NL	**Instructies voor gebruik en onderhoud**	**p. 2**
FR	**Notice d'utilisation et d'entretien**	**p. 4**
DE	**Gebrauchs- und Pflegeanleitung**	**S. 6**
EN	**Instructions for use and maintenance**	**p. 8**
ES	**Instrucciones de uso y mantenimiento**	**p. 10**
IT	**Istruzioni per l'uso e la manutenzione**	**p. 12**
NO	**Bruksanvisning og vedlikeholdsi struksjoner**	**p. 14**
SE	**Bruks- och skötselanvisningar**	**p. 16**
DK	**Brugs- og vedligeholdelsesvejledning**	**p. 18**
PL	**Instrukcje dotyczące użytkowania i konserwacji**	**p. 20**
CZ	**Návod k použití a údržbě**	**p. 22**

1700 093
1700 095
1700 099

NOVY

NL INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

Gefeliciteerd met uw nieuwe grillplaat, teppanyaki plaat of braadslee!
Onze producten zijn vervaardigd met hoogwaardig gegoten aluminium en voorzien van een duurzame en slijtvaste anti-aanbaklaag (PFOA-vrij). Dankzij de uitstekende warmteopslag en gelijkmatige warmteverdeling kunt u genieten van een optimale kookervaring.

De grillplaat, teppanyaki plaat of braadslee voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Ondeskundig gebruik kan echter persoonlijk letsel en materiële schade veroorzaken.

Lees aandachtig de handleiding vóór ingebruikname. Bewaar deze zorgvuldig en geef deze door aan de persoon die het kookgerei eventueel na u gebruikt.

Novy is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van onjuiste gebruik.

Het kookgerei is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en een huiselijke omgeving.

Veiligheid

- Onze vaste handgrepen zijn ovenbestendig tot 240 °C. Ze worden heet in de oven. Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappen voor aangelaste handgrepen, omdat deze heet worden door hun warmtegeleiding.
- Als een vaste hendel losraakt kunt u deze weer makkelijk vastmaken met een schroevendraaier. Hij is dan weer stabiel.
- Als pannen over een (glas)keramiek oppervlak schuiven kunnen vuiltjes of resten van kruiden tussen de pan en het oppervlak terechtkomen en krassen veroorzaken op het (glas)keramiek. Til onze producten altijd op alvorens ze te verschuiven. Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade in dit opzicht!
- Het verpakkingsmateriaal van het toestel is gevaarlijk voor kinderen. Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen. Houd verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat zij met het kookgerei spelen.
- Reiniging en onderhoud van het kookgerei mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Houd tijdens het koken kinderen uit de buurt van hete kookvelden.
- Laat kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het koken en draai de grepen van de pannen zo dat ze zich boven het werkblad bevinden, waardoor kinderen de pannen niet van de kookplaat/werkbladafzuiging kunnen trekken.
- Plaats de handgrepen nooit over een warme brander; ze kunnen dan zeer heet worden.
- Wees altijd voorzichtig als u warm kookgerei hanteert.
- Bij inductiekookplaten en inductiekookgerei kan geluid optreden als gevolg van elektromagnetische eigenschappen. Dit beïnvloedt de werking niet.

Voor het eerste gebruik

- Lees de instructies zorgvuldig door.
- Neem het kookgerei met zorg uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen. Gebruik geen scherpe voorwerpenom de verpakking te openen.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels voor ingebruikname.
- Reinig het item met warm water en een klein beetje afwasmiddel, gebruik daarbij een zachte borstel of spons.
- Spoel het grondig af en droog het af met een zachte doek.

Verhitting

Inductieplaten met een speciale grillfunctie zijn ideaal voor het gebruik van de grillplaat, teppanyaki plaat of braadslee. Voor kookplaten zonder deze grillfunctie moet u vermijden de Power/Super Power-functie en de hoogste standen te gebruiken om een te snelle (over)verhitting van de grillplaat, teppanyaki plaat of braadslee te voorkomen.

- Gebruik lagere vermogensinstellingen (6-7) aangezien deze ruim voldoende zijn voor het bereiden van uw gerechten met de grillplaat, teppanyaki plaat of braadslee.
- Gebruik altijd kookzones met een diameter die overeenkomt met de bodem van het product. Grote kookzones geven soms te veel energie. Dankzij de goede geleiding zijn de producten ook in staat de warmte van een kleinere kookzones goed te verdelen.
- Onze producten bereiken temperaturen van meer dan 300 °C binnen 3 minuten. Verminder de verhitting op tijd voor een gezond en smakelijk bakresultaat.
- Gebruik de grillplaat, teppanyaki plaat of braadslee niet zonder siliconen voetjes.
- Hoge temperaturen verbranden spijsoliën en -vetten zeer snel, waardoor teerresten op het oppervlak achterblijven die mogelijk niet kunnen worden verwijderd en afbreuk doen aan de anti-aanbakeigenschappen.
- Verhit de grillplaat, teppanyaki plaat of braadslee nooit als ze leeg zijn – de dikke aluminium bodem warmt zeer snel en gelijkmatig op. Voeg altijd eerst wat vet of olie toe.
- Schakel terug naar de gewenste verhittingstand en doe het gerecht dat u wilt braden op de plaat of in de braadslee.
- De braadslee is geschikt voor gebruik in de oven tot een maximale temperatuur van 240°C.
- Niet geschikt voor ovenfuncties met microgolf.
- Verwarm geleidelijk en vermijd plotselinge temperatuurschommelingen om schade te voorkomen.
- Oververhitting vermijden om de kwaliteit van het materiaal te behouden.

Vetten en oliën

Kies vetten of oliën die de bereidingstemperatuur aankunnen voor het gerecht dat u bereidt. Vetten en oliën hebben een verschillende hittebestendigheid, ook aangeduid als rookpunt. Voor bakken en het bereiden van groenten adviseren we vetten en oliën met een hoog rookpunt.

Boterolie	tot ca. 205 °C
Saffloerolie	tot ca. 266 °C
Olijfolie	tot ca. 190 °C
Palmpitolie	tot ca. 220 °C
Koolzaadolie	tot ca. 240 °C
Zonnebloemolie	tot ca. 232 °C

Dieetolie, margarines en de meeste koudgeperste oliën zijn meestal niet geschikt om te bakken!

Als het vet of olie dat wordt gebruikt vlam kan vatten, nooit blussen met water! Gebruik altijd een deksel en/of een blusdeken of schuimblusser!

Laat kookgerei nooit onbeheerd achter bij het gebruik van oliën en vetten.

Afwerking

Onze producten zijn robuust en duurzaam en afgewerkt met een krasvrije coating. Als er lichte krassen op het oppervlak verschijnen kan het product nog steeds veilig worden gebruikt. Gebruik plastic of houten keukenbestek om de levensduur van het product te verlengen. Onze producten zijn PFOA-vrij!

Reinigen

- Maak de grillplaat, teppanyaki plaat of braadslee pas schoon als deze volledig is afgekoeld.
- Afblussen van een hete plaat/braadslee kan permanente schade veroorzaken.
- Voor een langere levensduur van de anti-aanbaklaag wordt handwas aanbevolen.
- Vaatwasmachinegebruik is mogelijk, maar niet aangeraden omdat de agressieve reinigingsmiddelen de coating na verloop van tijd dof kunnen maken.
- Reinig het item met warm water en een klein beetje afwasmiddel, gebruik daarbij een zachte borstel of spons.
- Vermijd schurende en bijtende middelen, schuurpoeder en metalen schuursponsjes. Deze kunnen de coating beschadigen.
- Reinig het kookgerei altijd grondig om te voorkomen dat voedselresten inbranden en blijven plakken bij het volgende gebruik.
- Verwijder grof vuil met een doek en laat hardnekkig vuil losweken door de bodem van de pan met water te vullen en deze op lage temperatuur op te warmen (let op: het water mag niet koken).
- Spoel grondig af en droog goed met een zachte doek.

FR NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Félicitations pour votre nouvelle plaque gril, plaque teppan yaki ou plat à rôtir !
Nos produits sont fabriqués en fonte d'aluminium de qualité supérieure et sont dotés d'un revêtement antiadhésif durable et résistant (sans PFOA). Grâce à une excellente accumulation de la chaleur et à sa répartition uniforme, vous pouvez profiter d'une expérience de cuisson optimale.

La plaque gril, la plaque teppan yaki ou le plat à rôtir répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Cependant, une utilisation incorrecte peut entraîner des lésions corporelles et des dommages matériels.

Lire attentivement le manuel avant la mise en service. Conservez soigneusement ce document et remettez-le à la personne qui pourrait utiliser l'ustensile de cuisine après vous.

Novy n'est pas responsable de dommages résultant d'une utilisation incorrecte.

Cet ustensile de cuisine est uniquement destiné à un usage domestique dans un environnement domestique.

