

# CA052300

Griddle plate

<b>de</b>	Gebrauchsanweisung .....	2	<b>ja</b>	使用説明書 .....	18
<b>en</b>	Instructions for Use .....	3	<b>ko</b>	사용 설명서 .....	19
<b>fr</b>	Instructions d'utilisation .....	4	<b>lt</b>	Naudojimo instrukcija .....	20
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso .....	5	<b>lv</b>	Lietošanas instrukcija .....	21
<b>nl</b>	Gebruiksaanwijzing .....	6	<b>pl</b>	Instrukcja obsługi .....	22
<b>da</b>	Brugsanvisning .....	7	<b>ru</b>	Инструкция по эксплуатации .....	23
<b>no</b>	Bruksanvisning .....	8	<b>sk</b>	Návod na obsluhu .....	24
<b>sv</b>	Bruksanvisning .....	9	<b>tr</b>	Kullanım kılavuzu .....	25
<b>fi</b>	Käyttöohjeet .....	10	<b>uk</b>	Інструкція з експлуатації .....	26
<b>es</b>	Instrucciones de uso .....	11	<b>uzb</b>	Ishlatish qo'llanmasi .....	27
<b>pt</b>	Manual de instruções .....	12	<b>zh</b>	使用说明书 .....	28
<b>bg</b>	Ръководство за употреба .....	13	<b>zh-tw</b>	使用説明書 .....	29
<b>cs</b>	Návod k použití .....	14	<b>ar</b>	دليل الاستخدام .....	30
<b>el</b>	Οδηγίες χρήσης .....	15	<b>he</b>	הוראות שימוש .....	31
<b>et</b>	Kasutusjuhend .....	16			
<b>id</b>	Petunjuk penggunaan .....	17			

## de Gebrauchsanweisung

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

### Vor dem ersten Gebrauch

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

### Tipps zum Gebrauch

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

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

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

### Reinigung und Pflege

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

### Kochtabelle

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

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

Falls Ihr Induktionskochfeld mit Flexzone über eine Bratsensorenfunktion verfügt, können Sie diese ab einer bestimmten Fertigungsnummer auch mit der Grillplatte verwenden.

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

### Before using for the first time

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

### Tips for use

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

**i Please note:** for optimal heat distribution, the top of the cooking surface on the electric hob must correspond to the surface of the griddle plate.  
The griddle plate is only intended for use in private households.

- ▶ Always allow the hot griddle plate to cool down on the cooking area after use, then clean it.
- ▶ The griddle plate should be dried thoroughly after cleaning in order to protect it from oxidation.

### Cleaning and maintenance

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

### Cooking table

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

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

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

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

#### Avant la première utilisation

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

#### Conseils d'utilisation

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

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

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





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

#### Nettoyage et entretien

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

#### Tableau de cuisson

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

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

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

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

#### Prima del primo utilizzo

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

#### Suggerimenti per l'uso

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

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

La piastra grill è concepita esclusivamente per l'uso in ambito domestico privato.

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

#### Pulizia e cura

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

#### Tabella di cottura

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

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

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

## nl Gebruiksaanwijzing

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

### Voor het eerste gebruik

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

### Gebruikstips

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

**i Let op:** voor een optimale warmteverdeling moet de grootte van de kookzone op de inductiekookplaat overeenkomen met de grootte van de grillplaat. De grillplaat is enkel bestemd voor gebruik in particuliere huishoudens.

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

### Reiniging en onderhoud

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

### Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van het bereide voedsel. De daadwerkelijke bereidingstijden kunnen daarom afwijken van de tijden in de tabel. Gebruik voor het opwarmen kookstand 8 (of 8.).

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

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

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

#### Inden første brug

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

#### Tips vedrørende brugen

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

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





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

#### Rengøring og pleje

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

#### Tilberedningstabel

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

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

Hvis induktionskogesektionen med Flexzone er udstyret med en stegesensorfunktion, kan den fra et bestemt produktionsnummer også anvendes med grillpladen.

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

### Før første gangs bruk

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

### Brukstips

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

**i** **Vær oppmerksom på følgende:** For en optimal varmefordeling må flaten til kokesonen på induksjonskokefeltet tilsvare flaten til grillplaten. Grillplaten er kun beregnet til bruk i private husholdninger.







