izraisīt nevēlamas krāsas izmaiņas.
- ▶ Neizmantojiet asus metāla priekšmetus, jo tie var radīt skrāpējumus. Tomēr skrambas vai citi bojājumi nekādi neietekmē gatavojamā vai cepamā produkta garšu vai kvalitāti.
- ▶ Nekad neatstājiet tepanjaki pannu tukšu uz siltuma avota, jo tā var deformēties. Pirms uzsildīšanas, lūdzu, pievienojiet eļļu.
- ▶ Tepanjaki pannu bez problēmām var lietot cepeškrāsnī un tvaika cepeškrāsnī līdz 220 C temperatūrā. Augstākā temperatūrā nerūsējošais tērauds var kļūt zilgans vai brūns, un var rasties oksidācijas pazīmes. Šīs izmaiņas garantija nesedz.
- ▶ Tā kā rokturi var sasilt, vienmēr ieteicams izmantot biezu virtuves dvieli vai virtuves cimds.
- ▶ Pēc lietošanas vienmēr ļaujiet tepanjaki pannai atdzist.

Tīrīšana un kopšana

- ▶ Nekad netīriet, izmantojot metāla sūkli, balināšanas līdzekļus vai abrazīvus līdzekļus.
- ▶ Saudzīgai kopšanai iesakām izmantot karstu ūdeni, kam pievienots nedaudz mazgāšanas līdzekļa vai saudzīga mājāsaimniecības tīrīšanas līdzekļa, un mazgāšanas drānu.
- ▶ Lai notīrītu noturīgus traipus, atmiecējiet tepanjaki pannu karstā ūdenī, pievienojot tam mazgāšanas līdzekli (piemēram, pa nakti). Notīriet ar mīkstu suku, sūkli vai drānu.
- ▶ Lai notīrītu kaļķi vai minerālu atliekas, tīriet trauku ar tīru etiķi (1 līdz 5 ēdamkarotes). Noskalojiet ar karstu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. (Etiķa vietā var izmantot arī nedaudz citrona sulas - parasti pietiek ar dažiem pilieniem.)
- ▶ Izņēmuma gadījumos, piemēram, stipru netīrumu, piedegušu tauku vai citu atlieku gadījumā, uz karstas tepanjaki pannas ļoti uzmanīgi (karstuma dēļ) uzlieciet ledus kubiņus un noņemiet ēdiena atliekas ar lāpstiņu, suku vai mīkstu sūkli. Jūs varat izmantot arī neabrazīvu nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli. Normai atbilstošas lietošanas gadījumā traipu un krāsas izmaiņu rašanās ir mazticama. Ja tomēr tādas izmaiņas rodas, tas neietekmē pārtikas produktus vai gatavošanas rezultātu.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai. Ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tādēļ iespējamas atkāpes no norādītajām vērtībām. 8. gatavošanas līmenis ir teicami piemērots uzsildīšanai.

		 Pastāvīgās sildīšanas līmenis	 Cepšanas ilgums minūtēs
 Gaļa	Putna krūtiņa (2 cm bieza)	5 - 6	10 - 20
	Cūkgaļas filejas steiki, šnicele (bez panējuma)	6 - 7	6 - 12
	Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
	Kotletes, hamburgera gaļa (3 cm bieza)	4. - 5.	30 - 40
	Speķis	6. - 7.	3 - 6
 Zivis	Vēžveidīgie un garneles	7 - 8	5 - 10
	Laša fileja	5 - 6	10 - 15
	Forele	3. - 4.	15 - 25
	Zivs fileja	6 - 7	10 - 15
 Olu ēdieni	Vēršacs	5 - 6	3 - 9
	Olu kultenis	4 - 5	3 - 9
 Dārzeni	Ķiploki, sīpoli	5 - 6	2 - 9
	Cukīni, baklažāni	6 - 7	5 - 10
	Paprika, zaļie sparģeļi	6 - 7	5 - 15
	Šampinjoni	7 - 8	10 - 15

Ja jūsu indukcijas sildvirsmā ar pielāgojamo zonu ir aprīkota ar cepšanas sensora funkciju, jūs to, sākot ar noteiktu izgatavošanas numuru, varat lietot arī kopā ar tepanjaki.

Teppanyaki to produkt wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Ten artykuł nadaje się do stosowania zarówno na płycie indukcyjnej, jak i w piekarniku (maks. do 220°C). Teppanyaki to produkt wykonany z zaprojektowanego przez nas wielowarstwowego materiału SWISS-PLY® z rdzeniem aluminiowym, który transportuje energię aż do 10 x szybciej, niż tradycyjna stal szlachetna, otoczonym dwoma warstwami stali szlachetnej. SWISS-PLY® to chroniony znak towarowy Alinox AG / Schweiz.

⚠ Aby uniknąć przegrzania materiału:

- ▶ Nigdy nie używać poziomu 9 ani funkcji Boost w połączeniu z Teppanyaki.
- ▶ Nie używać oleju o wyższych temperaturach dymienia, np. oleju rzepakowego lub oleju z awokado. Olej jadalny jest najlepszym wskaźnikiem temperatury, ponieważ zaczyna dymić powyżej temperatury ok. 180°C.

i Należy zapamiętać:

Celem optymalnej dystrybucji ciepła powierzchnia strefy gotowania na płycie indukcyjnej musi odpowiadać powierzchni Teppanyaki. Teppanyaki należy używać wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych.

Przed pierwszym użyciem

- ▶ Przed pierwszym użyciem umyć produkt ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i spłukać.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- ▶ Teppanyaki używać wyłącznie do przygotowywania potraw.
- ▶ Kwaśne produkty, takie jak pomidory (sos pomidorowy), majonez, cytryna, ocet lub słona woda nie mogą znajdować się w Teppanyaki dłużej niż 6 godzin. Artykuły spożywcze o dużej zawartości kwasów mogą powodować niepożądane odbarwienia.
- ▶ Nie używać żadnych ostrych przedmiotów z metalu, ponieważ mogą one powodować powstawanie zarysowań. Zarysowania lub inne uszkodzenia nie mają jednak żadnego wpływu na smak lub jakość potraw podczas gotowania lub pieczenia.
- ▶ Nie zostawiać pustego Teppanyaki na źródle ciepła, w przeciwnym razie może dojść do odkształcenia produktu. Przed rozpoczęciem rozgrzewania dodać olej.
- ▶ Teppanyaki można stosować w temperaturach do 220°C w piekarniku tradycyjnym i parowym. W wyższych temperaturach stal szlachetna może barwić się na niebiesko lub brązowo i może dojść do utleniania. Zmiany te nie są objęte gwarancją.
- ▶ Uchwyty mogą się rozgrzewać, dlatego należy używać łapek lub rękawic kuchennych.
- ▶ Po każdym użyciu Teppanyaki musi ostygnąć.

