



SIEMENS



Grillplatte

Griddle plate

HZ390522

siemens-home.bsh-group.com/welcome

Siemens Home Appliances

de	Gebrauchsanweisung	3
en	Instructions for Use.	4
fr	Instructions d'utilisation	5
it	Istruzioni per l'uso	6
nl	Gebruiksaanwijzing.	7
da	Brugsanvisning	8
no	Bruksanvisning	9
sv	Bruksanvisning	10
fi	Käyttöohjeet	11
es	Instrucciones de uso	12
pt	Manual de instruções	13
bg	Ръководство за употреба	14
cs	Návod k použití	15
el	Οδηγίες χρήσης	16
et	Kasutusjuhend	17
hr	Upute za uporabu	18
hu	Használati utasítás	19
lt	Naudojimo instrukcija	20
lv	Lietošanas instrukcija	21
mk	упатство за користење	22
pl	Instrukcja obsługi	23
ro	Instrucţiuni de utilizare	24
ru	Инструкция по эксплуатации	25
sk	Návod na obsluhu.	26
sl	Navodilo za uporabo.	27
sq	Manuali i përdorimit	28
sr	Uputstvo za upotrebu	29
tr	Kullanım kılavuzu	30
uk	Інструкція з експлуатації	31
zh	使用说明书	32
zh-tw	使用說明書	33
ar	دليل الاستخدام	34
he	הוראות שימוש	35

Die Grillplatte ist aus Aluminium-Guss hergestellt und mit einer speziellen induktionsfähigen Beschichtung sowie einer zweiten Antihaft-Versiegelung überzogen. Die Grillplatte ist nie vollständig plan, sie passt sich jedoch beim Erhitzen dem Kochfeld an.

i Bitte beachten Sie: Für eine optimale Wärmeverteilung muss die Fläche der Kochzone auf dem Kochfeld der Fläche der Grillplatte entsprechen. Die Grillplatte ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch mit einem weichem Schwamm, heißem Wasser und ein wenig Spülmittel reinigen und nachspülen.

Tipps zum Gebrauch

- Durch geringe Verschmutzungen zwischen Kochfeld und Grillplatte (z.B. Salz- oder Pfefferkörnern) können beim Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs am Boden oder auf der Glaskeramik Kratzer oder Schleifspuren entstehen. Heben Sie daher die Grillplatte grundsätzlich an, wenn Sie diese versetzen möchten.
Für Schäden, die durch Nichtbeachtung des Hinweises entstehen, wird keine Haftung übernommen!
- Dank der hochwertigen Antihaft-Beschichtung eignet sich die Grillplatte sehr gut zur gesunden fettfreien Zubereitung. Wenn Sie mit Öl grillen möchten, dann pinseln Sie Ihr Grillgut und nicht die Grillplatte mit ein wenig Fett bzw. Öl ein. Verwenden Sie hierzu gehärtete Pflanzenfette oder Pflanzenöle. Nicht geeignet sind Butter, Margarine, kaltgepresste Öle und Salatöl.
- Benutzen Sie die Grillplatte ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.
- 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 des Bratguts.
- Betreiben Sie die Grillplatte nicht mit Kochstufe 9 oder Power-/Boost-Stufe und lassen Sie die Grillplatte niemals länger leer auf der Wärmequelle stehen. Sie erreicht im Leerzustand bereits nach wenigen Minuten Temperaturen von 300°C. Bei diesen hohen Temperaturen können Öle und Fette sehr schnell in die Oberfläche einbrennen. Dadurch kann die gute Antihaft-Eigenschaft beeinträchtigt werden.

- Da die Griffe sehr heiß werden können, verwenden Sie am besten stets Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie die heiße Grillplatte immer nach dem Gebrauch auf der Kochzone abkühlen und reinigen Sie die Platte anschließend.
- Nach dem Reinigen muss die Grillplatte gut getrocknet werden, um sie vor Oxidation zu schützen.

Reinigung und Pflege

- Verwenden Sie niemals einen Metallschwamm oder Bleich- bzw. Scheuermittel zur Reinigung.
- Lassen Sie die Grillplatte vor dem Reinigen erst abkühlen, um Verformungen durch zu kaltes Wasser zu vermeiden.
- Für die milde Pflege empfehlen wir heißes Wasser und etwas Spülmittel / milden Haushaltsreiniger sowie ein Spültuch. Die Rillen werden mit einer Spülbürste am besten sauber.
- Reinigen Sie die Grillplatte besser nicht im Geschirrspüler. Reiniger, Tabs und Salze greifen die Beschichtung der Grillplatte an und können Verfärbungen verursachen. Außerdem kann die Reinigung im Geschirrspüler zur Oxidation (helle Flecken) an der Grillplatte führen. Sofern Sie die Grillplatte trotzdem im Geschirrspüler reinigen möchten, reiben Sie die Grillplatte danach mit Öl ein. So ist ein Austrocknen der Beschichtung zu vermeiden.
- Scharf gewürzte oder marinierte Speisen setzen Säuren frei, die in die Oberfläche Ihrer Grillplatte einziehen. Sollten dadurch Verfärbungen oder Flecken auftreten, beeinflussen sie weder die Speisen noch das Bratergebnis.

Kochtabelle

Die nachstehende Tabelle zeigt ein paar Beispiele. Die Kochzeiten sind abhängig von Art, Gewicht und Qualität des Bratgutes. Demzufolge sind Abweichungen möglich. Verwenden Sie zum Aufheizen die Kochstufe 8 (oder 8.).

		 Fortkochstufe	 Bratdauer in Minuten
 Fleisch	Geflügelbrust (2 cm dick)	5. - 6.	20 - 30
	Schweinelenensteaks, Schnitzel (natur)	5. - 6.	15 - 20
	Steak (3 cm dick)	6. - 7.	8 - 12
	Steak mariniert	6. - 7.	15 - 20
	Frikadellen, Hamburger (2 cm dick)	5. - 6.	20 - 30
	Speck	6. - 7.	3 - 8
	Bratwurst	5. - 6.	20 - 30
 Fisch	Scampi und Garnelen	5. - 6.	8 - 10
	Lachsfilet	5. - 6.	10 - 15
	Forelle	4. - 6.	15 - 25
	Fischfilet	5. - 6.	10 - 15
 Gemüse	Zucchini, Auberginen	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, grüner Spargel	6. - 7.	5 - 10
	Chamignons	6. - 7.	10 - 15
	Kartoffeln	5. - 6.	10 - 20
 Brot	Ciabatta, Toast, Fladenbrot	6. - 7.	5 - 10

The griddle plate is made of aluminium that was cast manually in Germany as a single piece. The griddle plate has been treated with a special induction-compatible coating and a second non-stick coating. The handmade griddle plate is never completely flat; it adjusts itself automatically to the hob.

i Please note: for optimal heat distribution, the top of the cooking surface on the electric hob must correspond to the surface of the griddle plate.

The griddle plate is only intended for use in private households.

Before using for the first time

- Before using the appliance for the first time, clean with a soft sponge, some hot water and a little detergent and rinse.

Tips for use

- Slight soiling in between the electric hob and the griddle plate (e.g., due to salt or pepper crystals) when moving the cooking appliance can lead to scratches or rubbing marks on the floor or the on the electric hob. You should therefore lift the griddle plate completely if you wish to move it.
No liability will be accepted for damage sustained due to failure to observe this instruction.
- Thanks to the high-quality non-stick coating, the griddle plate is most suited to a healthy fat-free preparation. If you wish to grill with oil, apply a small quantity of oil or fat to the product and not the griddle plate. Use hardened vegetable fat or vegetable oil for this. Butter, margarine, cold pressed oils and salad oils are not suitable.
- Only use the griddle plate for preparing meals.
- Do not use any sharp metal implements as they may cause scratches. These scratches or other damage will not however affect the taste or the quality of the food being grilled.
- Do not operate the griddle plate on level 9 or on power/boost and never leave it empty for longer periods on the heat source. It can reach 300° C when empty within a few minutes. Oil and fat can very quickly burn into the surface at such a high temperature. This can damage the effective non-stick properties.
- It is best to always use an oven cloth or oven gloves as the handles can get very hot.

- Always allow the hot griddle plate to cool down on the cooking area after use, then clean it.

- The griddle plate should be dried thoroughly after cleaning in order to protect it from oxidation.

Cleaning and maintenance

- Never use a metallic sponge, bleach or scouring agents for cleaning.
- First allow the griddle plate to cool down before cleaning in order to protect it from distortion due to too much cold water.
- For mild care, we recommend hot water and some detergent/mild household cleaner and a dishcloth. A washing-up brush is the best for cleaning the griddles.
- It is best not to wash the griddle plate in the dishwasher. Cleaning agents, tabs and salts will damage the coating of the griddle plate and may cause discolouration. Cleaning in the dishwasher may also lead to oxidation (bright spots) on the griddle plate. If you still wish to clean the griddle plate in the dishwasher, apply oil to the griddle plate afterwards. This will prevent the coating from drying out.
- Heavily seasoned or marinated foods release acids that infiltrate the surface of your griddle plate. If discolouration or stains occur, these will not affect the food or the grilling result.

Cooking table

The table below shows a few examples. The cooking times depend on the type, weight and quality of the food. Deviations are therefore possible. Use level 8 (or level 8.) for heating food.

		 Cooking level	 Grilling time in minutes
 Meat	Chicken breast (2 cm thick)	5. - 6.	20 - 30
	Pork loin steaks, Schnitzel (unbreaded)	5. - 6.	15 - 20
	Steak (3 cm thick)	6. - 7.	8 - 12
	Steak, marinated	6. - 7.	15 - 20
	Fricadels, hamburgers (2 cm thick)	5. - 6.	20 - 30
	Bacon	6. - 7.	3 - 8
	Bratwurst	5. - 6.	20 - 30
 Fish	Scampis and prawns	5. - 6.	8 - 10
	Salmon filet	5. - 6.	10 - 15
	Trout	4. - 6.	15 - 25
	Fish filet	5. - 6.	10 - 15
 Vegetables	Courgettes, aubergines	5. - 6.	10 - 15
	Peppers, green asparagus	6. - 7.	5 - 10
	Mushrooms	6. - 7.	10 - 15
	Potatoes	5. - 6.	10 - 20
 Bread	Ciabatta, toast, Pitta bread	6. - 7	5 - 10

La plaque à griller est fabriquée dans de la fonte d'aluminium et est moulée à la main en une seule pièce en Allemagne. Elle est enduite d'un revêtement « spécial induction » et d'un second revêtement antiadhésif. La plaque à griller n'est jamais tout à fait plate ; elle s'adapte automatiquement à la table de cuisson.

Avant la première utilisation

- ▶ Avant la première utilisation, nettoyer et rincer avec une éponge douce, à l'eau chaude et avec un peu de produit de rinçage.

Conseils d'utilisation

- ▶ De petites salissures entre la table de cuisson et la plaque à griller (par ex. grains de sel ou de poivre) peuvent se former lorsque vous poussez et tirez la batterie de cuisine sur le sol ou bien des rayures et ou des traces de frottement peuvent se former sur le plan d'induction de la table de cuisson. En conséquence, ne soulevez la plaque à griller que lorsque vous souhaitez la déplacer. Nous n'assumons aucune responsabilité pour le non-respect des instructions!
- ▶ Grâce à son revêtement antiadhésif de haute qualité, la plaque à griller convient particulièrement bien pour une préparation saine sans graisse. Si vous souhaitez griller en utilisant de l'huile, appliquez une petite quantité d'huile ou de matière grasse sur le produit et non pas sur la plaque à griller. A cet effet, utilisez des graisses ou des huiles végétales durcies. Ne pas utiliser de beurre, de margarine, d'huiles pressées à froid et d'huile pour salade.
- ▶ Utilisez uniquement la plaque à griller pour préparer des plats.
- ▶ N'utilisez pas d'objets métalliques pointus pouvant provoquer des rayures. Toutefois, les rayures et autres dommages n'ont pas d'influence sur le goût ou la qualité du produit à faire frire.
- ▶ Ne faites pas fonctionner la plaque à griller au niveau de cuisson 9 ou Power-/Boost et ne laissez jamais la plaque à griller vide sur la source de chaleur pendant des périodes prolongées. Vide, elle atteint déjà en quelques minutes autour de 300°C. A cette température, l'huile et les graisses peuvent brûler très rapidement sur la surface. Ceci peut nuire à la propriété antiadhésive.

i Attention: pour une bonne distribution thermique, la surface de la table de cuisson sur le plan d'induction doit correspondre à la surface de la plaque à griller.

La plaque à griller est uniquement destinée à un usage domestique et privé.

- ▶ Les poignées pouvant être très chaudes, utilisez de préférence toujours des maniques ou des gants.
- ▶ Laissez toujours la plaque à griller brûlante refroidir après son utilisation sur la table de cuisson, puis nettoyez-la.
- ▶ Une fois nettoyée, la plaque à griller doit être bien séchée afin de la protéger de toute oxydation.

Nettoyage et entretien

- ▶ Pour le nettoyage, n'utilisez jamais de brosse métallique ou d'agent de blanchiment ou encore de poudre à récurer.
- ▶ Laissez d'abord refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer, afin d'éviter que l'eau froide ne cause des déformations.
- ▶ Pour un entretien doux, nous recommandons de l'eau chaude et un peu de liquide de lavage / des détergents ménagers doux et un chiffon. La brosse de nettoyage convient le mieux pour nettoyer les plaques en fonte.
- ▶ Il est préférable de ne pas laver la plaque à griller au lave-vaisselle. Le produit nettoyant, les capsules nettoyantes et les sels attaquent le revêtement de la plaque à griller et peuvent causer des décolorations. En outre, le lavage au lave-vaisselle peut entraîner une oxydation (taches claires) sur la plaque. Toutefois, si vous voulez la passer au lave-vaisselle, frottez ensuite la plaque avec de l'huile. Ceci empêchera le revêtement de se dessécher.
- ▶ Les aliments fortement épicés ou marinés libèrent des acides se déposant sur la surface de votre plaque à griller. S'ils provoquent des décolorations ou des taches, cela n'aura aucune incidence sur les aliments ou le résultat de la grillade.

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant. Les temps de cuisson dépendent du poids et de la qualité des aliments. Des différences sont donc possibles. Pour préchauffer, utilisez le niveau de cuisson 8 (ou 8.).

		 Cuisson continue	 Cuisson en minutes
 Viande	Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5. - 6.	20 - 30
	Longes de porc, escalopes (nature)	5. - 6.	15 - 20
	Steak (3 cm d'épaisseur)	6. - 7.	8 - 12
	Steak mariné	6. - 7.	15 - 20
	Fricadelles, hamburger (2 cm d'épaisseur)	5. - 6.	20 - 30
	Lard	6. - 7.	3 - 8
	Saucisse	5. - 6.	20 - 30
 Poisson	Langoustines et crevettes	5. - 6.	8 - 10
	Filet de saumon	5. - 6.	10 - 15
	Truite	4. - 6.	15 - 25
	Filet	5. - 6.	10 - 15
 Légumes	Courgettes, aubergines	5. - 6.	10 - 15
	Poivrons, asperges vertes	6. - 7.	5 - 10
	Champignons	6. - 7.	10 - 15
	Pommes de terre	5. - 6.	10 - 20
 Pain	Ciabatta, toast, pain plat	6. - 7.	5 - 10

La piastra grill è un pezzo singolo ottenuto da una colata di alluminio fusa, lavorata manualmente in Germania. È ricoperta da uno speciale rivestimento adatto all'induzione e da una seconda protezione antiaderente. La piastra grill realizzata a mano non è mai completamente piana, tuttavia si adatta, durante il riscaldamento, al piano di cottura.

Prima del primo utilizzo

- Prima del primo utilizzo pulire con una spugna morbida, acqua calda e un po' di detergente, quindi risciacquare.

Suggerimenti per l'uso

- La presenza di una minima quantità di sporco tra il piano di cottura e la piastra grill (ad es. grani di sale o pepe) in seguito allo spostamento degli utensili da cucina sul fondo o sul piano di cottura a induzione possono causare danni o segni di trascinamento. Quando occorre spostare gli utensili è pertanto necessario sollevare la piastra grill. Non ci si assume alcuna responsabilità per danneggiamento dovuti al mancato rispetto dell'avvertenza!
- Grazie alla protezione antiaderente di alta qualità, la piastra grill si presta perfettamente ad una preparazione dei cibi salutare, senza grassi. Se si desidera grigliare con olio, allora stendere sul cibo da cuocere e non sulla piastra un sottile strato di grasso o olio. A tale scopo utilizzare grassi vegetali induriti o oli vegetali. Non sono adatti burro, margarina, oli spremuti a freddo e olio per condire l'insalata.
- Utilizzare la piastra grill esclusivamente per la preparazione di alimenti.
- Non utilizzare oggetti metallici appuntiti, che potrebbero causare graffi. Graffi o altri danneggiamenti non influiscono comunque in alcun modo sul gusto o la qualità dei cibi cucinati.
- Non utilizzare la piastra grill con il livello di cottura 9 o Power/ Boost e non lasciarla mai vuota a lungo sulla fonte di calore. Se vuota raggiunge in pochi minuti temperature molto elevate, intorno a 300°C, alle quali gli oli e i grassi si bruciano rapidamente, con conseguente danneggiamento delle proprietà antiaderenti.



Attenzione: per una distribuzione ottimale del calore la superficie della zona di cottura sul piano a induzione deve corrispondere alla superficie della piastra grill. La piastra grill è concepita esclusivamente per l'uso in ambito domestico privato.

- Poiché le impugnature possono diventare roventi, la cosa migliore è usare sempre apposite presine o guanti da forno.
- Dopo l'uso far raffreddare la piastra grill mantenendola sulla zona di cottura e pulire infine la piastra.
- Dopo la pulizia è necessario asciugare bene la piastra grill, per proteggerla dall'ossidazione.

Pulizia e cura

- Non usare mai una spugna metallica oppure agenti sbiancanti o abrasivi per la pulizia.
- Prima di pulirla attendere che la piastra grill sia asciutta al fine di evitare deformazioni causate dall'acqua troppo fredda.
- Per una cura delicata si consiglia di usare acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie / detergente da casa delicato, nonché un panno. Le scanalature si puliscono benissimo con una spazzola per stoviglie.
- La cosa migliore è non lavare la piastra grill nella lavastoviglie. Detergenti, pastiglie e sali attaccano il rivestimento della piastra grill e possono causare scolorimenti. Inoltre il lavaggio in lavastoviglie può causare ossidazione (macchie chiare) sulla piastra grill. Se si desidera comunque lavare la piastra grill in lavastoviglie, frizionarla in seguito con olio. In questo modo si evita che il rivestimento si essicchi.
- Gli alimenti molto speziati o marinati rilasciano acidi che si infilano nella superficie della piastra grill. Eventuali scolorimenti o macchie non influiscono comunque in alcun modo né sugli alimenti, né sul risultato della cottura.

Tabella di cottura

Nella tabella seguente sono riportati alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono da tipo, peso e qualità degli alimenti. Pertanto sono possibili valori divergenti. Per il riscaldamento utilizzare il livello di cottura 8 (o 8.).

		Liv. prosecuz. cottura	Durata cottura in min.
Carne	Petto di pollo (spessore 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Bistecche di lombo di maiale, braciola (naturale)	5. - 6.	15 - 20
	Bistecca (spessore di 3 cm)	6. - 7.	8 - 12
	Bistecca marinata	6. - 7.	15 - 20
	Polpette, hamburger (spessore di 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Speck	6. - 7.	3 - 8
	Salsiccia arrostita	5. - 6.	20 - 30
Pesce	Scampi e gamberetti	5. - 6.	8 - 10
	Filetto di salmone	5. - 6.	10 - 15
	Trota	4. - 6.	15 - 25
	Filetto di pesce	5. - 6.	10 - 15
Verdura	Zucchine, melanzane	5. - 6.	10 - 15
	Peperoni, asparagi verdi	6. - 7.	5 - 10
	Funghi	6. - 7.	10 - 15
	Patate	5. - 6.	10 - 20
Pane	Ciabatta, toast, focaccia	6. - 7.	5 - 10

De grillplaat is vervaardigd uit gegoten aluminium. Ieder afzonderlijk exemplaar wordt handmatig in Duitsland gegoten. De grillplaat heeft een speciale laag die de plaat geschikt maakt voor inductie en is bovendien voorzien van een antiaanbaklaag. De handmatig vervaardigde grillplaat is nooit helemaal vlak, maar past zich bij het verhitten aan de kookplaat aan.

Voor het eerste gebruik

- Reinig de grillplaat voor het eerste gebruik met een zachte spons, heet water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel en spoel de plaat vervolgens goed af.