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

### Rengjøring og vedlikehold

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

### Steketabell

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

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

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



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

### Före första användningen

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

### Skötseltips

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

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

Grillhällen är enbart avsedd för hushållsbruk.

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





### Rengöring och underhåll

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

### Tillagningstabell

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

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

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

Har din induktionshäll FlexZone med steksensornfunktion, så kan den även användas stekbord från ett visst tillverkningsnummer.

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

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

### Käyttövinkkejä

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

### Paistotaulukko

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

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

Jos muuntuvalle Flexzone-alueella varustetussa induktiokaittasolussa on paistotunnistintoiminto, voit käyttää sitä tietystä valmistenumeroista alkaen myös grillilevyn kanssa.

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

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

### Puhdistus ja hoito

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

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

**Antes de usarlo por primera vez**

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

**Consejos de uso**

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

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

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

**Limpieza y cuidado**

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

**Tabla de cocción**

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

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

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

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

#### Antes de utilizar pela primeira vez

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

#### Sugestões para utilização

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

**i** **Atenção:** Para uma distribuição excelente do calor, a superfície da zona de cozedura na área de indução tem de coincidir com a superfície da chapa de grelhar. A chapa destina-se exclusivamente a uso doméstico.







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

#### Limpeza e cuidado

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

#### Tabela de cozedura

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

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

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

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

**Преди първата употреба**

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

**Съвети за употреба**

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

**Таблица за готвене**

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

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

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

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

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

**Почистване и поддържане**

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

## cs Návod k použití

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

### Před prvním použitím

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







### Tipy na použití

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

### Tabulka na vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

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

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

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

## Grilovací deska

**i** **Dodržujte prosím:** Kvůli optimálnímu rozdělení tepla musí plocha varné zóny na indukční varné desce odpovídat ploše grilovací desky.

Grilovací deska je určena jen na použití v soukromé domácnosti.

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

### Čištění a údržba

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

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

**Πριν την πρώτη χρήση**

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

**Συμβουλές για τη χρήση**

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

**Πίνακας μαγειρέματος**

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

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

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

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

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

**Καθαρισμός και φροντίδα**

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

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

### Enne esmakordset kasutamist

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

### Soovitusi kasutamiseks

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

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

Grillplaat on ette nähtud kasutamiseks ainult koduseks majapidamiseks.




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

### Puhastamine ja hooldamine

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

### Toiduvalmistustabel

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

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

Kui teie flex-tsooniga induktsioonpliidiplaadil on praadimissensori funktsioon, saate seda alates teatavast tootenumbri kasutada ka koos grillplaadiga.



## id Petunjuk penggunaan

Panggangan terbuat dari aluminium yang dicetak secara manual di Jerman sebagai bagian tunggal. Panggangan diberi lapisan khusus yang cocok untuk induksi lalu diberi lagi lapisan antilengket. Panggangan yang dibuat manual ini tidak benar-benar datar; panggangan ini menyesuaikan secara otomatis ke kompor.

### Sebelum menggunakan untuk pertama kali


- ▶ Sebelum menggunakan peralatan untuk pertama kalinya, bersihkan dengan spons lembut, air yang hangat dan sedikit deterjen, lalu bilas.

### Tips penggunaan

- ▶ Sejumlah kotoran yang berada di antara kompor listrik dan panggangan (misalnya karena kristal lada atau garam) saat menggerakkan peralatan memasak dapat menggores atau meninggalkan bekas gesekan di atas lantai atau di atas kompor listrik. Angkat panggangan hanya jika benar-benar perlu dipindahkan. Kami tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang terjadi atas kelalaian dalam membaca instruksi.
- ▶ Berkat lapisan antilengket nya yang berkualitas tinggi, panggangan ini sangat cocok untuk memanggang dengan minyak, tambahkan minyak atau lemak sedikit saja ke atas makanan, bukan ke atas panggangan. Untuk itu, gunakan minyak nabati atau lemak nabati yang dibekukan. Mentega, margarin, minyak cold pressed (diproses tanpa menggunakan panas) dan minyak salad tidak cocok digunakan.
- ▶ Hanya gunakan panggangan untuk menyiapkan hidangan.
- ▶ Jangan menggunakan peralatan logam yang tajam karena dapat meninggalkan goresan. Meskipun demikian, goresan ini atau pun kerusakan lainnya tidak akan memengaruhi rasa atau kualitas makanan yang dipanggang.
- ▶ Jangan mengoperasikan panggangan pada level 9 atau pada level daya/boost serta jangan pernah meninggalkannya dalam keadaan kosong dalam keadaan panas dan waktu yang lama. Suhu dapat mencapai 300° C jika dibiarkan kosong dalam beberapa menit. Minyak dan lemak dapat terbakar dengan cepat di atas permukaan yang bersuhu tinggi tersebut. Hal ini dapat merusak bagian antilengketnya.