Czyszczenie i pielęgnacja

- ▶ Nigdy nie stosować do czyszczenia metalowych myjek ani środków wybielających i szorujących.
- ▶ Łagodna pielęgnacja obejmuje mycie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń / czyszczenie łagodnym środkiem czyszczącym i szmatką do zmywania.
- ▶ Aby usunąć uporczywe zabrudzenia, namoczyć Teppanyaki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (w razie konieczności przez całą noc). Czyścić miękką szczotką, gąbką lub szmatką.
- ▶ Aby usunąć kamień lub zabrudzenia mineralne, przemyć produkt białym octem (1 - 5 łyżek). Spłukać gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. (Zamiast octu można też użyć soku z cytryny – najczęściej wystarcza już kilka kropel.)
- ▶ W wyjątkowych przypadkach, jak na przykład silne zabrudzenie, przypalony tłuszcz lub inne resztki, kładziemy na jeszcze ciepłą płytę do grillowania teppanyaki zawsze ostrożnie - ze względu na wysoką temperaturę! - kostki lodu i usuwamy resztki żywności szpachelką, szczotką lub miękką gąbką. Powinni Państwo używać nieściernych środków czyszczących do stali nierdzewnej. Przy normalnym użytkowaniu wystąpienie plam i przebarwień jest nieprawdopodobne. Jeśli jednak miało to miejsce, wtedy nie wpływa to ujemnie ani na żywność, ani na wyniki przyrządzania potraw.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli podano kilka przykładów. Czas gotowania zależy od rodzaju, ciężaru i jakości potraw. Dlatego możliwe są różnice. Stopnie gotowania 8 i 8. nadają się najlepiej do podgrzewania.

		 Stopień gotowania ciągłego	 Czas pieczenia w minutach
 Mięso	Pierś drobiowa (grubość 2 cm)	5 - 6	10 - 20
	Stek wieprzowy, sznyceł (naturalny)	6 - 7	6 - 12
	Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
	Frykadela, hamburger (grubość 3 cm)	4. - 5.	30 - 40
	Słonina	6. - 7.	3 - 6
 Ryba	Scampi i krewetki	7 - 8	5 - 10
	Filet z łososia	5 - 6	10 - 15
	Pstrąg	3. - 4.	15 - 25
	Filet rybny	6 - 7	10 - 15
 Potrawy z jaj	Jajko sadzone	5 - 6	3 - 9
	Jajecznicą	4 - 5	3 - 9
 Warzywa	Czosnek, cebula	5 - 6	2 - 9
	Cukinia, bakłażan	6 - 7	5 - 10
	Papryka, zielone szparagi	6 - 7	5 - 15
	Pieczarki	7 - 8	10 - 15

Jeżeli płyta indukcyjna z FlexZone wyposażona jest w czujnik smażenia, to od określonego numeru seryjnego można używać jej z blachą do pieczenia gofrów, naleśników itp.

Grătarul Teppanyaki este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Acest articol este adecvat pentru utilizarea pe o plită cu inducție, precum și într-un cuptor (la temperaturi de până la maximum 220 °C). Grătarul Teppanyaki este realizat dintr-un material multistrat special SWISS-PLY®, cu un miez din aluminiu care transportă energia de până la 10 ori mai rapid decât oțelul inoxidabil convențional, fiind învelit în două straturi din oțel inoxidabil. SWISS-PLY® este o marcă comercială înregistrată a Alinox AG/Elveția.

⚠ Pentru a evita supraîncălzirea materialelor:

- ▶ Nu utilizați niciodată treapta 9 sau funcția Boost împreună cu grătarul Teppanyaki.
- ▶ Nu folosiți ulei cu un punct de ardere mai mare, cum ar fi de ex. uleiul de rapiță sau de avocado. Uleiul pentru gătit este cel mai bun indicator pentru temperatură deoarece arde la aproximativ 180 °C.

Înainte de prima utilizare

- ▶ Înainte de prima utilizare, curățați aparatul utilizând o soluție de apă caldă și o cantitate mică de detergent, iar apoi clătiți-l.

Recomandări privind utilizarea

- ▶ Utilizați grătarul Teppanyaki exclusiv pentru prepararea alimentelor.
- ▶ Nu lăsați alimentele acide, precum roșiile (sosul de roșii), maioneza, lămâile, oțetul sau apa sărată mai mult de șase ore pe suprafața grătarului Teppanyaki. Alimentele cu un grad de aciditate înalt pot provoca decolorări.
- ▶ Nu utilizați obiecte ascuțite din metal, deoarece acestea ar putea provoca zgârieturi. Totuși, zgârieturile și celelalte tipuri de deteriorări nu influențează în niciun fel gustul sau calitatea alimentelor coapte și prăjite.
- ▶ Nu lăsați niciodată grătarul Teppanyaki gol deasupra sursei de căldură, în caz contrar, acesta s-ar putea deforma. Adăugați uleiul înainte de începerea procesului de încălzire.
- ▶ Grătarul dumneavoastră Teppanyaki poate fi utilizat fără probleme într-un cuptor convențional sau într-un cuptor cu aburi, la temperaturi de până la 220 °C. La temperaturi mai înalte, suprafața din oțel inoxidabil se poate colora în albastru sau maro, putând prezenta urme de oxidare. Aceste modificări nu sunt acoperite de garanție.
- ▶ Deoarece mânerul se pot încălzi, este recomandat să utilizați întotdeauna mănuși de protecție sau mănuși pentru cuptor.

i **Vă rugăm să aveți în vedere că:** Pentru o distribuție optimă a căldurii, suprafața zonei de gătit a plitei trebuie să corespundă cu suprafața grătarului Teppanyaki. Grătarul Teppanyaki este destinat exclusiv utilizării în mediul casnic privat.







- ▶ După utilizare, lăsați întotdeauna grătarul Teppanyaki înfierbântat să se răcească.

Curățarea și întreținerea

- ▶ Nu utilizați niciodată pentru curățare bureți metalici, înălbitori sau produse abrazive.
- ▶ Pentru o îngrijire delicată, este recomandat să utilizați o lavetă și o soluție de apă caldă cu o cantitate mică de detergent/detergent universal cu pH neutru.
- ▶ Pentru îndepărtarea petelor persistente, înmuiați grătarul Teppanyaki într-o soluție de apă fierbinte cu detergent (eventual, peste noapte). Curățați-l utilizând o perie, un burete sau o lavetă moale.
- ▶ Pentru îndepărtarea petelor de calcar sau minerale, curățați cu oțet vasele (o cantitate de 1 până la 5 linguri). Apoi, spălați-le cu apă fierbinte și detergent. (De asemenea, în loc de oțet, puteți să utilizați zeamă de lămâie - de obicei, sunt suficiente câteva picături.)
- ▶ În cazuri excepționale, precum în cazul murdăriei persistente, grăsimii arse sau altor tipuri de reziduuri, așezați întotdeauna cu atenție cuburi de gheață pe suprafața încă fierbinte a grătarului Teppanyaki și eliminați resturile alimentare utilizând o spatulă, o perie sau un burete moale. De asemenea, puteți utiliza produse de curățare non-abrazive pentru inox. În cazul utilizării normale, producerea petelor sau decolorărilor este puțin probabilă. Totuși, dacă acestea se produc, calitatea alimentelor și rezultatelor de preparare nu este afectată.