Gebruikstips

- Kleine verontreinigingen tussen kookplaat en grillplaat (bijv. zout- of peperkorrels) kunnen bij het heen en weer schuiven van de grillplaat zowel op de onderkant van de grillplaat als op de inductiekookplaat krassen of slijtageplekken veroorzaken. Til de grillplaat daarom altijd op wanneer u deze wilt verplaatsen. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die ontstaat door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing.
- Dankzij de hoogwaardige antiaanbaklaag is de grillplaat zeer geschikt voor een gezonde bereiding zonder vet. Wilt u met olie grillen, bestrijkt u dan niet de grillplaat, maar het te bereiden voedsel met een kleine hoeveelheid vet of olie. Gebruik hiervoor gehard plantaardig vet of plantaardige olie. Niet geschikt zijn boter, margarine, koudgeperste olie en slaolie.
- Gebruik de grillplaat uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- Gebruik nooit scherpe of metalen voorwerpen. Deze kunnen krassen veroorzaken. Krassen of overige beschadigingen hebben echter geen invloed op de smaak of de kwaliteit van het bereide voedsel.
- Gebruik de grillplaat nooit met kookstand 9 of de Power-/Boost-functie en laat de grillplaat nooit langer leeg op de warmtebron staan. De lege plaat bereikt na enkele minuten temperaturen van 300°C. Bij deze hoge temperaturen kunnen olie en vet zeer snel in het oppervlak branden, wat nadelige gevolgen kan hebben voor de antiaanbakeigenschappen van de grillplaat.

i Let op: voor een optimale warmteverdeling moet de grootte van de kookzone op de inductiekookplaat overeenkomen met de grootte van de grillplaat.

De grillplaat is enkel bestemd voor gebruik in particuliere huishoudens.

- De handvaten kunnen zeer heet worden. Daarom wordt aangeraden altijd pannenlappen of ovenhandschoenen te gebruiken.
- Laat de hete grillplaat na gebruik altijd op de kookzone afkoelen voordat u deze reinigt.
- Droog de grillplaat na het reinigen goed af, om de plaat te beschermen tegen oxidatie.

Reiniging en onderhoud

- Gebruik voor het reinigen van de grillplaat nooit een metaalspons of een bleek- of schuurmiddel.
- Laat de grillplaat voor het reinigen eerst afkoelen, om vervormingen door te koud water te voorkomen.
- Voor een milde reiniging raden wij het gebruik van heet water, een kleine hoeveelheid afwasmiddel / milde huishoudreiniger en een vaatdoek aan. De groeven reinigt u het beste met een afwasborstel.
- Reinig de grillplaat bij voorkeur niet in de vaatwasser. Vaatwasreiniger, tabletten en -zout tasten de grillplaat aan en kunnen verkleuringen veroorzaken. Bovendien kan de reiniging in de vaatwasser leiden tot oxidatie (lichte vlekken) op de grillplaat. Wilt u de grillplaat toch in de vaatwasser reinigen, wrijf de grillplaat dan na de reiniging in met olie. Zo voorkomt u dat de grillplaat uitdroogt.
- Bij scherp gekruide of gemarineerde voedsel komen zuren vrij die in het oppervlak van uw grillplaat trekken. Mochten daardoor verkleuringen of vlekken ontstaan, hebben deze geen effect op het voedsel of het kookresultaat.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van het bereide voedsel. De daadwerkelijke bereidingstijden kunnen daarom afwijken van de tijden in de tabel.

Gebruik voor het opwarmen kookstand 8 (of 8.).

		 Kookstand	 Kooktijd in minuten
 Vlees	Borst van gevogelte (2 cm dik)	5. - 6.	20 - 30
	Varkenshaas, schnitzel (naturel)	5. - 6.	15 - 20
	Biefstuk (3 cm dik)	6. - 7.	8 - 12
	Biefstuk, gemarineerd	6. - 7.	15 - 20
	Frikadel, hamburger (2 cm dik)	5. - 6.	20 - 30
	Spek	6. - 7.	3 - 8
	Braadworst	5. - 6.	20 - 30
 Vis	Scampi en garnalen	5. - 6.	8 - 10
	Zalmfilet	5. - 6.	10 - 15
	Forel	4. - 6.	15 - 25
	Visfilet	5. - 6.	10 - 15
 Groente	Courgette, aubergine	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, groene asperges	6. - 7.	5 - 10
	Champignons	6. - 7.	10 - 15
	Aardappels	5. - 6.	10 - 20
 Brood	Ciabatta, toast, Turks brood	6. - 7.	5 - 10

Grillpladen er fremstillet af støbt aluminium og støbt som enkeltstel ved håndkraft i Tyskland. Grillpladen har en særlig belægning, der gør, at den kan bruges til induktion, samt en non-stick forsegling. Den håndlavede grillplade er aldrig helt plan, men tilpasser sig kogezone, når den varmes op.

Inden første brug

- Vask grillpladen med en blød svamp, varmt vand og lidt opvaskemiddel, inden den tages i brug for første gang, og skyl efter med vand.

Tips vedrørende brugen

- Der skal være meget lidt snavs imellem kogepladen og grillpladen (f.eks. lidt salt eller peberkorn), for at der kan opstå ridser eller slibespor under bunden af grillpladen eller på induktionskogepladen, når kogegrejet skubbes frem og tilbage. Løft derfor altid grillpladen, når den skal flyttes. Vi hæfter ikke for skader, der måtte opstå som følge af manglende overholdelse af denne anvisning!
- Non-stick belægningen af høj kvalitet gør grillpladen yderst velegnet til tilberedning uden brug af fedtstof. Hvis du ønsker at bruge olie, er det kun grillkødet og ikke grillpladen, der skal pensles med lidt fedt eller olie. Brug hærdet vegetabilsk fedt eller planteolie. Smør, margarine, koldpressede olier og salatolier egner sig ikke til formålet.
- Brug ikke grillpladen til andet end tilberedning af mad.
- Brug ikke skarpe genstande af metal, da disse kan lave ridser. Ridser eller andre beskadigelser har dog ingen indflydelse på smagen eller kvaliteten af de grillede madvarer.
- Undlad at bruge grillpladen ved effekttrin 9 eller power-/boost-trin, og lad aldrig grillpladen stå tom på varmekilden i længere tid. Når den er tom, opnår den allerede efter få minutter en temperatur på 300 °C. Ved denne høje temperatur kan olie og fedt meget hurtigt brænde fast i overfladen. Det kan ødelægge grillpladens non-slip egenskaber.

i Vær opmærksom på følgende: For at opnå en optimal varmefordeling skal den respektive kogezone på induktionskogepladen være af samme størrelse som grillpladen. Grillpladen er kun beregnet til brug i private husholdninger.

- Da grebene kan blive meget varme, er det en god idé at bruge gryde-lapper eller grillhandsker.
- Lad altid den varme grillplade stå og køle af på kogezone efter brug, og gør den derefter ren.
- Når den er gjort ren, skal grillpladen tørres grundigt for at beskytte den mod oxidation.

Rengøring og pleje

- Gør aldrig grillpladen ren med ståluld eller blege- og skuremidler.
- Lad grillpladen køle af, inden den vaskes af, for at undgå deformation på grund af for koldt vand.
- Vi anbefaler, at der bruges varmt vand og lidt opvaskemiddel/ mildt rengøringsmiddel samt et viskestykke til skånsom pleje af grillpladen. Rillerne rengøres lettest med en opvaskebørste.
- Undlad at vaske grillpladen i opvaskemaskinen. Maskinopvask, tabs og salt påvirker belægningen på grillpladen og kan forårsage misfarvninger. Desuden kan der forekomme oxidation (lyse pletter) på grillpladen, hvis den vaskes i opvaskemaskinen. Hvis du alligevel ønsker at vaske grillpladen i opvaskemaskinen, skal du efterfølgende gnide den ind i olie. Derved undgår du, at belægningen tørrer ud.
- Stærkt krydret eller marineret mad frigiver syrer, som trænger ind i overfladen på din grillplade. Hvis dette giver misfarvninger eller pletter, påvirker det hverken maden eller grillresultatet.

Tilberedningstabel

Nedenstående tabel viser nogle eksempler. Tilberedningstiderne afhænger af den pågældende madvares art, vægt og kvalitet. Der kan derfor være afvigelser. Brug altid kogeniveau 8 (eller 8.) til opvarmingen.

		 Opkogs- automatik	 Stegetiden i minutter
 Kød	Kyllingebryst (2 cm tyk)	5. - 6.	20 - 30
	Steaks af svinemørbrad, schnitzel (naturel)	5. - 6.	15 - 20
	Steak (3 cm tyk)	6. - 7.	8 - 12
	Steak, marineret	6. - 7.	15 - 20
	Frikadeller, hamburgere (2 cm tykke)	5. - 6.	20 - 30
	Flæsk	6. - 7.	3 - 8
	Pølser	5. - 6.	20 - 30
 Fisk	Rejer	5. - 6.	8 - 10
	Laksefilet	5. - 6.	10 - 15
	Ørred	4. - 6.	15 - 25
	Fiskefilet	5. - 6.	10 - 15
 Grøntsager	Squash, aubergine	5. - 6.	10 - 15
	Rød peber, grønne asparges	6. - 7.	5 - 10
	Champignon	6. - 7.	10 - 15
	Kartofler	5. - 6.	10 - 20
 Brød	Ciabatta, toast, fladbrød	6. - 7.	5 - 10

Grillplaten er produsert i aluminiumstøpning og støpes som enkelt del for hånd i Tyskland. Grillplaten er overtrukket med et spesielt belegg, som tåler induksjon, og en andre antiklebeforsigling. Den håndlagde grillplaten er aldri helt flat, men den tilpasser seg likevel kokeplaten ved oppvarming.

Før første gangs bruk

- Før første gangs bruk må du vaske platen med en myk svamp, varmt vann og litt oppvaskmiddel og deretter skylle den.

Brukstips

- Gjennom liten tilsmussing mellom kokefelt og grillplate (f.eks. salt- eller pepperkorn) kan det oppstå riper eller slipespor på induksjonskokefeltet når kokekaret skyves frem og tilbake. Løft derfor prinsipielt sett grillplaten når du ønsker å forskyve den. Det tas intet ansvar for skader som oppstår som følge av at denne anvisningen ikke følges!
- Takket være antiklebebelegget av høy kvalitet egner grillplaten seg svært godt til sunn, fettfri matlaging. Hvis du ønsker å grille med olje, pensler du det du skal grille og ikke grillplaten med litt fett hhv. olje.
- Bruk herdet plantefett eller planteoljer. Smør, margarin, kaldpressede oljer og salatolje egner seg ikke.
- Grillplaten skal utelukkende brukes til tilberedning av mat.
- Ikke bruk noen skarpe gjenstander av metall, da de kan forårsake riper. Riper eller andre skader har likevel ingen påvirkning på smaken eller kvaliteten på grillmaten.
- Ikke bruk grillplaten på koketrinn 9 eller power-/boost-trinnet, og la aldri grillplaten stå tom på varmekilden i lengre tid. Den oppnår i tom tilstand allerede etter få minutter temperaturer på 300 °C. Ved disse høye temperaturene kan oljer og fett brenne svært hurtig inn i overflaten. Dette kan redusere den gode antiklebeegenskapen.

i Vær oppmerksom på følgende: For en optimal varmefordeling må flaten til kokesonen på induksjonskokefeltet tilsvare flaten til grillplaten.

Grillplaten er kun beregnet til bruk i private husholdninger.

- Siden håndtakene kan bli glovarme, er det best å bruke grytekluter eller grytehansker.
- La alltid den varme grillplaten kjøles ned på kokesonen etter bruk og rengjør deretter platen.
- Etter rengjøring må grillplaten tørkes godt for å beskytte den mot oksidering.

Rengjøring og vedlikehold

- Bruk aldri en metallsvamp eller bleke- eller skuremidler til rengjøringen.
- La grillplaten kjøles helt ned før rengjøringen for å unngå deformeringer gjennom altfor kaldt vann.
- For mild pleie anbefaler vi varmt vann og litt oppvaskmiddel/mildt husholdningsrengjøringsmiddel samt en oppvaskklut. Rillene lar seg best rengjøre med en oppvaskbørste.
- Rengjør helst ikke grillplaten i oppvaskmaskinen. Rengjøringsmiddel, tabs og salter angriper belegget på grillplaten og kan forårsake misfarginger. Dessuten kan rengjøring i oppvaskmaskin føre til oksidering (lyse flekker) på grillplaten). Hvis du fortsatt ønsker å rengjøre grillplaten i oppvaskmaskinen, må du smøre den inn med olje etterpå. Dermed unngår du en uttørring av belegget.
- Sterkt krydrede eller marinerte matretter frigir syrer som trekker inn i overflaten på grillplaten. Hvis det skulle oppstå misfarginger eller flekker som følge av dette, påvirker dette verken matrettene eller grillresultatet.

Steketabell

I den følgende tabellen finner du noen eksempler. Steketidene er avhengig av type, vekt og kvalitet på matvarene. Avvik er derfor mulig. Til oppvarming bruker du koketrinn 8 (eller 8.).

		 Koketrinn	 Grillvarighet i minutter
 Kjøtt	Fuglebryst (2 cm tykt)	5. - 6.	20 - 30
	Svinesteik, snitsel (naturlig)	5. - 6.	15 - 20
	Steik (3 cm tykk)	6. - 7.	8 - 12
	Marinert steik	6. - 7.	15 - 20
	Frikadeller, hamburgere (2 cm tykke)	5. - 6.	20 - 30
	Bacon	6. - 7.	3 - 8
	Grillpølse	5. - 6.	20 - 30
 Fisk	Scampi og reker	5. - 6.	8 - 10
	Laksefilet	5. - 6.	10 - 15
	Ørret	4. - 6.	15 - 25
	Fiskefilet	5. - 6.	10 - 15
 Grønnsaker	Zucchini, auberginer	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, grønn aspargis	6. - 7.	5 - 10
	Champignononger	6. - 7.	10 - 15
	Poteter	5. - 6.	10 - 20
 Brød	Ciabatta, toast, flatbrød	6. - 7.	5 - 10

Grillhällen är tillverkad i gjuten aluminium. Varje enskilt exemplar är handgjutet i Tyskland. Grillhällen har ett speciellt ytskikt som gör den lämplig för induktion och är dessutom försedd med en non-stick-beläggning. Den handtillverkade grillhällen är inte helt flat men anpassar sig till underlaget när den värms upp.

Före första användningen

- Innan grillhällen tas i bruk ska den rengöras med en mjuk svamp, varmt vatten med lite diskmedel och därefter spolas av med rent vatten.

Skötseltips

- Små partiklar som till exempel salt och pepparkorn kan hamna mellan spishällen och grillhällen och repa kontaktytorna mellan spishällen och grillens undersida om man drar grillhällen över spisen. Lyft därför alltid upp grillhällen för att förflytta den på spisen. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått till följd av att man inte följt bruksanvisningen.
- Tack vare non-stick-beläggningen lämpar sig grillhällen utmärkt för en hälsosam fettsnål tillagning. Föredrar du att grilla med olja bör du pensla produkten som ska grillas och inte själva grillhällen. Använd enbart härdat vegetabiliskt fett eller vegetabilisk olja. Använd inte smör, margarin, kallpressad olja eller salladsolja.
- Använd grillhällen enbart för tillagning av mat.
- Använd aldrig vassa föremål eller metallbestick då detta kan repa grillytan. Eventuella repor eller skador på ytan har dock ingen inverkan på smaken eller kvaliteten på den tillagade maten.
- Använd aldrig grillhällen med temperaturinställning 9 eller med snabbuppvärmningsfunktionen och lämna aldrig en tom grillhäll på den varma spisen under en längre tid. En tom grill kan på några minuter bli mycket varm och snabbt uppnå en temperatur på 300°C. Vid höga temperaturer kan olja och fett bränna in och skada grillhällens non-stick-beläggningen.

i Obs! För optimal värmefördelning är det viktigt att storleken på induktionshällens värmeregion överensstämmer med storleken på grillhällen.

Grillhällen är enbart avsedd för hushållsbruk.

- Handtagen kan bli mycket heta, använd därför alltid grytlappar eller grillvantar.
- Låt den varma grillhällen svalna på spisen efter användning och diska den efteråt.
- Torka av grillhällen noga efter rengöring så att ingen oxidation kan uppstå.

Rengöring och underhåll

- Använd aldrig metallskursvamp, skurmedel eller blekmedel för rengöring av grillhällen.
- Låt grillhällen svalna av innan den spolas i kallt vatten då den annars kan missformas.
- För mild rengöring rekommenderas att diska i varmt vatten med diskmedel eller ett mildt allrengöringsmedel och en disktrasa. Råfflorna rengörs bäst med en diskborste.
- Maskindiska helst inte grillhällen då maskindiskmedel och disksalt kan angripa ytbeläggningen och kan ge missfärgningar. Dessutom kan maskindiskning orsaka oxidation (ljusa fläckar) på grillhällen. Väljer du trots detta att maskindiska din grillhäll, smörj då in den med olja direkt efteråt så att den inte blir uttorkad.
- Vid tillagning av kryddstarka eller marinerade maträtter kan syror frigöras och absorberas i ytskiktet. Skulle missfärgningar eller fläckar uppstå till följd av har det ingen inverkan på maten eller tillagningsresultatet.

Tillagningstabell

Följande tabell ger några exempel på tillagningstider och -temperatur. Tillagningstiden är beroende på spisen som används, vikten och kvaliteten på matvaran. Bästa tillagningstider kan därför avvika något från de som anges i tabellen.

För uppvärmning av grillhällen använd temperaturinställning 8 (eller 8.).

		 Temperatur	 Tillagningstid i minuter
 Kött	Kycklingbröst (2 cm tjock)	5. - 6.	20 - 30
	Fläskfilé, schnitzel (naturell)	5. - 6.	15 - 20
	Biffstek (3 cm tjock)	6. - 7.	8 - 12
	Oxfilé, korv	6. - 7.	15 - 20
	hamburgare (2 cm tjock)	5. - 6.	20 - 30
	Fläsk	6. - 7.	3 - 8
	Bratwurst	5. - 6.	20 - 30
 Fisk	Stora och små räkor	5. - 6.	8 - 10
	Laxfilé	5. - 6.	10 - 15
	Forell	4. - 6.	15 - 25
	Fiskfilé	5. - 6.	10 - 15
 Grönsaker	squash, aubergine	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, grön sparris	6. - 7.	5 - 10
	Champinjoner	6. - 7.	10 - 15
	Potatis	5. - 6.	10 - 20
 Bröd	Ciabatta, toast, turkiskt bröd	6. - 7.	5 - 10

Parila on valmistettu valualumiinista ja valettu yksittäiskappaleena käsin Saksassa. Parilassa on erityinen induktiokeittotasolle sopiva pinnoite sekä tarttumaton pinnoite. Käsintehty parila ei ole koskaan täysin tasainen, mutta mukautuu kuumetessaan keittotasoon.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Puhdista parila ennen ensimmäistä käyttökertaa pehmeällä sienellä, kuumalla vedellä ja pienellä määrällä pesuainetta, ja huuhtelee se.

Käyttövinkkejä

- Keittotasoon ja parilan välissä oleva vähäinen lika (esim. suolarakeet tai pippuriouhe) voi johtaa keittoastian edestakaisin siirrettäessä siihen, että keittoastian pohjaan tai induktiokeittotasoon tulee naarmuja tai jälkiä. Sen vuoksi parila tulisi aina nostaa irti keittotasosta parilaa liikuteltaessa. Emme vastaa vahingoista, jotka johtuvat tämän ohjeen laiminlyönnistä!
- Laadukkaan tarttumattoman pinnoitteen ansiosta parila sopii erittäin hyvin terveelliseen rasvattomaan ruoanlaittoon. Jos haluat käyttää grillaamiseen öljyä, sivele hiukan rasvaa tai öljyä grillattavan ruuan pintaan, ei parilan pintaan. Käytä kovettettua kasvirasvaa tai kasviöljyä. Älä käytä voita, margariinia, kylmäpuristettuja öljyjä tai salaattiöljyjä, sillä ne eivät sovellu tähän tarkoitukseen.
- Käytä parilaa yksinomaan ruoanvalmistukseen.
- Älä käsittele parilaa terävillä metalliesineillä, sillä ne voivat aiheuttaa naarmuja. Naarmut ja muut vahingot eivät kuitenkaan vaikuta millään tavalla grilliruokien makuun tai laatuun.
- Älä käytä parilaa teholla 9 tai Power-/Boost-toiminnoilla, äläkä koskaan pidä tyhjää parilaa pidempään kuumalla keittotasolla. Tyhjän parilan lämpötila nousee jo muutamassa minuutissa 300 °C:seen. Näin korkeissa lämpötiloissa öljyt ja rasvat palavat hyvin nopeasti pintaan kiinni. Se voi heikentää tarttumattoman pinnan laatua.

i Tärkeää: Lämmön optimaalista jakautumista varten induktiokeittotason keittoalueen pitää olla samankokoinen kuin parila. Parila on tarkoitettu vain yksityisten kotitalouksien käyttöön.

