

Fusiontec



Teppanyaki
Bedienungs- und Pflegehinweise

Teppanyaki plate
Instructions for use and care

Teppanyaki
Conseils d'utilisation et d'entretien

Teppanyaki
Indicaciones de uso y cuidado

Teppanyaki
Istruzioni per la manutenzione e la cura

鉄板焼
操作和保养指南

Teppanyaki
Gebruiks- en onderhoudsinstructies

Teppanyaki
Anvisningar för användning och skötsel

Teppanyaki
Bruks- og vedlikeholdsanvisning

Teppanyaki
Betjenings- og vedligeholdelsesvejledning

Противень для тэппаньякі
Інструкцыя по іспользованию и уходу

Teppanyaki
Kullanım ve bakım talimatları

Płyta do smażenia Teppanyaki
Instrukcja użycia i pielęgnacji

데판야끼 플레이트
사용 및 관리 요령

鉄板焼きプレート
使用およびお手入れの方法

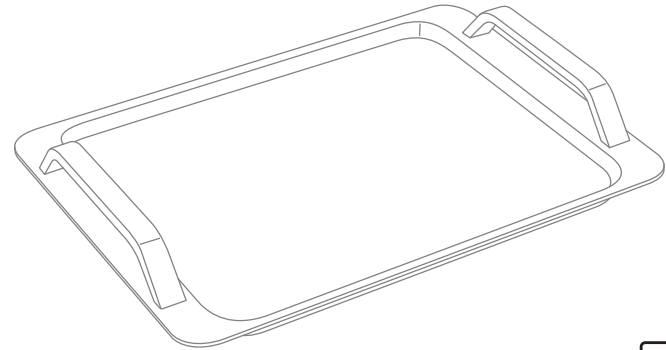
Teppanyaki
Navodila za uporabo in nego

Teppanyaki
Upute za uporabu i održavanje

Teppanyaki
Pokyny k obsluze a péči

Fusiontec

Teppanyaki



Inner + outer
Fusiontec surface

* Die Garantie von 30 Jahren wird auf die innere und äußere Oberfläche des Fusiontec Produktes gewährleistet. Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch.

* The 30-year warranty is guaranteed for the inner and outer Fusiontec material of the product. The warranty only applies for proper conditions of use.



Electro



Glass-ceramic



Gas



Induction

Teppanyaki

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine sehr lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten einen hohen Gebrauchsnutzen.

Das Teppanyaki fand über spanische Seefahrer, die Eisenplatten erhitzen, um darauf ihre Speisen zuzubereiten, den Weg nach Japan, wo im Laufe der Jahrhunderte seine Anwendung perfektioniert wurde. Es eignet sich zum Einsatz im Backofen und auf dem Herd, kann dank des extrem hitzebeständigen Fusiontec Materials jedoch auch auf dem Grill eingesetzt werden. Auch direkt bei Tisch ist seine Verwendung unter Zuhilfenahme einer ausreichend großen Kochplatte problemlos möglich.

Fusiontec von WMF vereint die Schnelligkeit von Kupfer, die Wärmespeicherfähigkeit von Gusseisen, die Kratzfestigkeit von Glas, die Korrosionsbeständigkeit von Edelstahl und die Gleichmäßigkeit der Bratergebnisse von Aluminium – alles in einem einzigartigen

Material. Das Ergebnis: Schnelles Aufheizen, hervorragende Wärmeverteilung und –speicherung für energiesparendes Kochen und tadellose Brat- und Kochegebnisse. Die extrem harte Oberfläche ist robust verarbeitet, kratz- und abriebfest, außergewöhnlich langlebig und spülmaschinen geeignet – und das alles mit stilvoller Ästhetik und Schönheit, die viele Jahre erhalten bleibt.

Qualitätsmerkmale

- Fusiontec Material made in Germany
- Porenlos geschlossene Oberfläche
- Schneid- und abriebfest
- Hervorragende Wärmeleitung und –speicherung
- Hitzebeständig bis 250°
- Multifunktionalität: Backofen, Herd und Grill
- Besonders geeignet zum scharfen Anbraten
- Wärmeisolierende Hohlgriffe aus Cromargan®
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

Bitte lesen Sie die folgenden wichtigen Hinweise vor dem ersten Gebrauch sorgfältig und vollständig durch.

Hinweise vor dem ersten Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen.
- Bedecken Sie den Boden des Teppanyaki mit Wasser, geben Sie 1-2 Esslöffel Haushaltssessig dazu und kochen Sie es auf.
- Spülen Sie nach dem Abkühlen das Teppanyaki gründlich von Hand und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Bitte beachten Sie, dass Fusiontec ein hervorragender Wärmeleiter ist und deshalb die Oberflächen, aber auch die Griffe bei der Verwendung im Backofen, auf dem Herd oder dem Grill schon nach kurzer Zeit sehr heiß werden können. Fassen Sie das Teppanyaki aus Sicherheitsgründen nur an den Griffen an und berühren Sie damit keine anderen Personen. Verwenden Sie dabei immer geeignete, hitzebeständige Ofenhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Das Teppanyaki niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zur Beschädigung des Teppanyakis oder der Heizquelle kommen.

- Lassen Sie das heiße Teppanyaki niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das heiße Teppanyaki nur auf hitzebeständige Unterlagen.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser. Nehmen Sie, falls vorhanden, einen Feuerlöscher oder im Notfall eine feuchte Decke und decken Sie damit die Flammen ab, um sie zu ersticken.

Sonstige Hinweise und Tipps zum Gebrauch

- Berühren Sie unmittelbar nach dem Braten nicht die Herdoberfläche. Dies gilt auch für Induktionsherde.
- Wenn sich der Griff Ihres Teppanyaki lockern sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren WMF Fachhändler. Vorher darf das Teppanyaki nicht mehr verwendet werden.
- Schlagen Sie Kochlöffel oder sonstige Küchenhelfer nicht am Rand des Teppanyaki ab.

Hinweise zu Reinigung und Pflege

- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen. Dazu etwas kochendes Wasser und Pflegemittel in das Teppanyaki geben, festsitzende Speisereste aufweichen lassen und

anschließend mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste schonend entfernen.

- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Das Teppanyaki ist spülmaschinengeeignet. Allerdings kann dies zu Farbveränderungen der Oberfläche führen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.
- Teppanyaki gut abgetrocknet aufbewahren.

Hinweise für die Zubereitung

- Benutzen Sie die maximale Heizstufe nur zum Anbraten. Schalten Sie anschließend auf mittlere oder niedrige Heizstufe zurück.

Fettarm braten

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer auf das kalte Teppanyaki, verteilen es mit Hilfe eines Küchenpapiers und erhitzen Sie es erst dann mit der maximalen Heizstufe. Bereits wenig Fett ist ausreichend. Tupfen Sie das Gargut sorgfältig ab, bevor Sie es anbraten, so vermeiden Sie heiße Fettspritzer. Sobald das Fett deutliche Schlieren zieht oder leicht zu perlen beginnt, geben Sie das Gargut auf die Platte. Regulieren Sie die Heizstufe des Herdes nach unten. Überhitzen Sie

das Fett nicht. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett. Lassen Sie die heiße Platte nicht unbeaufsichtigt. Beim Braten von Lebensmitteln ohne Fett ist optisch nicht zu erkennen, wie heiß das Teppanyaki ist. Nutzen Sie daher aus Sicherheitsgründen nur die mittlere Heizstufe, um Überhitzungen zu vermeiden.

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie: Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie das Teppanyaki nie ohne Inhalt, da Überhitzung es beschädigen kann. Bei hohen Heizstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Ihrem Teppanyaki.

Hinweis für Glaskeramikfelder

Halten Sie die Kochzone sauber, denn Schmutzreste zwischen dem Boden des Teppanyaki und dem Kochfeld könnten die Glaskeramikoberfläche zerkratzen.

Hinweis für den Grill

Das Teppanyaki kann auf allen Grillarten verwendet werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass sich die

Edelstahlgriffe bei Überhitzung leicht verfärben können. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen des Produktes beeinflussen die Produkteigenschaft jedoch nicht.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

Teppanyaki plate

Congratulations on your purchase! You have chosen a quality product from WMF. High-quality materials, excellent workmanship and meticulous quality controls ensure a very long service life. The sophisticated design and well thought-out functionality make the products extremely practical.

Teppanyaki came to Japan through Spanish seafarers, who heated iron plates to prepare their dishes. Once in Japan, the art of teppanyaki was perfected over the centuries. The plate is suitable for use in the oven and on the hob, but it can also be used on the grill thanks to the extremely heat-resistant Fusiontec material. It can also be used directly at the table with the aid of a sufficiently large hotplate.

Fusiontec from WMF combines the speed of copper, the heat-retention capacity of cast iron, the scratch resistance of glass, the corrosion resistance of stainless steel and the even frying results of aluminium – all in one unique material. The result: rapid heating, excellent heat distribution and retention for energy-saving cooking and flawless frying and cooking results. The extremely hard surface has a robust finish and is scratch and abrasion resistant, exceptionally durable and dishwasher-safe – and all

of this with stylish aesthetics and beauty that will last for many years.

Quality features

- Fusiontec material – made in Germany
- Non-porous closed surface
- Cut-resistant and non-abrasive
- Excellent heat conduction and retention
- Heat resistant up to 250°
- Multifunctionality: oven, hob and grill
- Perfect for flash frying
- Thermally insulating hollow handles made of Cromargan®
- Easy to clean and hard-wearing if the following instructions are observed.

Please read all of the following instructions carefully before using this product for the first time.

Steps before using for the first time

- Remove all stickers before using for the first time.
- Cover the base of the teppanyaki plate with water, add 1-2 tablespoons of vinegar and then bring to the boil.
- Once cool, rinse the teppanyaki plate thoroughly by hand and carefully dry.

Instructions for safe use

- Please note that Fusiontec is an excellent conductor of heat and that the surfaces, but also the handles, can become very hot after a short time when used on the hob or grill. For safety reasons, always use the handles to carry the teppanyaki plate, and be careful not to touch anybody else with the plate. Always use suitable, heat-resistant oven gloves to avoid injury.
- Never heat an empty teppanyaki plate, and ensure that the liquid from cooked food never completely evaporates. Failure to do so can result in the food being burned, or cause damage to the teppanyaki plate or heat source.
- Do not leave a hot teppanyaki plate unattended.
- Only ever place the hot teppanyaki plate on heat-resistant surfaces.
- Never extinguish burning fat with water. If possible, use a fire extinguisher to extinguish the flames or cover with a wet tablecloth in an emergency.

Other notes and tips for use

- Do not touch the surface of the hob immediately after frying. This also applies to induction hobs.
- If the handle on your teppanyaki plate comes loose, please contact your WMF dealer. Do not use the teppanyaki plate until the handle has been re-tightened.

- Do not knock spoons or other kitchen utensils against the rim of the teppanyaki plate.

Cleaning and care instructions

- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Should food burn and stick despite taking the proper precautions, remove blackened residues immediately. To do so, add a little boiling water and cleaning product to the teppanyaki plate, allow any stubborn food residues to soften and then gently remove them with a soft sponge or brush.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- The teppanyaki plate is dishwasher-safe. However, this may lead to discolouration of the surface, although this does not impair the function. We therefore recommend cleaning by hand.
- Dry the teppanyaki plate thoroughly before storing it.

Preparation instructions

- Only use the maximum heating level for browning. Then turn the heat back down to a medium or low setting.

Low-fat frying

When frying with fat, always put the fat into a cold teppanyaki plate and distribute it over the surface using kitchen paper before heating it on a high heat. A small amount of fat is sufficient. Dab the food carefully before frying it in order to prevent splashes of hot fat. When streaks appear in the fat or it starts to bubble slightly, place the food onto the plate. Turn down the heat. Do not overheat the fat. The cooking time depends on the size and type of the food. Be careful with hot fat. Never leave a hot pan unattended. When dry-frying, the absence of cooking fat makes it difficult to tell how hot the teppanyaki plate is. Therefore, for safety reasons, only use the medium heat setting to avoid overheating.

Information for induction hobs

Please note: induction is a very rapid heat source. Never heat an empty teppanyaki plate, as it can be damaged by overheating. Cooking at high temperatures may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or teppanyaki plate is faulty.

Information for glass ceramic hobs

Keep the cooking area clean, because dirt residues between the bottom of the teppanyaki plate and the hob could scratch the glass ceramic surface.

Information for grills

The teppanyaki plate can be used on all types of grills. Please note, however, that the stainless steel handles may discolour slightly if overheated. However, any slight discolouration of the product does not affect the product's properties.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

Teppanyaki

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de grande qualité, une fabrication haut de gamme et de rigoureux contrôles de qualité. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont les gages d'une ergonomie exceptionnelle.

C'est grâce à des marins espagnols, qui chauffaient des plaques de fer pour préparer leurs plats, que le teppanyaki est parvenu jusqu'au Japon, où son utilisation s'est perfectionnée au fil des siècles. Il convient aussi bien à une cuisson au four que sur une cuisinière ou sur le gril grâce au matériau Fusiontec extrêmement résistant à la chaleur. Il peut être utilisé directement sur la table au moyen d'une plaque chauffante suffisamment grande.

Le Fusiontec de WMF est un matériau unique qui allie la rapidité du cuivre, la conservation élevée de chaleur de la fonte, la résistance aux rayures du verre, la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable et l'uniformité de la cuisson de l'aluminium. Le résultat : chauffage rapide, excellente répartition et conservation de la chaleur pour une cuisson économe en énergie et des résultats de

cuisson impeccables. Extrêmement dure, la surface est robuste, résistante aux rayures et à l'abrasion et exceptionnellement durable. En outre, elle passe au lave-vaisselle : sans oublier une esthétique toute en élégance et une beauté qui perdure au fil des ans.

Caractéristiques de qualité

- Matériau Fusiontec made in Germany
- Surface homogène sans alvéoles
- Résistant aux coupures et à l'abrasion
- Excellente transmission et conservation de la chaleur
- Résistant à la chaleur jusqu'à 250°
- Multifonctionnalité : four, cuisinière et gril
- Particulièrement bien adapté pour saisir les aliments à feu vif
- Poignées creuses isolantes en Cromargan®
- Robuste et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Veillez lire attentivement et intégralement les consignes importantes suivantes avant la première utilisation.

Consignes avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les éléments autocollants.

- Couvrez le fond du teppanyaki d'eau, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de vinaigre de ménage et portez à ébullition.
- Une fois que le teppanyaki a refroidi, rincez-le abondamment à la main et essuyez-le soigneusement.