Tabel de preparare

În următorul tabel sunt prezentate câteva exemple. Duratele de preparare depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor preparate. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe. Treptele de preparare 8 și 8. sunt ideale pentru încălzire.

		 Treapta de preparare termică îndelungată	 Durata de prăjire în minute
 Carne	Piept de pasăre (grosime 2 cm)	5 - 6	10 - 20
	Fleici de porc, șnițele (natur)	6 - 7	6 - 12
	Friptură (grosime 3 cm)	7 - 8	8 - 12
	Chiftele, hamburgeri (grosime 3 cm)	4. - 5.	30 - 40
	Slănină	6. - 7.	3 - 6
 Pește	Creveți și raci	7 - 8	5 - 10
	File de somon	5 - 6	10 - 15
	Păstrăv	3. - 4.	15 - 25
	File de pește	6 - 7	10 - 15
 Preparate pe bază de ouă	Ochiuri	5 - 6	3 - 9
	Ouă jumări	4 - 5	3 - 9
 Legume	Usturoi, ceapă	5 - 6	2 - 9
	Dovleci, vinete	6 - 7	5 - 10
	Ardei, sparanghel verde	6 - 7	5 - 15
	Ciuperci Champignon	7 - 8	10 - 15

Dacă plita dumneavoastră cu inducție și Flexzone funcționează cu o funcție de senzor de prăjire, aceasta poate fi utilizată până la un anumit număr de fabricație și cu Teppanyaki.

Панель теппаныяки изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Эта жаропрочная панель (до 220 °С) подходит для индукционного нагрева. Панель теппаныяки изготовлена из специально разработанного многослойного материала SWISS-PLY® с алюминиевым сердечником, который передает тепло в 10 раз быстрее, чем обычная нержавеющая сталь, заключенным в два слоя нержавеющей стали. SWISS-PLY® является зарегистрированным товарным знаком Alinox AG / Швейцария.

⚠ Чтобы избежать перегрева материалов:

- ▶ Никогда не используйте ступень нагрева 9 или функцию «boost» при приготовлении на теппаныяки.
- ▶ Не используйте масло с более высокой температурой образования дыма, например рапсовое масло или масло авокадо. Растительное масло — лучший индикатор температуры, так как оно образует дым при температуре прим. от 180 °С.

i **Обратите внимание:** Для оптимального распределения тепла площадь зоны нагрева на варочной панели должна соответствовать площади панели теппаныяки. Панель теппаныяки предназначена только для бытового использования.

Перед первым использованием

- ▶ Перед первым использованием промойте под горячей водой с использованием небольшого количества моющего средства и ополосните.

Рекомендации по использованию

- ▶ Используйте теппаныяки только для приготовления пищи.
- ▶ Не оставляйте кислые продукты, такие как томаты (томатный соус), майонез, лимон, уксус или соленую воду, на теппаныяки более чем на шесть часов. Продукты с высоким содержанием кислоты могут вызвать нежелательное изменение цвета.
- ▶ Не используйте острые металлические предметы, так как это может привести к появлению царапин. Однако царапины или другие повреждения не влияют на вкус или качество пищи при варке и жарении.
- ▶ Никогда не оставляйте панель теппаныяки без наполнения на источнике тепла, это может привести к ее деформации. Перед нагревом добавьте масло.
- ▶ Теппаныяки можно использовать в духовке и паровой печи при температуре до 220 °С. При более высоких температурах нержавеющая сталь может посинеть или приобрести коричневый оттенок, так могут проявляться признаки окисления. Гарантия не распространяется на такие изменения.
- ▶ Так как ручки могут нагреваться, рекомендуется всегда использовать прихватки или рукавицы.
- ▶ Всегда оставляйте горячие панели теппаныяки остывать после использования.

Очистка и уход

- ▶ Никогда не используйте для очистки металлическую губку, отбеливатель или абразивные чистящие средства.
- ▶ Для бережного ухода мы рекомендуем очищать под горячей водой салфеткой из мягкой ткани с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды / мягкого моющего средства.
- ▶ Чтобы удалить стойкие пятна, поместите теппаныяки в горячую воду с моющим средством (при необходимости на ночь). Очистите с помощью мягкой щетки, губки или салфетки.
- ▶ Для удаления известковых или минеральных отложений вымойте посуду неразбавленным уксусом (от 1 до 5 столовых ложек). Затем промойте под горячей водой с моющим средством. (можно также использовать немного лимонного сока вместо уксуса, обычно достаточно нескольких капель).
- ▶ В исключительных случаях, при таких сильных загрязнениях, как пригоревший жир или другие пригоревшие остатки пищи, очень аккуратно, чтобы не обжечься, положите кубики льда на еще горячую поверхность теппаныяки и удалите остатки пищи с помощью лопатки, щетки или мягкой губки. Также можно использовать неабразивное чистящее средство для очистки нержавеющей стали. При обычном использовании появление пятен или изменение цвета маловероятны. Однако, если это произойдет, такие изменения не повлияют на продукты или качество готового блюда.

Таблица приготовления

В приведённой ниже таблице содержится несколько примеров приготовления. Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений. Ступени нагрева конфорки 8 и 8 идеально подходят для разогревания.

		 Ступени нагрева конфорки	 Время жарения, мин
 Мясо	Грудка птицы (2см толщиной)	5–6	10–20
	Стейки из свиной шейки, шницель (без панировки)	6–7	6–12
	Стейк (толщиной 3 см)	7–8	8–12
	Фрикадельки, шницели по-гамбургски, (3 см толщиной)	4. - 5.	30–40
	Шпиг	6. - 7.	3–6
 Рыба	Лангустины и креветки	7–8	5–10
	Филе лосося	5–6	10–15
	Форель	3. - 4.	15–25
	Рыбное филе	6–7	10–15
 Блюда из яиц	Яичница-глазунья	5–6	3 - 9
	Яичница-болтунья	4–5	3 - 9
 Овощи	Чеснок, репчатый лук	5–6	2 - 9
	Кабачки цуккини, баклажаны	6–7	5–10
	Сладкий перец, зелёная спаржа	6–7	5 - 15
	Шампиньоны	7–8	10–15

Если ваша индукционная варочная панель с зоной нагрева Flexzone оснащена функцией сенсора жарения, вы также можете использовать эту функцию при приготовлении на теппаныяки в зависимости от заводского номера изделия.

Teppanyaki je vyrobený z vysoko hodnotnej ušľachtilej ocele. Tento výrobok je vhodný pre indukčné spotrebiče a tiež pre rúry na pečenie (do max. 220°C). Teppanyaki pozostáva zo zvlášť vyvinutého viacvrstvového materiálu SWISS-PLY®, s hliníkovým jadrom, ktoré prepravuje energiu až 10x rýchlejšie ako bežná ušľachtilá oceľ, obklopeným dvoma vrstvami ušľachtilej ocele. SWISS-PLY® je chránená výrobná značka Alinox AG / Švajčiarsko.

