

Gaggenau

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning



Käyttöohje

VP 230

Teppan Yaki

Innehållsförteckning	3
Indholdsfortegnelse	12
Innholdsfortegnelse	22
Sisällysluettelo	31

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	4
Orsaker till skador	5
Återvinning	5
Återvinning	5
Energispartips	5
Din nya apparat	6
Teppan Yaki	6
Tillbehör	6
Specialtillbehör	6
Funktioner	6
Användning	7
Före första användningen	7
Påslagning	7
Frånslagning	7
Värmeindikator 	7
Varmhållningsläge 	7
Rengöringsläge 	7
Säkerhetsavstängning	7
Inställningstabell	8
Råd och tips	9
Laga mat med kokkärl på Teppan Yaki	9
Skötsel och rengöring	10
Rengöra apparaten	10
Använd inte dessa rengöringsmedel	10
Kundservice	11

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet:

www.gaggenau.com och onlineshop:

www.gaggenau-eshop.com

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lagg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.

Risk för brännskador!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lagg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtrycksvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Orsaker till skador

Stekytan av ädelstål är robust och glatt, men användningen kommer så småningom att lämna spår av nötning precis som hos en rejäl stekpanna. Men detta har ingen inverkan på användningsnyttan. En lätt gulfärgning av den rostfria stekytan är normal.

Obs!

- Repor eller skårar på stekytan: Skär aldrig med kniv på stekytan. Använd de medföljande spatlarna när du vänder rätterna. Slå inte med spatlarna på stekytan.
- Folie och plast: Aluminiumfolie och plastkäril smälter på den heta stekytan. Värm aldrig behållare av aluminiumfolie på stekytan. Lägg aldrig föremål av plast eller med plasthandtag på stekytan.
- Olämpligt tillbehör: Lägg aldrig ångkokarens glaslock på Teppan Yaki.

Återvinning

Packa upp apparaten, källsortera och hantera emballaget på miljöriktigt sätt.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Energispartips

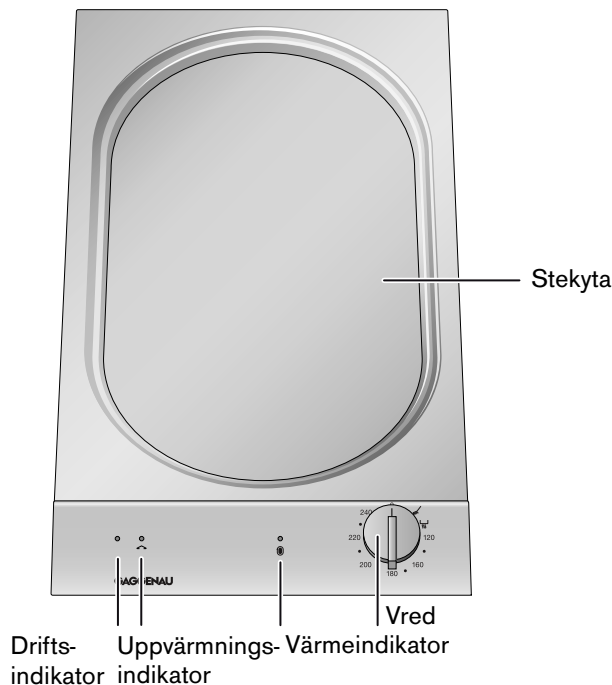
Beakta följande tips till energisnål matlagning:

- Förvärm Teppan Yaki bara så länge att den har uppnått önskad temperatur.
- Använd kantområdet av stekytan till varmhållning av den färdiglagade maten och fortsätt med tillagningen i mitten.

Din nya apparat

Här lär du känna din nya apparat och får du information om tillbehöret.

Teppan Yaki



Tillbehör

Följande tillbehör ingår som standardtillbehör:

Spatel (2) Till att vända rätterna

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

- SH 230 001 Gångjärnshållare för montering av apparatens lock
- VD 201 014 Lock i ädelstål
- VD 201 034 Lock av aluminium
- VV 200 014 Kombilist av ädelstål, för kombination med ytterligare Vario-enheter
- VV 200 034 Kombilist av aluminium, för kombination med ytterligare Vario-enheter

Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna. Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.

Funktioner

Teppan Yaki – betyder steka och laga mat enligt en gammal japanisk tradition. Matlagningen blir en verklig upplevelse. Man arbetar – utan kastruller och pannor – direkt på stekytan. Maten vänds med de medföljande spatlarna, som också kan användas till att ta bort stekrester.

Användning


Före första användningen

Beakta följande anvisningar, innan du steker för första gången:

- 1 Rengör apparaten och tillbehörsdelarna noggrant.
- 2 Värm upp apparaten till 200 °C några minuter. Då försvinner eventuella föroreningar och lukt efter tillverkningen.

Påslagning

Vrid vredet åt vänster eller höger till önskad temperatur mellan 120 - 240 °C. Driftsindikatorn lyser, när apparaten är påslagen.

Uppvärmningsindikatorn  lyser, så länge som apparaten värms upp. När den inställda temperaturen har uppnåtts slocknar uppvärmningsindikatorn.

Stryk på litet olja eller fett jämnt fördelat över stekytan med spateln eller en värmetålig pensel (t.ex. silikonpensel) efter uppvärmningen. Lägg på matvarorna direkt – utan kastrull eller panna – på stekytan. Använd de medföljande spatlarna till att vända maten med.

Fråslagning

Vrid vredet till läge 0.

 **Risk för brännskador!**

När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lägg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

Värmeindikator

Så länge värmeindikatorn lyser är apparaten varm.

Varmhållningsläge

Vrid vredet till läget varmhållning.

I varmhållningsläget kan du hålla de färdiglagade maträtterna varma.

Rengöringsläge

Vrid vredet till rengöringsläget.

I rengöringsläget kan du mjuka upp smutsen. Det underlättar rengöringen.

Säkerhetsavstängning

För din egen säkerhets skull är apparaten utrustad med en säkerhetsavstängning. Varje uppvärmningsprocess stängs av efter 4 timmar, om inga inställningar har ändrats under denna tid. Värmeelementet är tillsvidare avstängt även efter ett strömavbrott. Driftsindikatorn blinkar.

Vrid temperaturvredet till 0. Därefter kan du använda apparaten precis som vanligt igen.

Inställningstabell

Värdena i inställningstabellen är beräknade för förvärmad apparat. De tjänar bara som riktlinje, eftersom det behövs mer eller mindre värme beroende på matvarornas art och beskaffenhet.