Conseils pour une utilisation en toute sécurité

- Veuillez noter que le matériau Fusiontec constitue un excellent conducteur thermique. Par conséquent, les surfaces, mais aussi les poignées, peuvent devenir rapidement très chaudes en cas d'utilisation au four, sur une cuisinière ou sur le gril. Pour des raisons de sécurité, saisissez le teppanyaki uniquement par les poignées et ne touchez jamais d'autres personnes avec lui. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours des gants de cuisine adaptés et résistants à la chaleur.
- Ne faites jamais chauffer le teppanyaki sans contenu et faites en sorte que le liquide des aliments ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous multipliez vos chances de brûler l'aliment, d'endommager le teppanyaki ou la source de chaleur.
- Ne laissez jamais le teppanyaki chaud sans surveillance.
- Ne posez le teppanyaki chaud que sur des supports thermorésistants.

- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en train de brûler. S'il y a lieu, utilisez un extincteur ou bien une couverture mouillée en cas d'urgence pour éteindre les flammes.

Autres consignes et conseils d'utilisation

- Ne touchez pas la surface de la table de cuisson immédiatement après la cuisson. Cela s'applique aussi aux tables à induction.
- Si la poignée de votre teppanyaki se desserre, adressez-vous à votre revendeur WMF. En attendant, cessez d'utiliser le teppanyaki.
- Ne tapez pas de mouvettes ou d'autres ustensiles de cuisine contre le bord du teppanyaki.

Consignes de nettoyage et d'entretien

- Rincez dès que possible à l'eau chaude après utilisation.
- Si malgré toutes les précautions, quelque chose venait à brûler, retirez immédiatement les brûlures noires. Pour ce faire, versez de l'eau bouillante et du produit de lavage dans le teppanyaki, faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec une éponge souple ou une brosse.
- Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.

- Le teppanyaki passe au lave-vaisselle. Toutefois, cela risque d'occasionner un changement de couleur au niveau de la surface. Le fonctionnement n'en sera pas altéré. Toutefois, nous conseillons un nettoyage à la main.
- Le teppanyaki doit être soigneusement séché avant d'être rangé.

Conseils de préparation

- Utilisez le niveau de cuisson maximal uniquement pour saisir les aliments. Repassez ensuite sur un niveau de cuisson moyen ou faible.

Cuire avec peu de graisse

Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la graisse sur le teppanyaki froid, répartissez-la avec du papier absorbant avant de la faire chauffer à feu vif. Une faible quantité de graisse suffit. Tamponnez soigneusement les aliments avant de les faire rôtir. Vous éviterez ainsi les projections de graisse brûlantes. Dès que la matière grasse est bien fondue ou commence légèrement à faire des bulles, déposez les aliments à cuire sur la plaque. Réduisez le feu sur la cuisinière. Ne surchauffez pas la graisse. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment. Redoublez de prudence avec la graisse chaude. Ne laissez pas la plaque chaude sans surveillance.

Pour la cuisson des aliments sans matière grasse, il est impossible de déterminer visuellement le degré de chaleur du teppanyaki. Par conséquent, pour des raisons de sécurité, n'utilisez que le feu moyen pour éviter les surchauffes.

Instructions pour les tables à induction

Attention : l'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas le teppanyaki sans contenu, car la surchauffe peut l'endommager. Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre cuisinière ou de votre teppanyaki.

Instructions pour les tables vitrocéramiques

Veillez à garder la zone de cuisson propre. En effet, les restes situés entre le fond du teppanyaki et la plaque de cuisson risquent de rayer la surface de la plaque vitrocéramique.

Consigne concernant le gril

Le teppanyaki peut être utilisé sur tous les types de gril. Toutefois, veuillez noter que les poignées en acier inoxydable sont sujettes aux colorations en cas de surchauffe. Les légères colorations qui se forment éventuellement sur le produit n'altèrent pas ses propriétés.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Allemagne

Teppanyaki

Le felicitamos por su elección. Ha adquirido un producto de calidad WMF. Nuestros materiales de gran calidad, una fabricación excelente y unas pruebas de calidad cuidadosas garantizan una larga vida útil del producto. Una funcionalidad y un diseño perfeccionados garantizan una utilidad óptima.

Los navegantes españoles que calentaban placas de hierro para asar sus comidas sobre ellas llevaron esta costumbre hasta el Japón, país en el que esta forma de cocinar se perfeccionó durante siglos. El producto es adecuado para usarse en el horno y sobre placas de cocina, y gracias al material Fusiontec extremadamente resistente al calor, también puede emplearse sobre la parrilla. También puede usarse directamente en la mesa si se emplea una placa de cocción suficientemente grande.

Fusiontec de WMF combina la rapidez del cobre, la capacidad de almacenamiento del calor del hierro fundido, la resistencia a los arañazos del cristal, la resistencia a la corrosión del acero inoxidable y la homogeneidad de los resultados al freír del aluminio –todo esto en un material único. El resultado: un calentamiento rápido, una distribución y almacenamiento del calor excelentes para cocinar ahorrando

energía, y resultados impecables al freír y cocinar. La superficie extremadamente dura tiene un acabado robusto, es resistente a los arañazos y al desgaste, tiene una vida útil extremadamente larga y es apta para el lavavajillas, y todo esto con una estética y una belleza llenas de estilo que se mantiene durante muchos años.

Características de calidad

- Fusiontec Material made in Germany
- Superficie cerrada sin poros
- Resistente a los cortes y al desgaste
- Excelente conducción y almacenamiento del calor
- Resistencia al calor hasta 250°
- Multifuncional: horno, cocina y parrilla
- Especialmente indicada para freír a altas temperaturas
- Asas huecas que aíslan el calor, de Cromargan®
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las indicaciones de uso a continuación.

Lea detenidamente y por completo las siguientes indicaciones importantes antes de utilizar el producto por primera vez.

Advertencias antes del primer uso

- Antes del primer uso, retire los posibles adhesivos que hubiera en el producto.

- Cubra el fondo del teppanyaki con agua, añada 1-2 cucharadas soperas de vinagre de mesa y hierva el agua.
- Una vez que todo se haya enfriado, lave bien el teppanyaki a mano y séquelo bien.

Indicaciones para un uso seguro

- Tenga en cuenta que Fusiontec es un excelente conductor del calor y, por lo tanto, al usar el producto en el horno, sobre una placa de cocina o en la parrilla las superficies, pero también las asas, se calientan mucho después de poco tiempo. Por motivos de seguridad, sujete el teppanyaki únicamente por las asas y nunca toque con él a ninguna otra persona mientras esté caliente. Al sujetarlo, utilice siempre guantes para el horno resistentes al calor adecuados para evitar posibles lesiones.
- No caliente nunca el teppanyaki vacío y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, se pueden quemar los alimentos, se podría estropear el teppanyaki o incluso la fuente térmica podría sufrir daños.
- Nunca deje el teppanyaki caliente sin vigilancia.
- Coloque el teppanyaki caliente solo sobre superficies resistentes al calor.

- Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Use un extintor de incendios si tiene uno a mano o, en caso de emergencia, cubra las llamas con una manta húmeda para extinguiirlas.

Otras indicaciones y consejos para el uso

- No toque la superficie de la cocina inmediatamente después de freír. Lo mismo rige para las cocinas de inducción.
- Si el asa de su teppanyaki se ha aflojado, le rogamos que se ponga en contacto con su distribuidor especializado WMF. No utilice el teppanyaki antes de hacerlo.
- No golpee el cucharón ni otros utensilios de cocina contra el borde del teppanyaki.

Advertencia de cuidado y limpieza

- Lávelo con agua caliente lo antes posible después del uso.
- Si a pesar de todas estas precauciones algo se quemara mucho, elimine de inmediato los restos negros. Para ello, vierta un poco de agua hirviendo y producto para cuidado en el teppanyaki, deje remojando los restos pegados y retírelos después con cuidado con una esponja suave o un cepillo.

- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- El teppanyaki es apto para el lavavajillas. No obstante, esto puede provocar cambios del color de la superficie. No obstante, el funcionamiento no se verá perjudicado. Por tanto, recomendamos el lavado a mano.
- Guarde el teppanyaki siempre bien seco.

Indicaciones de preparación

- Utilice el nivel máximo de calentamiento solamente para freír brevemente los alimentos. Después baje a fuego medio o lento.

Freír con poca grasa

Cuando vaya a freír con grasa, añada la grasa siempre en el teppanyaki frío, distribúyala con un papel de cocina y solo entonces caliente el teppanyaki al máximo nivel de calentamiento. Se necesita solo poca grasa. Seque bien el alimento antes de freírlo para evitar salpicaduras de grasa. En cuanto la grasa comience a crepitar o a formar pequeñas burbujas, coloque el alimento sobre la placa. Baje el nivel de calor de la cocina. Nunca sobrecaliente la grasa. El tiempo de cocción depende del tamaño y las características del alimento en cuestión. Tenga mucha precaución con el aceite o la grasa calientes. Vigile siempre la placa cuando esté caliente.

Si desea asar alimentos sin grasa, deberá tener en cuenta que no podrá reconocer la temperatura del teppanyaki. Por eso, utilice por motivos de seguridad solo el nivel de calor medio para evitar sobrecalentamientos.

Indicaciones para cocinas de inducción

Tenga en cuenta lo siguiente: la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca el teppanyaki vacío, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlo. A altas temperaturas de cocción puede oírse un zumbido. Este ruido es una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o su teppanyaki.

Advertencias para placas de vitrocerámica

Mantenga la zona de cocción limpia, pues los restos de suciedad entre el fondo del teppanyaki y la placa de cocina pueden arañar la superficie de vitrocerámica.

Advertencias para la parrilla

El teppanyaki puede usarse en todo tipo de parrillas. No obstante, tenga en cuenta que las asas de acero inoxidable pueden cambiar ligeramente de color en caso de un sobrecalentamiento. Una posible decoloración leve del producto no afecta sus características.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Alemania

Teppanyaki

Congratulazioni per il suo acquisto e per aver scelto un prodotto di qualità di WMF. I materiali di alta qualità, la lavorazione d'eccellenza e i controlli accurati della qualità garantiscono una durata lunghissima. Il design collaudato e la funzionalità sofisticata vi garantiscono un elevato valore d'uso.

Le origini dello stile di cucina teppanyaki si riconducono ai navigatori spagnoli che erano soliti cuocere il cibo su apposite piastre di ferro riscaldate che, approdando in Giappone, nel corso dei secoli videro il perfezionamento del loro utilizzo. Utilizzabile in forno o sul piano di cottura nonché, grazie al materiale Fusiontec estremamente resistente al calore, anche sulla griglia. Laddove si abbia una piastra di cottura sufficientemente grande, si può utilizzare senza problemi anche direttamente a tavola.

Il Fusiontec brevettato da WMF coniuga la rapidità del rame, la capacità di immagazzinare il calore della ghisa, la resistenza ai graffi del vetro, la resistenza alla corrosione dell'acciaio inossidabile e l'omogeneità dei risultati di cottura tipica dell'alluminio, tutto in un unico materiale. Il risultato: rapidità di riscaldamento, eccellenza nella distribuzione e conservazione del calore per una cottura a ridotto consumo energetico

e arrostiti e stufati perfetti. La superficie estremamente dura è caratterizzata da una lavorazione robusta, resistente a graffi e abrasioni, straordinariamente durevole, adatta alla lavastoviglie; il tutto accompagnato da uno stile e da una bellezza estetica che si manterranno nel tempo.

Caratteristiche qualitative

- Materiale Fusiontec made in Germany
- Superficie chiusa, non porosa
- Resistente ai tagli e alle abrasioni
- Ottima trasmissione e accumulo del calore
- Termoresistente fino a 250°
- Multifunzionalità: idoneità a forno, piano di cottura e griglia
- Particolarmente adatto per rosolare
- Manici ergonomici vuoti con isolamento termico in Cromargan®
- Indistruttibile e di facile manutenzione, rispettando le indicazioni riportate di seguito.

Leggere attentamente e integralmente le seguenti istruzioni prima del primo impiego.

Indicazioni preliminari

- Prima del primo utilizzo rimuovere eventuali adesivi.

- Coprire il fondo del teppanyaki con acqua, aggiungere 1-2 cucchiaini di aceto e far bollire l'acqua con l'aceto.
- Una volta raffreddato, risciacquare a fondo il teppanyaki a mano e asciugarlo accuratamente.

Indicazioni per un impiego sicuro

- Va ricordato che il Fusiontec è uno straordinario conduttore di calore e di conseguenza sia le superfici che i manici possono diventare incandescenti in poco tempo nel caso di utilizzo in forno, su un piano di cottura o sulla griglia. Per motivi di sicurezza, afferrare il teppanyaki solo dal manico e non avvicinarsi ad altre persone. Per evitare lesioni, utilizzare sempre un guanto da forno termico adatto.
- Non riscaldare mai il teppanyaki senza alimenti e fare attenzione che i liquidi di cottura non evaporino mai completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni al teppanyaki o alla fonte di calore.
- Non lasciare incustodito il teppanyaki bollente.
- Posizionare il teppanyaki caldo esclusivamente su supporti resistenti al calore.

- Non spegnere mai il grasso infiammato con acqua. Se possibile prendere un estintore, oppure in emergenza una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.

Particolari indicazioni e consigli per l'utilizzo

- Non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura. Ciò vale anche nel caso di piani di cottura a induzione.
- Se il manico del teppanyaki si è allentato, rivolgersi al rivenditore specializzato WMF. Solo dopo questo intervento è possibile usare ancora il teppanyaki.
- Non battere il cucchiaino o altri utensili da cucina sul bordo del teppanyaki.

Indicazioni per la pulizia e la manutenzione

- Dopo l'impiego, lavare con acqua calda quanto prima.
- Se nonostante tutte queste precauzioni in alcuni punti le pietanze rimangono attaccate, rimuovere immediatamente i residui bruciacchiati. A tale scopo, versare nel teppanyaki acqua bollente e detersivo, lasciare ammorbidire i residui di cibo e successivamente rimuoverli delicatamente con una spugna morbida o una spazzola.

- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.
- Il teppanyaki è lavabile in lavastoviglie. Tuttavia ciò potrebbe causare delle variazioni di colore alla superficie. La funzionalità non viene comunque influenzata. Si consiglia il lavaggio a mano.
- Conservare il teppanyaki ben asciutto.

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare il livello di calore massimo solo per rosolare. Poi tornare al calore medio o basso.

