www.elektromarkabolt.hu

3AB9TY010, CA051301, HEZ9-TY010, HZ9TY010, Z9401TY0

Teppanyaki

[de]	Gebrauchsanleitung	2
[en]	Information for Use	9
[fr]	Manuel d'utilisation	16
[it]	Manuale utente	23
[nl]	Gebruikershandleiding	30
[da]	Betjeningsvejledning	37
[no]	Bruksanvisning	44
[sv]	Bruksanvisning	51
[fi]	Käyttöohje	58
[es]	Manual de usuario	65
[pt]	Manual do utilizador	72
[bg]	Ръководство за употреба	79
[cs]	Návod k obsluze	86
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	93
[et]	Kasutusjuhend	100
[hr]	Upute za upotrebu	107
[hu]	Használati útmutató	114
[lt]	Naudotojo vadovas	121
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	128
[mk]	Упатство за употреба	135
[pl]	Instrukcja obsługi	142
[ro]	Manual de utilizare	149
[ru]	Руководство пользователя	156
[sk]	Návod na používanie	163
[sl]	Navodila za uporabo	170
[sq]	Manuali i përdorimit	177
[sr]	Uputstvo za upotrebu	184
[tr]	Kullanım kılavuzu	191
[uk]	Керівництво з експлуатації	198
[az]	İstifadəçi rəhbər kitabı	205
[ka]	მომხმარებლის სახელმძღვანელო	212
[kk]	Пайдаланушы нұсқаулықтар	219
[id]	Panduan pengoperasian	226
[uz]	Foydalanuvchi qo'llanmasi	233
[ko]	사용자 매뉴얼	240
[ja]	ユーザーマニュアル	247
[zh]	使用说明书	254
[zh-tw]	使用手冊	260
[ar]	دليل المستخدم	266
[he]	מדריך למשתמש	273

www.elektromarkabolt.hu

de

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 3

2 Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch reinigen 5

3 Kochgeschirr verwenden 5

4 Kochgeschirrverwendung im Backofen..... 6

5 Kochgeschirr reinigen 6

6 Kochtabelle..... 7

7 Garantie 8

www.elektromarkabolt.hu

1 Sicherheit

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Zubehör verwenden.
Dieses Produkt entspricht den Vorschriften für Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

- Das Kochgeschirr ist nicht für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet.
- Das Kochgeschirr wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt.
- Das Kochgeschirr ist für das Kochen vorgesehen.
- Keine Lebensmittel über einen längeren Zeitraum im Kochgeschirr lagern. Lebensmittel mit einem hohen Säuregehalt können unerwünschte Verfärbungen im Kochgeschirr hinterlassen.
- Das Kochgeschirr in keiner Weise verändern.
- Nie das Kochgeschirr beim Kochen unbeaufsichtigt lassen.
- Nie Kinder in der Nähe von heißem Kochgeschirr unbeaufsichtigt lassen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Heißes Öl und Fett entzünden sich schnell.

- ▸ Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▸ Keine nativen Öle mit niedrigem Rauchpunkt zum Braten oder Frittieren verwenden.
- ▸ Nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser löschen.
- ▸ Das Feuer mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Griffe können sehr heiß werden.

- ▸ Immer Topflappen verwenden.
- ▸ Vor der Reinigung das Kochgeschirr abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Heiße Flüssigkeit, Spritzer und Dampf können zu Verbrühungen führen.

- ▸ Mit heißen Flüssigkeiten vorsichtig umgehen.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Herunterfallendes Kochgeschirr kann zu Verletzungen führen.
- ▸ Griffe so drehen, dass sie nicht über die Arbeitsfläche hinausragen.

ACHTUNG!
Unsachgemäßer Gebrauch kann das Kochgeschirr oder das Kochfeld beschädigen.
- ▸ Kochgeschirr nie leer aufheizen.
- ▸ Kochgeschirr nie leerkochen lassen.

www.elektromarkabolt.hu

2 Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Das Verpackungsmaterial und alle Etiketten entfernen.
2. Den Boden sorgfältig auf Kratzer, Dellen oder andere Schäden prüfen, die durch die Handhabung, den Transport oder beim Verkauf entstanden sein können.
3. Das Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm reinigen.
4. Das Kochgeschirr mit einem Tuch trocknen.
5. Drei Teile Wasser und ein Teil Zitronensäure oder Essig zu einem Gemisch vermengen.
6. Um die Edelstahloberfläche vor Flecken und Oxidation zu schützen, das Gemisch im unbeschichteten Edelstahlgeschirr 15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln.
7. Das Kochgeschirr abkühlen lassen.

3 Kochgeschirr verwenden

ACHTUNG!
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden führen und ist nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt.

- ▸ Um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden, das Kochgeschirr beim Bewegen auf der Glaskeramik anheben.
- ▸ Um die Oberflächen nicht zu verkratzen, nur Holzutensilien oder Plastikutensilien ohne scharfe Kanten verwenden.
- ▸ Kein Kochgeschirr ohne eine Schutzschicht dazwischen stapeln.
- ▸ Um eine gute Stabilität des Kochgeschirrs sicherzustellen, nie die Pfanne überhitzen.
- ▸ Um die Oberfläche nicht zu verkratzen, nie Lebensmittel in der Pfanne schneiden. Keine Mixer oder Quirle in der Pfanne verwenden.
- ▸ Wenn heißes Kochgeschirr auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte gestellt wird, immer Schutzmaterial verwenden.

Voraussetzung: Eine saubere Pfanne nutzen.

1. Um das beste Kochergebnis zu erzielen, das Kochgeschirr auf eine Kochfläche mit passender Größe stellen.
2. Auf Stufe 8 bis 8 • aufheizen.

   Das Kochgeschirr erwärmt sich sehr schnell. Nicht die Boost-Funktion verwenden.

Hinweise

- ■ Rechteckige Pfannen sind nie vollständig plan, was aber keinen Einfluss auf das Kochen und die korrekte Kochfeldfunktion hat.
- ■ Wenn Sie die Pfanne überhitzen oder Speisen anbrennen, kann sich Edelstahl blau oder sogar braun verfärben und es können Oxidationsspuren auftreten. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Kochergebnis oder die Qualität der Speisen.
- ■ Eine zerkratzte Oberfläche hat keinen Einfluss auf das Kochergebnis oder die Lebensmittelqualität.

www.elektromarkabolt.hu

4 Kochgeschirrverwendung im Backofen

Sie können das Kochgeschirr unter Berücksichtigung der maximalen Temperatur im Backofen verwenden.

⚠ WARNUNG
Verbrennungsgefahr!
Das Kochgeschirr und die Griffe werden heiß.
- ▸ Topflappen verwenden.

Kochgeschirr	Max. Temperatur in °C
Teppan Yaki	220

5 Kochgeschirr reinigen

ACHTUNG!
Unsachgemäße Reinigung kann das Kochgeschirr beschädigen.
- ▸ Das Kochgeschirr nicht im Geschirrspüler reinigen.
- ▸ Keine scharfen Reinigungsmittel, die auf Zitronensäure basieren oder Chlorbleiche enthalten, verwenden.
- ▸ Keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme aus Nylon verwenden.
- ▸ Keinen Ofenreiniger oder andere scheuernde Reinigungsmittel verwenden.

1. Das Geschirr nach jedem Gebrauch von Hand mit einem Schwamm oder einem Geschirrtuch, warmem Wasser und einem speziell für die Handwäsche geeigneten Geschirrspülmittel reinigen.

   Wenn Essensreste am Kochgeschirr haften, den Pfannenboden mit Wasser bedecken und einweichen lassen, während die Pfanne bei niedriger Temperatur vorsichtig erhitzt. Das Wasser muss nicht kochen.
2. Das Geschirr erneut von Hand reinigen.
3. Das Geschirr mit warmem Wasser abspülen.
4. Das Geschirr sofort mit einem weichen Tuch trocknen.

Tipp
- Das Kochgeschirr immer gründlich reinigen, da sich bei der nächsten Verwendung Essensreste in die Oberfläche einbrennen können oder das Essen anhaften kann.
- Das Kochgeschirr sauber und leer halten, wenn es nicht benutzt wird.
- Flecken und Verschmutzungen mit etwas Essig oder Zitronensäure, die in heißem Wasser aufgelöst ist, entfernen.

www.elektromarkabolt.hu

6 Kochtabelle

Die folgende Tabelle enthält einige Beispiele. Die Garzeiten hängen von der Art, dem Gewicht und der Qualität der Lebensmittel ab. Daher sind Abweichungen möglich. Die Garstufen 8 bis 8 • sind ideal zum Erhitzen.

Fleisch

Speise	Garstufe	Anbratdauer in Minuten
Hähnchenbrust, 2 cm dick	5 - 6	10 - 20
Schweinelendensteaks, Koteletts vom Schwein (naturbelassen)	6 - 7	4 - 12
Steak, 3 cm dick	7 - 8	8 - 12
Frikadellen, Hamburger, 3 cm dick	4 • - 5 •	30 - 40
Speck	6 • - 7 •	3 - 6

Fisch

Speise	Garstufe	Anbratdauer in Minuten
Scampis und Garnelen	7 - 8	5 - 10
Lachsfilet	5 - 6	10 - 15
Forelle	3 • - 4 •	15 - 25
Fischfilet	6 - 7	10 - 15

Eierspeisen

Speise	Garstufe	Anbratdauer in Minuten
Spiegelei	5 - 6	3 - 9
Rührei	4 - 5	3 - 9

Gemüse

Speise	Garstufe	Anbratdauer in Minuten
Knoblauch, Zwiebeln	5 - 6	2 - 10
Zucchini, Auberginen	6 - 7	5 - 10
Paprika, grüner Spargel	6 - 7	5 - 15
Pilze	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garantie

Folgendes ist von der Herstellergarantie ausgeschlossen:

- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, z. B. durch Überhitzen, Anschlagen oder Herunterfallen
- Schäden durch falsche Reinigung
- Natürlicher Verschleiß
- Rein optische Gebrauchsspuren, z. B. Verfärbungen, die durch das Reinigen im Geschirrspüler oder durch das Verwenden von Ölen und Fetten entstehen
- Schäden in der Kochzone, wie z. B. Kratzer durch Grate oder andere Schäden am Boden des Kochgeschirrs.

Wenn Sie Fragen haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

www.elektromarkabolt.hu

Table of contents

1 Safety 10

2 Cleaning the cookware before using it for the first time ... 12

3 Using cookware 12

4 Using cookware in the oven 12

5 Cleaning the cookware 13

6 Table of cooking times 14

7 Warranty 15

www.elektromarkabolt.hu

1 Safety

Follow these safety instructions when using the accessory.
This product complies with the regulations for products that come into contact with food.

- The cookware is not suitable for use in the microwave.
- The cookware was developed for domestic use only.
- The cookware is intended for cooking.
- Do not store food in the cookware for an extended period of time. Food with high acidity may leave unwanted discolouration on the cookware.
- Do not change the cookware in any way.
- Never leave the cookware unattended when cooking.
- Never leave children unattended near hot cookware.

⚠ WARNING – Risk of fire!
Hot oil or grease ignites very quickly.

- ▸ Never leave hot fat or oil unattended.
- ▸ Do not use any native oils with a low smoke point for frying or deep-frying.
- ▸ Never extinguish burning oil or fat with water.
- ▸ Suffocate the flame with a lid or fire blanket.

⚠ WARNING – Risk of burns!
The handles may become very hot.

- ▸ Always use oven gloves.
- ▸ Leave the cookware to cool down before cleaning it.

⚠ WARNING – Risk of scalding!
Hot liquid, splashes and steam may cause scalding.

- ▸ Handle hot liquids carefully.

⚠ WARNING – Risk of injury!
If the cookware falls, it may cause injuries.

- ▸ Turn the handles so that they do not protrude over the work surface.

www.elektromarkabolt.hu

ATTENTION!

Improper use may damage the cookware or the hob.

- ▶ Never heat cookware when it is empty.
- ▶ Never leave empty cookware on the heat.

www.elektromarkabolt.hu

2 Cleaning the cookware before using it for the first time

1. Remove the packaging materials and all labels.
2. Carefully check the base for scratches, dents or other damage caused by handling, transportation or sale.
3. Clean the cookware with warm soapy water and a soft sponge.
4. Dry the cookware with a cloth.
5. Mix three parts water and one part lemon juice or vinegar together to form a mixture.
6. To protect the stainless steel surface against stains and oxidation, simmer the mixture in the non-coated stainless steel cookware for 15 minutes at a low setting.
7. Leave the cookware to cool down.

3 Using cookware

ATTENTION!
Improper use may cause damage and is not covered by the manufacturer's warranty.

- To prevent scratches on the hob, lift the cookware when you move it on the glass ceramic.
- To prevent scratches on the coated surfaces, only use wooden or plastic utensils that have no sharp edges.
- Do not stack cookware without a protective layer in between.
- To ensure good stability of the cookware, never overheat the pan.
- To avoid scratching the surface, never cut food in the pan. Do not use a blender or whisk in the pan.
- Always use protective material when placing hot cookware on a table or worktop.

Requirement: Use a clean pan.

1. In order to achieve the best cooking results, place the cookware on a cooking surface that is an appropriate size.
2. Heat up at level 8 to 8 •.

   The cookware heats up very quickly. Do not use the boost function.

Notes

- Rectangular pans are never completely level, however this does not affect the cooking and has the correct hob function.
- If you overheat the pan or burn food, stainless steel may become blue or even brown and traces of oxidation may occur. However, this does not affect the cooking result or the quality of the meal.
- A scratched surface does not influence the cooking result or the quality of the food.

4 Using cookware in the oven

You can use the cookware in the oven if you take into account the maximum temperature in the oven.

⚠ **WARNING**
Risk of burns!
The cookware and the handles become hot.

- Use oven gloves.

Cookware	Max. temperature in °C
Teppan Yaki	220

www.elektromarkabolt.hu

5 Cleaning the cookware

ATTENTION!
Incorrect cleaning may damage the cookware.
- ▸ Do not clean the cookware in the dishwasher.
- ▸ Do not use harsh cleaning agents that are based on citric acid or contain chlorine bleach.
- ▸ Do not use steel wool or scouring sponges made of nylon.
- ▸ Do not use oven cleaners or other abrasive cleaning agents.

1. After each use, clean the dishes by hand using a sponge or a tea towel, warm water and a dishwasher detergent specially designed for hand washing.

   If food residue sticks to the cookware, cover the base of the pan with water and leave to soak while the pan is heating up carefully at a low temperature. The water must not boil.
2. Clean the cookware again by hand.
3. Rinse the cookware under warm water.
4. Dry the cookware immediately with a soft cloth.

Tip
- ■ Always clean the cookware thoroughly, as the next time you use it, food remnants may burn on the surface or stick to the food.
- ■ Keep the cookware clean and empty when it is not in use.
- ■ Remove stains and dirt with a little vinegar or citric acid dissolved in hot water.

www.elektromarkabolt.hu

6 Table of cooking times

The following table contains several examples. The cooking times depend on the type, weight and quality of the food. Deviations are therefore possible. Cooking modes 8 to 8 • are ideal for heating.

Meat

Food	Cooking mode	Searing time in minutes
Chicken breast, 2 cm thick	5 - 6	10 - 20
Pork loin steaks, pork chops (natural)	6 - 7	4 - 12
Steak, 3 cm thick	7 - 8	8 - 12
Rissoles, hamburgers, 3 cm thick	4 • - 5 •	30 - 40
Bacon	6 • - 7 •	3 - 6

Fish

Food	Cooking mode	Searing time in minutes
Scampi and prawns	7 - 8	5 - 10
Salmon fillet	5 - 6	10 - 15
Trout	3 • - 4 •	15 - 25
Fish fillet	6 - 7	10 - 15

Egg dishes

Food	Cooking mode	Searing time in minutes
Fried eggs	5 - 6	3 - 9
Scrambled eggs	4 - 5	3 - 9

Vegetables

Food	Cooking mode	Searing time in minutes
Garlic, onions	5 - 6	2 - 10
Courgettes, aubergines	6 - 7	5 - 10
Peppers, green asparagus	6 - 7	5 - 15
Mushrooms	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Warranty

The following is excluded from the manufacturer's warranty:

- Damage caused by improper use, for example due to overheating, striking or falling
- Damage caused by incorrect cleaning
- Natural wear
- Purely visual signs of wear, e.g. discolouration may occur due to cleaning in the dishwasher or by using oils and fats
- Damage to the cooking zone, such as scratches caused by burrs or other damage to the base of the cookware.

If you have any questions, contact our customer service.

www.elektromarkabolt.hu

Table des matières

1 Sécurité 17

2 Nettoyer l'ustensile de cuisson avant la première utilisation 19

3 Utiliser des ustensiles de cuisson 19

4 Utilisation d'un ustensile de cuisson au four 20

5 Nettoyer un ustensile de cuisson 20

6 Tableau de cuisson 21

7 Garantie 22

www.elektromarkabolt.hu

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet accessoire.
Ce produit est conforme aux dispositions concernant les produits qui entrent en contact avec des aliments.

- L'ustensile de cuisson ne convient pas pour une utilisation au micro-ondes.
- L'ustensile de cuisson a été conçu uniquement pour un usage domestique.
- L'ustensile de cuisson est prévu pour la cuisson.
- Ne pas conserver d'aliments dans l'ustensile de cuisson pendant une période prolongée. Les aliments à forte teneur en acide peuvent provoquer des décolorations indésirables dans les ustensiles de cuisson.
- Ne modifier en rien l'ustensile de cuisson.
- Ne jamais laisser l'ustensile de cuisson sans surveillance lors de la cuisson.
- Ne jamais laisser les enfants sans surveillance à proximité d'un ustensile de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement.

- ▸ Ne jamais laisser de la graisse ou de l'huile chaude sans surveillance.
- ▸ Ne pas utiliser d'huiles vierges à faible point de fumée pour la friture ou la cuisson.
- ▸ Ne jamais éteindre une huile ou une graisse brûlante avec de l'eau.
- ▸ Étouffer le feu avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Les poignées peuvent devenir très chaudes.

- ▸ Utilisez toujours des maniques.
- ▸ Laissez refroidir l'ustensile de cuisson avant de le nettoyer.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Des liquides chauds, des éclaboussures et la vapeur peuvent provoquer des échaudures.

- ▸ Manipulez les liquides chauds avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La chute d'ustensiles de cuisson peut entraîner des blessures.

- ▸ Tourner la poignée de telle manière qu'elle ne dépasse pas le plan de travail.

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut endommager l'ustensile de cuisson ou la table de cuisson.

- ▸ Ne jamais faire chauffer d'ustensiles de cuisson vides.
- ▸ Ne jamais laisser un ustensile de cuisson bouillir à vide.

www.elektromarkabolt.hu

2 Nettoyer l'ustensile de cuisson avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage et toutes les étiquettes.
2. Vérifiez soigneusement que le sol ne présente pas de rayures, de bosses ou d'autres dommages qui auraient pu être causés par la manipulation, le transport ou la vente.
3. Nettoyez l'ustensile de cuisson avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge douce.
4. Séchez l'ustensile de cuisson avec un chiffon.
5. Mélanger trois tiers d'eau et un tiers d'acide citrique ou de vinaigre pour obtenir un mélange.
6. Pour protéger la surface en acier inoxydable contre les taches et l'oxydation, faire mijoter le mélange dans un ustensile en acier inoxydable non enduit pendant 15 minutes à faible niveau.
7. Laissez refroidir l'ustensile de cuisson.

3 Utiliser des ustensiles de cuisson

ATTENTION !
Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages qui ne seront alors pas couverts par la garantie du fabricant.

- ▸ Pour éviter les rayures sur la table de cuisson, soulevez l'ustensile de cuisson lors de son déplacement sur la vitrocéramique.
- ▸ Pour ne pas rayer les surfaces, utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans arêtes vives.
- ▸ N'empilez pas les ustensiles de cuisson sans intercaler une couche de protection.
- ▸ Pour assurer une bonne stabilité de l'ustensile de cuisson, ne surchauffez jamais la poêle.
- ▸ Pour ne pas rayer la surface, ne coupez jamais d'aliments dans la poêle. N'utilisez pas de mixeur ni de fouet dans la poêle.
- ▸ Lorsque vous posez un ustensile de cuisson chaud sur une table ou un plan de travail, utilisez toujours un matériau de protection.

Condition : Utilisez une poêle propre.

1. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, placer l'ustensile de cuisson sur une surface de cuisson de taille appropriée.
2. Chauffer au niveau 8 à 8 •.

   L'ustensile de cuisine se réchauffe très rapidement. Ne pas utiliser la fonction booster.

Remarques

- ■ Les poêles rectangulaires ne sont jamais complètement planes, mais cela n'a aucune influence sur la cuisson et le bon fonctionnement du plan de cuisson.
- ■ Si vous surchauffez la poêle ou si vous brûlez des aliments, l'acier inoxydable peut devenir bleu, voire brun, et des traces d'oxydation peuvent apparaître. Cela n'a toutefois aucune influence sur le résultat de la cuisson ou la qualité des plats.
- ■ Une surface rayée n'a aucune influence sur le résultat de la cuisson ou la qualité des aliments.

www.elektromarkabolt.hu

4 Utilisation d'un ustensile de cuisson au four

Vous pouvez utiliser l'ustensile de cuisson en tenant compte de la température maximum dans le four.

⚠ AVERTISSEMENT
Risque de brûlures !
Les ustensiles de cuisson et les poignées deviennent chauds.
- ▸ Utilisez des maniques.

Ustensiles	Température max. en °C
Teppan Yaki	220

5 Nettoyer un ustensile de cuisson

ATTENTION !
Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager l'ustensile de cuisson.
- ▸ Ne pas nettoyer les ustensiles de cuisson au lave-vaisselle.
- ▸ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs à base d'acide citrique ou contenant de l'eau de Javel.
- ▸ Ne pas utiliser de laine d'acier ni d'éponge abrasive en nylon.
- ▸ Ne pas utiliser de nettoyant pour four ni d'autres produits de nettoyage abrasifs.

1. Après chaque utilisation, nettoyer la vaisselle à la main avec une éponge ou un torchon, de l'eau chaude et un produit vaisselle spécialement adapté au lavage à la main.
   Si des restes d'aliments adhèrent à l'ustensile, recouvrir le fond de la poêle d'eau et le laisser tremper pendant que la poêle chauffe doucement à basse température. L'eau ne doit pas bouillir.
2. Nettoyer à nouveau la vaisselle à la main.
3. Rincer l'ustensile à l'eau chaude.
4. Sécher immédiatement l'ustensile avec un chiffon doux.

Conseil
- Toujours nettoyer soigneusement les ustensiles de cuisson sinon lors de la prochaine utilisation, des restes d'aliments peuvent s'incruster sur la surface ou les aliments peuvent adhérer.
- Garder les ustensiles de cuisson propres et vides lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Éliminer les taches et les salissures avec un peu de vinaigre ou d'acide citrique dissous dans de l'eau chaude.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tableau de cuisson

Le tableau ci-après contient quelques exemples. Le temps de cuisson dépend de la nature, du poids et de la qualité des aliments. Des divergences sont donc possibles. Les niveaux de cuisson 8 à 8 • sont parfaits pour chauffer.

Viande

Plat	Niveau de cuisson	Temps de cuisson en minutes
Blanc de poulet, 2 cm d'épaisseur	5 - 6	10 - 20
Steaks de longe de porc, côtelettes de porc (nature)	6 - 7	4 - 12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7 - 8	8 - 12
Palets de viande hachée, hamburgers, 3 cm d'épaisseur	4 • - 5 •	30 - 40
Lard	6 • - 7 •	3 - 6

Poisson

Plat	Niveau de cuisson	Temps de cuisson en minutes
Scampis et crevettes	7 - 8	5 - 10
Filet de saumon	5 - 6	10 - 15
Truite	3 • - 4 •	15 - 25
Filet de poisson	6 - 7	10 - 15

Plats aux œufs

Plat	Niveau de cuisson	Temps de cuisson en minutes
Œufs sur le plat	5 - 6	3 - 9
Œufs brouillés	4 - 5	3 - 9

Légumes

Plat	Niveau de cuisson	Temps de cuisson en minutes
Ail, oignons	5 - 6	2 - 10
Courgettes, aubergines	6 - 7	5 - 10
Poivrons, asperges vertes	6 - 7	5 - 15
Champignons	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garantie

La garantie du fabricant exclut ce qui suit :

- Les dommages provoqués par une utilisation non conforme, par ex. en raison de surchauffe, coups ou chute
- Les dommages dus à un nettoyage erroné
- Usure naturelle
- Traces d'utilisation purement optiques, par ex. des décolorations dues au nettoyage au lave-vaisselle ou à l'utilisation d'huiles et de graisses
- Les dommages d'un foyer, tels que des éraflures dues à des bavures ou autres dommages au fond de l'ustensile de cuisson.

Adressez vos éventuelles questions à notre service après-vente.

www.elektromarkabolt.hu

Indice

1 Sicurezza 24

2 Pulizia della stoviglia prima di usarla la prima volta 26

3 Utilizzo della stoviglia 26

4 Utilizzo della stoviglia nel forno 27

5 Pulizia della stoviglia 27

6 Tabella di cottura 28

7 Garanzia 29

www.elektromarkabolt.hu

1 Sicurezza

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo dell'accessorio.
Questo apparecchio adempie alle disposizioni per prodotti che entrano in contatto con alimenti.

- La stoviglia non è adatta per l'utilizzo nel microonde.
- La stoviglia è stata realizzata solo per uso domestico.
- Lo scopo della stoviglia è quello di essere utilizzata per cucinare.
- Non lasciare nella stoviglia alcun alimento per un tempo prolungato. Gli alimenti con un elevato grado di acidità possono provocare alterazioni di colore indesiderate nella stoviglia.
- Non apportare in nessun caso modifiche alla stoviglia.
- Durante la cottura sorvegliare sempre la stoviglia.
- Non lasciare mai che i bambini si avvicinino alla stoviglia senza essere sorvegliati.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!
L'olio e il burro caldi si infiammano rapidamente.
- ▸ Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi.
- ▸ Non utilizzare oli vergini con un punto di fumo basso per la cottura arrosto o la frittura
- ▸ e non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti.
- ▸ Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Le maniglie possono diventare bollenti.
- ▸ Utilizzare sempre le presine.
- ▸ Lasciare raffreddare la stoviglia prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!
Liquidi bollenti, schizzi e vapore possono causare ustioni.
- ▸ Maneggiare con cautela i liquidi caldi.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
La caduta della stoviglia può causare lesioni.
- ▸ Posizionare i manici delle padelle in modo tale che non sporgano oltre la superficie di lavoro.

ATTENZIONE!
Un uso non conforme può danneggiare la stoviglia o il piano cottura.
- ▸ Non riscaldare mai una stoviglia vuota.
- ▸ Non lasciare sui fuochi una stoviglia in cui sia evaporata tutta l'acqua.

www.elektromarkabolt.hu

2 Pulizia della stoviglia prima di usarla la prima volta

1. Rimuovere il materiale d'imballaggio e tutte le etichette.
2. Verificare attentamente che il fondo non presenti graffi, ammaccature o altri danni che potrebbero essere stati causati dalla movimentazione, dal trasporto o dalla vendita.
3. Pulire la stoviglia con dell'acqua saponata e una spugna morbida.
4. Asciugare la stoviglia con un panno.
5. Mescolare 3/4 d'acqua con un 1/4 di acido citrico o di aceto.
6. Per proteggere le superfici di acciaio inox dalle macchie e dall'ossidazione, mettere la miscela preparata in una stoviglia in acciaio inox non rivestita e far cuocere a fuoco lento per 15 minuti al livello più basso.
7. Lasciare raffreddare la stoviglia.

3 Utilizzo della stoviglia

ATTENZIONE!
Un uso non conforme può causare danni e fa decadere la garanzia del produttore.

- Per evitare che il piano cottura si graffi, sollevare la stoviglia quando la si sposta sul piano in vetroceramica.
- Per non graffiare le superfici, utilizzare soltanto utensili in legno o in plastica che non presentano bordi appuntiti.
- Non ammucchiare stoviglie senza proteggerle apponendo uno strato di protezione.
- Per garantire un'ottima stabilità della stoviglia, non surriscaldare mai la padella.
- Per non graffiare la superficie, non tagliare mai gli alimenti nella padella. Non utilizzare frullatori o frullini nella padella.
- Utilizzare sempre un materiale protettivo quando si appoggiano le stoviglie calde su un tavolo o un piano di lavoro.

Requisito: Utilizzare una padella pulita.

1. Per ottenere il miglior risultato di cottura, posizionare la stoviglia sulla superficie di cottura con la dimensione idonea.
2. Riscaldare con il livello 8-8 •.

   La stoviglia si riscalda molto rapidamente. Non utilizzare la funzione booster.

Note

- Le padelle rettangolari non hanno mai il fondo piatto in modo omogeneo, ma ciò non influisce sulla cottura e sul corretto funzionamento del piano di cottura.
- Se la padella si surriscalda o se le pietanze bruciano, è possibile che l'acciaio inox diventi blu o addirittura marrone e possono presentarsi tracce di ossidazione. Ciò comunque non influisce sul risultato di cottura o sulla qualità delle pietanze.
- I graffi sulla superficie non influiscono sul risultato di cottura o sulla qualità degli alimenti.

www.elektromarkabolt.hu

4 Utilizzo della stoviglia nel forno

È possibile utilizzare la stoviglia nel forno osservando la temperatura massima.

⚠ AVVERTENZA
Pericolo di ustioni!
La stoviglia e i manici diventano bollenti.
- ▸ Utilizzare le presine.

Stoviglia	Temperatura max. in °C
Teppan Yaki	220

5 Pulizia della stoviglia

ATTENZIONE!
Una pulizia non conforme può danneggiare la stoviglia.
- ▸ Non lavare la stoviglia nella lavastoviglie.
- ▸ Non utilizzare detergenti corrosivi che hanno come base acido citrico o che contengono candeggina.
- ▸ Non utilizzare pagliette in lana d'acciaio o spugne di nylon.
- ▸ Non utilizzare detergenti per forni o altri detergenti abrasivi.

1. Pulire la stoviglia a mano dopo ogni utilizzo usando una spugna o uno strofinaccio, acqua calda e un detersivo per piatti appositamente formulato per il lavaggio a mano.

   Se i residui di cibo si attaccano alla stoviglia, coprire il fondo della padella con acqua e lasciarla in ammollo mentre la padella si riscalda dolcemente a bassa temperatura. L'acqua non deve bollire.
2. Rilavare a mano la stoviglia.
3. Risciacquare la stoviglia con acqua tiepida.
4. Asciugare immediatamente la stoviglia con un panno morbido.

Consiglio
- Pulire sempre accuratamente la stoviglia, poiché i residui di cibo possono bruciare la superficie o attaccarsi al successivo utilizzo.
- Tenere pulita e vuota la stoviglia quando non viene utilizzata.
- Rimuovere le macchie ed eventuali tracce di sporco diluendo un po' di aceto o di acido citrico nell'acqua calda.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tabella di cottura

La seguente tabella contiene alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo, dal peso e dalla qualità degli alimenti. Pertanto potrebbero esistere delle discrepanze. I livelli di cottura da 8 fino a 8 • sono ideali per riscaldare.

Carne

Pietanza	Livello di cottura	Tempo di rosolatura in minuti
Petto di pollo, spessore 2 cm	5 - 6	10 - 20
Lombate di maiale, cotolette di maiale (al naturale)	6 - 7	4 - 12
Bistecca, spessore 3 cm	7 - 8	8 - 12
Polpette, hamburger, spessore 3 cm	4 • - 5 •	30 - 40
Pancetta	6 • - 7 •	3 - 6

Pesce

Pietanza	Livello di cottura	Tempo di rosolatura in minuti
Scampi e gamberetti	7 - 8	5 - 10
Filetto di salmone	5 - 6	10 - 15
Trota	3 • - 4 •	15 - 25
Filetto di pesce	6 - 7	10 - 15

Piatti a base di uova

Pietanza	Livello di cottura	Tempo di rosolatura in minuti
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 9
Uovo strapazzato	4 - 5	3 - 9

Verdura

Pietanza	Livello di cottura	Tempo di rosolatura in minuti
Aglio, cipolle	5 - 6	2 - 10
Zucchine, melanzane	6 - 7	5 - 10
Peperoni, asparagi verdi	6 - 7	5 - 15
Funghi	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garanzia

Quanto segue è escluso dalla garanzia del produttore:

- danni causati da un uso non conforme, ad es. surriscaldamenti, urti o cadute;
- danni causati da un pulizia errata;
- usura naturale;
- visibili tracce di utilizzo, ad es. variazioni cromatiche che possono essere causate dal lavaggio nella lavastoviglie o dall'utilizzo di olio e grasso;
- danni nell'area di cottura, quali ad es. graffi dovuti a bave o altri danni sul fondo della stoviglia.

Per eventuali domande, contattare il nostro servizio di assistenza clienti.

www.elektromarkabolt.hu

Inhoudsopgave

1 Veiligheid 31

2 Kookgerei reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt 33

3 Kookgereik gebruiken 33

4 Gebruik van het kookgerei in de oven 34

5 Kookgerei reinigen..... 34

6 Kooktabel 35

7 Garantie 36

www.elektromarkabolt.hu

1 Veiligheid

Neem bij gebruik van het accessoire deze veiligheidsaanwijzingen in acht.
Dit product voldoet aan de voorschriften voor producten die met levensmiddelen in contact komen.

- Het kookgerei is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het kookgerei werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontwikkeld.
- Het kookgerei is bestemd om te koken.
- Bewaar geen levensmiddelen gedurende langere tijd in het kookgerei. Levensmiddelen met een hoog zuurgehalte kunnen ongewenste verkleuringen in het kookgerei achterlaten.
- Modificeer het kookgerei op geen enkele wijze.
- Laat het kookgerei bij het koken nooit onbeheerd achterlaten.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgerei.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!
Hete olie en heet vet ontvlammen erg snel.

- ▸ Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht.
- ▸ Geen koudgeperste olie met laag rookpunt voor het braden of frituren gebruiken.
- ▸ Nooit brandende olie of vet met water blussen.
- ▸ Het vuur met een deksel of een blusdeken verstikken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Grepen kunnen erg heet worden.

- ▸ Altijd pannenlappen gebruiken.
- ▸ Het kookgerei vóór het reinigen laten afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Hete vloeistof, spatten en damp kunnen brandwonden veroorzaken.

- ▸ Ga voorzichtig om met hete vloeistoffen.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Vallend kookgerei kan letsels veroorzaken.
▸ Grepen zo draaien dat ze niet boven het werkvlak uitsteken.

LET OP!
Ondeskundig gebruik kan het kookgerei of de kookplaat beschadigen.
▸ Kookgerei nooit leeg opwarmen.
▸ Pannen nooit leeg laten koken.

www.elektromarkabolt.hu

2 Kookgerei reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal en alle etiketten.
2. Controleer de bodem zorgvuldig op krassen, deuken of ander beschadigingen, welke door gebruikt, het transport of bij de verkoop zijn ontstaan.
3. Het kookgerei met warm zeepsop en een zachte spons reinigen.
4. Het kookgerei met een doek drogen.
5. Drie delen water en een deel citroenzuur of azijn tot een mengsel mengen.
6. Om het roestvrijstalen oppervlak tegen vlekken en oxidatie te beschermen, het mengsel in een ongecoate roestvrijstalen pan 15 minuten op een lage stand laten sudderen.
7. Laat het kookgerei afkoelen.

3 Kookgereik gebruiken

LET OP!
Ondeskundig gebruik kan tot schade leiden en is niet door de fabrieksgarantie gedekt.

- Om krassen op de kookplaat te vermijden, het kookgerei bij het bewegen over de keramische glasplaat optillen.
- Gebruik om de oppervlakken niet te krassen, alleen houten keukengerei of plastic keukengerei zonder scherpe randen.
- Stapel geen kookgerei zonder een beschermlaag ertussen.
- Oververhit de pan nooit, om een goede stabiliteit van het kookgerei te waarborgen.
- Snijd nooit levensmiddelen in de pan om krassen in het oppervlak te vermijden. Gebruik geen mixer of garde in de pan.
- Wanneer heet kookgerei op een tafel of werkblad wordt gezet, gebruik dan altijd beschermmateriaal.

Vereiste: Gebruik een schone koekenpan.

1. Plaats om het beste kookresultaat te bereiken, het kookgerei op een kookvlak met de passende grootte.
2. Op stand 8 tot 8 • opwarmen.

   Het kookgerei warmt heel snel op. Niet de boostfunctie gebruiken.

Opmerkingen

- Rechthoekige pannen zijn nooit volledig vlak, wat echter geen invloed op het koken en de correcte kookveldfunctie heeft.
- Als u de pan oververhit of gerechten aanbrandt, kan het roestvrij staal blauw of zelfs bruin verkleuren en er kunnen oxidatiesporen optreden. Dit heeft echter geen invloed op het kookresultaat of de kwaliteit van de gerechten.
- Een gekrast oppervlak heeft geen invloed op het kookresultaat of de kwaliteit van de levensmiddelen.

www.elektromarkabolt.hu

4 Gebruik van het kookgerei in de oven

U kunt het kookgerei rekening houdende met de maximale temperatuur in de oven gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING
Kans op brandwonden!
Het kookgerei en de grepen worden heet.
- Gebruik pannenlappen.

Kookgerei	Max. temperatuur in °C
Teppanyaki	220

5 Kookgerei reinigen

LET OP!
Door ondeskundige reiniging kan het kookgerei beschadigd raken.
- Reinig het kookgerei niet in de vaatwasser.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die zijn gebaseerd op citroenzuur of die chloorbleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen staalwol of schuursponsjes van nylon.
- Gebruik geen ovenreiniger of andere schurende reinigingsmiddelen.

1. Het kookgerei na elk gebruik met de hand en een spons of vaatdoek, warm water en een speciaal voor handmatig afwassen geschikt afwasmiddel reinigen.

   Wanneer etensresten zich aan het kookgerei hechten, bedek dan de bodem van de pan met water en laat het inweken, terwijl de pan bij een lage temperatuur voorzichtig wordt verwarmd. Het water mag niet koken.
2. Het kookgerei opnieuw met de hand reinigen.
3. Spoel het kookgerei af met warm water.
4. Droog het kookgerei direct met een zachte doek.

Tip
- Reinig het kookgerei altijd grondig, omdat er zich bij het volgende gebruik etensresten in het oppervlak kunnen inbranden of dat het eten kan gaan hechten.
- Houd het kookgerei schoon en leeg wanneer het niet wordt gebruikt.
- Vlekken en verontreinigingen met een beetje azijn of citroenzuur, dat in heet water is opgelost, verwijderen.

www.elektromarkabolt.hu

6 Kooktabel

De volgende tabel bevat enkele voorbeelden. De bereidingstijden hangen af van het type, het gewicht en de kwaliteit van de levensmiddelen. Afwijkingen zijn dan ook mogelijk. De bereidingsstanden 8 tot 8 • zijn ideaal om te verhitten.

Vlees

Voedingswaar	Bereidingsstand	Aanbraadduur in minuten
Kipfilet, 2 cm dik	5 - 6	10 - 20
Varkenslendesteaks, varkenskoteletten (natuur)	6 - 7	4 - 12
Steak, 3 cm dick	7 - 8	8 - 12
Gehaktballen, hamburgers, 3 cm dik	4 • - 5 •	30 - 40
Spek	6 • - 7 •	3 - 6

Vis

Voedingswaar	Bereidingsstand	Aanbraadduur in minuten
Scampis en garnalen	7 - 8	5 - 10
Zalmfilet	5 - 6	10 - 15
Forel	3 • - 4 •	15 - 25
Visfilet	6 - 7	10 - 15

Eiergerechten

Voedingswaar	Bereidingsstand	Aanbraadduur in minuten
Spiegelei	5 - 6	3 - 9
Roerei	4 - 5	3 - 9

Groente

Voedingswaar	Bereidingsstand	Aanbraadduur in minuten
Knoflook, uien	5 - 6	2 - 10
Courgettes, aubergines	6 - 7	5 - 10
Paprika, groene asperges	6 - 7	5 - 15
Paddenstoelen	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garantie

Het volgende is van de fabrieksgarantie uitgesloten:

- Schade door ondeskundig gebruik, bijv. door oververhitten, stoten of het naar beneden vallen
- Schade door verkeerde reiniging
- Natuurlijke slijtage
- Zuiver optische gebruikssporen, bijv. verkleuringen, die door het reinigen in de vaatwasser of door het gebruik van olie en vetten ontstaan
- Beschadiging van de kookzone, zoals bijv. krassen door richels of andere beschadigingen op de bodem van het kookgerei.

Als u vragen hebt, neem dan contact op met onze servicedienst.

www.elektromarkabolt.hu

Indholdsfortegnelse

1 SikkerhedSikkerhed 38

2 Rengøring af gryder / pander inden første ibrugtagning 40

3 Anvendelse af gryder / pander 40

4 Anvendelse af gryder / pander i ovnen 41

5 Rengøring 41

6 Tilberedningstabel 42

7 Garanti 43

www.elektromarkabolt.hu

1 SikkerhedSikkerhed

Overhold disse sikkerhedsanvisninger, når tilbehøret anvendes. Dette produkt opfylder forskrifterne for produkter, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

- Køkkenudstyret er ikke egnet til brug med mikrobølger.
- Køkkenudstyret er kun udviklet til brug i private husholdninger.
- Køkkenudstyret er beregnet til madlavning.
- Opbevar ikke madvarer i køkkenudstyret i længere tid. Madvarer med højt syreindhold kan medføre uønskede misfarvninger af køkkenudstyret.
- Køkkenudstyret må ikke på nogen måde ændres.
- Lad ikke køkkenudstyret være uden opsyn under madlavningen.
- Lad ikke børn være uden opsyn i nærheden af det varme køkkenudstyr.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Varm olie eller fedt antændes hurtigt.

- ▸ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▸ Brug ikke native olier med lavt rygepunkt til stegning eller fritering.
- ▸ Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand.
- ▸ Kvæl ilden med et låg eller et brandtæppe.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Håndtag kan blive meget varme.

- ▸ Anvend altid grydelapper.
- ▸ Lad gryden / panden køle af inden rengøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Varm væske, sprøjt og damp kan medføre skoldninger.

- ▸ Vær forsigtig ved omgangen med varme væsker.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Køkkenudstyr, der falder på gulvet, kan medføre tilskadekomst.

- ▸ Drej håndtag, så de ikke rager ud over bordkanten.

www.elektromarkabolt.hu

BEMÆRK!

Ukorrekt brug kan beskadige gryden / panden eller kogesektionen.

