

# Innehåll

<b>1 Anvisningar</b>	<b>60</b>
1.1 Allmänna säkerhetsföreskrifter	60
1.2 Tillverkarens ansvar	60
1.3 Plattans syfte	60
1.4 Avyttring	60
1.5 Denna bruksanvisning	61
1.6 Hur man läser bruksanvisningen	61
<b>2 Beskrivning</b>	<b>62</b>
2.1 Teppanyaki-platta	62
2.2 Skrapa	62
<b>3 Användning</b>	<b>63</b>
3.1 Anvisningar	63
3.2 Första användningstillfället	63
3.3 Användning av Teppanyaki-plattan	63
<b>4 Rengöring</b>	<b>65</b>
4.1 Anvisningar	65
4.2 Rengöring av plattan	65

Vi rekommenderar dig att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara ugnens utseende och funktion.

För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Anvisningar

## 1 Anvisningar

### 1.1 Allmänna säkerhetsföreskrifter

#### Skador på person

- Plattan blir mycket varm vid användning.
- Barn under 8 år ska inte vistas i närheten av plattan såvida de inte övervakas konstant.
- Barn får inte leka med plattan.
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på plattan när den används.
- Rengöring och underhåll får endast utföras av barn under överinsyn.

#### Skador på plattan

- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Rengör aldrig plattan med ångstråle.
- Lämna aldrig plattan oövervakad vid tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.

### 1.2 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avser sig allt ansvar för skador på personer eller föremål som orsakats av:

- annan användning av plattan än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- ett missbruk av hela eller en del av plattan;

### 1.3 Plattans syfte

- Denna platta är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna enhet endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Plattan har ej formgivits för att användas tillsammans med externa timers eller fjärrstyrda system.

### 1.4 Avyttring



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.



För avyttring av apparaten:

- Kasserade apparater ska lämnas in till lämpliga återvinningsstationer för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt ska den återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat, i förhållandet ett till ett.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



## Plastemballage Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.

## 1.5 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av plattan och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela plattans livstid.

Innan man använder plattan ska man noga läsa denna bruksanvisning.

## 1.6 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

### Anvisningar



Allmän information om anvisningar, säkerhet och avyttring.

### Beskrivning



Beskrivning av plattan och dess tillbehör.

### Användning



Information om användning av plattan och dess tillbehör, råd om tillagning.

### Rengöring



Information om korrekt rengöring av plattan.



Säkerhetsföreskrifter



Information



Råd

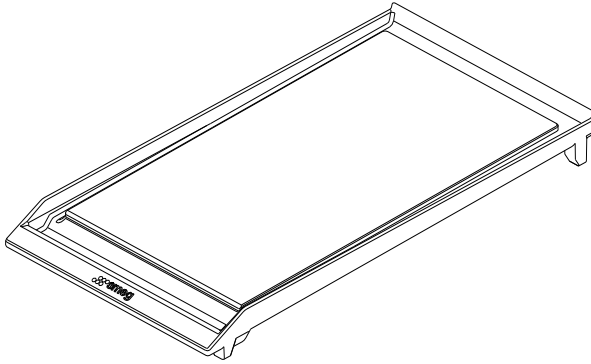
1. Serie anvisningar

- Enskild anvisning



## 2 Beskrivning

### 2.1 Teppanyaki-platta



Används för tillagning av kött, fisk och grönsaker direkt på plattan, utan fett, enligt den japanska matlagningstraditionen där man ämnar förhöja matens naturliga smaker och aromer samt garantera en skonsam tillagning som bevarar matens näringsämnen.



## 3 Användning

### 3.1 Anvisningar



Förhöjd temperatur vid användning  
**Fara för brännskada**

- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar maten.
- Håll inte vatten på plattan när den är varm.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.



Felaktig användning  
**Risk för skador på ytor**

- Plattan ska placeras innanför hällens kanter.
- Teppanyaki-plattan får inte användas längre än **60 minuter**.
- Lågorna under plattan kan tändas samtidigt, i maxläge, men inte längre än 10 minuter. Därefter måste de placeras i minimiläge.