Cottura con pochi grassi

Per la cottura con grassi, distribuire sempre il grasso nel teppanyaki freddo con della carta da cucina e soltanto dopo riscaldarlo al massimo livello. È sufficiente una piccola quantità di grasso. Per evitare schizzi di grasso bollenti tamponare accuratamente i cibi prima di rosolare. Non appena il grasso forma delle striature chiare oppure inizia leggermente a fumare distribuire i cibi sulla piastra. Abbassare il calore del piano di cottura. Non surriscaldare i grassi. I tempi di cottura variano a seconda della dimensione e della consistenza degli alimenti. Fare attenzione al grasso molto

caldo. Non lasciare incustodita la piastra bollente. Durante la cottura di alimenti senza grassi non è possibile capire la temperatura raggiunta dal teppanyaki. Per motivi di sicurezza ed evitare il surriscaldamento utilizzare soltanto il livello di calore medio.

Indicazioni per piani di cottura a induzione

Attenzione: l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare il teppanyaki vuoto poiché il surriscaldamento può danneggiarlo. Cucinando a calore alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore dovuto a ragioni tecniche e non di un difetto del piano di cottura o del teppanyaki.

Indicazione per piani di cottura in vetroceramica

Tenere la zona di cottura pulita, in quanto i residui di sporco tra il fondo del teppanyaki e il piano di cottura potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.

Indicazioni per la griglia

Il teppanyaki può essere utilizzato su tutti i tipi di griglia. Si prega tuttavia di notare che i manici in acciaio inossidabile se surriscaldati potrebbero scolorirsi leggermente! Le leggere decolorazioni del prodotto non influiscono sulle proprietà del prodotto.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germania

铁板烧

衷心感谢并恭喜您选用本产品。您选择的是一款 WMF 优质产品。高品质的材料、一流的加工工艺以及严格的质量检验确保产品拥有长久的使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。

铁板烧由西班牙水手传入日本，是一种先将铁板加热，然后在其之上煎烤各种食材的烹调方式。几百年来，铁板烧在日本得到了完善。它适合在烤箱和炉灶上使用，由于采用了具有极高耐热性的 Fusiontec 材料，也可以在烧烤炉上使用。借助足够大的电炉板，还可直接在餐桌上使用铁板烧。

WMF 的 Fusiontec 材料将铜的快速、铸铁的储热能力、玻璃的耐划伤强度、不锈钢的耐腐蚀性以及铝的导热均匀性融为一体——打造出一种独特的材质。所具备的特性：快速的加热、出色的热量分布和储存、节能以及完美的烹饪效果。表面极其坚硬，牢固、耐刮擦、耐磨，使用寿命特长，还可用洗碗机清洗，并且具有永不过时的高雅外观和美感。

质量特性

- Fusiontec 材料为德国制造
- 无孔的密封表面
- 耐切割耐磨
- 出色的导热及储热性能
- 耐热最高可达 250°
- 多功能性：烤箱、炉灶和烧烤炉
- 特别适合猛火急煎
- 采用 Cromargan® 材料的隔热中空手柄
- 遵守下列各条注意事项，即可保证易于保养、牢固耐用。

请在首次使用前仔细阅读以下重要注意事项。

首次使用前注意事项

- 首次使用前请去除所有标贴。
- 注水盖满铁板烧底面，加入 1-2 汤匙食用醋，煮沸。
- 冷却后请您手动彻底冲洗铁板烧，并将其小心抹干。

安全使用提示

- 请注意，Fusiontec 具有极佳的导热性，因此，在烤箱中、炉灶或烧烤炉上使用时，其表面和手柄很快便会变得很烫。出于安全原因，请只

在手柄上抓握铁板烧，并不要用铁板烧碰触他人。请您务必使用合适的耐热烤箱专用手套以避免受伤。

- 切勿空烧铁板烧，并注意不可完全烧干食物汤汁。如不遵守，可能导致食物烧焦、铁板烧损坏或热源损坏。
- 切勿让烧热的铁板烧无人看管。
- 烧热的铁板烧仅可放置在耐热表面上。
- 油脂着火时请绝对不要用水灭火。如有的话请使用灭火器，或者在紧急情况下用浸湿的厚毯盖住令火焰窒息。

有关使用的其他提示和指点

- 请在煎炒后不要马上碰触炉灶表面。此条也同样适用于电磁炉。
- 如果铁板烧的手柄松动，请联系您的 WMF 专业经销商。在此之前不得再使用该铁板烧。
- 不要用烹饪勺或其他厨具敲击铁板烧边沿。

清洁和保养指南

- 使用完毕后尽快用热水冲洗。
- 如果偶尔不小心发生严重烧焦，请立即去除黑色的烧焦物。为此请将少许沸水和保养剂倒入铁板烧中，将牢固附着的食物残渣泡软，然后用柔软的海绵或毛刷轻轻将其擦除。

- 不得使用钢丝球或含砂型去污剂。
- 铁板烧可用洗碗机清洗。但这可能会导致表面颜色变化，对于功能则没有影响。因此我们建议您手动清洗。
- 将铁板烧充分擦干存放。

烹饪指南

- 请将最高加热档只用于猛火急煎。接着请切换到中档或低档火候。

低脂煎制

当用油脂煎制时，始终用冷铁板烧下油，用厨房纸将油脂摊开，然后再用最高加热档加热。只需要一点点油脂就足够了。请小心地将食材抹干后再开始煎烤，这样可避免热油脂四下飞溅。一旦油脂明显呈条纹状或开始略微起泡时，请将食材放到铁板上。请将炉灶的火候调小。切勿将油脂加热过度。烹饪的时间长短取决于食材的大小和特性。小心灼热油脂。不要让热铁板无人看管。在不用油脂煎烤食材时，无法通过视觉判断铁板烧的热度。因此，出于安全原因，请只使用中档位加热以避免过热。

电磁炉使用指南

请注意：电磁炉是一种加热极快的热源设备。切

勿加热空的铁板烧，因为过热会令其损坏。调至高档位时可能出现蜂鸣声。这种声响是由于技术原因造成的，并不代表您的炉灶或铁板烧出现故障。

玻璃陶瓷炉灶使用指南

请保持炉灶烹饪区清洁，因为铁板烧底部和灶板间的污垢可能会划伤玻璃陶瓷表面。

烧烤炉使用指南

铁板烧可在所有类型的烧烤炉上使用。但请注意，如果过热，不锈钢手柄可能会轻微变色。可能出现的产品轻微变色不会影响产品性能。

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

德国

Teppanyaki

Van harte gefeliciteerd met uw aankoop. U hebt gekozen voor een kwaliteitsproduct van WMF. Het hoogwaardige materiaal, de eersteklas afwerking en de zorgvuldige kwaliteitscontrole waarborgen een zeer lange levensduur. Het geavanceerde design en de uitgekiende functionaliteit staan garant voor veel gebruiksplezier.

Een teppanyaki is een ijzeren plaat die wordt verwarmd voor het bereiden van voedsel. De plaat vond via Spaanse zeelieden zijn weg naar Japan, waar het gebruik in de loop der eeuwen werd ge-perfectioneerd. Het product is geschikt voor gebruik in de oven, op het fornuis en dankzij het extreem hittebestendige Fusiontec materiaal ook op de grill. Met behulp van een voldoende grote kookplaat kunt u hem ook probleemloos direct op tafel zetten.

Fusiontec van WMF combineert de snelheid van koper, de warmteopslagcapaciteit van gietijzer, de krasbestendigheid van glas, de corrosiebestendigheid van roestvrij staal en de gelijkmatigheid van de braadresultaten van aluminium – alles in een uniek product. Resultaat: Snel opwarmen, uitstekende warmteverdeling en -opslag voor energiebesparend koken en onberispelijke braad- en kookresultaten.

Extreem hard en robuust oppervlak, kras- en slijt- vast, buitengewoon duurzaam en vaatwasmachine- bestendig – en dat alles in een stijlvolle esthetische schoonheid voor vele jaren gebruiksplezier.

Kwaliteitskenmerken

- Fusiontec Material made in Germany
- Niet-poreus, gesloten oppervlak
- Snij- en slijtvast
- Uitstekende warmtegeleiding en –opslag
- Hittebestendig tot 250°
- Multifunctioneel: Oven, fornuis en grill
- Bijzonder geschikt voor scherp aanbraden
- Thermische holle grepen van Cromargan®
- Eenvoudig in onderhoud en onverwoestbaar. Neem de volgende instructies in acht.

Belangrijk! Lees voordat u het product in gebruik neemt eerst de onderstaande instructies aandachtig en volledig door.

Instructies voor het eerste gebruik

- Verwijder eventueel aanwezige stickers.
- Bedek de bodem van de teppanyaki met een laagje water, voeg 1-2 eetlepels huishoudazijn toe en breng het geheel aan de kook.
- Laat het mengsel afkoelen en reinig de teppanyaki grondig met de hand. Droog hem goed af.

Veiligheidsinstructies

- Houd er rekening mee dat Fusiontec een uitstekende warmtegeleider is. Dus bij gebruik in de oven, op het fornuis of op de grill kunnen de oppervlakken en grepen (snel) heet worden. Pak de teppanyaki voor uw eigen veiligheid alleen vast aan de grepen en vermijd dat de plaat in contact komt met andere personen. Gebruik daarbij altijd geschikte, hittebestendige ovenwanten om letsel te voorkomen.
- Verhit nooit een lege teppanyaki en houd er rekening mee dat het vocht van het voedsel nooit volledig verdamppt. Bij niet-naleving kan dit leiden tot het aanbranden van het voedsel of beschadiging van de teppanyaki of de warmtebron.
- Laat een hete teppanyaki nooit onbeheerd achter.
- Plaats de hete teppanyaki altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Blus brandend vet nooit met water. Gebruik, indien aanwezig, een brandblusser of in geval van nood een vochtige deken om de vlammen af te dekken, zodat ze verstikken.

Overige gebruiksinstructies en -tips

- Raak na het braden nooit het oppervlak van het fornuis aan. Dit geldt ook voor inductiekookplaten.

- Neem, wanneer de greep van teppanyaki losraakt, contact op met uw WMF-retailer. Laat de teppanyaki eerst repareren voordat u hem weer gebruikt.
- Klop geen kooklepels of ander keukengerei af op de rand van de teppanyaki.

Reinigings- en onderhoudsinstructies

- Spoel de teppanyaki na gebruik zo snel mogelijk af met heet water.
- Mocht het voedsel, ondanks alle voorzorgsmaatregelen, aanbranden en blijven plakken, verwijder dan onmiddellijk de zwart geblakerde resten. Vul de teppanyaki met een beetje kokend water en reinigingsmiddel, laat de vastzittende etensresten weken en verwijder het geheel vervolgens voorzichtig met een zachte spons of borstel.
- Gebruik geen staalwol of zandhoudende schuurmiddelen.
- De teppanyaki is vaatwasmachinebestendig. Het oppervlak kan echter verkleuren. Dit doet geen afbreuk aan de functionaliteit. Daarom adviseren wij handmatig reinigen.
- Berg teppanyaki droog op.

Bereidingsinstructies

- Gebruik het maximale verwarmingsniveau alleen

om aan te braden. Zet de temperatuur daarna terug op gemiddeld of laag.

Vetarm braden

Voorzie de koude teppanyaki van een scheutje braadvet. Verdeel het vet gelijkmatig over de plaat met behulp van een stukje keukenrol en verhit het op het maximale verwarmingsniveau. Een klein beetje braadvet voldoet. Dep het voedsel voorzichtig af voordat u het aanbraadt om hete vetstappers te vermijden. Leg het voedsel op de plaat zodra het vet begint te strepen of te borrelen. Pas de temperatuur naar beneden aan. Oververhit het vet niet. De gaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de textuur van het voedsel. Wees altijd voorzichtig met heet vet. Laat de hete plaat nooit onbeheerd achter. Bij het braden van levensmiddelen zonder vet is niet te zien hoe heet de teppanyaki is. Gebruik daarom voor uw eigen veiligheid altijd een gemiddeld verwarmingsniveau om oververhitting te voorkomen.

Instructie voor inductiekookplaten

Let op: Inductie is een zeer snelle warmtebron. Verhit nooit een lege teppanyaki, omdat oververhitting kan leiden tot beschadiging. Bij hoge verwarmingsniveaus kan een zoemend geluid hoorbaar zijn. Dit geluid is van technische aard en

geen symptoom voor een defect aan uw fornuis of teppanyaki.

Instructie voor glaskeramische kookplaten

Houd de kookzone schoon. Vuilresten tussen de bodem van de teppanyaki en het kookveld kunnen krassen veroorzaken op het glaskeramische materiaal.

Grillinstructie

De teppanyaki is geschikt voor elk type grill. Houd er echter rekening mee dat de roestvrijstalen grepen bij oververhitting kunnen verkleuren. Eventueel optredende lichte verkleuringen hebben geen invloed op de eigenschappen van het product.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Duitsland

Teppanyaki

Grattis till ditt val. Du har köpt en kvalitetsprodukt från WMF. Högkvalitativa material, förstklassig bearbetning och noggranna kvalitetssäkringar garanterar ett mycket långt serviceliv. Den snygga designen och genomtänkta funktionaliteten gör att du kommer att ha stor nytta av produkten.

Teppanyakin hittade fram till Japan via spanska sjöfarare, som värmden upp järnplattor för att tillaga sin mat på dem. Här har man under århundradenas lopp fulländat användningen. Teppanyakin går att använda i ugnen eller på spisen och tack vare det extremt värmetåliga Fusiontec-materialet kan den också användas på grillen. Man kan till och med använda den direkt på bordet så länge som man har en tillräckligt stor kokplatta.

I WMF:s Fusiontec förenas kopparens snabba egenskaper, gjutjärnets förmåga att lagra värme, glaset reptålighet och det rostfria stålets kapacitet att stå emot korrosion med jämna stekresultat tack vare aluminiumet – allt detta i ett enastående material. Resultatet: Snabb uppvärmning, förträfflig värmefördelning och lagring av värme för energisnål matlagning samt fläckfria stek- och matlagingsresultat. Den synnerligen hårda ytan är ordentligt

genomarbetad, rep- och slittålig, ovanligt hållbar och tål maskindisk – och den stilrena beläggningen, som är estetiskt tilltalande och vacker, håller sig dessutom oförändrad under flera år.

