



# 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 zabarvit.
- 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

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!