



Grilovací deska TeppanYaki

ČESKY

Překlad původního návodu k použití

Vydáno: 2013-02-07

Rieber

Před prvním použitím Vašeho přístroje

Grilovací deska TeppanYaki je vyrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli. Tato deska je obzvláště vhodná k indukčnímu vaření, je vhodná k mytí v myčce nádobí a odolná při pečení v troubě (max. na 250°C). Grilovací deska TeppanYaki je vyrobena za použití specificky vyvinutého patentovaného vícevrstvého materiálu SWISS-PLY® s hliníkovým jádrem obklopeným dvěma vrstvami nerezové oceli, přičemž tyto vrstvy dokonale distribuují teplo po celé ploše až desetkrát rychleji než běžná nerezová ocel. SWISS-PLY® je ochranná známka společnosti Alinox AG / Švýcarsko.



- Upozornění: Pro optimální distribuci tepla musí povrch prostoru k vaření na indukční plotýnce dokonale přilnout k povrchu grilovací desky TeppanYaki.

1 Před prvním použitím vašeho přístroje

- Před prvním použitím grilovací desku omyjte a opláchněte horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí.

2 Čištění a údržba

- K čištění nikdy nepoužívejte drátěnky nebo podobné nástroje.
- Před čištěním nechte grilovací desku úplně vychladnout, aby nedošlo k deformaci v důsledku příliš studené vody.
- Vaši grilovací desku TeppanYaki můžete mýt i v myčce nádobí. Pro jemnou údržbu doporučujeme desku omýt hadříkem a horkou vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí.
- Pro odstranění větších nečistot namočte grilovací desku do horké vody s mycím prostředkem (pokud je to nutné, nechte ji namočenou i přes noc). Poté desku omyjte hadříkem, houbičkou nebo kartáčkem.
- Pro odstranění skvrn od vodního kamene omyjte grilovací desku čistým octem (1 až 5 lžic). Poté ji opláchněte horkou vodou s mycím prostředkem. (Namísto octa můžete použít i trochu citronové šťávy - postačí několik kapek.)
- Ve výjimečných případech velmi silného znečištění, připáleného tuku nebo jiných zbytků potravin můžete použít k očištění neabrazivní mycí prostředek na nerezovou ocel. Při běžném používání přístroje je nepravděpodobné, že se na něm objeví skvrny nebo zabarvení. Pokud se však tyto skvrny objeví, nemají vliv na potraviny ani na výsledky vaření.

3 Tipy k použití

- Používejte grilovací desku TeppanYaki výhradně k přípravě pokrmů.
- Neponechávejte na povrchu desky déle než šest hodin kyselinotvorné potraviny jako například rajčata (kečup), majonézu, citrony, ocet nebo slanou vodu. Silně kyselinotvorné potraviny mohou povrch zbarvit.
- Nepoužívejte žádné ostré předměty vyrobené z kovu, mohlo by dojít k poškrábání povrchu. Poškrábání či jiné druhy poškození však nemají vliv na chuť a kvalitu připravených pokrmů prostřednictvím vaření či smažení.
- Nikdy nenechávejte grilovací desku TeppanYaki prázdnou na rozpálené varné desce. Vždy ji před zahřátím pokapejte olejem.
- Vaše grilovací deska TeppanYaki bude fungovat bez problémů při teplotách do 250 °C v běžných troubách či troubách s parním ohřevem. Při vyšších teplotách se nerezová ocel může zbarvit do modra nebo i do hněda, mohou se objevit i známky oxidace. Na tyto změny se nevztahuje záruka.
- Jelikož se při použití madla grilovací desky zahřívají, při kontaktu s nimi doporučujeme vždy používat kuchyňské chňapky.
- Po použití nechte grilovací desku TeppanYaki vždy zchladnout.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce naleznete několik příkladů.

Doba vaření je závislá na typu, váze a kvalitě dané potraviny.

Výsledky se mohou lišit.

Úroveň vaření 8 a 8. jsou ideální k ohřevu.

