



Der Heiße Tisch®
Das Original.



Innen. Außen. Schutzart IPX4. Elektrisch. Sicher. Langlebig.

Bedienungsanleitung

Einheit	Leistungsklassen			
PU-60 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 		
PU-70 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 	2500 W CE	3000 W CE
PU-80 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 	2500 W 	3000 W 
MO-51 120 V oder 230 V	1800 W 			
MO-61 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 		
MO-80 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 	2500 W CE	3000 W CE
MO-111 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 	2500 W CE	3000 W CE
MO-60 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 		
MO-70 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 	2500 W CE	3000 W CE
TS-90 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 		
TS-120 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 	2500 W CE	3000 W CE
TS-150 120 V oder 230 V	1800 W 	2250 W 	2500 W CE	3000 W CE

Über das Kochen im Teppanyaki-Stil nach japanischer Art

Das Entscheidende beim Kochen im Teppanyaki-Stil: Es ist **schnell und einfach** und **integriert den Koch** als wichtigen Bestandteil in den Speiseprozess anstatt ihn in die Küche oder an den Grill zu verbannen.

Eine der wichtigsten Eigenschaften des Kochens im Teppanyaki-Stil ist die **unterhaltsame** Art und Weise des Kochens und Servierens für die Wartenden – es ist **entspannend und gleichzeitig anregend**. Man sieht das frische Essen, sieht jemandem beim Kochen zu – oder **beteiligt** sich am Prozess – und riecht die **köstlichen Aromen**. So wird auf jeden Fall der Appetit angeregt.

Natürlich gibt es zu Hause keine so große Show wie im Restaurant. Diese **gesellige Art** des Kochens bietet dem Gastgeber bzw. dem Koch jedoch die Gelegenheit, seine kulinarischen Fähigkeiten und sein Wissen über die Zutaten **vorzuführen**.

Das Wort Teppanyaki leitet sich von „teppan“, was ursprünglich „Eisenplatte“ bedeutete, und „yaki“ für „Grillen“ ab. Heute ist das Kochen im Teppanyaki-Stil auf einem elektrischen Bechtold-Flachgrill aus Edelstahl möglich, welcher sowohl **indoor als auch outdoor** genutzt werden kann.

Das Essen wird dort **zubereitet, wo es gegessen wird**. Die Speisenden sind durch ihre **Anwesenheit und Interaktion** in den Prozess involviert und machen die Mahlzeit zu einem wirklich **geselligen Erlebnis**. Das Kochen im Teppanyaki-Stil kann **einfach** an die westliche Art des Barbecues oder des Grillens **angepasst werden. Damit ist es eine leckere Alternative** für all jene, die sich Abwechslung zu herkömmlich zubereiteten Steaks und Würstchen wünschen.

Der Großteil der Vorbereitung einer Teppanyaki-Mahlzeit erfolgt im Vorfeld und das Kochen beginnt, wenn alle Gäste am Tisch sitzen. Dann beginnt die Verkostung kleiner **leckerer Köstlichkeiten**, wenn diese gekocht und serviert werden. Manche sind der Meinung, dass es sogar noch mehr Spaß macht, direkt von der Teppanplatte zu essen.

Die Bechtold Teppanyaki Grill-Heizplatte oder Teppan ist ein **sehr vielseitiges** Gerät, das für die Zubereitung **vieler verschiedener** anderer Gerichte genutzt werden kann, darunter etwa Frühstück, Gemüse und Dessert, aber auch z. B. für Okonomiyaki, einen würzigen Pfannkuchen, der manchmal sogar als japanische Pizza bezeichnet wird.

In Japan ist es üblich, mehrere kleinere und separate Portionen zu servieren – manchmal ist das nicht mehr als ein Bissen, der aber bestmöglich genossen werden kann. Die häufigsten Beilagen sind gedämpfter oder gebratener Reis, Salate, Würzmittel und Miso-Suppe.

Stellen Sie sich vor, was möglich ist!

Erfinden Sie das Kochen und Bewirten neu – mit dem einzigartigen Teppanyaki Grill von Bechtold.

Teppanyaki-Einführung

Gratulation zu Ihrer neuen elektrischen Teppanyaki Grill-Kochplatte von Bechtold. Mit ihr lässt sich nicht nur wunderbar kochen, sie ist auch ein exquisites Beispiel für zeitlose Eleganz in der Tradition von modernem und klassischem Design.

Das **einzigartige Konzept des heißen Tisches** kombiniert deutsche High-Tech-Ingenieurskunst mit einer Tradition von über 50 Jahren der Innovation und der Präzisionsfertigung. Schwerer deutscher Premium-Edelstahl (3-5 mm dick) des Typs 304 in Lebensmittelqualität wird kalt gepresst und per Hand geschweißt, um eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten. Ein Bechtold Teppan-Gerät funktioniert indoor genauso gut wie outdoor auf dem Balkon, dem Innenhof, der Terrasse, der Veranda oder sogar auf Ihrer Yacht! Sie brauchen nur eine Steckdose.