Sécurité

- Nos poignées fixes sont résistantes au four jusqu'à 240 °C. Elles seront chaudes dans le four, veuillez utiliser des maniques.
- Veuillez toujours utiliser des maniques en cas de poignées en fonte, car elles ont tendance à chauffer vu leur bonne conductivité thermique.
- Si une poignée fixe commence à se détacher, vous pouvez facilement la resserrer à l'aide d'un tournevis. Elle sera alors à nouveau fermement fixée.
- Lorsque des poêles sont glissées sur une plaque en vitrocéramique, des particules de saleté ou des résidus d'épices peuvent être coin-cés entre le fond de la poêle et le plan de cuisson, et rayer la plaque en vitrocéramique. Veuillez donc toujours soulever nos produits avant de les déplacer. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages à cet égard !
- Le matériel d'emballage de l'appareil est dangereux pour les enfants. Ne pas laissez les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'ustensile de cuisine.
- Le nettoyage et l'entretien de l'ustensile de cuisine ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Tenir les enfants éloignés des plans de cuisson chauds pendant la cuisson.
- Ne pas laisser l'ustensile de cuisine sans surveillance pendant la cuisson, et tourner les poignées des casseroles de manière à ce qu'elles soient au-dessus du plan de travail, afin d'empêcher les enfants de tirer sur les casseroles présentes sur le plan de cuisson/sous la hotte intégrée au plan de travail.
- Ne jamais placer les poignées au-dessus d'un brûleur chaud ; elles peuvent alors devenir très chaudes.
- Toujours être prudent lorsque vous manipulez un ustensile de cuisine chaud.
- Des bruits peuvent se produire avec les plans de cuisson à induction et les ustensiles de cuisine à induction, en raison de leurs propriétés électromagnétiques. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation

- Lire attentivement les instructions.
- Sortir l'ustensile de cuisine de son emballage avec précaution. Retirer tous les matériaux d'emballage. Ne pas utiliser d'objets pointus pour ouvrir l'emballage.
- Enlever tous les matériaux d'emballage et les étiquettes avant la mise en service.
- Nettoyer l'article avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, à l'aide d'une brosse douce ou d'une éponge.
- Rincer soigneusement et sécher à l'aide d'un chiffon doux.

Chauffage

La fonction Grill des tables à induction est optimisée pour l'utilisation la plaque. Pour les tables non équipées de la fonction Grill, évitez d'utiliser la fonction Power/Super Power ainsi que les positions de cuisson les plus élevées pour avoir une montée de température progressive.

- Utilisez des niveaux de cuisson intermédiaires (6-7) qui sont largement suffisants pour griller vos aliments.
- Utilisez toujours des zones de cuisson dont le diamètre correspond à la base du produit. Les zones de cuisson trop grandes consommeront des quantités inutiles d'énergie. Grâce à leur bonne conductivité, les produits sont également capables de diffuser la chaleur provenant d'une zones de cuisson un peu plus petite.
- Nos produits atteignent des températures allant jusqu'à 300 °C en 3 minutes environ à peine. Réduisez la chaleur à temps pour obtenir un résultat de friture sain et savoureux.
- Ne pas utiliser la plaque gril, la plaque teppan yaki ou le plat à rôtir sans ses pieds en silicone.
- Les températures élevées brûlent les huiles et les graisses comestibles très rapidement, laissant sur la surface des résines de goudron qui ne peuvent éventuellement pas être enlevées et qui altèrent les bonnes propriétés anti-adhérentes.
- Ne jamais chauffer nos produits à vide : le fond épais en aluminium s'échauffe très rapidement et uniformément. Mettez-y d'abord un peu de graisse ou d'huile.
- Revenez à la température désirée et placez le plat que vous souhaitez rôtir sur la plaque ou dans le plat à rôtir.
- La plaque gril, la plaque teppan yaki ou le plat à rôtir peuvent être utilisé au four jusqu'à une température maximale de 240°C.

- Il ne convient pas pour un usage de four avec micro-ondes.
- Chauffer progressivement et éviter les variations de température soudaines pour éviter les dommages.
- Éviter la surchauffe pour préserver la qualité du matériau.

Huiles et graisses

Choisissez une graisse ou une huile qui peut supporter la tempé-rature de friture requise pour le plat que vous préparez. Les graisses et les huiles possèdent des stabilités thermiques différentes, égale-ment appelées points de fumée. Pour la friture et la préparation des légumes, nous recommandons des graisses et des huiles avec un point de fumée élevé.

Beurre clarifié	jusque 205 °C env.
Huile de carthame	jusque 266 °C env.
Huile d'olive	jusque 190 °C env.
Graisse d'amande de palme	jusque 220 °C env.
Huile de colza	jusque 240 °C env.
Huile de tournesol	jusque 232 °C env.

Les graisses de régime, les margarines et la plupart des huiles pressées à froid sont en général impropres à la friture !

Si la graisse ou l'huile utilisée prend feu, ne l'éteignez jamais avec de l'eau ! Utilisez toujours un couvercle et/ou une couverture anti-feu ou un extincteur à mousse!

Ne laissez jamais l'ustensile de cuisine sans surveillance lorsque vous utilisez des huiles et des graisses.

Revêtement

Nos produits sont robustes et durables, et équipés d'un revêtement inrayable. De légères égratignures apparaissant sur la surface n'em-pêchent pas d'utiliser le produit en toute sécurité. Utilisez des usten-siles de cuisine en plastique ou en bois pour prolonger la durée de vie des produits. Nos produits sont sans APFO !

Nettoyage

- Ne pas nettoyer la plaque gril, la plaque teppan yaki ou le plat à rôtir avant qu'ils ne soient complètement refroidis.
- Couper brutalement la chaleur d'une plaque/d'un plat à rôtir chaud(e) peut causer des dommages irréversibles.
- Le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
- L'utilisation du lave-vaisselle est possible, mais n'est pas conseillée car les détergents agressifs peuvent ternir le revêtement au fil du temps.
- Nettoyer l'article à l'eau chaude avec un peu de détergent, à l'aide d'une brosse douce ou d'une éponge.
- Éviter les produits abrasifs et corrosifs, les poudres à récurer et les tampons à récurer métalliques. Ils pourraient endommager le revêtement.
- Nettoyer toujours soigneusement l'ustensile de cuisine afin d'éviter que les résidus alimentaires ne brûlent et ne restent adhérer lors de l'utilisation suivante.
- Enlever le gros de la saleté à l'aide d'un chiffon et éliminer les saletés tenaces en remplissant le fond de la plaque avec de l'eau et en le chauffant à basse température (attention : l'eau ne doit pas bouillir).
- Rincer soigneusement et bien sécher à l'aide d'un chiffon doux.

DE GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Grillplatte, Teppanyaki-Platte oder Ihrem neuen Bräter!
Unsere Produkte sind aus hochwertigem Aluminiumguss gefertigt und verfügen über eine langlebige und strapazierfähige Antihaftbeschichtung (PFOA-frei). Dank der hervorragenden Wärmespeicherung und der gleichmäßigen Wärmeverteilung können Sie ein optimales Kocherlebnis genießen.

Die Grillplatte, Teppanyaki-Platte oder der Bräter entsprechen den geltenden Sicherheitsvorschriften. Unsachgemäße Verwendung kann jedoch zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen.

Lesen Sie die Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Bewahren Sie diese sorgfältig auf und geben Sie es an die Person weiter, die das Kochgeschirr eventuell nach Ihnen benutzt.

Novy haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Das Kochgeschirr ist nur für den häuslichen Gebrauch und eine häusliche Umgebung bestimmt.

Sicherheit

- Unsere festen Stiele bzw. Seitengriffe sind bis 240°C backofenfest. Diese werden im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Toplappen.
- Die angegossenen Hebegriffe verwenden Sie bitte immer mit Toplappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden.
- Wenn ein fester Griff sich löst, können Sie ihn einfach mit einem Schraubendreher wieder befestigen. Danach ist er wieder stabil.
- Bitte heben Sie die Platte immer an, um sie umzusetzen. Schieben sie die Pfanne bitte niemals auf der Glasoberfläche. Wenn Pfannen oder Töpfe über das Glas-Keramik-Feld geschoben werden, können kleine Partikel, die sich zwischen Topfböden und Kochfeldglas befinden, Kratzer verursachen. Für hieraus entste-hende Schäden können wir keine Haftung übernehmen.
- Das Verpackungsmaterial des Geräts stellt eine Gefahr für Kinder dar. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Kochgeschirr spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Kochgeschirrs darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder müssen während des Kochens von heißen Kochflächen ferngehalten werden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr während des Kochens nicht unbeaufsichtigt und drehen Sie die Griffe der Pfannen so, dass sie sich über der Arbeitsfläche befinden, um zu verhindern, dass Kinder die Pfannen von der Kochfläche/dem Muldenlüfter ziehen.
- Legen Sie die Griffe niemals über einen heißen Brenner; sie können dann sehr heiß werden.
- Seien Sie immer vorsichtig beim Umgang mit heißem Kochgeschirr.
- Bei Induktionskochfeldern und Induktionskochgeschirr können aufgrund der elektromagnetischen Eigenschaften Geräusche auftreten. Der Betrieb wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch.
- Nehmen Sie das Kochgeschirr vorsichtig aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um die Verpackung zu öffnen.
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.
- Reinigen Sie den Artikel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel unter Verwendung einer weichen Bürste oder eines Schwamms.
- Spülen Sie es gründlich ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

Erhitzen

Die Grill-Funktion der Induktionskochfelder ermöglicht eine optimale Verwendung der Platte. Vermeiden Sie die Power/Super Power-Funktion und die höchsten Kochstufen.

- Für ein gesundes Kochen benutzen Sie die Stufen 6-7 Ihres Kochfeldes.
- Verwenden Sie immer Herdplatten, deren Durchmesser den Boden der Produkte entsprechen. Zu große Zonen ver-brauchen unnötig Energie. Durch die gute Leitfähigkeit der Produkte kann eine etwas kleinere Zone auch die Wärme gleichmäßig verteilen.
- Unsere Produkte erreichen bereits nach ca. 3 Min. eine Temperatur von bis zu 300°C. Reduzieren Sie die Hitze rechtzeitig, um ein gesundes und geschmackvolles Bratergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie die Grillplatte, die Teppanyaki-Platte oder den Bräter nicht ohne Silikonfüße.
- Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen Teerharze auf der Oberläche, die evtl. nicht mehr entfernt warden können und die gute Antihafteigenschaft beeinträchtigen.
- Erhitzen Sie unsere Produkte nicht im Leerzustand – der starke Aluminiumboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig. Geben Sie von Anfang an etwas Fett, bzw. Öl hinein.
- Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und geben Sie Ihr Bratgut hinzu.
- Nicht für Backofenfunktionen mit Mikrowelle geeignet.
- Erhitzen Sie allmählich und vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Schäden zu vermeiden.
- Vermeiden Sie Überhitzung, um die Materialqualität zu erhalten.