⚠ Aby sa zabránilo prehriatiu materiálu:

- ▶ Nikdy nepoužívajte stupeň 9 alebo funkciu Boost spolu s Teppanyaki.
- ▶ Nepoužívajte, prosím, olej s vyšším bodom zadymenia, ako napr. repkový olej alebo avokádový olej. Stolový olej je najlepším indikátorom pre teplotu, pretože vytvára dym od približne 180°C.

i **Všimnite si:** Aby sa teplo optimálne rozvážalo, plocha varnej zóny musí zodpovedať ploche Teppanyaki. Teppanyaki je určený len na domáce použitie.

Pred prvým použitím

- ▶ Pred prvým použitím vyčistíte horúcou vodou a malým množstvom umývacieho prostriedku a opláchnite.

Tipy na používanie





- ▶ Teppanyaki používajte len na prípravu jedál.
- ▶ Kyslasté potraviny ako paradajky (paradajková omáčka), majonéza, citróny, ocot alebo slanú vodu nedržte na Vašom Teppanyaki dlhšie ako šesť hodín. Potraviny s vysokým obsahom kyselín by mohli zanechať neželané sfarbenia.
- ▶ Nepoužívajte ostré predmety z kovu, pretože by mohli poškriabať povrch. Škrabance alebo iné poškodenia však nemajú vplyv na chuť alebo kvalitu pri varení alebo pečení.
- ▶ Teppanyaki nenechávajte stáť prázdny na zdroji tepla, mohol by sa deformovať. Pred rozohriatím pridajte, prosím, olej.
- ▶ Váš Teppanyaki je možné bez problémov používať pri teplotách do 220°C v rúre na pečenie a v parných rúrach. Pri vyšších teplotách sa môže ušľachtilá oceľ sfarbiť do modra alebo do hneda a môže sa vyskytnúť stopy oxidácie. Tieto sfarbenia však nespádajú pod záruku.
- ▶ Pretože rúčky sa môžu zohriať, vždy používajte kuchynskú chňapku alebo žiaruvzdorné kuchynské rukavice.
- ▶ Horúci Teppanyaki nechajte po použití vždy vychladnúť.

Čistenie a údržba

- ▶ Na čistenie nikdy nepoužívajte kovovú drôtenku alebo bieliace, resp. abrazívne prostriedky.
- ▶ Na jemnú údržbu odporúčame horúcu vodu a malé množstvo umývacieho prostriedku/jemného čistiacieho prostriedku pre domácnosť a handričku.
- ▶ Na odstránenie zatvrdnutých škvŕn namáčajte Teppanyaki v horúcej vode s umývacím prostriedkom (prípadne cez noc). Vyčistíte mäkkou kefkou, špongiou alebo utierkou.
- ▶ Na odstránenie vápenatých alebo minerálnych škvŕn vyčistíte váš riad čistým octom (1 až 5 polievkových lyžíc). Riad opláchnite horúcou vodou a umývacím prostriedkom. (Namiesto octu môžete použiť aj trocha citrónovej šťavy – stačí maximálne pár kvapiek.)
- ▶ Vo výnimočných prípadoch, napríklad pri silnom znečistení, pri pripečenom tuku alebo iných zvyškoch, položte na ešte stále veľmi horúci Teppanyaki – kvôli teplu – ľadové kocky a zvyšky jedla odstráňte špachtľou, kefkou alebo mäkkou špongiou. Môžete však použiť aj nehrnuci čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ. Pri normálnom použití je výskyt škvŕn alebo sfarbení nepravdepodobný. Ak by sa tieto napriek tomu vyskytli, neovplyvňujú tieto negatívne ani potraviny ani výsledky varenia.

Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov. Časy varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality potravín. Preto sú možné odchýlky. Stupne varenia 8 a 8. sú ideálne na rozohrievanie.

		🔥 Stupeň pomalého varenia	🕒 Čas pečenia v minútach
 Mäso	Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)	5 - 6	10 - 20
	Steaky z bravčovej panenky, rezne (prírodné)	6 - 7	6 - 12
	Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
	Fašírky, hamburger (hrúbka 3 cm)	4. - 5.	30 - 40
	Slanina	6. - 7.	3 - 6
 Ryba	Langusty a krevety	7 - 8	5 - 10
	Filé z lososa	5 - 6	10 - 15
	Pstruh	3. - 4.	15 - 25
	Rybie filé	6 - 7	10 - 15
 Jedlá z vajec	Volské oko	5 - 6	3 - 9
	Pražienica	4 - 5	3 - 9
 Zelenina	Cesnak, cibuľa	5 - 6	2 - 9
	Cukety, baklažány	6 - 7	5 - 10
	Paprika, zelená špargľa	6 - 7	5 - 15
	Šampiňóny	7 - 8	10 - 15

Ak váš indukčný varný panel s Flex zónou disponuje funkciou snímača pečenia, môžete túto funkciu používať od určitého výrobného čísla aj s Teppanyaki.

Teppanyaki yüksek kaliteli, paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Bu ürün induksiyona uygundur ve fırında kullanılabilir (azami 220 C). Teppanyaki kendi geliştirdiğimiz, çok katmanlı SWISS-PLY malzemeden üretilmiştir. Bu malzemenin iki paslanmaz çelik katman arasındaki alüminyum çekirdeği enerjiyi normal paslanmaz çeliğe göre 10 kat daha hızlı iletir. SWISS-PLY® Alinox AG / İsviçre'nin tescilli markasıdır.

⚠ Malzemenin aşırı ısınmasını engellemek için:

- ▶ Teppanyaki kullanırken asla kademe 9'u veya Booster fonksiyonunu etkinleştirmeyiniz.
- ▶ Lütfen kolza yağı veya avokado yağı gibi daha yüksek duman noktalarına sahip yağlar kullanmayınız. Pişirme yağı, yaklaşık 180 C dumandan çıktığı için en iyi sıcaklık göstergesidir.

İ

Lütfen aşağıdakilere dikkat ediniz: Optimum bir ısı dağılımı için ocaktaki ocak gözünün yüzeyi Teppanyaki yüzeyine uygun olmalıdır. Teppanyaki yalnızca ev tipi kişisel kullanım için tasarlanmıştır.

İlk kullanımdan önce

- ▶ İlk kullanımdan önce sıcak su ve biraz deterjanla temizlenmeli ve durulanmalıdır.

Kullanıma yönelik ipuçları

- ▶ Teppanyakiyi sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.
- ▶ Domates (domates sosu), mayonez, limon, sirke veya tuzlu su gibi asitli gıda maddelerini Teppanyakinizde altı saatten uzun süre bulundurmuyunuz. Yüksek asit içeriğine sahip gıda maddeleri, istenmeyen renk değişimlerine neden olabilir.
- ▶ Çizilmelere neden olabilecek keskin, metal nesnelere kullanmayınız. Ancak çizikler veya diğer hasarlar pişirme veya kızartma sırasında tadı veya kaliteyi etkilememektedir.
- ▶ Teppanyakiyi asla ısı kaynağının üzerinde boş olarak bırakmayınız, deforme olabilir. Isıtma öncesinde lütfen yağ ekleyiniz.
- ▶ Teppanyakiniz 220°C'ye kadar olan sıcaklıklarda fırın veya buharlı fırında sorunsuz olarak kullanılabilir. Daha yüksek sıcaklıklarda, paslanmaz çelik maviye veya kahverengiye dönebilir ve ayrıca oksidasyon belirtileri de gösterebilir. Ancak bu değişimler garanti kapsamında değildir.
- ▶ Tutamaklar sıcak olacağından, her zaman bez veya fırın eldivenleri kullanınız.
- ▶ Kullandıktan sonra her zaman sıcak Teppanyakinin soğumasını bekleyiniz.