Topmoderne High-Tech-Heizelemente führen zu einer **vorübergehenden thermischen Ausdehnung des Stahls nach unten. So wird eine 1-2 cm tiefe Kochmulde gebildet.**

Mit Bechtold macht das Kochen Spaß und wird richtig aufregend. Egal, ob sich die ganze Familie zu einem üppigen Frühstück zusammensetzt oder ob sich Freunde bei einem Fünf-Gang-Gourmet-Menü treffen: Alles kann direkt vor aller Augen (scharf) gebraten, gedämpft oder angeschwitzt werden. Ehe man sich versieht, möchte **jeder tatkräftig mitmachen** und übernimmt einen Teil der Zubereitung der Mahlzeit. Im Handumdrehen ist ein köstliches und gesundes Mittag- oder Abendessen bereit zum Genießen, und der Gastgeber oder Koch ist immer dabei.

Die patentierte Teppanyaki Kochmulde sinkt bei Benutzung leicht ein – ShallowDip-Technologie – und bewahrt so den köstlichen Saft von Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel oder Fisch. Beim Kochen bleibt der Bratensatz, wo er ist und kann zu einer fantastischen und schmackhaften Sauce verrührt werden. Was zu viel ist, kann einfach mit einer Zange und Küchenpapier abgetupft werden.

Im abgeschalteten Zustand wird die stabile, aus einem Stück bestehende Oberfläche wieder flach und erfüllt einen doppelten Zweck als zusätzliche Arbeitsfläche oder Bereich zum Vorbereiten und Aufwärmen.

Bevor Sie nun auf Ihre kulinarische Reise gehen, lesen Sie bitte dieses Handbuch gründlich durch und befolgen Sie die einfachen Anweisungen. Um Sie bei Ihren ersten Schritten in Ihr Kochabenteuer zu unterstützen, gibt es online auf der-heisse-tisch.de, cookndine.com und qookingtable.com einige Rezepte. Das sind Vorschläge, mit denen Sie experimentieren und **dieses lustige und unterhaltsame Erlebnis des gemeinsamen Kochens und Essens kennenlernen können.**

Was ist die „ShallowDip-Technologie“?

Die innovative Produktlinie heißer Tische basiert auf der physikalischen Reaktion von speziell geformtem und gepresstem Edelstahl für das Aufheizen.

Der Bechtold Teppanyaki Kontaktgrill ist sicher und einfach zu bedienen und ist für eine reibungslose tägliche Verwendung über viele Jahre konzipiert.

BITTE VORAB LESEN

!!! WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN!!!

- = Lesen Sie **ALLE** Anweisungen auf **sämtlichen** Seiten!
- = Das Gerät darf ohne Aufsicht nicht von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen benutzt werden. Kleine Kinder sollten durchgehend beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- = Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- = Beachten Sie die zulässige Betriebsspannung
- = Arbeiten Sie nur mit einem Schutzleiter mit einem Auslöser mit 30 mA
- = Zum Schutz gegen Stromschläge tauchen Sie Kabel, Stecker oder die Heizeinheit/Kochplatte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- = Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen/Flüssigkeiten.
- = Wenn das Gerät durch oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist stetige Aufsicht erforderlich.
- = Stecken Sie das Gerät bei Nichtgebrauch (Tische und tragbare Geräte) und vor der Reinigung aus. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie Teile ergänzen oder abnehmen.
- = Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät eine Störung aufwies bzw. in irgendeiner Art und Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät bei der nächsten zugelassenen Serviceeinrichtung zur Überprüfung, Reparatur, Überholung oder Einstellung ab.
- = Die Verwendung zusätzlicher Anlagen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- = Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen.
- = Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe eines heißen Gas- oder elektrischen Brenners und auch nicht in einem aufgeheizten Ofen.
- = Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, gilt äußerste Vorsicht.
- = Befestigen Sie stets zunächst das Kabel am Gerät und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Zum Trennen stellen Sie die Steuerung auf „0“ und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
- = Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Verwendungszweck wie etwa zur Beheizung von Räumen oder als Arbeitsplattform (Stehen auf dem Tisch).
- = Betreiben Sie das Produkt keinesfalls im abgedeckten Zustand.
- = Verwenden Sie beim Kochen nur jeweils geringe Flüssigkeitsmengen.
- = Verwenden Sie nur kleinste Mengen Fett, um ein Spritzen zu verhindern.
- = Verwenden Sie nur nicht scheuernde und chlorfreie Reinigungsmittel.

Äußerst wichtig: !!! BEACHTEN SIE STETS DIE AUFHEIZPHASE!!!

Vor dem Start

Entnehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

WICHTIG:

Vernichten Sie nicht die Schachtel! Bewahren Sie sämtliches Verpackungsmaterial auf. Bewahren Sie die Verpackungselemente nicht in Reichweite von Kindern auf.

Prüfen Sie das Produkt auf Transportschäden.

Sollten Sie Hinweise auf eine potenzielle Beschädigung finden, betreiben Sie das Gerät nicht.

Das Gerät muss vor dem Betrieb von zugelassenem Fachpersonal installiert und angeschlossen werden. Achten Sie darauf, dass sich der Netzanschluss UND der Verteilerkasten für die für Ihr Gerät geforderte Spezifikation eignen.