Kvalitetssegenskaper

- Fusiontec Material made in Germany
- Porfri, sluten yta
- Rep- och slittålig
- Enastående värmeledning och -lagring
- Tål värme upp till 250 °C
- Många funktioner: Ugn, spis eller grill
- Särskilt lämplig för hård stekning
- Värmeisolerande trähandtag av Cromargan®
- Förutsatt att de nedanstående anvisningarna följs förblir plattan lättskött och tålig.

Läs igenom alla de nedanstående viktiga anvisningarna innan du använder produkten för första gången.

Före den första användningen

- Ta bort eventuella etiketter före första användningen.
- Täck teppanyaki-botten med vatten, tillsätt 1–2 matskedar hushållsättika och koka upp det hela.
- När teppanyakin har svalnat ska du skölja av den grundligt för hand och torka den noga.

Information om säker användning

- Observera att Fusiontec har formidabel värmeledningsförmåga och att detta medför att ytorna och även handtagen redan kan bli heta efter en kort tids användning i ugnen, på spisen eller vid grillning. Fatta endast tag i teppanyakins handtag och vidrör inte någon annan person med plattan av säkerhetsskäl. Använd alltid lämpliga och värmetåliga ugnshandskar för att förhindra skador.
- Teppanyakin får aldrig värmas upp utan innehåll. Se till att vätska från maten aldrig ångar bort helt. Om detta inte observeras kan följden bli att maten som håller på att tillagas bränner fast, att teppanyakin eller värmekällan skadas.
- Lämna inte den heta teppanyakin utan uppsikt.
- Placera endast den heta teppanyakin på värmetåliga underlag.
- Släck aldrig brinnande fett med vatten. Använd en brandsläckare, om det finns en sådan, eller i nödfall en fuktig duk och täck över lågorna med den så att de kvävs.

Övrig information och användningstips

- Vidrör inte spisytan direkt efter stekningen. Detta gäller även för induktionshällar.

- Om teppanyakins handtag skulle bli löst, kontakta din WMF-återförsäljare. Dessförinnan är det inte tillåtet att använda teppanyakin.
- Slå aldrig av matlagningsslevar eller köksredskap mot teppanyakins kant.

Information om rengöring och skötsel

- Skölj av med hett vatten så fort som möjligt efter användning.
- Om du trots alla försiktighetsåtgärder steker något för mycket, måste du direkt ta bort det brända. Häll i lite kokande vatten och rengöringsmedel i teppanyakin, blöt upp fastsittande matrester och ta sedan varsamt bort dem med en mjuk tvättsvamp eller en borste.
- Använd inte stålull eller skurmedel som innehåller sand.
- Det är möjligt att diska teppanyakin i diskmaskin. Observera att detta kan leda till att färgen på ytan förändras. Funktionen försämras inte av detta. Vi rekommenderar därför rengöring för hand.
- Torka av teppanyakin ordentligt innan den ställs undan.

Anvisningar för tillredning

- Använd endast den högsta värmenivån när du börjar steka. Växla sedan tillbaka till mellan- eller den lägsta nivån.

Steka med lite fett

Om du tänker steka med fett ska du alltid tillsätta fett när teppanyakin är kall och fördela det med lite kökspapper och först därefter värma upp det på den högsta värmenivån. Det räcker med bara en gnutta fett. Torka noga av maten som ska stekas innan du börjar med stekningen för att undvika heta fettstänk. Så fort fett börjar uppvisa ojämnheter eller pärlar sig placerar du det som ska tillagas på plattan. Sänk värmenivån. Överhetta inte fett. Stektiden beror på livsmedlets storlek och dess egenskaper. Var försiktig med hett fett. Lämna inte den varma plattan utan uppsikt. Om man väljer att steka livsmedel utan något fett kan man inte avgöra hur varm teppanyakin har blivit med blotta ögat. Av säkerhetsskäl ska du därför endast använda mellannivån för att förhindra överhettning.

Anvisningar för induktionshällar

Tänk på följande: Induktion är en mycket snabb värmekälla. Värm aldrig upp en teppanyaki utan innehåll eftersom produkten kan skadas vid överhettning. Vid höga värmenivåer kan ett surrande ljud uppstå. Detta har tekniska orsaker och är inte ett tecken på att något är fel med din spis eller teppanyakin.

Anvisningar för glaskeramikhällar

Håll rent i matlagingsområdet eftersom smutsrester mellan teppanyakins botten och hällen kan repa sönder glaskeramikytan.

Anvisningar för grillar

Teppanyakin går att använda på alla typer av grillar. Observera emellertid att handtagen av rostfritt stål lätt kan missfärgas vid överhettning. Om en lätt missfärgning uppstår på produkten, påverkar det inte produktens egenskaper.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Tyskland

Teppanyaki

Gratulerer med valget ditt! Du har valgt et kvalitetsprodukt fra WMF. Kvalitetsmaterialer, førsteklasse bearbejding og nøjagtig kvalitetskontrol garanterer lang levetid. Den sofistikerete designen og den gjennotmentekte funksjonaliteten sikrer høy bruksverdi.

Teppanyaki fant veien til Japan via spanske sjømenn som varmet opp jernplater for å tilberede mat på, og japanerne har i løpet av århundrene perfektjornert bruken. Den egner seg til bruk i stekeovn og på komfyr. I tillegg kan den også settes på grillen, takket være det ekstremt varmebestandige Fusiontec-materialet. Den kan også brukes direkte ved bordet ved hjelp av en tilstrekkelig stor kokeplate.

Fusiontec fra WMF forener hastigheten til kobber, varmebevaringsevnen til støpejern, ripebestandigheten til glass, rustbestandigheten til rustfritt stål og det jevne stekeresultatet fra aluminium – alt i et enestående materiale. Resultatet er rask oppvarming, glimrende fordeling og lagring av varme for energieffektiv matlaging og upåklagelige steke- og kokeresultater. Den harde overflaten er robust bearbejdet, ripefast og slitesterk, har usedvanlig lang levetid og kan vaskes i oppvaskmaskin – og alt med et flott utseende som holder seg i årevis.

Kvalitetskjennetegn

- Fusiontec Material made in Germany
- Poreløs, lukket overflate
- Ripefast
- Gode varmeledende og -bevarende egenskaper
- Ildfast opptil 250°
- Multifunksjonalitet: Stekeovn, komfyr og grill
- Særlig egnet til bruning
- Varmeisolerende håndtak i Cromargan®
- Lett å vedlikeholde og robust hvis man følger anvisningene nedenfor.

Les gjennom følgende viktige informasjon før første gangs bruk.

Anvisninger før førstegangs bruk

- Fjern eventuelle klistremerker før første gangs bruk.
- Dekk bunnen av teppanyakien med vann, tilsett 1–2 spiseskjeer husholdningseddik og kok opp.
- La teppanyakien avkjøles, skyll grundig og tørk den nøye før hånd.

Anvisninger for sikker bruk

- Vær oppmerksom på at Fusiontec er en utmerket varmeleder. Derfor kan overflatene, og også håndtakene, bli svært varme på kort tid ved bruk i stekeovn, på komfyr eller på grill. Av sikker-

hetsgrunner bør du derfor kun holde teppanyakien i håndtakene, og unngå å komme nær andre personer. Bruk bare egnede, varmebestandige grytekluter for å unngå skader.

- Varm aldri opp teppanyakien uten innhold, og pass på at væske i kokekaret aldri fordampes helt. Hvis denne anvisningen ikke følges, kan det føre til at maten svir seg eller skader på teppanyakien eller varmekilden.
- La aldri den varme teppanyakien stå uten tilsyn.
- Sett den varme teppanyakien kun på varmebestandige underlag.
- Slokk aldri brennende fett med vann. Bruk et brannslukningsapparat hvis du har, eller i nødsfall et fuktig teppe, og dekk til flammene inntil de er slukket.

Andre anvisninger og tips til bruk

- Ta aldri på komfyroverflaten umiddelbart etter steking. Dette gjelder også for induksjonsplater.
- Hvis håndtakene på teppanyakien skulle løsne, må du henvende deg til din WMF-forhandler. Inntil da kan du ikke bruke teppanyakien.
- Ikke slå med sleiver eller andre kjøkkenredskaper mot kanten av teppanyakien.

Rengjørings- og vedlikeholdsanvisninger

- Skyll med varmt vann så snart som mulig etter bruk.
- Hvis noe skulle være fastbrent på tross av forsiktig bruk, må du fjerne det som er svidd, med én gang. Hell deretter kokende vann og rengjøringsmiddel i teppanyakien for å myke opp matrester, og fjern dem forsiktig med en myk svamp eller børste.
- Ikke bruk stålull eller skuremidler.
- Teppanyakien kan vaskes i oppvaskmaskin. Dette kan imidlertid føre til forandringer i overflatefargen. Dette påvirker ikke apparatets funksjon. Vi anbefaler derfor rengjøring for hånd.
- Tørk teppanyakien godt før oppbevaring.

Informasjon om tilberedning

- Bruk maksimal temperatur kun til bruning. Slå deretter ned til middels eller lav temperatur.

Stek med lite fett

Ved steking med fett må du alltid ha fett i teppanyaki. Fordel fett ved hjelp av kjøkkenpapir, og varm først da opp til maksimal temperatur. Det er tilstrekkelig å bruke lite fett. Tørk av maten som skal tilberedes før du steker den, så unngår du at det spruter varmt fett. Så snart fett viser tydelige striper eller begynner å perle lett, legger du

maten på platen. Senk temperaturen på komfyren. Ikke varm fett for mye. Steketiden avhenger av størrelsen og beskaffenheten til maten. Vær forsiktig med varmt fett. La aldri den varme platen stå uten tilsyn. Ved steking av mat uten fett, kan man ikke se hvor varm teppanyakien er. Bruk derfor av sikkerhetsgrunner kun middels temperatur for å unngå for høy varme.

Merknader for induksjonskomfyrer

Merk: Induksjon er en svært rask varmekilde. Varm aldri opp teppanyakien uten innhold, den kan bli skadet av for høy varme. På høye varmetrinn kan det oppstå en durelyd. Denne lyden er teknisk og indikerer ikke en feil i komfyren eller teppanyakien.

Merknader for keramiske koketopper

Hold kokeplaten ren. Rester av smuss mellom bunnen av teppanyakien og kokeplaten kan lage riper i den keramiske overflaten.

Merknader for grill

Teppanyakien kan brukes på alle typer grill. Vær imidlertid oppmerksom på at håndtakene i rustfritt stål lett kan misfarges ved for sterk varme. En eventuell lett fargeforandring i produktet påvirker imidlertid ikke produktets egenskaper.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Tyskland

Teppanyaki

Tillykke med dit nye køkkenprodukt. Du har valgt et kvalitetsprodukt fra WMF. Eksklusive materialer, førsteklasses forarbejdning og grundige kvalitetstest sikrer et produkt med meget lang levetid. Det komplet udviklede design og den gennemtænkte funktionalitet giver produktet en høj brugsværdi.

Teppanyakien fandt vej til Japan via spanske søfare, som opvarmede jernplader for at tilberede deres retter på disse, hvor dens anvendelse blev perfektioneret gennem århundreder. Den egner sig til anvendelse i ovnen og på komfuret, men kan takket være det ekstremt varmebestandige Fusiontec-materiale også anvendes på grillen. Også direkte ved bordet er dens anvendelse, ved hjælp af en tilstrækkelig stor kogeplade, problemløs mulig.

Fusiontec fra WMF forener kobberets hurtighed, støbejernets evner til at holde på varme, ridsemodstanden for glas, korrosionsmodstanden for rustfrit stål og stegeresultaternes ensartethed for aluminium – alt i alt et enestående materiale. Resultatet: Hurtig opvarmning, fremragende fordeling og oplagring af varme til energibesparende madlavning og upåklagelige stege- og kogeresultater. Den ekstremt hårde overflade er robust forarbejdet, ridse- og slidstærk,

usædvanlig langtidsholdbar og kan komme i opvaskemaskinen – og alt det med stilfuld æstetik og skønhed, som bevares i mange år.

Kvalitetskendetegn

- Fusiontec-materiale made in Germany
- Lukket overflade uden porer
- Skære- og slidstærk
- Fremragende lede- og oplagringsevne af varme
- Varmefast til 250° C
- Multifunktionalitet: Ovn, komfur og grill
- Særlig velegnet til bruning
- Varmeisolerende hulgreb lavet af Cromargan®
- Ved overholdelse af følgende instruktioner let at pleje og lang levetid.

Læs venligst de følgende vigtige instruktioner inden den første ibrugtagning grundigt og fuldstændigt igennem.

Instruktioner inden den første ibrugtagning

- Fjern eventuelle klistermærker, før du tager produktet i brug.
- Fyld Teppanyakiens bund med vand, tilføj 1-2 spiseskeer husholdningseddike, og kog op.
- Skyl efter afkølingen Teppanyakien grundigt med hånden, og tør den omhyggeligt af.

Instruktioner i sikker brug

- Bemærk venligst, at Fusiontec er en fremragende varmeleder, og at overfladerne, men også grebene derfor allerede efter meget kort tid kan blive meget varme ved anvendelse i ovnen, på komfuret eller grillen. Rør kun Teppanyakien ved grebene af sikkerhedshensyn, og lad ikke andre personer komme i berøring med den. Anvend derved altid egnede, varmeresistente ovnhandsker for at undgå skader.
- Opvarm aldrig Teppanyakien uden indhold, og sørg for, at væsken aldrig fordamper helt fra madvarerne. Ved manglende overholdelse kan maden forbrænde på, gryden eller komfuret beskadiges.
- Lad aldrig den varme Teppanyaki være uden opsyn.
- Stil kun den varme Teppanyaki på varmeresistente underlag.
- Hvis der går ild i fedtstoffet, må ilden ikke slukkes med vand. Tag, såfremt tilstede, en ildslukker eller i nødstilfælde et fugtigt tæppe, og dæk flammerne til for at kvæle dem.

Andre instruktioner og tips om brug

- Rør ikke ved komfurets overflade umiddelbart efter stegningen. Dette gælder også for induktionskomfure.

- Hvis Teppanyakiens greb skulle løsne sig, kontaktes din WMF-forhandler. Før må Teppanyakien ikke bruges.
- Du må ikke slå kogeskeer eller andre køkkenredskaber imod kanten af Teppanyakien.