Temizlik ve bakım

- ▶ Temizlik için kesinlikle metal sünger veya ağartıcı/aşındırıcı malzeme kullanmayınız.
- ▶ Hassas bakım için sıcak su ve biraz deterjan/hassas temizleme maddesi ve temizleme bezi kullanınız.
- ▶ İnatçı lekeleri çıkarmak için, Teppanyakiyi deterjanlı ılık suyla ıslatınız (gerekirse gece boyunca). Yumuşak fırça, sünger veya bezle temizleyiniz.
- ▶ Kireç veya mineral lekelerini çıkarmak için bulaşıklarınızı saf sirke ile temizleyin (1 ila 5 yemek kaşığı). Sıcak su ve deterjanla durulayınız. (Sirke yerine biraz limon suyu da kullanabilirsiniz - genellikle sadece birkaç damla yeterlidir.)
- ▶ Ağır kirlenme, yanmış yağ veya diğer artıklar gibi istisnai durumlarda, hala sıcak olan Teppanyaki'ye çok dikkatli bir şekilde birkaç buz küpü koyunuz ve kalanları bir spatula, fırça veya yumuşak bir süngerle temizleyiniz. Ancak aşındırıcı olmayan bir paslanmaz çelik temizleyici de kullanabilirsiniz. Normal kullanımda, lekelerin veya renk bozulmalarının görülmesi pek olası değildir. Ancak bunlar meydana gelirse, gıda maddelerini veya pişirme sonuçlarını etkilemeyecektir.

Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız. Pişirme süreleri, besinlerin türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle, tablodaki değerler gerçek değerlerden farklı olabilir. Pişirme kademeleri 8 ve 8. ısıtma için idealdir.

		🌡 Pişirmeye devam kademesi	🕒 Dakika olarak kızartma süresi
Et	Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta)	5 - 6	10 - 20
	Domuz fileto biftek, şnitzel (sade)	6 - 7	6 - 12
	Biftek (3 cm kalınlıkta)	7 - 8	8 - 12
	Köfte, hamburger (3 cm kalınlıkta)	4. - 5.	30 - 40
	Pastırma	6. - 7.	3 - 6
Balık	Büyük karides ve karides	7 - 8	5 - 10
	Somon fileto	5 - 6	10 - 15
	Alabalık	3. - 4.	15 - 25
	Balık filetosu	6 - 7	10 - 15
Yumurtalı yemekler	Sahanda yumurta	5 - 6	3 - 9
	Çırpılmış yumurta	4 - 5	3 - 9
Sebze	Sarımsak, soğan	5 - 6	2 - 9
	Kabak, patlıcan	6 - 7	5 - 10
	Biber, yeşil kuşkonmaz	6 - 7	5 - 15
	Mantar	7 - 8	10 - 15

Flexzone özelliğine sahip induksiyonlu ocağınızda kızartma sensörü fonksiyonu mevcutsa bunu belirli bir imalat numarasından itibaren Teppanyaki de kullanabilirsiniz.

Теппан-Які виготовлено з високоякісної сталі. Він придатний для готування з індукцією і жаростійкий (макс. до 220°C).

Теппан-Які виготовлений зі спеціально розробленого багат шарового матеріалу SWISS-PLY®, з алюмінієвим осердям, яке передає енергію в 10 разів швидше, ніж звичайна нержавіюча сталь, а також оточений двома шарами нержавіючої сталі.

SWISS-PLY® є зареєстрованою торговою маркою компанії Alinox AG / Schweiz.

⚠ Для уникнення перегрівання матеріалу:

- ▶ Ніколи не використовуйте з Теппан-Які рівень потужності 9 або функцію boost.
- ▶ Не використовуйте олію з високою температурою задимлення, наприклад, рапсову або авокадову олію. Харчова олія є найкращим індикатором температури, оскільки задимлюється за температури прибл. 180°C.



Будь ласка, майте на увазі: Для оптимального розподілу тепла поверхня конфорки на варильній поверхні має відповідати поверхні Теппан-Які. Теппан-Які призначений для використання лише у домашньому господарстві.

Перед першим використанням

- ▶ Перед першим використанням очистіть гарячою водою та невеликою кількістю миючого засобу, потім промийте.

Поради для використання

- ▶ Використовуйте Теппан-Які винятково для приготування страв.
- ▶ Не залишайте кислі продукти, такі як помідори (томатний соус), майонез, лимон, оцет або солону воду у Теппан-Які більш ніж на шість годин. Продукти з високим вмістом кислоти можуть спричинити знебарвлення.
- ▶ Не використовуйте гострі предмети з металу, оскільки вони можуть спричинити подряпини. Подряпини або інші пошкодження не впливають на смак або якість продуктів під час готування та смаження.
- ▶ Ніколи не залишайте Теппан-Які порожнім на конфорці, тому що він може деформуватися. Перед нагріванням додайте олію.
- ▶ Теппан-Які можна використовувати у духовій шафі та шафі-пароварці за температури до 220°C. За вищих температур нержавіюча сталь може пофарбуватися у синій або коричневий колір, а також можуть з'явитися сліди окислення. Однак ці зміни не підпадають під дію гарантії.
- ▶ Оскільки ручки можуть нагрітися, краще завжди використовувати прихватки або спеціальні рукавички.
- ▶ Після використання завжди давайте гарячому Теппан-Які охолонути.

Чищення та догляд

- ▶ Ніколи не використовуйте металеву мочалку або відбілюючий чи абразивний засіб для очищення.
- ▶ Для дбайливого догляду рекомендуємо гарячу воду і трохи миючого засобу/м'якого побутового очисника, а також рушник.
- ▶ Для видалення стійких плям замочіть Теппан-Які в гарячій воді в миючому засобі (можна на ніч). Очистіть м'якою щіткою, губкою або ганчіркою.
- ▶ Для видалення вапняних або мінеральних плям очистіть посуд оцтом (1-5 столових ложок). Промийте гарячою водою та миючим засобом. (Також можна використати трохи лимонного соку замість оцту, зазвичай достатньо лише кількох крапель.)
- ▶ У виняткових випадках, наприклад, при сильному забрудненні, згорянні жиру або інших залишків дуже обережно (через високу температуру) покладіть на ще гарячий Теппан-Які кубики льоду і видаліть залишки лопаткою, щіткою або м'якою губкою. Також можна використовувати неабразивні засоби для очищення високоякісної сталі. При правильному використанні поява плям або знебарвлення є малоюмовірною. Однак якщо вони все ж з'являться, то не вплинуть на процес або результат приготування.