### 3.2 Första användningstillfället

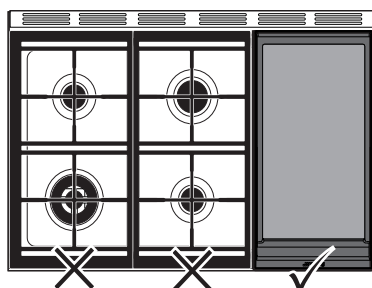
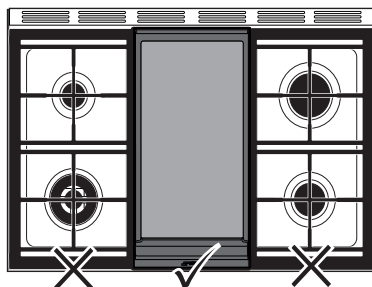
1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från plattans insida och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter från plattan och dess tillbehör.
3. Skölj av, torka och olja försiktigt in Teppanyaki-plattan.

### 3.3 Användning av Teppanyaki-plattan



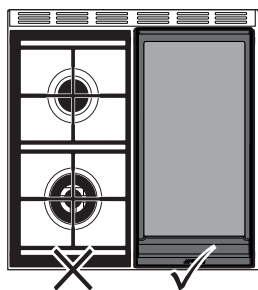
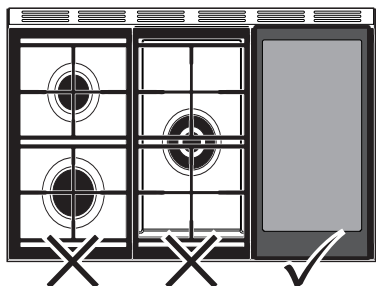
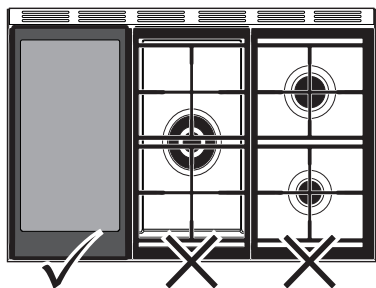
Felaktig användning  
**Risk för skador på ytor**

- Man kan endast använda en platta åt gången på en apparat.
- Teppanyaki-plattan ska placeras på galletrets plats.
- Den håll på vilken man använder Teppanyaki-plattan måste vara försedd med en bakre list och en stålpanel.





## Användning



- Lågorna under plattan kan tändas samtidigt, i maxläge, men inte längre än **10 minuter**. Därefter måste de placeras i miniläge.



Teppanyaki-plattan får hur som helst inte användas längre än **60 minuter**.

- Efter denna tidsperiod måste brännarna stängas av och lämnas att svalna i minst 60 minuter. Ugnen eller ugnarna som tillhör den spis på vilken man använder pannan kan vara igång samtidigt som man använder pannan, dock under max. 60 minuter och i enlighet med vad som anges i apparatens bruksanvisning.
- Även i de fall man endast använder en brännare ska man följa dessa anvisningar.
- Efter användning ska man att vänta minst 15 minuter innan man avlägsnar plattan från apparaten.



## 4 Rengöring

### 4.1 Anvisningar



**Felaktig användning**  
**Risk för skador på ytor**

- Rengör aldrig hällen med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som t.ex. är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte grova eller slipande material.
- Diska inte i diskmaskin.

### 4.2 Rengöring av plattan

Teppanyaki-plattan är enklare att rengöra när den fortfarande är ljusten.

- Använd vanliga rengöringsmedel som är avsedda för rostfritt stål och rengöringssvampar utan slipeffekt. Eventuella beläggningar eller kvarvarande matrester tar man enkelt bort genom att lägga plattan i vatten en stund. Torka sedan noga.



Sänk inte ner plattan i vatten direkt efter användning utan. Vänta tills den svalnar.