Instruktioner om rengøring og pleje

- Skyl af med varmt vand hurtigst muligt efter brug.
- Hvis maden alligevel skulle være brændt på, så skal de sorte, fastbrændte rester fjernes med det samme. Det gøres ved at tilføje kogende vand og plejemiddel i Teppanyakien, lad fastsiddende madrester opbløde, og fjern disse efterfølgende skånsomt med en blød svamp eller en børste.
- Brug venligst aldrig ståluld eller sandholdige skuremidler.
- Teppanyakien kan komme i opvaskemaskinen. Dette kan dog føre til misfarvninger på overfladen. Dette påvirker imidlertid ikke funktionen. Derfor anbefaler vi at rengøre gryden/panden i hånden.
- Teppanyakien opbevares grundigt aftørret.

Anvisninger om tilberedning

- Brug det maksimale varmetrin udelukkende til bruning. Skru derefter ned til middel eller lavt varmetrin.

Fedtfattig stegning

Ved stegning med fedt tilføjes fedtet altid på den kolde Teppanyaki, det fordeles ved hjælp af et stykke køkkenpapir, og først derefter opvarmes det ved det maksimale varmetrin. Allerede lidt fedt er tilstrækkeligt. Dup det kogte kød grundigt af inden stegning. Dermed undgås varme fedtstænk. Så snart fedtet trækker tydelige striber eller begynder at perle let, lægges det kogte kød på pladen. Skru ned for komfurets varmetrin. Overophed ikke fedtstoffet. Kogetiden afhænger af kødets størrelse og beskaffenhed. Vær forsigtig med varmt fedtstof. Lad aldrig den varme plade være uden opsyn. Ved stegning af madvarer uden fedt er det umuligt at se, hvor varm Teppanyakien er. Benyt derfor af sikkerhedsmæssige årsager kun det mellemste varmetrin for at undgå overophedning.

Bemærkning vedrørende induktionskomfurer

Bemærk: Induktionskomfurer har en meget hurtig opvarmning. Opvarm aldrig Teppanyakien uden indhold, da den kan beskadiges af overophedning. Ved høje temperaturer kan der opstå en summelyd. Denne lyd er teknisk betinget og er ikke et tegn på en defekt i komfuret eller Teppanyakien.

Instruktion til glaskeramikkfelter

Hold kogezone ren, da rester af snavs mellem Teppanyakiens bund og kogefeltet kan ridse glaskeramikkoverfladen.

Instruktioner om grillen

Teppanyakien kan anvendes ved alle grillarter. Bemærk dog venligst, at grebene i rustfrit stål let kan misfarves ved overophedning. De eventuelle lette misfarvninger på produktets overflade påvirker ikke produktets egenskaber.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Tyskland

Противень для тэппаньяки

Благодарим вас за выбор нашей продукции! Вы выбрали качественное изделие компании WMF. Высококачественные материалы, первоклассные технологии и тщательная проверка качества гарантируют продолжительный срок службы изделия. Современный дизайн и продуманная функциональность являются залогом успешного использования.

Противень для тэппаньяки нашел свой путь в Японию благодаря испанским мореплавателям, которые нагревали железные пластины и готовили на них свою пищу. На протяжении веков его применение претерпело значительные усовершенствования. Он подходит для использования в духовом шкафу и на плите, кроме того, чрезвычайно термостойкий материал Fusiontec позволяет готовить блюда на гриле. Его также можно использовать непосредственно на поверхности стола при наличии нагревательной поверхности достаточного размера.

Уникальный по своим характеристикам материал Fusiontec от WMF сочетает в себе высокую теплопроводность меди, возможности длительной теплоотдачи чугуна, устойчивость стекла к цара-

пинам, антикоррозионные свойства нержавеющей стали и равномерную прожарку благодаря алюминию. В результате это позволяет обеспечить быстрый нагрев, превосходное энергосберегающее распределение и сохранение тепла и безупречные результаты приготовления блюд. Твердая поверхность является чрезвычайно прочной, устойчивой к царапинам и истиранию, полностью подходит для мытья в посудомоечной машине – и все это наряду со стильным исполнением, красотой и эстетичностью, которые сохраняются на долгие годы.

Признаки качества

- Материал Fusiontec произведен в Германии
- Беспористая поверхность
- Устойчивость к царапинам и истиранию
- Превосходное распределение и сохранение тепла
- Термостойкость – до 250°
- Многофункциональность: духовой шкаф, плита и гриль
- Оптимально подходит для обжаривания
- Теплоизолирующие полые ручки из Cromargan®
- При соблюдении указаний, приведенных ниже, изделие является простым в уходе и износостойким.

Перед первым применением внимательно и полностью прочитайте изложенные далее важные указания.

Указания, которые важно соблюдать перед первым использованием

- Перед первым использованием удалите все имеющиеся этикетки.
- Налейте в противень тэппаньяки воду, чтобы она покрывала дно, добавьте 1–2 столовые ложки уксуса и прокипятите.
- После охлаждения тщательно промойте противень для тэппаньяки вручную и высушите.

Указания по безопасному использованию

- Обратите внимание на то, что материал Fusiontec обладает превосходной теплопроводностью, и поэтому при использовании в духовом шкафу, на плите или на гриле поверхности и ручки могут очень быстро и сильно нагреваться. В целях безопасности, удерживайте противень для тэппаньяки только за ручки и избегайте касания противнем других людей. Во избежание травм всегда используйте термостойкие прихватки, подходящие для работы с духовым шкафом.

- Никогда не разогревайте пустой противень для тэппаньяки и следите за тем, чтобы жидкость из готовящихся продуктов не испарялась полностью. Несоблюдение данного указания может привести к возгоранию продуктов, повреждению противня или источника нагрева.
- Никогда не оставляйте горячий противень для тэппаньяки без присмотра.
- Ставьте горячий противень для тэппаньяки только на термостойкую поверхность.
- Никогда не заливайте водой горящий жир. Используйте для ликвидации возгорания огнетушитель, если такая возможность отсутствует, накройте пламя влажным покрывалом.

Другие указания и советы по использованию

- Не прикасайтесь к поверхности плиты сразу после жарки. Это относится и к индукционным плитам.
- Если произошло расшатывание ручки противня для тэппаньяки, обратитесь к вашему дилеру WMF. Использовать противень с ослабленным креплением ручки запрещено.
- Не совершайте удары кухонной ложкой или другими кухонными принадлежностями о края противня для тэппаньяки.

Указания по чистке и уходу

- По возможности вымойте изделие горячей водой непосредственно после использования.
- Если вопреки всем мерам предосторожности продукты сильно пригорели, незамедлительно удалите почерневшие, пригоревшие остатки. Для этого добавьте в противень для тэппаньяки закипевшую воду с чистящим средством, дайте приставшим остаткам пищи размягчиться, а затем аккуратно удалите их мягкой губкой или щеткой.
- Не используйте металлические губки и абразивные чистящие средства.
- Противень для тэппаньяки можно мыть в посудомоечной машине. Однако это может привести к изменению цвета поверхности. Это никак не сказывается на рабочих качествах посуды. Тем не менее, мы рекомендуем мыть ее вручную.
- Перед хранением противень для тэппаньяки следует хорошо просушить.

Указания по приготовлению пищи

- Используйте максимальный температурный режим только для обжаривания. Затем переключите на среднюю или низкую мощность нагрева.

Жарка с низким содержанием жира

При обжаривании с применением жира всегда добавляйте жир на холодный противень для тэппаньяки, распределяйте его при помощи бумажного полотенца и только после этого включайте максимальный температурный режим. Достаточно использовать небольшое количество жира. Тщательно промокните продукты перед обжаркой, это поможет предотвратить разбрызгивание горячего жира. Когда жир расплавлен или начинает слегка дымиться, положите продукты на противень. Уменьшите температурный режим плиты. Не допускайте перегрева жира. Время приготовления зависит от размера и свойств используемых продуктов. Будьте осторожны с разогретым жиром. Никогда не оставляйте разогретый противень без присмотра. В процессе жарки продуктов без жира трудно понять по внешнему виду, насколько сильно разогрет противень для тэппаньяки. Поэтому в целях безопасности и для избежания перегрева используйте средний температурный режим.

Указания для индукционных плит

Внимание: индукция обеспечивает очень быстрый нагрев. Не нагревайте пустой противень для тэппаньяки, поскольку перегрев может привести к его повреждению. При использо-

ваний высокого температурного режима может возникнуть гудение. Этот звук обусловлен техническими причинами и не является признаком неисправности вашей плиты или дефекта противня для тэпьяки.

Указания для стеклокерамических панелей

Следите за чистой конфоркой, поскольку остатки загрязнений между дном противня для тэпьяки и конфоркой могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Указания для использования на гриле

Противень для тэпьяки может использоваться на гриле любого типа. Обратите внимание, что при перегреве ручки из нержавеющей стали могут изменить цвет. Возможно незначительное изменение цвета изделия, но это никак не влияет на его качество.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany (Германия)

Teppanyaki

Seçiminizden dolayı tebrikler. WMF'nin kaliteli ürünlerinden birini almaya karar verdiniz. Yüksek kaliteli malzemeler, birinci sınıf işçilik ve özenli kalite kontrolleri sayesinde çok uzun bir kullanım ömrü garanti etmekteyiz. Gelişmiş tasarım ve ayrıntılı olarak hesaplanmış işlevsellik sayesinde yüksek bir kullanım değeri sunulmuştur.

Teppanyaki, yemek hazırlamak için demir plakaları ısıtan İspanyol denizciler vasıtasıyla Japonya'ya kadar ulaşmış ve burada yüzyıllar içerisinde kullanımı mükemmelleştirilmiştir. Fırında ve ocak üzerinde kullanılmaya uygun olmakla birlikte ısıya karşı aşırı dayanıklı Fusiontec malzeme sayesinde ızgara üzerinde de kullanılabilir. Ayrıca yeterli büyüklükte bir ocak yardımıyla doğrudan masada da kullanılabilir.

WMF'nin Fusiontec malzemesi, bakırın hızını, demir dökümün ısı tutma kabiliyetini, camın çizilmeye karşı dayanıklılığını, paslanmaz çeliğin paslanmaya karşı dayanıklılığını ve alüminyumun eşit pişirme dengesini tek bir malzemede bir araya getirmektedir. Sonuç: Enerji tasarrufu sağlayarak kusursuz pişirme sonuçları elde etmek için hızlı ısıtma, mükemmel ısı dağılımı ve yüksek ısı tutma kapasitesi. Son derece sert yüzey sağlam bir şekilde işlenmiştir, çizilmeye

ve aşınmaya dayanıklı, fevkalade uzun ömürlü ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Üstelik tüm bunların yanı sıra kendi tarzına sahip estetik ve güzelliğiyle uzun yıllar kullanılabilir.

Kalite özellikleri

- Alman malı Fusiontec malzeme
- Gözeneksiz sızdırmaz yüzey
- Kesilmeye ve aşınmaya dayanıklıdır
- Mükemmel ısı iletimi ve ısı tutma kabiliyeti
- 250°'ye kadar sıcaklığa dayanıklıdır
- Çok işlevlidir: Fırın, ocak ve ızgara
- Özellikle kavurma ve fırında kızartmalar için uygundur
- Cromargan® malzemeden ısı yalıtımlı içi boş saplar
- Aşağıdaki talimatlara uyulduğu takdirde bakımı kolay ve çok dayanıklıdır.

İlk kullanımdan önce lütfen aşağıdaki önemli talimatları dikkatle ve baştan sona okuyun.

İlk kullanımdan önce uyulması gereken talimatlar

- İlk kullanımdan önce, varsa etiketleri çıkartın.
- Teppanyaki'nin tabanını örtecek kadar su koyun, 1-2 yemek kaşığı sirke ekleyin ve sirkeli suyu kaynatın.

- Soğuduktan sonra Teppanyaki'yi elde güzelce yıkayın ve iyice kurulaşın.

Güvenli kullanıma ilişkin talimatlar

- Fusioneer'in mükemmel bir ısı iletkeni olduğunu ve bu nedenle ocak veya ızgara üzerinde kullanıldığında yüzeylerin ve fırında kullanıldığında tutma saplarının da çok kısa bir süre içinde bile çok ısınabileceğini unutmayın. Güvenlik nedenlerinden dolayı Teppanyaki'yi sadece saplarından tutun ve başka insanlara deędirmeyin. Bu esnada meydana gelebilecek yaralanmaları önlemek için her zaman ısıya dayanıklı uygun fırın eldivenleri kullanın.
- Teppanyaki'yi asla içi boşken ısıtmayın ve pişirdiğiniz malzemenin sıvısının asla tamamen buharlaşmamasına dikkat edin. Aksi takdirde pişirdiğiniz ürünler yanabilir, Teppanyaki veya kullandığımız ısı kaynağı hasar görebilir.
- Sıcak Teppanyaki'yi asla gözetimsiz bırakmayın.
- Sıcak Teppanyaki'yi sadece ısıya dayanıklı altlıklar üzerine koyun.
- Yağ alev alırsa asla suyla söndürmeye çalışmayın. Eğer varsa bir yangın söndürücü veya acil durumlarda nemli bir örtü kullanın ve alevleri boğmak için üzerine örtün.

Kullanıma ilişkin dięer talimatlar ve öneriler

- Kızartma işleminden hemen sonra ocak yüzeyine dokunmayın. Aynı şey induksiyonlu ocaklar için de geçerlidir.
- Teppanyaki'nizin sapının gevşemesi halinde WMF yetkili satıcınızla iletişime geçin. Bunu yapmadan önce Teppanyaki'yi kullanmaya devam etmemelisiniz.
- Kepeç veya benzeri mutfak gereçlerini Teppanyaki'nin kenarına vurmeyin.

Temizlik ve bakıma ilişkin talimatlar

- Kullandıktan sonra mümkün olan en kısa sürede sıcak suyla durulaşın.
- Dikkat etmenize rağmen kabın dibi tutarsa kararmış kalıntıları hemen temizleyin. Bunun için Teppanyaki'nin içine biraz kaynamış su ve deterjan koyun, kurumuş yiyecek artıklarının yumuşamasını bekleyin ve ardından yumuşak bir sünger veya fırça ile özenli şekilde temizleyin.
- Lütfen metal bulaşık teli veya aşındırıcı içeren temizlik maddeleri kullanmayın.
- Teppanyaki bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak, bulaşık makinesi, yüzeyde renk deęişikliklerine neden olabilir. Fakat işlevi olumsuz yönde etkilenmez. O yüzden elde yıkamanızı öneririz.
- Teppanyaki'yi iyice kurulaşıp saklayın.

Hazırlama talimatları

- Maksimum ısı kademesini sadece kavurma ve mühürleme işlemlerinde kullanın. Ardından orta veya düşük ısı kademesine geçin.