Таблиця тривалості готування

У цій таблиці наведено деякі приклади. Час готування залежить від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення від вказаних величин. Рівні приготування 8 та 8. ідеально підходять для розігрівання.

		🔥 Подальші рівні нагрівання	🕒 Тривалість смаження, хв.
	М'ясо	Філе птиці (2 см завтовшки)	5 - 6
		Стейки зі свинячих стегон, шніцель (без панірування)	6 - 7
		Стейки (3 см завтовшки)	7 - 8
		Фрикадельки, гамбургер (3 см завтовшки)	4. - 5.
		Сало	6. - 7.
	Риба	Омари та креветки	7 - 8
		Філе лосося	5 - 6
		Форель	3. - 4.
		Рибне філе	6 - 7
	Страви з яєць	Яєчня-глазунья	5 - 6
		Яєчня-брехуха	4 - 5
	Овочі	Часник, цибуля	5 - 6
		Цукіні, баклажани	6 - 7
		Паприка, зелена спаржа	6 - 7
		Печериці	7 - 8

Якщо індукційна варильна поверхня з зоною Flex оснащена функцією сенсора смаження, ви також можете використовувати її з певного заводського номера разом з Теппан-Які.

铁板烧由高级不锈钢制成。本产品适合感应烹饪，耐热能力达 220°C。铁板烧用一种特别开发的多层材料 SWISS-PLY® 制成，核心采用铝材，传热能力达普通不锈钢的 10 倍，周围有两层不锈钢。SWISS-PLY® 是 Alinox AG / Switzerland 的商标，受法律保护。

⚠ 为了防止材料过热:

- ▶ 切勿对铁板烧使用 9 级火力或火力推进功能。
- ▶ 请不要使用油菜籽油或鳄梨油等烟点较高的油。烹饪油是最好的温度指示器，因为从 180°C 左右会开始冒烟。



请注意: 为了最好地分配热量，灶具烹饪区域表面必须与铁板烧表面相配。铁板烧设计用于私人住宅。

首次使用之前

- ▶ 首次使用之前，请用热水和一些洗涤剂进行清洗。

使用技巧

- ▶ 铁板烧仅适用于烹饪食物。
- ▶ 不要让酸性食物在铁板烧上停留 6 小时以上，如番茄 (番茄酱)、蛋黄酱、柠檬、醋或盐水。酸含量高的食物会造成不必要的变色。
- ▶ 不要使用尖锐的金属物品，否则会造成划痕。然而，在烹饪和油炸时，划痕或其他类型的损坏不会对味道或质量产生任何影响。
- ▶ 不要将铁板烧空置在热源上方，否则会变形。加热前一定要放油。
- ▶ 铁板烧可以在 220°C 以下的普通烤箱和蒸汽烤箱中无故障使用。在更高的温度下，不锈钢会变成蓝色甚至棕色，并会出现氧化痕迹。这些变化不属于保修范围。
- ▶ 由于把手会变热，所以最好务必使用锅架或烤箱手套。
- ▶ 铁板烧使用完毕一定要冷却。

清洁和维护

- ▶ 清洁时切勿使用钢丝绒、漂白剂或擦洗剂。
- ▶ 如要进行温和护理，我们建议使用热水和一些洗涤剂/温和的家用清洁剂以及抹布。
- ▶ 如要去掉顽固污渍，可以将铁板烧浸泡在溶有洗涤剂的热水中 (必要时浸泡一夜)。使用柔软的毛刷、海绵或布进行清洁。
- ▶ 为了去除钙或矿物质污渍，可用纯醋 (1 - 5 汤匙) 清洗餐具。然后用热水和洗涤剂清洗。(也可以用一些柠檬汁代替醋——通常几滴就够了。)
- ▶ 在特殊的情况下，如严重的染色、烧焦的脂肪或其他残留物，处理仍然发烫的铁板烧时，鉴于其高温，我们要非常小心地把冰块放在表面上，然后用铁板灶专用铲、刷子或软海绵清除残留物。还可以使用非研磨性不锈钢清洁剂。如果正常使用，不太可能出现污渍或变色。即使出现这些现象，也不会影响食物本身和食物烹饪效果。

烹饪图

下面的图表中包含一些例子。烹饪时间取决于食物的类型、重量和质量。因而可能会出现差异。理想的加热级别为 8 级 8. 级。

		烹饪火力	油炸时间 (分钟)
肉	小鸡胸肉 (2 cm 厚)	5 - 6	10 - 20
	猪腰肉排、排骨 (天然)	6 - 7	6 - 12
	肉排 (3 cm 厚)	7 - 8	8 - 12
	肉丸、汉堡 (3 cm 厚)	4 - 5	30 - 40
	培根	6 - 7	3 - 6
鱼	龙虾和大虾	7 - 8	5 - 10
	三文鱼排	5 - 6	10 - 15
	鳕鱼	3 - 4	15 - 25
	鱼排	6 - 7	10 - 15
蛋类菜肴	煎蛋	5 - 6	3 - 9
	炒鸡蛋	4 - 5	3 - 9
蔬菜	大蒜、洋葱	5 - 6	2 - 9
	西葫芦、茄子	6 - 7	5 - 10
	胡椒、绿色芦笋	6 - 7	5 - 15
	蘑菇	7 - 8	10 - 15

如果电磁灶有一个带煎炸感应功能的灵活区域，可以在铁板烧上使用这个功能 (从一定生产号开始)。

本鐵板燒由高品質不鏽鋼製造。本產品非常適合用於感應爐且可用於烤箱（最高220°C）。本鐵板燒採用SWISS-PLY®開發的多層材料，中心為鋁質，傳熱比一般不鏽鋼快10倍，外圍包覆兩層的不鏽鋼，SWISS-PLY®為Alinox AG / Switzerland受保護的註冊商標。

⚠ 為了避免材質過熱：

- ▶ 使用鐵板燒時，切勿使用火力9或快速加熱功能。
- ▶ 請勿使用發煙點較高的油，例如菜籽油或酪梨油。烹調用油是絕佳的溫度參考指示，約180°C時會開始冒煙。

i 請注意：為了讓熱量均勻分布，爐具的烹調表面必須對應鐵板燒的加熱面。本鐵板燒專為居家使用所設計。

第一次使用前

- ▶ 第一次使用前，請先用少量清潔劑加上熱水清潔並沖洗。

使用訣竅





- ▶ 鐵板燒僅能用於準備餐點。
- ▶ 不要將酸性食物放置在鐵板燒上超過六個小時，例如蕃茄（蕃茄醬汁）、美乃滋、檸檬、醋或鹽水。酸性較強的食物會造成無法復原的外觀變色。
- ▶ 請勿使用金屬製的銳利物體，可能會造成刮傷。但刮傷和其他損傷並不會影響烹調和煎煮的味道或品質。
- ▶ 不要讓鐵板燒在熱源上空燒，否則可能會變形。加熱前請先倒油。
- ▶ 鐵板燒可以在最高溫不超過220°C的一般烤箱或蒸烤爐中使用。若超過這個溫度，不鏽鋼會變成藍色或甚至棕色，並出現氧化情況。如此一來將失去保固。
- ▶ 握把溫度會隨著烹調上升，拿取時請使用隔熱墊或烤箱手套。
- ▶ 使用後務必讓鐵板燒冷卻。