- ▶ Opvarm aldrig tomme gryder / pander.
- ▶ Lad aldrig gryder / pander koge tørre.

www.elektromarkabolt.hu

2 Rengøring af gryder / pander inden første ibrugtagning

1. Fjern emballagematerialet og alle etiketter.
2. Kontroller omhyggeligt, at bunden ikke har ridser, buler eller andre skader, som kan være opstået under transporten, håndteringen eller under salget.
3. Rengør gryder og pander med varmt sæbevand og en blød svamp.
4. Tør gryden / panden af med et viskestykke.
5. Bland tre dele vand og en del citronsyre eller eddike til en opløsning.
6. Lad blandingen småkoge i en gryde af rustfrit stå uden belægning i 15 minutter ved lav varme for at beskytte overfladen mod pletter og oxidation.
7. Lad gryden / panden køle af.

3 Anvendelse af gryder / pander

BEMÆRK!
Ukorrekt brug kan medføre skader og er ikke dækket af producentens garanti.

- Løft gryden eller panden op fra kogesektionen, når den flyttes, for at undgå ridser i glaskeramikken.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller plastik uden skarpe kanter for ikke at ridse overfladerne.
- Sæt ikke gryder / pander ovenpå hinanden uden at lægge et beskyttelseslag imellem.
- For at sikre gryders og panders stabilitet må de aldrig overophedes.
- Skær aldrig madvarerne i panden for ikke at ridse overfladen. Brug ikke mixere eller piskeris i panden.
- Læg altid et beskyttende lag under, når varme gryder eller pander sættes på en bordplade.

Krav: Benyt kun en ren pande.

1. Sæt køkkenudstyret på en kogezone, der passer i størrelsen, for at opnå det bedste resultat af madlavningen.
2. Varm op på trin 8 til 8 •.

   Gryden / panden opvarmes meget hurtigt. Anvend ikke booster-funktionen.

Bemærkninger

- Firkantede pander er aldrig fuldstændigt plane, hvad der dog ikke påvirker madlavningen eller kogesektionens korrekte funktion.
- Hvis panden bliver overophedet, eller madretter brænder på, kan rustfrit stål få en blålig eller endda brunlig misfarvning, og der kan opstå spor af oxidation. Dette har dog ingen indvirkning på madlavningen eller retternes kvalitet.
- Ridser på overfladen har ingen indvirkning på madlavningen eller retternes kvalitet.

www.elektromarkabolt.hu

4 Anvendelse af gryder / pander i ovnen

Køkkenudstyret kan sættes i ovnen, hvis den maksimale temperatur overholdes.

⚠ **ADVARSEL**
Fare for forbrænding!
Køkkenudstyret og håndtag bliver meget varme.
- Anvend grydelapper.

Køkkenudstyr	Maks. temperatur i °C
Teppan Yaki	220

5 Rengøring

BEMÆRK!
Ukorrekt rengøring kan beskadige køkkenudstyret.
- Køkkenudstyret må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Anvend ikke aggressive rengøringsmidler, som er baseret på citronsyre, eller som indeholder klorholdigt blegemiddel.
- Anvend ikke ståluld eller skuresvampe af nylon.
- Brug ikke ovnrens eller andre skurende rengøringsmidler.

1. Vask altid køkkenudstyret manuelt efter brugen med en svamp eller en opvaskeklud og varmt vand og et opvaskemiddel, der er specielt beregnet til manuel opvask.

   Indgroede madrester på bunden af panden fjernes ved at dække pandebunden med vand og opbløde madresterne, mens panden forsigtigt opvarmes ved lav temperatur. Vandet må ikke koge.
2. Rengør køkkenudstyret manuelt igen.
3. Skyl køkkenudstyret af med varmt vand.
4. Tør derefter med det samme køkkenudstyret af med en blød klud.

Tip
- Rengør altid køkkenudstyret grundigt efter brugen, fordi madrester kan brænde fast til overfladen ved den næste anvendelse, eller maden kan brænde på.
- Køkkenudstyret skal være rent og tomt, når det ikke benyttes.
- Pletter og tilsmudsninger kan fjernes med lidt eddike eller citronsyre opløst i varmt vand.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tilberedningstabel

Følgende tabel indeholder nogle eksempler. Tilberedningstiderne afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser. Tilberedningstrin 8 til 8 • er ideelle til opvarmning.

Kød

Ret	Tilberedningstrin	Bruningstid i minutter
Kyllingebryst, 2 cm tykt	5 - 6	10 - 20
Steaks af svinemørbrad, svinekoteletter (naturel)	6 - 7	4 - 12
Steak, 3 cm tyk	7 - 8	8 - 12
Frikadeller, hamburgers, 3 cm tykke	4 • - 5 •	30 - 40
Bacon	6 • - 7 •	3 - 6

Fisk

Ret	Tilberedningstrin	Bruningstid i minutter
Scampi og rejer	7 - 8	5 - 10
Laksefilet	5 - 6	10 - 15
Forel	3 • - 4 •	15 - 25
Fiskefilet	6 - 7	10 - 15

Retter med æg

Ret	Tilberedningstrin	Bruningstid i minutter
Spejlæg	5 - 6	3 - 9
Røræg	4 - 5	3 - 9

Grøntsager

Ret	Tilberedningstrin	Bruningstid i minutter
Hvidløg, løg	5 - 6	2 - 10
Squash, auberginer	6 - 7	5 - 10
Peberfrugter, grønne asparges	6 - 7	5 - 15
Svampe	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garanti

Følgende er ikke omfattet af producentgarantien:

- Skader, som skyldes ukorrekt brug, som f.eks. overophedning, slag eller fald
- Skader som følge af forkert rengøring
- Naturligt slid
- Rent optiske spor af anvendelse, f.eks. misfarvninger som følge af rengøring i opvaskemaskine eller anvendelse af olie eller fedt
- Skader på kogezonen, f.eks. som følge af ridser eller andre skader på bunden af gryden eller panden.

Kontakt kundeservice i tilfælde af spørgsmål.

www.elektromarkabolt.hu

Innholdsfortegnelse

1 Sikkerhet 45

2 Rengjøre kokekar før første gangs bruk 47

3 Bruk av kokekar 47

4 Bruk av kokekar i stekeovnen .. 47

5 Rengjøring av kokekar 48

6 Tilberedningstabell 49

7 Garanti 50

www.elektromarkabolt.hu

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker tilbehøret.
Dette produkter oppfyller kravene til produkter som er i kontakt med næringsmidler.

- Kokekaret er ikke egnet for mikrobølgeovn.
- Dette kokekaret er utviklet kun til husholdningsbruk.
- Dette kokekaret er beregnet til koking.
- Ikke oppbevar matvarer i kokekaret over lengre tid. Matvarer med høyt syreinnhold kan føre til uønsket misfarging på kokekaret.
- Ikke endre kokekaret på noen måte.
- Aldri la kokekaret stå uten tilsyn under matlagingen.
- Aldri la barn være i nærheten av varme kokekar uten tilsyn.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!
Varm olje og varmt fett antennes raskt.

- ▸ La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn.
- ▸ Ikke bruk kaldpresset olje med lavt kokepunkt til steking eller fritering.
- ▸ Slukk aldri brennende olje eller fett med vann.
- ▸ Kvel flammene med et lokk eller et brannteppe.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!
Håndtakene kan bli svært varme.

- ▸ Bruk alltid grytekluter.
- ▸ La kokekaret kjøle seg ned før rengjøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!
Varm væske, sprut og damp kan føre til skålding.

- ▸ Vær forsiktig i omgangen med varme væsker.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Kokekaret som faller i gulvet, kan føre til personskader.

- ▸ Snu håndtakene slik at de ikke rager utover den flaten hvor du lager mat.

www.elektromarkabolt.hu

OBS!

Ukyndig bruk kan skade kokekaret eller koketoppen.

- ▶ Tomme kokekar må aldri varmes opp.
- ▶ La aldri kokekar kokes tomme.

www.elektromarkabolt.hu

2 Rengjøre kokekar før første gangs bruk

1. Fjern all emballasje og alle klistremerker.
2. Kontroller bunnen nøye for riper, bulker eller andre skader som kan ha oppstått under håndtering, transport eller i butikken.
3. Rengjør kokekaret med varmt såpevann og en myk svamp.
4. Tørk kokekaret med en klut.
5. Bland tre deler vann og én del sitronsyre eller eddik.
6. For å beskytte flaten i kokekar av rustfritt stål uten belegg mot flekker og oksidering, lar du blandingen småkoke i kokekaret i 15 minutter på lavt trinn.
7. La kokekaret avkjøles.

3 Bruk av kokekar

OBS!
Ukyndig bruk kan føre til skader som ikke dekkes av produsentens garanti.

- For å unngå riper på koketoppen skal du løfte kokekaret når du må flytte det på glasskeramikkflaten.
- For ikke å lage riper i overflatene må du kun bruke kjøkkenredskaper av tre eller plast uten skarpe kanter.
- Ikke stable kokekar uten et beskyttende lag imellom.
- Pannen må ikke overopphetes, fordi det påvirker stabiliteten til kokekaret.
- For å unngå riper i overflaten må du aldri skjære opp matvarer i pannen. Ikke bruk miksere eller visper i pannen.
- Bruk alltid f.eks. gryteunderlag når du setter et varmt kokekar på bordet eller benkeplaten.

Forutsetning: Bruk en ren panne.

1. Du oppnår best kokeresultat ved å sette kokekaret på en kokesone i passende størrelse.
2. Varm opp på trinn 8 til 8 •.
   Kokekaret blir varmt svært raskt. Ikke bruk boost-funksjonen.

Merknader

- Firkantede panner er aldri fullstendig plane, men dette har ingen innvirkning på tilberedningen og korrekt koketoppfunksjon.
- Dersom pannen blir overopphetet eller maten svir seg fast, kan det rustfrie stålet få blå eller til og med brun misfarging, og det kan oppstå spor av oksidasjon. Dette har imidlertid ingen innvirkning på tilberedningsresultatet eller kvaliteten på matrettene.
- Riper i overflaten har ingen innvirkning på tilberedningsresultatet eller kvaliteten på maten.

4 Bruk av kokekar i stekeovnen

Du kan bruke kokekaret i stekeovnen hvis du tar hensyn til maks. temperatur.

⚠ **ADVARSEL**
Forbrenningsfare!
Kokekaret og håndtakene blir svært varme.

- Bruk grytekluter.

Kokekar	Maks. temperatur i °C
Teppanyaki	220

www.elektromarkabolt.hu

5 Rengjøring av kokekar

OBS!
Uforskriftsmessig rengjøring kan skade kokekaret.

- ▸ Kokekaret må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- ▸ Det må ikke brukes sterke rengjøringsmidler som er basert på sitronsyre eller inneholder klorblekemidler.
- ▸ Ikke bruk stålull eller skuresvamper i nylon.
- ▸ Ikke bruk ovnsrens eller andre skurende rengjøringsmidler.

1. Vask kokekaret for hånd med en svamp eller oppvaskklut, varmt vann og oppvaskmiddel beregnet på håndvask etter hver bruk.

   Hvis det er matrester som ikke lar seg fjerne fra kokekaret, dekker du bunnen med vann og lar det bløtgjøres mens pannen varmes forsiktig opp ved lav varme. Vannet skal ikke koke.
2. Vask kokekaret en gang til for hånd.
3. Skyll av kokekaret med varmt vann.
4. Tørk umiddelbart av kokekaret med en myk klut.

Tips

- Kokekaret må alltid rengjøres nøye, fordi matrester kan brenne seg inn i overflaten ved neste tilberedning eller maten kan sette seg fast.
- Hold kokekaret rent og tomt når det ikke er i bruk.
- Du kan fjerne flekker og smuss med litt eddik eller sitronsyre som er oppløst i varmt vann.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tilberedningstabell

Tabellen under inneholder noen eksempler. Tilberedningstidene avhenger av type, mengde, tilstand og kvalitet på matvarene. Avvik kan derfor forekomme. Trinn 8 til 8 • er ideelle til oppvarming.

Kjøtt

Rett	Tilberedningst-rinn	Bruningstid i mi-nutter
Kyllingbryst, 2 cm tykt	5 - 6	10 - 20
Indrefilet av svin i stykker, svine-koteletter (naturell)	6 - 7	4 - 12
Biff, 3 cm tykk	7 - 8	8 - 12
Karbonader, hamburgere, 3 cm tykke	4 • - 5 •	30 - 40
Bacon	6 • - 7 •	3 - 6

Fisk

Rett	Tilberedningst-rinn	Bruningstid i mi-nutter
Scampi og reker	7 - 8	5 - 10
Laksefilet	5 - 6	10 - 15
Ørret	3 • - 4 •	15 - 25
Fiskefilet	6 - 7	10 - 15

Eggeretter

Rett	Tilberedningst-rinn	Bruningstid i mi-nutter
Speilegg	5 - 6	3 - 9
Eggerøre	4 - 5	3 - 9

Grønnsaker

Rett	Tilberedningst-rinn	Bruningstid i mi-nutter
Hvitløk, løk	5 - 6	2 - 10
Squash, auberginer	6 - 7	5 - 10
Paprika, grønn asparges	6 - 7	5 - 15
Sopp	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garanti

Garantien dekker ikke følgende:
- skader som skyldes ukyndig bruk, f.eks. overoppheting, støt eller fall i gulvet
- skader som skyldes feilaktig rengjøring
- Naturlig slitasje
- Rent optiske spor etter bruk, f.eks. misfarging som oppstår ved vasking i oppvaskmaskin eller bruk av olje og fett
- skader i kokesonen, som f.eks. riper fra skarpe kanter eller andre skader på bunnen av kokekaret.

Kontakt kundeservice dersom du har noen spørsmål.

www.elektromarkabolt.hu

Innehållsförteckning

1 Säkerhet 52

2 Rengör kastrullen, grytan eller pannan före första användningen 54

3 Använda kastruller, grytor och pannor 54

4 Använda pannan i ugnen 54

5 Rengöra kastrullen, grytan eller pannan 55

6 Matlagningstabell 56

7 Garanti 57

www.elektromarkabolt.hu

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder tillbehöret.
Produkten uppfyller föreskrifterna för produkter med livsmedelskontakt.

- Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för mikring.
- Kastrullen, grytan eller pannan är bara avsedd för hemanvändning.
- Kastrullen, grytan eller pannan är bara avsedd för kokning.
- Låt inte livsmedel ligga länge i kastrullen, grytan eller pannan. Syrliga livsmedel kan ge kastrullen, grytan eller pannan oavsiktliga missfärgningar.
- Ändra inte något på kastrullen, grytan eller pannan.
- Lämna inte kastrullen, grytan utan uppsikt vid kokning.
- Lämna aldrig barn utan uppsikt vid het kastrull, gryta eller panna.

⚠ VARNING! – Brandrisk!
Heta oljor och fetter är lättantändliga.
- ▸ Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt.
- ▸ Använd inte jungfruolja med låg rökpunkt vid stekning och fritering.
- ▸ Släck aldrig brinnande oljor och fetter med vatten.
- ▸ Kväv elden med lock eller brandfilt.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!
Handtagen kan bli jättevarma.
- ▸ Använd alltid grytlappar.
- ▸ Låt kastrullen, grytan eller pannan svalna innan du rengör den.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!
Heta vätskor, stänk och ångor kan ge skållning.
- ▸ Hantera heta vätskor försiktigt.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!
Nedfallande kastrull, gryta eller panna kan ge personskador.
- ▸ Vrid handtagen så att de inte sticker ut över arbetsytan.

www.elektromarkabolt.hu

OBS!

Felanvändning kan skada kastrull, gryta, panna eller häll.

- ▶ Värm aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna.
- ▶ Låt aldrig kastruller, grytor och pannor koka torrt.

www.elektromarkabolt.hu

2 Rengör kastrullen, grytan eller pannan före första användningen

1. Ta bort förpackningsmaterial och alla etiketter.
2. Kontrollera botten map. repor, bucklor och andra skador som kan uppstå vid användning, transport eller försäljning.
3. Rengör kastrullen, grytan eller pannan med varmt vatten, diskmedel och mjuk disksvamp.
4. Torka av kastrullen, grytan eller pannan med trasa.
5. Gör en blandning på tre delar vatten och en del citronsyra eller ättika.
6. Sjud blandningen 15 minuter på låg effekt i rostfri kastrull utan beläggning för att skydda den rostfria ytan mot fläckar och oxidering.
7. Låt kastrullen, grytan eller pannan svalna.

3 Använda kastruller, grytor och pannor

OBS!
Ej avsedd användning kan ge skador som inte täcks av tillverkarens garanti.

- ▸ Lyft kastrullen, grytan eller pannan när du flyttar den, så slipper du repor på hällen.
- ▸ Använd bara trä- eller plastredskap utan vassa kanter, så att du inte repar ytorna.
- ▸ Stapla inte kastruller, grytor eller pannor utan skyddsskikt emellan.
- ▸ Överhetta aldrig pannan, så bibehålls stabiliteten.
- ▸ Skär aldrig upp mat i pannan, så repas inte ytan. Använd inte mixer eller visp i pannan.
- ▸ Använd alltid underlägg om du ställer het kastrull, gryta, panna på bort eller bänkskiva.

Krav: Använd ren panna.

1. Ställ pannan på en kokzon som matchar botten-Ø, så får du bäst slutresultat.
2. Värm upp på läge 8 till 8 •.

   Pannan blir varm jättesnabbt. Använd inte Boost-funktionen.

Anmärkningar

- ■ Fyrkantiga pannor är aldrig helt plana, men det påverkar varken tillagning eller hällfunktion.
- ■ Överhettar du pannan eller bränner maten, så kan det rostfria stålet missfärgas blått eller brunt och det kan uppstå oxideringsspår. Det påverkar emellertid varken slutresultat eller matkvalitet.
- ■ En repad yta påverkar varken slutresultat eller livsmedelskvalitet.

4 Använda pannan i ugnen

Du kan använda pannan i ugnen om du har koll på maxtemperaturen.

⚠ **VARNING!**
Risk för brännskador!
Panna och handtag blir heta.

- ▸ Använd grytlappar.

Kastruller, grytor och pannor	Maxtemperatur i °C
Teppan Yaki	220

www.elektromarkabolt.hu

5 Rengöra kastrullen, grytan eller pannan

OBS!
Felaktig rengöring kan skada kastrullen, grytan och pannan.
- ▸ Maskindiska inte kastrullen, grytan eller pannan.
- ▸ Använd inga kraftiga rengöringsmedel som är baserade på citronsyra eller innehåller klorblekmedel.
- ▸ Använd inte stålull eller nylonskursvampar.
- ▸ Använd inte ugnsrengöring eller andra skurande rengöringsmedel.

1. Handdiska med disksvamp eller -trasa, varmt vatten och handdiskmedel efter varje användning.

   Fastnar matrester, täck pannbotten med vatten och blöt upp försiktigt med pannan på låg effekt. Vattnet får inte koka.
2. Handdiska kastrullen, grytan eller pannan igen.
3. Skölj av med varmvatten.
4. Torka torrt direkt med mjuk trasa.

Tips!
- ■ Rengör alltid kastrullen, grytan, pannan ordentligt, annars kan matrester bränna fast på ytan vid nästa användning eller få maten att fastna.
- ■ Håll kastrullen, grytan, pannan ren och tom när den inte används.
- ■ Ta bort fläckar och smuts som lösts upp i varmvattnet med lite ättika eller citronsyra.

www.elektromarkabolt.hu

6 Matlagningstabell

Följande tabell visar några exempel. Tillagningstiderna beror på livsmedlets typ, vikt och kvalitet. Det kan förekomma avvikelser. Tillagningsläge 8 till 8 • är perfekta för uppvärmning.

Kött

Mat	Tillagningsläge	Påbryningstid i minuter
Kycklingbröst, 2 cm tjockt	5 - 6	10 - 20
Skivad fläsklägg, fläskkotletter (naturliga)	6 - 7	4 - 12
Biff, 3 cm tjock	7 - 8	8 - 12
Köttbullar, hamburgare, 3 cm tjocka	4 • - 5 •	30 - 40
Fläsk	6 • - 7 •	3 - 6

Fisk

Mat	Tillagningsläge	Påbryningstid i minuter
Scampi och räkor	7 - 8	5 - 10
Laxfilé	5 - 6	10 - 15
Forell	3 • - 4 •	15 - 25
Fiskfilé	6 - 7	10 - 15

Äggrätter

Mat	Tillagningsläge	Påbryningstid i minuter
Stekt ägg	5 - 6	3 - 9
Äggröra	4 - 5	3 - 9

Grönsaker

Mat	Tillagningsläge	Påbryningstid i minuter
Vitlök, lök	5 - 6	2 - 10
Zucchini, auberginer	6 - 7	5 - 10
Paprika, grön sparris	6 - 7	5 - 15
Svamp	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garanti

Tillverkarens garanti täcker inte följande:

- skador pga. ej avsedd användning, t.ex. överhettning, stötar eller fall.
- skador pga. felaktig rengöring
- naturligt slitage
- Synliga spår av användning, t.ex. missfärgningar pga. maskindisk eller använda oljor och fetter
- Kokzonsskador som t.ex. repor pga. grader eller andra bottenskador på kastrullen, grytan, pannan.

Har du frågor, kontakta service.

www.elektromarkabolt.hu

Sisällysluettelo

1 Turvallisuus 59

2 Keittoastian puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä 61

3 Keittoastian käyttö 61

4 Keittoastian käyttö uunissa 61

5 Keittoastian puhdistus 62

6 Ruoanlaittotaulukko 63

7 Takuu 64

www.elektromarkabolt.hu

1 Turvallisuus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun käytät varustetta.
Tämä tuote täyttää elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville tuotteille asetetut vaatimukset.

- Keittoastia ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
- Keittoastia on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön.
- Keittoastia on tarkoitettu ruoanlaittoon.
- Älä säilytä elintarvikkeita keittoastiassa pitkää aikaa. Happamista elintarvikkeista voi jäädä keittoastiaan epätoivottuja värjäytymiä.
- Älä tee keittoastiaan mitään muutoksia.
- Älä jätä keittoastiaa keittämisen aikana ilman valvontaa.
- Älä jätä lapsia kuuman keittoastian lähellä ilman valvontaa.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!
Kuuma öljy ja rasva syttyvät nopeasti palamaan.

- ▸ Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa.
- ▸ Älä käytä paistamiseen tai friteetaukseen kylmäpuristettuja luomuöljyjä, joiden savuamispiste on matala.
- ▸ Älä sammuta palavaa öljyä tai rasvaa vedellä.
- ▸ Tukahduta tuli kannella tai palopeitteellä.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!
Kädensijat voivat kuumentua hyvin kuumiksi.

- ▸ Käytä aina patalappuja.
- ▸ Anna keittoastian jäähtyä ennen puhdistamista.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!
Kuuma neste, roiskeet ja höyry voivat aiheuttaa palovammoja.

- ▸ Käsittele kuumia nesteitä varovasti.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Pudonnut keittoastia voi aiheuttaa tapaturmia.

- ▸ Käännä kädensijat siten, että ne eivät ulotu työtasolle.

www.elektromarkabolt.hu

HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi vaurioittaa keittoastiaa tai keittotasoa.

- ▶ Älä kuumenna keittoastiaa tyhjänä.
- ▶ Älä päästä keittoastiaa kiehumaan tyhjäksi.

www.elektromarkabolt.hu

2 Keittoastian puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

1. Poista pakkausmateriaali ja kaikki etiketit.
2. Tarkasta huolellisesti, onko pohjassa naarmuja, lommoja tai muita vaurioita, jotka ovat saattaneet syntyä esinettä käsiteltäessä, kuljetuksen yhteydessä tai myymälässä.
3. Puhdista keittoastia lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä sienellä.
4. Kuivaa keittoastia liinalla.
5. Sekoita yhteen kolme osaa vettä ja yksi osa sitruunahappoa tai etikkaa.
6. Suojaa ruostumaton teräspinta tahroilta ja hapettumiselta keittämällä seosta pinnoittamattomassa teräsastiassa matalalla teholla 15 minuuttia.
7. Anna keittoastian jäähtyä.

3 Keittoastian käyttö

HUOMIO!
Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa vaurioita, eikä valmistajan takuu kata tällaisesta käytöstä aiheutuvia vaurioita.

- Nosta keittoastiaa, kun siirrät sitä keraamisella lasilla, jotta vältät keittotason naarmuuntumisen.
- Vältä pintojen naarmuuntuminen käyttämällä puisia tai muovisia välineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- Älä pinoa keittoastioita päällekkäin ilman, että asetat väliin suojaavan paperin tai liinan.
- Älä ylikuumenna pannua, jotta varmistat keittoastian vakauden.
- Älä leikkaa elintarvikkeita pannussa, jotta et naarmuta pintaa. Älä käytä pannussa tehosekoittimia tai vatkaimia.
- Jos asetat kuuman keittoastian pöydälle tai työtasolle, käytä aina suojaavaa alustaa.

Vaatimus: Käytä puhdasta pannua.

1. Aseta keittoastia sopivan kokoiselle keittoalueelle, jotta saavutat parhaan mahdollisen keittotuloksen.
2. Kuumenna teholla 8 - 8 •.

   Keittoastia kuumenee hyvin nopeasti. Älä käytä Boost-toimintoa.

Huomautukset

- Suorakulmaiset pannut eivät ole koskaan täysin tasaiset, mutta se ei vaikuta keittämiseen eikä keittotason oikeaan toimintaan.
- Jos ylikuumennat pannun tai ruoat palavat kiinni, teräs voi värjäytyä siniseksi tai jopa ruskeaksi, ja pintaan voi tulla hapettumisjälkiä. Tämä ei kuitenkaan vaikututa keittämistulokseen tai ruokien laatuun.
- Naarmuuntunut pinta ei vaikuta keittämistulokseen tai elintarvikkeiden laatuun.

4 Keittoastian käyttö uunissa

Voit käyttää keittoastiaa uunissa ottamalla huomioon maksimilämpötilan.

⚠ VAROITUS
Palovammavaara!
Keittoastia ja kädensijat kuumenevat.

- Käytä patalappuja.

www.elektromarkabolt.hu

Keittoastia	Maksimilämpötila °C
Teppan Yaki	220

5 Keittoastian puhdistus

HUOMIO!
Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa keittoastiaa.
- ▸ Älä puhdista keittoastiaa astianpesukoneessa.
- ▸ Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, jotka perustuvat sitruunahappoon tai sisältävät kloorivalkaisuaineita.
- ▸ Älä käytä teräsvillaa tai nailonisia hankaussieniä.
- ▸ Älä käytä uuninpuhdistusainetta tai muita hankaavia puhdistusaineita.

1. Puhdista astia jokaisen käytön jälkeen käsin sienellä tai astialiinalla, lämpimällä vedellä ja erityisesti käsinpesuun soveltuvalla astianpesuaineella.

   Jos keittoastiaan tarttuu ruoantähteitä, peitä pannun pohja vedellä ja anna liota samalla kun kuumennat pannun varovasti matalassa lämpötilassa. Veden ei tarvitse kiehua.
2. Puhdista keittoastia uudelleen käsin.
3. Huuhtele astia lämpimällä vedellä.
4. Kuivaa astia heti pehmeällä liinalla.

Ohje
- ■ Puhdista keittoastia aina huolellisesti, koska ruoantähteet voivat seuraavalla käyttökerralla palaa kiinni pintaan tai ruoka voi tarttua kiinni.
- ■ Säilytä keittoastia puhtaana ja tyhjänä, kun se ei ole käytössä.
- ■ Poista tahrat ja lika kuumaan veteen sekoitetulla tilkalla etikkaa tai sitruunanmehua.

www.elektromarkabolt.hu

6 Ruoanlaittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on muutamia esimerkkejä. Kypsennysajat riippuvat elintarvikkeiden tyypistä, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia. Kypsennystehot 8 - 8 • ovat ihanteelliset kuumentamiseen.

Liha

Ruokalaji	Kypsennysteho	Ruskistusaika minuutteina
Broilerinrinta, 2 cm paksu	5 - 6	10 - 20
Porsaanfileepihvit, porsaankyljykset (paneroimattomat)	6 - 7	4 - 12
Pihvi, 3 cm paksu	7 - 8	8 - 12
Frikadellit, hampurilaispihvit, 3 cm paksut	4 • - 5 •	30 - 40
Pekoni	6 • - 7 •	3 - 6

Kala

Ruokalaji	Kypsennysteho	Ruskistusaika minuutteina
Jättiravunpyrstöt ja katkaravut	7 - 8	5 - 10
Lohifilee	5 - 6	10 - 15
Purotaimen	3 • - 4 •	15 - 25
Kalafilee	6 - 7	10 - 15

Munaruoat

Ruokalaji	Kypsennysteho	Ruskistusaika minuutteina
Paistettu muna	5 - 6	3 - 9
Munakokkeli	4 - 5	3 - 9

Vihannekset

Ruokalaji	Kypsennysteho	Ruskistusaika minuutteina
Valkosipuli, sipulit	5 - 6	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	6 - 7	5 - 10
Paprika, vihreä parsa	6 - 7	5 - 15
Sienet	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Takuu

Valmistajan takuu ei kata seuraavia tapauksia:

- Epäasianmukaisesta käytöstä aiheutuvat vauriot, esimerkiksi ylikuumentaminen, kolhiminen, pudottaminen
- Virheellisestä puhdistuksesta aiheutuvat vauriot
- Luonnollinen kuluminen
- Puhtaasti optiset käytön jäljet, esimerkiksi värjäymät, jotka muodostuvat puhdistamisesta astianpesukoneessa tai öljyjen ja rasvojen käytöstä
- Vauriot keittoalueessa, kuten esimerkiksi keittoastian pohjassa olevien epätasaisuuksien tai muiden vaurioiden aiheuttamat naarmut.

Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteys huoltopalveluumme.

www.elektromarkabolt.hu

Tabla de contenidos

1 Seguridad 66

2 Limpiar el recipiente para cocinar antes de usarlo por primera vez 68

3 Utilizar recipientes para cocinar 68

4 Utilizar los recipientes en el horno..... 69

5 Limpiar el recipiente para cocinar 69

6 Tabla de cocción..... 70

7 Garantía 71

www.elektromarkabolt.hu

1 Seguridad

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar el accesorio.
Este artículo cumple las normas aplicables a los productos que entran en contacto con alimentos.

- El recipiente no es adecuado para su uso en el microondas.
- El recipiente se ha desarrollado solo para uso doméstico.
- El recipiente está previsto para cocinar.
- No conservar alimentos durante un período prolongado en el recipiente. Los alimentos con un gran contenido de acidez pueden ocasionar decoloraciones no deseadas.
- No modificar el recipiente de ninguna manera.
- No dejar nunca los recipientes al fuego sin vigilancia.
- No dejar a los niños sin supervisión cerca de recipientes para cocinar calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!
El aceite caliente y la grasa se inflaman con rapidez.

- ▸ Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa.
- ▸ No usar aceites vírgenes con un punto de humeo bajo para asar o freír.
- ▸ En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagarlos nunca con agua.
- ▸ Apagar el fuego con una tapa o una manta extintora.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
Las asas pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.

- ▸ Utilizar siempre manoplas de cocina para su manipulación.
- ▸ Dejar que el recipiente para cocinar se enfríe antes de limpiarlo.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!
El líquido caliente, las salpicaduras y el vapor pueden provocar escaldaduras.

- ▸ Manejar con cuidado los líquidos calientes.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si un recipiente para cocinar se cae, puede causar lesiones.

- ▸ Girar los mangos de modo que no sobresalgan de la superficie de trabajo.

¡ATENCIÓN!

Un uso inadecuado puede dañar el recipiente para cocinar o la placa de cocción.

- ▸ No calentar nunca los recipientes para cocinar vacíos.
- ▸ No dejar nunca que los recipientes para cocinar queden vacíos al fuego.

www.elektromarkabolt.hu

2 Limpiar el recipiente para cocinar antes de usarlo por primera vez

1. Retire el material de embalaje y todas las etiquetas restantes.
2. Comprobar cuidadosamente el suelo por si presenta arañazos, abolladuras u otros daños que puedan derivarse del manejo, transporte o venta.
3. Limpiar el recipiente para cocinar con una esponja suave y agua templada jabonosa.
4. Secar el recipiente para cocinar con un paño.
5. Mezclar tres partes de agua y una parte de zumo de limón o vinagre.
6. Para proteger las superficies de acero inoxidable de manchas y de la oxidación, dejar cocer esta mezcla al nivel más bajo durante 15 minutos en el recipiente de acero inoxidable sin cubrir.
7. Dejar que el recipiente para cocinar se enfríe.

3 Utilizar recipientes para cocinar

¡ATENCIÓN!
Un uso inadecuado puede provocar daños que no están cubiertos por la garantía del fabricante.

- Para evitar arañazos en la placa de cocción, levantar el recipiente al moverlo sobre la vitrocerámica.
- Para no rayar el recubrimiento, utilizar solo utensilios de madera o de plástico sin bordes afilados.
- No apilar ningún recipiente para cocinar sin colocar una capa protectora en medio.
- Para asegurar una buena estabilidad del recipiente de cocina, la sartén no se sobrecalienta.
- Para no rayar la superficie, no cortar comida en la sartén. No utilizar nunca batidoras ni aspas de batidora en la sartén.
- Si se coloca un recipiente para cocinar caliente sobre una base o una encimera, utilizar siempre material de protección.

Requisito: Utilizar una sartén limpia.

1. Para obtener los mejores resultados de cocción, colocar el recipiente para cocinar en una superficie de cocción del tamaño adecuado.
2. Calentar en el nivel 8 a 8 •.

   El recipiente se calienta muy rápido. No utilizar la función Boost.

Notas

- Las sartenes rectangulares nunca son completamente planas, pero esto no afecta a la cocción ni al buen funcionamiento de la placa.
- Si se sobrecalienta la sartén o algún alimento se quema, el acero inoxidable puede volverse azul o incluso marrón y pueden aparecer marcas de oxidación. No obstante, esto no afecta al resultado de la cocción ni a la calidad de los alimentos.
- Una superficie rayada no afectará al resultado de la cocción ni a la calidad de los alimentos.

www.elektromarkabolt.hu

4 Utilizar los recipientes en el horno

Se pueden utilizar los recipientes teniendo en cuenta la temperatura máxima del horno.

⚠ ADVERTENCIA
Riesgo de quemaduras!
El recipiente y las asas se calientan.
- ▸ Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

Recipiente	Temperatura máxima en °C
Teppan Yaki	220

5 Limpiar el recipiente para cocinar

¡ATENCIÓN!
Una limpieza inadecuada puede dañar el recipiente.
- ▸ No lavar nunca el recipiente ni la cubierta de vidrio en el lavavajillas.
- ▸ No utilizar productos de limpieza agresivos que contengan ácido cítrico o blanqueadores con cloro.
- ▸ No utilizar estropajos de acero ni de fibras abrasivas de nailon.
- ▸ No utilizar limpiadores para hornos ni otros productos de limpieza corrosivos.

1. Después de cada uso, lavar el recipiente a mano con una esponja o un paño de cocina, agua caliente y un lavavajillas especialmente apto para lavado a mano.

   Si los restos de comida se pegan al recipiente, cubrir la base de la sartén con agua y dejar que se ablande, mientras la sartén se calienta con cuidado a baja temperatura. El agua no debe hervir.
2. Volver a limpiar el recipiente a mano.
3. Lavar el recipiente con agua templada.
4. Secar el recipiente de inmediato con un paño suave.

Consejo
- ■ Limpiar siempre bien el recipiente para cocinar, ya que con el siguiente uso, los restos de comida podrían quemarse o adherirse a la superficie.
- ■ Mantener el recipiente para cocinar limpio y vacío cuando no se utilice.
- ■ Es posible eliminar manchas y marcas con algo de vinagre o ácido cítrico diluido en agua templada.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tabla de cocción

La tabla siguiente contiene algunos ejemplos. Los tiempos de cocción dependen del tipo, el peso, el grosor y la calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones. Los grados de cocción 8 a 8 • son ideales para calentar.

Carne

Alimento	Grado de cocción	Duración del sofrito en minutos
Pechuga de pollo, 2 cm de grosor	5-6	10-20
Filetes de solomillo de cerdo, costillas de cerdo (sin adulterar)	6-7	4-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Filetes rusos, hamburguesa, 3 cm de grosor	4 • 5 •	30-40
Bacon	6 • 7 •	3-6

Pescado

Alimento	Grado de cocción	Duración del sofrito en minutos
Langostinos y gambas	7-8	5-10
Filete de salmón	5-6	10-15
Trucha	3 • 4 •	15-25
Filete de pescado	6-7	10-15

Platos elaborados con huevo

Alimento	Grado de cocción	Duración del sofrito en minutos
Huevos fritos	5-6	3-9
Huevos revueltos	4-5	3-9

Verduras

Alimento	Grado de cocción	Duración del sofrito en minutos
Ajo, cebolla	5-6	2-10
Calabacín, berenjena	6-7	5-10
Pimiento, espárragos verdes	6-7	5-15
Setas	7-8	8-15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garantía

Quedan excluidos de la garantía del fabricante:

- los daños causados por un uso inadecuado, p. ej., por sobrecalentamiento, golpes o caídas;
- los daños provocados por una limpieza incorrecta;
- Desgaste natural
- Marcas de uso meramente visuales, p. ej., decoloraciones, que se producen por la limpieza en el lavavajillas o al usar aceites y grasas.
- Daños en la zona de cocción, p. ej., arañazos debido a protuberancias afiladas u otros daños en el fondo del recipiente para cocinar.

En caso de requerir ayuda para cualquier consulta, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica.

www.elektromarkabolt.hu

Índice

1 Segurança 73

2 Lavar o recipiente antes da primeira utilização..... 75

3 Utilizar recipiente para cozinhar..... 75

4 Utilização do recipiente no forno 76

5 Limpar o recipiente para cozinhar..... 76

6 Tabela com os tempos de cozedura 77

7 Garantia 78

www.elektromarkabolt.hu

1 Segurança

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o acessório.
Este produto corresponde aos regulamentos para produtos que entram em contacto com alimentos.

- O recipiente para cozinhar não é adequado para a utilização no micro-ondas.
- O recipiente foi desenvolvido apenas para a utilização doméstica.
- O recipiente está previsto para cozinhar.
- Não guarde alimentos durante períodos de tempo mais longos no recipiente. Alimentos com um elevado teor de acidez podem deixar descolorações indesejadas nos recipientes para cozinhar.
- Não altere o recipiente em modo algum.
- Nunca deixe o recipiente sem vigilância enquanto está a cozinhar.
- Nunca deixe crianças sem vigilância próximas do recipiente quente.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!
Óleo e gordura quentes inflamam-se rapidamente.
- ▸ Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância.
- ▸ Não utilize óleos nativos com baixo ponto de fumo para assar ou fritar.
- ▸ Nunca apague óleo ou gordura a arder com água.
- ▸ Abafe o fogo com uma tampa, uma manta de amianto.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!
As pegas podem ficar muito quentes.
- ▸ Utilize sempre pegas de cozinha.
- ▸ Deixe o recipiente arrefecer antes de o lavar.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ AVISO – Risco de escaldadela!
Líquido quente, salpicos e vapor podem dar origem a queimaduras.
- ▸ Manuseie líquidos quentes com cuidado.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!
A queda de um recipiente pode causar ferimentos.
- ▸ Rode as pegas de modo a que sobressaiam para lá da bancada de trabalho.

ATENÇÃO!
Uma utilização incorreta pode danificar o recipiente ou a placa de cozinhar.
- ▸ Nunca aqueça o recipiente para cozinhar vazio.
- ▸ Nunca deixe o recipiente cozinhar em vazio.

www.elektromarkabolt.hu

2 Lavar o recipiente antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem e todas as etiquetas.
2. Verificar minuciosamente o fundo relativamente a arranhões, amolgadelas ou outros danos, que possam ter ocorrido devido ao manuseamento, ao transporte ou durante a venda.
3. Limpe o recipiente com solução à base de detergente quente e uma esponja macia.
4. Seque o recipiente com um pano.
5. Junte e misture três partes de água e uma parte de ácido cítrico ou vinagre.
6. Para proteger a superfície de aço inoxidável de manchas e oxidação, deixe ferver a mistura no recipiente de aço inoxidável sem revestimento durante 15 minutos num nível de potência baixo.
7. Deixe arrefecer o recipiente para cozinhar.

3 Utilizar recipiente para cozinhar

ATENÇÃO!
Uma utilização incorreta pode causar danos e não está coberta pela garantia do fabricante.

- Para evitar arranhões na placa de cozinhar, levante o recipiente para o mover sobre a vitrocerâmica.
- Para não arranhar as superfícies, utilize apenas utensílios de madeira ou de plástico, sem arestas afiadas.
- Não empilhe recipientes para cozinhar, sem colocar uma camada de proteção pelo meio.
- Para garantir uma boa estabilidade do recipiente para cozinhar, nunca sobreaqueça a frigideira.
- Para não arranhar a superfície, nunca corte alimentos na frigideira. Não utilize misturadores ou batedores na frigideira.
- Se for colocado um recipiente para cozinhar quente sobre uma mesa ou uma bancada de trabalho, deve utilizar-se sempre material de proteção.

Requisito: Utilize uma frigideira limpa.

1. Para conseguir o melhor resultado de cozedura, coloque o recipiente sobre uma superfície de cozedura com tamanho adequado.
2. Aqueça para nível 8 até 8 •.

   O recipiente para cozinhar aquece muito rapidamente. Não utilize a função Boost.

Notas

- Frigideiras retangulares nunca são totalmente planas, no entanto, isso não tem qualquer influência sobre a cozedura e o correto funcionamento da placa de cozinhar.
- Se sobreaquecer a frigideira ou queimar alimentos, o aço inoxidável pode ficar azul ou mesmo castanho e podem surgir vestígios de oxidação. No entanto, isso não tem qualquer influência sobre o resultado de cozedura ou a qualidade dos alimentos.
- Uma superfície riscada não tem qualquer influência sobre o resultado de cozedura ou a qualidade dos alimentos.

www.elektromarkabolt.hu

4 Utilização do recipiente no forno

Pode utilizar o recipiente para cozinhar tendo em consideração a temperatura máxima no forno.

⚠ AVISO
Risco de queimaduras!
O recipiente e as pegas ficam quentes.
- Utilize pegas de cozinha.

Recipientes para cozinhar	Temperatura máx. em °C
Teppan Yaki	220

5 Limpar o recipiente para cozinhar

ATENÇÃO!
Uma limpeza incorreta pode danificar o recipiente para cozinhar.
- Não lave o recipiente para cozinhar na máquina de lavar loiça.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos, à base de ácido cítrico ou que contenham lixívias à base de cloro.
- Não utilize palha-de-aço ou esfregões de nylon.
- Não utilize detergentes de limpeza de fornos ou outros detergentes abrasivos.

1. Após cada utilização, lave o recipiente à mão, com uma esponja ou um pano de cozinha, água quente e um detergente de loiça especificamente adequado para a lavagem manual.

   Se estiverem agarrados restos de comida no recipiente para cozinhar, cubra o fundo da frigideira com água e deixe amolecer, enquanto a frigideira aquece cuidadosamente a baixa temperatura. A água não precisa ferver.
2. Lave o recipiente para cozinhar de novo à mão.
3. Enxaguar o recipiente com água quente.
4. Seque o recipiente imediatamente com um pano macio.