Az yağ ile kızartma

Katı yağ ile kızartma yaparken yağı her zaman Teppanyaki soğukken koyun, kağıt havlu yardımıyla dağıtın ve ancak ondan sonra maksimum ısı kademesinde ısıtın. Çok az miktarda yağ bile yeterli olacaktır. Sıcak yağ sıçramasını önlemek için, pişireceğiniz ürünleri kızartmadan önce iyice kurutun. Yağ, belirgin çizgiler oluşurmaya veya boncuk boncuk olmaya başlayınca pişirilecek ürün tepsiye koyun. Isı kademesini düşürün. Yağı aşırı ısıtmayın. Pişirme süresi, pişireceğiniz ürünlerin büyüklüğüne ve yapısına bağlıdır. Sıcak yağa dikkat edin. Sıcak tepsiyi gözetimsiz bırakmayın. Gıdaları yağsız kızartırken Teppanyaki'nin ne kadar sıcak olduğu gözle görülemez. Bu nedenle aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik nedenlerinden dolayı sadece orta ısı kademesini kullanın.

İndüksiyonlu ocaklar için talimat

Lütfen şunlara dikkat edin: İndüksiyon, çok hızlı bir ısı kaynağıdır. Teppanyaki'yi asla içi boşken ısıtmayın, aşırı ısınma Teppanyaki'nin hasar görmesine

neden olabilir. Yüksek ısı kademelerinde uğultu sesi gelebilir. Bu ses, teknik nedenlerden dolayı çıkar ve ocağınızda veya Teppanyaki'nizde sorun olduğu anlamına gelmez.

Cam seramik yüzeyler için talimat

Pişirme yüzeyini temiz tutun, aksi takdirde Teppanyaki'nin zemini ile pişirme yüzeyi arasında kalan kir kalıntıları, cam seramik yüzeyin çizilmesine yol açabilir.

İzgaraya için talimat

Teppanyaki, her türlü ızgara üzerinde kullanılabilir. Fakat paslanmaz çelik sapların aşırı sıcakta hafif renk deęişikliklerine uğrayabileceğini göz önünde bulundurun. Ancak üründe zamanla ortaya çıkabilecek hafif renk deęişiklikleri, ürünün özelliklerini etkilemez.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Almanya

Płyta do smażenia Teppanyaki

Serdecznie gratulujemy doskonałego wyboru. Zakupili Państwo wysokiej jakości produkt marki WMF. Wysokiej jakości materiały, znakomite wykończenie i staranne kontrole jakości gwarantują bardzo długi okres użytkowania. Atrakcyjny wygląd i przemyślana funkcjonalność zapewniają wysoki komfort użytkowania.

Dzięki hiszpańskim żeglarzom, którzy podgrzewali płyty stalowe, aby następnie przyrządzać na nich potrawy, płyta do smażenia Teppanyaki trafiła do Japonii, gdzie z biegiem wieków udoskonalono jej zastosowanie. Płytę można stosować w piekarniku i na kuchence, a dzięki wyjątkowej odporności materiału Fusiontec na wysokie temperatury nadaje się także do użycia na grillu. Można ją także wykorzystywać bezpośrednio przy stole, jeżeli dostępna jest odpowiednio duża płyta grzejna.

Naczynie Fusiontec firmy WMF łączy w sobie szybkość nagrzewania miedzi, charakterystyczną dla żeliwa zdolność do kumulacji ciepła, odporność na zadrapania, typową dla stali szlachetnej odporność na korozję oraz równomierne rozłożenie właściwości grzejnych, jakie oferuje aluminium – wszystko to w jednym materiale. Efekt: Szybkie nagrzewanie,

znakomite rozłożenie i kumulacja ciepła, a tym samym energooszczędne gotowanie i doskonale efekty pieczenia i gotowania. Niezwykle twarda powierzchnia ma wytrzymałą powłokę, jest odporna na zarysowania i ścieranie oraz wyjątkowo trwałą. Umożliwia też zmywanie w zmywarce – a wszystko to z zachowaniem stylowej estetyki i piękna przez wiele lat.

Cechy jakościowe

- Materiał Fusiontec made in Germany
- Nieporowata powierzchnia
- Odporność na zarysowania i ścieranie
- Znakomite przewodzenie i kumulacja ciepła
- Odporność na temperaturę do 250°C
- Wielofunkcyjność: piekarnik, kuchenka i grill
- Znakomicie sprawdza się przy intensywnym podsmażaniu
- Nieprzewodzące ciepła uchwyty ze stali Cromargan®
- Przy przestrzeganiu poniższych wskazówek płyta jest łatwa w pielęgnacji i niezniszczalna.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi ważnymi wskazówkami przedstawionymi poniżej.

Wskazówki przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem usunąć ewentualne naklejki.
- Pokryć dno Teppanyaki wodą, dodać 1–2 łyżki octu i zagotować.
- Po wystudzeniu płytę Teppanyaki dokładnie wypłukać i starannie wysuszyć.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Powłoka Fusiontec znakomicie przewodzi ciepło, dlatego w razie stosowania w piekarniku, na kuchence lub na grillu powierzchnie i uchwyty już po krótkim czasie stają się bardzo gorące. Ze względów bezpieczeństwa należy chwytać płytę Teppanyaki wyłącznie za uchwyty i nie dotykać płytą innych osób. Zawsze należy używać odpowiednich, odpornych na wysokie temperatury rękawic kuchennych, aby zapobiec oparzeniom.
- Nigdy nie nagrzewać płyty Teppanyaki bez wartości i dbać o to, aby płyn w potrawie nigdy całkowicie nie wyparował. W razie nieprzestrzegania tych zasad może dojść do przypalenia potrawy, uszkodzenia płyty lub źródła ciepła.
- Nigdy nie pozostawiać gorącej płyty bez nadzoru.
- Gorącą płytę Teppanyaki zawsze ustawiać na odpornych na temperatury podkładkach.

- Nigdy nie gasić płonącego tłuszczu wodą. Należy użyć gaśnicy, jeśli jest dostępna, lub w sytuacji awaryjnej wilgotnego koca, którym należy przykryć płomień, aby je zduśić.

Pozostałe wskazówki i zalecenia dotyczące użytkowania

- Nie dotykać powierzchni kuchenki bezpośrednio po pieczeniu. Dotyczy to także płyt indukcyjnych.
- Jeżeli uchwyt płyty Teppanyaki ulegnie poluzowaniu, należy skontaktować się ze sklepem WMF. Do tego czasu zrezygnować z używania płyty Teppanyaki.
- Nie otrzepywać łyżki ani innych przyborów kuchennych o krawędź płyty Teppanyaki.

Wskazówki dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

- Po użyciu jak najszybciej optukać gorącą wodą.
- Jeżeli mimo zachowania ostrożności dojdzie do przypalenia potrawy, natychmiast usunąć czarne ślady przypalenia. W tym celu umieścić na płycie Teppanyaki odrobinę wrzącej wody z płynem do mycia naczyń, namoczyć uporczywe pozostałości potrawy, a następnie ostrożnie usunąć miękką gąbką lub szczotką.
- Nie używać myjki drucianej ani środków do szorowania zawierających piasek.

- Płyta Teppanyaki nadaje się do mycia w zmywarce. Może to jednak spowodować odbarwienia powierzchni płyty. Nie wpływa to na jej funkcjonalność. Z tego względu zalecamy mycie ręczne.
- Płytę Teppanyaki przechowywać w stanie dokładnie osuszonym.

Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw

- Maksymalny poziom mocy stosować tylko do podsmażania. Następnie przełączyć źródło ciepła na średni lub niski poziom mocy.

Smażenie z niewielką ilością tłuszczu

Podczas smażenia na tłuszczu zawsze należy umieścić tłuszcz na zimnej płycie Teppanyaki, rozprowadzić go za pomocą ręcznika papierowego i dopiero wówczas rozgrzać płytę na maksymalną moc. Do smażenia wystarcza niewielka ilość tłuszczu. Przyrządzane produkty dokładnie osuszyć przed podsmażaniem, aby zapobiec pryskaniu gorącego tłuszczu. Gdy tłuszcz będzie tworzył wyraźne smugi lub zacznie się lekko perlić, położyć przyrządzane produkty na płycie. Zredukować temperaturę kuchenki. Nie przegrzewać tłuszczu. Czas smażenia jest uzależniony od wielkości i właściwości produktów spożywczych. Z gorącym

tłuszczem należy obchodzić się ostrożnie. Nigdy nie pozostawiać gorącej płyty bez nadzoru. Podczas smażenia produktów spożywczych bez tłuszczu trudno jest rozpoznać wzrokiem, jak gorąca jest płyta Teppanyaki. Dlatego ze względów bezpieczeństwa należy stosować wyłącznie średni poziom mocy, aby zapobiec przegrzaniu.

Wskazówki podczas używania na kuchenkach indukcyjnych

Należy pamiętać: indukcja jest bardzo szybkim źródłem ciepła. Nigdy nie nagrzewać płyty Teppanyaki bez zawartości, ponieważ przegrzanie może skutkować jej uszkodzeniem. Przy wysokim poziomie mocy pola grzewczego może być słyszalny odgłos brzęczenia. Odgłos ten wynika z przyczyn technicznych i nie jest oznaką uszkodzenia kuchenki ani płyty Teppanyaki.

Wskazówka dotycząca ceramicznych płyt grzejnych

Pole grzewcze powinno być czyste, gdyż resztki brudu między dnem płyty Teppanyaki a płytą grzejną mogą zarysować powłokę ceramiczną.

Wskazówka dotycząca grilla

Płyty Teppanyaki można używać na grillu. Należy jednak pamiętać, że w razie przegrzania uchwyty ze stali szlachetnej mogą ulec lekkiemu przebarwieniu. Ewentualne lekkie przebarwienia produktu nie mają wpływu na jego właściwości.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Niemcy

데판야끼 플레이트

훌륭한 제품을 구입하신 것을 축하드립니다! 고객님의 우수한 품질을 자랑하는 WMF 제품을 선택하셨습니다. 우수한 품질의 소재와 탁월한 제작 기법 및 꼼꼼한 품질 관리는 매우 오랜 수명을 보장합니다. 세련된 디자인과 세심하게 계획된 기능은 제품을 극단적으로 실용적이게 합니다.

데판야끼는 불에 달궈진 철판에 음식을 구워 먹던 스페인 뱃사람들로부터 일본에 전해진 조리법입니다. 데판야끼 조리법은 일본에 전해진 이후 수세기에 걸쳐 다듬어지면서 지금의 모습을 갖추게 되었습니다. 이 플레이트는 오븐이나 레인지 사용에 모두 적합하지만, 극히 뛰어난 내열성을 가진 Fusiontec 소재로 그릴에서도 사용할 수 있습니다. 또한, 크기가 넉넉한 핫플레이트를 사용할 경우 테이블에서도 직접 조리가 가능합니다.

WMF Fusiontec은 구리의 빠른 가열성, 주철의 보온력, 유리의 굽힘 방지력, 스테인리스 스틸의 내부식력, 알루미늄의 균일한 굽기 기능이 모두 한데 합쳐진 특별한 소재입니다. 따라서 신속한 가열, 탁월한 열 분산력과 보온력에 따른 에너지 절약 방식 조리, 흠집을 데 없는 굽기 및 조리 결과물을 선사합니다. 고강도 표면에 견고한

마감으로 긁힘이나 마모 방지력이 뛰어나고, 내구성이 탁월하며 식기세척기에도 안심하고 사용할 수 있습니다. 이러한 고성능성이 스타일리시한 아름다움, 디자인 미학과 함께 오랫동안 지속됩니다.

품질 특징

- Fusiontec 소재 - 독일 제조
- 무공성 밀폐 표면
- 절삭 내성 및 비마모성
- 뛰어난 열 전도 및 보온력
- 최고 250°도의 내열성
- 다기능성: 오븐, 레인지 및 그릴
- 신속한 프라이 조리에 이상적
- 뛰어난 단열 기능을 갖춘 Cromargan® 소재의 속 빈 손잡이
- 세척이 간편하며, 다음 지시 사항을 준수할 경우 오래 사용하실 수 있습니다.

제품을 처음 사용하기 전에 아래 지시 사항을 주의 깊게 읽어 보시기 바랍니다.

제품을 처음 사용하기 전에 해야 할 일

- 제품을 처음 사용하기 전에 스티커를 모두 제거하십시오.
- 데판야끼 플레이트 표면이 모두 덮이도록 물을 붓고, 식초를 1-2 테이블스푼 넣은 다음 물을 끓입니다.

- 물이 식으면 데판야끼 플레이트를 손으로 꼼꼼하게 헹군 다음 완전히 말립니다.

안전한 사용 방법

- Fusiontec은 열전도력이 뛰어나 레인지나 그릴에서 사용했을 때 표면과 손잡이가 단시간 내에 매우 뜨거워질 수 있다는 사실에 유념해 주십시오. 안전을 위해 데판야끼 플레이트를 옮길 때는 항상 손잡이를 잡아 옮기고, 플레이트가 다른 사람에게 닿지 않도록 주의해야 합니다. 화상을 입는 일이 없도록 항상 적절한 내열성 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 절대 데판야끼 플레이트를 빈 상태에서 가열하지 말고, 조리 음식 수분이 완전히 증발하게 두지 마십시오. 수분이 완전히 증발해버릴 경우 음식이 타거나 데판야끼 플레이트 또는 열원에 손상을 초래할 수 있습니다.
- 뜨거운 데판야끼 플레이트를 두고 자리를 비우지 마십시오.
- 뜨거운 상태의 데판야끼 플레이트는 반드시 내열성이 있는 표면에 놓아야 합니다.
- 기름에 불이 붙었을 때는 절대 물로 끄려고 하지 마십시오. 응급 상황 발생 시 가능하면 소화기를 사용해 불을 끄거나 젖은 행주로 덮으십시오.

기타 사용 시 주의 사항 및 요령

- 조리 직후에 조리기구 표면을 만지지 마십시오. 여기에는 인덕션 레인지 표면도 포함됩니다.
- 데판야끼 플레이트 손잡이가 헐거워지면 WMF 대리점에 연락해 주십시오. 손잡이를 다시 단단히 조이지 않은 상태에서는 데판야끼 플레이트를 사용하지 마십시오.
- 손가락이나 다른 조리용 기구로 데판야끼 플레이트 테두리를 두드리지 마십시오.