清潔和保養

- ▶ 切勿使用鋼絲絨、漂白劑或研磨劑進行清潔。
- ▶ 我們建議您使用熱水和洗潔劑 / 溫和家用洗潔精和洗碗布進行保養。
- ▶ 要去除頑強污垢，可將鐵板燒浸泡在含有洗潔劑的熱水中（視需要可浸泡隔夜）。使用軟刷、海綿或布來清潔。
- ▶ 要清除鈣質或礦物質污漬，請以未稀釋的純醋（1到5茶匙）清潔器皿。然後用熱水及清潔劑沖洗。（也可以使用檸檬汁代替醋，只要幾滴即可。）
- ▶ 在有嚴重污垢、燒焦的油脂或其他殘留物等特殊情況下，可以將冰塊放在仍有高溫的鐵板燒上，再以鍋鏟、刷子或海綿清除這些殘渣，但必須非常小心操作。您也可以使用無研磨性的不鏽鋼清潔劑。在適當使用下，幾乎不會出現污漬或變色的狀況。而這種狀況並不會影響食物或烹調效果。

烹調圖表

以下圖表包含部分範例。烹調時間取決於食物類型、重量和品質。烹調成品可能稍有差異。烹調火力8和8.最適合加熱。

		🔥 烹調火力	🕒 煎煮時間 (分鐘)
 肉類	雞胸肉 (2公分厚)	5 - 6	10 - 20
	豬排、肉排 (非加工產品)	6 - 7	6 - 12
	牛排 (3公分厚)	7 - 8	8 - 12
	肉丸、漢堡 (3公分厚)	4 - 5	30 - 40
	培根	6 - 7	3 - 6
 魚類	班節蝦和明蝦	7 - 8	5 - 10
	鮭魚排	5 - 6	10 - 15
	鱒魚	3 - 4	15 - 25
	魚排	6 - 7	10 - 15
 蛋類餐點	煎蛋	5 - 6	3 - 9
	炒蛋	4 - 5	3 - 9
 蔬菜	大蒜、洋蔥	5 - 6	2 - 9
	櫛瓜、茄子	6 - 7	5 - 10
	椒類、綠蘆筍	6 - 7	5 - 15
	蘑菇	7 - 8	10 - 15

若感應爐具備彈性烹調區及煎煮感應器，您可以使用此功能搭配特定生產編號的鐵板燒。

تم تصنيع إناء الطهي Teppanyaki من الاستانلس ستيل عالي الجودة. وهذا المنتج مناسب للطهي الحثي ومقاوم لحرارة الفرن (حتى 220 م كحد أقصى). يتكون إناء الطهي Teppanyaki من خامة متعددة الطبقات SWISS-PLY المطورة بشكل خاص، مع أساس ألومنيوم يستطيع نقل الطاقة بسرعة تصل إلى 10 أضعاف الاستانلس ستيل التقليدي، ومحاط بطبقتين استانلس ستيل. SWISS-PLY هي علامة تجارية محمية مملوكة لشركة Alinox AG / سويسرا.

i يرجى مراعاة ما يلي: لضمان توزيع الحرارة بشكل مثالي، يجب أن تتطابق مساحة نطاق الطهي على الموقد مع مساحة إناء الطهي Teppanyakis. إناء الطهي Teppanyakis مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

⚠️ لحماية الخامة من التسخين المفرط.

- ◀ لا تستخدم أبدا درجة الطهي 9 أو وظيفة تعزيز القدرة مع إناء الطهي Teppanyakis.
- ◀ لا تستخدم زيت بدرجة إدخان عالية مثل زيت اللفت أو زيت الأفوكادو. ويعتبر زيت الطعام أفضل مؤشر لدرجة الحرارة، حيث ينبعث منه الدخان بدءا من درجة حرارة 180 م تقريبا.

التنظيف والعناية

- ◀ لا تستخدم أبدا أسفنج معدنية أو مسحوق مبيض أو مواد كاشطة في التنظيف.
- ◀ لضمان العناية الجيدة ننصح باستخدام ماء دافئ وقليل من مادة التنظيف / منظفات منزلية معتدلة و فوطة.
- ◀ لإزالة البقع العنيدة، انقع إناء الطهي Teppanyaki في ماء دافئ ومادة تنظيف (طوال الليل). قم بالتنظيف بفرشاة ناعمة أو إسفنج أو فوطة.
- ◀ لإزالة الترسبات الكلسية والبقع المعدنية، قم بتنظيف الإناء بخل نقي (1 إلى 5 ملاعق) ثم اشطف بماء ساخن ومادة تنظيف. (يمكنك أيضا استخدام قليل من عصير الليمون بدلا من الخل - يكفي عدة قطرات في الغالب).
- ◀ في حالات استثنائية مثلا عند الانساختات الشديدة، الدهون المحترقة أو غيرها من الترسبات، ضع مكعبات ثلج دائما على إناء الطهي Teppanyaki الساخن بحذر شديد - نظرا للسخونة - وأزل بقايا الأطعمة بملعقة، فرشاة أو بإسفنج ناعمة. ويمكنك أيضا استخدام منظف غير كاشط للاستانلس ستيل. من المستبعد ظهور البقع أو التغيرات اللونية في حالة الاستخدام العادي. ولكن إذا ظهرت على كل حال، فلن تؤثر على الأطعمة أو نتيجة الطهي.

قبل الاستخدام لأول مرة

- ◀ قبل الاستخدام لأول مرة، قم بالتنظيف بماء دافئ وقليل من مادة التنظيف ثم قم بالشفط.

نصائح للاستخدام

- ◀ اقتصر على استخدام إناء الطهي Teppanyaki في إعداد الأطعمة.
- ◀ لا تترك الأطعمة الحامضية مثل الطماطم (صوص الطماطم)، المايونيز، الليمون، الخل أو ماء مالح على إناء الطهي Teppanyaki لأكثر من ست ساعات. فقد تسبب الأطعمة المحتوية على نسبة أحماض عالية في تغيرات لونية مزعجة.
- ◀ لا تستخدم أغراض معدنية حادة لأنها قد تسبب في خدوش. غير أن هذه الخدوش والتلفيات لن تؤثر على مذاق الطعام المشوي أو جودته عند الطهي والقلبي.
- ◀ لا تترك إناء الطهي Teppanyaki فارغا على المصدر الحراري، وإلا فقد يتعرض للتشوهات. يرجى إضافة الزيت قبل التسخين.
- ◀ يمكن استخدام إناء الطهي Teppanyaki عند درجات حرارة حتى 220 م بدون مشاكل في الفرن وفرن الطهي بالبخار. عند ارتفاع درجات الحرارة قد يتلون الاستانلس ستيل بلون أزرق أو بني وتظهر عليه آثار أكسدة أيضا. لكن هذه التغيرات لا يشملها الضمان.
- ◀ من الأفضل استخدام فوطة أواني أو قفازات أفران نظرا لتعرض المقابض للسخونة.
- ◀ بعد الاستخدام اترك إناء الطهي Teppanyaki الساخن ليبرد.