Livsmedel	Temperatur	Tillagningstid	Kommentar
Kött och fisk			
Biffstek, medium, (2,5 - 3 cm)	brynes i 230 - 240 °C steks vidare i 180 °C	brynes 2 min. per sida steks vidare 6 - 11 min.	t.ex. entrecôte, filé i skivor, rumpstek. Steken är medium, när köttsaft tränger ut på ytan.
Grishals i skivor (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalvschnitzel, panerad (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Använd tillräckligt med olja, så att panaden inte torkar ut eller bränns vid.
Strimlat kött, nöt eller gris (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Fördela köttstrimlorna jämnt. De ska inte beröra varandra.
Strimlat kött, fågel (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Köttfärs (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lammsadel, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C brynes steks vidare i 160 °C	steks 2 min. per sida steks vidare 4 - 6 min.	
Kalkonfilé (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Fågellever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Fisk och havets frukter			
Fiskfilé (1 cm) (2 cm). (2,5 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	t.ex. aborre, torsk, pangasius, kolja, flundra, marulk, sjötunga, gös.
	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Laxstek (2,5 cm) (3 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tonfiskstek (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Räkor (å 30 g)	200 - 220 °C	8 - 10 min.	
Jakobsmusslor (å 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Grönsaker			
Auberginer, i skivor (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Salta auberginerna före stekningen och låt dem dra i ca. 30 min. Torka sedan av dem.
Champinjoner, i skivor (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Morötter, skurna i stavar (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Potatis, kokt, i skivor (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Paprika, i strimlor (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Zucchini, i skivor (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Lök eller purjo, i ringar (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	

Livsmedel	Temperatur	Tillagningstid	Kommentar
Äggrätter och söta rätter			
Stekta ägg, äggröra (3 - 4 ägg)	160 - 180 °C	4 - 6 min. per sida	
Crêpes (2 styck)	180 - 190 °C	1 - 2 min. per sida	
Frukt i skivor (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	t.ex. ananas, äpple, mango. Använd smält smör till stekningen. Smaka av efter behag med socker eller honung.
Bananer rullade i kokos (4 halvor)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
Tillbehör och övrigt			
Ris, kokt (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pinjekärnor (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	vändes ofta
Risnudlar, kokta (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	vändes ofta
Vitt bröd i tärningar / krutonger (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	vänds ofta i början

Råd och tips

- Lägg inte på matvaran förrän uppvärmningsindikatorn har slocknat. Detta gäller också om du höjer temperaturen mellan två olika tillagningar.
- Tryck på kött-, fågel- och fiskbitar med spateln så att de ligger platt på stekytan. Vänd bitarna först när det går lätt att lossa dem från plattan, så att fibrerna inte förstörs. Annars kan vätska sippra ut, vilket gör att maträtten torkas ut.
- Kött- fågel- och fiskbitar skall inte röra vid varandra vid stekningen, så att de inte drar åt sig vätska.
- Stick eller skär inte i köttet före eller under tillagningen för att undvika att köttsaften tränger ut.
- Salta inte kött, fågel eller fisk före stekningen, så att inte vatten eller lösliga näringsämnen dras ur.
- Fiskfilé kan vändas i mjöl (paneras) före stekningen. Då fastnar den inte så lätt.
- Vänd fiskfilé helst bara en gång. Stek först skinnsidan.
- Använd bara oljor och fettsorter som som är lämpliga till stekning och kan hettas upp till höga temperaturer, t.ex. raffinerade vegetabiliska oljor eller smält smör.

Laga mat med kokkärl på Teppan Yaki

Det går också att laga mat med kokkärl på Teppan Yaki. Lämpliga är i så fall tillagningsmetoder som kräver låg värmeförsel. Du kan först hetta upp en rätt snabbt på din häll om så behövs och sedan låta den sjuda vidare på Teppan Yaki.

Ca. 140 °C räcker till att smälta, tina upp eller hålla rätter varma, ca. 160-200 °C är lagom till att svälla ris och spannmål eller till att värma upp mindre mängder.

Använd värmeförseliga kokkärl med lock. Placera kokkärlen försiktigt på värmeytan och se till att du inte av misstag repar ramen av ädelstål. Observera att denna matlagningsmetod inte är energisnål, om kokkärlen är mindre än den uppvärmda ytan.

Skötsel och rengöring

I detta kapitel finner du tips och anvisningar till hur du bäst sköter och rengör din apparat.

Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Risk för brännskador!

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

Risk för brännskador!!

När du applicerar vatten eller isbitar på den heta stekytan stänker det och ånga bildas. Luta dig inte över enheten. Håll säkerhetsavståndet.

Rengöra apparaten


Rengör apparaten efter varje användning när den har svalnat. Inbrända matrester är besvärliga att få bort.

Ta bort grova rester med spatlarna.

Iskuber lämpar sig bättre för rengöringen än vatten om apparaten är varm, eftersom det då uppstår mindre heta stänk och vattenånga.

Avlägsna noggrant rester av rengöringsmedel före nästa användning.

Rengöra avkyld apparat

- 1 Häll på så mycket vatten och diskmedel att det nått och jämnt täcker stekytan.
- 2 Slå på apparaten. Ställ in rengöringsläget . Låt smutsen blötas upp.
- 3 Börja med rengöringen när smutsen har lossnat.

Rengöring mellan två stekningsomgångar

- 1 Slå från apparaten.
- 2 Skjut 4 - 5 iskuber med spateln över den heta stekytan.
- 3 Ta bort den upplösta smutsen med spatlarna.
- 4 Slå på apparaten igen. Vänta med att lägga på matvaran tills apparaten har uppnått den inställda temperaturen igen.

Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Stekyta	Ta bort fetthaltiga rester med diskmedel. Vita fläckar kan bli kvar på stekytan beroende på vilken matvara man har tillagat. Ta bort dem med citronsaft eller ättika. Eftertorka sedan noggrant med fuktig trasa. Citronsaft eller ättika får inte komma i kontakt med manöverpanelen. Använd vårt Rengöringsmedel för ädelstål (beställnummer 00311499) vid kraftig nedsmutsning. Med detta medel får matt ädelstål att glänsa igen.
Stekyta, inbränd smuts	Stryk på vår Grillrengörings-gel (beställnummer 00311761) på envis smuts och låt den verka minst 2 timmar, vid kraftig nedsmutsning över natten. Skölj sedan noggrant och torka av. Följ anvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.
Ramen av ädelstål	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel.
Manöverpanel	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt. Eftertorka med mjuk duk. Om syrahaltiga livsmedel hamnar på manöverpanelen (t.ex. ättika, ketchup, senap, marinader, citronsaft) måste de genast avlägsnas. För skötsel av manöverpanelen kan du köpa lämplig skötselolja hos din fackhandlare eller i vår Online Shop (beställnummer 00311135). Fördela skötseloljan jämnt med en mjuk duk på manöverpanelen efter rengöringen.
Vred	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt.

Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skurpulverhaltiga eller skarpa rengöringsmedel
- Låt inte syrahaltiga rengöringsmedel (t.ex. ättika, citronsyra, osv.) hamna på ramen eller panelen.
- Klorhaltiga eller starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel
- Ugnsspray
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon
- Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem.

Kundservice

Om din apparat behöver repareras finns vår kundservice till för dig. Vi hittar alltid en passande lösning, även för att du ska slippa onödiga besök av tekniker.

Ange produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) när du ringer upp oss, så att vi kan ge dig kvalificerad hjälp. Typskylten med nummerna finner du på apparatens undersida. Här kan du fylla i data för din apparat och telefonnumret till din kundservice, så att du har dem nära till hands om de skulle behövas.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundservice 

Observera: Ett besök av kundserviceteknikern är inte kostnadsfritt om apparaten använts på fel sätt, inte ens under garantitiden.

Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	13
Årsager for skader	14
Miljøbeskyttelse	14
Miljøvenlig bortskaffelse	14
Tip for at spare på energi	14
Deres nye apparat	15
Teppan Yaki	15
Tilbehør	15
Specialtilbehør	15
Funktionsmåde	15
Betjening	16
Før den første ibrugtagning	16
Tænde	16
Slukke	16
Varmeindikering 	16
Varmholdningstrin 	16
Rengøringstrin 	16
Sikkerhedsafbryder	16
Indstillingstabel	17
Tips og tricks	19
Brugen af Teppan Yaki med kogegrej	19
Vedligeholdelse og rengøring	20
Rengøre apparatet	20
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	20
Kundeservice	21

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.gaggenau.com og Online-Shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelser ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsig.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsig. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.

Fare for forbrænding!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Årsager for skader

Ædelstål-stegefladen er robust og glat, men vil med tiden få brugsspor som en god pande. Disse påvirker brugen dog ikke. En let gulfarvning af ædelstål-stegefladen er normal.

Pas på!

- Ridser eller hak i stegefladen: Skær aldrig med knive på stegefladen. Brug de 2 medfølgende spatler til at vende madvarerne med. Slå ikke med spatlerne på stegefladen.
- Folier og kunststoffer: Aluminiumsfolie og kogegrej af kunststof smelter på den varme stegeflade. Opvarm aldrig beholdere af aluminiumsfolie på stegefladen. Læg aldrig nogle genstande af kunststof eller med kunststogreb på den varme stegeflade.
- Ikke egnet tilbehør: Læg aldrig dampkogerens glaslæg på Teppan Yaki.

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud og bortskaf forpakningen på miljøvenlig vis.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Tip for at spare på energi

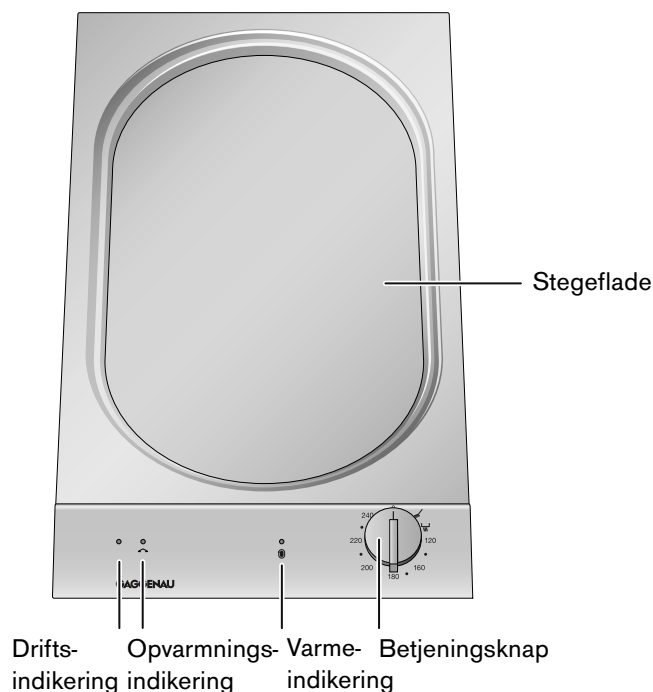
Venligst vær opmærksom på følgende tip vedr. energibesparende madlavning.

- Opvarm Teppan Yaki kun så længe, indtil den har nået den ønskede temperatur.
- Brug stegefladens randområde til at varmholde allerede stegte madvarer, mens De i midten fortsat tilbereder madvarer.

Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende og får informationer vedr. tilbehøret.

Teppan Yaki



Tilbehør

Det følgende tilbehør medfølger i leveringen:

Spatel (2) Til at vende madvarerne med

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

SH 230 001 Hængselholder til montering af låget

VD 201 014 Låg i ædelstål

VD 201 034 Låg i aluminium

VV 200 014 Kombiliste i ædelstål til kombination med yderligere Vario-apparater

VV 200 034 Kombiliste i aluminium til kombination med yderligere Vario-apparater

Benyt tilbehøret kun som angivet. Producenten er ikke ansvarlig, hvis tilbehøret anvendes forkert.

Funktionsmåde

Teppan Yaki – det betyder stege og tilberede efter en gammel japansk tradition. Madtilberedningen bliver en oplevelse, De arbejder – uden gryder og pander – direkte på stegefladen. Man vender med de medfølgende spatler, som også kan bruges til at fjerne stegerester med.

Betjening


Før den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De steger for første gang:

- 1 Rens apparatet og tilbehøret grundigt.
- 2 Opvarm apparatet i nogle minutter til 200 °C. Herved fjernes eventuelle "nye" lugte og forureninger.

Tænde

Drej betjeningsknappen mod venstre eller højre til den ønskede temperatur mellem 120 - 240 °C. Driftsindikeringen lyser, når apparatet er tændt.

Opvarmningsindikering  lyser, så længe apparatet opvarmer. Når den indstillede temperatur er nået, går opvarmningsindikeringen ud.