### Tabel memasak

Tabel berikut menampilkan beberapa contoh. Waktu memasak tergantung jenis, berat porsi dan kualitas makanan. Dengan demikian, mungkin terdapat perbedaan. Gunakan tingkat 8 (atau level 8.) untuk memanaskan makanan.

		 Tingkat memasak	 Waktu memanggang dalam menit
 <b>Daging</b>	Dada ayam (tebal 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Steak daging babi, schnitzel (tidak dilapisi tepung panir)	5. - 6.	15 - 20
	Steak (tebal 3 cm)	6. - 7.	8 - 12
	Steak, dimarinasi	6. - 7.	15 - 20
	Fricadels, hamburger (tebal 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Daging babi asap	6. - 7.	3 - 8
	Bratwurst	5. - 6.	20 - 30
 <b>Ikan</b>	Udang scampi dan udang	5. - 6.	8 - 10
	Filet salmon	5. - 6.	10 - 15
	Ikan trout	4. - 6.	15 - 25
	Filet ikan	5. - 6.	10 - 15
 <b>Sayuran</b>	Cukini, terong	5. - 6.	10 - 15
	Paprika, asparagus hijau	6. - 7.	5 - 10
	Jamur	6. - 7.	10 - 15
	Kentang	5. - 6.	10 - 20
 <b>Roti</b>	Ciabatta, roti panggang, roti Pitta	6. - 7.	5 - 10

Jika cooktop induksi memiliki zona Flex dengan fungsi sensor penggorengan, fungsi ini dapat digunakan dengan panggangan dari nomor produksi tertentu.

**i Harap perhatikan:** agar distribusi panas menjadi optimal, bagian atas permukaan memasak pada kompor listrik harus menyesuaikan permukaan panggangan. Panggangan hanya untuk keperluan rumah tangga biasa.

- ▶ Sebaiknya gunakan selalu kain oven atau sarung tangan oven karena gagang panggangan dapat menjadi sangat panas.
- ▶ Selalu biarkan panggangan menjadi dingin di area memasak setelah digunakan, lalu bersihkan.
- ▶ Panggangan harus dikeringkan secara menyeluruh setelah dibersihkan untuk melindunginya dari oksidasi.

### Pembersihan dan pemeliharaan

- ▶ Jangan pernah menggunakan spons kawat, pemutih atau produk untuk menggosok saat membersihkan.
- ▶ Pertama, biarkan panggangan dingin terlebih dulu sebelum dibersihkan untuk melindungi panggangan dari distorsi akibat terlalu banyak air dingin.
- ▶ Untuk perawatan yang lembut, kami menyarankan untuk menggunakan air hangat dan sedikit deterjen/pembersih peralatan rumah tangga yang tidak keras serta kain lap piring. Sikat cuci sangat cocok untuk membersihkan panggangan.
- ▶ Sebaiknya jangan mencuci panggangan di dalam mesin cuci piring. Bahan pembersih, tablet pembersih dan garam akan merusak lapisan panggangan dan dapat menyebabkan perubahan warna. Membersihkan di dalam mesin pencuci piring juga dapat menimbulkan oksidasi (titik-titik terang) di permukaan panggangan. Jika ingin membersihkan panggangan di dalam mesin pencuci piring, olesi minyak ke panggangan setelahnya. Hal ini akan mencegah lapisan panggangan menjadi kering.
- ▶ Makanan yang berbumbu banyak dan dimarinasi akan mengeluarkan asam yang akan meresap ke permukaan panggangan. Rasa makanan dan hasil panggangan tidak akan berpengaruh jika terdapat perubahan warna atau noda.