1. Installieren Sie die Kochplatte ausschließlich gemäß den mitgelieferten Anweisungen (in der Verpackung). **Tische:** Platzieren Sie das Produkt auf einer ebenen Fläche und achten Sie darauf, dass es horizontal ausgerichtet ist. Die Tische können mit den Stellmuttern unter dem Fuß des Sockels einfach ausgerichtet werden.
2. Reinigen Sie die Oberfläche mit Seifenwasser und einem weichen Tuch. Waschen Sie sämtliche Rückstände von Reinigungsmitteln mit warmem Wasser ab.
3. Trocken Sie mit einem weichen Tuch oder einem Papiertuch und polieren Sie mit einigen Tropfen Pflanzenöl mit einem weichen Tuch oder einem Papiertuch.

Äußerst wichtig:

!!! BEACHTEN SIE STETS DIE AUFHEIZPHASE!!!

Für die Aufheizphase stellen Sie das Einstellrad auf Position #5.

Warten Sie, bis die orangefarbene Kontrollleuchte nicht mehr leuchtet.

Die grüne Betriebsleuchte bleibt an. Bestimmen Sie dann die tatsächliche Kochtemperatur.

!!! WARNING!!!

Jede der folgenden Handlungen führt dazu, dass die Garantie ungültig wird:

- Anschluss an eine andere Stromversorgung (Spannung) als jene, die auf dem Etikett des Produkts angegeben ist, das sich seitlich am Temperatur-Steuerkasten befindet
- Nichtbeachtung der Aufheizphase
- Manipulation des Gehäuses des Heizelements oder des Steuerkastens

- **Beschädigen, Einschneiden oder Entfernen des Thermostats**
- **Versuch, das Produkt zu reparieren oder Komponenten hinzuzufügen**
- **Anwendung eines Hochdruckreinigers für die Reinigung oder Eintauchen in Flüssigkeit**
- **Stehen auf dem Gerät, Plattieren von Fleisch oder Fallenlassen von schweren Gegenständen auf die Kochoberfläche**
- **Das Gerät für eine längere Zeit oder über Nacht eingeschaltet lassen**

Kurzanleitung für den Betrieb

Schritt 1: Entfernen Sie alles von der Kochfläche.

Wischen Sie die Oberfläche vor jeder Benutzung sauber.

Bringen Sie das „Computer“-Ende des Stromkabels SEHR FEST an der Rückseite des Steuerkastens an.

Stecken Sie das andere Ende in eine eigene geerdete Steckdose mit der korrekten Spannung (siehe Etikett).

Schritt 2: AUFHEIZEN

Stellen Sie das Einstellrad auf Position 5 zum Vorheizen/Aufheizen (niemals höher!).

Das grüne und das orangefarbene Licht leuchten auf.

Schritt 3: Warten Sie, bis sich die Kochmulde erwärmt und die „ShallowDip“ gebildet hat (etwa 3 bis 4 Minuten) und die orangefarbene Kontrollleuchte nicht mehr leuchtet.

Die grüne Betriebsleuchte bleibt während des Betriebs durchgehend „an“

Schritt 4: Stellen Sie nun das Einstellrad auf die gewünschte Temperatur.

HINWEIS: Wenn Sie die Bechtold Teppanplatte ERSTMALS betreiben, kann es sein, dass Sie ANFANGS während der Aufheizphase leise knisternde Geräusche hören und eventuell etwas Rauch oder einen leichten Geruch wahrnehmen. Dies ist bei den ersten Anwendungen normal.

TEMPERATUREINSTELLUNGEN			POSITION DES EINSTELLRADS		
1	150 °F/65 °C	warm	6	295 ° F/145 °C	Braten
2	175 °F/80 °C	warm	7	320 ° F/160 °C	rösten
3	200 ° F/95 °C	feuchte Reinigung	8	355 ° F/180 °C	Backen
4	230 ° F/110 °C	Rückstände entfernen	9	385 ° F/195 °C	Grillen
5	265 ° F/130 °C	Anschwitzen	10	450 ° F/230 °C	Scharf anbraten

Schritt 5: Warten Sie, bis die orangefarbene Kontrollleuchte nicht mehr leuchtet.

Der Thermostat hält die voreingestellte Temperatur (orangefarbenes Licht schaltet sich ein und aus) konstant. Die grüne Betriebsleuchte leuchtet dauerhaft.

Ölen Sie nun gegebenenfalls die Kochmulde ein und geben Sie Ihre Lebensmittel auf die heiße Kochfläche.

WICHTIGER TIPP: GEBEN SIE NICHT ZU VIELE LEBENSMITTEL AUF DIE KOCHFLÄCHE – andernfalls wird gedämpft statt gebraten, und es erfolgt keine Bräunung. Garen Sie besser in mehreren Partien, falls erforderlich.

Schritt 6: Wenn Sie fertig sind, stellen Sie das Temperatur-Einstellrad auf eine Position zwischen 3 und 4 für die Reinigung mit Wasser oder schalten Sie das Gerät einstweilen ab.

Schritt 7: Schalten Sie das Gerät nach Benutzung stets ab. Stecken Sie das Stromkabel von Tischen und tragbaren Einheiten aus, um einen unabsichtlichen Gebrauch zu vermeiden

SICHERHEITSWARNUNG:

**DECKEN SIE den warmen Heißen Tisch nach Gebrauch
mindestens 1 Stunde lang NICHT AB und lassen Sie ihn so VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN.**

KOCHTEMPERATUREN



!!! VOR DEM START: VORHEIZEN AUF #5!!!