Efter at stegefladen er blevet opvarmet, smøres den jævnt ind med lidt olie eller fedt vha. spatlen eller en varmebestandig pensel (f.eks. silikonepensel). Læg madvarerne direkte på stegefladen – uden gryde eller pande. Benyt de medfølgende spatler til at vende madvarerne med.

Slukke

Drej betjeningsknappen til position 0.

Fare for forbrænding!

Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

Varmeindikering

Så længe varmeindikeringen lyser er apparatet varmt.

Varmholdningstrin

Drej betjeningsknappen til position Varmholde.

På varmholdetrinet kan De varmholde madvarer efter tilberedningen.

Rengøringstrin

Drej betjeningsknappen til position Rengøring.

På rengøringstrinet kan De bløde snavs op, dette gør rengøringen nemmere.

Sikkerhedsafbryder

Til Deres sikkerhed er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbryder. Ethvert opvarmningsforløb slukkes efter 4 timer, hvis der ikke sker nogen betjening i løbet af denne tid. Også efter et strømsvigt forbliver varmelementet slået fra. Driftsindikeringen blinker.

Drej betjeningsknappen Temperatur til 0, så kan De tage apparatet i drift som sædvanlig.

Indstillingstabel

Værdierne i indstillingstabellen gælder for et forvarmet apparat. De er kun vejledende værdier, da der kræves mere eller mindre varme, afhængig af rettens art og tilstand.

Madvarer	Temperatur	Tilberedningstid	Bemærkninger
Kød og fjerkræ			
Oksebøf, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C brune 180 °C stege videre	brune 2 min. pr. side stege videre i 6 - 11 min.	F.eks. entrecôte, mørbradbøf, rumpsteak. Bøffen er medium, når kødsaft siver ud på overfladen.
Nakkekotelet (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalveschnitzel, paneret (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Brug tilstrækkelig olie, således at paneringen ikke bliver tør og forbrænder.
Bøf stroganoff, okse eller svin (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Fordel kødstykkerne godt, de burde ikke berøre hinanden.
Bøf stroganoff, fjerkræ (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Hakket kød (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lammeryg, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C brune 160 °C stege videre	brune 2 min. pr. side stege videre i 4 - 6 min.	
Kalkunbøf (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Fjerkrælever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Fisk og alt godt fra havet			
Fiskefilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	F.eks. Aborre, torsk, pangasius, kuller, rødspætte, havtaske, søtunge, sandart.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Laksesteak (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tunsteak (1,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Rejer (à 30 g)	200 - 220 °C	8 - 10 min.	
Jakobsmuslinger (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Grøntsager			
Auberginer, i skiver (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Auberginer skal inden stegningen saltes og lades stå i 30 min. Derefter tørres de af.
Champignoner, i skiver (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Gulerødder, i pinde (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Kartofler, kogte, i skiver (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Peberfrugt, i strimler (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Squash, i skiver (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Løg eller porre, i ringe (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	

Madvarer	Temperatur	Tilberedningstid	Bemærkninger
Æggeretter og desserter			
Spejlæg, røræg (3 - 4 æg)	160 - 180 °C	4 - 6 min. pr. side	
Crêpes (2 stk.)	180 - 190 °C	1 - 2 min. pr. side	
Frugt i skiver (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	F.eks. ananas, æble, mango. Brug til stegning klaret smør. Smag til med sukker eller honning.
Banan i kokos (4 halvdele)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
Tilbehør og andet			
Ris, kogt (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pinjekerner (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	skal vendes hyppigt
Risnudler, kogt (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	skal vendes hyppigt
Franskbrødsterninger / croûtons (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	skal vendes hyppigt i begyndelsen

Tips og tricks

- Læg madvarerne, der skal tilberedes, først på, når opvarmningsindikeringen er gået ud. Dette gælder også, når man forhøjer temperaturen mellem to tilberedningsprocesser.
- Tryk kød-, fjerkræ- og fiskestykker med spatlen fladt på stegefladen. Vend dem først, når de nemt kan løses fra pladen, for ikke at ødelægge fibrene. Ellers kan væske sive ud og føre til, at madvarerne bliver tørre.
- Kød-, fjerkræ- og fiskestykkerne burde ikke berøre hinanden, når de steges, således at de ikke suger væske.
- Før eller under tilberedningen må De ikke stikke eller skære i kødet for at undgå, at kødsaft siver ud.
- Salt kød, fjerkræ og fisk ikke før de steges for ikke at fratage madvarerne vand og opløselige næringsstoffer.
- Fiskefilet kan inden stegningen vendes i mel. På den måde klæber den mindre på.
- Vend fiskefilet om muligt kun én gang. Brun den først på skindsiden.
- Benyt kun olier eller fedter, der kan opvarmes til høje temperaturer og der er egnede til stegningen, f.eks. raffinerede planteolier eller smørfedt (klaret smør).

Brugen af Teppan Yaki med kogegrej

De kan bruge Teppan Yaki også med kogegrej. Egnede er tilberedningsmetoder, som kræver lille varmetilførsel. I givet fald kan De opvarme madvarerne først hurtigt på kogetoppen og så stege dem videre på Teppan Yaki.

Til at smelte, optø og varmholde er ca. 140 °C tilstrækkelig, til at lade ris og korn trække og til at opvarme små mængder ca. 160-200 °C.

Benyt varmebestandigt kogegrej med låg. Sæt kogegrejet forsigtigt på varmepladen, således at De ikke utilsigtet laver ridser i rammen i ædelstål. Vær opmærksom på, at denne kogemetode ikke kan kaldes energibesparende, når kogegrejet er mindre end den opvarmede flade.

Vedligeholdelse og rengøring

I dette afsnit finder De tips og henvisninger for en optimal vedligeholdelse og rengøring af Deres apparat.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

⚠ Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

⚠ Fare for forbrænding!

Hvis De kommer vand eller isterninger på den varme stegeflade, vil der opstå vandsprøjt og vanddamp. Bøj Dem ikke ind over apparatet. Hold en vis sikkerhedsafstand.

Rengøre apparatet


Rengør apparatet efter hver brug, når det er afkølet. Det er meget svært at få fjernet indbrændte rester.

Fjern grove rester med spatlerne.

Isterninger er bedre egnede til rengøringen af det varme apparat end vand, da der opstår mindre varme sprøjt og vanddamp.

Fjern rester fra rengøringsmidler grundigt inden De bruger apparatet næste gang.

Rengøre det afkølede apparat

- 1 Kom lidt vand og opvaskemiddel på stegefladen, således at den er let tildækket.
- 2 Tænd for apparatet. Indstil rengøringstrinet . Snavs lægges i blød.
- 3 Begynd med rengøringen efter at snavset er blødt op.