Dica
- Lave sempre bem o recipiente para cozinhar, visto que, da próxima vez que forem usados, podem ficar incrustados restos de comida na superfície ou a comida pode ficar agarrada.
- Mantenha o recipiente para cozinhar limpo e vazio quando não está a ser utilizado.
- Remova manchas e sujidades com um pouco de vinagre ou ácido cítrico, diluído em água quente.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tabela com os tempos de cozedura

A seguinte tabela contém alguns exemplos. Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por isso, é possível que haja diferenças. Os níveis de cozedura 8 até 8 • são ideais para aquecer.

Carne

Alimento	Nível de cozedura	Tempo de alourar em minutos
Peito de frango, 2 cm de espessura	5 - 6	10 - 20
Bifes de lombo de porco, costeletas de porca (natural)	6 - 7	4 - 12
Bife, 3 cm de espessura	7 - 8	8 - 12
Almôndegas, Hambúrgueres, 3 cm de espessura	4 • - 5 •	30 - 40
Toucinho	6 • - 7 •	3 - 6

Peixe

Alimento	Nível de cozedura	Tempo de alourar em minutos
Gambas e camarão	7 - 8	5 - 10
Filete de salmão	5 - 6	10 - 15
Truta	3 • - 4 •	15 - 25
Filete de peixe	6 - 7	10 - 15

Pratos de ovos

Alimento	Nível de cozedura	Tempo de alourar em minutos
Ovo estrelado	5 - 6	3 - 9
Ovos mexidos	4 - 5	3 - 9

Legumes

Alimento	Nível de cozedura	Tempo de alourar em minutos
Alho, cebolas	5 - 6	2 - 10
Curgetes, beringelas	6 - 7	5 - 10
Pimentos, espargos verdes	6 - 7	5 - 15
Cogumelos	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garantia

As seguintes situações estão excluídas da garantia do fabricante:

- Danos decorrentes de uma utilização incorreta, p. ex., devido a aquecimento em excesso, golpes ou queda
- Danos devido a uma limpeza incorreta
- Desgaste natural
- Vestígios de uso puramente visuais, p. ex., descolorações resultantes da lavagem na máquina de lavar loiça ou da utilização de óleos e gorduras
- Danos na zona de cozinhar, como, p. ex., arranhões causados por rebarbas ou outros danos no fundo do recipiente para cozinhar.

Se tiver questões, contacte a nossa Assistência Técnica.

www.elektromarkabolt.hu

Съдържание

1 Безопасност 80

2 Почистване на готварския съд преди първата употреба 82

3 Използване на готварския съд 82

4 Използване на готварския съд във фурна 83

5 Почистване на готварския съд 83

6 Таблица за готвене 84

7 Aa?aioeiiie oneiaey 85

www.elektromarkabolt.hu

1 Безопасност

Спазвайте тези указания за безопасност, когато използвате принадлежности.
Този продукт отговаря на предписанията за продукти, които влизат в контакт с хранителни продукти.

- Готварският съд не е подходящ за употреба в микровълнова фурна.
- Готварският съд е разработен само за домашна употреба.
- Готварският съд е предвиден за готвене.
- Не складирайте хранителни продукти за по-дълъг период от време в готварския съд. Хранителните продукти с високо съдържание на киселина могат да оставят нежелани оцветявания по готварския съд.
- Не променяйте готварския съд по никакъв начин.
- Не оставяйте готварския съд при готвене без надзор.
- Никога не оставяйте деца без надзор в близост до горещия готварски съд.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!
Горещото масло и греста се възпламеняват бързо.
- ▸ Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор.
- ▸ Не използвайте естествено оло с ниска точка на образуване на дим за пържене или фритиране.
- ▸ Никога не гасете горящо масло или мазнина с вода.
- ▸ Задушете пожара с капак или противопожарно одеяло.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!
Дръжките може да са много горещи.
- ▸ Винаги използвайте кухненски ръкавици.
- ▸ Преди почистване оставяйте готварския съд да се охлади.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!
Горещите течности, пръски и пара могат да доведат до изгаряния.
- ▸ Внимателно работете с горещи течности.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Падащият готварски съд може да доведе до наранявания.

- ▸ Завъртайте дръжките така, че да не се показват над работния плот.

ВНИМАНИЕ!

Неправилната употреба може да повреди готварския съд или готварския плот.

- ▸ Никога не загрявайте празен готварски съд.
- ▸ Никога не оставяйте съда да остане без течност.

www.elektromarkabolt.hu

2 Почистване на готварския съд преди първата употреба

1. Свалете опаковъчния материал и всички етикети.
2. Внимателно проверете дъното за надрасквания, вдлъбнатини или други щети, които може да са възникнали чрез преместване, транспорт или при продажбата.
3. Почистете готварския съд с топъл сапунен разтвор и мека гъба.
4. Подсушавайте готварския съд с мека кърпа.
5. Смесете три части вода с една част лимонов сок или оцет.
6. За да предпазите повърхността от неръждаема стомана от петна и окисляване, оставете сместа да заври в съд от неръждаема стомана за 15 минути на ниска степен.
7. Оставяйте готварския съд да се охлади.

3 Използване на готварския съд

ВНИМАНИЕ!
Неправилната употреба може да доведе до щети и не е покрита от гаранцията на производителя.

- ▸ За да избегнете надрасквания по готварския плот, при преместване върху стъклокерамиката повдигайте готварския съд.
- ▸ За да не надраскате повърхностите, използвайте само дървени или пластмасови пособия без остри ръбове.
- ▸ Не поставяйте готварски съд без защита.
- ▸ За да си гарантирате добра стабилнсот на готварския съд, никога не прегрявайте тигана.
- ▸ За да не надраскате повърхността, никога не режете хранителни продукти в тигана. Не използвайте миксери или бъркалки в тигана.
- ▸ Ако горещият готварски съд се постави върху маса или работен плот, винаги използвайте защитен материал.

Изискване: Използвайте чист тиган.

1. За да постигнете най-добър резултат от готвенето, поставете готварския съд върху готварска площ с подходящ размер.
2. Загрейте на степен 8 до 8 •.

   Готварският съд се загрява много бързо. Не използвайте функцията Boost.

Бележки

- ■ Правоъгълните тави не са напълно равни, но това няма влияние върху готвенето и правилната функция на готварския плот.
- ■ Ако прегреете тигана или загорите ястията, неръждаемата стомана може да се оцвети в синьо или дори в кафяво и може да се получат следи от оксидация. Това обаче няма влияние върху резултата от готвенето или качеството на ястията.
- ■ Надрасканата повърхност няма влияние върху резултата от готвенето или качеството на хранителните продукти.

www.elektromarkabolt.hu

4 Използване на готварския съд във фурна

Можете да използвате готварския съд при спазване на максималната температура във фурната.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Опасност от изгаряния!
Готварският съд и дръжките се нагряват.
- ▸ Използвайте кухненски ръкавици.

Готварски съд	Макс. температура в °C
Тепаняки	220

5 Почистване на готварския съд

ВНИМАНИЕ!
Неправилно почистване може да повреди готварския съд.
- ▸ Не почиствайте готварския съд в съдомиялна машина.
- ▸ Не използвайте остри почистващи средства, които са базирани на лимонена киселина или съдържат хлор и белина.
- ▸ Не използвайте стоманена вата или драскащи гъби от найлон.
- ▸ Не използвайте почистващи препарати за фурна или други агресивни почистващи средства.

1. Почиствайте съда след всяка употреба на ръка с гъба или кърпа за съдове, топла вода и специално подходящо за ръчно миене средство за миене на съдове.

   Ако остатъците от храна залепнат върху готварския съд, покрийте дъното на тигана с вода и оставете да омекнат докато тиганът се нагрява внимателно при ниска температура. Водата не трябва да кипва.
2. Почистете готварския съд отново на ръка.
3. Изплакнете съда с топла вода.
4. Веднага подсушете съда с мека кърпа.

Съвет
- Винаги основно почиствайте готварския съд, тъй като при следващата употреба остатъците от храна могат да загорят или храната да залепне.
- Поддържайте готварския съд чист и празен, ако не се използва.
- Петната и замърсяванията се отстраняват с малко оцет или лимонена киселина, която е разтворена в малко оцет.

www.elektromarkabolt.hu

6 Таблица за готвене

Следната таблица съдържа някои примери. Времената на готвене зависят от вида, теглото и качеството на хранителните продукти. По тази причина са възможни отклонения. Степените на готвене от 8 до 8 • са идеални за загряване.

Месо

Ястие	Степен на готвене	Продължителност на запичане в минути
Пилешки гърди, дебелина 2 cm	5 - 6	10 - 20
Свински стек рибица, свински котлети (естествени)	6 - 7	4 - 12
Пържола, 3 cm дебела	7 - 8	8 - 12
Кюфтета, хамбургери, 3 cm дебели	4 • - 5 •	30 - 40
Сланина	6 • - 7 •	3 - 6

Риба

Ястие	Степен на готвене	Продължителност на запичане в минути
Скариди	7 - 8	5 - 10
Филе от сьомга	5 - 6	10 - 15
Пъстърва	3 • - 4 •	15 - 25
Филе от риба	6 - 7	10 - 15

Ястия с яйца

Ястие	Степен на готвене	Продължителност на запичане в минути
Яйце на очи	5 - 6	3 - 9
Бъркани яйца	4 - 5	3 - 9

Зеленчуци

Ястие	Степен на готвене	Продължителност на запичане в минути
Чесън, лук	5 - 6	2 - 10
Тиквички, патладжани	6 - 7	5 - 10

www.elektromarkabolt.hu

Ястие	Степен на готвене	Продължителност на запичане в минути
Чушки, зелен аспарагус	6 - 7	5 - 15
Гъби	7 - 8	8 - 15

7 Aa?aioeiiie oneiaey

Следното се изключва от гаранцията на производителя:

- Щети от неправилна употреба, напр. поради прегряване, удряне или падане
- Щети от грешно почистване
- Естественото износване
- Чисто оптични следи от употреба, напр. оцветявания, които възникват от чистенето в съдомиялна машина или от използването на олио и мазнини
- Щети по готварската зона, като напр. надрасквания от резки или други щети по дъното на готварския съд.

Ако имате въпроси, свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти.

www.elektromarkabolt.hu

Obsah

1 Bezpečnost 87

2 Čištění nádobí před prvním použitím 89

3 Používání nádobí 89

4 Používání nádoby v pečicí troubě 89

5 Čištění nádoby 90

6 Tabulka pro vaření 91

7 Záruka 92

www.elektromarkabolt.hu

1 Bezpečnost

Při používání příslušenství dodržujte tyto bezpečnostní pokyny. Tento výrobek splňuje předpisy pro výrobky, které přicházejí do kontaktu s potravinami.

- Nádoba není určená pro použití v mikrovlnné troubě.
- Nádoba byla vyvinuta jen pro použití v domácnosti.
- Nádoba je určená pro vaření.
- Neskladujte v nádobě delší dobu potraviny. Potraviny s vysokým obsahem kyselin mohou způsobit nežádoucí zbarvení nádoby.
- Nádobu žádným způsobem nepozměňujte.
- Nenechávejte nádobu při vaření bez dozoru.
- Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti horké nádoby.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!
Horký olej a tuk se rychle vznítí.
- ▸ Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▸ K pečení nebo smažení nepoužívejte panenské oleje s nízkým kouřovým bodem.
- ▸ Hořící olej nebo tuk nikdy nehaste vodou.
- ▸ Oheň uduste pokličkou nebo hasicí dekou.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!
Rukojeti mohou být velmi horké.
- ▸ Vždy používejte chňapku.
- ▸ Před čištěním nechte nádobu vychladnout.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!
Horká tekutina, stříkance a pára mohou způsobit opaření.
- ▸ S horkými tekutinami zacházejte opatrně.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!
Padající nádoby mohou způsobit poranění.
- ▸ Ucha otočte tak, aby nepřečnívala přes pracovní plochu.

www.elektromarkabolt.hu

POZOR!

Nesprávné používání může vést k poškození nádobí nebo varné desky.

- ▶ Nikdy neohřívejte prázdné nádobí.
- ▶ Nikdy nenechte pokrmy vyvařit tak, aby byla nádoba prázdná.

www.elektromarkabolt.hu

2 Čištění nádobí před prvním použitím

1. Odstraňte obalový materiály a všechny nálepky.
2. Pečlivě zkontrolujte dno, zda není poškrábané, nejsou zde prolákliny nebo jiná poškození, která mohla vzniknout při manipulaci, přepravě či prodeji.
3. Nádobu vyčistěte teplou mýdlovou vodou a měkkou houbičkou.
4. Nádobu osušte utěrkou.
5. Připravte směs ze tří dílů vody a jednoho dílu kyseliny citrónové nebo octa.
6. Na ochranu povrchu z ušlechtilé oceli před skvrnami a oxidací povařte směs v nádobě z ušlechtilé oceli bez povrchové úpravy 15 minut na nejnižší stupeň.
7. Nechte nádobu vychladnout.

3 Používání nádobí

POZOR!
Nesprávné použití může způsobit poškození a nevztahuje se na něj záruka výrobce.

- Abyste zabránili poškrábání varné desky, varné nádoby při přemisťování na sklokeramice nazdvihněte.
- Abyste nepoškrábali povrchy, používejte jen dřevěné nebo plastové náčiní bez ostrých hran.
- Nestavte do sebe nádoby bez ochranné mezivrstvy.
- Abyste zajistili dobrou stabilitu nádoby, pánev nikdy nepřehřívejte.
- Abyste nepoškrábali povrch, nikdy v pánvi nekrájejte potraviny. V pánvi nepoužívejte mixéry nebo kvedlačky.
- Když pokládáte horkou nádobu na stůl nebo na pracovní desku, vždy použijte ochranný materiál.

Požadavek: Používejte čistou pánev.

1. Pro dosažení nejlepšího výsledku vaření postavte nádobu na varnou zónu odpovídající velikosti.
2. Rozehřívejte pomocí stupně 8 až 8 •.

   Nádoba se zahřeje velmi rychle. Nepoužívejte funkci boost.

Poznámky

- Hranaté pánve nikdy nejsou úplně rovné, což ale nemá vliv na vaření a správnou funkci varné desky.
- Když se pánve přehřejí nebo se připečou pokrmy, může se ušlechtilá ocel zbarvit domodra, nebo dokonce dohněda a mohou vzniknout stopy po oxidaci. Na výsledek vaření nebo kvalitu pokrmů to ale nemá vliv.
- Poškrábaný povrch nemá vliv na výsledek vaření nebo na kvalitu potravin.

4 Používání nádoby v pečicí troubě

Nádobu můžete při dodržení maximální teploty používat v pečicí troubě.

⚠ VÝSTRAHA
Nebezpečí popálení!
Nádoba a rukojeti jsou velmi horké.

- Používejte chňapku.

Nádoby	Max. teplota ve °C
Teppan Yaki	220

www.elektromarkabolt.hu

5 Čištění nádoby

POZOR!
Nesprávné čištění může způsobit poškození nádoby.
- ▸ Nádobu nemyjte v myčce nádobí.
- ▸ Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky na bázi kyseliny citrónové nebo obsahující chlorové bělidlo.
- ▸ Nepoužívejte ocelovou drátěnku nebo drsné houbičky z nylonu.
- ▸ Nepoužívejte prostředky na pečicí trouby nebo jiné abrazivní čisticí prostředky.

1. Nádobu po každém použití ručně umyjte houbičkou nebo hadrem na nádobí, teplou vodou a mycím prostředkem na nádobí, který je speciálně vhodný pro ruční mytí.

   Pokud na nádobě ulpívají zbytky pokrmů, nalijte do ní vodu tak, aby zakrývala dno, a nechte je odmočit, pánev přitom opatrně zahřívejte při nízké teplotě. Voda se nemusí vařit.
2. Nádobu znovu umyjte ručně.
3. Nádobu opláchněte teplou vodou.
4. Nádobu ihned osušte měkkou utěrkou.

Tip
- ■ Nádobu vždy důkladně umyjte, protože při příštím použití by se zbytky pokrmů mohly zapéct do povrchu nebo by pokrm mohl ulpívat.
- ■ Když nádobu nepoužíváte, dbejte na to, aby byla čistá a prázdná.
- ■ Skvrny a znečištění odstraňte teplou vodou s trochou octa nebo kyseliny citrónové.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tabulka pro vaření

Následující tabulka obsahuje některé příklady. Doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě potravin. Proto jsou možné odchylky. Stupně vaření 8 až 8 • jsou ideální pro ohřívání.

Maso

Pokrm	Stupeň vaření	Doba opečení v min
Kuřecí prsa, silná 2 cm	5–6	10–20
Steaky z vepřové panenky, vepřové kotlety (přírodní)	6–7	4–12
Steak, silný 3 cm	7–8	8–12
Karbanátky, hamburgery, silné 3 cm	4 •–5 •	30–40
Špek	6 •–7 •	3–6

Ryby

Pokrm	Stupeň vaření	Doba opečení v min
Scampi a garnáti	7–8	5–10
Filet z lososa	5–6	10–15
Pstruh	3 •–4 •	15–25
Rybí filet	6–7	10–15

Vaječné pokrmy

Pokrm	Stupeň vaření	Doba opečení v min
Volské oko	5–6	3–9
Míchaná vejce	4–5	3–9

Zelenina

Pokrm	Stupeň vaření	Doba opečení v min
Česnek, cibule	5–6	2–10
Cuketa, lilek	6–7	5–10
Paprika, zelený chřest	6–7	5–15
Houby	7–8	8–15

www.elektromarkabolt.hu

7 Záruka

Ze záruky výrobce je vyloučeno následující:

- poškození způsobené nesprávným použitím, např. přehřátím, nárazy nebo pádem
- poškození způsobené nesprávným čištěním
- Přirozené opotřebení
- Čistě optické stopy používání, např. zabarvení, které vznikne mytím v myčce nebo používáním olejů a tuků
- poškození na varné zóně, jako např. poškrábání hranami nebo jiná poškození dna nádoby.

Pokud máte otázky, obraťte se na náš zákaznický servis.

www.elektromarkabolt.hu

Πίνακας περιεχομένων

1 Ασφάλεια..... 94

2 Καθαρισμός του μαγειρικού σκεύους πριν την πρώτη χρήση..... 96

3 Χρήση του μαγειρικού σκεύους..... 96

4 Χρήση του μαγειρικού σκεύους στον φούρνο..... 97

5 Καθαρισμός του μαγειρικού σκεύους..... 97

6 Πίνακας μαγειρέματος..... 98

7 Όροι εγγύησης..... 99

www.elektromarkabolt.hu

1 Ασφάλεια

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.
Αυτό το προϊόν αντιστοιχεί στους κανονισμούς για προϊόντα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση με μικροκύματα.
- Το μαγειρικό σκεύος σχεδιάστηκε μόνο για την οικιακή χρήση.
- Το μαγειρικό σκεύος προορίζεται για το μαγείρεμα.
- Μη φυλάγετε τρόφιμα για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στο μαγειρικό σκεύος. Τρόφιμα με μια υψηλή περιεκτικότητα σε οξέα μπορούν να αφήσουν ανεπιθύμητες χρωματικές αλλοιώσεις στα μαγειρικά σκεύη.
- Μην τροποποιείτε με κανέναν τρόπο το μαγειρικό σκεύος.
- Μην αφήνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος κατά το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση.
- Μην αφήνετε ποτέ παιδιά χωρίς επιτήρηση κοντά στο καυτό μαγειρικό σκεύος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το καυτό λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα.

- ▸ Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος.
- ▸ Μη χρησιμοποιείτε φυτικά έλαια με χαμηλό σημείο καπνίσματος για ψήσιμο ή τηγάνισμα στη φριτέζα.
- ▸ Μη σβήνετε ποτέ το λάδι ή το λίπος που καίγεται με νερό.
- ▸ Σβήνετε τη φωτιά με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Οι λαβές μπορεί να θερμανθούν πάρα πολύ.

- ▸ Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες κουζίνας.
- ▸ Πριν τον καθαρισμό αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα καυτά υγρά, τα πιτσιλίσματα και ο ατμός μπορεί να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

- ▸ Προσέχετε, όταν χρησιμοποιείτε ζεστά υγρά.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Ένα μαγειρικό σκεύος που πέφτει μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▸ Γυρίστε τις λαβές έτσι, ώστε να μην προεξέχουν από την επιφάνεια εργασίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή στη βάση εστιών.

- ▸ Μη θερμαίνετε ποτέ άδειο το μαγειρικό σκεύος.
- ▸ Μην αφήνετε το μαγειρικό σκεύος ποτέ να στεγνώσει κατά το μαγείρεμα.

www.elektromarkabolt.hu

2 Καθαρισμός του μαγειρικού σκεύους πριν την πρώτη χρήση

1. Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και όλες τις ετικέτες.
2. Ελέγξτε προσεκτικά τον πάτο για γρατσουνιές, παραμορφώσεις ή άλλες ζημιές που μπορεί να έχουν προκύψει από τον χειρισμό, τη μεταφορά ή κατά την πώληση.
3. Καθαρίστε το μαγειρικό σκεύος με ζεστή σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί.
4. Στεγνώστε το μαγειρικό σκεύος με ένα πανί.
5. Ανακατέψτε τρία μέρη νερό και ένα μέρος κιτρικό οξύ ή ξίδι σε ένα μείγμα.
6. Για να προστατέψετε την επιφάνεια ανοξείδωτου χάλυβα από λεκέδες και οξείδωση, σιγοβράστε σε χαμηλή βαθμίδα το μείγμα σε μη επιστρωμένα σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα για 15 λεπτά.
7. Αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει.

3 Χρήση του μαγειρικού σκεύους

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές και δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή.

- Για την αποφυγή γρατσουνιών πάνω στη βάση εστιών, ανασηκώνετε το μαγειρικό σκεύος κατά τη μετακίνηση πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Για να μη γρατσουνιστούν οι επιφάνειες, χρησιμοποιείτε μονο ξύλινα ή πλαστικά εξαρτήματα χωρίς κοφτερές ακμές.
- Μη στοιβάζετε μαγειρικά σκεύη χωρίς μια ενδιάμεση προστατευτική στρώση.
- Για να εξασφαλίσετε μια καλή σταθερότητα του μαγειρικού σκεύους, μην υπερθερμαίνετε ποτέ το τηγάνι.
- Για να μην γρατσουνίσετε την επιφάνεια, μην κόβετε ποτέ τα τρόφιμα μέσα στο τηγάνι. Μη χρησιμοποιείτε μίξερ ή χτυπητήρι στο τηγάνι.
- Όταν τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη πάνω σε ένα τραπέζι ή σε έναν πάγκο εργασίας, χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικό υλικό.

Προϋπόθεση: Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό τηγάνι.

1. Για την επίτευξη του καλύτερου αποτελέσματος μαγειρέματος, τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια επιφάνεια μαγειρέματος κατάλληλου μεγέθους.
2. Θερμάνετε στη βαθμίδα 8 μέχρι 8 •.

   Το μαγειρικό σκεύος ζεσταίνεται πολύ γρήγορα. Μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Boost.

Υποδείξεις

- Τα ορθογώνια τηγάνια δεν είναι ποτέ εντελώς επίπεδα, πράγμα που δεν επηρεάζει τοκαθόλου μαγείρεμα και τη σωστή λειτουργία της βάσης εστιών.
- Εάν υπερθερμάνετε το τηγάνι ή κάψετε τυχόν φαγητά, ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να αλλάξουν χρώμα σε μπλε ή ακόμη και σε καφέ και μπορεί να εμφανιστούν ίχνη οξείδωσης. Ωστόσο αυτό δεν επηρεάζει το αποτέλεσμα μαγειρέματος ή την ποιότητα των φαγητών.

www.elektromarkabolt.hu

- Μια γρατσουνισμένη επιφάνεια δεν επηρεάζει καθόλου το αποτέλεσμα μαγειρέματος ή την ποιότητα των τριφίμων.

4 Χρήση του μαγειρικού σκεύους στον φούρνο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μαγειρικό σκεύος, λαμβάνοντας υπόψη τη μέγιστη θερμοκρασία στον φούρνο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Κίνδυνος εγκαύματος!
Το μαγειρικό σκεύος και οι λαβές ζεσταίνονται πολύ.
- ▸ Χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας.

Μαγειρικό σκεύος	Μέγ. θερμοκρασία σε °C
Teppan Yaki	220

5 Καθαρισμός του μαγειρικού σκεύους

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Ο μη ενδεδειγμένος καθαρισμός, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο μαγειρικό σκεύος.
- ▸ Μην καθαρίζετε το μαγειρικό σκεύος στο πλυντήριο πιάτων.
- ▸ Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά με βάση το κιτρικό οξύ ή που περιέχουν λευκαντικό χλωρίου.
- ▸ Μη χρησιμοποιείτε σύρμα καθαρισμού ή τραχιά σφουγγάρια από νάιλον.
- ▸ Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου ή άλλα τραχιά απορρυπαντικά.

1. Καθαρίζετε το σκεύος με το χέρι μετά από κάθε χρήση με ένα σφουγγάρι ή μια πετσέτα κουζίνας, ζεστό νερό και ένα απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων ειδικά κατάλληλο για πλύσιμο στο χέρι.

   Εάν υπολείμματα φαγητών παραμένουν κολλημένα στο μαγειρικό σκεύος, καλύψτε τον πάτο του τηγανιού με νερό και αφήστε τα να μουλιάσουν, ενώ το τηγάνι ζεσταίνεται λαφρά σε χαμηλή θερμοκρασία. Το νερό δε χρειάζεται να βράσει.
2. Καθαρίστε το μαγειρικό σκεύος εκ νέου με το χέρι.
3. Ξεπλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό.
4. Στεγνώστε το σκεύος αμέσως με ένα μαλακό πανί.

Συμβουλή
- Καθαρίζετε πάντα καλά το μαγειρικό σκεύος, καθώς κατά την επόμενη χρήση τα υπολείμματα φαγητού μπορούν να καούν στην επιφάνεια ή μπορεί να κολλήσει το φαγητό.
- Διατηρείτε τα μαγειρικά σκεύη καθαρά και άδεια, όταν δεν τα χρησιμοποιείτε.
- Αφαιρέσετε τους λεκέδες και τη ρύπανση με λίγο ξύδι ή κιτρικό οξύ, διαλυμένο σε ζεστό νερό.

www.elektromarkabolt.hu

6 Πίνακας μαγειρέματος

Ο παρακάτω πίνακας περιέχει μερικά παραδείγματα. Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των τροφίμων. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις. Οι βαθμίδες μαγειρέματος 8 έως 8 • είναι ιδανικές για ζέσταμα.

Κρέας

Φαγητό	Βαθμίδα μαγειρέματος	Διάρκεια σοταρίσματος σε λεπτά
Στήθος κοτόπουλου, 2 cm χοντρό	5 - 6	10 - 20
Χοιρινές μπριζόλες φιλέτο, χοιρινές κοτολέτες (φυσικές)	6 - 7	4 - 12
Μπριζόλα, 3 cm χοντρή	7 - 8	8 - 12
Κεφτέδες, χάμπουργκερ, 3 cm χοντρά	4 • - 5 •	30 - 40
Λαρδί	6 • - 7 •	3 - 6

Ψάρι

Φαγητό	Βαθμίδα μαγειρέματος	Διάρκεια σοταρίσματος σε λεπτά
Γαριδάκια και γαρίδες	7 - 8	5 - 10
Φιλέτο σολομού	5 - 6	10 - 15
Πέστροφα	3 • - 4 •	15 - 25
Φιλέτο ψαριού	6 - 7	10 - 15

Φαγητά με αυγά

Φαγητό	Βαθμίδα μαγειρέματος	Διάρκεια σοταρίσματος σε λεπτά
Αυγά μάτια	5 - 6	3 - 9
Χτυπητά αυγά	4 - 5	3 - 9

Λαχανικά

Φαγητό	Βαθμίδα μαγειρέματος	Διάρκεια σοταρίσματος σε λεπτά
Σκόρδα, κρεμμύδια	5 - 6	2 - 10
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	6 - 7	5 - 10
Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	6 - 7	5 - 15
Μανιτάρια	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Όροι εγγύησης

Τα ακόλουθα αποκλείονται από την εγγύηση του κατασκευαστή:

- Ζημιές λόγω ακατάλληλης χρήσης, π.χ. λόγω υπερθέρμανσης, χτυπήματος ή πτώσης
- Ζημιές λόγω λάθους καθαρισμού
- Φυσική φθορά
- Αμιγώς οπτικά σημάδια χρήσης, π.χ. αποχρώσεις, που προκαλούνται από τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων ή από τη χρήση λαδιών και λιπών
- Ζημιά στη ζώνη μαγειρέματος, π.χ. γρατσουνιές που προκαλούνται από γρέζια ή άλλες ζημιές στον πάτο του μαγειρικού σκεύους.

Σε περίπτωση που έχετε ερωτήσεις, ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

www.elektromarkabolt.hu

Sisukord

1 Ohutusalane teave 101

2 Keedunõu puhastamine enne esmakordset kasutamist 103

3 Keedunõu kasutamine 103

4 Keedunõu kasutamine küpsetusahjus 103

5 Keedunõu puhastamine..... 104

6 Toiduvalmistustabel 105

7 Garantii 106

www.elektromarkabolt.hu

1 Ohutusalane teave

Tarvikute kasutamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.
Käesolev seade on kooskõlas toiduainetega kokkupuutuvatele toodetele esitatavate nõuetega.

- Keedunõu ei sobi kasutamiseks mikrolainerežiimil.
- Keedunõu on välja töötatud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
- Keedunõu on ette nähtud keetmiseks.
- Ärge säilitage toiduaineid keedunõus pikemat aega. Happelised toiduained võivad tekitada keedunõus soovimatuid värvimuutusi.
- Ärge modifitseerige keedunõud mingil viisil.
- Ärge jätke keedunõud keetmisel kunagi järelevalveta.
- Ärge jätke järelevalveta lapsi kuuma keedunõu lähedusse.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!
Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti.
- ▸ Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta.
- ▸ Praadimiseks või frittimiseks ärge kasutage madala suitsemispunktiga neitsiõlisid.
- ▸ Ärge kustutage põlevat õli ja rasva veega.
- ▸ Summutage leegid ettevaatlikult kaane või kustutustekiga.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!
Käepidemed võivad minna väga kuumaks.
- ▸ Kasutage alati pajakindaid.
- ▸ Enne puhastamist laske keedunõul jahtuda.

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!
Kuum vedelik, pritsmed ja aur võivad tekitada põletusi.
- ▸ Kuumi vedelikke käsitsege ettevaatlikult.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!
Mahakukkuv keedunõu võib põhjustada vigastusi.
- ▸ Käepidemed keerake nii, et need ei ulatu üle tööpinna.

www.elektromarkabolt.hu

TÄHELEPANU!
Asjatundmatu kasutamine võib keedunõud või pliidiplaati kahjustada.
- ▶ Ärge kunagi laske kuumeneda tühjal keedunõul.
- ▶ Ärge laske keedunõul kunagi tühjaks keeda.

www.elektromarkabolt.hu

2 Keedunõu puhastamine enne esmakordset kasutamist

1. Eemaldage pakend ja kõik etiketid.
2. Kontrollige põhja hoolikalt kriimustuste ja teiste kahjustuste suhtes, mis võivad olla tekkinud käsitsemise, transportimise või müügi ajal.
3. Puhastage keedunõud sooja seebivee ja pehme käsnaga.
4. Kuivatage keedunõu lapiga.
5. Segage kokku kolm osa vett ja üks osa sidrunhapet või äädikat.
6. Roostevabast terasest pinna kaitsmiseks plekkide ja oksüdeerumise eest laske segul roostevabast terasest nõus 15 minutit madalal kuumusel keeda.
7. Laske keedunõul jahtuda.

3 Keedunõu kasutamine

TÄHELEPANU!
Asjatundmatu kasutamine võib põhjustada kahjustusi ja ei ole hõlmatud tootja garantiiga.

- Pliidiplaadil kriimustuste tekke vältimiseks kergitage keedunõud, kui seda klaaskeraamilisel pliidiplaadil nihutate.
- Pindadel kriimustuste tekke vältimiseks kasutage puidust või plastist söögiriistu, millel ei ole tervaid servi.
- Ärge virnastage keedunõusid, kui nende vahel ei ole kaitsvat katet.
- Keedunõu hea stabiilsuse tagamiseks ärge laske pannil üle kuumeneda.
- Pinna kriimustuste vältimiseks ärge lõigake toitu pannil. Ärge kasutage pannis mikserit ega visplit.
- Kuuma keedunõu asetamisel lauale või tööpinnale kasutage alati kaitsematerjali.

Nõue: Kasutage puhast panni.

1. Parima keetmistulemuse saavutamiseks asetage keedunõu sobiva suurusega keedualale.
2. Laske kuumeneda astmele 8 kuni 8 •.

   Keedunõu soojeneb väga kiiresti. Ärge kasutage Boost-funktsiooni.

Märkused

- Ristkülikukujulised pannid ei ole kunagi täiesti ühetasased, kuid see ei mõjuta toiduvalmistamist ega pliidiplaadi toimimist.
- Panni liigsel kuumutamisel või toidu põhjakõrbemisel võib roostevaba teras värvuda siniseks või koguni pruuniks ja tekkida võivad oksüdatsioonijäljed. See ei mõjuta siiski toiduvalmistamise tulemust ega roogade kvaliteeti.
- Kriimustatud pind ei mõjuta toiduvalmistamise tulemust ega toiduainete kvaliteeti.

4 Keedunõu kasutamine küpsetusahjus

Keedunõud saate ahjus kasutada, kui peate kinni maksimaalsest temperatuurist.

⚠ HOIATUS
Põletusoht!
Keedunõu ja käepidemed lähevad väga kuumaks.

- Kasutage pajalappe.

Keedunõu	Max temperatuur °C
Teppan Yaki	220

www.elektromarkabolt.hu

5 Keedunõu puhastamine

TÄHELEPANU!
Asjatundmatu puhastamine võib keedunõud kahjustada.
- ▸ Ärge peske keedunõud nõudepesumasinas.
- ▸ Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid, mis baseeruvad sidrunhappel või sisaldavad kloori.
- ▸ Ärge kasutage terasvilla ega nailonist küüriva toimega nuustikuid.
- ▸ Ärge kasutage ahjupuhastusvahendied ega muid küüriva toimega puhastusvahendeid.

1. Puhastage keedunõud iga kord pärast kasutamist käega nuustiku või nõudepesulapi, sooja vee ja käsipesu jaoks mõeldud nõudepesuvahendiga.

   Kui keedunõu külge jääb söögijäätmeid, katke pannipõhi veega ja leotage, samal ajal kui pann madalal temperatuuril ettevaatlikult kuumeneb. Vesi ei pea keema.
2. Peske keedunõud uuesti käsitsi.
3. Loputage keedunõud sooja veega.
4. Kuivatage keedunõu kohe pehme lapiga.

Nõuanne
- ■ Puhastage keedunõud alati põhjalikult, kuna järgmisel kasutamisel võivad toidujäätmed pinna sisse kõrbeda või toit võib külge jääda.
- ■ Kasutusvälisel ajal hoidke keedunõu puhas ja tühi.
- ■ Plekke ja mustust saate eemaldada kuumas vee lahjendatud äädika või sidrunhappega.

www.elektromarkabolt.hu

6 Toiduvalmistustabel

Järgmine tabel sisaldab näiteid. Keeduajad sõltuvad toiduainete liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu võib esineda kõrvalekaldeid. Keetmisrežiimid 8 kuni 8 • on ideaalsed kuuutamiseks.

Liha

Toiduaine	Keetmisrežiim	Pruunistusaeg minutites
Kanafilee, 2 cm paksune	5 - 6	10 - 20
Seafilee, seakarree (naturaalne)	6 - 7	4 - 12
Lihalõik, 3 cm paksune	7 - 8	8 - 12
Lihapallid, pihvid, 3 cm paksused	4 • - 5 •	30 - 40
Peekon	6 • - 7 •	3 - 6

Kala

Toiduaine	Keetmisrežiim	Pruunistusaeg minutites
Krabid ja krevetid	7 - 8	5 - 10
Lõhefilee	5 - 6	10 - 15
Forell	3 • - 4 •	15 - 25
Kalafilee	6 - 7	10 - 15

Munaroad

Toiduaine	Keetmisrežiim	Pruunistusaeg minutites
Härjasilm	5 - 6	3 - 9
Munapuder	4 - 5	3 - 9

Köögivili

Toiduaine	Keetmisrežiim	Pruunistusaeg minutites
Küüslauk, sibul	5 - 6	2 - 10
Suvikõrvits, baklažaan	6 - 7	5 - 10
Paprika, roheline spargel	6 - 7	5 - 15
Seened	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garantii

Tootja garantii ei hõlma järgmist:
- Valest kasutamisest, nt ülekuumenemisest, löökidest või mahakukkumisest põhjustatud kahjustused.
- Valest puhastamisest põhjustatud kahjustused
- Loomulik kulumine
- Puhtoptilised kasutusjäljed, nt värvimuutused, mis tekivad pesemisest nõudepesumasinas või õli ja rasva kasutamisest
- Kriimustused või muud kahjustused keedunõu põhjas.

Küsimuste korral pöörduge meie hooldekeskusesse.

www.elektromarkabolt.hu

Sadržaj

1 Sigurnost 108

2 Čišćenje posude za kuhanje prije prve uporabe..... 110

3 Korištenje posude za kuhanje. 110

4 Uporaba posuđa za kuhanje u pećnici 111

5 Čišćenje posuđa za kuhanje ... 111

6 Tablica kuhanja 112

7 Jamstvo 113

www.elektromarkabolt.hu

1 Sigurnost

Pri uporabi pribora pridržavajte se sigurnosnih napomena.
Ovaj proizvod zadovoljava propise za proizvode koji dolaze u kontakt s namirnicama.

- Posuda za kuhanje nije primjerena za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Posuda za kuhanje je namijenjena samo za kućnu uporabu.
- Posuda za kuhanje je namijenjena za kuhanje.
- Ne čuvajte namirnice dulje vrijeme u posudi za kuhanje. Namirnice s velikom udjelom kiseline mogu ostaviti neželjene promjene boje u posudi za kuhanje.
- Ne mijenjajte posudu za kuhanje ni na bilo koji način.
- Nikada ne ostavljajte posudu za kuhanje tijekom kuhanja bez nadzora.
- Nikada ne ostavljajte djecu bez nadzora u blizini vruće posude za kuhanje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!
Vruće ulje i mast mogu se brzo zapaliti.
- ▸ Vruće ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ▸ Ne upotrebljavajte djevičanska ulja s niskom točkom dimljenja za pečenje ili prženje.
- ▸ Nikada nemojte gasiti ulje ili mast vodom.
- ▸ Ugasite vatru poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Ručke mogu postati jako vruće.
- ▸ Uvijek koristite kuhinjsku hvataljku.
- ▸ Prije čišćenja ostavite posudu za kuhanje da se ohladi.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Vruća tekućina, kapljice i para mogu uzrokovati opekline.
- ▸ Pažljivo postupajte s vrućim tekućinama.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!
Pad posude za kuhanje može uzrokovati ozljede.
▸ Ručke okrenite tako da ne strše preko radne površine.

POZOR!
Nepravilnom uporabom može se oštetiti posuda za kuhanje ili ploča za kuhanje.
▸ Nikada ne zagrijavajte praznu posudu za kuhanje.
▸ Nikada ne kuhajte u praznoj posudi za kuhanje.

www.elektromarkabolt.hu

2 Čišćenje posude za kuhanje prije prve uporabe

1. Uklonite ambalažu i sve naljepnice.
2. Pažljivo provjerite ima li na podu ogrebotina, udubljenja ili drugih oštećenja koja mogu nastati tijekom rukovanja, transportiranja ili prilikom prodaje.
3. Posudu za kuhanje očistite toplom sapunicom i mekom spužvicom.
4. Posudu za kuhanje obrišite krpom.
5. Pomiješajte vodu i limunsku kiselinu ili ocat u omjeru 3:1 da dobijete mješavinu.
6. Kako biste površinu od nehrđajućeg čelika zaštitili od mrlja i oksidacije, kuhajte mješavinu u neobloženoj posudi od nehrđajućeg čelika na laganoj vatri 15 minuta na niskom stupnju.
7. Pustite da se posuđe za kuhanje ohladi.

3 Korištenje posude za kuhanje

POZOR!
Nepravilna uporaba može uzrokovati oštećenja koja nisu pokrivena jamstvom proizvođača.

- Kako biste izbjegli ogrebotine na ploči za kuhanje, podignite posudu za kuhanje kada je pomičete na staklokeramici.
- Kako se površine ne bi izgrebale, upotrebljavajte samo drvena ili plastična kuhinjska pomagala bez oštrih rubova.
- Ne stavljajte posuđe za kuhanje bez zaštitne podloge između njih.
- Kako biste osigurali dobru stabilnost posuđa za kuhanje, nikad nemojte pregrijati tavu.
- Kako ne biste izgrebali površinu, nikad nemojte rezati namirnice u tavi. Nemojte upotrebljavati mikser ili mlatilice u tavi.
- Kad vruće posuđe za kuhanje postavljate na stol ili na radnu ploču, uvijek upotrebljavajte zaštitni materijal.

Zahtjev: Upotrijebite čistu tavu.

1. Kako biste postigli najbolji rezultat kuhanja, posudu za kuhanje stavite na površinu za kuhanje odgovarajuće veličine.
2. Zagrijte na stupnju 8 do 8 •.

   Posuda za kuhanje zagrijava se vrlo brzo. Ne upotrebljavajte funkciju Boost.

Napomene

- Pravokutne tave nikada nisu potpuno ravne što ne utječe na kuhanje i ispravnu funkciju ploče za kuhanje.
- Ako pregrijete tavu ili hrana zagori, nehrđajući čelik može promijeniti boju u plavu ili čak smeđu i mogu se pojaviti tragovi oksidacije. To ne utječe na rezultat kuhanja ili kvalitetu namirnica.
- Izgrebena površina ne utječe na rezultat kuhanja ili kvalitetu namirnica.

www.elektromarkabolt.hu

4 Uporaba posuđa za kuhanje u pećnici

Možete upotrebljavati posudu za kuhanje uzimajući u obzir maksimalnu temperaturu u pećnici.

⚠ UPOZORENJE
Opasnost od opekotina!
Posuda za kuhanje i ručke jako se zagrijavaju.
- Koristite kuhinjsku hvataljku.

Posuđe za kuhanje	Maks. temperatura u °C
Teppan Yaki	220

5 Čišćenje posuđa za kuhanje

POZOR!
Neispravnim čišćenjem posuda za kuhanje se može oštetiti.
- Posudu za kuhanje ne perite u perilici posuđa.
- Nemojte upotrebljavati nagrizajuća sredstva za čišćenje na bazi limunske kiseline ili koja sadrže klorni izbjeljivač.
- Ne upotrebljavajte čeličnu vunu ili najlonske spužvice za ribanje.
- Nemojte upotrebljavati sredstvo za čišćenje pećnice ili druga abrazivna sredstva za čišćenje.