#1-#3 SCHWÄCHSTE HITZE:	Lebensmittel in der Mitte WARMhalten
#4 SEHR SCHWACHE HITZE:	Butter oder Schokolade schmelzen
#5 SCHWACHE HITZE:	!!!! Aufheizen!!! + Reinigen
#6 MITTELSCHWACHE HITZE:	empfindliche Lebensmittel anschwitzen + kochen
#7 MITTLERE HITZE:	Speck, Pfannkuchen, Schweinefleisch, Hühnerfleisch
#8 MITTELSTARKE HITZE:	Eier, Crêpes, klebrige Speisen
#9 STARKE HITZE:	Pfannenrühren, Gemüse rösten, anbraten von Burgern
#10 SEHR STARKE HITZE:	Steaks stärkehaltige Lebensmittel BRATEN (z. B. Kartoffeln, gekochter Reis)

Fahren Sie gemäß den Rezepten fort und gehen Sie einfach nach dem gesunden Menschenverstand vor. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an (z. B. wenn die Sauce durch die große Oberfläche zu schnell zu dick wird > fügen Sie nach und nach mehr Flüssigkeit hinzu).

Senken Sie die Temperatur, um den Kochprozess abzuschließen, sodass die Lebensmittel saftig bleiben und nicht verkochen.

Bei Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten fügen Sie diese nach und nach hinzu oder kochen Sie sie, bis sie „fast“ gar sind, und machen Sie sie im Warmhaltebereich fertig. Fahren Sie in der Zwischenzeit mit den nächsten Zutaten für Ihr Gericht fort.

Das Konzept des heißen Tisches

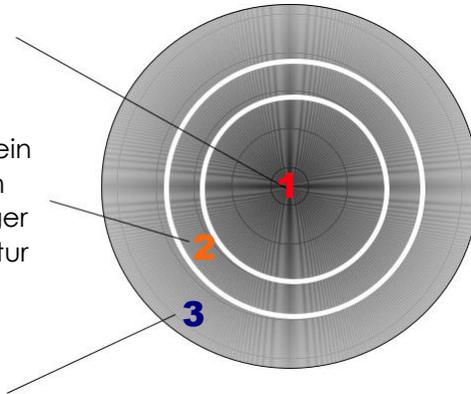
<u>EINGESCHALTET</u>	Kochmulde SENKT sich leicht AB und bildet so eine leichte Vertiefung für das Kochen >>>thermische Ausdehnung zur Wärmequelle<<<
<u>AUSGESCHALTET</u>	Mulde kehrt in den perfekt flachen und ebenen Zustand zurück

Bei Betrieb teilt sich die einteilige Edelstahl-Tischfläche in **DREI (3*) UNTERSCHIEDLICHE TEMPERATURBEREICHE:**

● Die **KOCHMULDE** mit Temperaturen bis zu 230 °C.

● Der **WARMHALTEBEREICH**, welcher die Kochmulde umgibt; ein Ring mit bis zu 9 cm Breite, in dem die Temperatur etwa 50 % niedriger als die eingestellte Kochtemperatur ist.

● Der **ESSBEREICH*** – der verbleibende Bereich, der den Warmhaltebereich zum Rand des Tisches hin umgibt – **dieser bleibt vollständig kalt***



Der **heiße** Tisch kombiniert auf einzigartige Weise Kochvorgänge, die üblicherweise separat in der Küche durchgeführt werden. Egal, welchen Teil Ihres Gerichts Sie zuerst zubereiten: Wenn er fertig gekocht ist, schieben Sie ihn einfach in den äußeren Warmhaltebereich, bis der Rest des Gerichts fertig ist. Der Heiße Tisch macht es überflüssig, immer wieder in die Küche zu gehen.

Die Reinigung erfolgt schnell und einfach. KEINE CHEMISCHEN MITTEL ERFORDERLICH!

Fügen Sie einfach etwas Wasser hinzu, wenn die Oberfläche warm ist und wischen Sie mit Küchenpapier oder einem weichen Tuch ab.

Zum Polieren der Oberfläche und um mögliche Streifen vom Reinigen oder Fingerabdrücke zu entfernen, polieren Sie die Kochfläche mit einigen Tropfen **einfachem Pflanzenöl und einem weichen Tuch oder Küchenpapier**. Sie können auch einen Spritzer nicht klebendes Kochspray aufbringen, um dasselbe Ergebnis zu erhalten.

*Gilt nur für freistehende, große Tische.

Integrierte Bechtold Teppanyaki-Grillkochplatten und tragbare Einheiten haben keinen Essbereich.

Kochwerkzeuge

Die Verwendung von Spateln aus hitzebeständigem Kunststoff, Nylon, Silikon oder Holz zum Rühren und Wenden der Lebensmittel verhindert ein Zerkratzen der Oberfläche. Viele mögen es jedoch, wenn ihr Heißer Tisch eine Art „Patina“ entwickelt.

Das direkte Schneiden auf der Oberfläche aus massivem Edelstahl oder auch die Nutzung von Spateln aus Edelstahl ist sicherlich möglich, wird jedoch nicht empfohlen. Ihre teuren Messer werden rasch stumpf, und die Kochfläche wird erhebliche Gebrauchsspuren aufweisen.