Rengøre apparatet ind imellem under brugen

- 1 Sluk for apparatet.
- 2 Skub 4 - 5 isterninger med spatlerne hen over den varme stegeflade.
- 3 Fjern løsnet snavs med spatlerne.
- 4 Tænd igen for apparatet. Madvarer må først lægges på, når apparatet igen har opnået den indstillede temperatur.

Apparatdel/overflade Anbefalet rengøring

Stegeflade	Fjern fedtholdige rester med opvaskemiddel. Afhængig af de tilberedte madvarer kan der forblive hvide pletter på stegefladen. Fjern dem med citronsaft eller eddike. Tør derefter grundigt af med en fugtig klud. Citronsaft eller eddike må ikke komme i kontakt med betjeningspanelet. Benyt til stærk snavs vores ædelstålrens (bestillingsnummer 00311499). Derved får mat ædelstål sin glans igen.
Stegeflade, indbrændt snavs	Kom vores grillrens-gel (bestillingsnr. 00311761) på fastsiddende snavs, når apparatet er koldt, og lad den indvirke i mindst 2 timer eller natten over ved meget snavs. Skyl den derefter grundigt og tør den af. Vær opmærksom på forpackningshenvisningerne på rengøringsmidlet.
Ramme i ædelstål	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
Betjeningspanel	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud. Syreholdige levedsmidler (f.eks. eddike, ketchup, sennep, marinader, citronsaft), som er kommet på betjeningspanelet, skal omgående fjernes. Hos Deres forhandler eller i vores online-shop får De en egnet plejeolie (bestillingsnr. 00311135) til at pleje betjeningspanelet. Påfør plejeolien efter rengøringen med en blød klud jævnt på betjeningspanelet.
Betjeningsknap	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd.

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.) må ikke kommes på rammen eller panelet
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengøringsvampe, børster eller skrubbemidler, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug.

Kundeservice

Når Deres apparat skal repareret, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige besøg af teknikere.

Når De ringer, bedes De angive produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-Nr.), således at vi kan hjælpe Dem kvalificeret. Typeskiltet med numrene findes på apparatets bund. De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i givet fald.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice 

Vær opmærksom på, at besøget fra en kundeservicetekniker i tilfælde af en fejlbetjening heller ikke er gratis under garantiperioden.

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.



Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	23
Årsaker for skader	24
Miljøvern	24
Miljøvennlig håndtering	24
Tips for energisparing	24
Ditt nye apparat	25
Teppan Yaki	25
Utstyr	25
Spesialutstyr	25
Funksjonsmåte	25
Betjening	26
Før førstegangs bruk	26
Innkobling	26
Utkobling	26
Varmeindikator 	26
Varmholdetrinn 	26
Rengjøringstrinn 	26
Sikkerhetsutkobling	26
Innstillingstabell	27
Tips og triks	28
Bruk av Teppan Yaki med kokekar	28
Stell og rengjøring	29
Rengjøring av apparatet	29
Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes	29
Kundeservice	30

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.gaggenau.com og nettbutikk: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Apparatet blir veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.

Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekslet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekslet på. Bruk ikke dekslet til å holde maten varm eller til å sette ting på.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringskapet. Kontakt kundeservice.

Årsaker for skader

Stekeflaten i edelstål er robust og glatt, men vil med tiden få spor etter bruk som en god stekepanne. Disse påvirker imidlertid ikke bruken. En lett gulfarging av stekeflaten er normal.

Obs!

- Riper eller hakk i stekeflaten: Skjær aldri med kniver på stekeflaten. Benytt de medleverte spatler for å snu maten. Slå ikke med spatlene på stekeflaten.
- Folier og plast: Aluminiumsfolie og kjøkkenutstyr i plast smelter på den varme stekeflaten. Oppvarm aldri beholdere av aluminiumsfolie på stekeflaten. Legg ikke gjenstander i plast eller med plasthåndtak på stekeflaten.
- Uegnet utstyr: Legg aldri dampkokerens glasslokk på Teppan Yaki.

Miljøvern

Pakk ut apparatet og deponer emballasjen miljøvennlig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Tips for energisparing

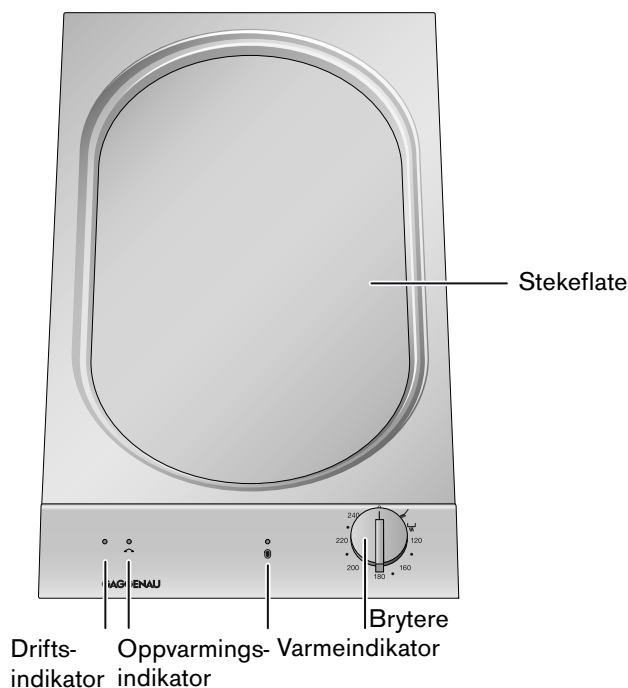
Vær oppmerksom på følgende tips for energibesparende matlaging:

- Varm Teppan Yaki bare opp så lenge til den har nådd ønsket temperatur.
- Benytt stekeflatens ytterkant for å holde mat som allerede er stekt varm, mens du fortsatt kan lage mat i midten.

Ditt nye apparat

Her lærer du ditt nye apparat å kjenne og får informasjon om utstyret.

Teppan Yaki



Utstyr

Det følgende utstyret er med i leveringen:

Spatler(2) For å snu maten

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

- SH 230 001 Hengselfeste for montering av dekkplaten
- VD 201 014 Dekkplate i edelstål
- VD 201 034 Dekkplate i aluminium
- VV 200 014 Kombilist i edelstål, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater
- VV 200 034 Kombilist i aluminium, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater

Benytt utstyret bare som angitt. Produsenten er ikke ansvarlig hvis utstyret benyttes på feil måte.