		Úroveň vaření	Doba smažení v minutách
Maso	Kuřecí prsa (tloušťka 2 cm)	5 - 6	10 - 20
	Steaky z vepřové panenky, kotlety (přírodní)	6 - 7	8 - 12
	Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
	Karbanátky, hamburgery (tloušťka 3 cm)	4. - 5.	30 - 40
	Slanina	6. - 7.	3 - 6
Ryby	Krevety	7 - 8	5 - 10
	Filet z lososa	5 - 6	10 - 15
	Pstruh	3. - 4.	15 - 25
	Rybí filet	6 - 7	10 - 15

		Úroveň vaření	Doba smažení v minutách
Pokrmy z vajec	Volská oka	5 - 6	3 - 9
	Míchaná vajíčka	4 - 5	3 - 9
Zelenina	Česnek, cibule	5 - 6	3 - 9
	Cukety, lilky	6 - 7	5 - 10
	Papriky, chřest	6 - 7	5 - 10
	Houby	7 - 8	10 - 15

4 Záruka

Na Vaši grilovací desku TeppanYaki se vztahuje dvouletá záruka.

Tato záruka se nevztahuje na škody plynoucí z nehod, nesprávného použití, přehřátí nebo přenášení, stejně jako na skvrny, zabarvení, poškrábání nebo promáčknutí vnitřní či vnější strany.

Grilovací deska TeppanYaki je navržena pouze pro použití v domácnostech.

5 Adresa výrobce

Rieber GmbH & Co. KG
 Hoffmannstraße 44
 72770 Reutlingen, Germany
 Phone: +49 (0)7121 518 - 0
 FAX: +49 (0)7121 518 - 302
 Email: info@rieber.de
www.rieber.de

36 62 45 02/ 50213



Grilovacia doska TeppanYaki

SLOVENSKY

Preklad pôvodného návodu na použitie

Vydané: 2013-02-07

Rieber

Pred prvým použitím vášho prístroja

Grilovacia doska TeppanYaki je vyrobená z vysokokvalitnej nehrdzavejúcej ocele. Táto doska je obzvlášť vhodná na indukčné varenie, je vhodná na umývanie v umývačke riadu a na pečenie v rúre (max. na 250 °C). Grilovacia doska TeppanYaki je vyrobená za použitia špecificky vyvinutého patentovaného viacvrstvového materiálu SWISS-PLY® s hliníkovým jadrom, obklopeným dvoma vrstvami nehrdzavejúcej ocele, pričom tieto vrstvy dokonale distribuujú teplo po celej ploche až desaťkrát rýchlejšie než bežná nehrdzavejúca oceľ. SWISS-PLY® je ochranná známka spoločnosti Alinox AG/Švajčiarsko.



- Upozornenie: Na optimálnu distribúciu tepla musí povrch priestoru na varenie na indukčnej platni dokonale prilipnúť k povrchu grilovacej dosky TeppanYaki.

1 Pred prvým použitím vášho prístroja

- Pred prvým použitím grilovacie dosku umyte a opláchnite horúcou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.

2 Čistenie a údržba

- Na čistenie nikdy nepoužívajte drôtenky alebo podobné nástroje.
- Pred čistením nechajte grilovacia dosku úplne vychladnúť, aby nedošlo k deformácii v dôsledku príliš studenej vody.
- Vašu grilovacia dosku TeppanYaki môžete umývať aj v umývačke riadu. Pre jemnú údržbu odporúčame dosku umyť handričkou a horúcou vodou s jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Na odstránenie väčších nečistôt namočte grilovacia dosku do horúcej vody s umývacím prostriedkom (ak je to nutné, nechajte ju namočenú aj cez noc). Potom dosku umyte handričkou, hubkou alebo kefkou.
- Na odstránenie škvŕn od vodného kameňa umyte grilovacia dosku čistým octom (1 až 5 lyžíc). Potom ju opláchnite horúcou vodou s umývacím prostriedkom. (Namiesto octu môžete použiť aj trochu citrónovej šťavy – postačí niekoľko kvapiek.)
- Vo výnimočných prípadoch veľmi silného znečistenia, pripáleného tuku alebo iných zvyškov potravín môžete použiť na očistenie neabrazívny umývací prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ. Pri bežnom používaní prístroja je nepravdepodobné, že sa na ňom objavia škrvy alebo zafarbenie. Ak sa však tieto škrvy objavia, nemajú vplyv na potraviny ani na výsledky varenia.