Verwenden Sie keine Keramikmesser, um Lebensmittel direkt auf der Kochfläche zu schneiden.

Wenn spitze Gegenstände wie Messerspitzen, Gabeln, Spieße oder auch die scharfen Kanten von Metallspateln auf die Oberfläche treffen, hinterlässt dies Kratzspuren.

Zudem gerne haben, wenn ihr Heißer Tisch eine wir speziell von uns angepasste Utensilien von Rösle ebshop www.der-heisse-tisch.de anbieten.



TIPP: Halten Sie stets einige zusätzliche Spatel für Ihre Gäste oder Familienmitglieder bereit. Benutzen Sie zum Aufschöpfen von Sauce, Saft oder anderer Flüssigkeiten einen normalen Esslöffel oder einen Schöpflöffel mit flachem Boden, vorzugsweise mit geradem vorderen Rand.

ALLGEMEIN GILT: JE DÜNNER DER SPATEL, DESTO EINFACHER IST ES, DAS ESSEN AUFZUNEHMEN UND ZU WENDEN. EIN GERADER VORDERER RAND FUNKTIONIERT BESSER ALS EIN ABGERUNDETER RAND

VERMEIDEN SIE MÖGLICHST UTENSILIEN MIT SCHARFEN UND SPITZEN RÄNDERN ODER KANTEN.



TIPP: Probieren Sie unsere Wärmeglocke aus, um die Hitze besser an Ihren Gerichten zu halten. Mit unserer Wärmeglocke ist Ihre Mahlzeit schneller fertig und wird überall gleichmäßig gegart. Wenn Sie Wasser hinzufügen, ist es auch möglich, Ihre Gerichte zu dämpfen – perfekt für Gemüse, Fisch oder Muscheln. Kaufen Sie sie jetzt auf www.der-heisse-tisch.de

Schnell | Frisch | Gesund | Bunt

KOCHEN FÜR ANFÄNGER

Besser als Essen zum Mitnehmen und ganz einfach selbst zu machen. Befolgen Sie lediglich diese einfachen Schritte.

Wählen Sie die Zutaten nach Geschmack, Textur und Farbe aus.

Halten Sie es am besten einfach und bleiben Sie bei drei bis vier Zutaten.

Schneiden Sie Fleisch/Gemüse/Fisch in gleich dicke, mundgerechte Stücke, sodass sie gleichmäßig gegart werden.

Wählen Sie das richtige Fleisch aus

Bei Rindfleisch empfehlen wir aufgrund seines Geschmacks und der Zartheit ausdrücklich gut durchwachsenes Kronfleisch.

Auch Schweineschnitzel (so durchwachsen wie möglich) eignen sich gut. Bei Huhn schmecken die Schenkel am besten.

Frieren Sie das Fleisch ein und schneiden es in Stücke

Sie können das Fleisch für 20 bis 30 Minuten einfrieren. Schneiden Sie es dann immer quer zur Faser in Stücke. Schneiden Sie das Gemüse so, dass möglichst viel Oberfläche geschaffen wird.

Marinieren Sie für mehr Genuss

Das funktioniert ähnlich wie das Einlegen. Ein Marinieren im Vorfeld ist nicht nötig. Marinieren Sie einfach direkt, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

Tupfen Sie das Fleisch/das Geflügel/den Fisch trocken. Für die Marinade mischen Sie:

1 EL Tamari (Soja)-Sauce

1 TL Sherry Medium (wir mögen die leichte Qualität „Fino“; verwenden Sie keinen süßen Sherry)

2-3 Prisen gemahlener weißer Pfeffer

2 TL Maisstärke – notwendig, damit die Marinade am Fleisch haftet

Mischen Sie alles und fügen Sie das Fleisch hinzu. Wenn Sie fertig sind, lassen Sie es gut abtropfen. Entsorgen Sie verbleibende Flüssigkeit.

Beginnen Sie immer mit frischem Knoblauch + frischem Ingwer

Bereiten Sie etwas fein gewürfelten oder zerdrückten KNOBLAUCH (je nach Größe 2-3 geschälte Zehen) sowie ein etwa 5 cm langes Stück frischen, geschälten (nutzen Sie die Rückseite eines Löffels) und sehr fein gewürfelten INGWER vor.

Verwenden Sie hochwertiges Speiseöl mit einem hohen Rauchpunkt

Heizen Sie die Teppanplatte auf #5 vor und stellen Sie sie dann auf 8 oder 9. Wenn sie heiß ist (die orangefarbene Leuchte ist aus), fügen Sie 2-3 „Kreise“

Öl hinzu (1-2 TL; verwenden Sie nur neutral schmeckendes Öl mit hohem Rauchpunkt; wir nehmen am liebsten Teebaum-, Avocado- oder

Traubenkernöl) WICHTIG: RÜHREN UND BRATEN Sie NUR max. 30 Sekunden, bevor Sie weitere Zutaten ergänzen – ansonsten verbrennen die Aromastoffe.

TIPP: Stellen Sie die Temperatur nicht zu niedrig ein, denn sonst gart die Maisstärke nicht und lässt Ihr Gargut feucht werden.