- Kahvat voivat tulla hyvin kuumiksi, joten niihin kannattaa tarttua pannulapuilla tai uunikintailla.
- Jätä kuuma parila aina käytön jälkeen jäähtymään keittoalueelle ja puhdista parila sen jälkeen.
- Puhdistuksen jälkeen parila on kuivattava huolellisesti, jotta se ei ala hapettua.

Puhdistus ja hoito

- Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, valkaisuaineita tai hankaavia aineita.
- Anna parilan jäähtyä ennen puhdistusta, jotta kylmä vesi ei aiheuta siihen muodonmuutoksia.
- Parilan hellävaraiseen hoitoon suosittelemme kuumaa vettä ja pientä määrää pesuainetta / mietoa kotitalouspuhdistusainetta ja tiskiliinaa. Urat on helpointa puhdistaa tiskiharjalla.
- Parilaa ei ole tarkoitettu astianpesukoneessa pestäväksi. Puhdistusaineet, tabletit ja suolat vahingoittavat parilan pinnoitetta ja voivat aiheuttaa sen väriin muutoksia. Lisäksi astianpesukoneessa peseminen voi johtaa parilan hapettumiseen (vaaleat läiskät). Jos tästä huolimatta haluat pestä parilaa astianpesukoneessa, hiero parilaan pesun jälkeen öljyä. Sillä tavalla voit estää pinnoitteen kuivumisen.
- Voimakkaasti maustetuista tai marinoiduista ruoista vapautuu happoja, jotka imeytyvät parilan pintaan. Jos tämän seurauksena syntyy värjäytymiä tai tahroja, ne eivät vaikuta ruokiin eivätkä grillauksen lopputulokseen.

Paistotaulukko

Seuraavassa taulukossa esitetään muutamia esimerkkejä. Kypsymisajat riippuvat ruoan tyypistä, painosta ja laadusta. Siksi poikkeamat ovat mahdollisia. Käytä kuumentamiseen tehoa 8 (tai 8.).

		 Jatkokypsennysteho	 Paistoaika minuutteina
 Liha	Kananrinta (2 cm paksu)	5. - 6.	20 - 30
	Porsaan sisäfilee, wieninleike (luonnollinen)	5. - 6.	15 - 20
	Pihvi (3 cm paksu)	6. - 7.	8 - 12
	Pihvi, marinoitu	6. - 7.	15 - 20
	Frikadelli, hampurilainen (2 cm paksu)	5. - 6.	20 - 30
	Pekoni	6. - 7.	3 - 8
	Bratwurst	5. - 6.	20 - 30
 Kala	Keisarihummeri ja katkaravut	5. - 6.	8 - 10
	Lohifilee	5. - 6.	10 - 15
	Taimen	4. - 6.	15 - 25
	Kalafilee	5. - 6.	10 - 15
 Kasvikset	Kesäkurpitsa, munakoiso	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, vihreä parsa	6. - 7.	5 - 10
	Herkkusienet	6. - 7.	10 - 15
	Perunat	5. - 6.	10 - 20
 Leipä	Ciabatta, paahtoleipä, teeleipä	6. - 7.	5 - 10

El grill está fabricado en aluminio fundido y cada unidad se realiza a mano en Alemania. Está recubierto por una capa especial apta para placas de inducción, y con una segunda de sellado antiadherente. El grill puede no ser totalmente plano, pero al calentarse se adapta a la superficie de cocción.

Antes de usarlo por primera vez

- ▶ Antes de utilizarlo por primera vez, friegue el grill con una esponja suave, agua caliente y un poco de detergente para vajillas y aclárelo.

Consejos de uso

- ▶ Pequeñas acumulaciones de suciedad entre la placa de cocción y el grill (p. ej. restos de sal o pimienta) pueden, al mover el grill, arañar o rozar la base del grill o la placa de cocción. Por lo tanto, le recomendamos que levante por completo el grill cuando vaya a moverlo sobre la placa.
- ▶ No nos responsabilizamos de los daños que se produzcan en caso de incumplirse estas recomendaciones.
- ▶ Gracias a la capa antiadherente de gran calidad, el grill es ideal para preparar comidas sanas sin grasa. Cuando quiera cocinar con aceite, unte la comida, y no el grill, con un poco de grasa o aceite.
- ▶ Utilice sólo grasas vegetales solidificadas o aceites vegetales. La mantequilla, la margarina, los aceites prensados en frío o para ensalada no son adecuados.
- ▶ Utilice el grill sólo para la cocción de alimentos.
- ▶ No utilice objetos afiliados metálicos, ya que puedan rayar la superficie. No obstante, los arañazos y otros defectos no afectan al sabor ni a la calidad de los alimentos cocinados.
- ▶ No use el grill en el nivel de cocción 9 ni en los niveles power/boost y nunca deje vacío el grill sobre una fuente de calor mucho tiempo. Vacío alcanzará en pocos minutos temperaturas de 300 °C. A esta temperatura, los aceites y grasas se queman rápidamente en la superficie, lo que puede dañar las propiedades antiadherentes.

i Atención: para una óptima distribución del calor, la superficie de la placa de cocción debe ser similar a la superficie de la base del grill. El grill está destinado únicamente para uso doméstico.

- ▶ Utilice siempre un paño de cocina o un guante para horno, ya que las asas pueden alcanzar temperaturas elevadas
- ▶ Después de usar el grill, déjelo enfriar siempre sobre la placa de cocción y límpielo a continuación.
- ▶ Después de limpiarlo es necesario secarlo bien para que no se oxide.

Limpieza y cuidado

- ▶ No utilice nunca estropajos metálicos, lejía ni limpiadores abrasivos para limpiar el grill.
- ▶ Antes de limpiarlo, déjelo enfriar y así evitará deformaciones causadas por el agua fría.
- ▶ Para cuidar adecuadamente el grill recomendamos utilizar agua caliente, un poco de detergente para vajillas / limpiador doméstico suave y una bayeta. La mejor forma de limpiar las hendiduras es con un cepillo.
- ▶ No se recomienda lavar el grill en el lavavajillas. Los detergentes, pastillas y sales afectan al recubrimiento del grill y pueden causar decoloraciones. Además el lavado en el lavavajillas puede oxidar (manchas claras) el grill. Si aún así desea lavar el grill en el lavavajillas, aplique después una capa de aceite sobre él. Así evitará que se reseque el recubrimiento
- ▶ Las especias picantes o las comidas marinadas liberan ácidos que se adhieren a la superficie del grill. Si por ese motivo se producen decoloraciones o manchas, éstas no afectarán ni a los alimentos, ni al resultado de la cocción.

Tabla de cocción

En la siguiente tabla aparecen algunos ejemplos, con tiempo y temperaturas de cocinado. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo del tipo, peso y calidad de los alimentos. Para precalentar, utilice el nivel de cocción 8 (u 8.).

		 Nivel de cocción	 Duración de la cocción en minutos
 Carne	Pechuga (2 cm de grosor)	5. - 6.	20 - 30
	Filete de lomo de cerdo, escalope (natural)	5. - 6.	15 - 20
	Bistec (3 cm de grosor)	6. - 7.	8 - 12
	Filete marinado	6. - 7.	15 - 20
	Albondigas, hamburguesas (2 cm de grosor)	5. - 6.	20 - 30
	Bacon	6. - 7.	3 - 8
	Salchicha tipo bratwurst	5. - 6.	20 - 30
 Pescado	Langostinos y gambas	5. - 6.	8 - 10
	Filete de salmón	5. - 6.	10 - 15
	Trucha	4. - 6.	15 - 25
	Filete de pescado	5. - 6.	10 - 15
 Verduras	Calabacín, berenjena	5. - 6.	10 - 15
	Pimiento, espárragos verdes	6. - 7.	5 - 10
	Champiñones	6. - 7.	10 - 15
	Patatas	5. - 6.	10 - 20
 Pan	Chapata, pan de molde, pan tipo árabe	6. - 7.	5 - 10

A chapa é em alumínio fundido, sendo a fundição efetuada manualmente, na Alemanha, peça a peça. A chapa inclui um revestimento especial de indução, bem como um segundo revestimento antiaderente. A chapa, fabricada manualmente, nunca é completamente plana, contudo, ao aquecer, adapta-se à zona de cozedura.

Antes de utilizar pela primeira vez

- ▶ Antes da primeira utilização, lave com uma esponja macia, água quente e um pouco de detergente da loiça e enxague.

Sugestões para utilização

- ▶ Pequenas impurezas entre a zona de cozedura e a chapa de grelhar (por exemplo grãos de sal ou de pimenta) podem causar riscos ou marcas de arrastamento no fundo ou na área de indução, ao arrastar a loiça. Assim, sempre que queira mudar de lugar a chapa de grelhar, levante-a completamente. Não assumimos qualquer responsabilidade por danos causados por falta de cuidado ou por não serem respeitadas as instruções!
- ▶ Graças à camada antiaderente de alta qualidade, a chapa é perfeitamente adequada para uma confeção saudável e sem gordura dos alimentos. Se pretender grelhar com azeite, pincele os alimentos e não a chapa, com um pouco de gordura, azeite ou óleo. Utilize gordura vegetal solidificada ou óleo vegetal. Não utilize manteiga, margarina, azeite virgem nem óleos de saladas.
- ▶ Utilize esta chapa exclusivamente para a preparação de refeições.
- ▶ Não utilize objetos metálicos aguçados, pois podem riscar. Os riscos ou outros danos não terão, contudo, qualquer influência sobre o sabor ou a qualidade dos grelhados.
- ▶ Não utilize a chapa na potência 9 ou na posição Power/ Boost nem deixe a chapa vazia durante muito tempo sobre a fonte de calor. Quando vazio, após alguns minutos, atinge temperaturas de 300°C. A estas temperaturas elevadas, os óleos e gorduras podem incendiar-se muito rapidamente na superfície. E isso pode fazer com que se perca alguma antiaderência.

i Atenção: Para uma distribuição excelente do calor, a superfície da zona de cozedura na área de indução tem de coincidir com a superfície da chapa de grelhar.

A chapa destina-se exclusivamente a uso doméstico.

- ▶ Como os manípulos podem aquecer bastante, utilize sempre pegas ou luvas de forno.
- ▶ Após utilização, deixe sempre arrefecer a chapa na zona onde cozinhou e só depois a deverá limpar.
- ▶ Depois de lavar, é necessário secar muito bem a chapa para evitar que enferruje.

Limpeza e cuidado

- ▶ Nunca lave com esfregões metálicos, lixívia nem detergentes abrasivos.
- ▶ Antes de lavar, deixe a chapa arrefecer, para evitar deformações provocadas por água demasiado fria.
- ▶ Para um melhor cuidado, recomendamos água bem quente e um pouco de detergente da loiça ou outro detergente doméstico suave, e um esfregão de pano. A melhor forma de lavar as nervuras é com uma escova de loiça.
- ▶ É preferível não lavar a chapa na máquina de lavar loiça. O detergente, as pastilhas e o sal são agressivos para a chapa e podem causar mudanças de cor. Para além disso, a lavagem na máquina de lavar loiça pode causar oxidação (manchas claras) na chapa. Se, mesmo assim, quiser lavar a chapa na máquina de lavar loiça, esfregue-lhe depois um pouco de óleo. Assim pode evitar que o revestimento fique demasiado seco.
- ▶ Alimentos demasiado condimentados ou marinados libertam ácidos que se infiltram na chapa. Se surgirem mudanças na cor ou manchas, elas não influenciam os alimentos nem o resultado dos grelhados.

Tabela de cozedura

Na seguinte tabela estão alguns exemplos. Os tempos dependem sempre do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por isso, o tempo real pode diferir do tempo apresentado. Para aquecer, use a potência 8 (ou 8.).

		 Nível	 Duração da cozedura em minutos
 Carne	Peito de frango (2 cm de espessura)	5. - 6.	20 - 30
	Lombo de porco, Schnitzel (natural)	5. - 6.	15 - 20
	Bife (3 cm de espessura)	6. - 7.	8 - 12
	Bife marinado	6. - 7.	15 - 20
	Almôndegas, hambúrgueres (2 cm de espessura)	5. - 6.	20 - 30
	Entremeada	6. - 7.	3 - 8
	Salsichas	5. - 6.	20 - 30
 Peixe	Gambas e camarões	5. - 6.	8 - 10
	Posta de salmão	5. - 6.	10 - 15
	Truta	4. - 6.	15 - 25
	Filete de peixe	5. - 6.	10 - 15
 Legumes	Curgete, beringela	5. - 6.	10 - 15
	Pimento, espargos verdes	6. - 7.	5 - 10
	Cogumelos	6. - 7.	10 - 15
	Batatas	5. - 6.	10 - 20
 Pão	Carcaça, pão de forma, pão achatado	6. - 7.	5 - 10

Грил плочата е произведена от алуминиева отливка и е снабдена със специално индукционно покритие и с второ антизалепващо покритие. Грил плочата не е напълно равна, тя обаче е подходяща за загряване на готварския плот.

Преди първата употреба

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

Съвети за употреба

- ▶ Поради малки замърсявания между готварския плот и грил плочата (напр. зрънца сол или пипер) при избутване на готварския съд по дъното или по стъклокерамиката могат да се образуват драскотини или следи. Ето защо при преместване на грил плочата я повдигайте докрай. За щети, които възникват поради неспазване на указанията, не се поема отговорност!
- ▶ Благодарение на висококачественото антизалепващо покритие грил плочата е много подходяща за здравословно хранене без мазнини. Ако искате да печете с олио, намажете с четчица Вашия продукт, а не грил плочата, с малко мазнина, респ. олио. Използвайте за тази цел втвърдени растителни мазнини или растително олио. Не са подходящи масло, маргарин, студено рафинирано олио и олио за салата.
- ▶ Използвайте грил плочата изключително за приготвяне на храна.
- ▶ Не използвайте остри предмети от метал, тъй като те могат да предизвикат надрасквания. Драскотините или другите повреди обаче нямат въздействие върху вкуса или качеството на печивото.
- ▶ Не използвайте грил плочата със степен за готвене 9 или Power-/ Boost степен и никога не оставяйте грил плочата за дълго време празна върху източник на топлина. Тя ще достигне при празно състояние само след няколко минути температура от 300°C. При тези високи температури олиото и мазнината могат много бързо да загорят по повърхността. Така може да се влоши доброто антизалепващо свойство.

Таблица за готвене

Долната таблица показва няколко примера. Времената за готвене зависят от вида, теглото и качеството на печивото. Поради това са възможни отклонения. Използвайте за нагряване степен за готвене 8 (или 8.).

		🌡️ Степен за доприготвяне	🕒 Време на пържене в минути
 Месо	Птичи гърди (2 см дебели)	5. - 6.	20 - 30
	Стекове от свинска рибица, шницел (натюр)	5. - 6.	15 - 20
	Пържола (дебелина 3 см)	6. - 7.	8 - 12
	Пържола маринована	6. - 7.	15 - 20
	Кюфтета, хамбургери (2 см дебели)	5. - 6.	20 - 30
	Сланина	6. - 7.	3 - 8
 Риба	Наденица	5. - 6.	20 - 30
	Скариди	5. - 6.	8 - 10
	Филе от сьомга	5. - 6.	10 - 15
	Пъстърва	4. - 6.	15 - 25
 Зеленчуци	Филе от риба	5. - 6.	10 - 15
	Тиквички, патладжани	5. - 6.	10 - 15
	Чушки, зелен аспарагус	6. - 7.	5 - 10
	Гъби	6. - 7.	10 - 15
 Хляб	Картофи	5. - 6.	10 - 20
	Чабата, тост, пита	6. - 7.	5 - 10

i Моля, обърнете внимание: За оптимално разпределяне на топлината повърхността на котлона върху готварския плот трябва да отговаря на повърхността на грил плочата. Грил плочата е предназначена само за употреба в домакинството.

- ▶ Тъй като дръжките могат да се нагорещат много, използвайте най-добре винаги ръкавици за тенджерата или фурна.
- ▶ Винаги след употреба оставайте горещата грил плоча да се охлади на котлона и почиствайте след това плочата.
- ▶ След почистване грил плочата трябва да се изсуши добре, за да се предпази от окисляване.

Почистване и поддържане

- ▶ Никога не използвайте метална гъба или метално, респ. драскащо средство за почистване.
- ▶ Оставете грил плочата преди почистване първо да се охлади, за да избегнете деформирания от студена вода.
- ▶ За мека грижа препоръчваме гореща вода и малко препарат за миене на чинии / мек домакински почистващ препарат, както и гъба за миене. Ребрата се почистват най-добре с четка за миене.
- ▶ Най-добре не почиствайте грил плочата в съдомиялна машина. Почистващите препарати, таблетките и солите атакуват покритието на грил плочата и могат да причинят оцветявания. Освен това почистването в съдомиялна машина може да доведе до окисляване (светли петна) по грил плочата. Ако въпреки това почиствате в съдомиялна грил плочата, след това я натъркайте с олио. Така се избягва изсъхване на покритието.
- ▶ Силно подправените или мариновани ястия освобождават киселини, които попадат в повърхността на Вашата грил плоча. Ако поради това възникнат оцветявания или петна, те не оказват влияние върху ястията или резултата от готвенето.

Grilovací deska je vyrobena z hliníkového odlitku a odlita ručně v Německu jako jednotlivý kus. Grilovací deska je potažena speciální indukční vrstvou a rovněž druhou antiadhezivní vrstvou. Ručně vyrobená grilovací deska není nikdy zcela rovná, avšak při zahřátí se přizpůsobí varné desce.

i **Dodržujte prosím:** Kvůli optimálnímu rozdělení tepla musí plocha varné zóny na indukční varné desce odpovídat ploše grilovací desky. Grilovací deska je určena jen na použití v soukromé domácnosti.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím vyčistěte měkkým hadrem horkou vodou s malým množstvím mycího prostředku a opláchněte.

Tipy na použití

- V důsledku drobných nečistot mezi varnou a grilovací deskou (např. zrníčka soli nebo pepře) mohou vzniknout při posouvání varného nádobí škrábance nebo brusné stopy na dnu nebo na indukční varné desce. Zvedněte proto vždy grilovací desku, pokud ji chcete přemístit. Nepřebíráme záruku za škody, které vzniknou kvůli nedodržení tohoto pokynu!
- Díky vysoce kvalitní antiadhezivní vrstvě se grilovací deska velmi dobře hodí pro přípravu zdravých pokrmů bez tuku. Pokud byste chtěli grilovat na oleji, natřete pak trochou oleje nebo tuku grilovaný pokrm a nikoliv grilovací desku. Používejte k tomu ztužené rostlinné tuky nebo rostlinné oleje. Máslo, margaríny, oleje lisované za studena a olej na saláty nejsou vhodné.
- Grilovací desku používejte výlučně k přípravě jídel.
- Nepoužívejte ostré předměty z kovu, které by mohly způsobit škrábance. Škrábance nebo jiná poškození však nemají vliv na chuť a kvalitu pečených potravin.
- Grilovací desku nezapínejte na varný stupeň 9 ani na stupeň Power/ Boost a nenechávejte ji ležet nikdy déle prázdnou na zdroji tepla. V prázdném stavu dosahuje již po několika minutách teploty 300 °C. Při těchto vysokých teplotách se tuky a oleje mohou velmi rychle vpálit do povrchu. Tím se může poškodit dobrá antiadhezivní vlastnost.
- Protože mohou být rukojeti velmi horké, používejte nejraději stále chňapky nebo křbové rukavice.

- Po použití nechte horkou grilovací desku vždy zchladnout na varné desce a pak grilovací desku vyčistěte.
- Po vyčištění se grilovací deska musí dobře usušit, aby se chránila před oxidací.

Čištění a údržba

- Na čištění nikdy nepoužívejte kovovou houbu, bělidla a abrazivní prostředky.
- Grilovací desku nechte před čištěním nejdříve vychladnout, aby se zabránilo změnám tvaru v důsledku použití příliš chladné vody.
- Pro jemnou údržbu doporučujeme horkou vodu a trochu mycího prostředku/jemný domácí čistič i hadr na mytí nádobí. Nerovnosti se nejlépe vyčistí kartáčem na mytí.
- Grilovací desku raději nečistěte v myčce na nádobí. Čističe, tablety a soli zasahují do vrstev grilovací desky a mohou způsobit změny barvy. Kromě toho může vést čištění v myčce na nádobí k oxidaci (světlým skvrnám) na grilovací desce. Pokud byste přesto chtěli čistit grilovací desku v myčce na nádobí, natřete ji pak olejem. Tímto způsobem se zabrání vysušení vrstvy.
- Ostře kořeněná nebo marinovaná jídla uvolňují kyseliny, které vnikají do povrchu grilovací desky. Pokud by tím vznikly změny barvy nebo skvrny, neovlivňují ani pokrmy ani výsledek pečení.

Tabulka na vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doba pečení závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě jídel. Proto jsou možné odchylky. Na zahřátí používejte stupeň 8 (nebo 8.).