1. Nakon svake uporabe očistite posuđe ručno spužvicom ili krpom za pranje posuđa, toplom vodom i sredstvom za čišćenje namijenjenom za ručno pranje.
   Ako se na posuđu nalaze tvrdokorni ostaci jela, ulijte vodu na dno tave i pustite da djeluje dok pažljivo zagrijavate tavu na niskoj temperaturi. Voda ne smije kuhati.
2. Ponovno ručno očistite posudu za kuhanje.
3. Isperite posuđe toplom vodom.
4. Posuđe odmah osušite mekanom krpom.

Savjet
- Posuđe za kuhanje uvijek temeljito očistite jer se pri sljedećoj uporabi ostaci jela na površini mogu zapeći ili se jelo može zalijepiti.
- Održavajte posuđe za kuhanje čistim i praznim kad se ne upotrebljava.
- Uklonite mrlje i prljavštinu s malo octa ili limunske kiseline razrijeđene u toploj vodi.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tablica kuhanja

Sljedeća tablica sadrži neke primjere. Vremena kuhanja ovise o vrsti, težini i kvaliteti namirnica. Stoga su moguća odstupanja. Stupnjevi kuhanja 8 do 8 • idealni su za zagrijavanje.

Meso

Jelo	Stupanj kuhanja	Trajanje zapečenja u minutama
Pileća prsa, debljine 2 cm	5 - 6	10 - 20
Odresci svinjskog filea, svinjski kotleti (naravni)	6 - 7	4 - 12
Odresci, debljine 3 cm	7 - 8	8 - 12
Kosani odresci, hamburger, debljine 3 cm	4 • - 5 •	30 - 40
Slanina	6 • - 7 •	3 - 6

Riba

Jelo	Stupanj kuhanja	Trajanje zapečenja u minutama
Škampi i račići	7 - 8	5 - 10
File lososa	5 - 6	10 - 15
Pastrva	3 • - 4 •	15 - 25
Riblji file	6 - 7	10 - 15

Jela s jajima

Jelo	Stupanj kuhanja	Trajanje zapečenja u minutama
Jaje na oko	5 - 6	3 - 9
Kajgana	4 - 5	3 - 9

Povrće

Jelo	Stupanj kuhanja	Trajanje zapečenja u minutama
Češnjak, luk	5 - 6	2 - 10
Tikvice, patlidžani	6 - 7	5 - 10
Paprika, zelene šparoge	6 - 7	5 - 15
Gljive	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Jamstvo

Jamstvo proizvođača ne uključuje sljedeće:

- oštećenja nastala nepravilnom uporabom, npr. zbog pregrijavanja, okrhotina ili pada
- oštećenja nastala neispravnim čišćenjem
- prirodno trošenje
- čisto vizualne tragove korištenja, npr. promjene boje, koji nastaju pranjem u perilici posuđa ili uporabom ulja i masti
- Oštećenja u zoni kuhanja, kao npr. ogrebotine od kostiju ili druga oštećenja na dnu posuđa.

Ako imate pitanja, kontaktirajte našu servisnu službu.

www.elektromarkabolt.hu

Tartalomjegyzék

1 Biztonság 115

2 Az edény tisztítása az első használat előtt 117

3 Főzőedény használata 117

4 Edény használata sütőben 118

5 Edény tisztítása 118

6 Főzési táblázat 119

7 Garancia 120

www.elektromarkabolt.hu

1 Biztonság

A tartozék használata során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.
Ez a termék megfelel az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő termékekre vonatkozó előírásoknak.

- Az edény nem alkalmas mikrohullámú sütőben történő használatra.
- Az edényt kizárólag háztartási felhasználásra tervezték.
- Az edény főzési célokra készült.
- Ne tároljon hosszabb ideig élelmiszert az edényben. A magas savtartalmú élelmiszerek nem kívánt elszíneződéseket okozhatnak az edényen.
- Semmilyen változtatást ne végezzen az edényen.
- Főzés közben soha ne hagyja az edényt felügyelet nélkül.
- Soha ne hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül a forró edény közelében.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!
A forró olaj és zsír gyorsan lángra kap.
- ▸ Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt.
- ▸ Ne használjon alacsony füstponttal rendelkező natív olajokat sütéshez vagy olajban sütéshez.
- ▸ Soha ne oltson vízzel égő olajat vagy zsírt.
- ▸ A lángot óvatosan fojtsa el fedővel vagy oltókendővel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!
A fogantyúk nagyon felforrósodhatnak.
- ▸ Mindig használjon edényfogót.
- ▸ Az edényt tisztítás előtt hagyja lehűlni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!
A forró, valamint a kifröccsenő folyadék és a gőz leforrázhatja.
- ▸ Óvatosan bánjon a forró folyadékokkal.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A leeső edény sérülést okozhat.

- A fogantyúkat úgy fordítsa, hogy azok ne nyúljanak túl a munkafelületen.

FIGYELEM!

A szakszerűtlen használat károsíthatja az edényt vagy a főzőfelületet.

- Soha ne hevítse üresen az edényt.
- Soha ne melegítse üresen az edényt.

www.elektromarkabolt.hu

2 Az edény tisztítása az első használat előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot és az összes matricát.
2. Az alját gondosan ellenőrizze karcolásokat, horpadásokat vagy más sérüléseket keresve, amelyek a kezelés, szállítás vagy eladás során keletkezhettek.
3. Az edényt meleg, szappanos vízzel és egy puha szivaccsal tisztítsa meg.
4. Az edényt puha törlőkendővel törölje szárazra.
5. Készítsen keveréket három rész víz és egy rész citromsav vagy ecet hozzáadásával.
6. A nemesacél felület foltokkal és oxidációval szembeni védelme érdekében a keveréket forralja 15 percig alacsony fokozaton egy bevonattal nem rendelkező nemesacél edényben.
7. Hagyja lehűlni az edényt.

3 Főzőedény használata

FIGYELEM!
A szakszerűtlen használat olyan károkat okozhat, melyekre a gyártói garancia nem terjed ki.

- ▸ A főzőfelület megkarcolódásának elkerülése érdekében az edényt az üvegkerámián felemelve mozgassa.
- ▸ A felület karcolódásának megelőzése érdekében csak fából vagy műanyagból készült, tompa eszközöket használjon.
- ▸ Ne helyezzen rá edényt anélkül, hogy köztük valamilyen védőréteget ne használna.
- ▸ Az edény állagának megóvása érdekében ne hevítse túl a serpenyőt.
- ▸ A felület megkarcolásának elkerülésére soha ne vágja fel az ételt az edényben. Ne használjon botmixert vagy habverőt a serpenyőben.
- ▸ Ha forró edényt helyez egy asztalra vagy munkalapra, akkor mindig használjon védőburkolatot.

Követelmény: Használjon tiszta serpenyőt.

1. A legjobb főzési eredmény érdekében helyezze az edényt megfelelő méretű főzőlapra.
2. Fűtse fel 8 - 8 • fokozaton.

   Az edény nagyon gyorsan felmelegszik. Soha ne használja a Boost-funkciót.

Megjegyzések

- ■ A szögletes serpenyők alja soha nem teljesen sík, ez azonban nem befolyásolja a főzést vagy a főzőfelület helyes működését.
- ■ Ha a serpenyőt túlmelegíti vagy az étel leég, a nemesacél kék vagy barna elszíneződést produkálhat, illetve oxidáció nyomai jelenhetnek meg. Ez azonban nem befolyásolja a főzési eredményt vagy az ételek minőségét.
- ■ A karcos felület nem befolyásolja a főzési eredményt vagy az élelmiszerek minőségét.

www.elektromarkabolt.hu

4 Edény használata sütőben

Az edényt a maximális hőmérséklet figyelembe vételével használhatja a sütőben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS
Égési sérülések veszélye!
Az edény és a fogantyúk felforrósodnak.
- ▸ Használjon edényfogót.

Főzőedény	Max. hőmérséklet °C-ban
Teppanyaki	220

5 Edény tisztítása

FIGYELEM!
A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az edényt.
- ▸ Az edényt ne tisztítsa mosogatógépben.
- ▸ Ne használjon maró hatású, citromsav alapú vagy klórt tartalmazó tisztítószereket.
- ▸ Ne használjon acélszálas súrolót vagy nejlon dörzsszivacsot.
- ▸ Ne használjon sütőtisztítót vagy más, maró hatású tisztítószert.

1. Az edényeket minden használat után kézzel tisztítsa meg meleg vízben, szivaccsal vagy szivacskendővel, és kifejezetten kézi mosogatáshoz alkalmas mosogatószerrel.

   Ha ételmaradékok tapadtak az edényre, akkor öntsön vizet a serpenyő aljába, és áztassa fel a szennyeződéseket, alacsony hőfokon, elővigyázatosan melegítve a serpenyőt. A víznek nem szabad forrnia.
2. Tisztítsa meg az edényt újra kézzel.
3. Az edényt öblítse le meleg vízzel.
4. Az edényt azonnal törölje szárazra egy puha törlőkendővel.

Tipp
- Mindig alaposan tisztítsa meg az edényt, mivel a következő használat alkalmával az ételmaradékok ráéghetnek a felületre, vagy az étel odaéghet.
- Ha nem használja az edényt, tárolja tisztán és üresen.
- A foltok és szennyeződések eltávolításához oldjon fel kevés ecetet vagy citromsavat forró vízben.

www.elektromarkabolt.hu

6 Főzési táblázat

A következő táblázat néhány példát tartalmaz. A főzési idő az élelmiszerek fajtájától, súlyától és minőségétől függ. Emiatt eltérések lehetnek. A 8 - 8 • főzési fokozat ideális felmelegítéshez.

Hús

Étel	Főzési fokozat	Átsütés időtartama percben
Csirkemell, 2 cm vastag	5 - 6	10 - 20
Sült sertésszűz, sertéskaraj (natúr)	6 - 7	4 - 12
Steak, 3 cm vastag	7 - 8	8 - 12
Húspogácsa, hamburger, 3 cm vastag	4 • - 5 •	30 - 40
Szalonna	6 • - 7 •	3 - 6

Hal

Étel	Főzési fokozat	Átsütés időtartama percben
Scampi és garnéla	7 - 8	5 - 10
Lazacfilé	5 - 6	10 - 15
Pisztráng	3 • - 4 •	15 - 25
Halfilé	6 - 7	10 - 15

Tojásos ételek

Étel	Főzési fokozat	Átsütés időtartama percben
Tükörtojás	5 - 6	3 - 9
Rántotta	4 - 5	3 - 9

Zöldségek

Étel	Főzési fokozat	Átsütés időtartama percben
Fokhagyma, vöröshagyma	5 - 6	2 - 10
Cukkini, padlizsán	6 - 7	5 - 10
Paprika, zöld spárga	6 - 7	5 - 15
Gomba	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garancia

A következőkre nem terjed ki a gyártói garancia:

- szakszerűtlen használatból eredő károk, pl. az edény túlhevítése, megütődése vagy leesése
- helytelen tisztításból eredő károk
- természetes kopás
- a használat csupán szemmel látható nyomai, pl. mosogatógépben történő tisztítás vagy olajok és zsírok használata következtében létrejövő elszíneződések
- A főzőzóna sérülései, pl. szálkák miatti karcolások vagy más sérülések az edény alján.

Amennyiben kérdése van, vegye fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.

www.elektromarkabolt.hu

Turinys

1 Sauga 122

2 Maisto ruošimo indo valymas prieš naudojant pirmą kartą 124

3 Maisto ruošimo indo naudojimas 124

4 Maisto ruošimo indo naudojimas orkaitėje 125

5 Maisto ruošimo indo valymas . 125

6 Ruošimo lentelė 126

7 Garantija 127

www.elektromarkabolt.hu

1 Sauga

Naudodami priedą, paisykite šių saugos nurodymų.
Šis gaminys atitinka taisykles, taikomas gaminiams, besiliečiantiems su maisto produktais.

- Skylėtasis maisto ruošimo indas nepritaikytas mikrobangoms.
- Maisto ruošimo indas sukurtas naudoti tik buityje.
- Maisto ruošimo indas yra skirtas maistui ruošti.
- Maisto ruošimo inde negalima maisto produktų laikyti per ilgai. Dėl labai rūgščių maisto produktų gali pasikeisti maisto ruošimo indo spalva.
- Jokiu būdu nekeiskite maisto ruošimo indo konstrukcijos.
- Niekada nepalikite maisto ruošimo indo be priežiūros, kai jame ruošiate maistą.
- Niekada nepalikite be priežiūros vaikų prie karšto maisto ruošimo indo.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!
Karštas aliejus ir riebalai labai greitai užsidega.

- ▸ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir riebalų be priežiūros.
- ▸ Nekepkite ir negruzdinkite natūraliame aliejuje, kuris pradeda smilkti žemoje temperatūroje.
- ▸ Niekada negesinkite degančio aliejaus ar riebalų vandeniu.
- ▸ Liepsną slopinkite dangčiu arba gesinimo antklode.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!
Rankenos gali labai įkaisti.

- ▸ Visada naudokite puodkėles.
- ▸ Prieš valydami palaukite, kol maisto ruošimo indas atvės.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Nusiplikimo pavojus!
Karšti skysčiai, tiškalai ir garai gali nuplikyti odą.

- ▸ Su karštais skysčiais elkitės atsargiai.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!
Krintantis maisto ruošimo indas gali sužaloti.
- ▸ Rankenas pasukite taip, kad kotas neišsikištų už darbinio paviršiaus.

DĖMESIO!
Netinkamai naudojant gali būti sugadintas maisto ruošimo indas arba kaitlentė.
- ▸ Niekada nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
- ▸ Niekada nepalikite kaisti tuščio maisto ruošimo indo.

www.elektromarkabolt.hu

2 Maisto ruošimo indo valymas prieš naudojant pirmą kartą

1. Nuimkite visą pakavimo medžiagą ir etiketes.
2. Kruopščiai patikrinkite, ar ant dugno nėra įbrėžimų, įlenkimų ar kitų pažeidimų, galėjusių atsirasti naudojant, transportuojant ar parduodant.
3. Maisto ruošimo indą išvalykite šiltu muilo tirpalu ir minkšta kempine.
4. Išsausinkite maisto ruošimo indą šluoste.
5. Sumaišykite mišinį iš trijų dalių vandens ir vienos dalies citrinų sulčių arba acto.
6. Kad apsaugotumėte nerūdijančiojo plieno paviršius nuo dėmių ir oksidacijos, 15 minučių kaitinkite mišinį neuždengtame nerūdijančiojo plieno inde, nustatę žemą lygį.
7. Palaukite, kol maisto ruošimo indas atvės.

3 Maisto ruošimo indo naudojimas

DĖMESIO!
Netinkamai naudojant gali būti padaryta žalos, kuriai gamintojo garantija netaikoma.

- Kad nesubraižytumėte kaitlentės, norėdami perkelti maisto ruošimo indą ant stiklo keramikos, jį ne stumkite, o pakelkite.
- Kad nesubraižytumėte paviršių, naudokite tik medinius arba plastikinius įrankius bukais kraštais.
- Nedėkite maisto ruošimo indo prieš tai nepadengę apsauginiu sluoksniu.
- Keptuvė išliks stabili, jei jos niekada neperkaitinsite.
- Kad nesubraižytumėte paviršiaus, niekada nepjaustykite maisto produktų keptuvėje. Keptuvėje nenaudokite maišytuvo ar plaktuvo.
- Jei karštą maisto ruošimo indą dedate ant stalo ar stalviršio, visada naudokite apsauginę medžiagą.

Reikalavimas. Naudokite švarią keptuvę.

1. Norėdami paruošti maistą kuo geriau, maisto ruošimo indą statykite ant tinkamo dydžio maisto ruošimo paviršiaus.
2. Įkaitinkite nustatę 8 arba 8 • lygį.

   Maisto ruošimo indas įkaista labai greitai. Nenaudokite galios didinimo funkcijos.

Pastabos

- Stačiakampės keptuvės niekada nėra visiškai plokščios, tačiau tai neturi jokios įtakos ruošiant maistą ir kaitlentės indukcijos funkcija veikia tinkamai.
- Perkaitinus keptuvę arba pridegus maistui, nerūdijantysis plienas gali tapti mėlynos ar net rudos spalvos, be to, gali atsirasti oksidacijos pėdsakų. Vis dėlto tai neturi jokios įtakos maisto paruošimo rezultatui ar patiekalų kokybei.
- Subraižytas paviršius neturi jokios įtakos maisto paruošimo rezultatui ir nesumažina maisto produkto kokybės.

www.elektromarkabolt.hu

4 Maisto ruošimo indo naudojimas orkaitėje

Maisto ruošimo indą galite naudoti orkaitėje, atsižvelgdami į didžiausią orkaitės temperatūrą.

⚠ ĮSPĖJIMAS
Pavojus nusideginti!
Maisto ruošimo indas ir rankenos įkaista.
- ▸ Naudokite puodkėles.

Maisto ruošimo indas	Maks. temperatūra, °C
Kepimo plokštė „Teppan Yaki“	220

5 Maisto ruošimo indo valymas

DĖMESIO!
Netinkamai valydami galite pažeisti maisto ruošimo indą.
- ▸ Maisto ruošimo indo neplaukite indaplovėje.
- ▸ Nenaudokite stiprių valymo priemonių citrinų rūgšties arba chloro baliklio pagrindu.
- ▸ Nenaudokite plieno vilnos ar šveičiamųjų kempinių iš nailono.
- ▸ Nenaudokite orkaičių valiklio ar kitų šveičiamųjų valymo priemonių.

1. Baigę naudoti išplaukite indą rankomis, naudodami kempinę arba indų šluostę, šiltą vandenį ir specialų indų ploviklį, skirtą indams plauti rankomis.

   Jei prie maisto ruošimo indo yra prilipę maisto likučių, įpilkite į keptuvę tiek vandens, kad jis uždengtų dugną, ir atsargiai kaitinkite nustatę žemą temperatūrą, kol likučiai išmirks. Neleiskite vandeniui užvirti.
2. Maisto ruošimo indą vėl išvalykite rankomis.
3. Išplaukite indą šiltu vandeniu.
4. Indą iš karto išsausinkite minkšta servetėle.

Patarimas
- Visada kruopščiai išvalykite maisto ruošimo indą, nes naudojant kitą kartą maisto likučiai gali pridegti prie paviršiaus arba maistas gali prilipti.
- Nenaudojamas maisto ruošimo indas turi būti švarus ir tuščias.
- Dėmes ir nešvarumus galite pašalinti karšto vandens tirpalu su šlakeliu acto ar citrinų rūgšties.

www.elektromarkabolt.hu

6 Ruošimo lentelė

Toliau pateiktoje lentelėje yra keli pavyzdžiai. Ruošimo laikas priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio ir kokybės. Todėl gali būti neatitikimų. Jei reikia įkaitinti, idealiai tinka ruošimo lygiai nuo 8 iki 8 •.

Mėsa

Patiekalas	Ruošimo lygis	Apkepinimo trukmė minutėmis
Vištos krūtinėlė, 2 cm storio	5–6	10–20
Kiaulienos kepsniai, kiaulienos kotletai (natūralūs)	6–7	4–12
Kepsnys, 3 cm storio	7–8	8–12
Kukuliai, mėsainis, 3 cm storio	4•–5 •	30–40
Lašiniai	6•–7 •	3–6

Žuvis

Patiekalas	Ruošimo lygis	Apkepinimo trukmė minutėmis
Omarai ir krevetės	7–8	5–10
Lašišų filė	5–6	10–15
Upėtakis	3•–4 •	15–25
Žuvies filė	6–7	10–15

Patiekalai iš kiaušinių

Patiekalas	Ruošimo lygis	Apkepinimo trukmė minutėmis
Neplakta kiaušinienė	5–6	3–9
Plakta kiaušinienė	4–5	3–9

Daržovės

Patiekalas	Ruošimo lygis	Apkepinimo trukmė minutėmis
Česnakai, svogūnai	5–6	2–10
Cukinijos, baklažanai	6–7	5–10
Paprikos, žalieji smidrai	6–7	5–15
Grybai	7–8	8–15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garantija

Gamintojas nesuteikia garantijos šiais atvejais:

- Pažeidimas netinkamai naudojant, pvz., perkaitinus, sutrenkus ar indui nukritus
- Žala netinkamai valant
- Natūralus nusidėvėjimas
- Tik iš išorės pastebimi naudojimo požymiai, pvz., spalvos pakitimai, atsiradę plaunant indaplovėje arba naudojant aliejų ir riebalus
- Maisto ruošimo zonos pažeidimai, pvz., įbrėžimai dėl šerpetų arba kiti maisto ruošimo indo pažeidimai

Kilus klausimų susisiekite su mūsų klientų aptarnavimo tarnyba.

www.elektromarkabolt.hu

Satura rādītājs

1 Drošība 129

2 Gatavošanas trauku tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas 131

3 Gatavošanas trauku lietošana. 131

4 Gatavošanas trauku izmantošana cepeškrāsnī 132

5 Gatavošanas trauku tīrīšana ... 132

6 Gatavošanas tabula 133

7 Garantija 134

www.elektromarkabolt.hu

1 Drošība

Piederumu lietošanas laikā ievērojiet šos drošības norādījumus. Šis izstrādājums atbilst noteikumiem par izstrādājumiem, kuri nonāk saskarē ar pārtikas produktiem.

- Gatavošanas trauks nav piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- Gatavošanas trauks ir paredzēts tikai izmantošanai mājsaimniecībā.
- Gatavošanas trauks ir paredzēts ēdienu gatavošanai.
- Gatavošanas traukā ilgstoši neuzglabājiet nekādus pārtikas produktus. Pārtikas produkti ar augstu skābes saturu var izraisīt nevēlamas gatavošanas trauka krāsas izmaiņas.
- Neveiciet gatavošanas traukam nekādas izmaiņas.
- Gatavošanas laikā nekad neatstājiet gatavošanas trauku bez uzraudzības.
- Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības karsta gatavošanas trauka tuvumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Karsta eļļa un tauki ātri uzliesmo.

- ▸ Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus.
- ▸ Cepšanai vai fritēšanai neizmantojiet dabīgās eļļas ar zemu dūmošanas temperatūru.
- ▸ Nekādā gadījumā nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni.
- ▸ Apslāpējiet liesmas ar vāku vai dzēšamo drānu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Rokturi var stipri sakarst.

- ▸ Vienmēr izmantojiet virtuves cimdu.
- ▸ Pirms tīrīšanas ļaujiet gatavošanas traukam atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karsts šķidrums, karstas šļakatas un tvaiki var izraisīt applaucēšanos.

- ▸ Ar karstiem šķidrumiem rīkojieties uzmanīgi.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Zemē nokritis gatavošanas trauks var izraisīt savainošanos.

- ▸ Rokturus pagrieziet tā, lai tie nebūtu izvirzīti pāri darba virsmai.

UZMANĪBU!

Lietojot nepareizi, gatavošanas trauku vai sildvirsmu var sabojāt.

- ▸ Nekad nekarsējiet tukšu gatavošanas trauku.
- ▸ Nepieļaujiet, ka gatavošanas trauks izvārās tukšs.

www.elektromarkabolt.hu

2 Gatavošanas trauku tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un etiķetes.
2. Rūpīgi pārbaudiet, vai pamatnē nav skrāpējumu, iespiedumu vai citu bojājumu, kuri varētu būt radušies pārkraušanas, transportēšanas vai pārdošanas laikā.
3. Izmazgājiet gatavošanas trauku ar siltu ziepjūdeni un mīkstu sūkli.
4. Noslaukiet gatavošanas trauku ar dvieli.
5. Pagatavojiet maisījumu no trīs daļām ūdens un vienas daļas citronskābes vai etiķa.
6. Lai nerūsējošā tērauda virsmu pasargātu no traipiem un oksidēšanās, 15 minūtes zemā pakāpē pavāriet maisījumu nerūsējošā tērauda traukos bez pārklājuma.
7. Ļaujiet gatavošanas traukam atdzist.

3 Gatavošanas trauku lietošana

UZMANĪBU!
Nepareizas lietošanas dēļ var rasties bojājumi, uz kuriem neattiecas ražotāja garantija.

- Lai nepieļautu sildvirsmas saskrāpēšanu, pārvietojot gatavošanas traukus pa stikla keramikas virsmu, tos paceliet.
- Lai nesaskrāpētu virsmas, izmantojiet tikai koka vai plastmasas piederumus bez asām šķautnēm.
- Nelieciet gatavošanas traukus vienu otrā, starp tiem neieliekot kādu aizsargmateriālu.
- Lai nodrošinātu gatavošanas trauka stabilitāti, nekad nepārkarsējiet pannu.
- Lai nesaskrāpētu virsmu, nekad negrieziet produktus tieši pannā. Neizmantojiet pannā mikseri vai putojamo slotiņu.
- Noliekot karstu gatavošanas trauku uz galda vai darba virsmas, vienmēr izmantojiet aizsargmateriālu.

Prasība: Izmantojiet tīru pannu.

1. Lai panāktu vislabāko gatavošanas rezultātu, novietojiet gatavošanas trauku uz atbilstoša lieluma gatavošanas virsmas.
2. Uzkarsējiet līdz pakāpei no 8 līdz 8 •.

   Gatavošanas trauks uzkarst ļoti ātri. Neizmantojiet Boost funkciju.

Piezīmes

- Taisnstūra pannas nekad nav pilnīgi plakanas, tomēr tas neietekmē gatavošanu un pareizu sildvirsmas darbību.
- Pārkarsējot pannu vai piededzinot ēdienu, nerūsējošais tērauds var kļūt zilgans vai brūns, un var rasties oksidācijas pazīmes. Tomēr tas neietekmē gatavošanas rezultātu vai ēdienu kvalitāti.
- Saskrāpēta virsma neietekmē gatavošanas rezultātu vai produktu kvalitāti.

www.elektromarkabolt.hu

4 Gatavošanas trauku izmantošana cepeškrāsnī

Ievērojot maksimālo temperatūru, gatavošanas trauku var izmantot cepeškrāsnī.

⚠ BRĪDINĀJUMS
Apdegumu risks!
Gatavošanas trauks un rokturi sakarst.
- Izmantojiet virtuves cimdus.

Gatavošanas trauki	Maks. temperatūra, °C
Tepanjaki	220

5 Gatavošanas trauku tīrīšana

UZMANĪBU!
Nepareizi veikta tīrīšana var sabojāt gatavošanas traukus.
- Nemazgājiet gatavošanas traukus trauku mašīnā.
- Neizmantojiet asus tīrīšanas līdzekļus uz citronskābes bāzes vai tādus, kas satur hlora balinātāju.
- Neizmantojiet stiepļu sūkļus vai abrazīvus trauku mazgāšanas sūkļus no neilona.
- Neizmantojiet cepekškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai citus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

1. Trauku ikreiz pēc lietošanas izmazgājiet ar rokām, izmantojot sūkli vai trauku mazgāšanas lupatiņu, siltu ūdeni un speciāli mazgāšanai ar rokām piemērotu trauku mazgāšanas līdzekli.

   Ja gatavošanas traukā ir pielipušas ēdiena paliekas, ielejiet pannā ūdeni, lai tas nosegtu pamatni, un ļaujiet paliekām atmiekšķēties, vienlaikus zemā temperatūrā uzmanīgi uzsildot pannu. Ūdenim nav jāvārās.
2. Traukus arvien mazgājiet ar rokām.
3. Noskalojiet trauku ar siltu ūdeni.
4. Uzreiz noslaukiet trauku ar mīkstu dvieli.

Padoms
- Gatavošanas trauku vienmēr kārtīgi izmazgājiet, jo nākamajā lietošanas reizē pārtikas paliekas var ieēsties virsmā vai ēdiens var piedegt.
- Kad gatavošanas trauks netiek lietots, uzturiet to tīru un tukšu.
- Traipus un netīrumus var notīrīt, izmantojot nelielu daudzumu karstā ūdenī atšķaidīta etiķa vai citronskābes.

www.elektromarkabolt.hu

6 Gatavošanas tabula

Nākamajā tabulā ir doti daži piemēri. Gatavošanas laiks ir atkarīgs no produktu veida, svara un kvalitātes. Tāpēc ir iespējamas atkāpes no norādītajām vērtībām. Uzkarsēšanai ir piemērotas pakāpes no 8 līdz 8 •.

Gaļa

Ēdiens	Gatavošanas pakāpe	Apcepšanas ilgums minūtēs
Cāļa krūtiņa, 2 cm bieza	5–6	10–20
Cūkgaļas filejas steiki, cūkgaļas karbonādes (bez panējuma)	6–7	4–12
Steiks, 3 cm biezs	7–8	8–12
Kotletes, hamburgera gaļa, 3 cm bieza	4 • – 5 •	30–40
Speķis	6 • – 7 •	3–6

Zivis

Ēdiens	Gatavošanas pakāpe	Apcepšanas ilgums minūtēs
Vēžveidīgie un garneles	7–8	5–10
Laša fileja	5–6	10–15
Forele	3 • – 4 •	15–25
Zivs fileja	6–7	10–15

Olu ēdieni

Ēdiens	Gatavošanas pakāpe	Apcepšanas ilgums minūtēs
Vēršacs	5–6	3–9
Olu kultenis	4–5	3–9

Dārzeņi

Ēdiens	Gatavošanas pakāpe	Apcepšanas ilgums minūtēs
Ķiploki, sīpoli	5–6	2–10
Cukīni, baklažāni	6–7	5–10
Paprika, zaļie sparģeļi	6–7	5–15
Sēnes	7–8	8–15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garantija

Ražotāja garantija neattiecas uz šādiem gadījumiem:

- Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas, piem., pārkarsēšanas, uzsišanas vai nokrišanas, dēļ
- Bojājumi, kas radušies nepareizas tīrīšanas dēļ
- Dabīgs nodilums
- Vizuāli pamanāmas lietošanas pēdas, piem., krāsas izmaiņas, kas rodas, mazgājot trauku mašīnā vai izmantojot eļļas un taukvielas
- Gatavošanas zonas bojājumi, piem., skrāpējumi, kurus izraisījušas asas šķautnes vai citi trauka pamatnes bojājumi.

Ja jums rodas jautājumi, sazinieties ar mūsu klientu servisu.

www.elektromarkabolt.hu

Содржина

1 Безбедност 136

2 Чистење на садот за готвење пред првата употреба 138

3 Користење на сад за готвење 138

4 Употреба на садот за готвење во рерна 139

5 Чистење на садовите за готвење 139

6 Табела за готвење 140

7 Гаранција 141

www.elektromarkabolt.hu

1 Безбедност

Кога ги користите додатоците, внимавајте на овие безбедносни напомени.
Овој производ е во согласност со прописите за производи кои имаат контакт со храна.

- Садот за готвење не е погоден за употреба во микробранова печка.
- Садот за готвење е произведен само за домашна употреба.
- Садот за готвење е наменет за готвење.
- Не чувајте храна во садот за готвење долго време. Храната со висока содржина на киселина може да предизвика несакано обезбојување во садовите за готвење.
- Не вршете промени на садот за готвење на кој било начин.
- Никогаш не оставајте го садот за готвење без надзор.
- Никогаш не оставајте ги децата без надзор во близина на жешки садови за готвење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од пожар!
Жешкото масло и маснотија брзо се запалуваат.

- ▸ Никогаш не оставајте ги жешкото масло и маснотија без надзор.
- ▸ Не користете природни масла со ниска точка на чадење за пржење или фритирање.
- ▸ Никогаш не бришете го со вода жешкото масло или маснотија.
- ▸ Изгаснете го огнот со капак или противпожарно ќебе.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!
Рачките може да бидат многу врели.

- ▸ Секогаш користете кујнски крпи.
- ▸ Оставете го садот за готвење да се излади пред чистење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!
Топла течност, прскање и пареа може да предизвикаат изгореници.

- ▸ Внимателно ракувајте со жешките течности.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!
Паѓањето на садовите за готвење може да предизвика повреди.
- ▸ Свртете ги рачките за да не излегуваат над работната површина.

ВНИМАНИЕ!
Неправилната употреба може да го оштети садот за готвење или плочата за готвење.
- ▸ Никогаш не загревајте го садот за готвење кога е празен.
- ▸ Никогаш не ставајте го во употреба садот за готвење празен.

www.elektromarkabolt.hu

2 Чистење на садот за готвење пред првата употреба

1. Отстранете ја амбалажата и сите етикети.
2. Внимателно проверете го дното да не има гребнатини, вдлабнатини или други оштетувања што може да се предизвикани од ракување, транспорт или за време на продажбата.
3. Чистете го садот за готвење со топла вода со сапуница и мек сунѓер.
4. Избришете го садот за готвење со сува крпа.
5. Измешајте три дози вода и една лимонска киселина или оцет.
6. За да ја заштитите површината од нерѓосувачки челик од дамки и оксидација, вријте ја смесата во необложени садови од нерѓосувачки челик 15 минути на низок степен.
7. Оставете го садот за готвење да се излади.

3 Користење на сад за готвење

ВНИМАНИЕ!
Неправилната употреба може да предизвика штета и не е покриена со гаранцијата на производителот.

- ▸ За да избегнете гребење на плочата за готвење, подигнете го садот за готвење кога го преместувате на стаклокерамиката.
- ▸ За да избегнете гребење на површините, користете само дрвен или пластичен прибор без остри рабови.
- ▸ Не ставајте садови без заштитен слој помеѓу нив.
- ▸ За да обезбедите добра стабилност на садот за готвење, никогаш не прегревајте ја тавата.
- ▸ За да избегнете гребење на површината, никогаш не ја сечете храната во тавата. Не користете блендери или маталки во тавата.
- ▸ Секогаш користете заштитен материјал кога ставате жешки садови за готвење на маса или работна плоча.

Услов: Користете чиста тава.

1. За да постигнете најдобар резултат од готвењето, ставете го садот за готвење на површина за готвење со соодветна големина.
2. На степен 8 загревајте до степен 8 •.

   Садот за готвење се загрева многу брзо. Не користете ја Boost функцијата.

Забелешки

- ■ Правоаголните тави никогаш не се целосно рамни, но тоа нема влијание врз готвењето и правилната функција на полето за готвење.
- ■ Ако ја прегреете тавата или ја изгорите храната, не'рѓосувачкиот челик може да стане син, па дури и кафен и може да се појават траги од оксидација. Сепак, тоа нема влијание врз резултатот од готвењето или квалитетот на храната.

www.elektromarkabolt.hu

- Изгребаната површина нема влијание врз резултатот од готвењето или квалитетот на храната.

4 Употреба на садот за готвење во рерна

Садот за готвење можете да го користите, земајќи ја предвид максималната температура во рерната.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Опасност од изгореници!
Садот за готвење и рачките се вжештуваат.
- Користете кујнски крпи.

Сад за готвење	Макс. температура во °C
Тепањаки	220

5 Чистење на садовите за готвење

ВНИМАНИЕ!
Неправилното чистење може да го оштети садот за готвење.
- Не чистете ги садовите за готвење во машината за миење садови.
- Не користете груби средства за чистење базирани на лимонска киселина или кои содржат белило на база на хлор.
- Не користете челична волна или сунѓери за садови од најлон.
- Не користете средство за чистење на рерната или други абразивни средства за чистење.

1. Чистете ги садовите рачно по секоја употреба со сунѓер или крпа за садови, топла вода и средство за миење садови специјално наменет за рачно миење.

   Ако остатоците од храна се залепат на садот за готвење, ставете вода на дното на тавата и оставете да кисне додека садот се загрева на ниска температура. Водата не мора да врие.
2. Исчистете го садот повторно со рака.
3. Исплакнете го садот со топла вода.
4. Веднаш исушете го садот со мека крпа.

Совет
- Секогаш чистете го садот темелно, бидејќи при следната употреба остатоците од храна може да изгорат на површината или храната може да се залепи.
- Чувајте го садот за готвење чист и празен кога не го користите.
- Отстранете ги дамките и нечистотијата со малку оцет или лимонска киселина растворена во топла вода.

www.elektromarkabolt.hu

6 Табела за готвење

Следната табела содржи неколку примери. Времето на готвење зависи од видот, тежината и квалитетот на храната. Поради тоа можни се разни варијации. Степените на готвење од 8 до 8 • се идеални за загревање.

Месо

Јадење	Степен на готвење	Времетраење на потпржување во минути
Пилешки гради, дебелина 2 cm	5 - 6	10 - 20
Стекови од свинско филе, свински котлети (необработени)	6 - 7	4 - 12
Бифтек, 3 cm дебел	7 - 8	8 - 12
Ќофтиња, хамбургер, 3 cm дебелина	4 • - 5 •	30 - 40
Сланина	6 • - 7 •	3 - 6

Риба

Јадење	Степен на готвење	Времетраење на потпржување во минути
Шкампи и морски ракчиња	7 - 8	5 - 10
Филети од лосос	5 - 6	10 - 15
Пастрмка	3 • - 4 •	15 - 25
Филети од риба	6 - 7	10 - 15

Јадења со јајца

Јадење	Степен на готвење	Времетраење на потпржување во минути
Јајце на око	5 - 6	3 - 9
Кајгана	4 - 5	3 - 9

Зеленчук

Јадење	Степен на готвење	Времетраење на потпржување во минути
Лук, кромид	5 - 6	2 - 10
Тиквички, модар патлиџан	6 - 7	5 - 10

www.elektromarkabolt.hu

Јадење	Степен на готвење	Времетраење на потпржување во минути
Пиперка, зелени шпаргли	6 - 7	5 - 15
Печурки	7 - 8	8 - 15

7 Гаранција

Следново е исклучено од гаранцијата на производителот:

- Оштетување поради неправилна употреба, на пр. поради прегревање, удирање или паѓање
- Оштетување поради неправилно чистење
- Природно абење
- Визуелни знаци на употреба, на пр. промена на бојата предизвикана од чистење во машина за миење садови или од употреба на масла и масти
- Оштетување во зоната за готвење, на пр. гребнатини предизвикани од гребење или други оштетувања на дното на садот за готвење.

Ако имате какви било прашања, контактирајте со нашата служба за корисници.

www.elektromarkabolt.hu

Spis treści

1 Bezpieczeństwo 143

2 Czyszczenie naczynia do gotowania przed pierwszym użyciem..... 145

3 Użytkowanie naczynia do gotowania 145

4 Użytkowanie naczynia w piekarniku 146

5 Czyszczenie naczynia..... 146

6 Tabela gotowania..... 147

7 Gwarancja..... 148

www.elektromarkabolt.hu

1 Bezpieczeństwo

Podczas używania wyposażenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.
Ten produkt jest zgodny z przepisami dotyczącymi produktów mających kontakt z żywnością.

- Naczynie do gotowania nie nadaje się do użytkowania w kuchence mikrofalowej.
- Naczynie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
- Naczynie jest przeznaczone do gotowania.
- Nie przechowywać żywności w naczyniu przez dłuższy czas. Żywność o wysokiej zawartości kwasów może pozostawić niepożądane przebarwienia w naczyniach do gotowania.
- Nie należy w żaden sposób modyfikować naczynia.
- Podczas gotowania nigdy nie pozostawiać naczynia bez nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu gorącego naczynia do gotowania.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!
Gorący olej i tłuszcz mogą się szybko zapalić.

- ▸ Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru.
- ▸ Do smażenia lub smażenia w głębokim tłuszczu nie używać olejów z pierwszego tłoczenia o niskim punkcie dymienia.
- ▸ Jeśli tłuszcz lub olej zapali się, nigdy nie gasić go wodą.
- ▸ Stłumić ogień, używając pokrywki lub koca gaśniczego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Uchwyty mogą być bardzo gorące.

- ▸ Zawsze używać łapek kuchennych.
- ▸ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż naczynie ostygnie.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Gorące płyny, rozpryski i para mogą spowodować oparzenia.

- ▸ Zachować ostrożność w przypadku kontaktu z gorącymi płynami.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Spadające naczynie do gotowania może spowodować obrażenia.

- ▸ Obracać uchwyty w taki sposób, aby nie wystawały poza powierzchnię roboczą.

UWAGA!

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie naczynia lub płyty grzewczej.

- ▸ Nigdy nie nagrzewać pustego naczynia.
- ▸ Nie dopuszczać do całkowitego wygotowania zawartości naczynia.

www.elektromarkabolt.hu

2 Czyszczenie naczynia do gotowania przed pierwszym użyciem

1. Usunąć materiał opakowaniowy i wszystkie etykiety.
2. Dokładnie sprawdzić dno pod kątem zarysowań, wgnieceń lub innych uszkodzeń, które mogły powstać w wyniku użytkowania, transportu lub podczas sprzedaży.
3. Wyczyścić naczynie ciepłą wodą z mydłem oraz miękką gąbką.
4. Wytrzeć naczynie do sucha ściereczką.
5. Wymieszać trzy części wody z jedną częścią kwasku cytrynowego lub octu.
6. Aby chronić powierzchnię ze stali szlachetnej przed plamami i utlenianiem, gotować mieszaninę na niskim stopniu mocy w niepowlekanym naczyniu ze stali szlachetnej przez 15 minut.
7. Odczekać, aż naczynie ostygnie.

3 Użytkowanie naczynia do gotowania

UWAGA!
Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenia i nie jest objęte gwarancją producenta.

- ▸ Aby uniknąć zarysowań na płycie grzewczej, w przypadku przesuwania naczynia po ceramice szklanej należy je podnieść.
- ▸ Aby uniknąć zarysowania powierzchni, należy używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów bez ostrych krawędzi.
- ▸ Nie stawiać naczyń w stosy bez umieszczenia między nimi warstwy ochronnej.
- ▸ Aby zapewnić opowiednią stabilność naczynia, nigdy nie należy przegrzewać patelni.
- ▸ Aby uniknąć zarysowania powierzchni, nigdy nie kroić produktów spożywczych na patelni. Nie używać mikserów ani trzepaczek na patelni.
- ▸ Zawsze używać materiałów ochronnych podczas stawiania gorących naczyń na stole lub blacie kuchennym.

Wymaganie: Należy używać czystej patelni.

1. W celu zyskania optymalnego rezultatu gotowania należy umieścić naczynie na powierzchni grzewczej odpowiedniej wielkości.
2. Nagrzewać na stopniu 8 lub 8 •.

   Naczynie rozgrzewa się bardzo szybko. Nie używać funkcji Boost.

Uwagi

- Prostokątne patelnie nigdy nie są całkowicie płaskie, ale nie ma to wpływu na gotowanie i prawidłowe działanie płyty grzewczej.
- W przypadku przegrzania patelni lub przypalenia potrawy, stal szlachetna może zmienić kolor na niebieski lub nawet brązowy, jak również mogą pojawić się ślady utleniania. Nie ma to jednak wpływu na rezultat gotowania ani na jakość potraw.
- Porysowana powierzchnia nie ma wpływu na wynik gotowania ani na jakość produktów spożywczych.

www.elektromarkabolt.hu

4 Użytkowanie naczynia w piekarniku

Naczynia można używać w piekarniku przy uwzględnieniu maksymalnej temperatury.