KOCHEN SIE GEMÜSE ZUERST

Fügen Sie zuerst jenes Gemüse mit einer längeren Garzeit hinzu. Ergänzen Sie dann das feinere Gemüse. Rühren Sie von Anfang an, bis es knackig und zart ist. Zum Dämpfen fügen Sie 2 TL Wasser auf einmal hinzu und setzen Sie einen Deckel auf. Wenn Sie Fleisch zugeben, schieben Sie das Gemüse in den Warmhaltebereich, wenn es fast gar ist. Es gart zu Ende, während Sie das Fleisch rührend braten.

TIPP: Blanchieren Sie härtere Gemüsesorten (z. B. Rosenkohl) vorab, um den Prozess des Pfannenrührens zu beschleunigen. Zum Dämpfen können Sie Wok-Deckel aus dem Asia-Shop oder einen gewölbten Bratpfannen-Deckel aus Glas verwenden.

Kochen Sie das Fleisch nicht, sondern BRATEN Sie es. Garen Sie in mehreren Partien, falls erforderlich.

Möchten Sie, dass das Fleisch braun wird, geben Sie ihm etwas Platz. Fügen Sie vier dünne Kreise Öl hinzu und garen Sie Knoblauch und Ingwer 30 Sekunden lang. Geben Sie dann EINE Schicht Fleisch hinzu und lassen Sie es bräunen. BEGINNEN SIE NICHT SOFORT MIT DEM RÜHREN. Warten Sie eine Minute. Rühren und braten Sie es dann einige Minuten, bis es nicht mehr rot ist. Halten Sie es auf der Seite warm.

Braten Sie die nächste Partie. Danach ergänzen Sie das Gemüse. Würzen Sie bei Bedarf mit ein bisschen Tamari und Sherry. Für Schärfe verwenden Sie mehr Ingwer oder fügen Sie rote Chiliflocken, fertige Chili-Knoblauchsauce oder Ähnliches hinzu. Bei Meeresfrüchten erwärmen Sie zuerst die Sauce und ergänzen dann den Fisch.

„Kochen für Anfänger“ ist teilweise von THE WOK STAR von Eleanor Hoh inspiriert.

Reinigen Ihres Teppanyaki-Grills



Lebensmittelrückstände können einfach „losgekocht“ werden, indem man etwas Wasser auf den Bereich rund um die warme Kochmulde gießt (vergleichbar mit der Reinigung Ihres Edelstahl-Kochgeschirrs, bei der Wasser zum Kochen gebracht wird). **Erhitzen Sie auf #4 oder bis das Wasser sprudelt**, wenn es bewegt wird.

Verwenden Sie einen **nicht kratzenden, steifen Spatel mit einem GERADEN RAND(!)** (hitzebeständiges Nylon oder am besten Holz). Lösen Sie die Rückstände sanft und Stück für Stück, indem sie das Wasser nach Bedarf verschieben.



!!! SEIEN SIE SEHR VORSICHTIG: OBERFLÄCHE + FLÜSSIGKEITEN SIND SEHR HEISS!!!

Wischen Sie Rückstände mit Küchenpapier oder einem weichen Tuch ab. Die Verwendung einer Zange zum Halten des Tuchs/des Küchenpapiers kann Verbrennungen verhindern. Reinigen Sie mit Wasser, bis das Reinigungsmittel und die Lebensmittelrückstände beseitigt sind.



Für das Entfernen der letzten Spuren (falls vorhanden) muss die Oberfläche **KALT sein!!!**

Bei sehr hartnäckigen Rückständen (z. B. eingebranntes Öl) können Sie einen **NICHT KRATZENDEN (!)** Reinigungsschwamm wie etwa Scotch-Brite Dobie¹ gemeinsam mit dem Reinigungsmittel verwenden.

NICHT VERGESSEN!!! NIEMALS in Kreisen!!!

Wenden Sie sanften, gleichmäßigen Druck an. Reinigen Sie gründlich mit Wasser.

Um weiße oder bläuliche Verfärbungen zu entfernen, halbieren Sie eine Zitrone, pressen Sie sie leicht aus und wischen Sie die **KALTE** Oberfläche mit der Schnittfläche der

Zitrone ab. Wischen Sie alle Rückstände mit Wasser ab. Trocken Sie mit einem weichen Tuch oder einem Papiertuch.

Für besonderen Glanz oder um Fingerabdrücke zu entfernen, verwenden Sie einige Tropfen einfaches Pflanzenöl oder nicht klebendes Kochspray und Küchenpapier oder ein weiches Tuch. Wischen Sie die Oberfläche gründlich mit einem sauberen und trockenen Tuch oder mit Küchenpapier ab, um sicherzustellen, dass sämtliche Ölrückstände entfernt wurden, sie ansonsten Flecken auf Ihrer Kleidung hinterlassen könnten.



SEHR WICHTIG:

WISCHEN SIE DIE KOCHFLÄCHE VOR JEDEM GEBRAUCH MIT WASSER SAUBER.

Wartung



Bechtold Teppanyaki Grillkochplatten werden aus zu recyceltem, hochwertigem deutschem Edelstahl des Typs 304 in Lebensmittelqualität in Deutschland hergestellt. Dabei handelt es sich um eine der besten weltweit erhältlichen Legierungen.