Funksjonsmåte

Teppan Yaki – det betyr steke og steke mør etter en gammel, japansk tradisjon. Tilberedningen av mat blir til en opplevelse, du arbeider – uten gryter og stekepanner – direkte på stekeflaten. Du kan snu maten med spatelen som leveres med, og med denne kan du også fjerne stekerester.

Betjening


Før førstegangs bruk

Ta hensyn til de følgende henvisningene før du steker for første gang:

- 1 Rengjør apparat og utstyrsdelene grundig.
- 2 Varm apparatet opp til 200 °C i noen minutter. Derved fjernes eventuell lukt og forurensninger.

Innkobling

Drei bryteren mot venstre eller høyre på den ønskede temperaturen mellom 120 - 240 °C. Driftsindikatoren lyser når apparatet er koblet inn.

Oppvarmingsindikatoren  lyser så lenge apparatet varmer opp. Når den innstilte temperaturen er oppnådd slukner oppvarmingsindikatoren.

Fordel noe olje eller fett med spatelen eller en varmebestandig pensel (f.eks. silikompensel) jevnt på stekeflaten etter at den er varmet opp. Legg maten direkte – uten gryte eller stekepanne – på stekeflaten. Benytt spatelen som leveres med for å snu maten.

Utkobling

Drei bryteren på posisjon 0.

Fare for forbrenning!

Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekselet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekselet på. Bruk ikke dekselet til å holde maten varm eller til å sette ting på.

Varmeindikator

Så lenge varmeindikatoren lyser, er apparatet varmt.

Varmholdetrinn

Drei bryteren på posisjon holde varm.

På varmholdetrinnet kan du holde maten varm etter tilberedningen.

Rengjøringstrinn

Drei bryteren på posisjon rengjøring.

På rengjøringstrinnet kan du mykne opp smuss, dette letter rengjøringen.

Sikkerhetsutkobling

Til din beskyttelse er apparatet utstyrt med en sikkerhetsutkobling. Hver oppvarmingsprosess kobles ut etter 4 timer, hvis apparatet ikke betjenes i denne tiden. Også etter et strømbrudd blir varmelegemet utkoblet. Driftsindikatoren blinker.

Drei temperaturbryteren på 0, du kan da ta apparatet i bruk igjen som vanlig.

Innstillingstabell

Verdiene i innstillingstabellen refererer til et apparat som er forvarmet. De tjener bare som rettesnorer, da maten, alt etter type og tilstand, trenger mer eller mindre varme.

Mat som skal stekes	Temperatur	Steketid	Bemerkninger
Kjøtt og fjærkre			
Biff, middels (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C frese 180 °C steke videre	frese 2 min.pr. side steke videre 6 - 11 min.	f. eks. entrecôte, filetsteak, rumpsteak. Biffen er middels når kjøttsaft pipler ut på overflaten.
Nakkestek (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalveschnitzel panert (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Det må brukes nok olje slik at panaden ikke tørker ut eller forbrenner.
Kjøttstuing, oksekjøtt eller svin (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Fordel kjøttstykkene godt, de bør ikke berøre hverandre.
Kjøttstuing, fjærkre (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Kjøttdeig (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lammerygg, middels (1,5 - 2,5 cm)	200 °C frese 160 °C steke videre	frese 2 min. pr. side steke videre 4 - 6 min.	
Kalkunbiff (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Fuglelever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Fisk og havets delikatesser			
Fiskefilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	F. eks. abbor, torsk, pangasius, hyse, flyndre, breiflabb, sjøtunge, gjørs.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Laksestek (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tunfiskstek (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Reker (à 30 g)	200 - 220 °C	8 - 10 min.	
Jakobsmuslinger (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Grønnsaker			
Auberginer, i skiver (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Salt auberginene før steking og la de stå i ca. 30 minutter. Tørk de deretter.
Sjampinjonger, i skiver (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Gulrøtter i staver (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Poteter, kokt, i skiver (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Paprika, i strimler (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Squash, i skiver (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Løk eller purré, i ringer (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	

Mat som skal stekes	Temperatur	Steketid	Bemerkninger
Eggeretter og desserter			
Speilegg, eggerøre (3 - 4 egg)	160 - 180 °C	4 - 6 min. pr. side	
Crêpes (2 stykker)	180 - 190 °C	1 - 2 min. pr. side	
Frukt i skiver (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	F. eks. ananas, epler, mango. Benytt klarnet smør til steking. Sõt det etter ønske med sukker eller honning.
Banan innbakt i kokos (4 halvdeler)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
Tilbehør og annet			
Ris, kokt (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pinjenkjerner (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	snus ofte
Risnudler, kokt (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 Min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 Min.	snus ofte
brødterninger / krutonger (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	snus ofte til å begynne med

Tips og triks

- Legg maten først på når oppvarmingsindikatoren har sluknet. Dette gjelder likeledes for økning av temperaturen mellom to matlaginger.
- Trykk kjøtt-, fjærkre- og fiskestykkene med spatelen flatt på stekeflaten. Snu først når de lett kan løsnes fra platen slik at fibre ikke ødelegges. Det kan ellers piple frem væske som medfører at maten blir tørr.
- Kjøtt-, fjærkre- og fiskestykker bør ikke komme i kontakt med hverandre under steking slik at de ikke trekker væske.
- Verken stikk eller skjær i kjøttet under steking for å hindre at kjøttsaft siver ut.
- Ikke salt kjøtt, fjærkre og fisk før du steker for ikke å fjerne vann og løselige næringsstoffer.
- Fiskefilet kan vendes i mel før du steker den. Slik sitter det mindre fast.
- Snu fiskefilet helst bare en gang. Brun det først på hudsiden.
- Benytt kun oljer og fett egnet for steking og som tåler høy temperatur, f.eks. raffinerte vegetabiliske oljer eller smørfett (klarnet smør).

Bruk av Teppan Yaki med kokekar

Du kan bruke Teppan Yaki også for tilberedningen med kokekar. Egnet er kokemetoder som behøver lite varmetilførsel. Du kan om nødvendig varme opp maten på koketoppen, varme den raskt opp først og deretter tilberede den videre på Teppan Yaki.

For å smelte, tine opp og holde varm er det tilstrekkelig med ca. 140 °C, for å svulle ris og korn og for å varme opp små mengder ca. 160-200 °C.

