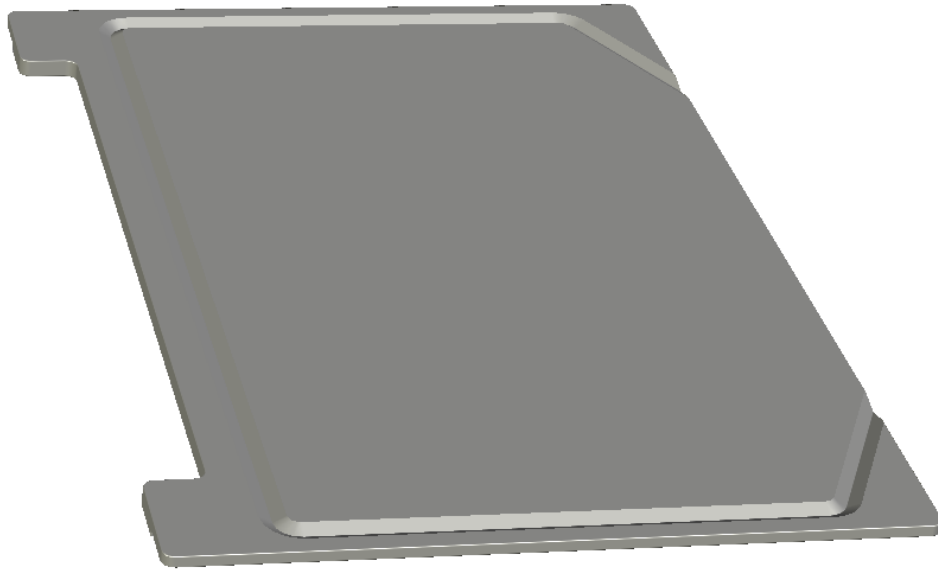


Flammkraft



Teppanyaki-Platte

Teppanyaki plate

Plancha teppanyaki

Piastra teppanyaki

Plaque teppanyaki

Tappanyaki-plaat

Teppanyaki-Platte / Teppanyaki plate

DE:

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Teppanyaki-Platte entschieden haben.

Halten Sie die Platte immer sicher mit beiden Händen fest, da sie sehr schwer ist. Positionieren Sie die Teppanyaki-Platte anstelle des Grillrosts über dem Röstbrenner, sodass die Fettabläufe nach rechts zeigen.

Geben Sie etwas Öl auf die Platte, um Ihre Speisen zuzubereiten. Natürlich können Sie auch Saucen zum Würzen verwenden. Überschüssige Flüssigkeit fließt durch die Fettabläufe in die Fettauffangschale.

Wenn die Platte zu heiß wird, schalten Sie den Röstbrenner zwischendurch komplett aus.

Schließen Sie den Deckel während der Nutzung der Platte nicht und lassen Sie sie vor dem Entfernen ausreichend abkühlen.

Verwenden Sie den Röstbrenner nur auf der niedrigsten Stufe, um ein Überhitzen des Geräts zu vermeiden.

Die Platte kann durch die Hitze verfärben, was jedoch keinen Qualitätsmangel darstellt.

SICHERHEITSHINWEISE:

- **Verwenden Sie die Teppanyaki-Platte nur bei geöffnetem Deckel und auf der niedrigsten Stufe des Röstbrenners.**
- **Verbrennungsgefahr! Heben Sie die Teppanyaki-Platte nur im kalten Zustand oder mit feuerfesten Schutzhandschuhen vom Grill.**
- **Quetschgefahr! Halten Sie die Teppanyaki-Platte immer sicher mit beiden Händen fest, da sie sehr schwer ist.**

EN:

Thank you for choosing our teppanyaki plate.

Always hold it securely with two hands as it is very heavy. Position the teppanyaki plate over the roasting burner in place of the grill grate, with the drains pointing right.

Put some oil on the plate to prepare your food. Of course, you can also use sauces for seasoning. The excess liquid flows through the fat drains into the fat tray.

If the plate gets too hot, turn the burner off completely from time to time.

Do not close the lid while using the plate, and allow it to cool down properly before removing it.

Only use the roaster burner at the low setting to prevent the appliance from overheating.

The plate may become discolored due to heat, but this is not a quality defect.

SAFETY INSTRUCTIONS:

- **Only use the teppanyaki plate with the lid open and at the lowest setting of the roaster burner.**
- **Risk of burning! Only lift the teppanyaki plate off the grill when cold or with fireproof protective gloves.**
- **Risk of crushing! Always hold the teppanyaki plate securely with two hands as it is very heavy.**

Plancha Teppanyaki / Plaque Teppanyaki

Flammkraft

ES:

Gracias por elegir nuestra plancha teppanyaki.

Sujétela siempre firmemente con las dos manos, ya que pesa mucho. Coloque la plancha teppanyaki con los desagües a la derecha sobre el quemador de asado en lugar de la parrilla.

Añada un poco de aceite a la plancha para preparar los alimentos. Naturalmente, también puede utilizar salsas para sazonar. El líquido sobrante va a parar a la bandeja colectora de grasa a través de los desagües de grasa.