⚠ OSTRZEŻENIE
Ryzyko oparzeń!
Naczynia i uchwyty nagrzewają się.
- Używać łapek kuchennych.

Naczynie do gotowania	Maks. temperatura w °C
Teppan Yaki	220

5 Czyszczenie naczynia

UWAGA!
Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić naczynie do gotowania.
- Naczynia do gotowania nie należy myć w zmywarce.
- Nie należy stosować ostrych środków czyszczących na bazie kwasku cytrynowego lub zawierających wybielacze chlorowe.
- Nie używać wełny stalowej ani szorstkich gąbek wykonanych z nylonu.
- Nie używać środka do czyszczenia piekarników ani innych ściernych środków czyszczących.

1. Po każdym użyciu umyć naczynie ręcznie za pomocą gąbki lub ściereczki do naczyń, ciepłej wody i środka do mycia naczyń przeznaczonego specjalnie do mycia ręcznego.

   Jeśli resztki jedzenia przywierają do naczynia, zalać dno patelni wodą i pozostawić do namoczenia, jednocześnie podgrzewając delikatnie patelnię przy użyciu niskiej temperatury. Woda nie musi się zagotować.
2. Ponownie umyć naczynie ręcznie.
3. Opłukać naczynie ciepłą wodą.
4. Naczynie wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Wskazówka
- Zawsze dokładnie oczyścić naczynie, ponieważ pozostałości jedzenia mogą się wtopić w powierzchnię lub potrawa może do niej przywrzeć przy kolejnym użyciu.
- Gdy naczynie nie jest używane, należy je opróżnić i utrzymywać w czystości.
- Plamy i zabrudzenia usuwać za pomocą niewielkiej ilości octu lub kwasku cytrynowego rozpuszczonego w gorącej wodzie.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tabela gotowania

Poniższa tabela zawiera kilka przykładów. Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości produktów spożywczych. Dlatego mogą występować pewne różnice. Stopnie gotowania 8 oraz 8 • nadają się idealnie do podgrzewania.

Mięso

Potrawa	Stopień gotowania	Czas podsmażania w minutach
Pierś kurczaka, grubość 2 cm	5 - 6	10 - 20
Steki ze schabu, kotlety wieprzowe (naturalne)	6 - 7	4 - 12
Stek, grubość 3 cm	7 - 8	8 - 12
Kotlety mielone, hamburgery, grubość 3 cm	4 • - 5 •	30 - 40
Boczek	6 • - 7 •	3 - 6

Ryby

Potrawa	Stopień gotowania	Czas podsmażania w minutach
Langusty i krewetki	7 - 8	5 - 10
Filet z łososia	5 - 6	10 - 15
Pstrąg	3 • - 4 •	15 - 25
Filet rybny	6 - 7	10 - 15

Potrawy z jaj

Potrawa	Stopień gotowania	Czas podsmażania w minutach
Jajka sadzone	5 - 6	3 - 9
Jajecznica	4 - 5	3 - 9

Warzywa

Potrawa	Stopień gotowania	Czas podsmażania w minutach
Czosnek, cebula	5 - 6	2 - 10
Cukinia, bakłażan	6 - 7	5 - 10
Papryka, zielone szparagi	6 - 7	5 - 15
Grzyby	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Gwarancja

Gwarancja producenta nie obejmuje:
- uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym użytkowaniem, np. w wyniku przegrzania, uderzenia lub upadku
- uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym czyszczeniem
- naturalnego zużycia
- czysto wizualnych śladów użytkowania, np. przebarwień spowodowanych czyszczeniem w zmywarce lub stosowaniem olejów i smarów
- uszkodzeń w obrębie strefie grzewczej, np. zarysowań spowodowanych przez zadziory lub inne uszkodzenia spodu naczynia.

W razie jakichkolwiek pytań należy skontaktować się z naszym serwisem.

www.elektromarkabolt.hu

Cuprins

1 Siguranța 150

2 Curățarea vasului de gătit înainte de prima utilizare 152

3 Utilizarea vasului de gătit 152

4 Utilizarea vasului de gătit în cuptor..... 153

5 Curățarea vasului de gătit 153

6 Tabel de preparare..... 154

7 Garanția 155

www.elektromarkabolt.hu

1 Siguranța

Țineți cont de informațiile privind siguranța atunci când utilizați accesorii.
Acest produs corespunde regulamentelor privind produsele care intră în contact cu alimentele.

- Vasul de gătit nu este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
- Vasul de gătit este destinat exclusiv uzului casnic.
- Vasul de gătit este destinat preparării alimentelor.
- Nu depozitați alimente în vasul de gătit pentru perioade lungi de timp. Alimentele cu un grad de aciditate înalt pot provoca decolorări ale vaselor de gătit.
- Nu modificați în niciun fel vasul de gătit.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheat vasul de gătit în timpul proceselor de preparare.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheați copiii în apropierea vasului de gătit fierbinte.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!
Uleiul şi grăsimile fierbinți se aprind rapid.
- ▸ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul şi grăsimile fierbinți.
- ▸ Nu utilizați uleiuri virgine cu un punct redus de fum pentru frigere sau prăjire.
- ▸ Nu încercați niciodată să stingeți cu apă uleiul sau particulele de grăsime aprinse.
- ▸ Înăbuşiți flăcările utilizând un capac sau o pătură extinctoare.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
Mânerele se pot înfierbânta puternic.
- ▸ Utilizați întotdeauna mănuşi de bucătărie.
- ▸ Lăsați vasul de gătit să se răcească înainte de a-l curăța.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!
Lichidele, stropii şi aburii fierbinți pot produce arsuri.
- ▸ Manevrați cu atenție lichidele fierbinți.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Vasele de gătit care au fost scăpate pe jos pot produce răniri.

- ▸ Răsuciți mânerele astfel încât acestea să nu iasă în afara suprafeței plitei.

ATENȚIE!

Utilizarea necorespunzătoare poate provoca deteriorarea vasului de gătit sau a plitei.

- ▸ Nu încălziți niciodată vasul de gătit dacă acesta este gol.
- ▸ Nu lăsați niciodată vasul de gătit să fiarbă în gol.

www.elektromarkabolt.hu

2 Curățarea vasului de gătit înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați materialul de ambalare şi toate etichetele.
2. Verificați cu atenție dacă baza vasului de gătit prezintă zgârieturi, indentații sau alte deteriorări care ar fi putut surveni în timpul manipulării, transportului sau procesului de achiziție.
3. Curățați vasul de gătit utilizând o soluție caldă de apă cu detergent şi un burete moale.
4. Uscați vasul de gătit utilizând o lavetă moale.
5. Realizați un amestec de trei părți de apă cu o parte de acid citric sau de oțet.
6. Pentru a proteja suprafața din inox împotriva pătării sau oxidării, fierbeți acest amestec în vasul de gătit din inox neacoperit timp de 15 minute, la o treaptă scăzută.
7. Lăsați vasul de gătit să se răcească.

3 Utilizarea vasului de gătit

ATENȚIE!
Utilizarea necorespunzătoare poate duce la deteriorări care nu sunt acoperite de garanția producătorului.

- Pentru a evita zgârierea plitei, ridicați vasul de gătit dacă doriți să-l deplasați pe suprafața vitroceramică a plitei.
- Pentru a evita zgârierea suprafețelor, utilizați numai ustensile din lemn sau plastic, care nu au margini ascuțite.
- Nu utilizați un vas de gătit fără un strat protector inercalat.
- Pentru asigurarea unei stabilități optime a vasului de gătit, nu încingeți niciodată excesiv tigaia.
- Pentru a evita zgârierea suprafeței tigăii, nu tăiați niciodată alimente direct în aceasta. Nu utilizați niciodată mixere sau teluri în tigaie.
- Utilizați întotdeauna un material de protecție atunci când aşezați vasul de gătit fierbinte pe o masă sau pe un blat de bucătărie.

Cerință: Utilizați o tigaie curată.

1. Pentru obținerea unor rezultate optime de preparare, aşezați vasul de gătit pe o zonă de gătit cu o dimensiune corespunzătoare.
2. Încălziți cu treapta de încălzire de la 8 până la 8 •.

   Vasul de gătit se încălzeşte foarte rapid. Nu utilizați funcția Boost.

Observații

- Tigăile dreptunghiulare nu sunt niciodată complet plate, însă acest lucru nu influențează prepararea şi funcționarea corectă a plitei.
- Dacă încingeți excesiv tigaia sau ardeți alimentele, suprafața din oțel inoxidabil se poate colora în albastru sau chiar maro, putând prezenta urme de oxidare. Totuşi, acest lucru nu influențează rezultatul preparării sau calitatea alimentelor.
- O suprafață zgâriată nu influențează rezultatul preparării sau calitatea alimentelor.

www.elektromarkabolt.hu

4 Utilizarea vasului de gătit în cuptor

Puteți utiliza vasul de gătit în cuptor, ținând cont de temperatura maximă a acestuia.

⚠ AVERTISMENT
Pericol de arsuri!
Vasul de gătit şi mânerele acestuia se înfierbântă puternic.
- ▸ Utilizați mănuşi de bucătărie.

Vas de gătit	Temperatură max. în °C
Teppan Yaki	220

5 Curățarea vasului de gătit

ATENȚIE!
Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale vasului de gătit.
- ▸ Nu curățați vasul de gătit în maşina de spălat vase.
- ▸ Nu utilizați produse de curățare abrazive, pe bază de acid citric sau care conțin înălbitor cu clor.
- ▸ Nu utilizați bureți de sârmă sau bureți abrazivi din nailon.
- ▸ Nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare sau alte produse de curățare abrazive.

1. După fiecare utilizare, curățați manual vasul de gătit utilizând un burete sau o lavetă de curățare, apă caldă şi un detergent de vase special pentru curățare manuală.

   Dacă pe vasul de gătit rămân depuneri alimentare, pentru a le înmuia, acoperiți cu apă baza tigăii şi încălziți cu atenție tigaia la o temperatură scăzută. Nu lăsați apa să fiarbă.
2. Curățați vasul din nou, manual.
3. Clătiți cu apă caldă vasul.
4. Uscați imediat vasul utilizând o lavetă moale.

Recomandare
- Curățați întotdeauna temeinic vasul de gătit, în caz contrar, la următoarea utilizare, resturile alimentare de pe suprafață se vor arde sau alimentele se vor lipi de aceasta.
- Mențineți curat şi gol vasul de gătit atunci când nu-l utilizați.
- Îndepărtați petele sau depunerile de murdărie cu puțin oțet sau acid citric dizolvat în apă fierbinte.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tabel de preparare

Următorul tabelul conține câteva exemple. Duratele de preparare depind de tipul, greutatea şi calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe. Treptele de preparare de la 8 până la 8 • sunt ideale pentru încălzire.

Carne

Aliment	Treaptă de preparare	Durată de rumenire în minute
Piept de pui, 2 cm grosime	5 - 6	10 - 20
Fleici de porc, cotlete de porc (natur)	6 - 7	4 - 12
Friptură, 3 cm grosime	7 - 8	8 - 12
Chiftele, hamburgeri, 3 cm grosime	4 • - 5 •	30 - 40
Slănină	6 • - 7 •	3 - 6

Peşte

Aliment	Treaptă de preparare	Durată de rumenire în minute
Langustine şi creveți	7 - 8	5 - 10
File de somon	5 - 6	10 - 15
Păstrăv	3 • - 4 •	15 - 25
File de peşte	6 - 7	10 - 15

Preparate pe bază de ouă

Aliment	Treaptă de preparare	Durată de rumenire în minute
Ouă ochiuri	5 - 6	3 - 9
Ouă jumări	4 - 5	3 - 9

Legume

Aliment	Treaptă de preparare	Durată de rumenire în minute
Usturoi, ceapă	5 - 6	2 - 10
Dovlecei, vinete	6 - 7	5 - 10
Ardei, sparanghel verde	6 - 7	5 - 15
Ciuperci	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garanția

Următoarele prejudicii nu sunt acoperite de garanție:

- deteriorări cauzate de utilizarea necorespunzătoare, de exemplu, supraîncălzire, lovire sau cădere
- deteriorări rezultate în urma curățării incorecte
- procesul normal de uzură
- modificări ale aspectului, de exemplu, decolorări rezultate în urma curățării într-o mașină de spălat vase sau în urma utilizării de uleiuri şi grăsimi
- deteriorări produse pe zonele de gătit ale plitei, de exemplu, zgârieturi rezultate în urma frecării sau alte deteriorări ale bazei vasului de gătit.

Dacă aveți întrebări, contactați unitatea noastră de service abilitată.

www.elektromarkabolt.hu

Содержание

1 Безопасность..... 157

2 Очистка посуды перед первым использованием 159

3 Использование посуды..... 159

4 Использование посуды в духовом шкафу 159

5 Очистка посуды..... 160

6 Таблица приготовления 161

7 Гарантия 162

www.elektromarkabolt.hu

1 Безопасность

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.
Это изделие соответствует нормам для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.

- Эта посуда не подходит для использования в микроволновой печи.
- Эта посуда предназначена только для бытового использования.
- Эта посуда предназначена для приготовления пищи.
- Не храните пищевые продукты в кухонной посуде в течение продолжительного времени. При приготовлении продуктов с высоким содержанием кислот может измениться цвет посуды.
- Не видоизменяйте кухонную посуду.
- Никогда не оставляйте посуду без присмотра при приготовлении пищи.
- Никогда не оставляйте детей без присмотра около горячей посуды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!
Горячее растительное масло или жир быстро воспламеняются.

- ▸ Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир.
- ▸ Не используйте растительное масло с низкой точкой дымления для жарки или фритюра.
- ▸ Никогда не тушите горящее масло или жир водой.
- ▸ Потушите огонь, накрыв его крышкой или противопожарным покрывалом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Ручки могут сильно нагреваться.

- ▸ Всегда используйте прихватки.
- ▸ Перед очисткой дайте кухонной посуде остыть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
Горячие жидкости, брызги и пар могут стать причиной ожогов.

- ▸ Будьте осторожны при использовании горячих жидкостей.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Падение посуды может привести к травмам.

- ▸ Поворачивайте рукоятки так, чтобы они не нагревались над рабочей поверхностью.

ВНИМАНИЕ!

Неправильная эксплуатация может привести к повреждению посуды или варочной поверхности.

- ▸ Не нагревайте пустую посуду.
- ▸ Не допускайте полного выкипания жидкости из посуды.

www.elektromarkabolt.hu

2 Очистка посуды перед первым использованием

1. Снимите упаковку и все этикетки.
2. Внимательно проверьте дно на наличие царапин, вмятин или других повреждений, которые могут возникнуть при обращении, транспортировке или продаже.
3. Вымойте посуду мягкой губкой с теплой мыльной водой.
4. Насухо вытрите посуду тканевой салфеткой.
5. Смешайте воду и лимонную кислоту или уксус в отношении 3:1.
6. Чтобы защитить поверхность от появления пятен и следов окисления, прокипятите эту смесь в посуде из нержавеющей стали без покрытия в течение 15 минут на низкой ступени нагрева.
7. Дайте посуде остыть.

3 Использование посуды

ВНИМАНИЕ!

Неправильное использование может привести к повреждениям изделия, которые не будут покрываться гарантией производителя.

- ▸ Чтобы не поцарапать стеклокерамическую варочную панель поднимайте посуду при перестановке.
- ▸ Чтобы не поцарапать покрытие, используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краев.
- ▸ Не ставьте посуду друг в друга без использования защитной прокладки между ними.
- ▸ Чтобы обеспечить хорошую устойчивость сковороды, не перегревайте ее.
- ▸ Чтобы не поцарапать поверхность сковороды, не режьте в ней продукты. Не взбивайте миксером или венчиком прямо в сковороде.
- ▸ Всегда ставьте горячую посуду на стол или столешницу только на подставку.

Требование: Используйте чистые сковороды.

1. Для достижения наилучшего результата устанавливайте посуду на конфорку подходящего размера.
2. Нагрейте, используя ступень нагрева 8–8 •.

   Посуда нагревается слишком быстро. Не используйте функцию Boost.

Примечания

- Дно прямоугольных сковород не бывает абсолютно плоским, однако это никак не влияет ни на процесс приготовления пищи, ни на работу варочной панели.
- При перегревании сковороды или при подгорании пищи поверхность из нержавеющей стали может посинеть или стать коричневой, также могут появиться следы окисления. Однако это никак не влияет ни на результат приготовления, ни на качество блюд.
- Царапины на поверхности посуды никак не влияют ни на результат приготовления, ни на качество блюд.

4 Использование посуды в духовом шкафу

Используйте посуду с учетом максимальной температуры в духовом шкафу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!

Посуда и ручки нагреваются.

- ▸ Используйте прихватки.

www.elektromarkabolt.hu

Кухонная посуда	Макс. температура в °C
Панель Теппан-Яки	220

5 Очистка посуды

ВНИМАНИЕ!
Несоответствующая очистка может привести к порче посуды.
- ▸ Запрещено мыть посуду в посудомоечной машине.
- ▸ Запрещено использовать агрессивные моющие средства на основе лимонной кислоты или содержащие хлор отбеливатели.
- ▸ Запрещено использовать металлические или жесткие губки из нейлона.
- ▸ Запрещено использовать чистящее средство для духового шкафа или другие абразивные чистящие средства.

1. После каждого использования мойте посуду вручную под теплой водой, используя губку или кухонное полотенце и моющее средство для мытья посуды, специально предназначенное для мытья вручную.

   Если на посуде есть въевшиеся остатки пищи, налейте воды на дно сковороды и дайте загрязнениям размочиться, пока сковорода медленно нагревается. Не нужно доводить воду до кипения.
2. Снова помойте посуду вручную.
3. Сполосните посуду теплой водой.
4. Сразу же протрите посуду мягкой тканевой салфеткой.

Рекомендация
- Всегда тщательно мойте посуду, так как при следующем использовании остатки пищи могут пригореть и прилипнуть к поверхности посуды.
- Если посуда не используется, держите ее в чистоте и не кладите в нее посторонние предметы.
- Удалите пятна и загрязнения горячим водным раствором небольшого количества уксуса или лимонной кислоты.

www.elektromarkabolt.hu

6 Таблица приготовления

В таблице ниже приведены несколько примеров. Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов, поэтому возможны определенные отклонения от указанных значений. Ступени нагрева 8–8 • идеально подходят для нагревания.

Мясо

Вид блюда	Ступень нагрева	Время обжаривания в минутах
Куриная грудка, толщиной 2 см	5–6	10–20
Стейки из свиной шейки, свиные отбивные (без добавок)	6–7	4–12
Стейк, толщиной 3 см	7–8	8-12
Фрикадельки, шницели по-гамбургски, толщиной 3 см	4 •–5 •	30–40
Шпиг	6 •–7 •	3–6

Рыба

Вид блюда	Ступень нагрева	Время обжаривания в минутах
Омары и креветки	7–8	5–10
Филе лосося	5–6	10–15
Форель	3 •–4 •	15-25
Рыбное филе	6–7	10-15

Блюда из яиц

Вид блюда	Ступень нагрева	Время обжаривания в минутах
Яичница-глазунья	5–6	3–9
Яичница-болтунья	4–5	3–9

Овощи

Вид блюда	Ступень нагрева	Время обжаривания в минутах
Чеснок, репчатый лук	5–6	2–10
Кабачки цукини, баклажаны	6–7	5–10
Сладкий перец, зеленая спаржа	6–7	5–15
Грибы	7–8	8–15

www.elektromarkabolt.hu

7 Гарантия

Гарантия производителя не распространяется на:

- Повреждения, вызванные неправильным использованием, например, в результате перегрева, удара или падения
- Повреждения в результате неправильной очистки
- Естественный износ
- Только визуальные признаки эксплуатации, например, изменение цвета в результате мытья в посудомоечной машине или использования масла и жира
- Повреждения в зоне нагрева, например, царапины, возникшие из-за заусенцев или других повреждений дна посуды.

Если у вас возникнут вопросы, обращайтесь в нашу сервисную службу.

www.elektromarkabolt.hu

Obsah

1 Bezpečnosť 164

2 Čistenie riadu pred prvým použitím 166

3 Používanie riadu na varenie 166

4 Použitie riadu v rúre na pečenie 167

5 Čistenie riadu na varenie 167

6 Tabuľka prípravy jedál 168

7 Záruka 169

www.elektromarkabolt.hu

1 Bezpečnosť

Pri používaní príslušenstva rešpektujte tieto bezpečnostné upozornenia.
Tento výrobok zodpovedá predpisom pre výrobky, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.

- Riad nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Riad bol vyrobený len na domáce použitie.
- Riad je určený na varenie.
- Neskladujte v riade potraviny dlhší čas. Potraviny s vysokým obsahom kyselín môžu v riade zanechať nežiaduce zafarbenie.
- Riad nijakým spôsobom neupravujte.
- Počas varenia nenechávajte riad bez dozoru.
- Nenechávajte deti bez dozoru v blízkosti horúceho riadu.

⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!
Horúci olej a tuk sa rýchlo vznietia.
- ▸ Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ▸ Na pečenie alebo vyprážanie nepoužívajte natívne oleje s nízkym bodom prepálenia.
- ▸ Horiaci olej alebo tuk nikdy nehaste vodou.
- ▸ Oheň zahaste pokrievkou alebo hasiacou dekou.

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!
Úchyty sa môžu veľmi rozpáliť.
- ▸ Vždy použite chňapku.
- ▸ Pred čistením nechajte riad na varenie vychladnúť.

⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!
Horúce tekutiny, striekajúci tuk a para môžu spôsobiť obarenie.
- ▸ S horúcou tekutinou zaobchádzajte opatrne.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!
Padajúci riad môže spôsobiť poranenia.
- ▸ Rukoväti otočte tak, aby nevyčnievali z pracovnej plochy.

www.elektromarkabolt.hu

POZOR!

Nesprávne použitie môže poškodiť riad alebo varný panel.

- Riad nikdy nerozohrievajte prázdny.
- Riad nikdy nenechajte variť prázdny.

www.elektromarkabolt.hu

2 Čistenie riadu pred prvým použitím

1. Odstráňte baliaci materiál a všetky etikety.
2. Dôkladne skontrolujte spodnú časť, či na nej nie sú škrabance, preliačiny alebo iné poškodenia, ku ktorým mohlo dôjsť pri manipulácii, preprave alebo predaji.
3. Riad na varenie očistite teplou mydlovou vodou a mäkkou špongiou.
4. Riad na varenie osušte mäkkou utierkou.
5. Zmiešajte tri diely vody a jeden diel kyseliny citrónovej alebo octu, čím vytvoríte zmes.
6. Aby ste chránili povrch z nehrdzavejúcej ocele pred škvrnami a oxidáciou, povarte zmes v nepotiahnutých nádobách z nehrdzavejúcej ocele 15 minút na nízkom stupni.
7. Riad na varenie nechajte vychladnúť.

3 Používanie riadu na varenie

POZOR!
Nesprávne použitie môže spôsobiť poškodenie a nevzťahuje sa naň záruka výrobcu.

- Aby ste zabránili poškriabaniu varného panela, riad na varenie pri premiestňovaní na sklokeramike nadvihnite.
- Aby ste nepoškriabali povrch, používajte iba drevené alebo plastové kuchynské náradie bez ostrých hrán.
- Neukladajte riad bez toho, aby bola medzi nimi ochranná vrstva.
- Aby ste zabezpečili dobrú stabilitu riadu na varenie, nikdy panvicu neprehrievajte.
- Nikdy nekrájajte potraviny v panvici, inak môžete poškrabať povrch. V panvici nepoužívajte mixéry ani šľahacie metličky.
- Keď ukladáte horúci riad na varenie na stôl alebo pracovnú dosku, vždy používajte ochranný materiál.

Požiadavka: Používajte čistú panvicu.

1. Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok varenia, položte varnú nádobu na varnú plochu vhodnej veľkosti.
2. Rozohrievajte na stupni 8 až 8 •.

   Riad sa zohreje veľmi rýchlo. Nepoužívajte funkciu Boost.

Poznámky

- Obdĺžnikové panvice nie sú nikdy úplne ploché, to však nemá žiadny vplyv na varenie a správnu funkciu varného panela.
- Ak panvicu prehrejete alebo pripálite jedlo, nehrdzavejúca oceľ sa môže sfarbiť do modra alebo dokonca do hneda a môžu sa objaviť stopy oxidácie. To však nemá žiadny vplyv na výsledok varenia ani na kvalitu jedla.
- Poškriabaný povrch nemá žiadny vplyv na výsledok varenia ani na kvalitu potravín.

www.elektromarkabolt.hu

4 Použitie riadu v rúre na pečenie

Po zohľadnení maximálnej teploty môžete použiť riad aj v rúre na pečenie.

⚠ VAROVANIE
Riziko popálenia!
Riad na varenie a rúčky sa veľmi zahrievajú.
- Použite chňapku.

Riad na varenie	Max. teplota v °C
Teppan Yaki	220

5 Čistenie riadu na varenie

POZOR!
Nesprávne čistenie môže riad poškodiť.
- Riad neumývajte v umývačke riadu.
- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky na báze kyseliny citrónovej ani také, ktoré obsahujú chlórové bielidlo.
- Nepoužívajte oceľovú drôtenku ani nylónové abrazívne špongie.
- Nepoužívajte čistič na rúry ani iné abrazívne čistiace prostriedky.

1. Riad po každom použití ručne umyte špongiou alebo utierkou, teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu, ktorý je špeciálne určený na ručné umývanie.

   Ak na riade na varenie zostanú prilepené zvyšky jedla, nalejte na dno panvice vodu a nechajte odmočiť, zatiaľ čo sa panvica bude mierne zohrievať na nízkej teplote. Voda nemusí vrieť.
2. Riad umyte ešte raz ručne.
3. Riad opláchnite teplou vodou.
4. Riad ihneď vysušte mäkkou handričkou.

Tip
- Riad na varenie vždy dôkladne vyčistite, pretože pri ďalšom použití sa môžu zvyšky jedla na povrchu pripáliť alebo sa jedlo môže prilepiť.
- Ak riad na varenie nepoužívate, mal by byť čistý a prázdny.
- Škvrny a nečistoty môžete odstrániť malým množstvom octu alebo kyseliny citrónovej, rozpustené v horúcej vode.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tabuľka prípravy jedál

Nasledujúca tabuľka obsahuje niekoľko príkladov. Časy ohrevu závisia od druhu, hmotnosti a kvality potravín. Preto sú možné odchýlky. Stupne ohrevu 8 až 8 • sú ideálne na zohrievanie.

Mäso

Pokrm	Stupeň ohrevu	Čas opekania v minútach
Kuracie prsia, hrúbka 2 cm	5 – 6	10 – 20
Steaky z bravčovej sviečkovice, bravčové kotlety (prírodné)	6 – 7	4 – 12
Steak, hrúbka 3 cm	7 – 8	8 – 12
Fašírky, hamburger, hrúbka 3 cm	4 • – 5 •	30 – 40
Slanina	6 • – 7 •	3 – 6

Ryba

Pokrm	Stupeň ohrevu	Čas opekania v minútach
Langusty a krevety	7 – 8	5 – 10
Filé z lososa	5 – 6	10 – 15
Pstruh	3 • – 4 •	15 – 25
Rybie filé	6 – 7	10 – 15

Jedlá z vajec

Pokrm	Stupeň ohrevu	Čas opekania v minútach
Volské oko	5 – 6	3 – 9
Praženica	4 – 5	3 – 9

Zelenina

Pokrm	Stupeň ohrevu	Čas opekania v minútach
Cesnak, cibuľa	5 – 6	2 – 10
Cukety, baklažány	6 – 7	5 – 10
Paprika, zelená špargľa	6 – 7	5 – 15
Huby	7 – 8	8 – 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Záruka

Záruka výrobcu sa nevzťahuje na:

- Škody spôsobené nesprávnym používaním, napr. prehriatím, úderom alebo pádom
- Škody spôsobené nesprávnym čistením
- Prirodzené opotrebenie
- Výlučne optické známky používania, napr. zmena farby spôsobená umývaním v umývačke riadu alebo použitím olejov a tukov
- Poškodenie v oblasti varnej zóny, napr. škrabance spôsobené ostrými výstupkami alebo iné poškodenie dna riadu.

Ak máte nejaké otázky, kontaktujte náš zákaznícky servis.

www.elektromarkabolt.hu

Kazalo

1 Varnost 171

2 Čiščenje posode pred prvo uporabo 173

3 Uporaba posode..... 173

4 Uporaba posode v pečici..... 173

5 Čiščenje posode 174

6 Preglednica kuhanja 175

7 Garancija 176

www.elektromarkabolt.hu

1 Varnost

Upoštevajte ta varnostna navodila, kadar uporabljate pribor.
Ta izdelek ustreza predpisom za izdelke, ki prihajajo v stik z živili.

- Posoda ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Posoda je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Posoda je namenjena za kuhanje.
- Živil v posodi ne shranjujte dolgo. Če živila vsebujejo veliko kisline, lahko na posodi pustijo neželene barvne madeže.
- Posode nikakor ne spreminjajte.
- Posode med kuhanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Otroci naj se nikoli ne zadržujejo v bližini vroče posode brez nadzora.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!
Vroče olje in maščoba se hitro vnameta.
- ▸ Vročega olja in maščobe nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▸ Za pečenje ali cvrenje ne uporabljajte hladno stiskanih olj z nizko točko dimljenja.
- ▸ Gorečega olja ali maščobe nikoli ne gasite z vodo.
- ▸ Ogenj zadušite s pokrovko ali odejo.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!
Ročaji se lahko močno segrejejo.
- ▸ Vedno uporabljajte prijemalke.
- ▸ Pred čiščenjem počakajte, da se posoda ohladi.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!
Vroče tekočine, brizgi in para lahko povzročijo oparine.
- ▸ Z vročimi tekočinami ravnajte previdno.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!
Če posoda pade, vas lahko poškoduje.
- ▸ Ročaje obrnite tako, da ne segajo čez rob delovnega pulta.

www.elektromarkabolt.hu

POZOR!

Zaradi nestrokovne uporabe se lahko posoda ali kuhalna plošča poškoduje.

- Nikoli ne segrevajte prazne posode.
- Nikoli ne pustite, da vsebina posode povre do konca.

www.elektromarkabolt.hu

2 Čiščenje posode pred prvo uporabo

1. Odstranite embalažo in vse nalepke.
2. Skrbno preverite, da na dnu ni prask, vdrtin ali drugih poškodb, ki bi lahko nastale med transportom ali prodajo.
3. Posodo očistite s toplo milnico in mehko gobico.
4. Posodo osušite s krpo.
5. Zmešajte tri dele vode in en del limonine kisline ali kisa.
6. Da površine iz nerjavečega jekla zaščitite pred madeži in oksidacijo, naj mešanica 15 minut na nizki stopnji počasi vre v posodi iz nerjavečega jekla brez premaza.
7. Počakajte, da se posoda ohladi.

3 Uporaba posode

POZOR!
Zaradi nestrokovne uporabe lahko nastanejo poškodbe, ki jih garancija proizvajalca ne krije.

- Da preprečite praske na kuhalni plošči, posodo dvignite s steklokeramične plošče, ko jo premikate.
- Da ne opraskate površin, uporabljajte samo lesene ali plastične pripomočke brez ostrih robov.
- Posod ne zlagajte eno na drugo, če vmes ni zaščitne plasti.
- Da bo posoda stabilna, ponve nikoli ne pregrejte.
- Da se površina ne opraska, živil nikoli ne režite v ponvi. V ponvi ne uporabljajte mešalnika ali metlice.
- Ko vročo posodo postavite na mizo ali na delovni pult, vedno uporabite zaščitni material.

Zahteva: Uporabite čisto ponev.

1. Za čim boljši rezultat kuhanja posodo postavite na kuhalno površino ustrezne velikosti.
2. Segrejte jo na stopnji 8 do 8 •.
   Posoda se zelo hitro segreje. Ne uporabite funkcije Boost.

Opombe

- Pravokotne ponve niso nikoli popolnoma ravne, vendar to ne vpliva na kuhanje in na pravilno delovanje kuhalne plošče.
- Če pregrejete ponev ali zažgete jed, se nerjaveče jeklo lahko obarva modro ali celo rjavo in pojavijo se lahko sledi oksidacije. Vendar to ne vpliva na rezultat priprave ali kakovost jedi.
- Opraskana površina ne vpliva na rezultat priprave ali na kakovost živil.

4 Uporaba posode v pečici

Posodo lahko uporabljate v pečici, če upoštevate najvišjo temperaturo v pečici.

⚠ **OPOZORILO**
Nevarnost opeklin!
Posoda in ročaji se segrejejo.

- Uporabljajte prijemalke.

Posoda	Najvišja temperatura v °C
Teppan Yaki	220

www.elektromarkabolt.hu

5 Čiščenje posode

POZOR!
Z nepravilnim čiščenjem lahko poškodujete posodo.
- ▸ Posode ne čistite v pomivalnem stroju.
- ▸ Ne uporabljajte ostrih čistil na osnovi citronske kisline ali takih, ki vsebujejo klorovo belilo.
- ▸ Ne uporabljajte jeklene volne ali abrazivnih čistilnih gobic iz najlona.
- ▸ Ne uporabljajte čistil za pečico ali drugih abrazivnih čistil.

1. Posodo po vsaki uporabi ročno očistite z gobico ali krpo za posodo, toplo vodo in detergentom, namenjenim za ročno pomivanje posode.

   Če se na posodo primejo ostanki jedi, dno ponve prekrijte z vodo in počakajte, da se ostanki namakajo, medtem ko se ponev previdno segreva pri nizki temperaturi. Voda ne sme zavreti.
2. Posodo ponovno ročno očistite.
3. Posodo izperite s toplo vodo.
4. Posodo takoj osušite z mehko krpo.

Nasvet
- ■ Posodo vedno temeljito očistite, ker se pri naslednji uporabi ostanki jedi lahko zapečejo na površino ali pa se jed prime.
- ■ Posoda naj bo čista in prazna, kadar je ne uporabljate.
- ■ Madeže in umazanijo odstranite z malo kisa ali citronske kisline, raztopljene v vroči vodi.

www.elektromarkabolt.hu

6 Preglednica kuhanja

V naslednji preglednici je navedenih nekaj primerov. Čas priprave je odvisen od vrste, teže in kakovosti živil. Zaradi tega lahko pride do odklonov. Stopnje kuhanja 8 do 8 • so najprimernejše za segrevanje.

Meso

Jed	Stopnja kuhanja	Čas popekanja v minutah
Piščančja prsa, debeline 2 cm	5–6	10–20
Steaki iz svinjskega fileja, svinjske zarebrnice (naravne)	6–7	4–12
Steak, debeline 3 cm	7–8	8–12
Mesni cmoki, hamburgerji, debeline 3 cm	4 •–5 •	30–40
Slanina	6 •–7 •	3–6

Riba

Jed	Stopnja kuhanja	Čas popekanja v minutah
Škampi in kozice	7–8	5–10
Lososov file	5–6	10–15
Postrv	3 •–4 •	15–25
Ribji file	6–7	10–15

Jajčne jedi

Jed	Stopnja kuhanja	Čas popekanja v minutah
Jajce na oko	5–6	3–9
Umešana jajca	4–5	3–9

Zelenjava

Jed	Stopnja kuhanja	Čas popekanja v minutah
Česen, čebula	5–6	2–10
Bučke, jajčevci	6–7	5–10
Paprika, zeleni beluši	6–7	5–15
Gobe	7–8	8–15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garancija

Garancija ne velja za naslednje:
- Poškodbe zaradi nestrokovne uporabe, npr. zaradi pregrevanja, udarca ali padca
- Poškodbe zaradi nepravilnega čiščenja
- Običajna obraba
- Izključno optične sledi uporabe, npr. spremembe barve, ki nastanejo zaradi pomivanja v pomivalnem stroju ali zaradi uporabe olja in maščobe
- Poškodbe na kuhališču, npr. praske zaradi ostrih robov ali druge poškodbe na dnu posode.

V primeru vprašanj se obrnite na naš pooblaščeni servis.

www.elektromarkabolt.hu

Pasqyra e përmbajtjes

1 Siguria..... 178

2 Pastrimi i enës së gatimit përpara përdorimit të parë..... 180

3 Përdorimi i enëve të gatimit 180

4 Përdorimi i enëve të gatimit në furrë 181

5 Pastrimi i enëve të gatimit..... 181

6 Tabela e gatimit..... 182

7 Garancia 183

www.elektromarkabolt.hu

1 Siguria

Ndiqni këto udhëzime për sigurinë kur përdorni aksesorin.
Ky produkt është në përputhje me rregulloret për produktet që kanë kontakt me produktet ushqimore.

- Ena e gatimit nuk është e përshtatshme për përdorim në mikrovalë.
- Ena e gatimit është zhvilluar vetëm për përdorim familjar.
- Ena e gatimit është parashikuar vetëm për zierje.
- Mos ruani asnjë produkt ushqimor brenda enës së gatimit për periudhë të gjatë kohe. Ushqimet me përmbajtje të lartë acide mund të shkaktojnë çngjyrosje të padëshiruara në enët e gatimit.
- Mos e ndryshoni enën e gatimit në asnjë lloj mënyre.
- Mos e lini kurrë jashtë vëmendjes enën e gatimit gjatë gatimit.
- Mos i lini asnjëherë pa mbikëqyrje fëmijët në afërsi të një ene gatimi të nxehtë.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik zjarri!

Vaji dhe yndyra e nxehtë marrin flakë shpejt.

- ▸ Mos e lini asnjëherë pa mbikëqyrje vajin dhe yndyrën e nxehtë.
- ▸ Mos përdorni për skuqje vajra vendas me pikë të ulët të lëshimit të tymit.
- ▸ Kurrë mos e fikni me ujë një zjarr nga vaji ose yndyra e nxehtë.
- ▸ Mbuloni flakët me një mbulesë ose me mbulesë për fikjen e zjarrit.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik djegiesh!

Dorezat mund të jenë shumë të nxehta.

- ▸ Përdorni gjithmonë doreza kuzhine për tenxheret.
- ▸ Përpara pastrimit, lëreni enën e gatimit që të ftohet.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik përvëlimi!

Lëngu, spërkatja dhe avulli i nxehtë mund të shkaktojë përvëlime të trupit.

- ▸ Veproni me kujdes kur bëhet fjalë për lëngjet e nxehta.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik lëndimi!

Ena e gatimit që rrëzohet poshtë mund të shkaktojë lëndime.

VINI RE!

Përdorimi i papërshtatshëm mund të dëmtojë enën e gatimit ose planin e gatimit.

- ▸ Mos nxehni asnjëherë një enë gatimi bosh.
- ▸ Asnjëherë mos e lini një enë gatimi të ziejë bosh.

www.elektromarkabolt.hu

2 Pastrimi i enës së gatimit përpara përdorimit të parë

1. Hiqni materialin e paketimit dhe të gjitha etiketat.
2. Kontrolloni me kujdes bazamentin për plasaritje, të ngritura ose dëmtime të tjera, të cilat mund të jenë krijuar gjatë përpunimit, transportit ose gjatë shitjes.
3. Pastroni enën e gatimit me ujë të ngrohtë me detergjent dhe me një sfungjer të butë.
4. Thani enën e gatimit me një leckë.
5. Krijoni një solucion duke përzier tre pjesë ujë dhe një pjesë acid citrik ose uthull.
6. Për t'i mbrojtur sipërfaqet prej inoksi nga njollat dhe oksidimi, ziejeni solucionin ngadalë për 15 minuta në gradim të ulët në një enë gatimi prej inoksi pa veshje.
7. Lëreni enën e gatimit që të ftohet.

3 Përdorimi i enëve të gatimit

VINI RE!
Përdorimi i papërshtatshëm mund të shkaktojë dëme dhe këto dëme nuk mbulohen nga garancia e prodhuesit.

- ▸ Për të shmangur gërvishtjet në planin e gatimit, ngrini lart enën e gatimit nga sipërfaqja e xhamit të planit të gatimit.
- ▸ Për të mos gërvishtur sipërfaqen, përdorni vetëm takëme druri ose takëme plastike pa buzë dhe cepa të mprehtë.
- ▸ Mos vendosni enët e gatimit sipër njëra-tjetrës pa një shtresë mbrojtëse midis tyre.
- ▸ Për të siguruar një qëndrueshmëri të mirë të enës së gatimit, mos e mbinxehni tiganin.
- ▸ Mos pritni kurrë ushqimet brenda në tigan, në mënyrë që të mos gërvishtni sipërfaqen e tij. Mos përdorni mikser ose rrahëse brenda në tigan.
- ▸ Përdorni gjithmonë një material mbrojtëse nëse ena e nxehtë e gatimit vendoset mbi tavolinë apo mbi syprinën e banakut.

Kërkesë: Përdorni një tigan të pastër.

1. Për të arritur rezultatin më të mirë në gatim, vendoseni enën e gatimit mbi një sipërfaqe gatimi me madhësi që përshtatet me fundin e enës.
2. Nxeheni në nivelin e gradimit 8 deri në 8 •.

   Ena e gatimit nxehet shumë shpejt. Mos e përdorni funksionin Boost.

Shënime

- Tiganët me cepa kënddrejtë nuk kanë fund plotësisht të drejtë, por kjo nuk ka asnjë ndikim në gatim dhe në funksionimin e duhur të planit të gatimit.
- Kur i nxehni tiganët më shumë sesa duhet ose kur digjen ushqimet, inoksi mund të marrë ngjyrë blu ose gjithashtu kafe dhe mund të shfaqen edhe shenja oksidimi. Megjithatë, kjo nuk ka asnjë ndikim në rezultatin e gatimit ose në cilësinë e ushqimeve.
- Sipërfaqja e plasaritur nuk ka asnjë ndikim në rezultatin e gatimit ose në cilësinë e ushqimit.

www.elektromarkabolt.hu

4 Përdorimi i enëve të gatimit në furrë

Ju mund t'i përdorni enët e gatimit brenda në furrë, duke mbajtur nën mbikëqyrje temperaturën maksimale.

⚠ PARALAJMËRIM
Rrezik djegiesh!
Enët e gatimit dhe skara nxehen shumë.
- Përdorni doreza kuzhine për tenxheret.

Ena e gatimit	Temperatura maks. në °C
Teppan Yaki	220

5 Pastrimi i enëve të gatimit

VINI RE!
Pastrimi i pasaktë mund ta dëmtojë enën e gatimit.
- Mos e lani enën e gatimit në lavastovilje.
- Mos përdorni produkte pastrimi gërryese që bazohet tek acidi citrik ose përmbajnë zbardhues klor.
- Mos përdorni rrjetë teli ose sfungjer të ashpër gërvishtës prej najloni.
- Mos përdorni pastrues për furra ose produkte të tjera pastrimi me veti gërryese.

1. Lani enën e gatimit pas çdo përdorimi me dorë me një sfungjer ose pecetë për enë, ujë të ngrohtë dhe një detergjent enësh të veçantë të përshtatshëm për larje me dorë.