グリドルプレートは、アルミニウム製のドイツで手作業の一体品として製造されています。グリドルプレートは、特殊な電磁コーティングと中塗りの焦げ付き防止コーティング処理されています。このハンドメイドのグリドルプレートは完全に平らではありませんが、グリルの金具に合わせて自動的に調整されます。

### はじめてご使用になる前に

- ▶ 本製品を初めて使用する前に、温水と少量の洗剤でスポンジを使用して洗浄してからすすいでください。

### 使用上のヒント

- ▶ 調理器具を移動するときに、電気コンロの金具とグリドルプレートの間のわずかな汚れ（塩やコショウの結晶などによるもの）があると、床や電気コンロの金具に擦り傷が付くことがあります。そのため、グリドルプレートを移動する場合は、グリドルプレートを完全に持ち上げてください。この指示に従わなかったために生じた損害については、弊社は一切責任を負いません。
- ▶ 高品質の焦げ付き防止コーティングのおかげで、グリドルプレートは油を必要としない健康的な下ごしらえに最適です。油を使ってグリルする場合は、グリドルプレートではなく、本製品に少量の油または脂肪を塗ります。硬化植物油または植物油を使用してください。バター、マーガリン、コールドプレスオイル、サラダオイルは適していません。
- ▶ 食事の下ごしらえにはグリドルプレートのみを使用してください。
- ▶ とがった金属製器具は傷ができる原因となりますので使用しないでください。ただし、こうした傷やその他の損傷がグリルされた食品の味や品質に影響することはありません。
- ▶ レベル9または電源/ブーストでグリドルプレートを操作しないでください。また、熱源の上でグリドルプレートを長時間空にしないでください。空になると、数分以内に300°Cに達することがあります。こうした高温では、油脂が非常に早く表面に焼き付けることがあります。このようなことが発生すると、効果的な焦げ付き防止コーティング処理が損なわれる可能性があります。
- ▶ ハンドルが非常に熱くなる可能性があるため、常に耐熱布またはオープン用耐熱グローブを使用することをお勧めします。

**i 注意すべき点:** 熱分布を最適な状態にするには、電気コンロの調理面の上部がグリドルプレートの表面に対応している必要があります。グリドルプレートは、一般家庭での使用のみを目的としています。

- ▶ 使用後は、調理エリアで熱いグリドルプレートが冷えるのを待つてから、洗浄してください。
- ▶ グリドルプレートを酸化から保護するために、洗浄後に完全に乾燥させる必要があります。

### 洗浄とお手入れ

- ▶ 洗浄には、金属スポンジ、漂白剤、または研磨剤を使用しないでください。
- ▶ 多量の冷却水による歪みからグリドルプレートを保護するために、まず、グリドルプレートを洗浄前に冷却してください。
- ▶ 軽度のお手入れには、お湯と洗剤/マイルドな家庭用洗剤と布巾を使用することをお勧めします。グリドルの洗浄には、食器洗い用ブラシが最適です。
- ▶ 食洗機でグリドルプレートを洗わないことが最も良い方法です。洗剤、ツメ、および塩分は、グリドルプレートのコーティングを損傷し、変色を引き起こす可能性があります。食洗機での清掃も、グリドルプレートの酸化（ハゲ）につながる可能性があります。それでも食洗機でグリドルプレートを掃除する場合は、グリドルプレートにオイルを塗ります。これにより、コーティングが乾燥するのを防ぎます。
- ▶ 調味料やマリネした食品は、鉄板の表面に浸透する酸を放出します。変色や汚れが発生しても、食品や焼き上がりに影響しません。

### 調理法の一覧表

次の一覧表でいくつかの例を示します。調理時間は、食品の種類、重量、品質によって異なります。そのため、ばらつきが生じることがあります。食品の加熱にはレベル8を使用します。

		🔥 調理レベル	🕒 グリル時間(分)
🍖 肉	鶏胸肉 (厚さ2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	豚ロースステーキ、シュニッツェル (パン粉なし)	5. - 6.	15 - 20
	ステーキ (厚さ3 cm)	6. - 7.	8 - 12
	Steak, marinated	6. - 7.	15 - 20
	フリカデル、ハンバーガー (厚さ2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	ベーコン	6. - 7.	3 - 8
	ブラトヴルスト	5. - 6.	20 - 30
🐟 魚	スキャンピ、小エビ	5. - 6.	8 - 10
	サーモンフィレ	5. - 6.	10 - 15
	サケ、マス、イワナ類	4. - 6.	15 - 25
	魚フィレ	5. - 6.	10 - 15
🌿 野菜	ズッキーニ、ナス	5. - 6.	10 - 15
	コショウ、グリーンアスパラガス	6. - 7.	5 - 10
	きのこ	6. - 7.	10 - 15
	ジャガイモ	5. - 6.	10 - 20
🍞 パン	チャバタ、トースト、ピッツァパン	6. - 7.	5 - 10

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

ko 사용 설명서

철판은 알루미늄 소재로 독일에서 개별적으로 수작업으로 주조된 팬입니다. 철판은 특수 인덕션 호환 코팅 처리를 한 후 2차 눌러붙음 방지 코팅을 합니다. 이 수제 철판은 완전히 평평하지 않고 상판에 맞춰 자동으로 조절됩니다.