Bruk varmebestandige kokekar med lokk. Plasser kokekaret forsiktig på varmeplaten slik at du ikke riper opp edelstålrammen ved en feiltagelse. Legg merke til at denne kokemetoden ikke kan klassifiseres som energisparende når kokekaret er mindre enn flaten som varmes opp.

Stell og rengjøring

I dette kapittelet finner du tips og henvisninger for optimalt stell og rengjøring av apparatet.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

⚠ Fare for forbrenning!

De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.

⚠ Fare for forbrenning!!

Ved påføring av vann eller isbiter på kokeplaten oppstår det sprut og vanndamp. Ikke bøy deg over apparatet. Overhold sikkerhetsavstanden.

Rengjøring av apparatet


Rengjør apparatet etter hver bruk etter at det er avkjølt. Fastbrente rester er bare vanskelig å fjerne.

Fjern grove rester med spatlene.

Isbiter er bedre egnet for rengjøring av det varme apparatet, da det oppstår mindre varm sprut og vanndamp.

Fjern omhyggelig rester etter rengjøringsmidler før neste bruk.

Rengjøring av det avkjølte apparatet

- 1 Gi litt vann og oppvaskmiddel på stekeflaten slik at denne er lett tildekket.
- 2 Koble inn apparatet. Rengjøringstrinn  stilles inn. La smuss myknes opp.
- 3 Begynn med rengjøringen etter at smussen har løsnet.

Mellomrengjøring mellom to stekeprosesser

- 1 Koble ut apparat.
- 2 Skyv 4 - 5 isbiter med spatlene over den varme stekeflaten.
- 3 Fjern løsnet smuss med spatlene.
- 4 Koble apparatet inn igjen. Vent med å legge på maten til apparatet har oppnådd den innstilte temperaturen igjen.

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
Stekeflate	Fjern fettholdige rester med oppvaskmiddel. Alt etter mat kan det være igjen hvitaktige flekker på stekeflaten. Fjern med sitronsaft eller eddik. Tørk deretter grundig fuktig av. Sitronsaft eller eddik må ikke komme i kontakt med bryterpanelet. Benytt for sterk smuss vår stålpudd (bestillingsnummer 00311499). Matt edelstål får ny glans.
Stekeflate, fastbrent smuss	Ved hårdnakket smuss påføres ved kaldt apparat vår grillrens-gel (bestillingsnummer 00311761) og la den innvirke i minst 2 timer, ved sterk tilsmussing natten over. Skyll deretter grundig av og tørk. Legg merke til henvisningene på rensedettes emballasje.
Edelstålramme	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel.
Bryterpanel	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt. Tørk etter med en myk klut. Fjern syreholdige næringsmidler som er kommet på bryterpanelet med en gang (f. eks. eddik, ketchup, sennep, marinader, sitronsaft). For pleie av bryterpanelet får du en egnet pleieolje (bestillingsnummer 00311135) hos din fagforhandler eller i vår online shop. Påfør bryterpanelet pleieoljen jevnt med en myk klut etter rengjøringen.
Brytere	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt.

Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- La ikke syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.) komme på rammen eller panelet
- Klorholdige eller meget alkoholholdige rengjøringsmidler
- Stekeovnsspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Nye svampkluter må vaskes grundig før bruk.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, ta kontakt med vår kundeservice. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødige besøk av teknikere.

Vennligst oppgi produktnummeret (E-nr.) og fabrikkasjonsnummeret (FD-nr.) når du ringer, slik at du får kvalifisert hjelp. Typeskiltet med numrene finner du på apparatets underside. Her kan du føre inn dataene til apparatet og telefonnummeret til kundeservicen slik at du ved behov ikke må lete lenge.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kunderservice 

Vær oppmerksom på at besøket av en tekniker fra kundeservicen ved en feilbetjening også i garantitiden ikke er kostnadsfritt.

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	32
Vaurioiden aiheuttajat	33
Ympäristönsuojelu	33
Ympäristöystävällinen hävittäminen	33
Energiansäästöohjeita	33
Uusi laitteesi	34
Teppan Yaki	34
Lisätarvikkeet	34
Eriyislisätarvikkeet	34
Toimintatapa	34
Käyttö	35
Ensimmäinen käyttöönotto	35
Päällekytkentä	35
Poiskytkentä	35
Kuumuuden näyttö 	35
Lämpimänäpitämisen tehotaso 	35
Puhdistuksen tehotaso 	35
Turvakytkentä	35
Säätötaulukko	36
Hyviä vinkkejä	37
Teppan Yakin käyttö keittoastioiden kanssa	37
Hoito ja puhdistus	38
Laitteen puhdistus	38
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	38
Huoltopalvelu	39

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.gaggenau.com ja Online-Shopista: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.

Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumeneminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden aiheuttajat

Jaloteräksinen paistopinta on tukeva ja sileä. Ajan mittaan siihen syntyy kuitenkin käyttöjälkiä aivan kuten hyvään pannuun. Tämä ei kuitenkaan vaikuta mitenkään laitteen käyttötehoon. On aivan normaalia, että jaloteräksiseen paistopintaan voi syntyä kellertävää värjäystä.

Huomio!

- Naarmut ja urat paistopinnalla: Älä leikkaa ruoka-aineita paistopinnan päällä. Käytä ruokien kääntelemiseen mukana toimitettuja lastoja. Vältä iskuja lastaa käyttäessäsi, koska iskut voivat aiheuttaa urien syntyä paistopintaan.
- Foliot ja muovit: Alumiinifoliot ja muoviastiat sulavat kuumalla paistopinnalla. Älä koskaan kuumenna ruokia paistopinnalla alumiinifoliossa. Älä laske kuumalle paistopinnalle muovisia esineitä eikä esineitä, joissa on muovinen kädensija.
- Sopimattomat lisätarvikkeet: Älä aseta höyrykeittimen lasikantta Teppan Yakin päälle.