Fette und Öle

Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl, das die gewünschte Brattemperatur verträgt. Fette und Öle haben unterschiedliche Hitzestabilität, hier spricht man auch vom Rauchpunkt. Zum Braten und Zubereitung von Gemüse empfehlen wir Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt.

Butterschmalz	bis ca. 205 °C
Distelöl	bis ca. 266 °C
Olivenöl	bis ca. 190 °C
Palmkernfett	bis ca. 220 ° C
Rapsöl	bis ca. 240 ° C
Sonnenblumenöl	bis ca. 232 ° C

Erhitzen Sie allmählich und vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Schäden zu vermeiden. Vermeiden Sie Überhitzung, um die Materialqualität zu erhalten.

Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden - bitte nicht mit Wasser löschen! Immer einen Deckel bzw. eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher verwenden!

Lassen Sie Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Öle und Fette verwenden.

Versiegelung

Unsere Produkte sind robust und strapazierfähig und verfügen über eine kratzfeste Versiegelung. Sollten kleine Kratzspuren an der Oberläche auftreten, können Sie das Produkt unbedenklich weiterbenutzen. Benutzen Sie Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz um die Lebensdauer der Produkte zusätzlich zu verlängern. Unsere Produkte sind PFOA frei!

Reinigung

- Reinigen Sie die Grillplatte, die Teppanyaki-Platte oder den Bräter erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind.
- Das Ablöschen einer heißen Platte/eines heißen Bräters kann zu dauerhaften Schäden führen.
- Um die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung zu verlängern, wird das Waschen von Hand empfohlen.
- Die Verwendung in der Spülmaschine ist möglich, wird aber nicht empfohlen, da die aggressiven Reinigungsmittel die Beschichtung mit der Zeit stumpf machen können.
- Reinigen Sie den Artikel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel unter Verwendung einer weichen Bürste oder eines Schwamms.
- Vermeiden Sie scheuernde und ätzende Mittel, Scheuerpulver und Scheuerschwämme aus Metall. Diese können die Beschichtung beschädigen.
- Reinigen Sie Kochgeschirr immer gründlich, um zu verhindern, dass Speisereste beim nächsten Gebrauch einbrennen und festkleben.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem Tuch und lösen Sie hartnäckige Verschmutzungen, indem Sie den Boden der Pfanne mit Wasser füllen und dieses bei niedriger Temperatur erhitzen (Achtung: Das Wasser darf nicht kochen).
- Spülen Sie gründlich nach und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch gut ab.

EN INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

Congratulations on your new grill plate, teppanyaki plate or roaster!
Our products are made of high-quality cast aluminium and feature a durable and hard-wearing non-stick coating (PFOA-free). With excellent heat storage and even heat distribution, you can enjoy an optimal cooking experience.

The grill plate, teppanyaki plate or roaster complies with the applicable safety regulations. However, improper use may cause personal injury or material damage.

Read the manual carefully before use. Keep this carefully and pass it on to the person who might use the cookware after you.

Novy is not liable for any damage resulting from incorrect use.

The cookware is intended for domestic use and a domestic environment only.

Safety

- Our fixed handles are ovenproof up to 240°C. They will get hot in the oven – please use potholders.
- Please always use potholders for cast-on handles because they tend to get hot, given their good heat conductivity.
- If a fixed handle should happen to come loose, you can easily retighten it with a screwdriver. It will then be firm again.
- When pans are slid across the glass-ceramic field, dirt particles or spice residues can become trapped between the pan base and cooktop and scratch the glass-ceramic field. Please always lift our products up before shifting them. We are unable to accept any liability for damages in this regard!
- The packaging materials of the appliance pose a hazard to children. Do not let children play with the packaging material. Keep packaging materials away from children.
- Children should be supervised to prevent them from playing with the cookware.
- Cleaning and maintenance of the cookware should not be carried out by children.
- Keep children away from hot cooktops while cooking.
- Do not leave cookware unattended while cooking and turn the handles of pans so that they are above the worktop, preventing children from pulling the pans off the cooktop/venting hob.
- Never place the handles over a hot burner; they can become very hot.
- Always be careful when handling hot cookware.
- Noise may occur with induction cooktops and induction cookware due to electromagnetic properties. This does not affect operation.

Before first use

- Read the instructions carefully.
- Carefully take the cookware out of the packaging. Remove all packaging materials. Do not use sharp objects to open the packaging.
- Remove all packaging materials and labels before use.
- Clean the item with warm water and a little detergent, using a soft brush or sponge.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

Heating

The Grill function of the induction hob is optimized for the use of the plate. On the hobs without the Grill function, avoid to use the Power/Super Power function and the highest power settings.

- Use intermediate cooking levels 6-7 to grill your food.
- Always use cooking zones whose diameter matches the base of the product. Oversized zones will consume unnecessary amounts of energy. Thanks to their good conductivity, the products are also able to distribute the heat coming from a zone that is a little smaller.
- Our products will reach temperatures of up to 300°C in as little as ca. 3 minutes. Reduce the heat in time for achieving a healthy and tasty frying result.
- Do not use the grill plate, teppanyaki plate or roaster without silicone feet.
- High temperatures will burn edible oils and fats very quickly, leaving tar resins on the surface that can possibly not be removed again and will impair the good non-stick properties.
- Never heat our products while empty – the thick aluminium bottom heats up very quickly and evenly. Always add a little fat or oil first.
- Switch back to the desired heat setting and place the food you want to fry on the plate or in the roaster.
- The roaster is suitable for use in the oven up to a maximum temperature of 240°C.
- Not suitable for oven functions with microwave.
- Heat gradually and avoid sudden temperature fluctuations to prevent damage.
- Avoid overheating to preserve the quality of the material.

Fats and oils

Select a fat or oil that can handle the frying temperature required for the dish you're preparing. Fats and oils have various heat stabilities, also referred to as the smoke point. For frying and preparing vegetables, we recommend fats and oils with a high smoke point.

Clarified butter	up to ca. 205 °C
Safflower oil	up to ca. 266 °C
Olive oil	up to ca. 190 °C
Palm kernel fat	up to ca. 220 °C
Rapeseed oil	up to ca. 240 °C
Sunflower oil	up to ca. 232 °C

Diet fats, margarines and most cold-pressed oils are as a rule unsuitable for frying!

If the fat or oil used should catch fire – please never extinguish it with water! Always use a lid and/or fire blanket or foam fire extinguisher!

Never leave cookware unattended when using oils and fats.

Finish

Our products are robust and durable and equipped with a scratchproof finish. If slight scratch marks should appear on the surface, the product can still be used quite safely. Use plastic or wooden kitchen aids to additionally prolong the lifetime of the products. Our products are PFOA-free!

Cleaning

- Do not clean the grill plate, teppanyaki plate or roaster until it has completely cooled down.
- Pouring water onto a hot plate/roaster can cause permanent damage.
- Hand-washing is recommended to prolong the life of the non-stick coating.
- Dishwasher use is possible, but not recommended as the aggressive detergents can dull the coating over time.
- Clean the item with warm water and a little detergent, using a soft brush or sponge.
- Avoid abrasive and corrosive agents, scouring powder and metal scouring pads. These can damage the coating.
- Always clean cookware thoroughly to prevent food residues from burning in and sticking during the next use.
- Remove coarse dirt with a cloth and loosen stubborn dirt by filling the bottom of the plate or roaster with water and heating it at a low temperature (note: the water must not boil).
- Rinse thoroughly and dry well with a soft cloth.

ES INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

¡Enhorabuena por su nuevo grill rectangular, plancha teppanyaki o bandeja para asar!
Nuestros productos están fabricados con aluminio fundido de alta calidad y disponen de un revestimiento antiadherente duradero y resistente (sin PFOA). Gracias a un excelente almacenamiento del calor y a una distribución uniforme del mismo, podrá disfrutar de una experiencia culinaria óptima.

El grill rectangular, la plancha teppanyaki o la bandeja para asar cumple las normas de seguridad vigentes. Sin embargo, un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Lea atentamente el manual antes de usar el aparato. Guarde el manual con cuidado y entréguelo a la persona que pueda utilizar el utensilio de cocina después de usted.

Novy no se hace responsable de los daños derivados de un uso incorrecto.

El utensilio de cocina está destinado exclusivamente al uso doméstico y a un entorno doméstico.

Seguridad

- Nuestros mangos fijos son resistentes al horno hasta 240 ºC. Se calentarán en el horno, por lo que deberá utilizar soportes de protección.
- Utilice siempre soportes de protección para los mangos de fundición, ya que tienden a calentarse, dada su buena conductividad térmica.
- Si se suelta un mango fijo, podrá volver a apretarlo fácil-mente con un destornillador. Así volverá a fijarse.
- Cuando las sartenes se deslizan por la placa vitrocerámica, las par-tículas de suciedad o los residuos de especias pueden quedar atrapados entre la base de la sartén y la placa de cocción y rayar la placa vitrocerámica. Levante siempre nuestros productos antes de moverlos. No podemos asumir ninguna responsabilidad por daños causados de esta manera.
- El material de embalaje del dispositivo es peligroso para los niños. No deje que los niños jueguen con el material de embalaje. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con los utensilios de cocina.
- La limpieza y el mantenimiento de los utensilios de cocina no deben ser realizados por niños.
- Mantenga a los niños alejados de las placas de cocción calientes mientras cocina.
- No deje los utensilios de cocina desatendidos mientras cocina y gire las asas de las sartenes para que queden por encima de la encimera, evitando que los niños tiren de las sartenes fuera de la placa de cocciòn/ campanay de superficie.
- Nunca coloque las asas sobre un quemador caliente; se pueden calentar mucho.
- Tenga siempre cuidado al manipular utensilios de cocina calientes.
- Las placas de inducción y los utensilios de cocina de inducción pueden producir ruido debido a sus propiedades electromagnéticas. Esto no afecta al funcionamiento.