   Nëse mbetjet e ushqimit ngjitin në enën e gatimit, mbuloni fundin e tiganit me ujë dhe lërini ato të zbuten, ndërkohë që e nxehni me kujdes tiganin në temperaturë të ulët. Uji nuk duhet të vlojë.
2. Pastroni përsëri enën me dorë.
3. Shpëlani enën me ujë të ngrohtë.
4. Thani menjëherë enën me një leckë të butë.

Këshillë
- Lani gjithmonë mirë enët e gatimit, sepse gjatë përdorimit herën e ardhshme mbetjet e ushqimit mund të digjen në sipërfaqe ose ushqimi që gatuhet mund të ngjitë.
- Mbani enët e gatimit të pastra dhe bosh në kohën që ato nuk përdoren.
- Largoni njollat dhe ndotjet me pak uthull ose lëng limoni të tretur në ujë të nxehtë.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tabela e gatimit

Tabela më poshtë përmban disa shembuj. Kohët e gatimit varen nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimit. Për këtë arsye mund të ketë edhe ndryshime. Nivelet e gradimit të gatimit 8 deri në 8 • janë ideale për nxehjen.

Mish

Ushqimi	Niveli i gradimit të gatimit	Koha e skuqjes në minuta
Gjoks pule, 2 cm trashësi	5 - 6	10 - 20
Biftekë me filetë derri, kotëleta me mish derri (i papërpunuar)	6 - 7	4 - 12
Biftek, 3 cm trashësi	7 - 8	8 - 12
Qofte, hamburger, 3 cm trashësi	4 • - 5 •	30 - 40
Shpek	6 • - 7 •	3 - 6

Peshk

Ushqimi	Niveli i gradimit të gatimit	Koha e skuqjes në minuta
Karkaleca deti të vegjël dhe të mëdhenj	7 - 8	5 - 10
Filetë salmoni	5 - 6	10 - 15
Troftë	3 • - 4 •	15 - 25
Filetë peshku	6 - 7	10 - 15

Gatime me vezë

Ushqimi	Niveli i gradimit të gatimit	Koha e skuqjes në minuta
Vezë sy	5 - 6	3 - 9
Vezë e rrahur	4 - 5	3 - 9

Perime

Ushqimi	Niveli i gradimit të gatimit	Koha e skuqjes në minuta
Hudhra, qepë	5 - 6	2 - 10
Kunguj të vegjël, patëllxhanë	6 - 7	5 - 10
Speca, asparag jeshil	6 - 7	5 - 15
Kërpudha	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garancia

Pikat e mëposhtme përjashtohen nga garancia e ofruar nga prodhuesi:

- Dëmet nga përdorimi i papërshtatshëm, p.sh. nga mbinxehja, goditja ose rrëzimi poshtë
- Dëmet nga pastrimi i gabuar
- Konsumimi normal
- Gjurmët e përdorimit që shihen lehtë, si p.sh. çngjyrosjet, të cilat krijohen nga larja në lavastovilje ose nga përdorimi i vajrave dhe yndyrave
- Dëmet në zonën e gatimit, si p.sh. gërvishtjet nga sipërfaqja e ashpër ose dëmet e tjera në fundin e enës së gatimit.

Kontaktoni shërbimin tonë për klientin nëse keni pyetje.

www.elektromarkabolt.hu

Sadržaj

1 Bezbednost..... 185

2 Čišćenje posuđa pre prve upotrebe 187

3 Upotreba posuđa..... 187

4 Upotreba posuđa u rerni..... 187

5 Čišćenje posuđa 188

6 Tabela za kuvanje..... 189

7 Garancija 190

www.elektromarkabolt.hu

1 Bezbednost

Kada koristite pribor, pridržavajte se ovih napomena o bezbednosti.
Ovaj proizvod je u skladu sa propisima za proizvode koji dolaze u kontakt sa namirnicama.

- Posuđe nije pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
- Posuđe je razvijeno samo za kućnu upotrebu.
- Posuđe je predviđeno za kuvanje.
- U posuđu nemojte duže vreme držati namirnice. Namirnice koje su veoma kisele mogu dovesti do neželjenih promena boje u posuđu.
- Nemojte modifikovati posuđe na bilo koji način.
- Tokom kuvanja nemojte ostavljati posuđe bez nadzora.
- Nikada nemojte ostavljati decu bez nadzora u blizini vrućeg posuđa.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!
Vruće ulje i mast se brzo zapaljuju.
- ▸ Vruće ulje i mast nikad ne ostavljajte bez nadzora.
- ▸ Za prženje i fritiranje nemojte koristiti devičanska ulja sa niskom tačkom dimljenja.
- ▸ Zapaljeno ulje ili mast nemojte gasiti vodom.
- ▸ Vatru ugasite pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Ručke mogu veoma da se zagreju.
- ▸ Uvek upotrebljavajte kuhinjsku rukavicu.
- ▸ Pre čišćenja, sačekajte da se posuđe ohladi.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Vruće tečnosti, prskanje i para mogu dovesti do opekotina.
- ▸ Vrućom tečnošću rukujte oprezno.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!
Posuđe koje padne može izazvati povrede.
- ▸ Ručke okrenite tako da ne vire iznad radne površine.

www.elektromarkabolt.hu

PAŽNJA!

Nepravilna upotreba može da ošteti posuđe ili ploču za kuvanje.

- ▶ Posuđe nikada nemojte zagrevati prazno.
- ▶ Posuđe nikada ne zagrevajte toliko da ispari sva tečnost.

www.elektromarkabolt.hu

2 Čišćenje posuđa pre prve upotrebe

1. Uklonite ambalažni materijal i sve etikete.
2. Redovno proveravajte da li dno ima ogrebotine, izbočine ili druga oštećenja, koja mogu nastati usled rukovanja, transporta ili prilikom kupovine.
3. Posuđe očistite toplom sapunicom i mekim sunđerom.
4. Osušite posuđe krpom.
5. Napravite smešu od tri udela vode i jednog udela limunske kiseline ili sirćeta.
6. Radi zaštite površine od nerđajućeg čelika od fleka i oksidacije, smesu kuvajte u posuđu od nerđajućeg čelika na malom stepenu 15 minuta.
7. Sačekajte da se posuđe ohladi.

3 Upotreba posuđa

PAŽNJA!
Nepravilna primena može dovesti do oštećenja i nije pokrivena garancijom proizvođača.

- Radi sprečavanja ogrebotina na ploči za kuvanje, posuđe podižite kada ga pomerate na staklenoj keramici.
- Da ne biste ogrebali površine, koristite samo drveni ili plastični pribor bez oštrih ivica.
- Posuđe nemojte slagati jedno na dugo bez zaštitnog sloja između.
- Da biste osigurali stabilnost posuđa, tiganj nemojte nikada pregrevati.
- Da ne biste izgrebali površinu, u tiganju nemojte da sečete namirnice. U tiganju nemojte koristiti miksere ili pribor za mućenje.
- Kada vruće posuđe spuštate na sto ili radnu ploču, uvek koristite zaštitni materijal.

Zahtev: Koristite čist tiganj.

1. Za najbolji rezultat kuvanja, posuđe stavite na površinu za kuvanje odgovarajuće veličine.
2. Zagrejte na stepenu 8 do 8 •.

   Posuđe se brzo zagreva. Nemojte da koristite Boost funkciju.

Napomene

- Četvrtasti tiganji nikada nisu potpuno ravni, ali to ne utiče na kuvanje i pravilnu funkciju ringle.
- Ako se tiganj previše zagreje ili jela zagore, nerđajući metal može da postane plav ili čak braon i mogu nastati tragovi oksidacije. To, međutim, ne utiče na rezultat kuvanja ili kvalitet jela.
- Izgrebana površina ne utiče na rezultat kuvanja ili kvalitet namirnica.

4 Upotreba posuđa u rerni

Posuđe možete da koristite u rerni uz poštovanje maksimalne temperature.

⚠ **UPOZORENJE**
Opasnost od opekotina!
Posuđe i ručke se veoma zagrevaju.

- Upotrebljavajte kuhinjsku rukavicu.

Posuđe	Maks. temperatura u °C
Teppan Yaki	220

www.elektromarkabolt.hu

5 Čišćenje posuđa

PAŽNJA!
Nepravilno čišćenje može da dovede do oštećenja posuđa.
- ▸ Posuđe nemojte da perete u mašini za pranje sudova.
- ▸ Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na bazi limunske kiseline ili koja sadrže izbeljivač na bazi hlora.
- ▸ Nemojte koristiti čeličnu vunu ili abrazivne sunđere od najlona.
- ▸ Nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne i druga abrazivna sredstva za čišćenje.

1. Posuđe nakon svake upotrebe operite ručno pomoću sunđera ili kuhinjske krpe, tople vode i deterdženta za ručno pranje sudova.

   Ukoliko su se na posuđu zalepili ostaci hrane, dno tiganja prekrijte vodom i oprezno zagrejte tiganj na niskoj temperaturi. Voda ne mora da ključa.
2. Posuđe operite još jednom ručno.
3. Isperite posuđe toplom vodom.
4. Posuđe odmah osušite mekanom krpom.

Savet
- ■ Posuđe uvek temeljno očistite, jer se prilikom sledeće upotrebe ostaci hrane mogu upeći ili se hrana može lepiti na površini.
- ■ Kada posuđe ne koristite, ono mora da bude čisto i prazno.
- ■ Mrlje i nečistoću možete ukloniti sa malo sirćeta ili limunske kiseline koje ćete razblažiti u vrućoj vodi.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tabela za kuvanje

Sledeća tabela sadrži nekoliko primera. Vreme pripreme zavisi od vrste, težine i kvaliteta namirnica. Stoga su moguća odstupanja. Stepeni pripreme 8 do 8 • su savršeni za zagrevanje.

Meso

Jelo	Stepen pripreme	Trajanje zapicanja u minutima
Pileće grudi, debljine 2 cm	5 - 6	10 - 20
Svinjski odresci, svinjski kotleti (neobrađeni)	6 - 7	4 - 12
Odrezak, debljine 3 cm	7 - 8	8 - 12
Ćufte, hamburger debljine 3 cm	4 • - 5 •	30 - 40
Slanina	6 • - 7 •	3 - 6

Riba

Jelo	Stepen pripreme	Trajanje zapicanja u minutima
Škampi i kozice	7 - 8	5 - 10
Filet lososa	5 - 6	10 - 15
Pastrmka	3 • - 4 •	15 - 25
Riblji file	6 - 7	10 - 15

Jela od jaja

Jelo	Stepen pripreme	Trajanje zapicanja u minutima
Jaje na oko	5 - 6	3 - 9
Kajgana	4 - 5	3 - 9

Povrće

Jelo	Stepen pripreme	Trajanje zapicanja u minutima
Beli luk, crni luk	5 - 6	2 - 10
Tikvice, patlidžan	6 - 7	5 - 10
Paprika, zelene špargle	6 - 7	5 - 15
Pečurke	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garancija

Garancija proizvođača ne pokriva sledeće:

- šteta usled nepravilne upotrebe, npr. usled pregrevanja, udaraca ili pada
- šteta usled pogrešnog čišćenja
- prirodno habanje
- čisto optički tragovi od upotrebe, npr. promene boje koje nastaju pranjem u mašini za pranje sudova ili usled ulja i masti
- šteta u zoni za kuvanje, kao što su npr. ogrebotine usled uklanjanja ostataka ili druga oštećenja dna posuđa.

Ukoliko imate pitanja, kontaktirajte korisnički servis.

www.elektromarkabolt.hu

İçindekiler tablosu

1 Emniyet 192

2 İlk kullanımdan önce pişirme kaplarını temizleyiniz 194

3 Pişirme kapları kullanın 194

4 Fırında pişirme kapları kullanımı 194

5 Pişirme kaplarını temizleyiniz . 195

6 Pişirme tablosu 196

7 Garanti 197

www.elektromarkabolt.hu

1 Emniyet

Aksesuarı kullanırken ilgili emniyet uyarılarını dikkate alınız.
Bu ürün gıda ile temas eden ürünlerle ilgili yönetmeliklere uygundur.

- Pişirme kapları mikrodalga fırında kullanıma uygun değildir.
- Pişirme kapları sadece evde kullanım için geliştirilmiştir.
- Pişirme kapları sadece pişirme için tasaralanmıştır.
- Gıdaları uzun süreli olarak pişirme kaplarında saklamayınız. Yüksek asit içeriğine sahip gıda maddeleri, pişirme kaplarında istenmeyen renk değişikliklerine neden olabilir.
- Pişirme kaplarını hiçbir şekilde değiştirmeyiniz.
- Pişirme sırasında pişirme kaplarını asla gözetimsiz bırakmayınız.
- Çocukları asla sıcak pişirme kaplarının yakınında gözetimsiz bırakmayınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!
Sıcak sıvı ve katı yağlar hızlı alev alır.

- ▸ Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır.
- ▸ Kızartma veya fritözleme için düşük duman noktalı sızma yağlar kullanmayınız.
- ▸ Yanan sıvı yağlar ve katı yağlar asla su ile söndürülmemelidir.
- ▸ Yangını bir kapak veya yangın battaniyesi ile söndürünüz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Tutma kolu çok sıcak olabilir.

- ▸ Her zaman mutfak eldiveni kullanınız.
- ▸ Temizlemeden önce pişirme kaplarının soğumasını bekleyiniz.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!
Sıcak sıvı, sıçramalar ve buharlama, haşlanmalara neden olabilir.

- ▸ Sıcak sıvılara dikkat ediniz.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Düşen pişirme kapları yaralanmalara neden olabilir.

- ▸ Tutma kollarını, çalışma yüzeyinin dışına taşmayacak şekilde çeviriniz.

DİKKAT!

Uygun olmayan kullanım pişirme kaplarına veya ocağa zarar verebilir.

- ▸ Pişirme kaplarını asla boş ısıtmayınız.
- ▸ Pişirme kaplarını asla boşken ısıtmayınız.

www.elektromarkabolt.hu

2 İlk kullanımdan önce pişirme kaplarını temizleyiniz

1. Ambalaj malzemesini ve tüm etiketleri çıkarınız.
2. Taşıma, nakliye veya satıştan kaynaklanabilecek çizikler, ezikler veya diğer hasarlar için tabanı dikkatlice inceleyiniz.
3. Pişirme kaplarını ılık, sabunlu su ve yumuşak bir süngerle temizleyiniz.
4. Pişirme kaplarını bir bezle kurulayınız.
5. Üç parça su ve bir parça sitrik asit veya sirkeyi bir karışım halinde karıştırınız.
6. Paslanmaz çelik yüzeyi lekelerden ve oksidasyondan korumak için, karışımı kaplanmamış paslanmaz çelik tencerede 15 dakika boyunca daha düşük kademede pişiriniz.
7. Pişirme kapları soğumaya bırakılmalıdır.

3 Pişirme kapları kullanın

DİKKAT!
Usulüne uygun olmayan kullanım hasara neden olabilir ve üretici garantisi kapsamında değildir.

- Ocağın çizilmesini önlemek için, pişirme kaplarını cam seramik üzerinde hareket ettirirken kaldırınız.
- Yüzeylerin çizilmesini önlemek için, yalnızca tahta veya keskin kenarları olmayan plastik aletler kullanınız.
- Aralarında koruyucu katmanı olmadan pişirme kaplarını üst üste koymayınız.
- Pişirme kaplarının sağlamlığını sağlamak için tavayı asla aşırı ısıtmayınız.
- Yüzeyin çizilmesini önlemek için asla gıdaları tavada kesmeyiniz. Tavada mikser veya çırpma teli kullanmayınız.
- Sıcak pişirme kaplarını bir masa veya tezgah üzerine yerleştirirken daima koruyucu malzeme kullanınız.

Gereklilik: Temiz bir tava kullanınız.

1. En iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, pişirme kaplarını uygun büyüklükte bir ocak yüzeyi üzerine yerleştiriniz.
2. Kademe 8 ila 8'e kadar • ısıtınız.

   Pişirme kapları çok hızlı bir şekilde ısınır. Booster fonksiyonu kullanılmamalıdır.

Notlar

- Dikdörtgen tavalar hiçbir zaman tamamen düz değildir, ancak bunun pişirme ve doğru ocak işlevi üzerinde bir etkisi yoktur.
- Tavayı aşırı ısıtırsanız veya yemekleri yakarsanız, paslanmaz çelik maviye hatta kahverengiye dönebilir ve ayrıca oksidasyon belirtileri de gösterebilir. Ancak bunun pişirme sonucu veya yemeğin kalitesi üzerinde hiçbir etkisi yoktur.
- Çizilmiş bir yüzeyin pişirme sonucu veya yiyeceğin kalitesi üzerinde hiçbir etkisi yoktur.

4 Fırında pişirme kapları kullanımı

Fırındaki maksimum sıcaklığı dikkate alarak pişirme kaplarını kullanabilirsiniz.

⚠ **UYARI**
Yanma tehlikesi!
Pişirme kapları ve tutma kolu sıcaktır.

- Mutfak eldiveni kullanınız.

www.elektromarkabolt.hu

Pişirme kabı	Maks. sıcaklık C cinsinden
Teppan Yaki	220

5 Pişirme kaplarını temizleyiniz

DİKKAT!
Usulüne uygun olmayan temizlik pişirme kabına hasar verebilir.
- ▸ Pişirme kaplarını bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- ▸ Sitrik asit bazlı veya klorlu ağartıcı içeren sert temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- ▸ Çelik teller veya naylon ovma süngerleri kullanmayınız.
- ▸ Fırın temizleyicisi veya diğer aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

1. Kapları her kullanımdan sonra bir süngер veya mutfak bezi, ılık su ve elde yıkama için özel olarak tasarlanmış deterjan ile elde temizleyiniz.

   Pişirme kaplarına yemek yapışmış kalırsa, pişirme kaplarının tabanını su ile örtünüz ve pişirme kapları düşük ısıda hafifçe ısınırken su ile bekletiniz. Suyun kaynaması gerekmez.
2. Kapları tekrar elle temizleyiniz.
3. Kapları ılık suyla durulayınız.
4. Kapları hemen yumuşak bir bezle kurulayınız.

İpucu
- ■ Pişirme kaplarını her zaman iyice temizleyiniz, çünkü bir sonraki kullanışınızda yiyecek artıkları yüzeyde yanabilir veya yiyecekler yapışabilir.
- ■ Kullanılmadığı zaman pişirme kaplarını temiz ve boş tutunuz.
- ■ Lekeleri ve kirleri sıcak suda eritilmiş biraz sirke veya sitrik asit ile temizleyiniz.

www.elektromarkabolt.hu

6 Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda bazı örnekler yer almaktadır. Pişirme süreleri yiyeceğin türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle sapmalar mümkündür. Pişirme kademeleri 8 ila 8 • ısıtma için idealdir.

Et

Yiyecek	Pişirme kademesi	Dakika cinsinden kızartma süresi
Tavuk göğsü, 2 cm kalın	5 - 6	10 - 20
Domuz fileto biftek, domuz pirzolası (sade)	6 - 7	4 - 12
Biftek, 3 cm kalınlığında	7 - 8	8 - 12
Köfte, hamburger, 3 cm kalınlığında	4 • - 5 •	30 - 40
Pastırma	6 • - 7 •	3 - 6

Balık

Yiyecek	Pişirme kademesi	Dakika cinsinden kızartma süresi
Karides ve deniz tekesi	7 - 8	5 - 10
Somon filetosu	5 - 6	10 - 15
Alabalık	3 • - 4 •	15 - 25
Balık filetosu	6 - 7	10 - 15

Yumurtalı yemekler

Yiyecek	Pişirme kademesi	Dakika cinsinden kızartma süresi
Sahanda yumurta	5 - 6	3 - 9
Çırpılmış yumurta	4 - 5	3 - 9

Sebze

Yiyecek	Pişirme kademesi	Dakika cinsinden kızartma süresi
Sarımsak, soğan	5 - 6	2 - 10
Kabak, patlıcan	6 - 7	5 - 10
Biber, yeşil kuşkonmaz	6 - 7	5 - 15
Mantar	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garanti

Aşağıdakiler üretici garantisinin dışındadır:

- Usülüne uygun olmayan kullanımdan kaynaklanan hasarlar, örn . Aşırı ısınma, çarpma veya düşme
- Yanlış temizleme sonucunda hasarlar
- Doğal aşınma
- Tamamen optik aşınma belirtileri, örn. Bulaşık makinesinde temizlemeden veya sıvı ve katı yağların kullanılmasından kaynaklanan renk değişimi
- Pişirme alanında hasar, örn. pişirme kabının tabanındaki çapaklardan veya diğer hasarlardan kaynaklanan çizikler.

Sorunuz varsa, Teknik servisimizi arayınız.

www.elektromarkabolt.hu

Вміст

1 Безпека 199

2 Чищення посуду перед першим користуванням..... 201

3 Застосування кухонного посуду 201

4 Використання посуду у духовій шафі 202

5 Очищення посуду..... 202

6 Таблиця тривалості готування 203

7 Гарантія..... 204

www.elektromarkabolt.hu

1 Безпека

Користуючись приладдям, дотримуйтеся правил техніки безпеки.
Цей виріб відповідає нормам щодо виробів, які контактують з продуктами харчування.

- Посуд не підходить для використання в мікрохвильовій печі.
- Посуд призначений лише для домашнього використання.
- Посуд розроблений для приготування страв.
- Не зберігайте продукти в посуді протягом тривалого часу. Продукти з високим вмістом кислот можуть залишити небажані плями на посуді.
- Жодним чином не модифікуйте посуд.
- Не залишайте посуд без нагляду під час готування.
- Не залишайте дітей без нагляду біля гарячого посуду.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!
Гаряча олія або жир швидко займаються.

- ▸ Не лишайте без нагляду страви, що готуються з використанням жиру та олії.
- ▸ Не використовуйте природню олію з низькою температурою копчення для смаження або готування у фритюрі.
- ▸ Забороняється гасити водою олію або жир, які загорілись.
- ▸ Загасіть вогонь кришкою або ковдрою.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!
Ручки можуть сильно нагріватись.

- ▸ Беріть посуд лише прихваткою.
- ▸ Перед очищенням дайте посуду охолонути перед очищенням.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!
Гарячі рідини, бризки та пара можуть спричинити ошпарення.

- ▸ Будьте обережні при поводженні з гарячими рідинами.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Посуд, що падає, може травмувати.

- ▸ Поверніть ручки так, щоб вони не виступали з робочої поверхні.

УВАГА!

При неправильному використанні посуд або варильна поверхня можуть пошкодитися.

- ▸ Не розігрівайте порожній посуд.
- ▸ Ніколи не ставте на вогонь порожній посуд.

www.elektromarkabolt.hu

2 Чищення посуду перед першим користуванням

1. Зніміть пакувальний матеріал та всі етикетки.
2. Обережно перевірте дно на предмет подряпин, вм'ятин або інших пошкоджень, що могли виникнути через поводження, транспортування або при покупці.
3. Очистіть посуд теплою мильною водою та м'якою губкою.
4. Витріть посуд насухо рушником.
5. Змішайте у суміш три частини води і одну частину лимонної кислоти або оцту.
6. Для захисту поверхні з нержавіючої сталі від плям та окислення варіть суміш у посуді з нержавіючої сталі без покриття протягом 15 хвилин на повільному вогні.
7. Дайте посуду охолонути.

3 Застосування кухонного посуду

УВАГА!
Неправильна експлуатація може призвести до пошкоджень та не охоплюється гарантією виробника.

- Щоб уникнути подряпин варильної поверхні, підніміть посуд при переміщенні на склокерамічній поверхні.
- Щоб не подряпати поверхні, використовуйте лише дерев'яне або пластикове приладдя без гострих країв.
- Не складайте посуд у стоси без захисного шару між ними.
- Щоб забезпечити достатню стійкість посуду, ніколи не перегрівайте сковорідку.
- Щоб не подряпати поверхні, ніколи не ріжте продукти у сковорідці. Не використовуйте міксер або блендер у сковорідці.
- При розміщенні гарячого посуду на столі або стільниці завжди використовуйте засоби захисту.

Вимога: Використовуйте чисту сковорідку.

1. Щоб досягти найкращого результату приготування, використовуйте посуд, що відповідає розміру варильної поверхні.
2. Розігрівайте на ступені 8 до 8 •.

   Посуд дуже швидко нагрівається. Не використовуйте функцію Boost.

Вказівки

- Прямокутні сковорідки ніколи не бувають повністю рівними, але це не впливає на готування їжі або правильну роботу варильної поверхні.
- Якщо ви перегрієте сковороду або на ній підгорить страва, нержавіюча сталь може стати синьою або навіть коричневою, і на ній можуть з'явитися сліди окислення. Однак це не впливає на результат готування або якість їжі.
- Подряпана поверхня не впливає на результат приготування або якість їжі.

www.elektromarkabolt.hu

4 Використання посуду у духовій шафі

Ви можете використовувати посуд, враховуючи максимальну температуру в духовій шафі.

⚠ УВАГА!
Небезпека опіків!
Посуд і ручка нагріваються.
- Беріть посуд прихваткою.

Посуд для готування	Макс. температура в °C
Теппан-Які	220

5 Очищення посуду

УВАГА!
Неналежне очищення може пошкодити посуд.
- Не мийте посуд у посудомийній машині.
- Не використовуйте агресивні очисні засоби, засоби, в основу яких входить лимонна кислота або хлорні відбілювачі.
- Не використовуйте металеві губки або губки з нейлону.
- Не використовуйте засіб для очищення духовки або інші абразивні очисні засоби.

1. Після кожного використання очищуйте посуд вручну мочалкою або рушником для посуду, теплою водою та засобом для миття посуду, придатним для ручного миття.

   Якщо залишки їжі прилипли до посуду, залийте дно сковороди водою і розмочіть, нагріваючи сковороду при низькій температурі. Не кип'ятіть воду.
2. Мийте посуд вручну.
3. Змийте посуд гарячою водою.
4. Витріть посуд насухо м'яким рушником.

Порада
- Завжди ретельно очищуйте посуд, оскільки при наступному використанні залишки їжі на поверхні можуть пригоріти або їжа може пристати.
- Тримайте посуд чистим і порожнім, коли він не використовується.
- Плями та бруд видаляйте невеликою кількістю оцту або лимонної кислоти, розчиненої в гарячій воді.

www.elektromarkabolt.hu

6 Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці наведені деякі приклади. Час готування залежить від типу, ваги та якості продуктів. Тому можливі відхилення від вказаних величин. Рівні готування від 8 до 8 • ідеально підходять для розігрівання.

М'ясо

Страва	Ступінь готовності	Час обсмажування в хвилинах
Куряча грудка, 2 см завтовшки	5-6	10-20
Стейки зі свинячої вирізки, відбивні зі свинини (необроблений)	6-7	4-12
Стейки, 3 см завтовшки	7-8	8-12
Фрикадельки, гамбургер, 3 см завтовшки	4 •-5 •	30-40
Бекон	6 •-7 •	3-6

Риба

Страва	Ступінь готовності	Час обсмажування в хвилинах
Омари та креветки	7-8	5-10
Філе лосося	5-6	10-15
Форель	3 •-4 •	15-25
Рибне філе	6-7	10-15

Страви з яєць

Страва	Ступінь готовності	Час обсмажування в хвилинах
Яєчня-глазунья	5-6	3-9
Яєчня-бовтанка	4-5	3-9

Овочі

Страва	Ступінь готовності	Час обсмажування в хвилинах
Часник, цибуля	5-6	2-10
Цукіні, баклажани	6-7	5-10
Паприка, зелена спаржа	6-7	5-15
Гриби	7-8	8-15

www.elektromarkabolt.hu

7 Гарантія

Гарантія виробника не розповсюджується на:

- пошкодження, спричинені неправильним використанням, наприклад, перегріванням, ударом або падінням
- пошкодження внаслідок неправильного очищення
- Природний знос
- Зовнішні ознаки використання, наприклад, зміна кольору, спричинена миттям в посудомийній машині або використанням олії та жирів
- пошкодження в зоні впливу конфорки, як-от подряпини через нерівності або інші пошкодження дна посуду для готування.

У разі виникнення запитань зв'яжіться із сервісною службою.

www.elektromarkabolt.hu

Mündəricat

1 Təhlükəsizlik 206

2 İlk istifadədən öncə bişirmə qabını təmizləmək 208

3 Bişirmə qabından istifadə etmək 208

4 Bişirmə sobasında bişirmə qabından istifadə 209

5 Bişirmə qabını təmizləmək 209

6 Bişirmə cədvəli 210

7 Zəmanət 211

www.elektromarkabolt.hu

1 Təhlükəsizlik

Aksessuardan istifadə etdiyiniz zaman təhlükəsizliyə dair bu göstərişlərə diqqət yetirin.
Bu məhsul ərzaqlarla təmas edən məhsullar üçün norma qaydalarına müvafiqdir.

- Bişirmə qabı mikrodalğalı sobada istifadə üçün uyğun deyil.
- Bişirmə qabı yalnız məişətdə istifadə üçün nəzərdə tutularaq hazırlanıb.
- Bişirmə qabı bişirmək üçün nəzərdə tutulub.
- Bişirmə kamerasında heç bir ərzağı uzun bir müddətə saxlamaq olmaz. Yüksək turşu tərkibli ərzaqlar özlərindən sonra bişirmə qabında arzuolunmaz rəng solmaları buraxa bilərlər.
- Bişirmə kamerası heç bir halda modifikasiya edərək dəyişdirmək olmaz.
- Bişirərkən bişirmə kamerasını əsla nəzarətsiz buraxmaq olmaz.
- Əsla uşaqları qaynar bişirmə kamerasının yaxınlığında nəzarətsiz buraxmaq olmaz.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Alışma riski!

Qaynar duru və qatı yağ tez alışır.

- ▸ Qaynar yağ və şit yağı nəzarətsiz buraxmaq olmaz.
- ▸ Qızartmaq və ya dərin qızartmaq üçün heç bir aşağı tüstüləmə nöqtəli yerli yağlardan istifadə etmək olmaz.
- ▸ Alışa bilən duru və qatı yağı əsla su ilə həll etmək olmaz.
- ▸ Alovu bir qapaq və ya söndürmə örtüyü ilə boğmaq.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yanma təhlükəsi!

Tutacaqlar çox qaynar ola bilərlər.

- ▸ Hər zaman qazan tutandan istifadə etmək.
- ▸ Təmizləməzdən öncə bişirmə qabını soyumağa buraxmalı.

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Qızdırma riski!

Qaynar maye, sıçrantı və ya buxar, pörtmə yanıqlarına səbəb ola bilər.

- ▸ Qaynar mayelərlə ehtiyatlı davranmalı.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ XƏBƏRDARLIQ – Yaralanma riski!

Yerə düşən bişirmə qabı xəsarətlərə səbəb ola bilər.

- ▸ Tutacaqları elə fırlatmaq lazımdır ki, onlar işçi səthin üzərindən kənara çıxmasınlar.

DİQQƏT!

Təyinatına uyğun olmayan istifadə, bişirmə qabını və ya bişirmə sahəsini zədələyə bilər.

- ▸ Əsla bişirmə qabını boş halda qızdırmaq olmaz.
- ▸ Bişirmə qabı boş vəziyyətdə ikən əsla bişirmək olmaz.

www.elektromarkabolt.hu

2 İlk istifadədən öncə bişirmə qabını təmizləmək

1. Qablaşdırma materialını və bütün etiketləri kənarlaşdırmaq.
2. Diqqətlə dib səthini, istifadə edilmə yolu ilə, yaxud da daşınma və ya satış zamanı yarana biləcək cızıqlara, çökəkliklərə qarşı yoxlamalı.
3. Bişirmə qabını ilıq sabunlu su və yumşaq bir dəsmalla təmizləmək.
4. Bişirmə qabını bir parça ilə qurulamalı.
5. Üç ölçü su ilə bir ölçü limon turşusu və ya sirkəni bir qarışıqda qarışdırmaq.
6. Paslanmaz polad səthləri ləkələrdən və oksidləşmədən qorumaq üçün, qarışığı üz çəkilməmiş paslanmaz polad qabda 15 dəqiqə aşağı səviyyədə yüngül qaynatmaq.
7. Bişirmə qabını soyumağa buraxmalı.

3 Bişirmə qabından istifadə etmək

DİQQƏT!
Təyinatına uyguna olmayan istifadə zədələrə səbəb ola bilər və istehsalçı zəmanəti ilə qarşılanmır.

- Bişirmə sahəsində cızıqların qarşısını almaq üçün, bişirmə qabını şüşə keramikanın üstündə hərəkət etdirərkən yüngül qaldırmalı.
- Səthləri cızmamaq üçün, yalnız iti kənarları olmayan taxta mətbəx ləvazimatları və ya plastik mətbəx ləvazimatlarından istifadə etməli.
- Arasında qoruyucu qatı olmadan heç bir bişirmə qabını qalaqlamaq olmaz.
- Bişirmə qabının yaxşı bir stabilliyini təmin etmək üçün, tavanı əsla aşırı qızdırmaq olmaz.
- Səthi cızmamaq üçün, ərzaqları əsla tavada kəsmək olmaz. Tavada heç bir mikser və ya çırpma qaşığından istifadə etmək olmaz.
- Əgər bir dəsmal və ya işçi səthin üstünə qaynar bişirmə qabı qoyulursa, hər zaman qoruyucu materialdan istifadə etmək lazımdır.

Tələb: Təmiz bir tavadan istifadə etmək.

1. Ən yaxşı bişirmə nəticəsini əldə etmək üçün, bişirmə qabını uyğun ölçülü bir bişirmə səthinə qoymaq.
2. Səviyyə 8 -dən 8 • -ə qədər qızdırmaq.

   Bişirmə qabı çox sürətlə qızdırır. Boost-funsiyasından istifadə etməməli.

Qeydlər

- Düzbucaqlı tavalar heç vaxt tam şəkildə düz olmurlar ki, bunun da bişmə və bişirmə sahəsinin dəqiq çalışmasına heç bir təsiri yoxdur.
- Əgər tavanı aşırı qızdırsanız və ya xörəkləri yüngülcə yandırsanız, paslanmaz polad mavi və ya hətta qəhvəyi rəngdə dəyişər və oksidləşmə izləri üzə çıxa bilər. Lakin bunun bişirmə nəticəsinə və ya xörəklərin keyfiyyətinə heç bir təsiri yoxdur.
- Cızılmış bir səthin hazır bişirmə nəticəsinə və ya ərzağın keyfiyyətinə heç bir təsiri yoxdur.

www.elektromarkabolt.hu

4 Bişirmə sobasında bişirmə qabından istifadə

Siz bişirmə sobasında maksimal temperaturu nəzərə almaqla, bişirmə qabını istifadə edə bilərsiniz.

⚠ XƏBƏRDARLIQ
Yanma təhlükəsi!
Bişirmə qabı və tutacaqlar qaynar olurlar.
- ▸ Qazan tutandan istifadə etmək.

Bişirmə qabı	Maks. temperatur °C ilə
Teppan Yaki	220

5 Bişirmə qabını təmizləmək

DİQQƏT!
Qeyri-düzgün təmizləmə bişirm qabını zədələyə bilər.
- ▸ Bişirmə qabını əsla qabyuyan maşında təmizləmək olmaz.
- ▸ Limon turşusu əsaslı və ta tərkibində xlor ağardıcısı olan heç bir kəskin təmizləyici vasitədən istifadə etmək olmaz.
- ▸ Heç bir neylon polad yun və ya aşındırıcı süngərlərdən istifadə etmək olmaz.
- ▸ Heç bir soba təmizləyicisi və ya digər aşındırıcı təmizləyici vasitələrdən istifadə etmək olmaz.

1. Əllə hər istifadədən sonra qab-qacağı bir süngər və ya qab dəsmalı, ilıq su və xüsusilə əl çamaşırları üçün nəzərdə tutulan qabyuyan vasitə ilə təmizləmək.
   Əgər bişirmə qabına yemək qalıqları yapışarsa, tava vaxtından öncə aşağı temperaturda qızana qədər, tavanın dib səthini su ilə örtərək yumşalmağa buraxmaq. Su qaynamamalıdır.
2. Qabı təkrar əllə təmizləmək.
3. Qabı ilıq su ilə yaxalamaq.
4. Qabı dərhal yumşaq bir parça ilə qurulamaq.

Tip
- ■ Növbəti istifadə zamanı yemək qalıqları səthdə yana biləcəyindən və ya yemək yapışa biləcəyindən, bişirmə qabını hər zaman əsaslı şəkildə təmizləmək.
- ■ İstifadə edilmədikdə bişirmə qabını təmiz və boş saxlamaq lazımdır.
- ■ Ləkə və kirləri qaynar suda həll olmuş bir az sirkə və ya limon turşusu ilə kənarlaşdırmaq.

www.elektromarkabolt.hu

6 Bişirmə cədvəli

Aşağıdakı cədvəl bir-neçə nümunə ehtiva edir. Hazır bişmə vaxtları ərzağın növü, çəkisi və keyfiyyətindən asılıdır. Bu səbəblə də yayınmalar mümkündür. 8 ilə 8 • hazır bişmə səviyyələri qızdırma üçün idealdır.

Ət

Yemək	Yeməyi hazırlama səviyyəsi	Dəqiqə ilə yüngül qızartma müddəti
Toyuq döşü, 2 sm qalınlığında	5-6	10-20
Donuz filesindən steyk, donuzdan kotlet (işlənməmiş)	6-7	4-12
Steyk, 3 sm qalınlıqda	7-8	8-12
Küftə kotleti, hamburqer (3 sm qalınlıqda)	4 •-5 •	30-40
Donuz piyi	6 •-7 •	3-6

Balıq

Yemək	Yeməyi hazırlama səviyyəsi	Dəqiqə ilə yüngül qızartma müddəti
İlbiz və qarnel	7-8	5-10
Qızıl balıq filesi	5-6	10-15
Forel balığı	3 •-4 •	15-25
Balıq filesi	6-7	10-15

Yumurta yeməklər

Yemək	Yeməyi hazırlama səviyyəsi	Dəqiqə ilə yüngül qızartma müddəti
Mıxlama	5-6	3-9
Qayğanaq	4-5	3-9

Tərəvəz

Yemək	Yeməyi hazırlama səviyyəsi	Dəqiqə ilə yüngül qızartma müddəti
Sarımsaq soğan	5-6	2-10
Balqabaq, badımcanlar	6-7	5-10
Bibər, yaşıl quşqonmaz, yerkökü	6-7	5-15
Göbələk	7-8	8-15

www.elektromarkabolt.hu

7 Zəmanət

Aşağıdakılar istehsalçı zəmanərindən müstəsna edilir:

- Təyinatına uyğun olmayan istifadə nəticəsində yaranan zərərlər, məs. aşırı qızma, döyəcləyib vurma və ya yerə düşmə
- Yanlış təmizləmə səbəbi ilə yaranan zərərlər
- Təbii sürtünmə
- Sırf optik istifadə izləri, məs. qabyuyan maşında təmizləməklə və ya yağ və ya şit yağdan istifadə etməklə yaranan rəng solmaları
- Məs. iti kənarlarla düşən cızıqlar və ya bişirmə qabının dib səthində olan digər zədələr kimi bişirmə zonasında olan zədələr.

Suallarınız olarsa, müştəri xidmətimizlə əlaqə saxlayın.

www.elektromarkabolt.hu

სარჩევი

1 უსაფრთხოება 213

2 ჭურჭლის გაწმენდა პირველ გამოყენებამდე..... 215

3 ჭურჭლის გამოყენება..... 215

4 ჭურჭლის გამოყენება ღუმელში 216

5 ჭურჭლის გაწმენდა..... 216

6 მომზადების ცხრილი..... 217

7 გარანტია..... 218

www.elektromarkabolt.hu

1 უსაფრთხოება

დაიცავით მოცემული უსაფრთხოების მითითებები ამ აქსესუარის გამოყენებისას.
ეს ნაკეთობა შეესაბამება ნორმებს საკვებთან კონტაქტში მყოფი ნაკეთობებისთვის.

- ეს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი მიკროტალღურ ღუმელში გამოსაყენებლად.
- ეს ჭურჭელი განკუთვნილია მხოლოდ საყოფაცხოვრებო გამოყენებისთვის.
- ეს ჭურჭელი განკუთვნილია კერძის მოსამზადებლად.
- არ შეინახოთ საკვები პროდუქტი სამზარეულოს ჭურჭელში დიდი ხნის განმავლობაში. მჟავეების მაღალი შემცველობით პროდუქტის მომზადებისას, შეიძლება შეიცვალოს ჭურჭლის ფერი.
- ნუ გადააკეთებთ სამზარეულოს ჭურჭელს.
- არასოდეს დატოვოთ ჭურჭელი უყურადღებოდ საკვების მომზადების დროს.
- არასოდეს დატოვოთ ბავშვები უყურადღებოდ ცხელ ჭურჭელთან ახლოს.

⚠ გაფრთხილება – ხანძრის საშიშროება!
ცხელი ზეთი და ცხიმი სწრაფად ალდება.

- არ დატოვოთ ცხელი ზეთი ან ცხიმი უყურადღებოდ.
- არ გამოიყენოთ დაბალი დაკვამლიანების მცენარეული ზეთი შესაწვავად.
- აალების შემთხვევაში არასოდეს არ ჩააქროთ ალი წყლით.
- ჩააქრეთ ცეცხლი სახურავით ან ცეცხლსაწინააღმდეგო გადასაფარებლით.

⚠ გაფრთხილება – დამწვრობის საშიშროება!
სახელურები შეიძლება ძალიან გაცხელდეს.

- ყოველთვის გამოიყენეთ სამზარეულოს ხელთათმანები.
- გაწმენდამდე აცადეთ სამზარეულოს ჭურჭელს გაგრილება.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ გაფრთხილება – დამწვრობის საშიშროება!
ცხელმა სითხეებმა, შხეფებმა და ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა.
- ფრთხილად იყავით ცხელი სითხეების გამოყენებისას.

⚠ გაფრთხილება – დაზიანების მიღების საშიშროება!
ჭურჭლის დავარდნამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება.
- სახელურები ისე მოატრიალეთ, რომ ისინი არ გაცხელდეს სამუშაო ზედაპირზე.

ყურადღება!
არასწორმა გამოყენებამ შეიძლება დააზიანოს ჭურჭელი ან სამუშაო ზედაპრი.
- არ გააცხელოთ ცარიელი ჭურჭელი.
- არ გააცხელოთ ცარიელი ჭურჭელი.

www.elektromarkabolt.hu

2 ჭურჭლის გაწმენდა პირველ გამოყენებამდე

1. მოხსენით შეფუთვა და ყველა ეტიკეტი.
2. ყურადღებით შეამოწმეთ ფსკერი ნაკაწრებზე, ჩაღრმავებებზე ან სხვა დაზიანებებზე, რომლებიც შეიძლება მიწოდების, ტრანსპორტირების ან გაყიდვის დროს წარმოიქმნას.
3. გარეცხეთ ჭურჭელი რბილი ღრუბელით და თბილი საპნიანი წყლით.
4. გაამშრალეთ ჭურჭელი ქსოვილის ხელსახოცით.
5. შეურიეთ წყალი და ლიმონმჟავა ან ძმარი თანაფარდობით 3:1.
6. ლაქების და დამჟავების ნაკვალევის წარმოქმნისგან ზედაპირის დასაცავად, აადუღეთ ეს ნაზავი უჟანგავი ლითონის ჭურჭელში თავსახურის გარეშე 15 წუთის განმავლობაში დაბალ ცეცხლზე.
7. დაელოდეთ ჭურჭლის გაგრილებას.