		 Stupeň vaření	 Doba pečení v minutách
 Maso	Drůbeží prsíčka (tloušťka 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Steak z vepřové panenky, řízek (přírodní)	5. - 6.	15 - 20
	Steak (tloušťka 3 cm)	6. - 7.	8 - 12
	Marinovaný steak	6. - 7.	15 - 20
	Karbanátky, hamburgery (tloušťka 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Slanina	6. - 7.	3 - 8
	Klobása	5. - 6.	20 - 30
 Ryby	Krevety a garnáti	5. - 6.	8 - 10
	Filet z lososa	5. - 6.	10 - 15
	Pstruh	4. - 6.	15 - 25
	Rybí filé	5. - 6.	10 - 15
 Zelenina	Cuketa, lilek	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, zelený chřest	6. - 7.	5 - 10
	Žampiony	6. - 7.	10 - 15
	Brambory	5. - 6.	10 - 20
 Chléb	Ciabatta, toast, chlebová placka	6. - 7.	5 - 10

Η πλάκα του γκριλ είναι κατασκευασμένη από χυτό αλουμίνιο και επικαλυμμένη με μια ειδική, κατάλληλη για επαγωγή επικάλυψη καθώς και με μια δεύτερη αντικολλητική επίστρωση. Η πλάκα του γκριλ δεν είναι ποτέ εντελώς επίπεδη, με τη θέρμανση όμως προσαρμόζεται στη βάση εστιών.

Πριν την πρώτη χρήση

- ▶ Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε με ένα μαλακό σφουγγάρι, ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων και ξεπλύνετε.

Συμβουλές για τη χρήση

- ▶ Από τη μικρή ρύπανση μεταξύ της βάσης εστιών και της πλάκας του γκριλ (π.χ. κόκκοι από αλάτι ή πιπέρι) μπορεί κατά τη μετακίνηση πέτρα-δώθε του μαγειρικού σκεύους να δημιουργηθούν στον πάτο ή στην επαγωγική βάση εστιών γρατσουνιές ή ίχνη τριβής. Γι' αυτό σηκώνετε πάντοτε την πλάκα του γκριλ, όταν θέλετε να την μετατοπίσετε. Για ζημιές, που προκαλούνται από μη τήρηση της υπόδειξης, δεν αναλαμβάνεται καμία ευθύνη!
- ▶ Χάρη στην υψηλής ποιότητας αντικολλητική επίστρωση η πλάκα του γκριλ είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την υγιεινή, χωρίς λίπος παρασκευή. Όταν θέλετε να ψήσετε στο γκριλ με λάδι, τότε αλείψτε με ένα πινέλο το ψητό σας και όχι την πλάκα του γκριλ με λίγο λίπος ή λάδι. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό υδρογονωμένα φυτικά λίπη ή φυτικά λάδια. Ακατάλληλο είναι βούτυρο, μαργαρίνη, λάδια ψυχρής έκθλιψη και λάδι σαλάτας.
- ▶ Χρησιμοποιείτε την πλάκα του γκριλ αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.
- ▶ 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 του ψητού.
- ▶ Μη λειτουργείτε την πλάκα του γκριλ με τη βαθμίδα μαγειρέματος 9 ή τη βαθμίδα Power/Boost και μην αφήνετε την πλάκα του γκριλ ποτέ για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα άδεια πάνω στην πηγή θερμότητας. Η άδεια πλάκα του γκριλ φθάνει ήδη μετά από λίγα λεπτά σε θερμοκρασίες από 300 °C. Σε αυτές τις υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να καούν τα λάδια και τα λίπη πολύ γρήγορα πάνω στην επιφάνεια. Έτσι μπορεί να επηρεαστούν αρνητικά οι καλές αντικολλητικές ιδιότητες.

Πίνακας μαγειρέματος

Ο ακόλουθος πίνακας δείχνει μερικά παραδείγματα. Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα του ψητού. Γι' αυτό το λόγο είναι δυνατές αποκλίσεις. Για τη θέρμανση χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 8 (ή 8.).

		 Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	 Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
 Κρέας	Στήθος πουλερικού (2 cm χοντρό)	5. - 6.	20 - 30
	Χοιρινές μπριζόλες από κόντρα φιλέτο, σνίτσελ (φυσικό)	5. - 6.	15 - 20
	Μπριζόλα (3 cm χοντρή)	6. - 7.	8 - 12
	Μπριζόλα μαριναρισμένη	6. - 7.	15 - 20
	Κεφτέδες, χάμπουργκερ (2 cm χοντρά)	5. - 6.	20 - 30
	Λαρδί	6. - 7.	3 - 8
	Ψητό λουκάνικο	5. - 6.	20 - 30
 Ψάρι	Καραβίδες και γαρίδες	5. - 6.	8 - 10
	Φιλέτο σολομού	5. - 6.	10 - 15
	Πέστροφα	4. - 6.	15 - 25
	Φιλέτο ψαριού	5. - 6.	10 - 15
 Λαχανικά	Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	5. - 6.	10 - 15
	Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	6. - 7.	5 - 10
	Μανιτάρια champignon	6. - 7.	10 - 15
	Πατάτες	5. - 6.	10 - 20
 Ψωμί	Τσιαπάτα (Ciabatta), τوست, λαγόνα	6. - 7.	5 - 10

i Προσέξτε παρακαλώ: Για την ιδανική κατανομή της θερμότητας πρέπει η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος στην επαγωγική βάση εστιών να αντιστοιχεί στην επιφάνεια της πλάκας του γκριλ. Η πλάκα του γκριλ προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

- ▶ Επειδή οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ, χρησιμοποιείτε καλύτερα πάντοτε πιάστρες κουζίνας ή γάντια φούρνου.
- ▶ Αφήστε την καυτή πλάκα του γκριλ μετά τη χρήση να κρυώσει πάνω στην ζώνη μαγειρέματος και καθαρίστε την πλάκα στη συνέχεια.
- ▶ Μετά τον καθαρισμό πρέπει η πλάκα του γκριλ να στεγνώσει καλά, για προστασία από την οξειδωση.

Καθαρισμός και φροντίδα

- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ για τον καθαρισμό μεταλλικό σφουγγάρι, λευκαντικά μέσα ή υλικά τριψίματος.
- ▶ Αφήστε την πλάκα του γκριλ πριν από τον καθαρισμό πρώτα να κρυώσει, για να αποφύγετε τις παραμορφώσεις από τυχόν πολύ κρύο νερό.
- ▶ Για την ήπια φροντίδα συνιστούμε καυτό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων / ήπιο απορρυπαντικό οικιακής χρήσης καθώς και ένα πανί καθαρισμού. Τα αυλάκια καθαρίζονται καλύτερα με μια βούρτσα καθαρισμού.
- ▶ Μην καθαρίζετε καλύτερα την πλάκα του γκριλ στο πλυντήριο πιάτων. Το καθαριστικό, τα δισκία και τα άλατα διαβρώνουν την επικάλυψη της πλάκας του γκριλ και μπορούν να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος. Επιπλέον ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να οδηγήσει σε οξειδωση (ανοιχτόχρωμοι λεκέδες) στην πλάκα του γκριλ. Εάν παρόλ' αυτά θέλετε να καθαρίσετε την πλάκα του γκριλ στο πλυντήριο πιάτων, τρίψτε μετά την πλάκα του γκριλ με λάδι. Έτσι μπορεί να αποφευχθεί η ξήρανση της επικάλυψης.
- ▶ Τα καυτερά μπαχαρικά ή τα μαριναρισμένα φαγητά ελευθερώνουν οξέα, τα οποία εισχωρούν μέσα στην επιφάνεια της πλάκας του γκριλ. Σε περίπτωση που έτσι εμφανιστούν αλλοιώσεις του χρώματος ή λεκέδες, δεν επηρεάζουν ούτε τα φαγητά ούτε και το αποτέλεσμα του ψησίματος.

Grillplaat on valmistatud alumiiniumvalust ja on kaetud spetsiaalse induktiooni taluva kattega ning nakkumisvastase kihiga. Grillplaat ei ole kunagi täiesti sile, kuumutamisel sobitub see aga pliidiplaadiga.

i **Palun pidage meeles:** Soojuse optimaalseks jaotuseks peab keeduala pind induktioonpliidiplaadil olema grillplaadi pinnaga ühesuurune.

Grillplaat on ette nähtud kasutamiseks ainult koduseks majapidamiseks.

Enne esmakordset kasutamist

- ▶ Enne esmakordset kasutamist puhastage pehme käsna, puhta vee ja vähese nõudepesuvahendiga ning loputage.

Soovitusi kasutamiseks

- ▶ Pliidiplaadi ja grillplaadi vahel olevate osakeste (nt soola- või pipraterad) tõttu võib keedunõu edasi-/tagasilükkamine tekitada põhjal või induktioonpliidiplaadil kriimustusi. Seetõttu kergitage grillplaati, kui tahate seda nihutada. Selle juhise eiramise tagajärjel tekkivate kahjustuste eest tootja vastustust ei kannal!
- ▶ Tänu kvaliteetsele külgevõtmataule kattele sobib grillplaat väga hästi tervislikuks rasvavabaks toiduvalmistamiseks. Kui soovite grillimisel kasutada õli, pintseldage väikese õlikogusega grillitavat toiduainet ja mitte grillplaati. Selleks kasutage tahkestatud taimeirasva või taimeõli. Ei sobi või, margariin, külmpressitud õli ja salatiõli.
- ▶ Kasutage grillplaati üksnes toidu valmistamiseks.
- ▶ Ärge kasutage teravaid metallist esemeid, mis võivad tekitada kriimustusi. Kriimustused või muud kahjustused ei mõjuta aga toidu maitset ega kvaliteeti.
- ▶ Ärge kasutage grillplaati võimsusastmel 9 ega Power-/Boost-režiimil ja ärge kunagi jätke tühja grillplaati pikemaks ajaks tuleallikale. Tühi pliidiplaat kuumeneb juba paari minutiga temperatuurile 300 °C. Nii kõrgel temperatuuril võib õli ja rasv väga kiiresti pinda sisse kõrbed. See võib mõjutada pinna külgevõtmataust.
- ▶ Kuna käepidemed võivad minna väga kuumaks, kasutage alati pajalappe või pajakindaid.

- ▶ Laske kuumal grillplaadil alati pärast kasutamist keedualal jahtuda ja puhastage plaati seejärel.
- ▶ Pärast puhastamist tuleb grillplaat kaitseks oksüdeerumise eest hoolikalt kuivatada.

Puhastamine ja hooldamine

- ▶ Ärge kasutage metallist käsna ega pleegitamis- või küürimisvahendeid.
- ▶ Laske grillplaadil enne puhastamist kõigepealt jahtuda, et vältida külmast veest põhjustatud deformeerumist.
- ▶ Õrnaks puhastamiseks soovitame kasutada kuuma vett ja pisut nõudepesuvahendit / õrnatoimelist üldpuhastusvahendit ning puhastuslappi. Sooni saab kõige paremini puhastada harjaga.
- ▶ Ärge peske grillplaati nõudepesumasinas. Puhastusvahendid, tabletid ja sool kahjustavad grillplaadi pinda ning võivad tekitada värvimuutusi. Peale selle võib pesemine nõudepesumasinas tuua kaasa grillplaadi oksüdeerumise (heledate plekkide teke). Kui soovite grillplaati ikkagi pesta nõudepesumasinas, määrige seda seejärel õliga. Nii hoiate ära kattekihi kuivamise.
- ▶ Teravalt maitsestatud või marineeritud roogadest vabaneb happeid, mis tõmbuvad grillplaadi pinda sisse. Kui selle tagajärjel peaks tekkima värvimuutusi või plekke, ei mõjuta need ei roogi ega küpsetustulemust.

Toiduvalmistustabel

Järgnev tabel näitab paari näidet. Valmistusajad sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seepärast on võimalikud kõrvalekalded. Kuumutamiseks kasutage võimsusastet 8 (või 8.).

		 Võimsusaste edasikeetmisel	 Küpsetusaeg minutites
 Liha	Linnufilee (2 cm paksune)	5. - 6.	20 - 30
	Šnitsel, naturaalne	5. - 6.	15 - 20
	Lihalõik (3 cm paksune)	6. - 7.	8 - 12
	Lihalõik, marineeritud	6. - 7.	15 - 20
	Lihapallid, kotletid (2 cm paksused)	5. - 6.	20 - 30
	Peekon	6. - 7.	3 - 8
	Praevorst	5. - 6.	20 - 30
 Kala	Krabid ja krevetid	5. - 6.	8 - 10
	Lõhefilee	5. - 6.	10 - 15
	Forell	4. - 6.	15 - 25
	Kalafilee	5. - 6.	10 - 15
 Köögivili	Suvikõrvits, baklažaan	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, roheline spargel	6. - 7.	5 - 10
	Šampinjoniid	6. - 7.	10 - 15
	Kartulid	5. - 6.	10 - 20
 Leib	Ciabatta, röstsai, lavašš	6. - 7.	5 - 10

Ploča za roštiljanje je izrađena od lijevanog aluminijskog i presvučena je posebnim slojem prikladnim za indukciju i drugom neprianjajućom oblogom. Ploča za roštiljanje nije nikada potpuno ravna, ali se pri zagrijavanju prilagođava ploči za kuhanje.

i Molimo poštujte: Za optimalnu raspodjelu topline površina zone za kuhanje na ploči za kuhanje mora odgovarati površini ploče za roštiljanje. Ploča za roštiljanje je namijenjena samo za uporabu u privatnom kućanstvu.

Prije prve uporabe

- Prije prve uporabe očistite mekom spužvom, vrućom vodom i s malo sredstva za pranje posuđa i isperite.

Savjeti za uporabu

- Zbog sitne prljavštine između ploče za kuhanje i ploče za roštiljanje (npr. zrna soli ili papra) mogu nastati ogrebotine na dnu ili na staklokeramici pri pomicanju posude za kuhanje. Stoga podignite ploču za roštiljanje kada je želite pomaknuti. Ne preuzimamo odgovornost za štete nastale zbog nepridržavanja ove napomene!
- Zahvaljujući visokokvalitetnoj neprianjajućoj oblozi, ploča za roštiljanje je vrlo prikladna za zdravu pripremu namirnica bez masnoća. Ako želite roštiljati s uljem, onda kistom premažite namirnice, a ne ploču za roštiljanje s malo masti ili ulja. U tu svrhu upotrebljavajte očvrstnute biljne masti ili biljna ulja. Nisu prikladni maslac, margarin, hladno prešana ulja i salatna ulja.
- Upotrebljavajte ploču za roštiljanje isključivo za pripremu namirnica.
- Ne upotrebljavajte oštre metalne predmete jer bi mogli uzrokovati ogrebotine. Ogrebotine ili druga oštećenja ne utječu na okus ili kvalitetu namirnica.
- Ne upotrebljavajte ploču za roštiljanje na stupnju za kuhanje 9 ili stupnju Power/Boost i nikada dulje nemojte ostaviti praznu ploču za roštiljanje na izvoru topline. Kada je prazna, ona postiže temperaturu od 300°C nakon nekoliko minuta. Pri ovim visokim temperaturama ulja i masti mogu vrlo brzo izgorjeti na površini. To može utjecati na dobru neprianjajuću oblogu.
- Budući da se ručke mogu jako zagrijati, najbolje je koristiti kuhinjske hvataljke ili rukavice.

- Ostavite vruću ploču za roštiljanje da se ohladi na zoni za kuhanje nakon uporabe i zatim očistite ploču.
- Nakon čišćenja trebate dobro osušiti ploču za roštiljanje kako biste je zaštitili od oksidacije.

Čišćenje i održavanje

- Nikada ne upotrebljavajte metalnu spužvicu ili izbjeljivače odnosno abrazivna sredstva za čišćenje.
- Prije čišćenja ostavite ploču za roštiljanje da se ohladi kako biste izbjegli deformacije zbog prehladne vode.
- Za blagu njegu preporučujemo vruću vodu i malo sredstva za pranje posuđa / blago sredstvo za čišćenje kućanstva i krpu za pranje posuđa. Utore ćete najbolje očistiti četkom za pranje posuđa.
- Bolje ne perite ploču za roštiljanje u perilici posuđa. Sredstva za čišćenje, tablete i soli nagriza sloj ploče za roštiljanje i mogu uzrokovati promjene boje. Osim toga, pranje u perilici posuđa može uzrokovati oksidaciju (svijetle mrlje) na ploči za roštiljanje. Ako ipak želite prati ploču za roštiljanje u perilici posuđa, nakon pranja uljem premažite ploču za roštiljanje. Tako ćete izbjeći isušivanje sloja.
- Jako začinjene ili marinirane namirnice oslobađaju kiseline koje mogu prodrijeti u površinu vaše ploče za roštiljanje. Ako se zbog toga pojave promjene boje ili mrlje, one ne utječu na namirnice niti na rezultat pečenja.

Tablica kuhanja

U sljedećoj tablici nalazi se nekoliko primjera. Vremena kuhanja ovise o vrsti, težini i kvaliteti namirnica. Stoga su moguća odstupanja. Za zagrijavanje upotrebljavajte stupanj za kuhanje 8 (ili 8.).

		 Stupanjnastavka kuhanja	 Vrijeme prženja u minutama
 Meso	Prsa od peradi (debljine 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Odresci svinjskog filea, odresci (naravni)	5. - 6.	15 - 20
	Odresci (debljine 3 cm)	6. - 7.	8 - 12
	Marinirani odresci	6. - 7.	15 - 20
	Kosani odresci, hamburger (debljine 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Slanina	6. - 7.	3 - 8
 Riba	Pečenica	5. - 6.	20 - 30
	Škamp i račići	5. - 6.	8 - 10
	File lososa	5. - 6.	10 - 15
	Pastrva	4. - 6.	15 - 25
 Povrće	Riblj file	5. - 6.	10 - 15
	Tikvice, patlidžani	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, zelene šparoge	6. - 7.	5 - 10
	Šampinjoni	6. - 7.	10 - 15
 Kruh	Krumpir	5. - 6.	10 - 20
	Ciabatta, tost, lepinja	6. - 7.	5 - 10

A grill-lap öntött alumíniumból készült, amelyet speciális, indukcióra alkalmas bevonat és egy további, tapadásmentes bevonat borít. A grill-lap felülete sosem teljesen sík, mégis illeszkedik hevítéskor a főzőfelülethez.

i Kérjük, vegye figyelembe: Az optimális hőeloszlás érdekében a főzőfelületen lévő főzőzóna felületének meg kell egyeznie a grill-lap felületével. A grill-lap csak magánháztartások számára készült.

Az első használat előtt

- ▶ Az első használat előtt tisztítsa meg puha szivaccsal, forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel, majd öblítse le.

Használati tippek

- ▶ A főzőfelület és a grill-lap közötti kisebb szennyeződések (pl. sószemcsék vagy borsszemek) megkarcolhatják vagy csiszolhatják az üvegkerámia vagy az aljzat felületét az edény oda-vissza húzásakor. Mindenképp emelje fel a grill-lapot, ha át szeretné helyezni. Az ezen utasítás figyelmen kívül hagyásából eredő károkért nem vállalunk felelősséget!
- ▶ A jó minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően a grill-lap kiválóan alkalmas egészséges, zsírszegény ételek készítésére. Ha a grillezés során olajat szeretne használni, a grillezni kívánt ételt zsírozza vagy olajozza be ecsettel, ne a grill-lapot. Ehhez keményített növényi zsiradékot vagy növényi olajokat használjon. Nem alkalmasak erre a vaj, a margarin, a hidegen sajtolt olajok és a salátaolaj.
- ▶ A grill-lapot kizárólag ételek készítésére használja.
- ▶ Ne használjon fémből készült, éles eszközöket, mert ezek megkarcolhatják a felületet. A karcolások vagy hasonló sérülések mindazonáltal nem befolyásolják az étel ízét vagy minőségét.
- ▶ Ne használja a grill-lapot 9-es főzési fokozaton vagy Power/Boost fokozaton és soha ne hagyja üresen hosszabb ideig a hőforrás felett. Üres állapotban már néhány percen belül eléri a 300 °C-os hőmérsékletet. Ilyen magas hőmérsékleten az olajok és zsírok gyorsan beleéghetnek a felületbe. Ezáltal csökken a felület kiváló tapadásmentessége.
- ▶ Mivel a fogantyúk nagy mértékben felhevülhetnek, mindig használjon edényfogó kesztyűt.

- ▶ Használat után mindig hagyja a grill-lapot a főzőfelületen lehűlni és csak ezt követően tisztítsa meg.
- ▶ Tisztítás után alaposan meg kell szárítani a grill-lapot az oxidáció elkerülése érdekében.