Antes del primer uso

- Lea atentamente las instrucciones.
- Saque el utensilio de cocina del embalaje con cuidado. Retire todos los materiales de embalaje. No utilice objetos afilados para abrir el embalaje.
- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas antes de usar el aparato.
- Limpie el artículo con agua tibia y un poco de detergente, utilizando un cepillo suave o una esponja.
- Aclárelo bien y séquelo con un paño suave.

Calentamiento

La función especial Grill de neustras placas de inducción está optimizada para el uso adecuado de la Grill. En las placas de inducción placa, evite utilizar la función Power/Super Power.

- Es recomendable utilizar los nivele de cocción intermedios 6-7.
- Utilice siempre placas cuyo diámetro coincida con la base del producto. Las placas de mayor tamaño consumirán can-tidades innecesarias de energía. Gracias a su buena con-ductividad, los productos también son capaces de distribuir el calor procedente de una placa un poco más pequeña.
- Nuestros productos alcanzarán temperaturas de hasta 300 ºC en tan solo 3 minutos aprox. Reduzca el calor a tiem-po para conseguir una fritura rica y saludable.
- No utilice el grill rectangular, la plancha teppanyaki o bandeja para asar sin patas de silicona.
- Las temperaturas elevadas quemarán las grasas y aceites comestibles muy rápidamente, por lo que dejarán resinas de alquitrán en la superficie que quizás no puedan volver a eliminarse y que afectarán a las buenas propiedades anti-adherentes.
- Nunca caliente nuestros productos vacíos, ya que el fondo grueso de aluminio se calienta de forma muy rápida y uni-forme. Añada siempre un poco de grasa o aceite primero.
- Vuelva a cambiar a la temperatura deseada y coloque los alimentos que desea freír en la sartén.
- La bandeja para asar es apta para su uso en el horno hasta una temperatura máxima de 240 °C.
- No es apta para funciones de horno con microondas.
- Caliente gradualmente y evite las fluctuaciones bruscas de temperatura para evitar daños.
- Evite el sobrecalentamiento para preservar la calidad del material.

Grasas y aceites

Seleccione una grasa o aceite que soporte la temperatura de fritura necesaria para el plato que va a preparar. Las grasas y aceites tienen distintas estabilidades térmicas, también conocidas como punto de humeo. Para freír y preparar verduras, recomendamos grasas y aceites con un punto de humeo alto.

Mantequilla clarificada	hasta 205 ºC aprox.
Aceite de cártamo	hasta 266 ºC aprox.
Aceite de oliva	hasta 190 ºC aprox.
Aceite de palma	hasta 220 ºC aprox.
Aceite de colza	hasta 240 ºC aprox.
Aceite de girasol	hasta 232 ºC aprox.

Las grasas dietéticas, las margarinas y la mayoría de los aceites prensados en frío no son, por lo general, adecuados para freír.

Si la grasa o el aceite utilizado se incendian, ¡no lo apague nunca con agua! Utilice siempre una tapa, una manta ignífuga o un extintor de espuma.

Nunca deje los utensilios de cocina desatendidos cuando utilice aceites y grasas.

Acabado

Nuestros productos son sólidos y duraderos y están equipados con un acabado resistente a los arañazos. Si aparecen pequeños ara-ñazos en la superficie, el producto se puede seguir utilizando con total seguridad. Utilice utensilios de cocina de plástico o de madera para prolongar más la vida útil de los productos. Nuestros productos no contienen ácido perfluorooctanoico (PFOA).

Limpieza

- No limpie el grill rectangular, la plancha teppanyaki o la bandeja para asar hasta que se haya enfriado completamente.
- Enfriar una placa/bandeja para asar caliente con agua fría puede causar daños permanentes.
- Se recomienda lavar a mano para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente.
- Es posible utilizar el lavavajillas, pero no se recomienda, ya que, con el tiempo, los detergentes agresivos pueden opacar el revestimiento.
- Limpie el artículo con agua tibia y un poco de detergente, utilizando un cepillo suave o una esponja.
- Evite los agentes abrasivos y corrosivos, los polvos abrasivos y los estropajos metálicos. Estos pueden dañar el revestimiento.
- Limpie siempre a fondo el utensilio de cocina para evitar que los restos de comida se quemen y se peguen durante el siguiente uso.
- Elimine la suciedad gruesa con un paño y afloje la suciedad persistente llenando el fondo de la sartén con agua y calentándola a baja temperatura (atención: el agua no debe hervir).
- Aclare a fondo y seque bien con un paño suave.

IT ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Congratulazioni per la vostra nuova piastra griglia, piatto teppanyaki o teglia da arrosto!
I nostri prodotti sono realizzati in alluminio fuso di alta qualità e presentano un rivestimento antiaderente durevole e resistente (senza PFOA). Grazie all'eccellente accumulo e alla sua distribuzione uniforme del calore, potrete godere di un'esperienza di cottura ottimale.

La piastra griglia, piatto teppanyaki o teglia da arrosto soddisfa le vigenti norme di sicurezza. Tuttavia, un uso improprio può causare lesioni personali e danni materiali.

Prima dell'utilizzo leggere attentamente il manuale. Conservarlo con cura e metterlo a disposizione della persona che potrebbe utilizzare l'utensile dopo di voi.

Novy non è responsabile di eventuali danni derivanti da un uso non corretto.

L'utensile è destinato esclusivamente all'uso e all'ambiente domestici.

Siurezza

- I nostri manici fissi sono termoresistenti fino a 240°C. Durante la cottura in forno possono diventare molto caldi, si raccomanda l'uso di presine.
- Si raccomanda di usare sempre presine per afferrare i manici delle pentole poiché tendono a scaldarsi molto, data l'ottima conduttività dei materiali.
- Se un manico fisso appare allentato, è possibile stringerlo facilmente con un cacciavite. In questo modo tornerà ad essere ben saldo.
- Quando le padelle vengono collocate su un piano cottura vetroceramica, le particelle di sporco o di residui alimentari potrebbero depositarsi fra la base della pentola e il piano, rischiando di graffiarlo. Sollevare sempre le stoviglie senza trascinarle. Non siamo in grado di assumerci responsabilità per eventuali danni in questo senso!
- Il materiale di imballaggio è pericoloso per i bambini. Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio. Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'utensile.
- La pulizia e la manutenzione dell'utensile non devono essere eseguite dai bambini.
- Tenere i bambini lontani dai piani di cottura caldi durante la cottura.
- Non lasciare l'utensile incustodito durante la cottura e ruotarlo in modo che i manici si trovino sopra al piano di lavoro, evitando così che i bambini facciano cadere l' utensile dal piano di cottura/dell'aspiratore.
- Non posizionare mai i manici sopra un bruciatore caldo: possono diventare roventi.
- Prestare sempre attenzione quando si maneggia l'utensile caldo.
- I piani di cottura a induzione e gli utensili a induzione possono produrre rumore a causa delle proprietà elettromagnetiche. Ciò non influisce sul funzionamento.

Prima del primo utilizzo

- Leggere attentamente le istruzioni.
- Estrarre con cura l'utensile dall'imballaggio. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Non utilizzare oggetti appuntiti per aprire la confezione.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette prima dell'uso.
- Pulire l'utensile con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti utilizzando una spazzola o spugna morbida.
- Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido.

Cottura

La funzione Grill del piano di cottura a induzione è ottimizzata per l'uso del griglia/teppanyaki/teglia da arrosto. Su hbos senza la funzione Grill, evitare di utilizzare la funzione Power/Super Power e le impostazioni di potenza più elevate.

- Utilizzare i livelli di cottura intermedi 6-7 per grigliare il cibo.
- Utilizzare sempre fuochi il cui diametro corrisponda a quello della base del prodotto. Un fuoco più grande consumerebbe una quantità inutile di energia. Grazie all'ottima conduttività, i nostri prodotti sono in grado di distribuire uniformemente il calore proveniente anche da fuochi leggermente più piccoli.
- I nostri prodotti possono raggiungere temperature fino a 300°C in circa 3 minuti. La riduzione del tempo di riscaldamento consente di cuocere in modo più sano e gustoso.
- Non utilizzare la piastra griglia, piatto teppanyaki o teglia da arrosto senza i piedini in silicone.
- Le temperature elevate bruceranno oli e grassi edibili molto rapidamente, lasciando residui viscosi sulla superficie di cottura; se non rimossi tempestivamente, potrebbero compromettere le proprietà antiaderenti della superficie.
- Non scaldare mai i nostri prodotti a vuoto: il fondo in alluminio si riscalda molto velocemente e in modo uniforme. Inoltre, si raccomanda di aggiungere sempre un poco di olio o grasso prima di scaldare.
- Portare la pentola alla temperatura desiderata e collocarvi gli alimenti che si desidera cuocere.
- La teglia è adatta all'uso in forno fino a una temperatura massima di 240°C.
- Non adatta all'uso con microonde.
- Riscaldare gradualmente ed evitare sbalzi di temperatura per non provocare danni.
- Evitare il surriscaldamento per preservare la qualità del materiale.