3 Tipy na použitie

- Používajte grilovaciu dosku TeppanYaki výhradne na prípravu pokrmov.
- Neponechávajte na povrchu dosky dlhšie než šesť hodín kyselinotvorné potraviny, ako napríklad paradajky (kečup), majonézu, citróny, ocot alebo slanú vodu. Silne kyselinotvorné potraviny môžu povrch prístroja zafarbiť.
- Nepoužívajte žiadne ostré predmety vyrobené z kovu, mohlo by dôjsť k poškriabaniu povrchu. Poškriabanie či iné druhy poškodenia však nemajú vplyv na chuť a kvalitu pripravených pokrmov prostredníctvom varenia či smaženia.
- Nikdy nenechávajte grilovaciu dosku TeppanYaki prázdnu na rozpálenom kuchynskom povrchu. Vždy ju pred zahriatím pokvapkajte olejom.
- Vaša grilovacia doska TeppanYaki bude fungovať bez problémov pri teplotách do 250 °C v bežných rúrach či rúrach s parným ohrevom. Pri vyšších teplotách sa nehrdzavejúca oceľ môže sfarbiť domodra alebo aj dohnedá, môžu sa objaviť aj známky oxidácie. Na tieto zmeny sa nevzťahuje záruka.
- Keďže sa pri použití držiadlá grilovacej dosky zahrievajú, pri kontakte s nimi odporúčame vždy používať kuchynské rukavice.
- Po použití nechajte grilovaciu dosku TeppanYaki vždy vychladnúť.

Tabuľka pre varenie

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Čas varenia je závislý od typu, hmotnosti a kvality danej potraviny.

Výsledky sa môžu líšiť.

Úrovne varenia 8 a 8. sú ideálne na ohrev.

		Úroveň varenia	Čas smaženia v minútach
Mäso	Kuracie prsia (hrúbka 2 cm)	5 - 6	10 - 20
	Steaky z bravčovej panenky, kotlety (prírodné)	6 - 7	8 - 12
	Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
	Karbonátky, hamburgery (hrúbka 3 cm)	4. - 5.	30 - 40
	Slanina	6. - 7.	3 - 6
Ryby	Krevety	7 - 8	5 - 10
	Fileta z lososa	5 - 6	10 - 15
	Pstruh	3. - 4.	15 - 25
	Rybacia fileta	6 - 7	10 - 15

		Úroveň varenia	Čas smaženia v minútach
Pokrmy z vajec	Volské oká	5 - 6	3 - 9
	Miešané vajička	4 - 5	3 - 9
Zelenina	Cesnak, cibuľa	5 - 6	3 - 9
	Cukety, baklažány	6 - 7	5 - 10
	Papriky, špargľa	6 - 7	5 - 10
	Huby	7 - 8	10 - 15

4 Záruka

Na vašu grilovaciu dosku TeppanYaki sa vzťahuje dvojiročná záruka. Táto záruka sa nevzťahuje na škody plynúce z nehôd, nesprávneho použitia, prehriatia alebo prenášania, takisto ako na škvrny, zafarbenie, poškrabanie alebo pretlačenie vnútornej či vonkajšej strany.

Grilovacia doska TeppanYaki je navrhnutá iba na použitie v domácnostiach.

5 Adresa výrobcu

Rieber GmbH & Co. KG
 Hoffmannstraße 44
 72770 Reutlingen, Germany
 Phone: +49 (0)7121 518 - 0
 FAX: +49 (0)7121 518 - 302
 Email: info@rieber.de
www.rieber.de

36 62 45 02/ 50213