**i 참고:** 최적의 열 분산을 위해 전기 상판의 조리면이 철판 표면과 맞아야 합니다. 철판은 가정용으로만 사용하도록 만들어졌습니다.

제품을 처음 사용하기 전 유의사항

- ▶ 제품을 처음으로 사용하기 전에 뜨거운 물과 소량의 세제, 부드러운 스폰지로 세척한 다음 행구십시오.

사용 팁

- ▶ 전기 상판과 철판 사이에 가벼운 오염(예: 소금 결정이나 후추 가루)이 있더라도 철판을 옮길 때 철판 바닥이나 전기 상판에 스크래치나 자국이 생길 수 있습니다. 그러므로 철판을 옮길 때는 완전히 들어올려서 옮겨야 합니다. 이 지침을 준수하지 않음으로 인해 입은 피해에 대해서는 책임을 지지 않습니다.
- ▶ 고급 눌러붙음 방지 코팅으로 인해 철판은 건강식 무지방 조리에 가장 적합합니다. 오일을 사용하여 굽고 싶은 경우, 소량의 오일이나 기름을 철판이 아닌 제품에 바르십시오. 여기에는 식물성 경화유나 식물성 기름을 사용하십시오. 버터, 마가린, 냉압착유, 샐러드 오일 등은 적합하지 않습니다.
- ▶ 철판은 음식 조리에만 사용하십시오.
- ▶ 스크래치가 생길 수 있으므로 날카로운 금속 도구를 사용하지 마십시오. 스크래치나 손상이 생기더라도 굽는 음식의 품질이나 맛은 영향을 받지 않습니다.
- ▶ 철판을 9단이나 파워/부스트에서 작동하거나 열원에서 오랫동안 빈 채로 놔두지 마십시오. 비어 있으면 몇 분 만에 300 C에 도달할 수 있습니다. 이러한 고온에서는 오일과 기름이 표면에서 순식간에 탈 수 있습니다. 그러면 눌러붙음 방지 효과가 떨어질 수 있습니다.
- ▶ 손잡이가 매우 뜨거워질 수 있으므로 항상 오븐 타월이나 장갑을 사용하는 것이 가장 좋습니다.
- ▶ 사용 후 항상 조리 구역에서 철판을 식혔다가 세척하십시오.
- ▶ 철판은 산화되지 않도록 세척 후 완전히 말려야 합니다.

세척 및 관리

- ▶ 절대로 세척을 위해 쇠세미, 표백제, 마모성 용제 등을 사용하지 마십시오.
- ▶ 세척 전에는 물의 너무 차가운 온도로 인해 변형되지 않도록 먼저 식히십시오.
- ▶ 세심한 관리를 위해 뜨거운 물, 순한 가정용 세제 약간, 행주를 사용할 것을 권장합니다. 그리들 세척에는 세척용 브러시가 가장 좋습니다.
- ▶ 철판은 식기세척기를 사용하지 않는 것이 가장 좋습니다. 세척제, 정제형 세제, 소금 등은 철판의 코팅 손상과 변색을 유발할 수 있습니다. 식기세척기 사용은 철판의 산화(밝은 부분)를 유발할 수도 있습니다. 그래도 식기세척기 사용을 원한다면 사용 후 철판에 오일을 바르십시오. 이렇게 하면 코팅이 매마르는 것을 방지할 수 있습니다.
- ▶ 양념이나 간이 센 음식물의 경우 산성 성분이 배출되어 철판 표면에 침투할 수 있습니다. 변색이나 얼룩이 생기더라도 음식이나 그릴 조리 결과에는 영향을 미치지 않습니다.

조리표

아래 표에 몇 가지 예가 나와 있습니다. 조리 시간은 음식물의 종류, 무게, 품질에 따라 다릅니다. 그러므로 편차가 있을 수 있습니다. 음식 가열에는 8단을 사용하십시오.