Ápolás és tisztítás

- ▶ A tisztításhoz soha ne használjon fémszivacsot, illetve fehérítő- vagy súrolószert.
- ▶ A hideg víz okozta deformálódás elkerülése érdekében tisztítás előtt hagyja a grill-lapot előbb lehűlni.
- ▶ A kíméletes ápoláshoz forró vizet és egy kevés mosogatószer/ kímélő háztartási tisztítószer, valamint törlőkendőt javasolunk. A lapon lévő barázdákat legkönnyebben mosogatókefével tisztíthatja.
- ▶ Lehetőleg ne tisztítsa a grill-lapot mosogatógépben. A mosogatógéphez használt tisztítószer, tabletták és sók károsítják a grill-lap bevonatát és elszíneződéseket okozhatnak. Ezenkívül a mosogatógépből történő mosogatás a grill-lap oxidációjához (világos foltok) vezethet. Amennyiben mégis mosogatógépből szeretné tisztítani a grill-lapot, dörzsölje át ezt követően olajjal. Ezzel elkerülhető a bevonat kiszáradása.
- ▶ Az erősen fűszerezett vagy pácolt ételekből savak szabadulnak fel, amelyeket a grill-lap felülete beszív. Az ennek következtében keletkező elszíneződések vagy foltok nincsenek hatással sem az ételre, sem a sütés minőségére.

Főzési táblázat

A következő táblázatban található néhány példa. Az elkészítési idő az étel jellegétől, súlyától és minőségétől függ. Ezért kisebb eltérések előfordulhatnak. Felfűtéshez használja a 8-as (vagy 8.) főzési fokozatot.

		 Továbbfőzési fokozat	 Sütési idő percben
 Hús	Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)	5. - 6.	20 - 30
	Sertésszűzermék, hússzelet (natúr)	5. - 6.	15 - 20
	Steak (3 cm vastag)	6. - 7.	8 - 12
	Pácolt steak	6. - 7.	15 - 20
	Húspogácsa, hamburger (2 cm vastag)	5. - 6.	20 - 30
	Szalonna	6. - 7.	3 - 8
	Sült kolbász	5. - 6.	20 - 30
 Hal	Királyrák és fűrészes garnélarák	5. - 6.	8 - 10
	Lazacfilé	5. - 6.	10 - 15
	Pisztráng	4. - 6.	15 - 25
	Halfilé	5. - 6.	10 - 15
 Zöldségek	Cukkini, padlizsán	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, zöld spárga	6. - 7.	5 - 10
	Csiperke	6. - 7.	10 - 15
	Burgonya	5. - 6.	10 - 20
 Kenyér	Ciabatta, pirítós, lepénykenyér	6. - 7.	5 - 10

Skrudinimo skarda yra pagaminta iš lieto aliuminio ir padengta specialia indukcinė danga bei dvigubu nelimpančiu sandarikliu. Skrudinimo skarda niekada nėra visiškai plokščia, įkaitusi ji visada prisitaiko prie kaitlentės.

i Atkreipkite dėmesį: Siekiant užtikrinti optimalų šilumos paskirstymą, indukcinės kaitlentės kaitinimo zonos paviršius turi atitikti skrudinimo skardos paviršių. Skrudinimo skarda skirta naudoti tik kaip buitinis prietaisas.

Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą pirmą kartą nuplaukite jį švelnia kempinėle, pamirkytą į šiltą vandenį su nedideliu kiekiu plovikliu.

Naudojimo patarimai

- Nedideli nešvarumai, likę tarp kaitlentės ir skrudinimo skardos po maisto gaminimo (pavyzdžiui, druskos ar pipirų smiltelės) gali subraižyti maisto ruošimo indus ar kaitinimo zonos paviršių. Todėl, prieš perkeldami skrudinimo skardą į kitą vietą iš pradžių ją pakelkite. Jei šio nurodymo nesilaikoma, gamintojas neprisiima atsakomybės už jokią žalą!
- Kadangi skrudinimo skardos paviršius yra aukštos kokybės ir padengtas nelimpančia danga, ji puikiai tinka sveiko ir neriebaus maisto gaminimui. Jei norite kepti aliejuje, ištepkite maisto produktus nedideliu kiekiu aliejaus, skrudinimo skardos netepkite. Tam galite naudoti augalinius riebalus arba augalinius aliejus. Sviestas, margarinas, šalto spaudimo aliejai ir salotų aliejus netinka.
- Skrudinimo skardą naudokite tik patiekalams ruošti.
- Nenaudokite aštrių metalinių daiktų, kadangi jie gali palikti įbrėžimų. Tačiau, įbrėžimai ir kiti paviršiaus pažeidimai neturi jokios įtakos skrudinamo maisto skonui ar kokybei.
- Naudodami skrudinimo skardą nejunkite 9 kaitinimo lygio arba galios didinimo funkcijos, jokių būdų nepalikite įkaitusios skardos tuščios. Tuščia skrudinimo skarda per kelias minutes įkaista iki 300 °C. Esant tokiai temperatūrai, ant skardos paviršiaus užpilti riebalai ir aliejus gali greitai sudegti. Tai gali neigiamai paveikti skardos nesvylančią dangą.

- Kadangi rankenėlės smarkiai įkaista, rekomenduojame naudoti puodkėlę arba virtuvines pirštines.
- Po naudojimo ir prieš valymą palikite skrudinimo skardą atvėsti kaitinimo zonoje.
- Išvalytą skrudinimo skardą kruopščiai nusauskite, kad apsugotumėte nuo oksidacijos.

Valymas ir priežiūra

- Valymui niekada nenaudokite metalinių kempinių ar šiurkščių šveičiamųjų priemonių.
- Prieš valymą palikite skrudinimo skardą atvėsti, tokiu būdu išvengsite deformacijų dėl šalto vandens.
- Valymui rekomenduojame naudoti šiltą vandenį ir nedidelį kiekį ploviklio arba buitinę valymo priemonę ir plovimo servetėlę. Griovelius geriausia valyti švelniu nailoniniu šepetėliu.
- Nedėkite skrudinimo skardos į indaplovę. Valikliai, kapsulės ir druskos gali paveikti skrudinimo skardos paviršių ir pakeisti jo spalvą. Be to, skrudinimo skardos plovimas indaplovėje gali sukelti oksidaciją (t. y. atsirasti šviesios dėmelės). Jei vis dėlto norite skrudinimo skardą plauti indaplovėje, ištepkite jos paviršių aliejumi. Tokiu būdu išvengsite skardos paviršiaus išsausėjimo.
- Labai aštrūs arba marinuoti maisto produktai išskiria rūgštis, kurios prasiskverbia į skrudinimo skardos paviršių. Bet kokie atsiradę spalvos pakitimai ar dėmės neturi jokios įtakos maisto kepinimui ar skrudinimui.

Ruošimo lentelė

Žemiau esančioje lentelėje parodyti keli pavyzdžiai. Gaminimo trukmė priklauso nuo kepinų rūšies, svorio ir kokybės. Todėl galimi nedideli skirtumai. Įkaitinimui naudokite 8 (arba 8) kaitinimo lygį.

		 Tolesnio virimo pakopa	 Kepimo trukmė minutėmis
 Mėsa	Paukščio krūtinėlė (2 cm storio)	5. - 6.	20 - 30
	Kiaulienos kepsnys, pjautosnys (natūralus)	5. - 6.	15 - 20
	Kepsnys (3 cm storio)	6. - 7.	8 - 12
	Marinuotas pjautosnys	6. - 7.	15 - 20
	Kukuliai, mėsainis (2 cm storio)	5. - 6.	20 - 30
	Lašiniai	6. - 7.	3 - 8
	Kepamoji dešra	5. - 6.	20 - 30
 Žuvis	Norvegiški omarai ir krevetės	5. - 6.	8 - 10
	Lašišos filė	5. - 6.	10 - 15
	Upėtakis	4. - 6.	15 - 25
	Žuvies filė	5. - 6.	10 - 15
 Daržovės	Cukinijos, baklažanai	5. - 6.	10 - 15
	Paprikos, žalieji šparagai	6. - 7.	5 - 10
	Pievagrybiai	6. - 7.	10 - 15
	Bulvės	5. - 6.	10 - 20
 Duona	Ciabata, skrudinta duona, neraugintos duonos papločiai	6. - 7.	5 - 10

Grilpanna ir izgatavota no alumīnija lējuma un pārklāta ar īpašu induktīvu pārklājumu un papildu pretpiedeguma pārklājumu. Grilpanna nekad nav pilnīgi līdzena, taču pēc uzkaršanās tā pielāgojas sildvirsmi.

i Ievērojiet! Lai nodrošinātu optimālu siltuma sadali, indukcijas sildvirsmas gatavošanas zonas lielumam jāatbilst grilpannas lielumam. Grilpannu paredzēts izmantot tikai privātajā saimniecībā.

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Lietošanas ieteikumi

- Ja starp sildvirsmu un grilpannu ir nelieli netīrumi (piemēram, sāls vai piparu graudiņi), grilpannas pārbīdīšanas laikā uz tās pamatnes vai indukcijas sildvirsmas var veidoties skrambas vai slīpēšanas pēdas. Tāpēc, ja vēlaties pārvietot grilpannu, vienmēr to paceliet, nevis pārbīdiet. Mēs neatbildam par bojājumiem, kas radušies šī norādījuma neievērošanas dēļ!
- Tā kā grilpannai ir augstvērtīgs pretpiedeguma pārklājums, tā ir lieliski piemērota tam, lai gatavotu veselīgu ēdienu, neizmantojot taukvielas. Ja vēlaties grilēt, izmantojot eļļu, apziediet ar nelielu daudzumu taukvielu vai eļļas pašu grilējamo produktu, nevis grilpannu. Izmantojiet hidroģenētas augu taukvielas vai hidroģenētu augu eļļu. Sviests, margarīns, auksti spiestas eļļas un salātu eļļa nav piemērota.
- Izmantojiet grilpannu tikai ēdienu gatavošanai.
- Neizmantojiet asus metāla priekšmetus, jo ar tiem var saskrāmbāt virsmu. Tomēr skrambas vai citi bojājumi nekādi neietekmē cepamā produkta garšu vai kvalitāti.
- Nelietojiet grilpannu uz sildriņķa, kam ieslēgts 9. gatavošanas līmenis vai „Power”/„Boost” līmenis, un nekad neatstājiet tukšu grilpannu ilgāku laiku virs siltuma avota. Tukša grilpanna jau pēc dažām minūtēm ir sakarsusi līdz 300 °C. Šādā augstā temperatūrā eļļa un taukvielas var ļoti ātri iedegt virsmā. Tas var negatīvi ietekmēt labās pretpiedeguma īpašības.

- Tā kā rokturi var kļūt ļoti karsti, vienmēr ieteicams izmantot biezu virtuves drānu vai virtuves cimdus.
- Pēc lietošanas vienmēr atstājiet karsto grilpannu uz gatavošanas zonas, lai grilpanna atdziest, un pēc tam notīriet to.
- Grilpanna pēc tīrīšanas rūpīgi jānožāvē, lai pasargātu to no oksidēšanās.

Tīrīšana un apkope

- Nekad netīriet, izmantojot metāla sūkli, balināšanas līdzekļus vai abrazīvus līdzekļus.
- Pirms tīrīšanas vispirms pagaidiet, līdz grilpanna ir atdzisusi, lai tā nedeformētos aukstā ūdenī.
- Lai saudzīgi koptu grilpannu, ieteicams tīrīt to karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz mazgāšanas līdzekļa vai saudzīga mājssaimniecības tīrīšanas līdzekļa, un izmantot mazgāšanas drānu. Padziļinājumus vislabāk var iztīrīt ar mazgāšanas suku.
- Grilpannu nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Tīrīšanas līdzekļi, tabletes un sāļi agresīvi iedarbojas uz grilpannas pārklājumu, un to dēļ var mainīties grilpannas krāsa. Turklāt pēc mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā grilpanna var oksidēties (rodas gaiši plankumi). Ja tomēr vēlaties mazgāt grilpannu trauku mazgājamajā mašīnā, pēc tam ieziediet to ar eļļu. Tādējādi tiek novērsta pārklājuma izžūšana.
- Ēdieni ar asām garšvielām vai marinēti ēdieni izdala skābes, kas var iekļūt grilpannas virsmā. Ja skābes iedarbības dēļ mainījusies krāsa vai radušies traipi, tas neietekmē ne ēdienu, ne cepšanas rezultātu.

Gatavošanas tabula

Tālāk redzamajā tabulā sniegti dažī piemēri. Gatavošanas laiks ir atkarīgs no cepamā produkta veida, svara un kvalitātes. Tādēļ ir iespējamās atšķirības. Lai uzkarsetu, izmantojiet 8. gatavošanas līmeni (vai 8.).

		 Pastāvīgās sildīšanas līmenis	 Cepšanas ilgums minūtēs
 Gaļa	Putna krūtiņa (2 cm bieza)	5. - 6.	20 - 30
	Cūkgaļas filejas steiki, šnicele (bez panējuma)	5. - 6.	15 - 20
	Steiks (3 cm biez)	6. - 7.	8 - 12
	Marinēts steiks	6. - 7.	15 - 20
	Kotletes, hamburgera gaļa (2 cm bieza)	5. - 6.	20 - 30
	Speķis	6. - 7.	3 - 8
	Desiņas	5. - 6.	20 - 30
 Zivs	Vēžveidīgie un garneles	5. - 6.	8 - 10
	Laša fileja	5. - 6.	10 - 15
	Forele	4. - 6.	15 - 25
	Zivs fileja	5. - 6.	10 - 15
 Dārzeņi	Cukīni, baklažāni	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, zaļie sparģeļi	6. - 7.	5 - 10
	Šampinjoni	6. - 7.	10 - 15
	Kartupeļi	5. - 6.	10 - 20
 Maize	Čiabata, grauzdiņi, neraudzētas maizes plāceņi	6. - 7.	5 - 10

Плотната за скара е изработена од алуминиум-леано железо и е обложена со специјална индукциска компетентна облога како и со втора нелеплива облога. Плотната за скара никогаш не е целосно рамна, но се прилагодува на плоча за готвење кога се загрева.

Пред првата употреба

- Пред првата употреба исчистете го со мек сунѓер, топла вода и малку детергент и исплакнете.

Совети за употреба

- Со мала нечистотија помеѓу полето за готвење и плотната за скара (на пр. сол или бибер во зрна) може при поместување на приборот за готвење напред и назад да се појават гребнатини на подот или на стаклената керамика. Затоа, секогаш подигнувајте ја плотната за скара ако сакате да ја преместите. За штети предизвикани поради непочитување на напомената, не се презема никаква одговорност!
- Благодарение на висококвалитетната нелеплива облога, плотната за скара е многу добро прилагодена за здрава подготовка без маснотии. Ако сакате да правите скара со масло, тогаш четкајте ја скарата со малку маст или масло, но не плотната за скара. За тоа користете рафинирани растителни масти или масла. Не се соодветни путерот, маргаринот, ладно цедените масла и масла за салата.
- Користете ја плотната за скара исклучиво за подготовка на храна.
- Не користете остри метални предмети бидејќи може да предизвикаат гребнатини. Гребнатините или други оштетувања, сепак, немаат никакво влијание врз вкусот или квалитетот на печењето.
- Не користете ја плотната за скара на ниво за готвење 9 или нивото Power-/ Boost и никогаш не оставајте ја плотната за скара подолго празна на изворот на топлина. Достигнувате температури од 300 °C во празната состојба веќе по само неколку минути. На овие високи температури, маслата и мастите можат многу брзо да изгорат на површината. Потоа, тоа може да има влијание на доброто нелепливо својство.



Ве молиме внимавајте: За оптимална распределба на топлина, површината на зоната за готвење мора да одговара на полето за готвење на површината на плотната за скара. Плотната за скара е наменета само за употреба во приватни домаќинства.

- Бидејќи рачките може многу да се загреат, најдобро е секогаш да користите крпи или ракавици за рерна.
- Секогаш оставајте ја топлатата плотна за скара да се излади по употреба на зоната за готвење и потоа исчистете ја плотната.
- По чистењето плотната за скара мора добро да се исуши, за да се заштити од оксидација.

Чистење и нега

- Никогаш не користете метален сунѓер или белило или абразивно средство за чистење.
- Оставете ја плотната за скара пред чистењето прво да се излади, за да се избегне деформација поради ладна вода.
- За внимателна грижа, препорачуваме топла вода и малку детергент за садови / благ детергент за домаќинство и крпа за садови. Длабнатините најдобро се чистат со четка за миене садови.
- Подобра е да не ја чистите плотната за скара во машината за миене садови. Чистачи, таблети и сол влијаат на облогата на плотната за скара и можат да предизвикаат обезбојување. Покрај тоа, чистењето во машината за миене садови може да доведе до оксидација (светли дамки) на плотната за скара. Ако сè уште сакате да ја исчистите плотната за скара во машината за миене садови, тогаш истријте ја плотната за скара со масло. За да се избегне сушење на облогата.
- Зачинетата или маринираната храна ослободува киселини кои навлегуваат на површината на вашата плотна за скара. Ако ова предизвика обезбојување или дамки, тие не влијаат на храната ниту на резултатот на печење.

Табела за готвење

Табелата подолу покажува неколку примери. Времињата за готвење зависат од видот, тежината и квалитетот на печењето. Како резултат на тоа, можни се разни варијации. За греење користете го нивото за готвење 8 (или 8.).

		Степен на постојано готвење	Времетраење на печењето во минути
Месо	Пилешки гради (дебелина 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Свински бифтек, шницла (натур)	5. - 6.	15 - 20
	Стек (3 cm дебелина)	6. - 7.	8 - 12
	Мариниран стек	6. - 7.	15 - 20
	Кофтиња, хамбургер (2 cm дебелина)	5. - 6.	20 - 30
	Сланина	6. - 7.	3 - 8
Рибa	Колбас	5. - 6.	20 - 30
	Шкампии и морски ракчиња	5. - 6.	8 - 10
	Филети од лосос	5. - 6.	10 - 15
	Пастрмка	4. - 6.	15 - 25
Зеленчук	Филети од рибa	5. - 6.	10 - 15
	Тиквички, модар патлиџан	5. - 6.	10 - 15
	Пиперка, зелени шпаргли	6. - 7.	5 - 10
	Шампињони	6. - 7.	10 - 15
Леб	Компири	5. - 6.	10 - 20
	Чиабата леб, тост, лепиња	6. - 7.	5 - 10

Płyta do grillowania, wykonana w Niemczech, została ręcznie odlana z aluminium jako całość. Płyta do grillowania jest pokryta specjalną powłoką indukcyjną oraz drugą powłoką uszczelniającą zapobiegającą przywieraniu. Wytwarzana ręcznie płyta do grillowania nigdy nie jest całkowicie płaska, jednak przy rozgrzaniu dostosowuje się do płyty kuchenki.

Przed pierwszym użyciem

- ▶ Przed pierwszym użyciem umyć produkt gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń przy użyciu gąbki i spłukać.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- ▶ Niewielkie zanieczyszczenia między płytą kuchenki a płytą do grillowania (np. ziarenka soli lub pieprzu) podczas przesuwania naczyń do gotowania mogą spowodować zarysowania lub ślady otarcia na dnie płyty do grillowania lub na powierzchni kuchenki indukcyjnej. Dlatego podczas przesuwania płyty do grillowania należy ją podnieść. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania tej wskazówki!
- ▶ Dzięki wysokiej jakości powłoce zapobiegającej przywieraniu płyta do grillowania doskonale nadaje się do zdrowego przyrządzania żywności bez użycia tłuszczu. Jeśli woł Państwo jednak grillować na oleju, należy nanieść niewielką ilość tłuszczu lub oleju za pomocą pędzla na żywność przeznaczoną do grillowania, a nie na płytę. Do tego celu należy stosować uwodornione tłuszcze roślinne lub oleje roślinne. Nieodpowiednie są masło, margaryna, oleje tłoczone na zimno i oleje do sałatek.
- ▶ Płyty do grillowania używać wyłącznie do przygotowywania potraw.
- ▶ 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 pieczonych potraw.
- ▶ Nie wolno użytkować płyty do grillowania przy stopniu gotowania 9 lub Power / Boost, nigdy nie stawiać też na dłuższą pustą płytę do grillowania na źródle ciepła. Pusta płyta już po kilku minutach osiąga temperaturę 300°C. Przy tak wysokich temperaturach

i

Należy pamiętać: W celu optymalnej dystrybucji ciepła powierzchnia strefy gotowania na płycie indukcyjnej musi odpowiadać powierzchni płyty grillowej.

Płyta do grillowania jest przeznaczona wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych.

oleje i tłuszcze mogą bardzo szybko wtopić się w powierzchnię płyty. W ten sposób można uszkodzić funkcję zapobiegania przed przywieraniem.

- ▶ Ponieważ uchwyty mogą się silnie rozgrzewać, należy używać łapek lub rękawic kuchennych.
- ▶ Po każdym użyciu gorącą płytę do grillowania należy pozostawić do ostygnięcia na kuchence, a po ostygnięciu wyczyścić.
- ▶ Po wyczyszczeniu należy dobrze wysuszyć płytę do grillowania, aby uchronić ją przed utlenianiem.