Grassi e oli

Si consiglia di preferire un tipo di olio o di grasso in grado di tollerare la temperatura prevista per la pietanza che si desidera cucinare. Grassi e oli diversi hanno diverse stabilità in base al calore, anche note come punti di fumo. Per cuocere e friggere verdure, ad esempio, si consiglia l'uso di grassi e oli con punti di fumo elevati.

Burro chiarificato	fino a circa 205 °C
Olio di cartamo	fino a circa 266 °C
Olio di oliva	fino a circa 190 °C
Olio di palma	fino a circa 220 °C
Olio di colza	fino a circa 240 °C
Olio di semi di girasole	fino a circa 232 °C

Margarine, oli ottenuti da pressione a freddo e grassi dietetici non sono adatti per la frittura!

L'olio o il grasso impiegato potrebbe prendere fuoco: non spegnere mai le fiamme con acqua! Usare sempre un coperchio e/o una coperta, oppure un estintore!

Non lasciare mai incustodita l'utensile quando si usano oli e grassi.

Rivestimento

I nostri prodotti sono robusti, durevoli e dotati di un rivestimento antigraffio. In caso di graffi leggeri in superficie, il prodotto può essere comunque usato in modo sicuro. Per prolungare la durata di vita dei nostri prodotti, si raccomanda l'uso di utensili da cucina in legno o plastica. I nostri prodotti non contengono PFOA!

Pulizia

- Non pulire la piastra griglia, piatto teppanyaki o teglia da arrosto finché non si è completamente raffreddata.
- Bagnare una piastra/teglia da arrosto bollente può causare danni permanenti.
- Si consiglia di lavare a mano per prolungare la durata del rivestimento antiaderente.
- L'uso della lavastoviglie è possibile, ma non è consigliato poiché col tempo i detergenti aggressivi possono opacizzare il rivestimento.
- Pulire l'utensile con acqua calda e un po' di detersivo, usando una spazzola o una spugna morbida.
- Evitare agenti abrasivi e corrosivi, polvere abrasiva e pagliette metalliche. Questi possono danneggiare il rivestimento.
- Pulire sempre accuratamente l'utensile per evitare che i residui di cibo si brucino e si attacchino con l'uso successivo.
- Rimuovere lo sporco grossolano con un panno e sciogliere quello più ostinato riempiendo il fondo dell'utensile con acqua e riscaldandola a bassa temperatura (attenzione: l'acqua non deve bollire).
- Risciacquare accuratamente e asciugare bene con un panno morbido.

NO BRUKSANVISNING OG VEDLIKEHOLDSI STRUKSJONER

Gratulerer med den nye grillplaten, teppanyakiplaten eller ovnspannen din!
Våre produkter er laget av støpt aluminium av høy kvalitet og har et holdbart og slitesterkt slippbelegg (PFOA-fritt, uten perfluoroktansyre). Takket være den gode varmelagringen og jevne varmefordelingen kan du nyte en best mulig matlagingsopplevelse.

Grillplaten, teppanyakiplaten eller ovnspannen oppfyller gjeldende sikkerhetsforskrifter. Feil bruk kan imidlertid føre til personskade og materielle skader.

Les bruksanvisningen nøye før du tar produktet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, og gi den videre til personen som eventuelt bruker kjøkkenutstyret etter deg.

Novy er ikke ansvarlig for skader som følge av feil bruk.

Kjøkkenutstyret er utelukkende beregnet for husholdningsbruk og bruk i et hjemlig miljø.

Sikkerhet

- Faste håndtak er ildfaste opp til 240 °C. De blir varme i ovnen, så bruk grytekluter.
- Bruk alltid grytekluter på støpte håndtak, da de vanligvis blir varme på grunn av den gode varmeledningsevnen.
- Hvis et fast håndtak skulle løsne, kan du enkelt skru det fast igjen med en skrutrekker. Så holdes det på plass igjen.
- Når panner skyves på en keramikktopp, kan smusspartikler eller krydderrester komme mellom pannebunnen og koketoppen, og lage riper i keramikktoppen. Løft alltid opp produktet før du flytter på det. Vi påtar oss intet ansvar for slike skader!
- Produktets emballasjemateriale er farlig for barn. Ikke la barn leke med emballasjematerialet. Hold emballasjematerialer utenfor barns rekkevidde.
- Barn skal være under tilsyn for å hindre at de leker med kjøkkenutstyret.
- Rengjøring og vedlikehold av kjøkkenutstyret skal ikke utføres av barn.
- Hold barn unna varme kokeplater under matlaging.
- La aldri kjøkkenutstyr stå uten tilsyn under matlaging, og vri håndtakene på pannene slik at de peker inn mot benkeplaten, slik at barn ikke kan dra dem ned fra koketoppen/benkeplateviften.
- Plasser aldri håndtakene over en varm kokeplate, de kan da bli svært varme.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer varmt kjøkkenutstyr.
- Ved bruk av induksjonstopper og induksjonskjøkkenutstyr kan det oppstå lyd på grunn av elektromagnetiske egenskaper. Dette påvirker ikke funksjonen.

Før første gangs bruk

- Les instruksjonene nøye.
- Ta kjøkkenutstyret forsiktig ut av emballasjen. Fjern alt emballasjemateriale. Bruk ikke skarpe gjenstander for å åpne emballasjen.
- Fjern alt emballasjemateriale og alle etiketter før bruk.
- Vask produktet med varmt vann og litt oppvaskmiddel, og bruk en myk børste eller svamp.
- Skyll grundig og tørk med en myk klut.

Oppvarming

Grillfunksjonen til induksjonshoppen er optimalisert for bruk av platen. På hbos uten Grill-funksjonen, unngå å bruke Power / Super Power -funksjonen og de høyeste effektinnstil-lingene.

- Bruk mellomlagsnivåer 6-7 for å grille maten.
- Bruk alltid kokeplater med diameteren som er oppgitt på bunnen av produktet. Overdimensjonerte kokeplater bruker unødvendig mye strøm. Takket være produktenes gode ledeevne, kan de også distribuere varme fra kokeplater som er noe mindre.
- Våre produkter kan nå temperaturer på opptil 300 °C innen ca. 3 minutter. Senk varmen i tide for å oppnå et sunt og velsmakende resultat.
- Ikke bruk grillplaten, teppanyakiplaten eller ovnspannen uten silikonføttene.
- Høye temperaturer brenner opp matolje og fett svært raskt, som da kan bli innbrent og kanskje ikke være mulig å fjerne. Dette svekker egenskapene til non-stick-belegget.
- Ikke varm opp produktene når de er tomme – den tykke aluminiumsbunnen blir varmet opp svært raskt og jevnt. Ha alltid litt fett eller olje i først.
- Endre til ønsket varmetrinn og ha i maten som skal til-beredes i pannen.
- Ovnspannen er egnet for bruk i stekeovn opp til en maksimal temperatur på 240 °C.
- Ikke egnet for ovnsfunksjoner med mikrobølger.
- Varm opp gradvis og unngå plutselige temperatursvingninger for å forhindre skader.
- Unngå overoppheting for å bevare materialets kvalitet.

Fett og oljer

Velg et fett eller en olje som tåler steketemperaturen som trengs for maten du tilbereder. Fett og oljer har ulik varmestabilitet, også kalt røykepunkt. For steking og tilberedning av grønnsaker anbefaler vi fett og oljer med høyt røykepunkt.

Klaret smør	opptil ca. 205 °C
Saflorolje	opptil ca. 266 °C
Olivenolje	opptil ca. 190 °C
Palmekjernefett	opptil ca. 220 °C
Rapsolje	opptil ca. 240 °C
Solsikkeolje	opptil ca. 232 °C

Kostholdsfett, margarin og de fleste kaldpressede oljer er som regel uegnet til steking!

Hvis fettet eller oljen begynner å brenne, må du aldri prøve å slukke med vann! Bruk alltid et lokk og/eller brannteppe, eller brannslukningsapparat med skum!

La aldri kjøkkenutstyr stå uten tilsyn når du bruker olje eller fett.

Utførelse

Våre produkter er robuste og slitesterke og har en ripebestandig overflate. Hvis det skulle komme små riper på overflaten, kan produktet fortsatt trygt brukes. Bruk kjøkkenredskaper i plast eller tre for forlenge levetiden på produktene. Våre produkter inneholder ikke PFOA!

Rengjøring

- La grillplaten, teppanyakiplaten eller ovnspannen avkjøles helt før rengjøring.
- Nedkjøling av en varm plate eller en varm ovnspanne med vann kan forårsake permanent skade.
- For å forlenge slippbeleggets levetid anbefales håndvask.
- Det er mulig å bruke oppvaskmaskin, men det anbefales ikke, da sterke rengjøringsmidler over tid kan gjøre belegget matt.
- Vask produktet med varmt vann og litt oppvaskmiddel, og bruk en myk børste eller svamp.
- Unngå slipende og etsende midler, skurepulver og metallskuresvamper. Disse kan skade belegget.
- Rengjør alltid kjøkkenutstyret grundig for å unngå at matrester brenner seg fast og fester seg ved neste bruk.
- Fjern grov smuss med en klut, og løs opp fastbrente rester ved å fylle bunnen av pannen med vann og varme den forsiktig opp på lav varme (merk: vannet skal ikke koke).
- Skyll grundig og tørk godt med en myk klut.