		🔥 조리 단	🕒 그릴 조리 시간(분)
🍖 육류	닭가슴살(2cm 두께)	5 - 6.	20 - 30
	돼지 허릿살 스테이크, 슈니첼(빵가루 입히지 않음)	5 - 6.	15 - 20
	스테이크(3cm 두께)	6 - 7.	8 - 12
	양념 스테이크	6 - 7.	15 - 20
	미트볼, 햄버거(2cm 두께)	5 - 6.	20 - 30
	베이컨	6 - 7.	3 - 8
	브라트부르스트	5 - 6.	20 - 30
🐟생선	스캄포 및 새우	5 - 6.	8 - 10
	연어 필레	5 - 6.	10 - 15
	송어	4 - 6.	15 - 25
	생선 필레	5 - 6.	10 - 15
🥬채소	애호박, 가지	5 - 6.	10 - 15
	피망, 그린 아스파라거스	6 - 7.	5 - 10
	버섯	6 - 7.	10 - 15
	감자	5 - 6.	10 - 20
🍞빵	치아바타, 토스트, 피타 브레드	6 - 7.	5 - 10

인덕션 쿡탑에 튀김 센서 기능이 있는 플렉스 존이 있는 경우, 특정 생산 번호가 있는 철판에 이 기능을 사용할 수 있습니다.

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

**Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą**

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

**Naudojimo patarimai**

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

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

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

**Valymas ir priežiūra**

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

**Ruošimo lentelė**

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

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

Jei Jūsų indukcinėje kaitlentėje su „Flexzone“ yra kepimo jutiklio funkcija, tam tikru gamykliniu numeriu pažymėtoms indukcinėms kaitlentėms galima naudoti ir skrudinimo skardą.

## Iv Lietošanas instrukcija

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

### Pirms pirmās lietošanas reizes

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

### Lietošanas ieteikumi

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

**i Ievērojiet!** Lai nodrošinātu optimālu siltuma sadali, indukcijas sildvirsmas gatavošanas zonas lielumam jāatbilst grilpannas lielumam.

Grilpannu paredzēts izmantot tikai privātajā saimniecībā.

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

### Tīrīšana un apkope

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

### Gatavošanas tabula

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

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

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

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

### Przed pierwszym użyciem

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

### Wskazówki dotyczące użytkowania

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

**i Należy pamiętać:** W celu optymalnej dystrybucji ciepła powierzchnia strefy gotowania na płycie indukcyjnej musi odpowiadać powierzchni płyty grillowej. Płyta do grillowania jest przeznaczona wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych.

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

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

### Czyszczenie i pielęgnacja

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

### Tabela gotowania

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

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

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

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

### Перед первым использованием

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

### Советы по использованию

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

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

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

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

### Мытье сковороды-гриль и уход за ней

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

### Режимы жарки

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

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

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

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

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

### Pred prvým použitím

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

### Tipy na používanie

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

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

### Čistenie a údržba

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

### Tabuľka prípravy jedál

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

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

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



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

#### İlk kullanımdan önce

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

#### Kullanıma yönelik ipuçları

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

#### Pişirme tablosu

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

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

Flexzone özelliğine sahip indüksiyonlu ocağınızda kızartma sensörü fonksiyonu mevcutsa bunu belirli bir imalat numarasından itibaren izgara plakasıyla da kullanabilirsiniz.

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

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

#### Temizlik ve bakım

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

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

#### Перед першим використанням

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

#### Поради для використання

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

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

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

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

#### Очищення та догляд

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

#### Таблиця тривалості готування

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

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

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

## uzb Ishlatish qo'llanmasi

Panjarali gril skovorokasi quyima alyuminiydan tayyorlangan va maxsus induksiyon qoplama va ikkinchi yopishqoq bo'lmagan kuymas qoplama bilan qoplangan. Panjarali gril skovorokasi hech qachon mutlaqo tekis bo'lmaydi, qizdirilganda u pishirish paneliga moslashadi.

### Birinchi marta foydalanishdan oldin

- ▶ Birinchi foydalanishdan oldin issiq suv bilan sovun va yumshoq shimgich yordamida so'ng oqava suv bilan yuving.