Czyszczenie i pielęgnacja

- ▶ Nigdy nie stosować do czyszczenia metalowych myjek ani środków wybielających lub szorujących.
- ▶ Przed czyszczeniem płyta do grillowania musi ostygnąć, aby nie wystąpiły odkształcenia spowodowane zbyt zimną wodą.
- ▶ W ramach łagodnej pielęgnacji zaleca się mycie gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń / łagodnego środka czyszczącego, przy użyciu szmatki do zmywania. Wgłębienia najlepiej można doczyścić szczotką do naczyń.
- ▶ Nie zaleca się mycia płyty do grillowania w zmywarce. Środki czyszczące, tabletki i sole mają niekorzystny wpływ na powłokę płyty do grillowania i mogą spowodować odbarwienia. Oprócz tego czyszczenie w zmywarce do naczyń może prowadzić do utleniania (jasne plamy) płyty do grillowania. Jeżeli mimo tego chcą Państwo myć płytę do grillowania w zmywarce, należy ją po umyciu natrzeć olejem. W ten sposób można uniknąć wysychania powłoki.
- ▶ Ostro przyprawione lub marynowane potrawy wydzielają kwasy, które wnikają w powierzchnię płyty do grillowania. Powstałe w ten sposób plamy lub odbarwienia nie mają wpływu ani na potrawę, ani na rezultaty pieczenia.

Tabela gotowania

Poniższa tabela zawiera kilka przykładów. Czasy gotowania są uzależnione od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego też możliwe są różnice. Do podgrzewania proszę stosować stopień gotowania 8 (lub 8.).

		 Stopień gotowania ciągłego	 Czas pieczenia w minutach
 Mięso	Pierś drobiowa (grubość 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Stek z polędwicy wieprzowej, sznycel (naturalny)	5. - 6.	15 - 20
	Stek (grubość 3 cm)	6. - 7.	8 - 12
	Stek marynowany	6. - 7.	15 - 20
	Klopsy, hamburger (grubość 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Śłonina	6. - 7.	3 - 8
 Ryba	Pieczona kielbasa	5. - 6.	20 - 30
	Scampi i krewetki	5. - 6.	8 - 10
	Filet z łososia	5. - 6.	10 - 15
	Pstrąg	4. - 6.	15 - 25
 Warzywa	Filet rybny	5. - 6.	10 - 15
	Cukinia, bakłażan	5. - 6.	10 - 15
	Papryka, zielone szparagi	6. - 7.	5 - 10
	Pieczarki	6. - 7.	10 - 15
 Chleb	Ziemniaki	5. - 6.	10 - 20
	Ciabatta, tosty, pita	6. - 7.	5 - 10

Placa pentru grill este fabricată din aluminiu turnat și este acoperită cu un înveliș special care permite inducția, precum și cu două garnituri antiaderente. Deși placa pentru grill nu este niciodată complet plană, aceasta este adecvată pentru încălzirea pe plită.

i **Vă rugăm să aveți în vedere că:** Pentru o distribuție optimă a căldurii, suprafața zonei de gătit a plătei trebuie să corespundă cu suprafața plăcii pentru grill. Placa pentru grill este destinată exclusiv utilizării în mediul casnic privat.

Înainte de prima utilizare

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

Recomandări privind utilizarea

- ▶ În cazul depunerilor de murdărie minore dintre plită și placa pentru grill (de exemplu, granule de sare sau piper), pe suprafața din inox sau din vitroceramică a plătei se pot produce zgârieturi sau eroziuni atunci când vasele sunt deplasate pe acestea. În acest caz, ridicați mai întâi placa pentru grill pentru a putea elimina aceste depuneri. Producătorul nu își asumă nicio răspundere în cazul deteriorărilor rezultate în urma nerespectării indicațiilor din cadrul acestor instrucțiuni!
- ▶ Datorită stratului de acoperire antiaderent de înaltă calitate, placa pentru grill este ideală pentru prepararea alimentelor sănătoase, fără grăsimi. Dacă doriți să preparați pe grill alimente cu ulei, ungeți cu o cantitate mică de grăsime sau puțin ulei preparatul pentru grill și în niciun caz placa pentru grill. Pentru aceasta, utilizați grăsimi vegetale solide sau uleiuri vegetale. Nu este recomandată utilizarea de unt, margarină, uleiuri presate la rece sau ulei pentru salate.
- ▶ Utilizați placa pentru grill exclusiv pentru prepararea alimentelor.
- ▶ 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 preparate.
- ▶ Nu utilizați placa pentru grill cu treapta de preparare 9 sau treapta Power/Boost și nu lăsați niciodată placa pentru grill fără alimente pe sursa de căldură pentru perioade îndelungate de timp. Atunci când pe aceasta nu sunt așezate alimente, aceasta atinge în doar câteva minute temperatura de 300 °C. La o astfel de temperatură

înaltă, uleiurile și grăsimile de pe suprafața acestora se pot aprinde foarte rapid. În consecință, suprafața antiaderentă poate suferi deteriorări.

- ▶ Deoarece mânerul se poate înfierbânta puternic, este recomandat să utilizați întotdeauna mănuși de protecție sau mănuși pentru cuptor.
- ▶ După utilizare, lăsați întotdeauna placa pentru grill înfierbântată pe zona de gătit pentru a se răci, iar apoi curățați-o.
- ▶ După curățare, placa pentru grill trebuie uscată temeinic pentru a se preveni oxidarea acestora.

Curățarea și întreținerea

- ▶ Nu utilizați niciodată pentru curățare bureți metalici, înălbitori sau produse abrazive.
- ▶ Înainte de a curăța placa pentru grill, lăsați-o mai întâi să se răcească pentru a evita deformările care ar putea rezulta în urma contactului cu apa rece.
- ▶ 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. Este recomandat să curățați canelurile cu ajutorul unei perii.
- ▶ Nu curățați placa pentru grill în mașina de spălat vase. Detergentul, tabletele și sărurile afectează stratul de acoperire al plăcii pentru grill, putând provoca decolorări ale acestuia. În plus, curățarea în mașina de spălat vase poate cauza oxidarea plăcii pentru grill (producerea de pete de culoare deschisă pe suprafața acesteia). Totuși, dacă doriți să curățați placa pentru grill în mașina de spălat vase, frecați ulterior cu ulei placa pentru grill. Astfel, se previne uscarea stratului de acoperire.
- ▶ Alimentele picante sau marinate eliberează acizi pe suprafața plăcii pentru grill. De aceea, eventualele decolorări sau pete rezultate nu influențează calitatea alimentelor sau rezultatul procesului de prăjire.

Tabel de preparare

Tabelul de mai jos prezintă câteva exemple. Duratele de preparare depind de tipul, greutatea și calitatea preparatelor. De aceea, este posibil să existe diferențe. Folosiți treapta de preparare termică 8 (sau 8) pentru începerea încălzirii.

		 Treapta de înăbușire	 Durata de prăjire în minute
 Carne	Piept de pasăre (grosime de 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Fleici de porc, șnițele (natur)	5. - 6.	15 - 20
	Friptură (grosime de 3 cm)	6. - 7.	8 - 12
	Friptură marinată	6. - 7.	15 - 20
	Chiftele, hamburgeri (grosime de 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Slănină	6. - 7.	3 - 8
	Cârnați	5. - 6.	20 - 30
 Pește	Creveți și raci	5. - 6.	8 - 10
	File de somon	5. - 6.	10 - 15
	Păstrăv	4. - 6.	15 - 25
	File de pește	5. - 6.	10 - 15
 Legume	Dovlecei, vinete	5. - 6.	10 - 15
	Ardei, sparanghel verde	6. - 7.	5 - 10
	Ciuperci Champignon	6. - 7.	10 - 15
	Cartofi	5. - 6.	10 - 20
 Pâine	Ciabatta, pâine prăjită, lipie	6. - 7.	5 - 10

Сковорода-гриль производства Германии изготовлена из литого алюминия, каждая сковорода отливается вручную. Сковорода-гриль покрыта слоем специального индукционного покрытия, а также слоем герметичного антипригарного покрытия. При ручном способе производства такая сковорода никогда не бывает идеально плоской. Но, тем не менее, при нагревании тепло распределяется равномерно по всей поверхности сковороды.

Перед первым использованием

- Перед первым использованием сковороду необходимо промыть в теплой воде мягкой губкой с небольшим количеством моющего средства, после чего ополоснуть водой.

Советы по использованию

- Между варочной панелью и сковородой могут находиться небольшие частицы пищи и загрязнения (например, крупы соли или перца), при движении сковороды на дне сковороды или на индукционном покрытии варочной панели могут оставаться царапины или следы от посуды. Поэтому старайтесь достаточно высоко приподнимать сковороду при ее передвижении по поверхности варочной панели. Компания-производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным обращением со сковородой.
- Благодаря высококачественному антипригарному покрытию сковорода-гриль отлично подходит для приготовления полезной для здоровья нежирной пищи. Если вы хотите жарить продукты на масле, смажьте небольшим количеством жира или растительного масла не сковороду, а продукты, предназначенные для жарки. Для этого используйте гидрогенизированные (отвержденные) растительные жиры или масла. Не рекомендуется использовать для смазывания сливочное масло, маргарин, растительное масло холодного отжима и салатное масло.
- Используйте сковороду исключительно для приготовления пищи.
- Не используйте предметы из металла для приготовления пищи на сковороде-гриле, так как они могут поцарапать поверхность сковороды. Но при этом царапины и другие повреждения не влияют на вкус или качество продуктов, которые вы готовите.
- Не используйте сковороду в режиме жарки 9 или в режиме Power-/ Boost и никогда не оставляйте надолго пустую сковороду на источнике тепла. Пустая сковорода уже через несколько минут разогревается до температуры 300 °C. При такой температуре очень

i Обратите внимание: для оптимального распределения тепла, площадь индукционной варочной панели должна соответствовать площади сковороды. Данная сковорода-гриль предназначена только для частного использования в домашнем хозяйстве.

быстро могут загореться жиры и масла, находящиеся в сковороде. При этом могут ухудшиться антипригарные свойства сковороды.

- Поскольку ручки сковороды могут очень сильно нагреваться, при готовке на сковороде используйте прихватки или специальные перчатки для духовки.
- После приготовления пищи оставьте сковороду на плите, дайте ей остыть и после этого вымойте ее.
- После мытья необходимо хорошо просушить сковороду, чтобы защитить ее от окисления.

Мытье сковороды-гриль и уход за ней

- Никогда не используйте для мытья сковороды металлическую губку, а также отбеливающие и абразивные чистящие средства.
- Перед мытьем сначала дайте сковороде остыть, так как холодная вода может вызвать деформации горячей сковороды.
- Для мягкого ухода мы рекомендуем мыть сковороду-гриль в теплой воде с небольшим количеством чистящего или мягкого моющего средства, после чего сковороду необходимо ополоснуть и высушить. Бороздки сковороды-гриль лучше всего промыть с помощью ершика для мытья посуды.
- Не рекомендуется мыть сковороду-гриль в посудомоечной машине. Средства для чистки, таблетки и моющие соли разъедают поверхность сковороды, что может вызвать изменение цвета сковороды. Кроме того, мытье в посудомоечной машине может вызвать окисление (появление светлых пятен) на поверхности сковороды. Тем не менее, если вы хотите использовать посудомоечную машину для мытья, предварительно протрите сковороду маслом. Так вы защитите ее поверхность от пересыхания.
- Остро приправленные или маринованные блюда содержат кислоты, которые впитываются в поверхность вашей сковороды-гриль. Если в результате возникнут изменения цвета или пятна, они не повлияют ни на продукты ни на готовое блюдо.

Режимы жарки

В данной таблице приведены некоторые рекомендации по приготовлению пищи в сковороде-гриль. Время жарки может отличаться в зависимости от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны небольшие отклонения от рекомендованного времени. Для нагревания сковороды используйте режим 8 (или 8.).

		 Режим жарки	 Время жарки в минутах
 Мясо	Грудка птицы (толщиной 2 см)	5. - 6.	20 - 30
	Филейная часть свиной тиши, (натуральный) шницель	5. - 6.	15 - 20
	Бифштекс (толщиной 3 см)	6. - 7.	8 - 12
	Замаринованный бифштекс	6. - 7.	15 - 20
	Рубленые котлеты, рубленый шницель по-гамбургски (толщиной 2 см)	5. - 6.	20 - 30
	Грудинка (свинная)	6. - 7.	3 - 8
	Сырая колбаса для жарения	5. - 6.	20 - 30
 Рыба	Норвежские омары (лангустины) и креветки	5. - 6.	8 - 10
	Филе лосося	5. - 6.	10 - 15
	Форель	4. - 6.	15 - 25
	Рыбное филе	5. - 6.	10 - 15
 Овощи	Цукини, баклажаны	5. - 6.	10 - 15
	Сладкий перец, зеленая спаржа	6. - 7.	5 - 10
	Шампиньоны	6. - 7.	10 - 15
	Картофель	5. - 6.	10 - 20
 Хлеб	Чиабатта (итальянский белый хлеб), тосты, лаваш	6. - 7.	5 - 10

Grilovacia platňa je vyrobená z hliníka a na povrchu má špeciálnu vrstvu vhodnú na indukčný ohrev a ďalšiu nepriľnavú vrstvu. Grilovacia platňa nie nikdy úplne rovná, pri rozohriatí sa však prispôsobí varnému panelu.

i Všímajte si: Aby sa teplo optimálne rozvádzalo, plocha varnej zóny na indukčnom varnom paneli musí zodpovedať ploche grilovacej platne. Grilovacia platňa je určená len na domáce použitie.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím vyčistite mäkkou špongiou, horúcou vodou a malým množstvom čistiacieho prostriedku a opláchnite.

Tipy na používanie

- Malé nečistoty medzi varným panelom a grilovacou platňou (napr. zrníčka soli alebo čierneho korenia) môžu pri posúvaní riadu spôsobiť na dne alebo indukčnom varnom paneli škrabance alebo zanechať stopy po ťahaní. Preto grilovaciu úplne platňu nadvihnite, keď ju chcete premiestniť. Za škody spôsobené nedodržaním upozornenia nepreberáme záruku!
- Vďaka kvalitnej nepriľnavej vrstve sa grilovacia platňa veľmi dobre hodí na zdravú prípravu jedál bez tuku. Keď chcete grilovať s olejom, potrite grilované potraviny, a nie grilovaciu dosku malým množstvom tuku alebo oleja. Použite na to stužené rastlinné tuky alebo rastlinné oleje. Nevhodné je maslo, margarín, oleje lisované za studena a šalátové oleje.
- Grilovaciu platňu používajte len na prípravu jedál.
- Nepoužívajte ostré predmety z kovu, pretože by mohli poškriabať povrch. Škrabance alebo iné poškodenia však nemajú vplyv na chuť alebo kvalitu grilovanej potraviny.
- Grilovaciu platňu nepoužívajte na stupni varenia 9 alebo stupni Power/Boost a nikdy ju nenechávajte stáť dlhšie prázdnu na zdroji tepla. V prázdnom stave dosiahne už po niekoľkých minútach teplotu 300 °C. Pri takejto vysokej teplote sa môžu oleje a tuky veľmi rýchlo pripáliť na povrchu platne. Tým sa nepriaznivo ovplyvní vlastnosť nepriľnavosti povrchu.

- Pretože ruky sa môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu, vždy používajte kuchynskú chňapku alebo žiaruvzdorné izolačné rukavice.
- Horúcu grilovaciu platňu nechajte vždy po použití vychladnúť na varnej zóne a potom ju vyčistite.
- Po vyčistení sa musí grilovacia platňa dobre osušiť, aby sa zabránilo oxidácii.

Čistenie a údržba

- Nikdy nepoužívajte na čistenie kovovú drôtenku alebo bieliace či abrazívne prostriedky.
- Pred čistením nechajte grilovaciu platňu najprv vychladnúť, aby sa predišlo deformáciám pôsobením chladnej vody.
- Odporúčame horúcu vodu a malé množstvo umývacieho prostriedku/jemného čistiacieho prostriedku pre domácnosť a handričku. Drážky sa najlepšie vyčistia kefkou na riad.
- Grilovaciu platňu neumývajte v umývačke riadu. Čistiacie prostriedky, tablety a soli narušia povrch grilovacej platne a môžu zapríčiniť jeho sfarbenie. Okrem toho môže umývanie v umývačke riadu viesť k oxidácii (svetlé škvrny) povrchu grilovacej platne. Ak chcete grilovaciu platňu napriek tomu umyť v umývačke riadu, po umytí ju natrite olejom. Zabráni sa tak vysušeniu povrchovej vrstvy.
- Ostré korenené alebo marinované jedlá uvoľňujú kyseliny, ktoré sa dostanú do povrchu vašej grilovacej platne. Ak by tým vznikli sfarbenia alebo škvrny, neovplyvní to ani jedlo, ani výsledok grilovania.

Tabuľka prípravy jedál

Nasledujúca tabuľka obsahuje niekoľko príkladov. Časy prípravy závisia od druhu, hmotnosti a kvality potraviny. Podľa toho sú možné odchýlky. Na rozohrievanie použite stupeň varenia 8 (alebo 8.).

		 Stupeň ďalšieho varenia	 Čas pečenia v minútach
 Mäso	Prsia z hydiny, (hrúbka 2 cm)	5. – 6.	20 – 30
	Steaky z bravčovej panenky, rezne (prírodné)	5. – 6.	15 – 20
	Steak (hrúbka 3 cm)	6. – 7.	8 – 12
	Steak marinovaný	6. – 7.	15 – 20
	Fašírky, hamburger (hrúbka 2 cm)	5. – 6.	20 – 30
	Slanina	6. – 7.	3 – 8
	Pečená klobása	5. – 6.	20 – 30
 Ryba	Langusty a krevety	5. – 6.	8 – 10
	Filé z lososa	5. – 6.	10 – 15
	Pstruh	4. – 6.	15 – 25
	Rybíe filé	5. – 6.	10 – 15
 Zelenina	Cukety, baklažány	5. – 6.	10 – 15
	Paprika, zelená špargľa	6. – 7.	5 – 10
	Šampióny	6. – 7.	10 – 15
	Zemiaky	5. – 6.	10 – 20
 Chlieb	Ciabatta, toast, chlebová placka	6. – 7.	5 – 10

Plošča za peko je izdelana iz aluminijeve litine in prevlečena s posebnim indukcijskim premazom in drugim premazom proti prijemanju. Plošča za peko ni povsem ravna, vendar se prilagodi kuhalni plošči, ko se segreje.

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo očistite z mehko gobo, vročo vodo in nekoliko pomivalnega sredstva ter izperite.

Namigi za uporabo

- Zaradi drobnih delcev umazanije med kuharno ploščo in ploščo za peko (npr. zrnč soli ali popra) lahko pri pomikanju posode na dnu posode ali na steklokeramiki nastanejo praske ali sledi vlečenja. Zato vedno dvignite ploščo za peko, če jo želite premakniti. Ne prevzemamo jamstva za poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja tega navodila!
- Zaradi kakovostnega premaza proti prijemanju je plošča za peko zelo primerna za pripravo zdravih jedi brez maščobe. Če želite peči na olju, z malo maščobe ali olja premažite živilo in ne plošče za peko. V ta namen uporabite strjeno rastlinsko maščobo ali rastlinsko olje. Maslo, margarina, hladno stiskana olja in olje za solato niso primerni.
- Ploščo za peko uporabljajte izključno za pripravo jedi.
- Ne uporabljajte ostrih kovinskih predmetov, ker lahko povzročijo praske. Vendar pa praske in druge poškodbe ne vplivajo na okus ali kakovost hrane, ki jo pečete.
- Plošče za peko ne uporabljajte na stopnji kuhanja 9 ali na stopnji Power-Boost in nikoli ne pustite, da dolgo prazna stoji na viru toplote. Ko je prazna, se že po nekaj minutah segreje na 300 °C. Pri tako visoki temperaturi se olja in maščobe zelo hitro zapečejo v površino. Tako se lahko zniža kakovost premaza proti prijemanju.

i Prosimo, upoštevajte: Za optimalno razporeditev toplote mora površina kuhališča na kuhalni plošči ustrezati površini plošče za peko. Plošča za peko je namenjena samo za domačo uporabo.

- Ker so ročaji lahko zelo vroči, je najbolje, da vedno uporabljate prijemale za posodo ali rokavice za vročo posodo.
- Vroča plošča za peko naj se po uporabi vedno ohladi na kuhališču, nato jo očistite.
- Ploščo za peko morate po čiščenju dobro osušiti, da ne oksidira.