جدول الطهي

تجد في الجدول التالي بعض الأمثلة. ترتبط فترات الطهي بنوع ووزن وجودة الأطعمة. ولذلك قد تكون هناك اختلافات. درجات الطهي 8 و 8. مثالية للتسخين.

مدة الشواء بالدقائق	درجة مواصلة الطهي		
10 - 20	5 - 6	صدر طيور (بشمك 2 سم)	اللحوم
8 - 12	7 - 8	استيك (بشمك 3 سم)	
30 - 40	4. - 5.	كفتة، برجر (بشمك 3 سم)	
10 - 15	5 - 6	فيليه سمك السلمون	الأسماك
15 - 25	3. - 4.	سلمون مرقط	
10 - 15	6 - 7	سمك فيليه	
3 - 9	5 - 6	بيض مقلي	أطباق البيض
3 - 9	4 - 5	بيض مخفوق	
2 - 9	5 - 6	الثوم، البصل	الخضروات
5 - 10	6 - 7	الكوسة، الباذنجان	
5 - 15	6 - 7	القلقل، الخلو، الهليون الأخضر	
10 - 15	7 - 8	عيش الغراب	

إذا كان موقد الطهي الحثي المزود بنطاق مرن يشتمل على وظيفة استشعار الشواء، فإنه يمكنك استخدام هذه الوظيفة مع إناء الطهي Teppanyaki برقم صنع محدد.

הטפניאקי עשוי מנירוסטה איכותית. פריט זה מותאם באופן מיטבי לבישול באינדוקציה והוא עמיד בפני חום (220°C לכל היותר). הטפניאקי עשוי באמצעות חומר רב-שכבתי SWISS-PLY® שפותח במיוחד, עם ליבת אלומיניום שמעבירה אנרגיה במהירות גבוהה עד פי 10 לעומת נירוסטה נפוצה, ומקפת בשתי שכבות של נירוסטה. SWISS-PLY® הוא סימן מסחרי מוגן של Alinox AG / שוויץ.

i שימו לב: עבור פיזור חום מיטבי, משטח אזור הבישול בכיריים מוכרח להתאים למשטח הטפניאקי. הטפניאקי מיועד לשימוש במשקים פרטיים בלבד.

⚠ כדי למנוע התחממות יתר של החומר:

- אין להשתמש ברמה 9 או בפעולה מאומצת boost עם הטפניאקי.
- אין להשתמש בשמן עם נקודות עישון גבוהות יותר, כגון שמן קבולה או שמן אבוקדו. שמן בישול הוא המדד הטוב ביותר לטמפרטורה, משום שהוא מתחיל להעלות עשן מטמפרטורה של כ-180°C.

ביקוי ותחזוקה

- אין להשתמש בצמר פלדה, מלבין או חומר קרצוף בעת הביקוי.
- לטיפול עדין, מומלץ להשתמש במים חמים ומעט חומר ניקוי / חומר ניקוי ביתי עדין וכן ספוג כלים.
- כדי להסיר כתמים קשים, השרו את הטפניאקי במים חמים עם חומר ניקוי (במשך הלילה, במידת הצורך). נקו עם מברשת רכה, ספוג או מטלית.
- כדי להסיר כתמי סידן או מינרלים, נקו את כלי המטבח בחומץ טהור (1 עד 5 כפות). לאחר מכן שטפו במים חמים ובחומר ניקוי. (ניתן גם להשתמש במעט מיץ לימון במקום בחומץ - מספר טיפות מספיקות בדרך כלל).
- במקרים יוצאים מן הכלל כגון כתמים חמורים, שומן או שאריות אחרות שנשרפו, כאשר הטפניאקי עדיין חם ובזהירות רבה בשל הטמפרטורה הגבוהה, הניחו קוביות קרח על המשטח והסירו את השאריות באמצעות מרית, מברשת או ספוג רך. בנוסף, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לא שורט לנירוסטה. בעת שימוש רגיל, לא סביר שיופיעו כתמים או שינוי צבע. עם זאת, במקרה שהם מופיעים, הם לא משפיעים על המזון או על תוצאות הבישול.

לפני השימוש הראשון

לפני השימוש הראשון, נקו ושטפו במים חמים ומעט חומר ניקוי.

עצות לשימוש

- השתמשו בטפניאקי אך ורק להכנת ארוחות.
- אין לאפשר למזונות חומציים כגון עגבניות (רוטב עגבניות), מיונד, לימונים, חומץ או מים מלוחים להיות בתוך הטפניאקי למשך יותר משש שעות. מזון בעל תכולה חומצית גבוהה יכול לגרום לשינוי צבע לא רצוי.
- אין להשתמש בעצמים חדים שעשויים ממתכת משום שהם עלולים לגרום לשריטות. עם זאת, לשריטות או סוגים אחרים של נדק אין השפעה על הטעם או על האיכות בעת הבישול והטיגון.
- אין להניח טפניאקי ריק על מקור חום משום שהוא עלול להתעוות. הוסיפו תמיד שמן לפני החימום.
- ניתן להשתמש בטפניאקי ללא כל בעיה בטמפרטורות של עד 220°C בתנורים רגילים ובתנורי אדים. בטמפרטורות גבוהות יותר, נירוסטה עשויה להפוך לכחולה או אף לחומה ועשויים להופיע סימנים של חמצון. עם זאת, שינויים אלה אינם נכללים באחריות.
- משום שהידיות עשויות להתחמם, מומלץ תמיד להשתמש במחזיקי סירים או בכפפות לתנור.
- הניחו תמיד לטפניאקי להתקרר לאחר השימוש.

טבלת בישול

הטבלה הבאה כוללת מספר דוגמאות. זמני הבישול תלויים בסוג המזון, במשקלו ובאיכותו. כתוצאה מכך, ייתכנו סטיות. רמות הבישול 8 ו-8 מתאימות במיוחד לחימום.

משך טיגון בדקות	רמת בישול		
10 - 20	5 - 6	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)	בשר
8 - 12	7 - 8	אומצה (בעובי 3 ס"מ)	
30 - 40	4. - 5.	כדורי בשר, המבורגרים (בעובי 3 ס"מ)	
10 - 15	5 - 6	פילה סלמון	דגים
15 - 25	3. - 4.	טרטה	
10 - 15	6 - 7	פילה דג	מנות ביצים
3 - 9	5 - 6	ביצים מטוגנות	
3 - 9	4 - 5	ביצים מקושקות	
2 - 9	5 - 6	שום, בצל	ירקות
5 - 10	6 - 7	קישואים, חצילים	
5 - 15	6 - 7	פלפלים, אספרגוס ירוק	
10 - 15	7 - 8	פטריות	

אם לכיריים האינדוקציה שלכם יש אזור בישול גמיש Flex zone עם פעולת חיטוי צלייה, באפשרותכם להשתמש בפעולה זו עם הטפניאקי החל ממספר ייצור מסוים.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001473383 (010908)