### Qo'llash bo'yicha maslahatlar

- ▶ Pishirish paneli va panjarali gril tovasi o'rtasidagi ozgina ifloslanish (masalan, tuz yoki murch) idishlarning tagida yoki shisha-keramika buyumlarida idishlarni oldinga va orqaga siljitish natijasida tiralishlar yoki izlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin. Shuning uchun, agar siz panjarali gril tovasini siljitmoqchi bo'lsangiz, uni har doim ko'tarib jildiring. Ishlab chiqaruvchi ko'rsatmalarga rioya qilmaslik natijasida etkazilgan zarar uchun javobgar bo'lmaydi.
- ▶ Yuqori sifatli yopishmaydigan qoplamasi tufayli panjarali gril tovasi yog 'qo'shmasdan pishirish uchun juda mos keladi. Agar siz grilda pishirganda yog' ishlatmoqchi bo'lsangiz, grilni emas balki oziq-ovqat mahsulotlarni kam miqdor yog' bilan ishlov bering. Qattiq o'simlik yog'larini yoki o'simlik moylarini ishlatmang. Sariyog', margarin, salatlar uchun sovuq presslangan yog'lar va o'simlik moyi foydalanish uchun yaroqsiz.
- ▶ Gril tovasini faqat pishirish uchun ishlatmang.
- ▶ O'tkir metall buyumlardan foydalanmang chunki ular tiralishlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin. Biroq, tiralishlar yoki boshqa shikastlanishlar mahsulotlarning ta'mi yoki sifatiga ta'sir qilmaydi.
- ▶ Gril tovasini 9 chi isitish bosqichida, yoki "Boost" yoki "PowerBoost" rejimlarida ishlatmang, va hech qachon gril tovasini issiqlik manbasida bo'sh qoldirmang. Bo'sh holatda, u bir necha daqiqada 300 ° C gacha qiziydi. Bunday yuqori haroratlarda yog' va moy tezda sirtga yopishib qolishi mumkin. Bu yaxshi yopishmaydigan xususiyatlarni yomonlashtirishi mumkin.

### Pishirish jadvali

Keyingi jadvalda ba'zi misollar keltirilgan. Pishirish vaqti pishirilayotgan ovqatning turiga, vazniga va sifatiga bog'liq. Natijada og'ishlar paydo bo'lishi mumkin. Isitish uchun gorelkani 8-chi isitish bosqichi (yoki 8) dan foydalaning.

		 Gorelkani isitish bosqichi	 Qovurish vaqti, min
 <b>Go'sht</b>	Qushlarning ko'krak qafasi (qalinligi 2 sm)	5. - 6.	20 - 30
	Cho'chqa bo'yni steyklari, shnitsel (un/nonga bulanmagan)	5. - 6.	15 - 20
	Steyk (qalinligi 3 sm)	6. - 7.	8 - 12
	Marinadlangan steyk	6. - 7.	15 - 20
	Frikadelkalar, Gamburg shnitsellari, (2 sm qalinlikda)	5. - 6.	20 - 30
	Cho'chqa yo'g'i	6. - 7.	3 - 8
	Kolbasa	5. - 6.	20 - 30
 <b>Baliq</b>	Langustin va qisqichbaqalar	5. - 6.	8 - 10
	Go'shti qizil baliq lahm bo'lafi	5. - 6.	10 - 15
	Gulmohi	4. - 6.	15 - 25
	Baliq lahm bo'lafi	5. - 6.	10 - 15
 <b>Sabzavotlar</b>	Qovoqchalar, tsukini, baqlajonlar	5. - 6.	10 - 15
	Shirin qalampir, yashil sarsabil	6. - 7.	5 - 10
	Shampinyon qo'ziqorini	6. - 7.	10 - 15
	Kartoshka	5. - 6.	10 - 20
 <b>Buhanka non</b>	Ciabatta, Tost, Yopgan non	6. - 7.	5 - 10

Agar Flexzone isitish zonasi mavjud bo'lgan induksiyon pechingiz qovurish sensori funksiyasiga ega bo'lsa, siz ushbu funktsiyani mahsulotning seriya raqamiga qarab teppanyakida pishirish uchun ham ishlatishingiz mumkin.

## Panjarali skovorodka

**i E'tibor bering:** Optimal issiqlik taqsimoti uchun pechdagi isitish zonasining maydoni panjara maydoniga to'g'ri kelishi kerak. Gril paneli faqat uy sharoitida ishlatish uchun mo'ljallangan.