Čiščenje in vzdrževanje

- Za čiščenje nikoli ne uporabljajte kovinske gobice, belila ali abrazivnega sredstva.
- Pred čiščenjem počakajte, da se plošča za peko ohladi, da zaradi premrzle vode ne bi spremenila oblike.
- Za nežno vzdrževanje priporočamo vročo vodo in nekoliko pomivalnega sredstva/nežnega čistila za gospodinjstvo ter krpo za pomivanje. Žlebičke najlažje očistite s ščetko.
- Plošče za peko raje ne pomivajte v pomivalnem stroju. Čistila, tablete in soli načenjajo premaz plošče za peko in lahko povzročijo spremembo barve. Poleg tega lahko pomivanje v pomivalnem stroju povzroči oksidacijo (svetle madeže) na plošči za peko. Če želite ploščo za peko vseeno očistiti v pomivalnem stroju, jo nato natrite z oljem. Tako preprečite izsušitev premaza.
- Močno začinjene ali marinirane jedi sproščajo kisline, ki se vpijejo v površino plošče za peko. Če se zaradi tega spremeni barva ali nastanejo madeži, to ne vpliva na jedi in na rezultat pečenja.

Preglednica kuhanja

V naslednji preglednici je nekaj primerov. Čas kuhanja je odvisen od vrste, teže in kakovosti živil. Zato so možna odstopanja. Za segrevanje uporabite stopnjo kuhanja 8 (ali 8.).

		 Stopnja počasnega kuhanja	 Čas pečenja v minutah
 Meso	Perutninska prsa (debeline 2 cm)	5.–6.	20–30
	Steaki iz svinjskega fileja, zrezki (naravni)	5.–6.	15–20
	Steak (debeline 3 cm)	6.–7.	8–12
	Steak, mariniran	6.–7.	15–20
	Mesni cmoki, hamburgerji (debeline 2 cm)	5.–6.	20–30
	Slanina	6.–7.	3–8
	Pečenica	5.–6.	20–30
 Riba	Škampi in kozice	5.–6.	8–10
	File lososa	5.–6.	10–15
	Postrv	4.–6.	15–25
	Ribji file	5.–6.	10–15
 Zelenjava	Bučke, jajčevci	5.–6.	10–15
	Paprika, zeleni beluši	6.–7.	5–10
	Šampinjoni	6.–7.	10–15
	Krompir	5.–6.	10–20
 Kruh	Ciabatta, toast, nekvašen kruh	6.–7.	5–10

Pllaka e skarës është prodhuar me alumin të derdhur dhe është lyer me një veshje të veçantë që mbështet induksionin, si dhe me një material izolues të dytë kundër ngjitjes. Pllaka e skarës nuk është asnjëherë plotësisht e rrafshët, por megjithatë ajo përshtatet me planin e gatimit gjatë nxehtësisë.

Përpara përdorimit të parë

- Përpara përdorimit për herë të parë pastrojeni me një sfungjer të butë, ujë të ngrohtë dhe pak detergjent dhe shpëlajeni.

Këshilla për përdorimin

- Për shkak të papastërtive të vogla midis planit të gatimit dhe pllakës së skarës (p.sh. kokrra kripe ose piperi) mund të krijohen gërvishje ose shenja fërkimi në bazamentin e enës ose në xhamin qeramik, për shkak të lëvizjes së enës së gatimit përpara-mbrapa. Prandaj, ngrijeni plotësisht lart pllakën e skarës kur doni ta lëvizni atë.
Ne nuk mbajmë asnjë përgjegjësi për dëme që vijnë si pasojë e mosrespektimit të udhëzimeve!
- Në sajë të veshjes mjaft cilësore kundër ngjitjes, pllaka e skarës është shumë e përshtatshme për përgatitjen e shëndetshme të ushqimeve pa yndyrë. Kur dëshironi të përgatitni në skarë me vaj, atëherë lyeni me pak yndyrë ose vaj ushqimin që do të përgatitet në skarë dhe mos e hidhni yndyrën në pllakën e skarës. Për këtë qëllim përdorni yndyrë vegjetale të fortë ose vaj vegjetal. Gjalti, margarina, vajrat e presuar në të ftohtë dhe vaji i sallatës janë yndyra të papërshtatshme.
- Përdoreni pllakën e skarës vetëm për përgatitjen e ushqimeve.
- Mos përdorni asnjë objekt të mprehtë metalik, sepse ai mund të shkaktojë gërvishje. Sidoqoftë, gërvishja ose dëmtimet e tjera nuk kanë asnjë ndikim në shijen apo cilësinë e ushqimit të pjekur në skarë.
- Mos e përdoreni pllakën e skarës me nivelin e gradimit 9 ose me nivelin Power Boost dhe asnjëherë mos e lini pllakën e skarës bosh mbi burimin e nxehtësisë. Në gjendje bosh ajo arrin pas pak minutash temperatura deri në 300°C. Në këto temperatura vaji dhe yndyra mund të digjen shumë shpejt në sipërfaqe. Si rezultat, kjo mund të dëmtojë veçorinë e mirë kundër ngjitjes.

i **Ju lutemi mbani parasysh:** Për një shpërndarje optimale të nxehtësisë duhet që sipërfaqja e zonës së gatimit në planin e gatimit të përputhet me sipërfaqen e pllakës së skarës. Pllaka e skarës është menduar vetëm për përdorim familjar privat.

- Meqë doreza nxehtet shumë, më e mira është të përdorni gjithmonë doreza mbajtëse për tenxheret ose për furrë.
- Pas përdorimit lëreni gjithmonë pllakën e nxehtë të skarës që të ftohet mbi zonën e gatimit dhe më pas pastrojeni pllakën.
- Pas pastrimit, pllaka e skarës duhet të thahet mirë nga uji, në mënyrë që ta mbron nga oksidimi.

Pastrimi dhe kujdesi

- Asnjëherë mos përdorni për pastrim një sfungjer metalik ose produkt zbardhues ose gërvishës.
- Përpara pastrimit lëreni si fillim pllakën e skarës që të ftohet mirë, në mënyrë që të evitoni deformimet nga uji i ftohtë.
- Për kujdesin delikat ne rekomandojmë ujë të nxehtë dhe pak detergjent / pastrues delikat për shtëpinë dhe një pecetë për larje. Kanalet pastrohen më së miri me një furçë për larje.
- Më mirë mos e lini pllakën e skarës në lavastovilje. Detergjenti, tabletat dhe kripa gërryejnë shtresën e pllakës së skarës dhe mund të shkaktojnë çngjyrosje të saj. Gjithashtu, larja në lavastovilje mund të shkaktojë edhe oksidim në pllakën e skarës (njolla të shndritshme). Por nëse gjithsesi dëshironi që ta lini pllakën e skarës në lavastovilje, atëherë pas larjes, lyejeni atë me pak vaj. Në këtë mënyrë evitohet një tharje e shtresës sipërfaqësore.
- Ushqimet e marinuara ose me erëza pikante lëshojnë acide, të cilat grumbullohen në sipërfaqen e pllakës së skarës. Nëse si rezultat i tyre shfaqen çngjyrosje ose njolla, këto nuk ndikojnë as mbi ushqimin dhe as mbi rezultatin e pjekjes në skarë.

Tabela e gatimit

Tabela në vijim tregon disa shembuj. Kohët e gatimit varen nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimit që skuqet. Për këtë arsye mund të ketë edhe devijime nga vlerat. Për nxehjen fillestare përdorni nivelin e gradimit 8 (ose 8.).

		 Niveli i gradimit të ngadaltë	 Kohëzgjatja e skuqjes në minuta
 Mish	Gjoks pule (2 cm i trashë)	5. - 6.	20 - 30
	Biftekë derri, shnicel (natyral)	5. - 6.	15 - 20
	Biftek (3 cm i trashë)	6. - 7.	8 - 12
	Biftek i marinuar	6. - 7.	15 - 20
	Qofte, hamburger (2 cm të trasha)	5. - 6.	20 - 30
	Shpek	6. - 7.	3 - 8
	Salsiçe	5. - 6.	20 - 30
 Peshk	Karkaleca deti të vegjël dhe të mëdhenj	5. - 6.	8 - 10
	Filetë salmoni	5. - 6.	10 - 15
	Troftë	4. - 6.	15 - 25
	Filetë peshku	5. - 6.	10 - 15
 Perime	Kunguj të vegjël, patëllxhanë	5. - 6.	10 - 15
	Specat, asparag jeshil	6. - 7.	5 - 10
	Kërpudha	6. - 7.	10 - 15
	Patate	5. - 6.	10 - 20
 Bukë	Xhabata, tost, bukë pite	6. - 7.	5 - 10

Ploča za pečenje roštilja je napravljena od izlivenog aluminijuma i premazana je specijalnom oplatom pogodnom za indukciju kao i dodatnom zaštitom od lepljenja. Ploča za pečenje roštilja je potpuno ravna, ali se tokom zagrevanja prilagođava ploči za kuvanje.

Pre prve upotrebe

- Pre prve upotrebe očistite mekanim sunderom, vrućom vodom i sa malo sredstva za pranje sudova i isperite.

Saveti za upotrebu

- Usled manje zaprljanosti između ploče za kuvanje i ploče za pečenje roštilja (npr. zrna soli ili bibera) prilikom pomeranja sudova za kuvanje na dnu ili staklenoj keramici mogu nastati ogrebotine ili tragovi povlačenja. Zbog toga uvek podignite ploču za pečenje roštilja kada želite da je pomerite. Za oštećenja koja su nastala nepoštovanjem ove napomene se ne preuzima garancija!
- Zahvaljujući visokokvalitetnoj zaštiti od lepljenja, ploča za pečenje roštilja je pogodna za zdravu pripremu hrane bez masnoće. Ukoliko želite da pečete sa uljem, mašću odn. uljem umesto ploče za pečenje roštilja premažite namirnice za roštiljanje. U tu svrhu koristite stvrdnute biljne masti ili biljna ulja. Ne odgovaraju puter, margarin, hladnoprošana ulja i ulja za salate.
- Ploču za pečenje roštilja koristite isključivo za pripremu hrane.
- Nemojte koristiti oštre predmete od metala, jer mogu da uzrokuju ogrebotine. Ogrebotine ili druga oštećenja nemaju uticaja na ukus ili kvalitet pečenog jela.
- Ploču za pečenje roštilja nemojte koristiti sa stepenom pripreme 9 ili Power / Boost stepenom i nemojte je ostavljati duže vreme praznu na izvoru toplote. U praznom stanju već nakon nekoliko minuta postiže temperature od 300 °C. Na ovako visokim temperaturama ulja i masti veoma brzo mogu da izgore na površini. Time mogu da budu ugrožene karakteristike zaštite od lepljenja.
- Kako se ručke mogu veoma zagrejati, najbolje je da uvek koristite kuhinjsku krpu ili rukavice za rernu.

i **Obratite pažnju na sledeće:** Za optimalnu raspodelu toplote, površina zone za kuvanje na ploči za kuvanje mora da odgovara ploči za pečenje roštilja. Ploča za pečenje roštilja je namenjena isključivo za upotrebu u privatnim domaćinstvima.

- Vruću ploču za pečenje roštilja nakon upotrebe ostavite da se ohladi na ploči za kuvanje i potom očistite ploču.
- Nakon čišćenja, ploča za pečenje roštilja mora dobro da se osuši kako bi bila zaštićena od oksidacije.

Čišćenje i održavanje

- Nemojte koristiti metalni sunder ili izbeljivače ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Pre čišćenja sačekajte da se ploča za pečenje roštilja osuši kako biste sprečili deformacije usled suviše hladne vode.
- Za blagu negu preporučujemo vruću vodu i malo sredstva za pranje sudova / blagog sredstva za čišćenje za domaćinstvo, kao i krpu za sudove. Žlebovi se najbolje čiste četkom za pranje sudova.
- Ploču za pečenje roštilja ne bi trebalo prati u mašini za pranje sudova. Sredstva za pranje, tablete i soli nagrizaću oplatu ploče za pečenje roštilja i mogu da uzrokuju promene boje. Pored toga, pranje u mašini za pranje sudova može da dovede do oksidacije (svetle fleke) na ploči za pečenje roštilja. Ukoliko ipak želite ploču za pečenje roštilja da perete u mašini za pranje sudova, nakon toga premažite ploču za pečenje roštilja uljem. Na taj način sprečavate isušivanje oplate.
- Ljuto začinjena ili marinirana jela oslobađaju kiseline koje prodiru u površinu ploče za pečenje roštilja. Ukoliko usled toga nastane promena boje ili fleke, one ne ugrožavaju jelo ili rezultat pečenja.

Tabela za kuvanje

Naredna tabela prikazuje nekoliko primera. Vreme kuvanja zavisi od vrste, težine i kvaliteta jela za pečenje. Zbog toga su moguća odstupanja. Za zagrevanje koristite stepen kuvanja 8 (ili 8.).

		 Stepen za nastavak kuvanja	 Trajanje pečenja u minutima
 Meso	Prsa živine (debljine 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Odrešci svinjskog filea, šnicla (natur)	5. - 6.	15 - 20
	Odrežak (debljine 3 cm)	6. - 7.	8 - 12
	Marinirani odrezak	6. - 7.	15 - 20
	Ćufte, hamburger (debljine 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Slanina	6. - 7.	3 - 8
	Pržena kobasica	5. - 6.	20 - 30
 Riba	Škamp i kozice	5. - 6.	8 - 10
	File lososa	5. - 6.	10 - 15
	Pastrmka	4. - 6.	15 - 25
	Riblj file	5. - 6.	10 - 15
 Povrće	Tikvice, plavi patlidžan	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, zelene špagle	6. - 7.	5 - 10
	Šampinjoni	6. - 7.	10 - 15
	Krompir	5. - 6.	10 - 20
 Hleb	Ćabata, tost, pogača	6. - 7.	5 - 10

Izgara plakası alüminyum dökümden üretilmiştir; özel, endüksiyon uyumlu bir kaplama ve ikinci bir yanmaz madde ile kaplanmıştır. Izgara plakası hiçbir zaman düz değildir ancak ısıtma sırasında ocağa uygun hale gelir.

i Lütfen aşağıdakilere dikkat ediniz: Optimum bir ısı dağılımı için ocaktaki pişirme alanının yüzeyi ızgara plakasının yüzeyine uygun olmalıdır. Izgara plakası yalnızca ev tipi kişisel kullanım için tasarlanmıştır.

İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce yumuşak bir süngerle, sıcak su ve biraz deterjanla temizlenmeli ve durulanmalıdır.

Kullanıma yönelik ipuçları

- Ocak ile ızgara plakası arasındaki yoğun olmayan kirlere (örn. tuz veya biber tanecikleri) pişirme kaplarının ileri geri itilmesi sırasında zeminde veya cam seramikte çizilmelere, sürtünme izlerine neden olabilir. Bu nedenle bunların yerini değiştirmek istediğinizde ızgara plakasını tamamen kaldırınız. Bu bilgilere uyulmaması nedeniyle ortaya çıkan hasarlar için sorumluluk kabul edilmemektedir!
- Yüksek kaliteli yapışmaz kaplama sayesinde ızgara plakası sağlıklı, yağsız hazırlamaya uygundur. Izgara yapmak için yağ kullanmak isterseniz, yağı ızgara yapılacak yiyeceğe fırçayla sürünüz ve ızgara plakasını çok az yağ ile yağlayınız. Bunun için sertleştirilmiş bitkisel yağ kullanınız. Tereyağı, margarin, soğuk preslenmiş yağlar ve salatalar için kullanılan yağlar bunun için uygun değildir.
- Izgara plakasını sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.
- Çizilmelere neden olabilecek keskin, metal nesneler kullanmayınız. Çizikler veya diğer hasarlar ızgara yapılacak yiyeceğin tadını veya kalitesini etkilememektedir.
- Izgara plakasını pişirme kademesi 9 ile veya Power-/Boost kademesinde çalıştırmayınız ve ızgara plakasını ısı kaynağının üzerinde uzun süre boş bir şekilde kesinlikle bekletmeyiniz. Boş durumdayken birkaç dakika içinde 300 °C'lik sıcaklığa ulaşır. Bu yüksek sıcaklıklarda yağlar çok hızlı bir şekilde yüzeyde yanabilir. Bu nedenle yanmaz özellik olumsuz etkilenebilir.
- Tutamakların çok ısınması nedeniyle her zaman bez veya fırın eldivenleri kullanınız.

- Sıcak ızgara plakasını kullanımdan sonra her zaman pişirme alanında soğumaya bırakınız ve ardından plakayı temizleyiniz.
- Temizledikten sonra oksidasyonu önlemek için ızgara plakası iyice kurulanmalıdır.

Temizlik ve bakım

- Temizlik için kesinlikle metal sünger veya ağartıcı/aşındırıcı malzeme kullanmayınız.
- Çok soğuk sudan kaynaklanan deformasyonları önlemek için temizlik öncesinde ızgara plakasını soğumaya bırakınız.
- Hassas bakım için sıcak su ve biraz deterjan / hassas temizleme maddesi ve temizleme bezi kullanınız. Raylar en iyi bulaşık fırçasıyla temizlenir.
- Izgara plakasını bulaşık makinesinde temizlemeniz önerilmemektedir. Temizleyiciler, tablet ve tuzlar ızgara plakasının yüzeyini aşındırır ve renk değişimlerine neden olabilir. Ayrıca bulaşık makinesinde temizlemek ızgara plakasında oksidasyona (açık renkli lekeler) neden olabilir. Izgara plakasını yine de bulaşık makinesinde temizlemek istiyorsanız, temizledikten sonra ızgara plakasını yağlayınız. Böylece kaplamanın kuruması önlenir.
- Yoğun baharatlı veya marine edilmiş yiyeceklerden, ızgara plakasının yüzeyine emilen asitler salınır. Bundan kaynaklanan renk değişimlerinin veya lekelerin ortaya çıkması, yiyecekleri veya pişirme sonucunu etkilemez.

Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek gösterilmektedir. Pişirme süreleri pişirilecek yiyeceğin türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle sapmalar mümkündür. Isıtma işlemi için pişirme kademesi 8'i (veya 8.) kullanınız.

		 Pişirmeye devam kademesi	 Dakika olarak kısaltma süresi
 Et	Tavuk göğsü (2 cm kalınlıkta)	5. - 6.	20 - 30
	Domuz fileto biftek, şnitzel (sade)	5. - 6.	15 - 20
	Biftek (3 cm kalınlıkta)	6. - 7.	8 - 12
	Biftek, marine edilmiş	6. - 7.	15 - 20
	Köfte, hamburger (2 cm kalınlıkta)	5. - 6.	20 - 30
	Pastırma	6. - 7.	3 - 8
	Sosis	5. - 6.	20 - 30
 Balık	Büyük karides ve karides	5. - 6.	8 - 10
	Somon fileto	5. - 6.	10 - 15
	Alabalık	4. - 6.	15 - 25
	Balık filetosu	5. - 6.	10 - 15
 Sebze	Kabak, patlıcan	5. - 6.	10 - 15
	Biber, yeşil kuşkonmaz	6. - 7.	5 - 10
	Mantar	6. - 7.	10 - 15
	Patates	5. - 6.	10 - 20
 Ekmek	Ciabatta ekmeği, tost ekmeği, pide	6. - 7.	5 - 10

Сковорода-гриль виготовлена з алюмінієвого лиття і має спеціальне індукційне покриття, а також другий антипригарний шар. Сковорода-гриль ніколи не буває цілком пласкою, але вона адаптується при розігріванні до варильної поверхні.

Перед першим використанням

- ▶ Перед першим використанням протріть м'якою мочалкою, очистіть гарячою водою та невеликою кількістю мийного засобу, потім прополосніть.

Поради для використання

- ▶ Через незначні забруднення між варильною поверхнею та сковородою-гриль (наприклад, гранули солі чи перцю) при пересуванні посуду для приготування на дні або на індукційній варильній поверхні можуть утворитися подряпини або сліди шліфування. Тому піднімайте сковороду-гриль, коли потрібно її перемістити.
На пошкодження, що виникають у випадку недотримання вказівок, гарантія не поширюється!
- ▶ Завдяки високоякісному антипригарному покриттю сковорода-гриль дуже добре підходить для здорового приготування без жиру. Якщо бажаєте готувати на грилі з олією, змажте продукти для гриля, а не сковороду-гриль пензлем з невеликою кількістю жиру або олії. Для цього використовуйте тверді рослинні жири або рослинні олії. Не підходить масло, маргарин, олії холодного віджиму та салатні олії.
- ▶ Використовуйте сковороду-гриль винятково для приготування страв.
- ▶ Не використовуйте гострі предмети з металу, оскільки вони можуть спричинити подряпини. Подряпини або інші пошкодження не впливають на смак або якість продуктів, що смажаться.
- ▶ Не використовуйте сковороду-гриль на рівні готування 9 або Power-/ Boost і ніколи не залишайте сковороду-гриль порожньою тривалий час на джерелі тепла. У порожньому стані вже за кілька хвилин вона досягає температури 300 °C. За таких

i **Будь ласка, майте на увазі:** Для оптимального розподілу тепла поверхня конфорки на індукційній варильній поверхні повинна відповідати поверхні сковорода-гриль.
Сковорода-гриль призначена для використання лише у домашньому господарстві.