세척 및 관리 요령

- 사용 후에는 최대한 빨리 뜨거운 물로 헹구십시오.
- 주의했는데도 음식이 타거나 달라붙는 경우 탄 부분을 즉시 제거합니다. 그렇게 하려면 데판야끼 플레이트에 끓는 물 약간과 세제를 부어 잘 떨어지지 않는 음식물이 부드러워질 때까지 잠시 불린 후 부드러운 스펀지나 브러시로 조심스럽게 문질러 제거하면 됩니다.
- 철수세미나 표면이 거친 수세미는 사용하지 마시기 바랍니다.
- 데판야끼 플레이트는 식기세척기에서 세척 가능합니다. 하지만 그렇게 하면 기능 면에서는 지장이 없지만 표면이 탈색될 수 있습니다. 따라서 손세척을 권장합니다.
- 데판야끼 플레이트를 완전히 말린 후 보관하십시오.

준비 방법

- 가장 센볼은 브라우닝할 때만 사용하십시오. 그러다가 중간볼 또는 약볼로 낮춥니다.

소량 기름을 사용한 굽기

기름을 넣고 구울 때는 항상 데판야끼 플레이트가 차가운 상태에서 기름을 넣은 다음 센볼로 가열하기 전에 키친 페이퍼를 사용해 골고루 퍼뜨려 줍니다. 기름은 소량만 사용해도 충분합니다. 뜨거운 기름이 튀지 않도록 하려면 굽기 전에 살짝 두드리듯 물기를 제거해 주십시오. 기름에 줄이 생기거나 약간 거품이 나기 시작하면 재료를 플레이트 위에 올립니다. 불을 낮춥니다. 기름을 과열하지 마십시오. 익히는 시간은 재료 크기와 종류에 따라 다릅니다. 뜨거운 기름에 주의하십시오. 절대 뜨거운 플레이트를 두고 자리를 비우지 마십시오. 기름을 두르지 않고 프라이할 경우에는 기름이 없어 데판야끼 플레이트가 얼마나 뜨거운지 알기 어렵습니다. 따라서 안전을 위해서는 과열되는 일이 없도록 항상 중간볼만 사용하도록 하십시오.

인덕션 레인지 사용 시

인덕션은 가열 속도가 매우 빠르다는 것을 유념해 주십시오. 절대 데판야끼 플레이트를 빈 상태로 가열하지 마십시오. 과열되어 팬이 손상될 수 있습니다. 고열로 조리할 경우 웅 하는 소리가 날

수 있습니다. 이 소리는 기술적 이유로 발생하는 것으로, 레인지나 데판야끼 플레이트에 문제가 있어서 생기는 것이 아닙니다.

유리 세라믹 레인지에 대한 정보

데판야끼 플레이트와 열판 사이에 이물질이 있는 경우 유리 세라믹 표면이 긁힐 수 있으니 열판은 항상 깨끗하게 유지하십시오.

그릴 사용 조리 시

데판야끼 플레이트는 모든 종류의 그릴에서 사용할 수 있습니다. 하지만 스테인리스 스틸 손잡이는 과열되는 경우 약간 변색될 수 있습니다. 하지만 제품이 약간 변색되더라도 제품의 속성에는 영향을 미치지 않습니다.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

鉄板焼きプレート

お買い上げいただきありがとうございます。WMFによる高品質の製品をお楽しみください。高品質素材、抜群の技術、厳重な品質管理から生まれた本製品は、長期にわたってご使用いただけます。洗練されたデザインと考え抜かれた機能を備えた、非常に実用的な製品です。

鉄のプレートを熱してその上で料理をしていたスペイン人の船乗りが、鉄板焼きを日本に伝えました。日本に伝わったこの鉄板焼きの芸術は、何世紀もの時を経て見事に完成されました。プレートはオープンやコンロでの使用に適していますが、非常に耐熱性の高いFusiontec素材はグリルでもご使用いただけます。大型のホットプレートを使用して、卓上で直接使用することもできます。

WMFのFusiontecは、鋼の熱を伝えるスピード、鑄鉄の保温性能、ガラスの傷つきにくさ、ステンレス鋼の耐食性、アルミニウムの揚げ物での均質な仕上がりが、1つのユニークな材料の中ですべて組み合わせられています。これにより、高速加熱、優れた熱配分、高い保温性能による省エネ、炒め物や料理の完璧な仕上がりが実現します。堅牢に仕上げられた極めて硬い表面は、引っかき傷や摩耗に強く、比類ない耐久性

を備え、食器洗い機でも安全に洗浄できます。これらすべての性能とスタイリッシュな美しい外観を長期にわたりお楽しみいただけます。

品質

- Fusiontec素材 - ドイツ製
- 無孔性閉表面
- 耐切断性および非研磨性
- 優れた熱伝導と保温性
- 250°までの耐熱性
- 多機能: オープン、コンロ、グリル
- フラッシュフライに最適
- Cromargan®製断熱中空ハンドル
- クリーニングを容易にし摩耗を防ぐために、以下の指示に従ってください。

この製品を初めてお使いになる前に、以下の説明をすべてよくお読みください。

初めてお使いになる前の手順

- 初めてお使いになる前に、すべてのシールをはがしてください。
- 鉄板焼きプレートの底が隠れるまで水を入れ、酢大さじ1、2杯を加えて沸騰させます。
- 冷めたら、鉄板焼きプレートを手洗いですぎ、慎重に乾かします。

安全にお使いいただくために

- コンロやグリルでご使用の際は、Fusiontecの優れた熱伝導性能により、短時間で表面やハンドルが非常に高温になりますのでご注意ください。安全上の理由から、鉄板焼きプレートは必ずハンドルを使用して運び、プレートが周囲の人に触れることがないようにご注意ください。必ず適切な耐熱性のオープングローブを使用し、火傷をしないようにご注意ください。
- 鉄板焼きプレートは決して空焚きせず、調理されている食品の汁分が完全に蒸発しないようにしてください。完全に乾燥してしまうと、食品が焦げたり、鉄板焼きのプレートや熱源が損傷する可能性があります。
- 高温の鉄板焼きプレートを無人で放置しないでください。
- 高温の鉄板焼きプレートは、必ず耐熱面に置いてください。
- 燃えている油を水で消そうとしないでください。可能な場合、緊急時には、消火器を使用して炎を消すか、濡れたテーククロスで覆ってください。

その他の使用上の注意とヒント

- 炒め物をした直後は、コンロの表面に触れないでください。IHのコンロにもこれは当てはまります。
- 鉄板焼きプレートのハンドルが緩んできた

場合は、WMF販売店にお問い合わせください。ハンドルをしっかり締め直すまで鉄板焼きプレートを使用しないでください。

- 鉄板焼きプレートの縁にスプーンなどの調理器具で衝撃を与えないでください。

クリーニングとお手入れの手順

- 使用後はできるだけ早く、お湯で洗い流します。
- 十分気を付けていたにも関わらず、食品が焦げついてしまった場合は、すぐに焦げ付いた部分を取り除いてください。鉄板焼きプレートに少量の沸騰したお湯と洗剤を入れ、こびり付いた食品の焦げ付きをふやかしてから、柔らかいスポンジかブラシでそっと取り除きます。
- スチールたわしや研磨剤の入った洗剤は使用しないでください。
- 鉄板焼きプレートは食器洗い機で洗えます。ただし、表面が変色することがあります(機能を損なうものではありません)。そのため手洗いをお勧めします。
- 鉄板焼きプレートは、完全に乾燥させてから保管してください。

準備について

- 最高の加熱レベルは、焦げ目をつける時だけ使

用してください。その後、中または低の設定に加熱レベルを戻します。

低脂肪の炒め物

油炒めをする場合は、必ず加熱前の鉄板焼きプレートに油を入れ、強火にする前にキッチンペーパーで表面に油をなじませます。油は少量で十分です。高温の油がはねるのを防ぐために、炒める前に食品を軽くたたいてください。油にすじが現れるか、わずかに泡立ち始めたら、食品をプレートに置きます。火を弱めます。油を加熱し過ぎないようにしてください。調理時間は、食材の大きさとタイプによって違います。高温の油にご注意ください。高温になったパンを絶対に無人で放置しないでください。ドライフライの場合調理油が少ないので、鉄板焼きプレートの温度がわかりにくくなっています。このため、安全上の理由から、加熱しすぎを避けるために「中」の加熱設定だけを使用してください。

IH調理器具について

ご注意：IH調理器具は、非常に高速な熱源です。加熱しすぎると損傷する可能性があるため、鉄板焼きプレートを絶対に空焚きしないでください。高温で調理するとブンブンと音がする場合があります。このノイズは技術的な理由から発生するもので、コンロや鉄板焼きプレートに欠陥があるわ

けではありません。

セラミックガラス調理器具に関する情報

鉄板焼きプレートの底とコンロの間の汚れがガラスセラミック表面を傷つける可能性があるため、調理エリアは清潔に保つようしてください。

グリルについて

鉄板焼きプレートはあらゆるグリルで使用できます。ただし、ステンレス製ハンドルは、加熱しすぎるとわずかに変色する場合があります。ですが、このわずかな変色は製品の特性に影響を与えません。

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

ドイツ

Teppanyaki

Čestitamo vam ob nakupu izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek podjetja WMF. Visokokakovostni materiali, prvovrstna obdelava in natančna preverjanja kakovosti zagotavljajo zelo dolgo življenjsko dobo. Dovršena oblika in premišljena funkcionalnost pa zagotavljata visoko stopnjo uporabnosti.

Ploščo Teppanyaki so na Japonsko prinesli španski pomorščaki, ki so železne plošče segrevali in na njih pripravljali hrano. Na Japonskem pa so njihovo uporabo skozi stoletja dodobra izpopolnili. Primerne so za uporabo v pečici in na štedilniku, zaradi izjemno toplotno odporne materiala Fusiontec pa tudi na žaru. Z uporabo dovolj velike kuhalne plošče jih je mogoče uporabljati tudi neposredno na mizi.

Fusiontec podjetja WMF združuje hitrost segrevanja bakra, zmogljivost shranjevanja toplote litega železa, odpornost stekla na praske, korozijsko odpornost nerjavečega jekla in enakomernost rezultatov cvrtja na aluminiju – vse v edinstvenem materialu. Rezultat: hitro segrevanje, odlična porazdelitev in shranjevanje toplote za gospodarno kuhanje ter brezhibne rezultate praženja in kuhanja. Izredno trda površina je trpežna, odporna proti praskam

in odrgninam, izjemno dolgoživa ter primerna za pomivalni stroj – in vse s slogovno dovršeno estetiko in lepoto, ki bo trajala več let.

Lastnosti, ki zagotavljajo kakovost

- Material Fusiontec, izdelan v Nemčiji
- Neporozna površina
- Odpornost proti praskam in odrgninam
- Odlično prevajanje in shranjevanje toplote
- Odpornost proti vročini do 250°
- Večfunkcionalnost: Pečica, štedilnik in žar
- Zlasti primerna za hitro praženje
- Toplotno-izolacijski, votli ročaj iz materiala Cromargan®
- Ob upoštevanju navodil v nadaljevanju je nega preprosta, izdelek pa neuničljiv.

Pred prvo uporabo natančno preberite vsa pomembna navodila v nadaljevanju.

Navodila pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo odstranite morebitne nalepke.
- Dno plošče Teppanyaki prekritje z vodo, dodajte 1 do 2 jedilni žlici kisa in zavrite.
- Ko se plošča Teppanyaki ohladi, jo temeljito ročno operite in dobro posušite.

Navodila za varno uporabo

- Upoštevajte, da je material Fusiontec odličen prevodnik toplote, zato se lahko površine, pa tudi ročaji, pri uporabi v pečici, na štedilniku ali žaru v kratkem času zelo segrejejo. Iz varnostnih razlogov ploščo Teppanyaki primate samo za ročaje in se z njo ne dotikajte drugih oseb. Vedno uporabite primerne, toplotno odporne rokavice za pečico, da preprečite poškodbe.
- Nikoli ne segrevajte prazne plošče Teppanyaki in pazite, da tekočina kuhane jedi nikoli popolnoma ne izpari. Če tega ne upoštevate, se jed lahko zažge ali pa se poškoduje plošča Teppanyaki ali vir segrevanja.
- Vroče plošče Teppanyaki nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Ploščo Teppanyaki odlagajte samo na podlage, odporne na vročino.
- Goreče masčobe nikoli ne gasite z vodo. Uporabite gasilni aparat, če je na voljo, ali v nujnem primeru vlažno odejo ter prekrijte plamen, da ga zadušite.

Dodatna navodila in namigi

- Neposredno po pečenju se ne dotikajte kuhalne površine. To velja tudi za indukcijske štedilnike.

- Če se ročaj plošče Teppanyaki zrahlja, se obrnite na prodajalca izdelkov WMF. Do tedaj plošče Teppanyaki ne smete uporabljati.
- Ob rob plošče Teppanyaki ne udarjajte s kuhalnimi camii ali drugimi pripomočki.

Navodila za čiščenje in nego

- Po uporabi čim prej sperite z vročo vodo.
- Če se kljub previdnosti jed močno zažge, takoj odstranite temno obarvane dele. V ploščo Teppanyaki vlijte malo vrele vode in sredstva za čiščenje, da se trdovratni ostanki hrane namočijo, nato pa jih nežno odstranite z mehko gobico ali ščetko.
- Ne uporabljajte jeklene volne ali grobih čistil.
- Plošča Teppanyaki je primerna za pomivalni stroj. Vendar se lahko pri tem spremeni barva površine. To ne vpliva na delovanje. Zaradi tega priporočamo ročno čiščenje.
- Ploščo Teppanyaki vedno shranjujte dobro osušeno.

Navodila za pripravo

- Najvišjo stopnjo uporabite samo za praženje. Nato zmanjšajte na srednjo ali nizko stopnjo.

Pečenje z majhno vsebnostjo maščobe

Pri pečenju z maščobo dodajte maščobo vedno na hladno ploščo Teppanyaki, jo porazdelite z uporabo papirnate brisače in ploščo šele nato segrejte na najvišjo stopnjo. Zadostuje že malo maščobe. Pred pečenjem živila dobro popivnjajte, da preprečite raznašanje vročih mastnih kapljic. Živila položite na ploščo, čim začnejo nastajati jasne lise maščobe ali se maščoba začne spreminjati v kapljice. Na štedilniku znižajte temperaturo. Maščobe ne pregrejte. Čas kuhanja je odvisen od velikosti in lastnosti živila. Bodite previdni, ko delate z vročo maščobo. Vroče plošče nikoli ne puščajte brez nadzora. Pri pečenju živil brez maščobe ni mogoče prepoznati, kako vroča je plošča Teppanyaki. Iz varnostnih razlogov zato uporabljajte samo srednjo temperaturno stopnjo, da preprečite pregrevanje.