SE BRUKS- OCH SKÖTSELANVISNINGAR

Grattis till din nya grillplatta, teppanyakiplatta eller ugnsform!
Våra produkter är tillverkade av högkvalitativ gjuten aluminium och har en hållbar och slitstark non-stick-beläggning (PFOA-fri). Tack vare den utmärkta värmelagringen och jämna värmefördelningen får du den optimala matlagningsupplevelsen.

Grillplattan, teppanyakiplattan eller ugnsformen uppfyller de gällande säkerhetsbestämmelserna. Felaktig användning kan dock orsaka personskada och egendomsskada.

Läs igenom bruksanvisningen noggrant före användning. Förvara denna omsorgsfullt och lämna den vidare till personen som kan komma att använda köksredskapet efter dig.

Novy ansvarar inte för skador som uppkommer till följd av felaktig användning.

Köksredskapet är endast avsett för hushållsbruk och hushållsmiljö.

Säkerhet

- Våra fasta handtag tål ugnstemperaturer upp till 240 °C. De blir mycket varma i ugnen – använd alltid grytlappar.
- Använd alltid grytlappar vid handtag som är gjutna, eftersom de blir heta på grund av sin goda värmeledningsförmåga.
- Om ett fast handtag skulle lossna kan du enkelt dra åt det med en skruvmejsel. Det blir då stabilt igen.
- När pannor skjuts över glaskeramikhällen kan smutspartiklar eller kryddrester fastna mellan pannans botten och hällens yta och repa glaskeramiken. Lyft alltid våra produkter i stället för att dra dem. Vi tar inget ansvar för eventuella skador som kan uppstå!
- Apparatens förpackningsmaterial är farligt för barn. Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet. Håll förpackningsmaterialet borta från barn.
- Barn ska hållas under uppsikt för att förhindra att de leker med köksredskapet.
- Rengöring och underhåll av köksredskapet ska inte utföras av barn.
- Håll barn borta från heta ytor under matlagningen.
- Lämna aldrig köksredskap utan uppsikt under matlagningen och vrid handtagen på kastrullerna så att de är ovanför arbetsytan och barn inte kan dra bort kastrullerna från hällen/arbetsytan.
- Placera aldrig handtagen över en het brännare; de kan bli mycket heta.
- Var alltid försiktig när du hanterar heta köksredskap.
- Induktionshällar och induktionsköksredskap kan avge oljud på grund av elektromagnetiska egenskaper. Detta påverkar inte funktionen.

Innan första användning

- Läs bruksanvisningen noggrant.
- Ta försiktigt ut köksredskapet ur förpackningen. Ta bort allt förpackningsmaterial. Använd inga vassa föremål för att öppna förpackningen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter före användning.
- Rengör föremålet med varmt vatten och lite diskmedel och använd en mjuk borste eller svamp.
- Skölj noga och torka med en mjuk trasa.

Uppvärmning

Grillfunktionen på induktionshällen är optimerad för användning med grillplattan. På hällar utan grillfunktion bör du undvika att använda Power/Super Power-funktionen och de högsta effektlägena.

- Använd mellanlägen 6–7 för att grilla maten.
- Använd alltid kokzoner vars diameter matchar produktens botten. För stora zoner leder till onödig energiförbrukning. Tack vare den goda värmeledningen kan produkterna även effektivt använda värme från något mindre zoner.
- Våra produkter når temperaturer upp till 300 °C på så lite som cirka 3 minuter. Sänk värmen i tid för att uppnå ett hälsosamt och smakfullt stekresultat.
- Använd inte grillplattan, teppanyakiplattan eller ugnsformen utan silikonfötter.
- Höga temperaturer bränner snabbt upp ätbara oljor och fetter och lämnar tjärliknande rester på ytan, vilket kan vara omöjligt att ta bort och försämrar de goda non-stick-egenskaperna.
- Hetta aldrig upp våra produkter tomma – den tjocka aluminium¬bottnen värms upp mycket snabbt och jämnt. Tillsätt alltid lite fett eller olja först.
- Växla tillbaka till önskad värmenivå och placera maten du vill steka på plattan eller i ugnsformen.
- Ugnsformen är lämplig för användning i ugnen upp till en maxtemperatur på 240 °C.
- Inte lämplig för mikrovågsugnsfunktioner.
- Värm gradvis och undvik plötsliga temperaturväxlingar för att undvika skador.
- Undvik överhettning för att bevara materialets kvalitet.

Fetter och oljor

Välj ett fett eller en olja som tål den stektemperatur som krävs för rätten du tillagar. Fetter och oljor har olika värmestabilitet, även kallad rökpunkt. För stekning och tillagning av grönsaker rekommenderar vi fetter och oljor med hög rökpunkt.

Klarnat smör	upp till ca 205 °C
Tistelolja	upp till ca 266 °C
Olivolja	upp till ca 190 °C
Palmkärnsfett	upp till ca 220 °C
Rapsolja	upp till ca 240 °C
Solrosolja	upp till ca 232 °C

Dietfetter, margariner och de flesta kallpressade oljor är i regel olämpliga för stekning!

Om fettet eller oljan skulle fatta eld – släck aldrig med vatten! Använd alltid ett lock och/ eller en brandfilt eller skumsläckare!

Lämna aldrig köksredskap utan uppsikt när du använder oljor och fetter.

Ytbehandling

Våra produkter är robusta och hållbara med en reptålig yta. Om det skulle uppstå mindre repor på ytan kan produkten ändå användas på ett säkert sätt. Använd köksredskap i plast eller trä för att ytterligare förlänga produktens livslängd. Våra produkter är PFOA-fria!

Rengöring

- Rengör inte grillplattan, teppanyakiplattan eller ugnsformen förrän den har svalnat helt.
- Att släcka en varm platta/ugnsform kan orsaka permanenta skador.
- Handtvätt rekommenderas för att förlänga non-stick-beläggningens livslängd.
- Diskmaskin kan användas, men detta rekommenderas inte eftersom starka rengöringsmedel kan göra beläggningen matt med tiden.
- Rengör föremålet med varmt vatten och lite diskmedel och använd en mjuk borste eller svamp.
- Undvik slipande och frätande medel, skurpulver och skrubbsvampar av metall. Dessa kan skada beläggningen.
- Rengör alltid köksredskapet noggrant för att förhindra att matrester bränns in och fastnar vid nästa användning.
- Avlägsna grov smuts med en trasa och lös upp envis smuts genom att fylla kastrullens botten med vatten och värma upp den på låg temperatur (Obs: Vattnet får inte koka).
- Skölj noggrant och torka väl med en mjuk trasa.

DK BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSES-VEJLEDNING

Tillykke med den nye grillplade, teppanyaki-grillplade eller bradepande!
Vores produkter er fremstillet af støbt aluminium af høj kvalitet og er forsynet med en holdbar og slidstærk non-stick-belægning (PFOA-fri). Takket være den fremragende varmelagring og jævne varmefordeling kan du nyde en optimal madlavningsoplevelse.

Grillpladen, teppanyaki-grillpladen eller bradepanden overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Forkert brug kan dog forårsage personskade og materiel skade.

Læs brugsanvisningen nøje igennem før brug. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og giv den videre til den person, der eventuelt bruger køkkengrejet efter dig.

Novy er ikke ansvarlig for skader som følge af ukorrekt brug.

Køkkengrejet er kun beregnet til brug i husholdningen og i hjemlige miljøer.

Sikkerhed

- Vores faste håndtag er ovnfaste op til 240 °C. De bliver varme i ovnen – brug venligst grydelapper.
- Brug altid grydelapper til støbte håndtag, da de har en god varmeledningsevne og derfor bliver meget varme.
- Hvis et fast håndtag løsner sig, kan du nemt stramme det igen med en skruetrækker. Det vil derefter sidde fast igen.
- Når pander trækkes hen over en glaskeramisk kogeplade, kan snavs eller krydderirester sætte sig fast mellem pandens bund og kogepladen og ridse overfladen. Løft altid vores produkter i stedet for at trække dem. Vi kan ikke påtage os ansvar for eventuelle skader som følge heraf!
- Produktets emballagematerialer er farlige for børn. Lad ikke børn lege med emballagematerialerne. Hold emballagematerialerne væk fra børn.
- Børn skal være under opsyn for at forhindre, at de leger med køkkengrejet.
- Rengøring og vedligeholdelse af køkkengrejet må ikke udføres af børn.
- Hold børn væk fra varme kogeplader, når der laves mad.
- Efterlad aldrig køkkengrej uden opsyn, mens der laves mad, og vend pandernes håndtag ind over bordpladen, så børn ikke kan trække panderne ned fra kogepladen/aftrækket.
- Anbring aldrig håndtagene over en varm kogeplade, da de kan blive meget varme.
- Vær altid forsigtig ved håndtering af varmt køkkengrej.
- Ved brug af induktionskogeplader og induktionskogegrej kan der forekomme støj som følge af elektromagnetiske egenskaber. Det påvirker ikke funktionen.

Før første brug

- Læs instruktionerne omhyggeligt igennem.
- Tag kogegrejet forsigtigt ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer. Brug ikke skarpe genstande til åbning af emballagen.
- Fjern alle emballagematerialer og etiketter før ibrugtagning.
- Rengør produktet med varmt vand og lidt opvaskemiddel og ved brug af en blød børste eller svamp.
- Skyl produktet grundigt, og tør det af med en blød klud.

Opvarmning

Grillfunktionen på induktionskogepladen er optimeret til brug med grillpladen. På kogeplader uden grillfunktion bør Power/Super Power-funktionen og de højeste varmeniveauer undgås.