високих температур олії та жири можуть дуже швидко пригоріти на поверхні. Так здійснюється негативний вплив на антипригарні властивості.

- ▶ Оскільки ручки можуть стати дуже гарячими, краще завжди використовувати прихватки або спеціальні рукавички.
- ▶ Після використання завжди залишайте сковороду-гриль на конфорці охолонути, а потім очистуйте її.
- ▶ Після очищення сковорода-гриль повинна добре висохнути для захисту від окислення.

Очищення та догляд

- ▶ Ніколи не використовуйте металеву мочалку або відбілюючий чи абразивний засіб для очищення.
- ▶ Дайте сковороді-гриль перед очищенням охолонути, щоб уникнути деформування від холодної води.
- ▶ Для м'якого догляду рекомендуємо гарячу воду і трохи мийного засобу/м'якого побутового очисника, а також рушник. Канавки краще очищувати за допомогою м'якої щітки.
- ▶ Не мийте сковороду-гриль у посудомийній машині. Очисники, таблетки та солі пристають до покриття і можуть спричинити зміну кольору. Крім того, очищення у посудомийній машині може спричинити окислення (світлі плями) на сковороді-гриль. Якщо ви все одно бажаєте очистити сковороду-гриль у посудомийній машині, після цього протріть її олією. Так можна уникнути висихання покриття.
- ▶ Страви з гострими приправами або маринадом виділяють кислоти, які всмоктуються поверхнею сковорода-гриль. Якщо в результаті цього виникають зміна кольору або плями, вони не впливають ні на страви, ні на результат смаження.

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці показано кілька прикладів. Час готування залежить від виду, ваги та якості продуктів. У результаті можливі відхилення. Для розігрівання використовуйте рівень нагрівання 8 (або 8.).

		Рівень випарювання	Тривалість смаження, хв.
 М'ясо	Філе птиці (2 см завтовшки)	5. - 6.	20 - 30
	Стейки зі свинячих стегон, шніцель (без панірування)	5. - 6.	15 - 20
	Стейки (3 см завтовшки)	6. - 7.	8 - 12
	Стейк маринований	6. - 7.	15 - 20
	Фрикадельки, гамбургер (2 см завтовшки)	5. - 6.	20 - 30
	Сало	6. - 7.	3 - 8
	Ковбаски для смаження	5. - 6.	20 - 30
 Риба	Омари та креветки	5. - 6.	8 - 10
	Філе лосося	5. - 6.	10 - 15
	Форель	4. - 6.	15 - 25
	Рибне філе	5. - 6.	10 - 15
 Овочі	Цукіні, баклажани	5. - 6.	10 - 15
	Паприка, зелена спаржа	6. - 7.	5 - 10
	Шампіньони	6. - 7.	10 - 15
	Картопля	5. - 6.	10 - 20
 Хліб	Чіабата, тост, лаваш	6. - 7.	5 - 10

德国制造铝烤盘为手工铸造的单件产品。烤盘用特殊感应涂层和第二层不粘涂层进行处理。烤盘为手工制作，不会完全平整；它会根据灶具自动调整。

i 请注意：为了最好地分配热量，电灶烹饪区域表面必须与烤盘表面相配。
烤盘仅供私人家庭使用。

首次使用之前

- ▶ 首次使用电器之前，用柔软的海绵、热水和少许洗涤剂进行清洗。

使用技巧

- ▶ 当移动烹饪电器时，电灶和烤盘之间的少量污物 (例如，由于盐或胡椒粉结晶) 可能导致地板或电灶上出现划痕。因此，移动时应完全抬起烤盘。
因不遵守本指示而造成的损害，我们概不负责。
- ▶ 由于采用优质不粘涂层，烤盘极其适合健康无脂烹饪。如果您希望用油烧烤，请用少量油或脂肪涂在食物上，不要涂在烤盘上。请使用硬化植物脂肪或植物油。黄油、人造黄油、冷榨油和色拉油都不适合。
- ▶ 烤盘仅适用于烹饪食物。
- ▶ 不要使用任何锋利的金属工具，否则会造成划痕。不过，这些划痕或其他损坏不会影响烧烤食物的味道或质量。
- ▶ 不要在 9 级或火力推进设置下使用烤盘；切勿将其在热源上空置太长时间。空盘在几分钟内就可以达到 300°C。在这样高的温度下，油和脂肪会很快在表面上烧焦。这可能会破坏不粘性。
- ▶ 由于把手会变热，所以最好务必使用烤箱布或烤箱手套。
- ▶ 使用后一定要先让灼热的烤盘冷却下来，然后清洗。
- ▶ 烤盘洗后应彻底干燥，以免氧化。

清洁和维护

- ▶ 清洁时切勿使用钢丝绒、漂白剂或擦洗剂。
- ▶ 在清洗之前先让烤盘冷却，避免因过量冷水而变形。
- ▶ 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。洗碗刷是最好的烤盘清洁工具。
- ▶ 最好不要用洗碗机清洗烤盘。清洁剂、清洁片剂和盐会损坏烤盘涂层，并可能导致变色。用洗碗机清洗也可能导致烤盘氧化 (亮点)。如果仍然希望用洗碗机清洗烤盘，请在洗完后用油涂抹烤盘。这样可以防止涂层干燥。
- ▶ 调味或腌制过的食物会释放酸性物质并渗入烤盘表面。即使出现变色或污渍，也不会影响食物本身或烧烤效果。

烹饪表

下表给出几个示例。烹饪时间取决于食物的类型、重量和质量。因而可能存在偏差。
使用级别 8 (或 8.) 加热食物。

		 烹饪火力	 烧烤时间 (分钟)
 肉	小鸡胸肉 (2 cm 厚)	5. - 6.	20 - 30
	猪腰肉排，炸肉排 (不裹面包屑)	5. - 6.	15 - 20
	肉排 (3 cm 厚)	6. - 7.	8 - 12
	肉排，腌制	6. - 7.	15 - 20
	肉饼，汉堡包 (2 cm 厚)	5. - 6.	20 - 30
	培根	6. - 7.	3 - 8
	德国小香肠	5. - 6.	20 - 30
	龙虾和大虾	5. - 6.	8 - 10
 鱼	三文鱼排	5. - 6.	10 - 15
	鳕鱼	4. - 6.	15 - 25
	鱼排	5. - 6.	10 - 15
	西葫芦、茄子	5. - 6.	10 - 15
 蔬菜	胡椒、绿色芦笋	6. - 7.	5 - 10
	蘑菇	6. - 7.	10 - 15
	土豆	5. - 6.	10 - 20
	脆皮面包，烤面包，皮塔面包	6. - 7.	5 - 10

本烤盤為單一鋁材，德國手工打造。烤盤覆有特殊感應爐塗層和第二層不沾黏塗層。手工打造的烤盤無法達到完全平整，但在爐具上使用時它會自動調整。

i 請注意：為了讓熱量均勻分布，電爐的烹調表面必須對應烤盤的加熱面。本烤盤僅供居家使用。

第一次使用前

- ▶ 第一次使用器具前，請先用軟海綿、一些熱水和少量清潔劑清潔並沖洗。

使用訣竅

- ▶ 電爐和烤盤間若有輕微污垢（例如鹽或胡椒粒），在移動烹調器具時可能會造成爐面或爐具刮傷和擦傷。想要移動烤盤時必須整個抬起。未遵守此指示者製造商不負任何損壞責任。
- ▶ 烤盤覆有高品質不沾黏塗層，非常適合製作健康無脂餐點。若想要用油烹調，請將食材塗上少量油脂，不要直接加在烤盤上。請使用固化植物油或液態植物油。不適合使用奶油、乳瑪琳、初榨橄欖油或沙拉油。
- ▶ 烤盤僅適用於準備餐點。
- ▶ 請勿使用任何銳利的金屬用具，以免造成刮傷。這些刮傷或其他損傷並不會影響燒烤食物的味道或品質。
- ▶ 請勿在火力9或快速加熱模式下使用烤盤，且切勿在熱源上長時間空燒。空燒的情況下可能在數分鐘內達到300° C。在這樣的高溫下，油脂會快速的在表面燒焦。如此一來會影響不沾黏特性。
- ▶ 握把溫度會變得非常高，若要觸觸請使用隔熱墊或烤箱手套。
- ▶ 使用後，熱烤盤必須放在烹調區冷卻，然後再進行清潔。
- ▶ 烤盤清潔後必須徹底晾乾以避免氧化。

清潔和保養

- ▶ 切勿使用鋼絲絨、漂白劑或研磨劑進行清潔。
- ▶ 清潔前，請先讓烤盤冷卻以避免冷水快速降溫造成烤盤變形。
- ▶ 我們建議您使用熱水和洗潔劑 / 溫和家用清洗劑和洗碗布進行保養。洗碗刷非常適合用於清潔烤盤。
- ▶ 烤盤不適合用洗碗機清洗。清潔劑、洗碗錠和軟化鹽會造成烤盤塗層受損並導致變色。用洗碗機清潔會造成烤盤氧化（亮點）。若您仍希望使用洗碗機清潔烤盤，請在清潔後為烤盤塗油。這樣可以避免塗層乾掉。
- ▶ 重調味或醃過的食物會釋放酸性物質，並滲入烤盤表面。若烤盤產生變色和污漬並不會影響食物或燒烤結果。

烹調建議表

本表提供部分範例。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。使用火力8（或火力8.）加熱食物。

		 烹調火力	 燒烤時間(分鐘)
 肉類	雞胸肉（2公分厚）	5. - 6.	20 - 30
	豬排、炸肉排（未裹粉）	5. - 6.	15 - 20
	牛排（3公分厚）	6. - 7.	8 - 12
	醃牛排	6. - 7.	15 - 20
	碎肉腸、漢堡（2公分厚）	5. - 6.	20 - 30
	培根	6. - 7.	3 - 8
	臘腸（德國香腸）	5. - 6.	20 - 30
 魚類	班節蝦和明蝦	5. - 6.	8 - 10
	鮭魚排	5. - 6.	10 - 15
	鱒魚	4. - 6.	15 - 25
	魚排	5. - 6.	10 - 15
 蔬菜	櫛瓜、茄子	5. - 6.	10 - 15
	椒類、綠蘆筍	6. - 7.	5 - 10
	蘑菇	6. - 7.	10 - 15
	馬鈴薯	5. - 6.	10 - 20
 麵包	拖鞋麵包、吐司、口袋麵包	6. - 7.	5 - 10

لوحة الشواء

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

تم تصنيع لوحة الشواء من الألمنيوم المصبوب وتغطيته بطلاء حثي وطبقة ثانية مانعة للالتصاق. لوحة الشواء غير مستو بالكامل، إلا أنه يتواءم مع الموقد عند التسخين.

التنظيف والعناية

- لا تستخدم أبداً أسفنجاً معدنية أو مسحوق مبيض أو مواد كاشطة في التنظيف.
- اترك لوحة الشواء يبرد أولاً قبل التنظيف لتجنب حدوث تشوهات من خلال الماء البارد.
- لضمان العناية الجيدة ننصح باستخدام ماء دافئ وقليل من مادة التنظيف / منظفات منزلية معتدلة وفوطة. من الأفضل تنظيف التجاويف باستخدام فرشاة أطباق.
- لا يُفضل تنظيف لوحة الشواء في غسالة الأطباق. حيث تلتصق المنظفات والأقراص والأملاح بطبقة طلاء لوحة الشواء وتتسبب في تغيرات لونية. علاوة على ذلك قد يؤدي التنظيف في غسالة الأطباق إلى تأكسد (بقع فاتحة اللون) لوحة الشواء. ومع ذلك إذا كنت ترغب في تنظيف لوحة الشواء في غسالة الأطباق، فامسح اللوح بالزيت بعد ذلك. وبذلك تتجنب تجفيف طبقة الطلاء.
- ينطلق من الأطعمة الحارة والتميلة أحماض تدخل في سطح لوحة الشواء. وقد يظهر تغيرات لونية أو بقع، غير أنها لا تؤثر على الأطعمة أو نتيجة الشواء.

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل الاستخدام لأول مرة، قم بالتنظيف بأسفنجة ناعمة وماء دافئ وقليل من مادة التنظيف ثم قم بالشطف.

نصائح للاستخدام

- عند وجود اتساخات خفيفة بين الموقد ولوحة الشواء (مثل الملح وحببات الفلفل) يمكن أن تنشأ خدوش وآثار تجليخ على الأرضية أو على الخزف الزجاجي عند إدخال إناء الطهي وإخراجه. ولذلك ارفع لوحة الشواء دائماً عند الرغبة في تحريكه. لا تتحمل المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن عدم اتباع الإرشادات!
- لوحة الشواء مناسبة تماماً لتحضير طعام صحي خالي من الدهون بفضل الطلاء المانع للالتصاق فائق الجودة. عند الرغبة في الشواء بالزيت، ادهن الطعام المراد شواؤه بقليل من الدهن أو الزيت وليس لوحة الشواء. استخدم لهذا الغرض دهون نباتية أو زيوت نباتية ميسية. لا تستخدم الزبد والسمن والزيوت المضغوطة على البارد وزيت السلطة.
- اقتصر على استخدام لوحة الشواء في إعداد الأطعمة.
- لا تستخدم أغراض معدنية حادة لأنها قد تتسبب في خدوش. غير أن هذه الخدوش والتلفيات لن تؤثر على مذاق الطعام المشوي أو جودته.
- لا تقم بتشغيل لوحة الشواء على درجة الطهي 9 أو درجة تعزيز الطاقة / Power-Boost ولا تتركه فارغاً على مصدر حراري لفترة طويلة أبداً. حيث يصل وهو فارغ إلى درجة حرارة تبلغ 300 م في دقائق معدودة. وقد تشتعل الزيوت والدهون بسرعة عالية في هذه الدرجات المرتفعة. وقد يؤثر ذلك بشكل سلبي على خصائص منع الالتصاق.
- من الأفضل استخدام فوطة أواني أو قفازات أفران نظراً لتعرض المقابض لسخونة شديدة.
- بعد الاستخدام اترك لوحة الشواء الساخن على نطاق الطهي ليبرد ثم قم بتنظيفه.
- بعد التنظيف يجب تجفيف لوحة الشواء جيداً لحمايته من الأكسدة.

جدول الطهي

يشير الجدول التالي إلى بعض الأمثلة. ترتبط فترات الطهي بنوع ووزن وجودة الأطعمة المراد شوائها. ولذلك قد تكون هناك اختلافات. لغرض التسخين استخدم درجة الطهي 8 (أو 8).

مدة الشواء بالدقائق	درجة مواصلة الطهي		
20 - 30	5 - 6.	صدور طيور (بشمك 2 سم)	اللحوم
8 - 12	6 - 7.	استيك (بشمك 3 سم)	
15 - 20	6 - 7.	استيك متبل	
20 - 30	5 - 6.	كفتة، برجر (بشمك 2 سم)	الأسماك
20 - 30	5 - 6.	نقانق مشوية	
10 - 15	5 - 6.	فيليه سمك السلمون	
15 - 25	4 - 6.	سلمون مرقط	
10 - 15	5 - 6.	سمك فيليه	الخضروات
10 - 15	5 - 6.	الكوسة، الباذنجان	
5 - 10	6 - 7.	الفلفل الحلو، الهليون الأخضر	
10 - 15	6 - 7.	عيش الغراب	
10 - 20	5 - 6.	البطاطس	خبز
5 - 10	6 - 7.	سياباتا، توست، خبز مفروود	

משטח המחבת

i שימו לב: עבור פידור חום מיטבי, החלק העליון של משטח הבישול בכיריים החשמליות מוכרח להתאים למשטח המחבת. משטח המחבת מיועד אך ורק לשימוש במשקים פרטיים.

משטח המחבת עשוי מאלומיניום שנוצר ביציקה ידנית בגרמניה כיחידה אחת. משטח המחבת טופל באמצעות ציפוי מיוחד בעל תאימות לאינדוקציה וציפוי שני למניעת הידבקות. משטח המחבת בעבודת יד אף פעם לא שטוח לגמרי; הוא מתאים את עצמו באופן אוטומטי לכיריים.

- ניקוי ותחזוקה**
- אין להשתמש אף פעם בספוג מתכת, מלבין או חומרי קרצוף לצורך ניקוי.
 - הניחו תחילה למשטח המחבת להתקרר לפני הניקוי כדי להגן עליו מפני עיוות בשל כמות גדולה מדי של מים קרים.
 - לטיפול עדין, מומלץ להשתמש במים חמים ומעט חומר ניקוי / חומר ניקוי ביתי עדין וספוג כלים. מברשת ניקוי מתאימה ביותר לצורך ניקוי משטחי המחבת.
 - עדיף לא לשטוף את משטח המחבת במדיח הכלים. חומרי ניקוי, טבליות ומלחים יגרמו נזק לציפוי של משטח המחבת ועשויים לגרום לשינוי צבע. ניקוי במדיח הכלים עשוי גם לגרום לחמצון (כתמים בהירים) על משטח המחבת. אם עדיין ברצונכם לנקות את משטח המחבת במדיח הכלים, מרחו שמן על משטח המחבת לאחר מכן. הדבר ימנע מהציפוי להתייבש.
 - מזונות בעלי תיבול רב או כמות גדולה של מרינדה משחררים חומצות שחודרות למשטח המחבת. אם מופיעים שינוי צבע או כתמים, הם לא ישפיעו על המדון או על תוצאת הצלייה בגריל.

- לפני השימוש הראשון**
- לפני השימוש במכשיר בפעם הראשונה, נקו בעזרת ספוג רך, מים חמים ומעט חומר ניקוי, ושטפו.
- עצות לשימוש**
- לכלוך קל בין הכיריים החשמליות למשטח המחבת (לדוגמה, בשל גבישי מלח או פלפל) בעת הדחת מכשיר הבישול עשוי לגרום לשריטות או לסימני שפשוף על הרצפה או על הכיריים החשמליות. לכן עליכם להרים לגמרי את משטח המחבת אם ברצונכם להזיז אותו. לא תתקבל חבול לנזק שנגרם כתוצאה מאי הקפדה על הנחיה זו.
 - הודות לציפוי למניעת הידבקות באיכות גבוהה, משטח המחבת מותאם ביותר להכנת מדון בריא ונטול שומן. אם ברצונכם לצלות עם שמן, הניחו כמות קטנה של שמן או שומן על המוצר ולא על משטח המחבת. השתמשו בשומן צמחי מוקשה או בשמן צמחי לשם כך. חמאה, מרגרינה, שמנים בכבישה קרה ושמנים לסלט אינם מתאימים.
 - השתמשו במשטח המחבת אך ורק להכנת ארוחות.
 - אין להשתמש בכלי מתכת חדים משום שהם עלולים לגרום לשריטות. עם זאת, שריטות אלה או נזק אחר לא ישפיעו על הטעם או על האיכות של המדון הנצלה.
 - אין להפעיל את משטח המחבת ברמה 9 או במצב power/boost (הספק/פעולה מאומצת) ואין להשאיר אותו ריק למשך פרקי זמן ארוכים על מקור החום. הוא עשוי להגיע לטמפרטורה של 300°C כאשר הוא ריק תוך מספר דקות. שמן ושומן עשויים להישרף במהירות על המשטח בטמפרטורה גבוהה זו. זה עשוי לפגוע ביעילות תכונות למניעת הידבקות.
 - מומלץ להשתמש תמיד במטלית לתנור או בכפפות לתנור משום שהידיות עשויות להתחמם מאוד.
 - הניחו תמיד למשטח המחבת החם להתקרר על אזור הבישול לאחר השימוש, ולאחר מכן נקו אותו.
 - יש לייבש את משטח המחבת היטב לאחר הניקוי כדי להגן עליו מפני חמצון.

טבלת בישול

הטבלה להלן מציגה מספר דוגמאות. זמני הבישול תלויים בסוג המדון, במשקלו ובאיכותו. לכן ייתכנו סטיות. השתמשו ברמה 8 (או ברמה 8) לחימום מדון.

משך צלייה בגריל בדקות	רמת בישול		
20 - 30	5. - 6.	חזה עוף (בעובי 2 ס"מ)	בשר
8 - 12	6. - 7.	אומצה (בעובי 3 ס"מ)	
15 - 20	6. - 7.	אומצה, במרינדה	
20 - 30	5. - 6.	קציצות, המבורגרים (בעובי 2 ס"מ)	
20 - 30	5. - 6.	נקיקיות	דגים
10 - 15	5. - 6.	פילה סלמון	
15 - 25	4. - 6.	טרוטה	
10 - 15	5. - 6.	פילה דג	
10 - 15	5. - 6.	קישואים, חצילים	ירקות
5 - 10	6. - 7.	פלפלים, אספרגוס ירוק	
10 - 15	6. - 7.	פטירות	
10 - 20	5. - 6.	תפוחי אדמה	
5 - 10	6. - 7.	ג'בטה, צנים, פיתה	לחם

Manufactured for BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34 · 81739 München · Germany
under Trademark License of Siemens AG

(991019) 9001473381