- ▶ Ushlash dastalari juda qizib ketishi mumkinligi sababli har doim qo'lqop yoki sochiqdan foydalaning.
- ▶ Issiq gril tovasini ishlatgandan keyin har doim isitish zonasida sovutish uchun qoldiring va so'ng uni tozalang.
- ▶ Tozalashdan keyin u oksidlanmasligi uchun gril tovasini yaxshilab quring.

### Tozalash va parvarish qilish

- ▶ Tozalash uchun hech qachon metall gubkalar, oqartuvchi yoki abraziv tozalagichlardan foydalanmang.
- ▶ Tozalashdan oldin, haddan tashqari sovuq suv tufayli deformatsiyani oldini olish uchun gril tovasini sovutib oling.
- ▶ Availab parvarish qilish uchun Issiq suv va oz miqdordagi yuvish vositasi, agressiv bo'lmagan kimyoviy moddalar va sochiqlarni ishlatishingizni tavsiya qilamiz. Ariqchalar idishlarni yuvish cho'tkasi bilan yaxshilab tozalanadi.
- ▶ Gril tovasini idish yuvish mashinasida tozalash tavsiya etilmaydi. Tozalash vositalari, yuvish vositasi tabletkalari va tuzlar gril tovasini qoplamasiga ta'sir qilib uni rangsizlanishiga olib kelishi mumkin. Bundan tashqari, idish yuvish mashinasida tozalash gril tovasi oksidlanishiga (yorug' dog'lar paydo bo'lishiga) olib kelishi mumkin. Agar siz hali ham gril tovasini idish yuvish mashinasida tozalashni istasangiz, uni yog' bilan ishqalang. Bu qoplamaning qurib ketishiga yo'l qo'ymaydi.
- ▶ Achchiq yoki tuzlangan ovqatlar gril tovasining yuzasiga kiradigan kislotalarni chiqaradi. Agar bu rangsizlanishga yoki dog'lar paydo bo'lishiga olib keladigan bo'lsa, bu mahsulotga yoki tayyorlangan ovqatlarning sifatiga ta'sir qilmaydi.

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

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

### 首次使用之前

- ▶ 首次使用电器之前，用柔软的海绵、热水和少许洗涤剂进行清洗。

### 使用技巧

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

### 清洁和维护

- ▶ 清洁时切勿使用钢丝绒、漂白剂或擦洗剂。
- ▶ 在清洗之前先让烤盘冷却，以免因过量冷水而变形。
- ▶ 如要进行温和护理，我们建议使用热水和一些洗涤剂/温和的家用清洁剂以及抹布。洗碗刷是最好的烤盘清洁工具。
- ▶ 最好不要用洗碗机清洗烤盘。清洁剂、清洁片剂和盐会损坏烤盘涂层，并可能导致变色。用洗碗机清洗也可能导致烤盘氧化（亮点）。如果仍然希望用洗碗机清洗烤盘，请在洗完后用油涂抹烤盘。这样可以防止涂层干燥。
- ▶ 调味或腌制过的食物会释放酸性物质并渗入烤盘表面。即使出现变色或污渍，也不会影响食物本身或烧烤效果。

### 烹饪表

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

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

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

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

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

### 第一次使用前

- ▶ 第一次使用器具前，請先用軟海綿、一些熱水和少量清潔劑清潔並沖洗。

### 使用訣竅

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

### 清潔和保養

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

### 烹調建議表

本表提供部分範例。烹調時間取決於食物類型、重量和品質。烹調成品可能稍有差異。使用火力8（或火力8.）加熱食物。

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

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

## لوحة الشواء

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

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

### التنظيف والعناية

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

### قبل الاستخدام لأول مرة

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

### نصائح للاستخدام

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

### جدول الطهي

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

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

إذا كان موقد الطهي الحثي المزود بنطاق مرن يشتمل على وظيفة استشعار الشواء، فإنه يمكنك استخدام هذه الوظيفة مع لوحة شواء برقم صُنع محدد.

## משטח המחבת

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

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

### ניקוי ותחזוקה

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

### לפני השימוש הראשון

- לפני השימוש במכשיר בפעם הראשונה, נקו בעזרת ספוג רך, מים חמים ומעט חומר ניקוי, ושטפו.

### עצות לשימוש

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

### טבלת בישול

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

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

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



**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)



**GAGGENAU**



9001473379 (991126)