- Brug mellemniveauerne 6–7 til at grille dine retter.
- Brug altid kogezoner, der matcher produktets bunddiameter. Overdimensionerede zoner forbruger unødvendig energi. Takket være den gode varmeledningsevne kan produkterne også effektivt udnytte varmen fra lidt mindre zoner.
- Vores produkter når temperaturer op til 300 °C på cirka 3 minutter. Skru ned for varmen i tide for at opnå et sundt og velsmagende stegeresultat.
- Brug ikke grillpladen, teppanyaki-grillpladen eller bradepanden uden silikonefødderne.
- Høje temperaturer brænder spiselige olier og fedtstoffer meget hurtigt, hvilket efterlader tjæreagtige rester på overfladen, som måske ikke kan fjernes, og som forringer de gode non-stick-egenskaber.
- Opvarm aldrig vores produkter, når de er tomme – den tykke aluminiumsbund bliver meget hurtigt og jævnt varm. Tilsæt altid lidt fedtstof eller olie først.
- Skift tilbage til det ønskede varmeniveau og læg maden, du vil stege, på pladen eller i bradepanden.
- Bradepanden er egnet til brug i ovnen ved temperaturer på op til 240 °C.
- Den er ikke egnet til ovnfunktioner med mikrobølger.
- Opvarm produktet gradvist, og undgå pludselige temperaturændringer for at forebygge skader.
- Undgå overophedning for at bevare materialets kvalitet.

Fedtstoffer og olier

Vælg et fedtstof eller en olie, der kan tåle den stegetemperatur, som retten kræver. Fedtstoffer og olier har forskellig varmebestandighed, også kaldet røgpunkt. Til stegning og tilberedning af grøntsager anbefaler vi fedtstoffer og olier med højt røgpunkt.

Klaret smør	op til ca. 205 °C
Safflorolie	op til ca. 266 °C
Olivenolie	op til ca. 190 °C
Palmekernefedt	op til ca. 220 °C
Rapsolie	op til ca. 240 °C
Solsikkeolie	op til ca. 232 °C

Diæt¬fedtstoffer, margariner og de fleste koldpressede olier er som regel ikke egnede til stegning!

Hvis fedtstoffet eller olien skulle gå i brand – sluk aldrig med vand! Brug altid låg og/eller brandtæppe eller skumslukker!

Efterlad aldrig køkkengrej uden opsyn ved brug af olie og fedtstof.

Overflade

Vores produkter er robuste og holdbare og har en ridsefast overflade. Hvis der skulle opstå lette ridser, kan produktet stadig bruges helt sikkert. Brug køkkenredskaber af plast eller træ for at forlænge produktets levetid yderligere. Vores produkter er fri for PFOA!

Rengøring

- Rengør kun grillpladen, teppanyaki-grillpladen eller bradepanden, når den er kølet helt af.
- Afkøling af en varm plade/bradepande med koldt vand kan forårsage permanent skade.
- For at forlænge non-stick-belægningens levetid anbefales det, at produktet vaskes op i hånden.
- Produktet kan vaskes i opvaskemaskinen, men det anbefales ikke, da de aggressive rengøringsmidler kan forringe belægningen over tid.
- Rengør produktet med varmt vand og lidt opvaskemiddel og ved brug af en blød børste eller svamp.
- Undgå slibende og ætsende midler, skurepulver og metalskuresvampe. Disse kan beskadige belægningen.
- Rengør altid kogegrejet grundigt for at forhindre, at madrester brænder fast ved næste brug.
- Fjern grove madrester med en klud, og løsn genstridigt snavs ved at fylde vand i bunden af panden og varme den op ved lav temperatur (bemærk: Vandet må ikke koge).
- Skyl produktet grundigt, og tør det godt af med en blød klud.

PL INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Gratulujemy zakupu nowej płyty grillowej, płyty teppanyaki lub brytfanny!
Nasze produkty zostały wykonane z wysokiej jakości odlewanego aluminium i pokryte trwałą, odporną na ścieranie powłoką nieprzywierającą (wolną od PFOA). Dzięki doskonałemu magazynowaniu i równomiernemu rozprowadzaniu ciepła możesz cieszyć się idealnymi warunkami do gotowania.

Płyta grillowa, płyta teppanyaki lub brytfanna są zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może jednak spowodować obrażenia ciała i szkody materialne.

Przed uruchomieniem należy uważnie przeczytać instrukcję. Zachowaj ostrożnie tę stronę i przekaż ją osobie, która może używać naczynia po tobie.

Novy nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania.

Naczynia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Bezpieczeństwo

- Nasze stałe uchwyty są odporne na działanie temperatury w piekarniku do 240°C. Podczas pieczenia w piekarniku mogą się nagrzewać – prosimy o używanie rękawic kuchennych.
- Zawsze należy używać rękawic kuchennych do uchwytów odlewanych, ponieważ nagrzewają się one łatwo ze względu na dobrą przewodność cieplną.
- Jeśli stały uchwyt się poluzuje, można go łatwo dokręcić za pomocą śrubokręta. Wówczas ponownie będzie stabilny.
- Podczas przesuwania patelni po płycie ceramicznej cząsteczki brudu lub przypraw mogą dostać się między spód patelni a powierzchnię płyty, powodując jej zarysowanie. Prosimy zawsze unosić nasze produkty, zamiast je przesuwać. Nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku tego działania!
- Materiał opakowania urządzenia jest niebezpieczny dla dzieci. Nie pozwalać dzieciom bawić się materiałem opakowania. Materiały opakowaniowe należy przechowywać z dala od dzieci.
- Dzieci należy nadzorować, aby uniemożliwić im zabawę naczyniami kuchennymi.
- Czyszczenie i konserwacja naczyń kuchennych nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- Podczas gotowania dzieci należy trzymać z dala od gorących płyt kuchennych.
- Podczas gotowania nie należy pozostawiać naczyń kuchennych bez nadzoru, a uchwyty patelni należy obrócić tak, aby znajdowały się nad blatem roboczym, uniemożliwiając dzieciom ściągnięcie patelni z płyty kuchennej/wyciągu oparów.
- Nigdy nie umieszczaj uchwytów nad gorącym palnikiem; mogą się one wtedy bardzo nagrzać.
- Zawsze zachowuj ostrożność podczas przenoszenia gorących naczyń kuchennych.
- Ze względu na właściwości elektromagnetyczne płyty indukcyjnej i naczyń indukcyjnych może występować hałas. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

- Przeczytaj uważnie instrukcję.
- Ostrożnie wyjmij naczynie z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Nie używaj ostrych przedmiotów do otwierania opakowania.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety przed uruchomieniem.
- Umyj element ciepłą wodą z niewielką ilością detergentu, używając miękkiej szczotki lub gąbki.
- Dokładnie spłucz i osusz miękką szmatką.

Ogrzewanie

Funkcja grillowania na płycie indukcyjnej jest zoptymalizowana pod kątem użycia z płytą grillową. Na płytach bez funkcji grilla należy unikać używania funkcji Power/Super Power oraz najwyższych poziomów mocy.

- Używaj średnich poziomów gotowania 6–7 do grillowania potraw.
- Zawsze używaj pól grzewczych o średnicy odpowiadającej podstawie naczynia. Zbyt duże pola grzewcze powodują niepotrzebne zużycie energii. Dzięki doskonałemu przewodnictwu cieplnemu nasze produkty skutecznie rozprowadzają ciepło także z nieco mniejszych pól grzewczych.
- Nasze produkty osiągają temperaturę do 300°C w zaledwie ok. 3 minuty. Zmniejsz moc w odpowiednim czasie, aby uzyskać zdrowe i smaczne rezultaty smażenia.
- Nie używaj płyty grillowej, płyty teppanyaki ani brytfanny bez silikonowych nóżek.
- Wysokie temperatury bardzo szybko spalają jadalne oleje i tłuszcze, pozostawiając na powierzchni żywice smołowe, które mogą być niemożliwe do usunięcia i pogarszają właściwości nieprzywierające.
- Nigdy nie podgrzewaj naszych produktów na sucho – grube aluminiowe dno bardzo szybko i równomiernie się nagrzewa. Zawsze najpierw dodaj odrobinę tłuszczu lub oleju.
- Wróć do żądanego poziomu grzania i umieść potrawę, którą chcesz smażyć, na płycie lub w brytfannie.
- Brytfanna nadaje się do użytku w piekarniku do maksymalnej temperatury 240°C.
- Nie nadaje się do funkcji piekarnika z kuchenką mikrofalową.
- Podgrzewać stopniowo i unikać nagłych wahań temperatury, aby zapobiec uszkodzeniom.
- Unikać przegrzania, aby zachować jakość materiału.

Tłuszcze i oleje

Wybierz tłuszcz lub olej odpowiedni do temperatury smażenia wymaganej dla przygotowywanej potrawy. Tłuszcze i oleje mają różną odporność na ciepło, zwaną również punktem dymienia. Do smażenia i przygotowywania warzyw zalecamy stosowanie tłuszczów i olejów o wysokim punkcie dymienia.

Masło klarowane	do ok. 205 °C
Olej z krokosza	do ok. 266 °C
Oliwa z oliwek	do ok. 190 °C
Tłuszcz palmowy	do ok. 220 °C
Olej rzepakowy	do ok. 240 °C
Olej słonecznikowy	do ok. 232 °C

Tłuszcze dietetyczne, margaryny i większość olejów tłoczonych na zimno nie nadają się do smażenia!

Jeśli tłuszcz lub olej zapali się – nigdy nie gaś ogniem za pomocą wody! Użyj pokrywki i/lub koca gaśniczego lub gaśnicy pianowej!

Nigdy nie zostawiaj naczyń kuchennych bez nadzoru, gdy używasz olejów i tłuszczów.