Si la plancha se calienta demasiado, apague completamente el quemador de vez en cuando.

No utilice la plancha con la tapa cerrada y deje que se enfríe lo suficiente antes de retirarla.

Utilice solo la posición baja del quemador de asado para evitar el sobrecalentamiento del aparato.

La plancha se decolorará por el calor, pero ello no constituye un defecto de calidad.

INDICACIONES DE SEGURIDAD:

- **Utilice la plancha teppanyaki únicamente con la tapa abierta y en el nivel más bajo del quemador de asado.**
- **¡Peligro de quemaduras! Levante la plancha teppanyaki de la barbacoa solo una vez que se haya enfriado, o bien utilizando guantes de protección refractarios.**
- **¡Peligro de aplastamiento! Sujete la plancha teppanyaki siempre firmemente con las dos manos, ya que pesa mucho.**

IT:

Grazie per aver scelto la nostra piastra Teppanyaki.

Tenete sempre la piastra saldamente con entrambe le mani, poiché è molto pesante. Posizionate la piastra Teppanyaki al posto della griglia sopra il bruciatore per arrosti, con i canali di scolo rivolti verso destra.

Aggiungete un po' di olio sulla piastra per preparare i vostri alimenti. Naturalmente, potete anche utilizzare salse per insaporire. Il liquido in eccesso scorre attraverso i canali di scolo nella vaschetta per i grassi.

Se la piastra diventa troppo calda, spegnete completamente il bruciatore per arrosti di tanto in tanto.

Non chiudete il coperchio durante l'utilizzo della piastra e lasciatela raffreddare adeguatamente prima di rimuoverla.

Utilizzate il bruciatore per arrosti solo alla minima potenza per evitare il surriscaldamento del dispositivo.

La piastra può scolorirsi a causa del calore, ma questo non è un difetto di qualità.

AVVERTENZE DI SICUREZZA:

- **Utilizzate la piastra Teppanyaki solo con il coperchio aperto e alla minima potenza del bruciatore per arrosti.**
- **Rischio di ustioni! Sollevate la piastra Teppanyaki solo quando è fredda o utilizzando guanti protettivi ignifughi.**
- **Rischio di schiacciamento! Tenete sempre la piastra Teppanyaki saldamente con entrambe le mani, poiché è molto pesante.**

FR:

Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre plaque teppanyaki.

Tenez-la toujours fermement avec vos deux mains, car elle est très lourde. Placez la plaque teppanyaki au-dessus du brûleur de rôti au lieu de la grille de cuisson, avec les écoulements vers la droite.

Versez un peu d'huile sur la plaque avant de préparer vos plats. Pour l'assaisonnement, vous pouvez bien entendu utiliser des sauces. L'excédent de liquide s'écoule par les écoulements de graisse dans le bac à graisse.

Si la plaque devient trop chaude, éteignez complètement le brûleur entre-temps.

N'utilisez pas la plaque avec le couvercle fermé et laissez-la refroidir suffisamment avant de la retirer.

Utilisez uniquement la position basse du brûleur de rôti afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.

La plaque peut perdre sa couleur sous l'effet de la chaleur, sans altérer sa qualité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

- **Utilisez uniquement la plaque Teppanyaki lorsque le couvercle est ouvert et lorsque le brûleur du grill est réglé sur la position la plus basse.**
- **Risque de brûlure ! Relevez la plaque teppanyaki du grill uniquement lorsqu'elle est refroidie ou bien à l'aide de maniques ignifuges.**
- **Risque de pincement ! Tenez la plaque Teppanyaki toujours fermement avec vos deux mains, car elle est très lourde.**

NL:

Bedankt dat u hebt gekozen voor onze Teppanyaki-plaat.

Houd de plaat altijd stevig vast met beide handen, omdat deze erg zwaar is. Plaats de Teppanyaki-plaat in plaats van het grillrooster boven de braadbrander, met de vetafvoeren naar rechts gericht.

Doe wat olie op de plaat om uw voedsel te bereiden. Natuurlijk kunt u ook sauzen gebruiken om op smaak te brengen. Overvloedige vloeistof stroomt via de vetafvoeren naar de vetopvangbak.

Als de plaat te heet wordt, schakelt u de braadbrander af en toe volledig uit.

Sluit het deksel niet tijdens het gebruik van de plaat en laat deze voldoende afkoelen voordat u hem verwijdt.

Gebruik de braadbrander alleen op de laagste stand om oververhitting van het apparaat te voorkomen.

De plaat kan door hitte verkleuren, maar dit is geen kwaliteitsgebrek.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

- **Gebruik de Teppanyaki-plaat alleen met het deksel open en op de laagste stand van de braadbrander.**
- **Verbrandingsgevaar! Til de Teppanyaki-plaat alleen op als deze koud is of gebruik hittebestendige beschermende handschoenen.**
- **Knellingsgevaar! Houd de Teppanyaki-plaat altijd stevig vast met beide handen, omdat deze erg zwaar is.**