3 ჭურჭლის გამოყენება

ყურადღება!
არასწორმა გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ნაკეთობის დაზიანება, რაზეც არ ვრცელდება მწარმოებლის გარანტია.

- მინა-კერამიკული სამუშაო პანელის გაკაწვრის თავიდან ასაცილებლად, გადაადგილებისას ასწიეთ ჭურჭელი.
- საფარის გაკაწვრის თავიდან ასაცილებლად გამოიყენეთ მხოლოდ ხის ან პლასტმასის აქსესუარები ბასრი კიდეების გარეშე.
- არ ჩადგათ ჭურჭელი ერთმანეთში, მათ შორის დამცავი შუასადების გამოყენების გარეშე.
- ტაფის კარგი მდგრადობის უზრუნველსაყოფად, ნუ გადაახურებთ მას.
- ტაფის ზედაპირის გაკაწვრის თავიდან ასაცილებლად, არ ჩაჭრათ მასში პროდუქტები. არ ათქვიფოთ მიქსერით ან სათქვეფელით პირდაპირ ტაფაში.
- ცხელი ჭურჭელი ყოველთვის დადგით მაგიდაზე ან სამუშაო ზედაპირზე მხოლოდ სადგამზე.

მოთხოვნა: გამოიყენეთ სუფთა ტაფები.

1. საუკეთესო შედეგისთვის, მოათავსეთ ჭურჭელი შესაფერისი ზომის კომფორზე.
2. გააცხელეთ გაცხელების საფეხურზე 8 ან 8 •.

   ჭურჭელი ძალიან მალე ცხელდება. არ გამოიყენოთ ფუნქცია Boost.

შენიშვნები

- მართკუთხედი ტაფების ძირები სრულად ბრტყელი არ არის, თუმცა ეს არანაირად არ მოქმედებს არც მომზადების პროცესზე, არც კონფორის მუშაობაზე.

www.elektromarkabolt.hu

- ტაფის გადახურებისას ან საკვების მიწვისას უჟანგავი ლითონის ზედაპირი შესაძლოა გალურჯდეს ან გახდეს ყავისფერი, აგრეთვე შეიძლება გაჩნდეს დამჟავების ნაკვალევები. თუმცა, ეს არ ახდეს ზეგავლენას არც მომზადების შედეგზე, არც კერძის ხარისხზე.
- ჭურჭლის ზედაპირზე ნაკაწრები არანაირ ზეგავლენას არ ახდენს არც მომზადების შედეგზე, არც კერძის ხარისხზე.

4 ჭურჭლის გამოყენება ღუმელში

გამოიყენეთ ჭურჭელი ღუმელში მაქსიმალური ტემპერატურის გათვალისწინებით.

⚠ გაფრთხილება
დამწვრობის საშიშროება!
ჭურჭელი და სახელურები ცხელდება.
- გამოიყენეთ ორმოჭრილები.

სამზარეულო ჭურჭელი	მაქს. ტემპერატურა °C-ში
Teppan Yaki	220

5 ჭურჭლის გაწმენდა

ყურადღება!
არასათანადო გაწმენდამ შეიძლება გამოიწვიოს ჭურჭლის გაფუჭება.
- აკრძალულია ჭურჭლის რეცხვა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- აკრძალულია გამოყენება აგრესიული სარეცხი საშუალებების ლიმონმჟავის საფუძველზე ან ქლორის შემცველი მათეთრებელი საშუალებები.
- აკრძალულია ლითონის ან ხისტი ნეილონის ღრუბელების გამოყენება.
- აკრძალულია ღუმელის საწმენდი ან სხვა აბრაზიული საწმენდი საშუალებების გამოყენება.

1. ყოველი გამოყენების შემდეგ, ჭურჭელი ხელით გარეცხეთ თბილი წყლის ქვეშ ღრუბელის ან სამზარეულოს პირსახოცის და ჭურჭლის სარეცხი საშუალების გამოყენებით, რომელიც განკუთვნილია ხელით გასარეცხად.

   თუ ჭურჭელზე საკვების ნარჩენებია, დაასხით წყალი ტაფის ფსკერზე და დაალბეთ ჭუჭყი ტაფის ნელ-ნელა გათბობით. არ მიიყვანოთ წყალი ადუღებამდე.
2. ჭურჭელი ისევ ხელით გარეცხეთ.
3. გაავლეთ ჭურჭელი თბილი წყლით.
4. იმწამსვე გაამშრალეთ ჭურჭელი რბილი ქსოვილის ხელსახოცით.

რჩევა
- ყოველთვის ზედმიწევნით გარეცხეთ ჭურჭელი, რადგან შემდეგ ჯერზე, როდესაც ჭურჭელს გამოიყენებთ, შეიძლება საკვების ნარჩენები მიიწვას და ჭურჭლის ზედაპირს მიეკრას.
- თუ ჭურჭელი არ გამოიყენება შეინახეთ ის სუფთად და არ ჩადოთ მასში უცხო საგნები.
- მოაშორეთ ლაქები და დაბინძურება ცხელი წყლის და ცოტაოდენი ძმარის ან ლიმნის წვენის ხსნარით.

www.elektromarkabolt.hu

6 მომზადების ცხრილი

წინამდებარე ცხრილში მოყვანილია რამოდენიმე მაგალითი. მომზადების დრო დამოკიდებულია პროდუქტის ტიპზე, წონაზე და ხარისხზე, ამიტომ დასაშვებია მითითებული მნიშვნელობებიდან გარკვეული ცდომილება. გაცხელების დონეები 8-8 • იდეალურად გამოდგება გაცხელებისთვის.

ხორცი

საკვები	მომზადების დონე	შეწვის დრო წუთებში
ქათმის მკერდი, 2 სმ სისქის	5-6	10-20
ღორის კისრის სტეიკები, ღორის ლანგეტი (დანამატების გარეშე)	6-7	4-12
სტეიკი, სისქე 3 სმ	7-8	8-12
ფრიკადელები, შნიცელები ჰამბურგულად, 3 სმ სისქის	4 • - 5 •	30-40
ბეკონი	6 • - 7 •	3-6

თევზი

საკვები	მომზადების დონე	შეწვის დრო წუთებში
ომარები და კრივეტები	7-8	5-10
ორაგულის ფილე	5-6	10-15
კალმახი	3 • - 4 •	15-25
თევზის ფილე	6-7	10-15

კვერცხის კერძები

საკვები	მომზადების დონე	შეწვის დრო წუთებში
შემწვარი კვერცხი	5-6	3-9
ერბოკვერცხი-შანთრაქი	4-5	3-9

ბოსტნეული

საკვები	მომზადების დონე	შეწვის დრო წუთებში
ნიორი, ხახვი	5-6	2-10
ყაბაყი, ბადრიჯანი	6-7	5-10
წიწაკა, მწვანე სატაცური	6-7	5-15
სოკო	7-8	8-15

www.elektromarkabolt.hu

7 გარანტია

მწარმოებლის გარანტია არ ვრცელდება:

- არასათანადო გამოყენების შედეგად გამოწვეული ზიანი, მაგალითად, გადახურების, ზემოქმედების ან დავარდნის შედეგად
- არასათანადო გაწმენდით გამოწვეული ზიანი
- ბუნებრივი ცვეთა
- ექსპლუატაციის მხოლოდ ვიზუალური ნიშნები, მაგალითად, სარეცხი მანქანაში რეცხვის შედეგად ფერის შცვლა ან ზეთისა და ცხიმის გამოყენება
- დაზიანება გათბობის ზონაში, მაგალითად, ნაკაწრები ჭურჭლის ფსკერზე ხიწვების ან სხვა დაზიანებების გამო.

კითხვების წარმოქმნის შემთხვევაში, მიმართეთ ჩვენს სერვისულ სამსახურს.

www.elektromarkabolt.hu

Мазмұны

1 Қауіпсіздік 220

2 Ас пісіретін ыдысты алғаш рет пайдалану алдында тазарту керек 222

3 Ас пісіретін ыдысты пайдалану 222

4 Ас пісіретін ыдысты пеште пайдалану 223

5 Ас пісіретін ыдысты тазарту 223

6 Пісіру кестесі 224

7 Кепілдік 225

www.elektromarkabolt.hu

1 Қауіпсіздік

Осы жабдықты пайдалану кезінде осы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.
Бұл өнім тағаммен жанасатын өнімдерге қатысты ережелерге сәйкес келеді.

- Ас пісіретін ыдыс микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз.
- Ас пісіретін ыдыс тек тұрмыста қолдану үшін әзірленген.
- Ас пісіретін ыдыс тамақ пісіруге арналған.
- Ас пісіретін ыдыста тағамды ұзақ уақыт бойы сақтауға болмайды. Құрамында қышқылдығы жоғары тағамдар ыдыста түссізденуі мүмкін.
- Ас пісіретін ыдысты ешқашан ауыстыруға болмайды.
- Пісіру кезінде ас пісіретін ыдысты ешқашан қараусыз қалдыруға болмайды.
- Ыстық ас пісіретін ыдыстың қасында балаларды ешқашан қараусыз қалдыруға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Ыстық өсімдік майы мен май тез тұтанады.

- ▸ Ыстық майды ешқашан қараусыз қалдыруға болмайды.
- ▸ Түтіндеу температурасы төмен табиғи майларды қуыру немесе фритюра үшін қолдануға болмайды.
- ▸ Тұтанған майды ешқашан сумен өшіруге болмайды.
- ▸ Отты қақпақпен немесе өрт сөндіретін көрпемен сөндіру керек.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Тұтқалары қатты қызып кетуі мүмкін.

- ▸ Әрдайым қорғаныш қолғаптарды пайдалану керек.
- ▸ Тазарту алдында ас пісіретін ыдысты суытып алу керек.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!

Ыстық сұйық зат, шашыранды тамшылар және бу күйіктің пайда болуына әкелуі мүмкін.

- ▸ Ыстық сұйықтықтармен абай болу керек.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Ас пісіретін ыдыстардың құлауы жарақат тудыруы мүмкін.

- ▸ Тұтқаларды жұмыс бетінен шықпайтындай етіп бұраңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс пайдаланбау салдарынан ас пісіретін ыдыс немесе плита зақымдануы мүмкін.

- ▸ Ас пісіретін ыдысты ешқашан бос қыздыруға болмайды.
- ▸ Ас пісіретін ыдысты ешқашан бос қайнатуға болмайды.

www.elektromarkabolt.hu

2 Ас пісіретін ыдысты алғаш рет пайдалану алдында тазарту керек

1. Орам материалдары мен барлық жапсырмаларды алып тастау керек.
2. Қолдану, тасымалдау немесе сатып алу барысында ас пісіретін ыдыс түбінде пайда болуы ықтимал сызаттар, ойықтар немесе басқа зақымдардың бар-жоғын мұқият тексеру керек.
3. Ас пісіретін ыдысты жылы сабынды сумен және жұмсақ ысқышпен тазарту керек.
4. Ас пісіретін ыдысты шүберекпен кептіру керек.
5. Қоспаға судың үш бөлігін және лимон қышқылының немесе сірке суының бір бөлігін араластыру керек.
6. Тот баспайтын болаттан жасалған бетті дақтардан және тотығудан қорғау үшін қоспаны қақпағы жоқ тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста төмен деңгейде 15 минут бойы қайнатыңыз.
7. Ас пісіретін ыдыс суығанша күту керек.

3 Ас пісіретін ыдысты пайдалану

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс пайдаланбау салдарынан зақым тууы мүмкін және оны өндірушінің кепілдігі қамтымайды.

- ▸ Плитаға сызат түсірмеу үшін ас пісіретін ыдысты шыны керамика бетінде көтеріп жылжыту керек.
- ▸ Ыдыс бетін жырып алмау үшін тек ағаш құралдарды немесе үшкір жиектері жоқ пластик құралдарды ғана пайдалану керек.
- ▸ Ас пісіретін ыдысты арасына қорғаныш қабатын салмай жиюға болмайды.
- ▸ Ас пісіретін ыдыстың жақсы тұрақты қызметін қамтамасыз ету үшін табаны ешқашан қыздырмау керек.
- ▸ Бетіне сызат түсірмеу үшін ешқашан табада тағамды кеспеу керек. Табада араластырғыштарды немесе көпірткіштерді қолдануға болмайды.
- ▸ Ыстық ас пісіретін ыдыстарды үстелге немесе жұмыс аймағының үстіне қойғанда, әрқашан қорғаныш материалын пайдалану керек.

Талап: Таза табаны пайдалану керек.

1. Ең жақсы ас пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін ас пісіретін ыдысты тиісті мөлшердегі ас пісіру бетіне қою керек.
2. 8 бен 8 • деңгейге дейін қыздыру керек.

   Ас пісіретін ыдыс өте тез қызады. Boost-функциясын қолдануға болмайды.

Жазбалар

- Тік бұрышты табалар ешқашан толығымен тегіс болмайды, бірақ бұл пісіруге және плитаның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

www.elektromarkabolt.hu

- Табаны қатты қыздырсаңыз немесе тағамды күйдіріп алсаңыз, тот баспайтын болат көк немесе тіпті қоңыр түске боялып, тотығу іздері пайда болуы мүмкін. Дегенмен, бұл тағамның пісіру нәтижесіне немесе сапасына әсер етпейді.
- Сызаттары бар бет пісіру нәтижесіне немесе тағам сапасына әсер етпейді.

4 Ас пісіретін ыдысты пеште пайдалану

Пештегі ең жоғары температураны ескере отырып, ыдысты пайдалануға болады.

⚠ ЕСКЕРТУ

Күйіп қалу қатері!

Ас пісіретін ыдыс пен тұтқалар қызып кетеді.

- ▸ Қорғаныш қолғаптарды пайдалану керек.

Пісіру ыдысы	Ең жоғары температура °C
Teppan Yaki панелі	220

5 Ас пісіретін ыдысты тазарту

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс емес тазалау ыдысты зақымдауы мүмкін.

- ▸ Ыдыстарды ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.
- ▸ Құрамында лимон қышқылы немесе хлор ағартқышы бар қатты жуғыш заттарды қолдануға болмайды.
- ▸ Болаттан жасалған жоңқаны немесе нейлоннан жасалған қырғыш ысқышты қолдануға болмайды.
- ▸ Пеш тазалағышты немесе басқа қырғыш тазалағыш заттарды қолдануға болмайды.

1. Ас пісіретін ыдысты әр қолданған сайын ысқышпен немесе ыдыс жуатын шүберекпен және қолмен жууға арналған арнайы жуғышпен жылы суда қолмен жуу керек.

   Егер тағам қалдықтары ыдысқа жабысып қалса, табаны төмен температурада ақырын қыздыра отырып, табаның түбіне су құйып, жібітіңіз. Суды қайнатудың қажеті жоқ.
2. Ыдыстарды қолмен қайтадан тазалаңыз.
3. Ыдысты жылы сумен шаю керек.
4. Ыдысты жұмсақ шүберекпен кептіру керек.

Кеңес

- Ыдысты әрдайым мұқият тазарту керек, себебі келесі пайдаланған кезде тағам қалдықтары бетіне күйіп немесе тағам жабысып қалуы мүмкін.
- Пайдаланбаған кезде ыдысты таза және бос ұстау керек.
- Дақтарды және кірді ыстық суда ерітілген аздап сірке суы көмегімен немесе лимон қышқылымен кетіріңіз.

www.elektromarkabolt.hu

6 Пісіру кестесі

Келесі кестеде кейбір мысалдар бар. Пісіру уақыты тағамның түріне, салмағына және сапасына байланысты болады. Сондықтан кейбір ауытқулар болуы мүмкін. 8-8 • пісіру деңгейлері қыздыру үшін өте қолайлы.

Ет

Тағам	Пісіру басқышы	Пісіру уақыты минуттарда
Тауықтың төс еті, қалыңдығы 2 см	5-6	10-20
Шошқа етінен жасалған стейктер, шошқа еті (табиғи)	6-7	4-12
Стейк, қалындығы 3 см	7-8	8-12
Ет түйірлері, гамбургер, қалыңдығы 3 см	4 •-5 •	30-40
Шпик	6 •-7 •	3-6

Балық

Тағам	Пісіру басқышы	Пісіру уақыты минуттарда
Лангусттар мен асшаяндар	7-8	5-10
Ақсеркенің сүбе еті	5-6	10-15
Бахтах	3 •-4 •	15-25
Балық еті	6-7	10-15

Жұмыртқа қосылған тағамдар

Тағам	Пісіру басқышы	Пісіру уақыты минуттарда
Уыздық	5-6	3-9
Араластырылған уыздық	4-5	3-9

Көкөністер

Тағам	Пісіру басқышы	Пісіру уақыты минуттарда
Сарымсақ, пияз	5-6	2-10
Цукини, баялды	6-7	5-10
Тәтті бұрыш, жасыл ақтық	6-7	5-15
Саңырауқұлақтар	7-8	8-15

www.elektromarkabolt.hu

7 Кепілдік

Мына жағдайлар өндіруші кепілдігіне кірмейді:

- Дұрыс пайдаланбау, мысалы қатты қыздыру, соғу немесе құлату арқылы тазаламаудан пайда болған зақым
- Дұрыс тазаламау арқылы пайда болған зақым
- Табиғи тозу
- Тозудың таза оптикалық белгілері, мысалы ыдыс жуғыш машинада тазарту немесе майларды пайдалану нәтижесінде ыдыстың түссізденуі
- Пісіру аймағындағы зақым, мысалы қыру немесе басқа зақымдану арқылы ыдыс түбінде пайда болған сызаттар.

Сұрақтарыңыз бар болса, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыздар.

www.elektromarkabolt.hu

Daftar isi

1 Keselamatan 227

2 Membersihkan panci masak sebelum digunakan untuk kali pertama 229

3 Menggunakan panci masak 229

4 Penggunaan panci masak dalam oven 230

5 Membersihkan panci masak 230

6 Tabel memasak 231

7 Garansi 232

www.elektromarkabolt.hu

1 Keselamatan

Ikuti petunjuk keselamatan ini ketika menggunakan aksesori.
Produk ini mengikuti aturan untuk produk yang bersentuhan dengan bahan makanan.

- Panci masak tidak sesuai untuk digunakan di dalam microwave.
- Panci masak dirancang hanya untuk penggunaan rumah tangga.
- Panci masak ditujukan untuk memasak.
- Jangan simpan bahan makanan di dalam panci masak untuk waktu yang lama. Bahan makanan dengan kandungan asam tinggi dapat meninggalkan perubahan warna pada peralatan memasak.
- Jangan sedikit pun memodifikasi panci masak.
- Saat memasak, jangan pernah meninggalkan panci masak tanpa pengawasan.
- Jangan pernah membiarkan anak-anak berada di dekat panci masak yang panas tanpa pengawasan.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!
Lemak dan minyak panas dapat terbakar dengan cepat.

- ▸ Jangan pernah meninggalkan lemak dan minyak panas tanpa pengawasan.
- ▸ Jangan gunakan minyak alami dengan titik asap yang rendah untuk menumis atau menggoreng dengan minyak banyak.
- ▸ Jangan memadamkan lemak atau minyak yang terbakar dengan air.
- ▸ Padamkan api dengan penutup panci atau selimut api.

⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!
Gagang dapat menjadi sangat panas.

- ▸ Selalu gunakan sarung tangan oven.
- ▸ Sebelum dibersihkan, biarkan panci masak menjadi dingin.

⚠ PERINGATAN – Risiko melepuh!
Cairan, percikan, dan uap panas dapat menyebabkan luka bakar.

- ▸ Berhati-hatilah terhadap cairan yang panas.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Panci masak yang terjatuh dapat menyebabkan cedera.

- ▸ Putar gagang sedemikian rupa agar gagang tidak mencuat keluar dari permukaan kerja.

PERHATIAN!

Penggunaan yang tidak tepat dapat merusak panci masak atau zona memasak.

- ▸ Jangan pernah memanaskan panci masak dalam keadaan kosong.
- ▸ Jangan pernah meninggalkan panci masak yang kosong dengan api menyala.

www.elektromarkabolt.hu

2 Membersihkan panci masak sebelum digunakan untuk kali pertama

1. Lepaskan bahan kemasan dan semua label perawatan.
2. Pastikan bagian dasar tidak tergores, penyok, atau mengalami kerusakan lain yang mungkin terjadi saat penanganan, pengangkutan, atau pembelian.
3. Bersihkan panci masak dengan air sabun hangat dan spons yang lembut.
4. Keringkan panci masak dengan lap.
5. Campurkan tiga bagian air dan satu bagian asam sitrat atau cuka ke dalam campuran.
6. Untuk melindungi permukaan stainless steel dari noda atau oksidasi, didihkan campuran tersebut di dalam peralatan memasak stainless steel tanpa lapisan selama 15 menit pada level yang rendah.
7. Biarkan panci masak menjadi dingin.

3 Menggunakan panci masak

PERHATIAN!
Penggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan kerusakan dan tidak ditanggung oleh garansi produsen.

- Untuk mencegah kompor tergores, angkat panci masak saat dipindahkan pada keramik kaca.
- Agar permukaan tidak tergores, hanya gunakan peralatan memasak dari kayu atau plastik dengan ujung tumpul.
- Jangan menumpuk panci masak tanpa menempatkan lapisan pelindung di antara tumpukan.
- Untuk memastikan panci masak memiliki kestabilan yang baik, jangan pernah memanaskan wajan.
- Agar permukaan wajan tidak tergores, jangan memotong makanan dalam wajan. Jangan gunakan mikser atau pengocok di dalam wajan.
- Saat meletakkan panci masak yang panas di atas meja atau meja kabinet, selalu gunakan alas pelindung.

Persyaratan: Gunakan wajan yang bersih.

1. Untuk mendapatkan hasil masakan yang sempurna, letakkan panci masak di atas permukaan kompor dengan ukuran yang sesuai.
2. Panaskan pada level 8 hingga 8 •.

   Panci masak memanas dengan sangat cepat. Jangan gunakan fungsi boost.

Catatan

- Panci persegi panjang tidak pernah rata sepenuhnya, tetapi hal ini tidak memengaruhi proses memasak dan fungsi kompor yang benar.
- Warna stainless steel dapat berubah menjadi biru atau bahkan cokelat dan bekas oksidasi dapat muncul jika wajan terlalu panas atau makanan hangus. Namun, hal ini tidak memengaruhi hasil masakan atau kualitas makanan.
- Permukaan yang tergores tidak memengaruhi hasil masakan atau kualitas makanan.

www.elektromarkabolt.hu

4 Penggunaan panci masak dalam oven

Panci masak dapat digunakan dengan memperhitungkan suhu maksimal dalam oven.

⚠ PERINGATAN
Risiko luka bakar!
Panci masak dan gagang panci akan menjadi sangat panas.
- ▸ Gunakan cempal.

Panci masak	Suhu maks. dalam satuan °C
Teppanyaki	220

5 Membersihkan panci masak

PERHATIAN!
Pembersihan yang tidak tepat dapat merusak panci masak.
- ▸ Jangan bersihkan panci masak di dalam mesin pencuci piring.
- ▸ Jangan gunakan bahan pembersih abrasif yang mengandung asam sitrat atau pemutih klorin.
- ▸ Jangan gunakan sabut kawat atau spons yang terbuat dari nilon.
- ▸ Jangan gunakan pembersih oven atau bahan pembersih abrasif lainnya.

1. Setiap selesai digunakan, cuci panci masak dengan tangan menggunakan spons atau serbet, air hangat, dan bahan pembersih khusus untuk pencucian dengan tangan.

   Jika sisa makanan menempel di dalam panci masak, isi bagian dasar wajan dengan air agar sisa makanan melunak sementara wajan dipanaskan secara perlahan dengan suhu rendah. Air jangan sampai mendidih.
2. Bersihkan kembali panci dengan tangan.
3. Bilas panci masak dengan air hangat.
4. Segera keringkan panci masak dengan lap lembut.

Kiat
- ■ Selalu bersihkan panci masak secara menyeluruh karena sisa makanan pada permukaan dapat terbakar atau masih terdapat sisa makanan pada panci.
- ■ Jaga kebersihan panci masak dan pastikan dalam keadaan kosong saat tidak digunakan.
- ■ Bersihkan noda dan kotoran dengan sedikit cuka atau asam sitrat yang dilarutkan dalam air panas.

www.elektromarkabolt.hu

6 Tabel memasak

Tabel berikut berisi beberapa contoh. Waktu memasak bergantung pada jenis, berat, dan kualitas bahan makanan. Oleh karena itu, waktu memasak dapat berbeda. Level memasak 8 hingga 8 • ideal digunakan untuk memanaskan.

Daging

Hidangan	Level memasak	Waktu menumis dalam menit
Dada ayam, tebal 2 cm	5 - 6	10 - 20
Steik sirloin babi, kutlet babi (mentah)	6 - 7	4 - 12
Steik, tebal 3 cm	7 - 8	8 - 12
Bola-bola daging, hamburger, tebal 3 cm	4 • - 5 •	30 - 40
Daging babi asap	6 • - 7 •	3 - 6

Ikan

Hidangan	Level memasak	Waktu menumis dalam menit
Scampi dan udang	7 - 8	5 - 10
Fillet ikan salmon	5 - 6	10 - 15
Ikan trout	3 • - 4 •	15 - 25
Filet ikan	6 - 7	10 - 15

Hidangan berbahan telur

Hidangan	Level memasak	Waktu menumis dalam menit
Telur mata sapi	5 - 6	3 - 9
Telur orak-arik	4 - 5	3 - 9

Sayuran

Hidangan	Level memasak	Waktu menumis dalam menit
Bawang merah, bawang bombai	5 - 6	2 - 10
Zukini, terong	6 - 7	5 - 10
Paprika, asparagus hijau	6 - 7	5 - 15
Jamur	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 Garansi

Hal-hal berikut tidak termasuk dalam garansi produsen:

- Kerusakan akibat penggunaan yang tidak tepat, misalnya akibat panas berlebih, terbentur, atau terjatuh
- Kerusakan akibat kesalahan pembersihan
- Keausan yang terjadi secara wajar
- Tanda-tanda penggunaan yang terlihat jelas, misalnya perubahan warna yang terjadi akibat pembersihan di dalam mesin pencuci piring atau akibat penggunaan lemak dan minyak
- Kerusakan pada zona memasak, seperti misalnya goresan akibat sisa kotoran atau kerusakan pada bagian dasar panci masak.

Hubungi layanan pelanggan kami apabila terdapat pertanyaan.

www.elektromarkabolt.hu

Mundarija

1 Xavfsizlik 234

2 Birinchi foydalanishdan oldin idishni tozalang 236

3 Idishdan foydalaning 236

4 Pechdagi idishlardan foydalanish 237

5 Idishni tozalash 237

6 Pishirish jadvali 238

7 Kafolat 239

www.elektromarkabolt.hu

1 Xavfsizlik

Ushbu jihozdan foydalanganda ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga rioya qiling.
Ushbu mahsulot oziq-ovqat bilan aloqa qiladigan mahsulotlar qoidalariga javob beradi.

- Idish mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun mos emas.
- Idish faqat maishiy foydalanish uchun mo'ljallangan.
- Idish pishirish uchun mo'ljallangan.
- Oziq-ovqat mahsulotlarni idishda uzoq vaqt saqlamang. Kislota miqdori yuqori bo'lgan ovqatlar idishlarning istalmagan rangsizlanishiga olib kelishi mumkin.
- Idishni hech qanday tarzda o'zgartirmang.
- Ovqat pishirish vaqtida idishni hech qachon qarovsiz qoldirmang.
- Hech qachon bolalarni issiq idish yonida qarovsiz qoldirmang.

⚠ OGOHLANTIRISH – Yong'in xavfi!
Issiq o'simlik moyi yoki yog' tezda yonadi.

- ▸ Hech qachon issiq yog' va moyni qarovsiz qoldirmang.
- ▸ Dimlab qovurish yoki frityurda qovurish uchun past tutunli birinchi nav yog'dan foydalanmang.
- ▸ Yong'in paytida hech moy yoki yog'ni suv bilan o'chirmang.
- ▸ Yong'inni qopqoq yoki yong'inga qarshi choyshab bilan o'chiring.

⚠ OGOHLANTIRISH – Kuyish xavfi!
Tutqichlar haddan ziyod qizib ketishi mumkin.

- ▸ Doim idish ushlagichlaridan foydalaning.
- ▸ Tozalashdan oldin idishni sovuishiga imkon bering.

⚠ OGOHLANTIRISH – Kuyib qolish xavfi bor!
Issiq suyuqlik, sachrashlar va bug' kuyishga olib kelishi mumkin.

- ▸ Issiq suyuqliklar bilan ehtiyot bo'ling.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ OGOHLANTIRISH – Jarohat olish xavfi!

Idishlarning tushishi shikastlanishga olib kelishi mumkin.

- ▸ Tutqichlarni ish joyi yuzasidan tashqariga chiqmasligi uchun aylantiring.

DIQQAT!

Noto'g'ri foydalanish idish yoki pishirish paneliga zarar yetkazishi mumkin.

- ▸ Hech qachon bo'sh idishni qizdirmang.
- ▸ Hech qachon idishni bosh pishirishga qo'ymang.

www.elektromarkabolt.hu

2 Birinchi foydalanishdan oldin idishni tozalang

1. Qadoqlash materiallarini va barcha yorliqlarni olib tashlang.
2. Yuk tashish, jo'natish yoki sotish natijasida yuzaga kelishi mumkin bo'lgan tirnalgan joylar, pachoqlanishlar yoki boshqa shikastlanishlar uchun ostki qismini diqqat bilan tekshiring.
3. Idishlarni iliq sovunli suv va yumshoq shimgich bilan tozalang.
4. Idishni mato bilan quriting.
5. Uch qism suv va bir qism limon kislotasi yoki sirka bilan aralashtiring.
6. Zanglamaydigan po'latdan yasalgan sirtni dog'lar va oksidlanishdan himoya qilish uchun aralashmani qoplamasiz zanglamaydigan po'latdan yasalgan idishda past darajada 15 daqiqa qaynatib oling.
7. Idishni sovuting.

3 Idishdan foydalaning

DIQQAT!
Noto'g'ri foydalanish shikastlanishga olib kelishi mumkin va ishlab chiqaruvchining kafolati bilan qoplanmaydi.

- Pishirish panelini tirnab qo'ymaslik uchun idishni shisha keramika ustiga siljitganda ko'taring.
- Sirtlarni chizishdan qochish uchun faqat o'tkir qirralari bo'lmagan yog'och yoki plastmassa idishlardan foydalaning.
- Idishlarni bir-birining ustiga himoya qatlamisiz qo'ymang.
- Idishning yaxshi barqarorligini ta'minlash uchun idishni hech qachon qizdirmang.
- Sirtni tirnashning oldini olish uchun hech qachon tovada ovqatni kesmang. Tovada mikser yoki ko'pirtirgichdan foydalanmang.
- Issiq idishlarni stol usti yoki ovqatlanish stoliga qo'yganda, doimo himoya materialidan foydalaning.

Talab: Toza tovadan foydalaning.

1. Ovqat pishirishda eng yaxshi natijalariga erishish uchun idishni mos o'lchamdagi pech hajmi ustiga qo'ying.
2. 8 dan 8 • darajagacha qizdiring.

   Idish juda tez qiziydi. Boost funksiyasidan foydalanmang.

Eslatmalar

- To'g'riburchakli tovalar hech qachon to'liq tekis bo'lmaydi, lekin bu pishirishga yoki pishirish yuzasi to'g'ri ishlashiga ta'sir qilmaydi.
- Agar siz tovani haddan tashqari qizdirsangiz yoki ovqatni yoqsangiz, zanglamaydigan po'lat ko'k yoki hatto jigarrang rangga aylanishi mumkin va oksidlanish belgilarini ko'rsatishi mumkin. Biroq, bu pishirish natijasi yoki taom sifatiga ta'sir qilmaydi.
- Tirnalgan yuza pishirish natijasiga yoki ovqat sifatiga ta'sir qilmaydi.

www.elektromarkabolt.hu

4 Pechdagi idishlardan foydalanish

Pechdagi maksimal haroratni hisobga olgan holda idishlarni ishlatish mumkin.

⚠ OGOHLANTIRISH
Kuyish xavfi!
Idish va tutqich qizib ketadi.
- ▸ Idish ushlagichlaridan foydalaning.

Idish	Maks. harorat °C da
Teppan Yaki	220

5 Idishni tozalash

DIQQAT!
Noto'g'ri tozalash pishirish idishiga zarar yetkazishi mumkin.
- ▸ Idishlarni idish yuvish mashinasida yuvmang.
- ▸ Limon kislotasi tarkibida mavjud yuvish vositalari yoki xlor bo'lgan oqartirgichlarni ishlatmang.
- ▸ Po'lat qirg'ich yoki neylon tozalagichlardan foydalanmang.
- ▸ Pech tozalagich yoki boshqa abraziv tozalash vositalaridan foydalanmang.

1. Har foydalanishdan keyin idishlarni shimgichni yoki oshxona sochiq, iliq suv va qo'lda yuvish uchun maxsus tayyorlangan idishlarni yuvish vositasi bilan yuving.

   Agar ovqat tofa tanasiga yopishib qolsa, idishning pastki qismiga suv quying va tova past haroratda qizib ketayotganda uni ho'llang. Suv qaynatilmasligi kerak.
2. Idishlarni yana qo'l bilan yuving.
3. Idishni iliq suv bilan yuvib tashlang.
4. Idishni darhol yumshoq mato bilan quriting.

Maslahat
- Idishni har doim yaxshilab tozalang, chunki uni keyingi safar ishlatganingizda, oziq-ovqat qoldiqlari sirtga kuyishi yoki ovqat yopishib qolishi mumkin.
- Foydalanilmayotganda idishni toza va bo'sh saqlang.
- Issiq suvda eritilgan ozgina sirka yoki limon kislotasi bilan dog'lar va iflonishlarni olib tashlang.

www.elektromarkabolt.hu

6 Pishirish jadvali

Quyidagi jadvalda ba'zi misollar keltirilgan. Pishirish vaqti mahsulot turiga, vazniga va sifatiga bog'liq. Shuning uchun, og'ishlar bo'lishi mumkin. 8 dan 8 gacha • bo'lgan pishirish darajalari qayta isitish uchun idealdir.

Go‘sht

Taom turi	Pishirish darajasi	Qovurish vaqti daqiqalarda
Tovuq to'sh go'shti, 2 sm qalinlikda	5-6	10-20
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyk, cho'chqa go'shtili kotletalar (tabiiy)	6-7	4-12
Steyk, 3 sm qalinlikda	7-8	8-12
Frikadelakalar, Gamburger, 3 sm qalinlikda	4 •-5 •	30-40
Shpik	6 •-7 •	3-6

Baliq

Taom turi	Pishirish darajasi	Qovurish vaqti daqiqalarda
Skampilar va krevetkalar	7-8	5-10
Losos filesi	5-6	10-15
Gulmohi	3 •-4 •	15-25
Baliq lahm bo'lagi	6-7	10-15

Tuxumli taomlar

Taom turi	Pishirish darajasi	Qovurish vaqti daqiqalarda
Qovurilgan tuxum	5-6	3-9
Quymoq	4-5	3-9

Sabzavot

Taom turi	Pishirish darajasi	Qovurish vaqti daqiqalarda
Sarimsoq, Piyoz	5-6	2-10
Zukkini, Baqlajon	6-7	5-10
Paprika, yashil sarsabil	6-7	5-15
Qo‘ziqorin	7-8	8-15

www.elektromarkabolt.hu

7 Kafolat

Ishlab chiqaruvchining kafolati quyidagilarni o'z ichiga olmaydi:

- Haddan tashqari qizib ketish, zarba yoki tushish kabi noto'g'ri foydalanish natijasida yuzaga kelgan zarar
- Noto'g'ri tozalash natijasida kelib chiqqan zarar
- Tabiiy eskirish
- Idish yuvish mashinasida yuvish yoki yog' va moyni ishlatish natijasida rang o'zgarishi kabi sof optik eskirish belgilari
- Isitish plitasining shikastlanishi, masalan, burmali tirnalgan yoki idishning pastki qismidagi boshqa shikastlanishlar.

Agar sizda biron bir savol bo'lsa, iltimos, mijozlarga xizmat ko'rsatish bilan bog'laning.

www.elektromarkabolt.hu

목차

1 안전성 241
2 최초 사용 전 조리 용기의 청소 ... 243
3 조리 용기 사용 243
4 오븐에서의 조리 용기 사용..... 243
5 조리 용기 청소 244
6 조리표 245
7 보증서 246

www.elektromarkabolt.hu

1 안전성

액세서리를 사용할 때 이 안전 관련 주의 사항을 준수하십시오.
본 제품은 식품에 직접적으로 접촉되는 제품에 대한 규정을 준수합니다.

- 조리 용기는 전자레인지에서 사용하기에는 적합하지 않습니다.
- 본 조리 용기는 가정용으로만 개발된 것입니다.
- 본 조리 용기는 조리 전용입니다.
- 음식이 본 조리 용기에 담긴 채로 장기간 보관하지 마십시오. 산도가 높은 음식의 경우 조리기구에 원치 않는 변색을 남길 수도 있습니다.
- 본 조리 용기를 임의로 개조하지 마십시오.
- 요리하는 동안 본 조리 용기를 무감독 상태로 방치하지 마십시오.
- 뜨거운 조리 용기 근처에서 어린이를 무감독 상태로 방치하지 마십시오.

⚠ 경고 – 화재 위험!
뜨거운 기름 및 지방은 쉽게 점화됩니다.
▸ 뜨거운 기름 및 지방을 무감독 상태로 그냥 두지 마십시오.
▸ 구이 및 튀김 요리에는 발연점이 낮은 천연 오일을 사용하지 마십시오.
▸ 기름이나 지방에 불이 붙었을 때는 절대로 물로 끄지 마십시오.
▸ 뚜껑으로 덮거나 담요를 사용해서 불을 끄십시오.

⚠ 경고 – 화상 위험!
손잡이가 매우 뜨거울 수 있습니다.
▸ 항상 조리 장갑을 사용하십시오.
▸ 청소하기 전 조리 용기를 먼저 식히십시오.

⚠ 경고 – 열상 위험!
뜨거운 액체, 요리 중 튀는 물이나 기름 및 증기로 인해 화상을 입을 수 있습니다.
▸ 뜨거운 액체는 조심스럽게 다루십시오.

www.elektromarkabolt.hu

⚠ 경고 – 부상 위험!

조리 용기가 떨어지면 부상을 입을 수 있습니다.

- ▸ 손잡이 부분이 조리면 바로 위쪽에 튀어 나오지 않도록 돌려 두십시오.

주의사항!

부적절하게 사용하는 경우 조리 용기나 쿡탑이 손상될 수 있습니다.

- ▸ 조리 용기가 비어 있는 상태로 가열하지 마십시오.
- ▸ 절대로 조리 용기가 빈 상태로 끓이지 마십시오.

www.elektromarkabolt.hu

2 최초 사용 전 조리 용기의 청소

1. 포장재 및 모든 라벨을 제거하십시오.
2. 취급, 배송 또는 판매 과정 중에 발생할 수 있는 긁힘, 찌그러짐 또는 기타 손상 여부를 바닥에서 주의 깊게 검사하십시오.
3. 따뜻한 비눗물과 부드러운 스폰지를 사용해서 조리 용기를 청소하십시오.
4. 천을 사용해서 조리 용기를 말리십시오.
5. 물과 구연산 또는 식초를 3대 1로 혼합해서 섞습니다.
6. 스테인레스 스틸 표면에서 얼룩 및 산화 발생을 방지하려면, 코팅되지 않은 스테인레스 스틸 조리 용기에 이 혼합물 담아서 약불로 15분 동안 끓입니다.
7. 조리 용기를 식히십시오.

3 조리 용기 사용

주의사항!
부적절하게 사용하면 손상이 발생할 수 있으며, 이러한 손상에는 제조업체 보증이 적용되지 않습니다.

- ▸ 쿡탑이 긁히는 것을 방지하려면, 유리 세라믹 위에서 조리 용기를 옮길 때는 반드시 이를 들어서 옮기십시오.
- ▸ 표면이 긁히지 않도록 날카로운 모서리가 없는 나무 도구 또는 플라스틱 도구만 사용하십시오.
- ▸ 보호 완충재 없이 조리 용기를 겹쳐서 쌓아두지 마십시오.
- ▸ 조리 용기의 안정성을 위해서는 절대로 팬을 지나치게 과열하지 마십시오.
- ▸ 표면이 긁히는 것을 방지하려면, 절대로 팬에서 그대로 음식을 자르지 마십시오. 믹서나 거품기를 팬에서 그대로 사용하지 마십시오.
- ▸ 테이블 위나 조리대 위에 뜨거운 조리 용기를 놓을 때에는 항상 보호 깔개를 사용하십시오.

요구사항: 깨끗한 팬을 사용하십시오.

1. 최상의 요리 결과를 얻으려면, 조리 용기를 적절한 크기의 가열면 위에 올려야 합니다.
2. 8 ˜ 8 • 단계까지 가열합니다.
   조리 용기는 매우 빠르게 가열됩니다. 부스트 기능을 사용하지 마십시오.

참고

- ■ 직사각형 팬이 완전한 평면이 아니더라도, 이로 인해 조리 결과 및 정상적인 쿡탑 기능에 영향을 받지는 않습니다.
- ■ 팬이 너무 과열되거나, 음식이 타게 되면, 스테인레스 스틸이 푸른색 또는 갈색으로 변색되고, 산화 흔적이 나타날 수 있습니다. 하지만 이로 인해 조리 결과나 음식 품질이 영향을 받지는 않습니다.
- ■ 표면이 긁히게 되더라도 이로 인해 조리 결과나 음식 품질이 영향을 받지는 않습니다.

4 오븐에서의 조리 용기 사용

조리 용기는 오븐 내의 최고 온도를 고려하여 사용해야 합니다.

⚠ **경고**
화상 위험!
조리 용기 및 손잡이는 고온이 됩니다.

- ▸ 냄비 장갑을 사용하십시오.

조리 용기	최고 온도(°C 단위)
데판야키	220

www.elektromarkabolt.hu

5 조리 용기 청소

주의사항!
부적절한 세척은 조리기구를 손상시킬 수 있습니다.
- ▸ 조리 용기는 식기 세척기로 세척하지 마십시오.
- ▸ 구연산을 기반으로 하거나, 염소계 표백제가 포함된 강한 세제를 사용하지 마십시오.
- ▸ 쇠 수세미나 연마용 나일론 수세미를 사용하지 마십시오.
- ▸ 오븐 클리너 또는 기타 연마성 세척제를 사용하지 마십시오.