Navodila za indukcijske štedilnike

Prosimo, upoštevajte: indukcija je zelo hiter vir toplote. Ne segrevajte prazne plošče Teppanyaki, saj se zaradi pregrevanja lahko poškoduje. Pri visokih temperaturah lahko zaslišite brnenje. Ta zvok je tehnično pogojen in ne predstavlja napake na štedilniku ali plošči Teppanyaki.

Navodilo za steklokeramične plošče

Kuhalna površina mora biti čista, saj lahko ostanki umazanije med dnom plošče Teppanyaki in kuhhalno ploščo opraskajo steklokeramično površino.

Navodilo za žar

Ploščo Teppanyaki je mogoče uporabiti na vseh vrstah žarov. Vendar upoštevajte, da se ročaji iz nerjavnega jekla pri pregrevanju lahko nekoliko razbarvajo. Morebitno rahlo razbarvanje ne vpliva na lastnosti izdelka.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
DE – 73312 Geislingen/Steige
Nemčija

Teppanyaki

Iskrene čestitke na Vašem izboru. Odlučili ste se za kvaliteten proizvod WMF-a. Visokokvalitetni materijali, prvoklasna izrada i pažljiva provjera kvalitete jamče vrlo dugi vijek trajanja. Sofisticirani dizajn i dobro osmišljena funkcionalnost jamče visok stupanj uporabljivosti.

Teppanyaki je preko španjolskih mornara, koji su grijali željezne ploče kako bi si pripravili jelo, pronašao svoj put u Japan, gdje se njegova primjena usavršavala tijekom stoljeća. Prikladan je za uporabu u pećnici i na štednjaku, ali može se upotrebljavati i na roštilju zahvaljujući materijalu Fusiontec koji je izuzetno otporan na toplinu. Također se može upotrebljavati izravno za stolom uz pomoć dovoljno velike ploče za kuhanje.

Fusiontec iz WMF-a kombinira brzinu bakra, sposobnost akumuliranja topline lijevanog željeza, otpornost na ogrebotine koje ima staklo, otpornost na koroziju nehrđajućeg čelika i ujednačenost rezultata pečenja koje posjeduje aluminij - sve u jedinstvenom materijalu. Rezultat: Brzo zagrijavanje, izvrsna raspodjela i akumulacija topline za kuhanje uz uštedu energije i besprijekorne rezultate pečenja i kuhanja. Izuzetno tvrda površina je čvrsta, otporna

na ogrebotine i habanje, izuzetno je izdržljiva i prikladna za pranje u perilici posuđa - a sve to sa stiliziranom estetikom i ljepotom koja će trajati dugi niz godina.

Značajke kvalitete

- Materijal Fusiontec proizveden je u Njemačkoj
- Neporozna završna obrada površine
- Otporan na urezivanje i habanje
- Izvrsna provodljivost i akumuliranje topline
- Otpornost na toplinu do 250 °
- Multifunkcionalnost: pećnica, štednjak i roštilj
- Posebno prikladan za prženje
- Toplinski izolirane šuplje ručke od materijala Cromargan®
- Ako se pridržavate sljedećih uputa, lak je za održavanje te neuništiv.

Prije prve upotrebe pažljivo i u potpunosti pročitajte sljedeće važne napomene.

Napomene prije prve upotrebe

- Prije prve upotrebe uklonite sve eventualno postojeće naljepnice.
- Dno teppanyakija prekriti vodom, dodajte 1-2 žlice octa i zakuhajte.
- Nakon hlađenja teppanyaki isperite temeljito rukama i pažljivo gaosušite.

Napomene za sigurnu uporabu

- Imajte na umu da je Fusiontec izvrstan provodnik topline i zato površine, ali i ručke, mogu nakon kratkog vremena postati jako vruće, kada se upotrebljava u pećnici, na štednjaku ili na roštilju. Iz sigurnosnih razloga, teppanyaki primajte samo za ručke i njime ne dodirujte nijednu drugu osobu. Uvijek upotrebljavajte prikladne zaštitne rukavice otporne na toplinu kako biste izbjegli ozljede.
- Teppanyaki nikada nemojte zagrijavati bez sadržaja i pazite da tekućina iz hrane nikad u potpunosti ne ispari. Ako se toga ne pridržavate, hrana može zagorjeti te se može oštetiti teppanyaki ili izvor grijanja.
- Vrući teppanyaki nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Vrući teppanyaki stavljajte samo na površine otporne na toplinu.
- Nikad nemojte gasiti zapaljenu mast vodom. Po potrebi upotrijebite aparat za gašenje požara ili, u hitnom slučaju, vlažnu deku kako biste prekrili plamen i ugušili ga.

Ostale napomene i savjeti za upotrebu

- Ne dodirujte površinu štednjaka odmah nakon pečenja. To vrijedi i za indukcijske štednjake.

- Ako treba otpustiti ručicu vašeg teppanyakija, obratite se svom specijaliziranom trgovcu WMF-a. Do tada se teppanyaki više ne smije upotrebljavati.
- Ne stavljajte kuhače ili druga kuhinjska pomagala na rubove teppanyakija.

Upute za čišćenje i njegu

- Nakon upotrebe što je prije moguće isperite vrućom vodom.
- Ako usprkos svom oprezu nešto jako zagori, odmah uklonite crne zagorjele naslage. U tu svrhu u teppanyaki dodajte malo ključale vode i sredstva za njegu, ostavite zapečene naslage da omekšaju, a zatim ih nježno uklonite mekom spužvom ili četkom.
- Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu ili abrazivna sredstva koja sadrže pijesak.
- Teppanyaki se može prati u perilici za posuđe. Međutim, to može prouzročiti promjenu boje površine. Time se ne narušava njegova funkcija. Stoga preporučujemo ručno čišćenje.
- Teppanyaki pospremite, kada se dobro osuši.

Upute za pripremu

- Maksimalni stupanj zagrijavanja upotrebljavajte samo kod prženja. Zatim se vratite na srednji ili niski stupanj zagrijavanja.

Pečenje na maloj količini masnoće

Kad pržite na masnoći, masnoću uvijek izlijte na hladni teppanyaki, raširite je s pomoću kuhinjskoga papira i tek tada zagrijte do maksimalnog stupnja zagrijavanja. Dovoljno je već i malo masnoće. Hranu pažljivo osušite prije prženja kako biste izbjegli prskanje vruće masti. Čim se na masnoći pokažu lagani valovi ili se ona počne blago pjeniti, hranu stavite na ploču. Smanjite stupanj topline štednjaka. Nemojte pregrijati mast. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i svojstvima namirnica. Budite oprezni s vrućom mašću. Ne ostavljajte vruću ploču bez nadzora. Kada pržite hranu bez masnoće, optički se ne može razaznati koliko je teppanyaki vruć. Stoga se iz sigurnosnih razloga koristite samo srednjom razinom zagrijavanja kako biste izbjegli pregrijavanje.

Uputa za indukcijske štednjake

Vodite računa o sljedećem: Indukcija je vrlo brzi toplinski izvor. Teppanyaki nikada ne zagrijavajte bez sadržaja, jer se pregrijavanjem može oštetiti. Pri visokom stupnju zagrijavanja može se čuti zujanje. Ovaj šum je tehnički uvjetovan i ne ukazuje na kvar vašeg štednjaka ili teppanyakija.

Uputa za ploče od staklokeramike

Zonu za kuhanje održavajte čistom, jer ostaci prlja-

vštine između dna teppanyakija i ploče za kuhanje mogu ogrepti staklokeramičku površinu.

Uputa za roštilj

Teppanyaki se može upotrebljavati na svim vrstama roštilja. Imajte na umu da ručke od nehrđajućeg čelika prilikom pregrijavanja mogu lagano promijeniti boju. Eventualna lagana promjena boje proizvoda, međutim, ne utječe na svojstva proizvoda.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Njemačka

Teppanyaki

Gratulujeme Vám k Vaší volbě. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt od společnosti WMF. Vysoce kvalitní materiály, prvotřídní zpracování a pečlivé kontroly kvality jsou zárukou velmi dlouhé životnosti. Vyspělá konstrukce a promyšlená funkčnost zajišťují velké výhody při používání.

Teppanyaki vynalezli španělsí námořníci, kteří zahřívali železné desky, na kterých připravovali pokrm. Poté se tato technika dostala do Japonska, kde bylo její využívání během staletí dovedeno k dokonalosti. Je vhodná pro použití v pečící troubě a na sporáku, ale díky mimořádně tepelně odolnému materiálu Fusiontec ji můžete použít také na grilu. Při použití dostatečně velké varné desky ji můžete bez problémů použít i přímo na stole.

Materiál Fusiontec od společnosti WMF kombinuje rychlost typickou pro měď, schopnost akumulace tepla typickou pro litinu, odolnost vůči poškrábání typickou pro sklo, odolnost vůči korozi typickou pro nerezovou ocel a rovnoměrné propečení typické pro hliník – vše v jednom jedinečném materiálu. Výsledek: Rychlé rozpálení, vynikající rozložení a akumulace tepla pro úspěšné vaření a dokonalé výsledky při smažení a vaření. Extrémně tvrdý povrch

je robustní, odolný vůči poškrábání a otěru, má mimořádně dlouhou životnost a je vhodný do myčky nádobí – a to vše se stylovou estetikou a krásou, která vydrží po mnoho let.

Znaky kvality

- Materiál Fusiontec vyrobený v Německu
- Uzavřený povrch bez pórů
- Odolnost vůči pořezání a otěru
- Vynikající vedení a akumulace tepla
- Odolný proti teplotám do 250 °C
- Multifunkčnost: Pečící trouba, sporák a gril
- Obzvláště vhodný na prudké smažení
- Tepelně izolované duté rukojeti z materiálu Cromargan®
- Produkt se při dodržování následujících pokynů snadno udržuje a je nezníčitelný.

Před prvním použitím si prosím pozorně přečtěte veškeré následující důležité pokyny.

Pokyny před prvním použitím

- Před prvním použitím odstraňte všechny případné nálepky.
- Dno teppanyaki zalijte vodou, přidejte 1–2 lžice octa a přiveďte k varu.
- Po vychladnutí teppanyaki důkladně ručně omyjte a pečlivě osušte.

Pokyny pro bezpečné používání

- Mějte prosím na paměti, že materiál Fusiontec velmi dobře vede teplo, a proto se povrchy i rukojeti při použití v pečící troubě, na sporáku nebo grilu mohou během krátké doby velmi rozpálit. Teppanyaki z bezpečnostních důvodů držte pouze za rukojeti a nedotýkejte se přitom žádných dalších osob. Přitom vždy používejte vhodné, tepelně odolné chňapky, abyste se neporanili.
- Teppanyaki nikdy nezahřívajte prázdné a dávejte pozor na to, aby se tekutina z pokrmu nikdy zcela nevyvařila. V opačném případě může dojít k připálení pokrmu, poškození teppanyaki nebo tepelného zdroje.
- Nikdy nenechávejte horké teppanyaki bez dozoru.
- Horké teppanyaki pokládejte pouze na tepelně odolné podložky.
- Nikdy nehaste hořící tuk vodou. Použijte hasicí přístroj, máte-li ho k dispozici, nebo v případě nouze vlhkou přikrývku a zakryjte ji plameny, abyste je zadusili.

Další poznámky a tipy k použití

- Bezprostředně po smažení se nedotýkejte povrchu varné desky. To platí rovněž pro indukční varné desky.

- Uvolní-li se rukojeť teppanyaki, obraťte se prosím na specializovaného prodejce značky WMF. Do opravy již teppanyaki nepoužívejte.
- Neoklepávejte vařečku ani jiné kuchyňské pomůcky o okraj teppanyaki.

Pokyny k čištění a péči

- Po použití co nejdříve opláchněte horkou vodou.
- Kdyby se i přes veškerou opatrnost jídlo silně připeklo a přichytilo, ihned odstraňte černé připáleniny. Za tímto účelem nalijte do teppanyaki trochu vroucí vody a čisticího prostředku, nechte přichycené zbytky jídla odmočit a poté je šetrně odstraňte měkkou houbičkou nebo kartáčkem.
- Na čištění nikdy nepoužívejte drátěnku nebo abrazivní čisticí prostředek.
- Teppanyaki je možné umývat v myčce nádobí. Může to nicméně vést ke změně zbarvení povrchu. Funkčnost tím není nijak ovlivněna. Doporučujeme proto provádět čištění ručně.
- Teppanyaki skladujte dobře osušené.

Pokyny pro přípravu pokrmů

- Maximální stupeň ohřevu používejte pouze při smažení. Poté přepněte zpět na střední nebo nižší stupeň ohřevu.

Smažení s nízkým obsahem tuku

Při smažení na tuku umístěte tuk vždy na studené teppanyaki, rozetřete ho pomocí kuchyňské papírové utěrky a teprve poté ho zahřejte na maximální stupeň ohřevu. Stačí použít malé množství tuku. Před smažením připravovaný pokrm pečlivě osušte, abyste zabránili vystříknutí horkého tuku. Jakmile tuk začne tvořit zřetelné pruhy nebo mírně bublat, vložte pokrm na desku. Snižte stupeň ohřevu varné desky. Tuk nepřepalujte. Doba přípravy závisí na velikosti a vlastnostech pokrmu. S horkým tukem zacházejte opatrně. Nenechávejte horkou desku bez dozoru. Při smažení pokrmu bez tuku nelze opticky rozeznat, jak je deska teppanyaki horká. Z bezpečnostních důvodů proto používejte pouze střední stupeň ohřevu, abyste zabránili přehřátí.

Pokyny pro indukční varnou desku

Dbejte prosím na to, že: Indukce představuje velmi rychlý zdroj tepla. Teppanyaki nikdy nezahřívajte prázdné, protože se může při přehřátí poškodit. Při vysokých stupních ohřevu může vznikat bzučivý zvuk. Jedná se o technicky podmíněný zvuk a nepředstavuje závadu Vaší varné desky ani teppanyaki.

Pokyny pro sklokeramické desky

Udržujte varnou zónu čistou, protože zbytky nečistot mezi dnem teppanyaki a varnou deskou mohou poškrábat sklokeramický povrch.

Pokyny pro gril

Teppanyaki lze používat na všech typech grilů. Přesto prosím mějte na paměti, že rukojeti z nerezové oceli mohou při přehřátí snadno změnit barvu. Případná mírná změna zbarvení produktu nemá žádný vliv na vlastnosti produktu.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Německo