Dieser Edelstahl rostet nicht, wenn er korrekt gepflegt wird. Bei Nutzung im Außenbereich oder wenn Sie in der Nähe von Wasser wohnen, wo die Luft viel Feuchtigkeit oder Salz enthält, kann es mit der Zeit zu Oxidation kommen.

Um eine Reaktion des Metalls zu verhindern, pflegen Sie es gut und **!!! WISCHEN SIE ES REGELMÄSSIG!!!**

mit Seifenwasser ab, um sämtliche Schmutzpartikel zu entfernen, die an der Oberfläche haften. Sie können auch den besten Edelstahl mit der Zeit beschädigen. Haben Sie sich schon einmal gefragt, warum das Metall auf einer Yacht ständig gereinigt wird? Außerdem gilt:

Verwenden Sie **NIEMALS** Chlorbleiche, Reinigungsmittel, die Chlorbleiche enthalten, andere Reinigungsmittel in Pulverform, wie etwa Ajax[®], oder andere säurehaltige Haushaltsreiniger, da diese die Rostfreiheit des Metalls schädigen.

Verwenden Sie **NIEMALS** handelsübliche Reinigungskissen, Drahtbürsten oder Schaber, da diese die unsichtbare Edelstahl-Schutzschicht zerstören und die Rostfreiheit beeinträchtigen.

Verwenden Sie **NIEMALS** Stahlwolle oder Ofenreiniger, da diese dazu führen können, dass der Stahl angegriffen wird oder korrodiert.

Arbeiten Sie **NIEMALS** in Kreisen; reinigen Sie stets mit der Körnung.

Um das glatte Aussehen der seidig glänzenden Premium-Handbearbeitung zu erhalten, vermeiden Sie die Nutzung von Utensilien mit scharfen oder spitzen Kanten/Ecken. Hitzebeständige und nicht kratzende Spatel eignen sich gut.

Scheiden Sie Lebensmittel nicht direkt auf der Fläche und verwenden Sie auch keine scharfen Utensilien. Der Edelstahl trägt ansonsten Kratzer davon und außerdem wird die harte Fläche Ihrem teuren und kostbaren Messer schaden – es wird schnell stumpf.

Hinweis: Haben Sie schon gewusst, dass professionelle Teppanyaki-Köche die Metalloberfläche beim Schneiden nicht berühren? Ihre Messer sind so scharf, dass sie durch die Lebensmittel wie durch Butter gleiten – und zwar ohne jeden Druck.

Geringfügige Kratzer – die bei regelmäßiger Nutzung entstehen – beeinträchtigen die Funktionalität des Geräts nicht. Wenn gewünscht, kann die harte Oberfläche beliebig oft professionell aufpoliert werden.

Allgemeine Richtlinien für das Kochen

Bechtold Teppanyaki-Produkte sind sicher und einfach zu handhaben. Ganz allgemein verhalten sie sich wie eine hochwertige, besonders große Edelstahl-Bratpfanne, Grillpfanne oder Plancha.

Bereiten Sie alle benötigten Zutaten vor und halten Sie diese griffbereit, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. **Halten Sie alle notwendigen Kochutensilien bereit.** Wir empfehlen die Verwendung von nicht kratzenden und hitzebeständigen Instrumenten, wie etwa von Spateln aus Holz oder Nylon/Silikon, Zangen mit beschichteten Spitzen und nicht kratzenden Rührbesen. Sie sollten eventuell eigene Utensilien für jeden bereithalten, der an der Mahlzeit teilnimmt.

Verschiedene Lebensmittel erfordern unterschiedliche Kochtemperaturen.

Passen Sie die Temperatur durch Verstellen des Temperatur-Einstellrades an und warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde (orangefarbene Leuchte ist aus).

Nach Erreichen der Kochtemperatur reiben Sie einfach den Kochbereich mit einer sehr geringen Menge Ihres bevorzugten Speiseöls ein, um fettarme, gesunde Mahlzeiten zu erhalten. Auch ein Pumpsprüher für Öl oder ein einfaches, nicht klebendes Kochspray eignen sich sehr gut. **TIPP:** Um einen zu starken Spray-Auftrag zu vermeiden, der verbrennen kann, sprühen Sie nur leicht oder besprühen Sie statt der Fläche die Lebensmittel direkt.

Beginnen Sie stets mit dem Garen jener Lebensmittel, die am längsten brauchen. Wenn diese fast fertig sind, platzieren Sie sie im umgebenden Warmhaltebereich, sei es, um sie warmzuhalten oder um den Kochprozess abzuschließen. Fahren Sie in der Zwischenzeit mit dem Garen der nächsten Zutat fort.

Wenn kalte Lebensmittel in Kontakt mit der heißen Kochmulde kommen, beginnt das Gerät, aufgrund eines kurzen Temperaturverlusts durch die unterschiedlichen Temperaturen der kalten Lebensmittel und der heißen Kochmulde (= WIEDERANLAUFZEIT), sich erneut aufzuheizen (die orangefarbene Leuchte leuchtet auf).

In den ersten Minuten können die Lebensmittel an der Kochfläche festkleben. Das ist kein Problem. Wie bei jeder nicht beschichteten Oberfläche lösen sich die Lebensmittel bei weiterem Kochen, wenn sie selbst Flüssigkeit abgeben. Nach einigen Minuten können Sie die Lebensmittel einfach verrühren.