1. 조리 용기를 사용한 후에는 매번 스폰지나 설겆이용 수세미, 따뜻한 물, 손 설겆이용 전용 세제를 사용해서 손으로 조리 용기를 씻어 주십시오.

   음식 찌꺼기가 조리 용기에 달라붙은 경우라면, 팬 바닥에 물을 채워서 불리십시오. 이때 팬을 약불에서 살짝 가열해주십시오. 물을 끓게 할 필요는 없습니다.
2. 그릇을 다시 손으로 세척하십시오.
3. 따뜻한 물로 접시를 헹굽니다.
4. 부드러운 천으로 즉시 접시를 닦아서 말리십시오.

유용한 정보
- ■ 조리 용기는 항상 철저히 청소하십시오. 그렇지 않은 경우 다음에 사용할 때 음식 찌꺼기가 표면에서 타거나, 음식이 달라붙을 수 있습니다.
- ■ 사용하지 않을 때는 조리 용기를 깨끗한 상태로 비워 두십시오.
- ■ 뜨거운 물에 약간의 식초나 구연산을 섞어서 얼룩과 때를 제거합니다.

www.elektromarkabolt.hu

6 조리표

다음 도표에는 몇 가지 예시가 나타나 있습니다. 조리 시간은 식료품의 종류, 무게 및 품질에 따라 달라집니다. 따라서 편차가 나타날 수 있습니다. 조리 단계 8 ~ 8 • 까지가 조리 가열에는 가장 적합합니다.

육류

요리	조리 단계	굽는 시간(분 단위)
닭가슴살, 2 cm 두께	5 - 6	10 - 20
돼지 등심 스테이크, 돼지갈비(비가공)	6 - 7	4 - 12
스테이크, 3 cm 두께	7 - 8	8 - 12
미트볼, 햄버거, 3 cm 두께	4 • - 5 •	30 - 40
베이컨	6 • - 7 •	3 - 6

생선

요리	조리 단계	굽는 시간(분 단위)
딱새우 및 대하	7 - 8	5 - 10
연어 필레	5 - 6	10 - 15
송어	3 • - 4 •	15 - 25
생선 필레	6 - 7	10 - 15

계란 요리

요리	조리 단계	굽는 시간(분 단위)
계란 프라이	5 - 6	3 - 9
스크램블 에그	4 - 5	3 - 9

야채

요리	조리 단계	굽는 시간(분 단위)
마늘, 양파	5 - 6	2 - 10
호박, 가지	6 - 7	5 - 10
파프리카, 그린 아스파라거스	6 - 7	5 - 15
버섯	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 보증서

다음과 같은 경우 제조사 보증에서 제외됩니다:

- 부적절한 사용으로 인한 손상(예: 과열, 제품을 부딪히거나 떨어뜨린 경우)
- 올바르지 않은 세척으로 인한 손상
- 사용에 따른 자연스러운 마모
- 순전히 시각적인 사용 흔적(예: 식기세척기로 세척하거나, 유지류 사용으로 인한 변색 등)
- 화구에서 발생한 손상(예: 긁힘 손상 또는 조리 용기 바닥의 손상).

질문이 있는 경우 고객 서비스센터로 연락하십시오.

www.elektromarkabolt.hu

目次

1 安全性 248

2 初めてのご使用前の調理器具の洗浄 250

3 調理器具の使用 250

4 オーブンでの調理器具の使用 250

5 調理器具の洗浄 251

6 調理表 252

7 保証書 253

www.elektromarkabolt.hu

1 安全性

付属品を使用する際は、安全上の注意事項に留意してください。
本製品は、食品と接触する製品の規制に適合しています。
- 調理器具は、電子レンジでの使用には適していません。
- 調理器具は家庭用として開発されたものです。
- 調理器具は調理を目的としています。
- 調理器具の中に食品を長期間保存しないでください。酸の多い食品は、調理器具に望ましくない変色を引き起こすことがあります。
- 調理器具を改造しないでください。
- 調理中は調理器具から決して目を離さないでください。
- 高温の調理器具の近くにいる子供から決して目を離さないでください。

⚠ 警告 – 火災の危険!
高温の油と油脂は、あっという間に引火します。
- ▸ 熱いオイルや油脂を使用する場合には決して目を離さないでください。
- ▸ 炒め物や揚げ物には、発煙点の低いバージンオイルを使用しないでください。
- ▸ 燃えている油または油脂を水で消火しないでください。
- ▸ 蓋または消火ブランケットを使って窒息消火します。

⚠ 警告 – 火傷の危険□!
ハンドルは非常に高温になることがあります。
- ▸ 必ず鍋つかみを使用してください。
- ▸ 調理器具を冷ましてから洗浄してください。

⚠ 警告 – 熱傷の危険!
高温の液体、飛沫、蒸気により火傷する恐れがあります。
- ▸ 高温の液体の取り扱いには十分注意してください。

⚠ 警告 – 負傷の危険!
調理器具が落下すると、ケガする恐れがあります。
- ▸ ハンドルを回して、作業面からはみ出さないようにします。

www.elektromarkabolt.hu

注意!
不適切な使用は、調理器具やクックトップを損傷させることがあります。
- ▸ 調理器具は、空の状態で絶対に加熱しないでください。
- ▸ 調理器具は絶対に空焚きしないでください。

www.elektromarkabolt.hu

2 初めてのご使用前の調理器具の洗浄

1. 包装材とラベルをすべて取り除きます。
2. 取り扱い、輸送、販売中に生じた傷、へこみ、その他の損傷がないか、底を注意深く点検してください。
3. 調理器具は、ぬるま湯の石鹸水と柔らかいスポンジで洗浄してください。
4. 調理器具は布で水分を拭き取ります。
5. 水3に対し、クエン酸または酢を1混ぜ合わせます。
6. ステンレス製の表面をしみや酸化から守るために、混合液をコーティングしていないステンレス製の調理器具の中で15分低いレベルで煮ます。
7. 調理器具を冷まします。

3 調理器具の使用

注意!
不適切な使用は破損の原因となり、またメーカー保証の対象外となります。

- クックトップに傷がつくのを防ぐため、ガラスセラミックの上で調理器具を移動させるときは持ち上げてください。
- 表面に傷がつかないように、木製の調理用具または尖った角のないプラスチック製の調理用具のみを使用してください。
- 調理器具を間に保護層がない状態で積み重ねないでください。
- 調理器具の良好な安定性を保つためには、フライパンを絶対に加熱しすぎないこと。
- 表面に傷がつくのを防ぐため、フライパンの中で食材を切らないでください。フライパンの中でミキサーや泡立て器を使用しないでください。
- 高温の調理器具をテーブルや作業プレートの上に置くときは、必ず保護具を使用してください。

必要条件： きれいなフライパンを使用してください。

1. 最適な調理結果を得るために、調理器具は適切な大きさの調理面の上に置いてください。
2. レベル8から8まで• 加熱します。
   調理器具はすぐに温まります。ブースター機能は使用しないでください。

注記

- 四角いフライパンは決して平らではありまんせんが、調理や適正な機能に影響を及ぼすことはありません。
- フライパンを過熱するか料理が焦げ付くと、ステンレスが青色にさらには茶色に変色し、酸化の跡が残る場合があります。ただし、これによって調理の出来栄えや料理の品質に影響が及ぶことはありません。
- ひっかき傷のある表面が調理の出来栄えや食品の品質に影響を及ぼすことはありません。

4 オーブンでの調理器具の使用

オーブンの最高温度を考慮しながら、調理器具を使用することができます。

⚠ **警告**
火傷の危険□!
調理器具とハンドルは非常に高温になります。

- 鍋つかみを使用してください。

調理器具	最高温度 (℃)
テッパンヤキ	220

www.elektromarkabolt.hu

5 調理器具の洗浄

注意!
不適切な洗浄を行うと、調理器具が損傷することがあります。
- ▸ 調理器具は、食器洗浄機で洗浄しないでください。
- ▸ クエン酸をベースとした刺激の強い洗浄剤や、塩素系漂白剤を含む洗浄剤は使用しないでください。
- ▸ スチールウールやナイロン製のタワシは使用しないでください。
- ▸ オーブンクリーナーなどの研磨剤入り洗浄剤は使用しないでください。

1. 食器は使用後毎回スポンジやふきん、ぬるま湯、手洗い専用の食器用洗剤で手洗いしてください。
   調理器具に食べかすが付着した場合は、フライパンの底に水を張り、フライパンを低温で軽く加熱しながら浸けておきます。お湯は沸騰させる必要はありません。
2. 食器は再度手洗いします。
3. 食器をぬるま湯ですすいでください。
4. 食器はすぐに柔らかい布で水分を拭き取ります。

アドバイス
- ■ 調理器具は毎回しっかりと洗浄しないと、次に使うときに表面に食べかすが焼きついたり、食材が付着したりすることがあります。
- ■ 調理器具を使用しないときは、空にして清潔に保ちます。
- ■ お湯で溶かしたしみや汚れを多少の酢とクエン酸で取り除きます。

www.elektromarkabolt.hu

6 調理表

次の表にはいくつかの例が含まれています。調理時間は、食品の種類、重さ、品質によって変わります。このため、表とは異なっている場合があります。調理レベル8から8まで • が、加熱するのに最適です。

肉類

料理	調理レベル	焼き付けの時間（分）
鶏のむね肉、厚さ2 cm	5 - 6	10 - 20
（自然の）豚の腰肉のステーキ、カツレツ	6 - 7	4 - 12
ステーキ、厚さ3 cm	7 - 8	8 - 12
ミートボール、ハンバーガー、厚さ3 cm	4 • - 5 •	30 - 40
ベーコン	6 • - 7 •	3 - 6

魚

料理	調理レベル	焼き付けの時間（分）
スキャンピと小エビ	7 - 8	5 - 10
鮭のフィレ	5 - 6	10 - 15
マス	3 • - 4 •	15 - 25
魚のフィレ	6 - 7	10 - 15

卵料理

料理	調理レベル	焼き付けの時間（分）
目玉焼き	5 - 6	3 - 9
スクランブルエッグ	4 - 5	3 - 9

野菜

料理	調理レベル	焼き付けの時間（分）
ニンニク、玉ねぎ	5 - 6	2 - 10
ズッキーニ、ナス	6 - 7	5 - 10
パプリカ、グリーンアスパラガス	6 - 7	5 - 15
キノコ	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 保証書

以下の場合は、メーカー保証の対象外となります。

- 不適切な使用 (過熱、衝撃、落下など) による損傷
- 不適切な洗浄による損傷
- 自然な磨耗
- 食器洗浄機での洗浄または油脂の使用による変色など、純粋に見た目の使用感があるもの
- バリによる傷や調理器具の底の傷などの調理ゾーンの損傷。

ご不明な点がございましたら、当社カスタマーサービスまでお問い合わせください。

www.elektromarkabolt.hu

目录

1 安全须知 255
2 首次使用前清洁炊具..... 256
3 使用炊具 256
4 在烤箱中使用炊具 256
5 清洁炊具 256
6 烹饪表格 258
7 保修 259

www.elektromarkabolt.hu

1 安全须知

使用附件时，请遵守这些安全说明。
本产品符合食品接触产品的规定。
- 炊具不适用于在微波烤箱中使用。
- 炊具仅供家用。
- 炊具专用于烹饪。
- 不要将食物长时间存放在炊具中。含酸量较高的食物可能在炊具中留下变色痕迹。
- 不得以任何方式改造炊具。
- 切勿在烹饪时将炊具置于无人监管的情况下。
- 切勿在无人监管的情况下让儿童处于高温炊具附近。

⚠ 警告 – 有着火危险!
炽热的油和油脂会迅速自燃。
- ▸ 切勿让炽热的油和油脂无人监管。
- ▸ 不要使用低烟点的初榨油进行煎炸或油炸。
- ▸ 切勿用水扑灭燃烧的油或油脂。
- ▸ 用盖子或灭火毯扑灭明火。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!
把手可能会变得很烫。
- ▸ 请务必使用锅垫。
- ▸ 进行清洁前先让炊具冷却。

⚠ 警告 – 有烫伤危险!
高温液体、飞溅物和蒸汽可能导致烫伤。
- ▸ 小心地处理高温液体。

⚠ 警告 – 有受伤危险!
炊具掉落可能会导致受伤。

注意!
使用不当可能会损坏炊具或灶具。
- ▸ 切勿加热空炊具。
- ▸ 切勿让炊具空烧。

www.elektromarkabolt.hu

2 首次使用前清洁炊具

1. 去除包装材料和所有标签。
2. 仔细检查底部是否有因搬运、运输或销售而导致的划痕、凹痕或其他损坏。
3. 用热肥皂水和软海绵清洁炊具。
4. 用抹布擦干炊具。
5. 将三份水和一份柠檬酸或醋混合成混合物。
6. 将混合物在无涂层的不锈钢炊具中以低档位炖煮 15 分钟，以防不锈钢表面积垢和氧化。
7. 让炊具冷却。

3 使用炊具

注意!
使用不当可能造成损坏，此类损坏不在制造商的保修范围内。
- ▸ 在玻璃陶瓷上移动炊具时请将其抬起，以免刮花灶具。
- ▸ 仅使用没有锋利边缘的木制器具或塑料器具，以免刮花表面。
- ▸ 不要在没有保护层的情况下堆叠炊具。
- ▸ 为了确保炊具的良好稳定性，切勿过度加热平底锅。
- ▸ 切勿在平底锅内切割食物，以免刮花表面。不要在平底锅内使用搅拌器。
- ▸ 将高温炊具放在桌子或操作台面上时，请务必使用保护材料。

要求： 使用干净的平底锅。

1. 为获得最佳烹饪效果，请将炊具放在尺寸匹配的灶具表面上。
2. 以档位 8 到 8 • 加热。
   炊具会非常快地升温。不要使用 Boost 功能。

注意
- ■ 长方形平底锅不是完全平坦的，但这对烹饪和正常的灶具功能没有影响。
- ■ 如果过度加热平底锅或将食物煎糊，不锈钢可能变蓝色，甚至变棕色，从而出现氧化痕迹。但这对烹饪效果或食物质量没有影响。
- ■ 表面刮花对烹饪效果或食物质量没有影响。

4 在烤箱中使用炊具

考虑到烤箱内的最大温度，您可以在烤箱中使用炊具。

⚠ 警告
有灼伤危险!
炊具和把手会变得很烫。
- ▸ 请使用锅垫。

炊具	最高温度 (°C)
铁板灶	220

5 清洁炊具

注意!
清洁不当可能损坏炊具。
- ▸ 请勿用洗碗机清洁炊具。
- ▸ 请勿使用以柠檬酸为基底或含有氯漂白剂的腐蚀性清洁剂。
- ▸ 请勿使用钢丝绒或尼龙百洁布。
- ▸ 不得使用烤箱清洁剂或其他有研磨效果的清洁剂。

1. 每次使用后，用海绵或擦碗布以及温水和专用于手洗的炊具洗涤剂手动清洁炊具。
   如果有食物残渣粘在炊具上，用水没过平底锅底部，让其浸泡，同时以低温小心地加热平底锅。不必将水煮沸。
2. 重新用手清洁炊具。
3. 用温水冲洗炊具。
4. 之后立即用软布擦干炊具。

www.elektromarkabolt.hu

提示

- 务必彻底清洁炊具，否则下次使用时，食物残渣可能会在表面烧焦或食物可能会粘连。
- 不使用炊具时请保持其干净整洁。
- 用已在热水中溶解的少许醋或柠檬酸清除污渍和污垢。

www.elektromarkabolt.hu

6 烹饪表格

以下表格包含一些示例。烹饪时长取决于食物的种类、重量和质量。因此可能会有所差异。烹饪档位 8 到 8 • 适用于加热。

肉类

食材	烹饪档位	以分钟为单位的煎炸持续时间
鸡胸肉，2 cm 厚	5 - 6	10 - 20
猪里脊、猪肋排 (原切)	6 - 7	4 - 12
牛排，3 cm 厚	7 - 8	8 - 12
油煎肉饼、汉堡肉饼、3 cm 厚	4 • - 5 •	30 - 40
培根	6 • - 7 •	3 - 6

鱼类

食材	烹饪档位	以分钟为单位的煎炸持续时间
炸大虾和小虾	7 - 8	5 - 10
鲑鱼片	5 - 6	10 - 15
鳟鱼	3 • - 4 •	15 - 25
鱼扒	6 - 7	10 - 15

蛋类菜肴

食材	烹饪档位	以分钟为单位的煎炸持续时间
荷包蛋	5 - 6	3 - 9
炒鸡蛋	4 - 5	3 - 9

蔬菜类

食材	烹饪档位	以分钟为单位的煎炸持续时间
蒜头、洋葱	5 - 6	2 - 10
西葫芦、茄子	6 - 7	5 - 10
辣椒、青芦笋	6 - 7	5 - 15
蘑菇	7 - 8	8 - 15

www.elektromarkabolt.hu

7 保修

以下情况不在制造商的保修范围内:

- 使用不当所造成的损坏，例如过度加热、撞击或掉落
- 清洁不当所造成的损坏
- 自然磨损
- 纯外观上的使用痕迹，例如因用洗碗机进行清洁或因使用油和油脂而产生的变色
- 烹饪区内的损坏，例如毛刺刮花或炊具底部的其他损坏。

如有疑问，请联系我们的客户服务。

www.elektromarkabolt.hu

目錄

1 安全性 261
2 首次使用前清潔烹調用具 262
3 使用烹調用具 262
4 在烤箱內使用烹調用具 262
5 清潔烹調用具 262
6 烹調表 264
7 保固 264

www.elektromarkabolt.hu

1 安全性

使用本配件時，請注意本安全提示說明。
本產品符合食品接觸產品的產品規範。
- 此烹調用具不適用於微波。
- 此烹調用具是專為居家使用所開發。
- 此烹調用具是專為烹調所設計。
- 請勿將食物長時間存放在烹調用具內。酸含量高的食物會在烹調用具中留下不理想的色澤。
- 請勿對此烹調用具進行任何方式的變更。
- 烹調時，此烹調用具必須要有人監看，切勿放任不管。
- 在無人看管的情況下，請勿讓兒童在高溫的烹調用具附近逗留。

⚠ 警告 – 火災風險!
高溫油液和油脂會迅速引燃。
- ▸ 高溫油脂必須要有人監看，切勿放任不管。
- ▸ 請勿使用低煙點的天然油液進行煎炸或油炸。
- ▸ 請勿用水撲滅燃燒的油液或油脂。
- ▸ 用蓋子或防火毯蓋住來滅火。

⚠ 警告 – 燙傷風險!
把手會非常燙。
- ▸ 請一律使用隔熱墊。
- ▸ 清潔前，先讓烹調用具冷卻。

⚠ 警告 – 燙傷風險!
高溫液體、飛濺液體和蒸氣可能導致人員燙傷。
- ▸ 請小心處理高溫液體。

⚠ 警告 – 受傷風險!
烹調用具掉落可能導致人員受傷。
- ▸ 旋轉手柄，使其不要凸出在工作平台上方。

注意!
使用不當可能導致烹調用具或爐具受損。
- ▸ 請勿空燒烹調用具。
- ▸ 請勿空燒烹調用具。

www.elektromarkabolt.hu

2 首次使用前清潔烹調用具

1. 拆除包裝材料和所有標籤。
2. 仔細檢查底部是否有刮痕、凹痕或可能在操作、運輸或銷售時形成的任何損壞情形。
3. 使用溫肥皂水和軟布清潔烹調用具。
4. 用布擦乾烹調用具。
5. 以3：1的比例混合水和檸檬酸或醋，
6. 將混合液在無塗層的不鏽鋼烹調用具中以小火煮15分鐘，以保護不鏽鋼表面，避免產生污漬和氧化。
7. 讓烹調用具冷卻。

3 使用烹調用具

注意!
使用不當可能導致損壞，且若因此造成損壞，則不包含在保固範圍內。

- ▸ 在玻璃陶瓷上移動烹調用具時，請抬高烹調用具，以避免在爐具上形成刮痕。
- ▸ 為避免刮傷表面，請僅使用無尖銳邊角的木製器具或塑料器具。
- ▸ 疊放烹調用具時，烹調用具之間必須要有保護層。
- ▸ 為確保烹調用具的良好穩定性，平底鍋請勿過度加熱。
- ▸ 為避免刮傷表面，請勿在平底鍋上切食物。請勿在平底鍋內使用攪拌器。
- ▸ 將高溫烹調用具放置在桌上或工作檯上時，請務必使用隔熱墊。

要求： 請使用乾淨的平底鍋。

1. 為達到最佳的烹調結果，請將烹調用具放置在合適大小的爐具表面上。
2. 加熱最多至火力8至8 •。

   烹調用具加熱速度很快。請勿使用加速功能。

注意事項

- ■ 長方形平底鍋永遠不會完全平坦，但這並不影響烹調和正確的爐具功能。
- ■ 如果平底鍋過熱或有燒焦食物，不鏽鋼會變成藍色甚至棕色，並且出現氧化痕跡。但是，這不會影響烹調效果或食物品質。
- ■ 表面刮傷不會影響烹調效果或食物品質。

4 在烤箱內使用烹調用具

在考量到最大溫度的情況下，可在烤箱內使用烹調用具。

⚠ 警告
燙傷風險!
烹調用具和把手會非常燙。

- ▸ 請使用隔熱墊。

鍋具	最大溫度，單位：°C
鐵板燒	220

5 清潔烹調用具

注意!
不當清潔可能損壞本烹調用具。

- ▸ 請勿將烹調用具置入洗碗機內清潔。
- ▸ 請勿使用以檸檬酸為基礎或含有氯漂白劑的腐蝕性清潔劑。
- ▸ 請勿使用鋼絲絨或具研磨性質的尼龍海綿。
- ▸ 請勿使用烤箱清潔劑或其他具研磨性質的清潔劑。

1. 每次使用後，用手和海綿或烹調用具清潔布、熱水和適用於手洗的洗碗精清潔烹調用具。

   若有食物殘留附著在烹調用具上，則裝入水覆蓋住鍋具底部，以低溫小心地加熱鍋具，使食物殘留軟化。不須將水煮滾。
2. 重新用手清洗餐具。
3. 用熱水沖洗烹調用具。
4. 立即用軟布擦乾烹調用具。

www.elektromarkabolt.hu

提示

- 請務必徹底清潔烹調用具，因為下次使用時，表層的食物殘渣可能會起火或食物會黏在表面上。
- 烹調用具不使用時，請保持乾淨和淨空。
- 用一些溶於熱水的醋或檸檬酸去除污垢。

www.elektromarkabolt.hu

6 烹調表

下表包含一些例子。烹調時間和取決於食材的類型、重量和品質。因此可能有所偏差。烹調火力8至8 •是加熱的理想選擇。

肉類

食材	烹調火力	煎炸時間（分鐘）
雞胸肉，厚度2公分	5 - 6	10 - 20
豬里肌排、豬排（未加工）	6 - 7	4 - 12
牛排，3公分厚	7 - 8	8 - 12
肉餅、漢堡排，3公分厚	4 • - 5 •	30 - 40
肥肉	6 • - 7 •	3 - 6

魚類

食材	烹調火力	煎炸時間（分鐘）
小龍蝦和海蝦	7 - 8	5 - 10
鮭魚片	5 - 6	10 - 15
鱒魚	3 • - 4 •	15 - 25
魚片	6 - 7	10 - 15

蛋類食物

食材	烹調火力	煎炸時間（分鐘）
荷包蛋	5 - 6	3 - 9
炒蛋	4 - 5	3 - 9

蔬菜

食材	烹調火力	煎炸時間（分鐘）
蒜頭、洋蔥	5 - 6	2 - 10
櫛瓜、茄子	6 - 7	5 - 10
甜椒、綠蘆筍	6 - 7	5 - 15
菇類	7 - 8	8 - 15

7 保固

製造商保固不包含以下情況:

- 不當使用導致的損壞，例如：過度加熱、碰撞或掉落所致
- 不當清潔所導致的損壞
- 自然磨損
- 純外觀上的使用痕跡，例如：因置入洗碗機內清潔或因使用油液所致的變色

www.elektromarkabolt.hu

- 烹調區損壞，例如：魚骨造成的刮痕，或烹調用具底部上的其他損壞情形。

若有任何問題，請聯絡客戶服務。

www.elektromarkabolt.hu

فهرس المحتويات

1 الأمان 267

2 تنظيف إناء الطهي قبل أول استخدام 269

3 استخدام إناء الطهي 269

4 استخدام إناء الطهي في الفرن 269

5 تنظيف إناء الطهي 270

6 جدول الطهي 271

7 الضمان 272

www.elektromarkabolt.hu

1 الأمان

التزم بإرشادات الأمان هذه عندما تستخدم الملحق التكميلي.
هذا المنتج يُطابق اللوائح المقررة للمنتجات التي تتلامس مع المواد الغذائية.

- إناء الطهي غير مناسب للاستخدام في الميكروويف.
- صُمم إناء الطهي للاستخدام المنزلي فقط.
- إناء الطهي مخصص للطهي.
- لا تحتفظ بأي أطعمة في إناء الطهي لفترة طويلة. فقد تتسبب الأطعمة المحتوية على نسبة أحماض عالية في تغيرات لونية مزعجة في إناء الطهي.
- لا تقم بتغيير إناء الطهي بأي شكل من الأشكال.
- لا تترك إناء الطهي دون مراقبة أثناء الطهي.
- لا تترك أبدًا الأطفال بالقرب من إناء الطهي الساخن دون مراقبة.

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!
الزيوت والدهون الساخنة تشتعل بسرعة.

- لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبدًا دون مراقبة.
- لا تستخدم الزيوت البكرية ذات نقطة إدخان منخفضة للقلي أو التحمير.
- لا تقم أبدًا بإطفاء الزيوت أو الدهون المشتعلة بالماء.
- وقم بإخماد الحريق بغطاء أو بطانية.

⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!
يمكن أن تصبح المقابض ساخنة للغاية.

- استخدم دائمًا فوطة الأواني.
- اترك إناء الطهي يبرد قبل التنظيف.

⚠ تحذير – خطر الإصابة باكتواءات!
قد يؤدي السائل والرذاذ والبخار الساخن إلى الإصابة باكتواءات.

- تعامل بحذر مع السوائل الساخنة.

⚠ تحذير – خطر الإصابة!
قد يؤدي سقوط إناء الطهي إلى الإصابة بجروح.

- أدر المقابض بحيث لا تبرز عن سطح العمل.

www.elektromarkabolt.hu

تنبيه!
قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى إلحاق الضرر بإناء الطهي أو الموقد.
- لا تقم أبدًا بتسخين إناء الطهي الفارغ.
- لا تقم أبدًا بتسخين أواني الطهي حتى فراغ محتواها.

www.elektromarkabolt.hu

2 تنظيف إناء الطهي قبل أول استخدام

1. أزل مواد التغليف وجميع الملصقات.
2. افحص قاع الإناء بعناية بحثًا عن وجود خدوش أو انبعاجات أو أضرار أخرى يمكن أن تنشأ من خلال الاستعمال أو النقل أو عند البيع.
3. قم بتنظيف إناء الطهي باستخدام ماء بصابون دافئ وإسفنجة ناعمة.
4. قم بتجفيف إناء الطهي بفوطة ناعمة.
5. قم بتحضير خليط مكون من ثلاثة أرباع ماء وربع من حمض الليمون أو الخل.
6. لحماية الأسطح الاستانلس ستيل من البقع والتأكسد، قم بغلي الخليط في إناء استانلس ستيل غير مطلي لمدة 15 دقيقة على درجة منخفضة.
7. اترك إناء الطهي يبرد.

3 استخدام إناء الطهي

تنبيه!
قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى وقوع أضرار وإلغاء ضمان الجهة الصانعة.

- لتفادي حدوث خدوش بالموقد، ارفع إناء الطهي عند الخزف الزجاجي عند تحريكه.
- ولكي لا تتعرض الأسطح للخدش، اقتصر على استخدام الأدوات الخشبية أو الأدوات البلاستيكية ذات الحواف غير الحادة.
- لا تقم بتكديس أواني الطهي دون وضع طبقة حماية بينها.
- للحصول على ثبات جيد لإناء الطهي، تجنب تسخين المقلاء بشكل زائد.
- تجنب تقطيع الأطعمة في المقلاة لكي لا يتعرض السطح للخدش. لا تستخدم خلاطات أو مضارب في المقلاة.
- استخدم دائمًا مادة حماية عند وضع إناء طهي ساخن على الطاولة أو سطح العمل.

الشرط: استخدم مقلاة نظيفة.

1. للحصول على أفضل نتيجة طهي، ضع إناء الطهي على سطح الطهي ذي المقاس المناسب.
2. قم بالتسخين على الدرجة من 8 إلى 8•.

يسخن إناء الطهي بسرعة شديدة. لا تستخدم وظيفة التعزيز.

ملاحظات

- المقالي المستطية لا تكون مستوية بالكامل، ومع ذلك ليس لهذا تأثير على الطهي وتشغيل الموقد بشكل صحيح.
- إذا تعرضت المقلاة للسخونة الزائدة أو الأطعمة للاحتراق، فقد يتغير الاستانلس ستيل للون الأزرق أو البني وتظهر آثار التأكسد. غير أن ذلك لا يؤثر نتيجة الطهي أو جودة الأطعمة.
- لا تؤثر خدوش السطح على نتيجة الطهي أو جودة الأطعمة.

4 استخدام إناء الطهي في الفرن

يمكنك استخدام إناء الطهي مع مراعاة درجة الحرارة القصوى في الفرن.

⚠ تحذير
خطر الإصابة بحروق!
يتعرض إناء الطهي والمقابض للسخونة.

- استخدم فوطة الأواني.

www.elektromarkabolt.hu

إناء الطهي	درجة الحرارة القصوى بوحدة °م
مقلاة Teppan Yaki	220

5 تنظيف إناء الطهي

تنبيه!
التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بإناء الطهي.

- لا تقم بتنظيف إناء الطهي في غسالة الأطباق.
- لا تستخدم منظفات حادة تعتمد على حمض الليمون أو تحتوي على مبيض الكلور.
- لا تستخدم ليف معدني أو إسفنجات كاشطة من النايلون.
- لا تستخدم منظفات الأفران أو المنظفات الأخرى الأكالة.

1. قم بتنظيف الإناء بعد كل استخدام يدويًا باستخدام إسفنجة أو فوطة أواني وماء دافئ ومنظف غسل الأطباق المناسب تمامًا للغسل اليدوي.
   عند التصاق بقايا الطعام بإناء الطهي، قم بتغطية قاع المقلاة بالماء واتركها منقوعة أثناء تسخين المقلاة بحرص في درجة حرارة منخفضة. ولا يحتاج الماء للغليان.
2. قم بتنظيف الإناء يدويًا مرة أخرى.
3. اشطف الإناء بماء دافئ.
4. قم بتجفيف الإناء على الفور بفوطة ناعمة.

نصيحة

- احرص دائمًا على تنظيف إناء الطهي بشكل جيد حيث يمكن أن تحترق بقايا الطعام في السطح عند الاستخدام القادم أو يلتصق الطعام.
- حافظ على إناء الطهي نظيفًا وفارغًا في حالة عدم استخدامه.
- قم بإزالة البقع والاتساخات بقليل من الخل أو حمض الليمون الذي يذوب في الماء الساخن.

www.elektromarkabolt.hu

6 جدول الطهي

يحتوي الجدول التالي على بعض الأمثلة. وتتوقف أزمنة الطهي على نوع الطعام ووزنه وجودته. ولذلك قد تكون هناك اختلافات. درجات الطهي 8 إلى 8• مثالية للتسخين.

اللحم

الطعام	درجة الطهي	مدة التشويح بالدقائق
صدور الدجاج، بسُمك 2 سم	6 - 5	20 - 10
شرائح خاصرة لحم دسم، كستلتية لحم دسم (سادة)	7 - 6	12 - 4
استيك، بسُمك 3 سم	8 - 7	12 - 8
كفتة، برجر، بسُمك 3 سم	5•- 4•	40 - 30
لحم دسم مقدد	7•- 6•	6 - 3

السمك

الطعام	درجة الطهي	مدة التشويح بالدقائق
الروبيان والجمبري	8 - 7	10 - 5
فيليه سمك السلمون	6 - 5	15 - 10
سلمون مرقط	4•- 3•	25 - 15
سمك فيليه	7 - 6	15 - 10

أطباق البيض

الطعام	درجة الطهي	مدة التشويح بالدقائق
بيض مقلي	6 - 5	9 - 3
بيض مخفوق	5 - 4	9 - 3

الخضروات

الطعام	درجة الطهي	مدة التشويح بالدقائق
الثوم، البصل	6 - 5	10 - 2
الكوسة، الباذنجان	7 - 6	10 - 5

www.elektromarkabolt.hu

الطعام	درجة الطهي	مدة التشويح بالدقائق
الفلفل الحلو، الهليون الأخضر	7 - 6	15 - 5
المشروم	8 - 7	15 - 8

7 الضمان

تُستبعد الأمور التالية من ضمان الجهة الصانعة:

- الأضرار الناجمة عن الاستخدام غير الصحيح، مثلا بسبب السخونة المفرطة أو الارتطام أو السقوط
- الأضرار الناجمة عن التنظيف الخاطئ
- التآكل الطبيعي
- آثار الاستخدام المرئية بوضوح، مثل تغيرات اللون التي تنشأ نتيجة التنظيف في غسالة الأطباق أو نتيجة استخدام الزيوت والدهون
- الأضرار التي تحدث في نطاقات الطهي، مثل الخدوش من خلال الحواف أو الأضرار الأخرى في قاع إناء الطهي.

يُرجى الاتصال بمركزنا لخدمة العملاء إذا كانت لديك أي استفسارات.

www.elektromarkabolt.hu

תוכן העניינים

1 בטיחות 274

2 ניקוי כלי הבישול לפני השימוש הראשון 276

3 השימוש בכלי הבישול 276

4 שימוש בכלי הבישול בתנור 276

5 ניקוי כלי הבישול 276

6 טבלת בישול 278

7 אחריות 278

www.elektromarkabolt.hu

1 בטיחות

צייתו להנחיות הבטיחות הבאות בעת השימוש באביזר.
מוצר זה עומד בתקנות החלות על מוצרים הבאים במגע עם מזון.

- כלי הבישול אינם מיועדים לשימוש במיקרוגל.
- כלי הבישול מיועדים אך ורק לשימוש ביתי.
- כלי הבישול מיועדים לבישול.
- אין לאחסן מוצרי מזון למשך זמן רב בתוך כלי בישול. מזונות בעלי תכולת חומציות גבוהה עלולים לגרום לשינויי גוון לא רצויים בכלי הבישול.
- אין לבצע שינויים כלשהם בכלי הבישול.
- לעולם אין להשאיר את כלי הבישול ללא השגחה בעת הבישול.
- לעולם אין להשאיר ילדים ללא השגחה בקרבת כלי בישול חמים.

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!
שמן ושומן חמים מתלקחים מהר.

- ◂ לעולם אל תשאירו שמן ושומן חמים ללא השגחה.
- ◂ אל תשתמשו בשמנים לא מזוקקים בעלי נקודת עישון נמוכה לטיגון או לטיגון עמוק.
- ◂ לעולם אל תכבו שמן או שומן בוערים באמצעות מים.
- ◂ חנקו את האש באמצעות מכסה או שמיכת כיבוי.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!
הידיות עלולות להתחמם מאוד.

- ◂ השתמשו תמיד בכפפות מטבח.
- ◂ לפני הניקוי, אפשרו לכלי הבישול להתקרר.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!
נוזלים חמים, נתזים ואדים חמים עלולים לגרום לכוויות.

- ◂ נקטו משנה זהירות עם נוזלים חמים.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!
נפילה של כלי בישול עלולה לגרום לפציעות.

- ◂ סובבו ידיות אחיזה כך שלא יבלטו ממשטח העבודה.

שימו לב!
שימוש לא הולם עלול להזיק לכלי הבישול או למשטח הבישול.

- ◂ לעולם אין לחמם כלי בישול ריקים.

www.elektromarkabolt.hu

- לעולם אל תניחו לכלי בישול ריקים לרתוח.

www.elektromarkabolt.hu

2 ניקוי כלי הבישול לפני השימוש הראשון

1. הסירו את חומרי האריזה ואת כל התוויות.
2. בדקו היטב את התחתית לאיתור שריטות, שקעים או נזקים אחרים שעלולים להיגרם בעת טיפול, משלוח או מכירה.
3. נקו את כלי הבישול במי סבון חמימים ובספוג רך.
4. יבשו את כלי הבישול במטלית.
5. ערבבו מים עם חומצת לימון או חומץ ביחס של שלוש לאחד ליצירת תערובת.
6. כדי להגן על משטח הנירוסטה מפני כתמים וחמצון, חממו את התערובת בכלי בישול מנירוסטה בחום נמוך ללא מכסה במשך 15 דקות.
7. אפשרו לכלי הבישול להתקרר.

3 השימוש בכלי הבישול

שימו לב!
שימוש לא הולם עלול לגרום לנזקים ולא יכוסה על ידי אחריות היצרן.

- כדי למנוע שריטות על הכיריים, הרימו את כלי הבישול בעת העברתם על הזכוכית הקרמית.
- כדי לא לשרוט את המשטחים, השתמשו אך ורק באביזרים מעץ או מפלסטיק ללא קצוות חדים.
- אין לערום את כלי הבישול ללא שכבת הגנה ביניהם.
- כדי להבטיח יציבות טובה של כלי הבישול, לעולם אין לחמם את המחבת יתר על המידה.
- כדי למנוע שריטות על המשטח, לעולם אל תחתכו מזון במחבת. אין להשתמש בבלנדרים או במקצפים במחבת.
- בעת הנחת כלי בישול חמים על השולחן או משטח העבודה, השתמשו תמיד בחומר מגן.

דרישה: השתמשו במחבת נקייה.

1. כדי להגיע לתוצאת בישול מיטבית, יש להניח את כלי הבישול על משטח בישול בגודל מתאים.
2. חממו ברמת הספק 8 עד 8 •.

כלי הבישול מתחמם מהר מאוד. אין להשתמש בפעולת ההגברה.

הערות

- מחבתות מלבניות לעולם אינן שטוחות לחלוטין, אך הדבר אינו משפיע על הבישול ועל תפקודו התקין של משטח הבישול.
- בחימום יתר של מחבת או בשריפת מזון, נירוסטה עלולה להפוך לכחולה ואפילו לחומה ועלולים להופיע סימני חמצון. עם זאת, אין לכך השפעה על תוצאת הבישול או על איכות המזון.
- משטח שרוט אינו משפיע על תוצאת הבישול או על איכות המזון.

4 שימוש בכלי הבישול בתנור

ניתן להשתמש בכלי בישול גם בתנור, בהתאם לטמפרטורה המרבית של התנור.

אזהרה
סכנת כוויות!
כלי הבישול וידיות האחיזה שלו מתחממים מאוד.

- יש להשתמש בכפפות מטבח.

כלי בישול	טמפרטורה מרבית ב-°C
משטח צלייה טפניאקי	220

5 ניקוי כלי הבישול

שימו לב!
ניקוי לא נכון עלול לגרום נזק לכלי הבישול.

- אין לנקות את כלי הבישול במדיח כלים.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים המבוססים על חומצת לימון או המכילים אקונומיקה.

www.elektromarkabolt.hu

- אין להשתמש בצמר פלדה או בכריות קרצוף מניילון.
- אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים או במוצרי ניקוי שוחקים אחרים.

1. לאחר כל שימוש בכלים נקו אותם באופן ידני באמצעות ספוג או מגבת מטבח, מים פושרים ונוזל כלים לשטיפה ידנית.

   אם נדבק מזון לכלי בישול, כגון מחבת, כסו את בסיס המחבת במים והשרו תוך חימום זהיר שלו בחום נמוך. הקפידו שהמים לא ירתחו.
2. יש לשוב ולנקות את כלי הבישול באופן ידני.
3. שטפו את הכלי במים פושרים.
4. נגבו את הכלי מיד במטלית רכה.

עצה

- נקו תמיד את כלי הבישול ביסודיות, שכן בפעם הבאה שתשתמשו בו שאריות מזון עלולות להישרף על פני הכלי או שהמזון יידבק אליו.
- הקפידו שכלי הבישול יהיו נקיים וריקים כשהם אינם בשימוש.
- כתמים ולכלוך ניתנים להסרה עם מעט חומץ או חומצת לימון המומסים במים חמים.

www.elektromarkabolt.hu

6 טבלת בישול

הטבלה להלן כוללת כמה דוגמאות. זמני הבישול תלויים בסוג המזון, במשקלו ובאיכותו. לכן ייתכנו סטיות בזמנים אלה. רמות ההספק 8 עד 8 • מתאימות במיוחד לחימום.

בשר

מזון	רמת הספק	משך צריבה בדקות
חזה עוף, בעובי 2 ס"מ	5 - 6	10 - 20
[Please Delete]	6 - 7	4 - 12
סטייק, בעובי 3 ס"מ	7 - 8	8 - 12
קציצות, בעובי 3 ס"מ	4 • - 5 •	30 - 40
[Please Delete]	6 • - 7 •	3 - 6

דגים

מזון	רמת הספק	משך צריבה בדקות
[Please Delete]	7 - 8	5 - 10
פילה סלמון	5 - 6	10 - 15
פורל	3 • - 4 •	15 - 25
פילה דג	6 - 7	10 - 15

מאכלי ביצים

מזון	רמת הספק	משך צריבה בדקות
ביצת עין	5 - 6	3 - 9
חביתה מקושקשת	4 - 5	3 - 9

ירקות

מזון	רמת הספק	משך צריבה בדקות
בצל, שום	5 - 6	2 - 10
קישואים, חצילים	6 - 7	5 - 10
פלפל, אספרגוס ירוק	6 - 7	5 - 15
פטריות	7 - 8	8 - 15

7 אחריות

הנזקים הבאים אינם כלולים באחריות היצרן:

- נזקים שנגרמו עקב שימוש לא הולם, לדוגמה עקב חימום יתר, מכה או נפילה
- נזקים עקב ניקוי לא נכון
- בלאי טבעי
- סימני בלאי הגלויים לעין בלבד, לדוגמה שינויי גוון שנוצרו עקב שימוש במדיח כלים או עקב שימוש בשמנים או בשומנים

www.elektromarkabolt.hu

- נזקים באזור הבישול, למשל שריטות שנגרמו משבבים או נזק אחר בתחתית כלי הבישול.

אם יש לכם שאלות, צרו קשר עם שירות הלקוחות שלנו.

www.elektromarkabolt.hu

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

9001742112
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, bg, cs, el, et, hr,
hu, lt, lv, mk, pl, ro, ru, sk, sl, sq, sr, tr, uk, az, ka,
kk, id, uz, ko, ja, zh, zh-tw, ar, he
030124