Wykończenie

Nasze produkty są solidne, trwałe i wyposażone w powłokę odporną na zarysowania. Jeśli na powierzchni pojawią się drobne rysy, produkt nadal można bezpiecznie używać. Używaj plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych, aby dodatkowo wydłużyć żywotność produktu. Nasze produkty są wolne od PFOA!

Czyszczenie

- Nie czyść płyty grillowej, płyty teppanyaki ani brytfanny, dopóki całkowicie nie ostygną.
- Odgrzewanie gorącej płyty/brytfanny może spowodować trwałe uszkodzenie.
- Zaleca się mycie ręczne w celu przedłużenia żywotności powłoki nieprzywierającej.
- Korzystanie ze zmywarki jest możliwe, ale nie jest zalecane, ponieważ agresywne detergenty mogą z czasem zmatowić powłokę.
- Umyj przedmiot ciepłą wodą z niewielką ilością detergentu, używając miękkiej szczotki lub gąbki.
- Unikać środków ściernych i żrących, proszków do szorowania i metalowych padów do szorowania. Mogą one uszkodzić powłokę.
- Zawsze dokładnie czyść naczynia kuchenne, aby zapobiec przypalaniu i przywieraniu resztek jedzenia podczas następnego użycia.
- Usuń grubsze zabrudzenia szmatką i poluzuj uporczywe zabrudzenia, wypełniając dno patelni wodą i podgrzewając ją w niskiej temperaturze (uwaga: woda nie może wrzeć).
- Dokładnie spłucz i dobrze wysusz miękką szmatką.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

Gratulujeme vám k zakoupení nové grilovací desky, grilovací desky teppanyaki nebo pekáče.
Naše výrobky jsou vyrobeny z vysoce kvalitního litého hliníku a mají trvanlivý a odolný nepřilnavý povrch (bez obsahu PFOA). Díky vynikající akumulaci tepla a jeho rovnoměrnému rozložení si můžete vychutnat optimální zážitek z vaření.

Grilovací deska, grilovací deska teppanyaki nebo pekáč splňují platné bezpečnostní předpisy. Nesprávné použití však může způsobit zranění osob a škody na majetku.

Před uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze. Pečlivě ho uschovejte
a případně ho předejte osobě, která bude nádobí používat po vás.

Společnost Novy neručí za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití.

Nádobí je určeno pouze pro domácí použití a domácí prostředí.

Bezpečnost

- Naše pevné rukojeti jsou vhodné do trouby až do 240 °C. V troubě se zahřívají – používejte prosím chňapky.
- U odlévaných rukojetí vždy používejte chňapky, protože se díky dobré tepelné vodivosti snadno zahřívají.
- Pokud se pevná rukojeť uvolní, můžete ji snadno dotáhnout pomocí šroubováku. Poté bude opět pevná.
- Při posouvání pánví po sklokeramické desce se mezi dno pánve a varnou plochu mohou dostat nečistoty nebo zbytky koření, které mohou sklo poškrábat. Vždy zvedejte naše výrobky, místo abyste je posouvali. Za škody vzniklé tímto způsobem nemůžeme nést odpovědnost!
- Obalový materiál spotřebiče je nebezpečný pro děti. Nedovolte dětem, aby si s obalovým materiálem hrály. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- Dohlédněte na to, aby si děti s nádobím nehrály.
- Děti by neměly provádět čištění a údržbu nádobí.
- Při vaření nepouštějte děti do blízkosti horkých varných ploch.
- Nikdy nenechávejte nádobí při vaření bez dozoru a otočte rukojeti pánví tak, aby byly nad pracovní deskou, čímž zabráníte tomu, aby děti pánve strhly.
- Nikdy neumisťujte rukojeti nad horký hořák, mohly by se velmi zahřát.
- Při manipulaci s horkým nádobím buďte vždy opatrní.
- U indukčních varných desek a indukčního nádobí se může vyskytnout hluk způsobený elektromagnetickými vlastnostmi, který však nemá vliv na provoz.

Před prvním použitím proveďte následující úkony

- Pečlivě si přečtěte návod k použití.
- Vyjměte nádobí opatrně z obalu. Odstraňte všechny obalové materiály. K otevření obalu nepoužívejte ostré předměty.
- Před použitím odstraňte všechny obalové materiály a štítky.
- Vyčistěte výrobek teplou vodou s trochou mycího prostředku pomocí měkkého kartáče nebo houby.
- Důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem.

Ohřev

Funkce grilu na indukční varné desce je optimalizována pro použití s grilovací deskou. Na varných deskách bez funkce grilu se vyhněte použití funkcí Power/Super Power a nejvyšších úrovní výkonu.

- K grilování jídla používejte střední stupně ohřevu 6–7.
- Vždy používejte varné zóny s průměrem odpovídajícím dnu nádoby. Příliš velké zóny zbytečně spotřebovávají energii. Díky dobré vodivosti tepla dokážou naše produkty rovnoměrně rozvádět teplo i z o něco menší zóny.
- Naše výrobky dosahují teplot až 300 °C během zhruba 3 minut. Snižte výkon včas, abyste dosáhli zdravého a chutného smažení.
- Nepoužívejte grilovací desku, grilovací desku teppanyaki ani pekáč bez silikonových nožiček.
- Vysoké teploty velmi rychle spálí jedlé oleje a tuky, což může zanechat na povrchu dehtové usazeniny, které již nelze odstranit a zhoršují nepřilnavé vlastnosti.
- Nikdy naše produkty nezahřívejte prázdné – silné hliníkové dno se velmi rychle a rovnoměrně zahřívá. Vždy nejprve přidejte trochu tuku nebo oleje.
- Přepněte zpět na požadovaný stupeň ohřevu a položte potraviny, které chcete smažit, na desku nebo do pekáče.
- Pekáč je vhodný pro použití v troubě do maximální teploty 240 °C.
- Není vhodný pro funkce mikrovlnné trouby.
- Ohřívejte postupně a vyhněte se náhlým výkyvům teploty, aby nedošlo k poškození.
- Aby byla zachována kvalita materiálu, nesmí dojít k přehřátí.

Tuky a oleje

Zvolte tuk nebo olej, který zvládne teplotu smažení potřebnou pro daný pokrm. Tuky a oleje mají různé teploty stability, tzv. kouřový bod. Pro smažení a přípravu zeleniny doporučujeme tuky a oleje s vysokým kouřovým bodem.

Přepuštěné máslo	do cca 205 °C
Olejnice barvířská	do cca 266 °C
Olivový olej	do cca 190 °C
Tuk z palmových jader	do cca 220 °C
Řepkový olej	do cca 240 °C
Slunečnicový olej	do cca 232 °C

Nízkotučné tuky, margaríny a většina za studena lisovaných olejů nejsou vhodné pro smažení!

Pokud by se tuk nebo olej vzňal – nikdy jej nehaste vodou! Vždy použijte poklici a/nebo hasicí deku nebo pěnový hasicí přístroj!

Při používání olejů a tuků nikdy nenechávejte nádobí bez dozoru.

Povrchová úprava

Naše výrobky jsou odolné, trvanlivé a opatřené povrchem odolným proti poškrábání. Pokud se na povrchu objeví drobné škrábance, můžete výrobek nadále bezpečně používat. Používejte plastové nebo dřevěné kuchyňské náčiní, abyste prodloužili životnost výrobku. Naše výrobky jsou bez PFOA!

Čištění

- Grilovací desku, grilovací desku teppanyaki nebo pekáč čistěte až po úplném vychladnutí.
- Opláchnutí horké desky/pekáče může způsobit trvalé poškození.
- Pro delší životnost nepřilnavého povrchu se doporučuje ruční mytí.
- Mytí v myčce nádobí je možné, ale nedoporučuje se, protože agresivní mycí prostředky mohou časem znehodnotit povlak.
- Výrobek čistěte teplou vodou s trochou mycího prostředku pomocí měkkého kartáče nebo houby.
- Vyhněte se abrazivním a korozivním prostředkům, čisticímu prášku a kovovým drátěnkám. Ty mohou poškodit povrchovou úpravu.
- Nádobí vždy důkladně vyčistěte, aby se v něm při dalším použití nepřipalovaly a nepřichytávaly zbytky jídla.
- Hrubé nečistoty odstraňte hadříkem a odolné nečistoty uvolněte tak, že dno nádoby naplníte vodou a zahřejete ji na nízkou teplotu (pozor: voda nesmí vřít).
- Nádobí důkladně opláchněte a pečlivě osušte měkkým hadříkem.

NOVY nv behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar producten te wijzigen.
NOVY SA se réserve le droit de modifier à tout moment et sans réserve la fabrication et les prix de ses produits.
Die NOVY AG behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorbehalt die Konstruktion und die Preise ihrer Produkte zu ändern.
Novy nv reserves the right at any time and without reservation to change the structure and the prices of its products.
Novy nv se reserva el derecho a modificar en cualquier momento y sin condiciones la construcción y los precios de sus productos.
Novy nv si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso la struttura e i prezzi dei suoi prodotti.
Novy nv zastrzega sobie prawo do zmiany struktury i cen swoich produktów w dowolnym czasie i bez ostrzeżeń.
Společnost Novy nv si vyhrazuje právo kdykoli a bez výhrad změnit konstrukci a cenu svých výrobků.
NOVY nv forbeholder seg retten til å endre oppbygging og priser på produktene sine når som helst, og uten ytterligere varsel.
NOVY nv förbehåller sig rätten att ändra konstruktion och priser på sina produkter när som helst och utan föregående meddelande.
NOVY nv forbeholder sig retten til at ændre opbygning og priser på sine produkter til enhver tid og uden forudgående varsel.

NOVY

NOVY nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUURNE
Tel. 056/36.51.00

info@novy.com
www.novy.com