Halten Sie stets einen kleinen Krug mit Wasser bereit, um jene Zutaten anzufeuchten, die wenig Flüssigkeit enthalten (z. B. bestimmte Gemüsesorten). Fügen Sie beim Zubereiten von Pasta und Reis ständig kleine Mengen Flüssigkeit hinzu – immer nur wenig auf einmal – und rühren Sie häufig um, bis sie aufgenommen wurde, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten (der Prozess ähnelt stark der Zubereitung von Risotto).

Kochen mit Pfannenrühren: Schnell, gesund und einfach zuzubereiten

Pfannenrühren bedeutet nicht unbedingt, dass man fernöstliche Gewürze verwenden muss. **Kreieren Sie Ihre ganz eigene Version aus frischen Zutaten:** Schneiden Sie alles so, dass es etwa dieselbe Größe hat und verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Beachten Sie den Abschnitt PFANNENRÜHREN FÜR ANFÄNGER, um wertvolle Tipps für die besten Ergebnisse zu erhalten.

Egal, ob vegetarisch, Shrimps, Steaks oder Huhn: In der Tiefkühlabteilung der meisten Supermärkte gibt es eine große und praktische Auswahl.

Die Kochmulde muss zwischen der Zubereitung der verschiedenen Gänge nicht gereinigt werden. Die kombinierten Aromen der Fette und/oder Säfte, die in der Mulde gesammelt werden, bieten eine hervorragende Basis für köstliche Saucen. **Um eine Sauce herzustellen,** senken Sie die Temperatur auf 4-5 und löschen Sie LANGSAM mit Ihrer bevorzugten Flüssigkeit ab.

Hinweise für Einbaugeräte

Teppanyaki-Einbaugeräte müssen gemäß der beiliegenden Bohrschablone und Einbauanleitung mit der Tischplatte verbunden werden und dürfen nur im eingebauten Zustand betrieben werden. Sonst riskieren Sie eine irreparable Zerstörung der Muldenbildungsfunktion. Hierfür ist etwas handwerkliches Geschick erforderlich. Deshalb empfehlen wir Ihnen, diese Arbeiten von einem Fachbetrieb (je nach Tischplatte Steinmetz oder Schreiner) durchführen zu lassen. Für Beschädigungen, die bei der Bearbeitung Ihrer Tisch- oder Küchenplatte durch Nichtbeachtung der Bohrschablonen/Einbauanleitungen entstehen, können wir leider keine Haftung übernehmen. Bitte beachten Sie folgende Hinweise, v.a. beim Einbau in Naturstein:

Das Gerät darf erst nach dem Lesen der Installationsanleitung installiert werden, sonst kann es zu Schäden kommen! Ausschnittabmessungen sind verpflichtend einzuhalten!

Bitte beachten Sie, dass sich die Grillfläche aus Edelstahl beim Einschalten leicht biegt, wodurch eine Mulde im Kochzentrum entsteht. Diese Bewegung ist beabsichtigt und wird durch die Gewindebolzen abgefangen. Bitte schneiden Sie die überstehenden Bolzenenden nicht ab!

Ein Fachmann (Steinmetz oder Schreiner) kann Sie zu jedem Aspekt beraten, auf den zu achten ist. Wir empfehlen folgende Mindestabstände: 15 cm Küchenarbeitsplatte umlaufend um die Kochplatte, sowie bei flächenbündig eingebauten Kochplatten einen Spalt von mind. 2 mm zwischen dem Rand der Kochplatte und dem Beginn der Arbeitsplatte. Eine Marmorplatte sollte mindestens 4 cm, eine Holz- und Granit-/Keramikplatte mindestens 3 cm dick sein.

Wenn Sie das Gerät in einer Stein-/Keramikplatte anbringen, sprechen Sie mit Ihrem Fachbetrieb über das Anbringen von mit Fiberglass befüllten Schlitzen auf der Unterseite des Natursteins. Dies ist eine gängige Praxis zur Sicherung von zerklüftetem oder "sprödem" Naturstein. Die schmalen Bereiche/Materialstreifen um große Ausschnitte (z.B. für Spülbecken, Herde, Kochplatten) werden so auf der Unterseite professionell verstärkt. Dies unterstützt und verstärkt diese schmalen Materialbereiche und soll mögliche Schäden verhindern.

Zusätzlich sollten maßgefertigte vorgestanzte Winkel (s. Einbauanleitung) installiert werden. Die während des Betriebs des Geräts auf das Gegenmaterial ausgeübten Kräfte (Abheben an den Kanten) sollte dadurch gleichmäßiger verteilt werden.

SEHR WICHTIG: Die Einhaltung der oben genannten Schritte führen in aller Regel zu einer Vermeidung von Schäden an Stein-/Keramikplatten. Leider haben diese Naturmaterialien jedoch ihre Grenzen und in seltenen Fällen kann trotz Einhaltung dieser Vorgaben eine Beschädigung von Stein-/Keramikplatten nicht ausgeschlossen werden. Aus diesem Grund kann der Hersteller nicht für Schäden an Arbeitsplatten verantwortlich gemacht werden, die durch den Einbau eines Teppanyaki-Grill-Einbaukochfeldes entstehen.