Ympäristönsuojelu

Ota laite pakkauksesta ja toimita pakkausjätteet niille kuuluviin jäteastioihin.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Energiansäästöohjeita

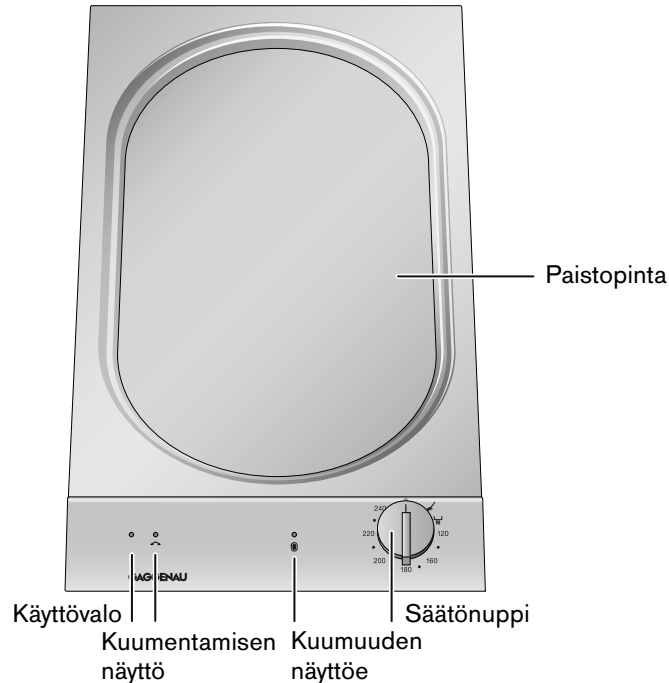
Huomioi ruokaa laittaessasi seuraavat energiansäästöohjeet:

- Esikuumenna Teppan Yakia vain niin kauan, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.
- Käytä paistopinnan reuna-alaa kypsennettyjen ruokien lämpimänäpitämiseen ja jatka ruokien valmistamista paistopinnan keskialueella.

Uusi laitteesi

Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.

Teppan Yaki



Lisätarvikkeet

Toimitus sisältää seuraavat lisätarvikkeet:

Lastat (2) Ruokien kääntelemiseen

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

- SH 230 001 Laitteen suojalevyn asentamiseen tarvittava saranapidike
- VD 201 014 Laitteen jaloteräksinen suojalevy
- VD 201 034 Laitteen alumiini suojalevy
- VV 200 014 Jaloteräksinen yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin
- VV 200 034 Alumiini yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin

Käytä lisätarvikkeita ohjeita noudattaen. Valmistaja ei vastaa vioista, jotka johtuvat lisälaitteiden väärästä käytöstä.

Toimintatapa

Teppan Yaki - se tarkoittaa paistamista ja kypsentämistä vanhan japanilaisen tradition mukaisesti. Ruuanlaitosta tulee elämys, ruoka kypsennetään suoraan paistopinnan päällä ilman kattiloita tai pannuja. Ruokia käännellään mukana toimitetuilla lastoilla, joilla voi myös poistaa paistopinnalta siihen jääneet ruuan rippeet.

Käyttö


Ensimmäinen käyttöönotto

Huomioi seuraavat seikat ennen kuin rupeat ensimmäistä kertaa paistamaan:

- 1 Puhdista laite ja sen lisätarvikkeet huolellisesti.
- 2 Kuumenna laite muutamiksi minuuteiksi 200 °C:seen. Siten saat poistettua uudesta laitteesta lähtevät hajut ja mahdolliset epäpuhtaudet.

Päällekytkentä

Kierrä säätönappia oikealle tai vasemmalle haluamallesi lämpötilalle 120 - 240 °C:teen välille. Käyttövalo palaa, jos laite on kytketty päälle.

Kuumentamisen näytön valo  palaa niin kauan kuin laite kuumentaa. Kuumentamisen näytöstä sammuu valo, kun toivottu lämpötila on saavutettu.

Sivele kuumentamisen jälkeen paistopinnalle tasaisesti lastalla tai kuumuutta kestäväällä pensselillä (esim. silikonipensselillä) hieman öljyä tai rasvaa. Aseta ruoka-aineet suoraan - ilman kattilaa tai pannua - paistopinnalle. Käytä ruokien kääntelemiseen mukana toimitettuja lastoja.

Poiskytkentä

Kierrä säätönappi 0-asentoon.

Palovamman vaara!

Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumentaminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.

Kuumuuden näyttö

Laite on kuuma niin kauan kuin kuumuuden näytön valo palaa.

Lämpimänäpitämisen tehotaso

Kierrä säätönappi lämpimänäpitämisen tehotasolle.

Lämpimänäpitämisen tehotaso on tarkoitettu ruokien kypsennyksen jälkeiseen lämpimänäpitämiseen.

Puhdistuksen tehotaso

Kierrä säätönappi puhdistuksen tehotasolle.

Puhdistuksen tehotasolla voit pehmittää lian helpommin irtoavaksi, mikä helpottaa puhdistusta.

Turvakytkentä

Laite on varustettu turvallisen käytön takaamiseksi turvakytkennällä. Laite lakkaa aina 4 tunnin päästä kuumentamasta, jos sinä aikana ei tehdä mitään käyttötoimintoa. Myös sähkökatkoksen jälkeen laite jää pois päältä. Käyttövalo vilkkuu.

Kierrä lämpötilan säätönappi 0-asentoon, sitten voit ottaa laitteen taas totuttuun tapaan käyttöön.

Säätötaulukko

Säätötaulukossa annetut kypsytysajat koskevat esikuumennettua uunia. Säätötaulukossa annetut arvot ovat vain ohjearvoja, koska lämmön tarve vaihtelee kypsennettävien ruoka-aineiden laadun, paksuuden ja painon mukaan.

Kypsennettävät elintarvikkeet	Lämpötila	Kypsytysaika	Huomautuksia
Liha ja linnunliha			
Naudanpihvi, puolikypsä (2,5 - 3 cm)	Ruskista 230 - 240 °C:ssa Jatka paistamista 180 °C:ssa	Ruskista 2 min. per puoli Jatka paistamista 6 - 11 min.	Esim. härän ulkofilee, fileepihvi, selkäpihvi. Pihvi on puolikypsä, kun lihaneste nousee pintaa.
Porsaanniskapihvi (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Vasikanleike, leivitetty (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Käytä riittävästi öljyä, jotta leivitys ei kuivu eikä pääse palamaan.
Viilloke, nauta tai sika (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Aseta lihapalat erilleen paistopin- nalle, niiden ei tulisi olla kiinni toi- sissaan.
Viilloke, linnun liha (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Jauheliha (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Karitsanselkä, puolikypsä (1,5 - 2,5 cm)	Ruskista 200 °C:ssa Jatka paistamista 160 °C:ssa	Ruskista 2 min. per puoli Jatka paistamista 4 - 6 min.	
Kalkkunapihvi (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Linnunmaksa (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Kala ja merenantimet			
Kalafilee (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	Esim. ahven, turska, pangasius, kolja, munakampela, merikrotti, meriantura, kuha.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Lohi (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tonnikalapihvi (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Katkaravut (à 30 g)	200 - 220 °C	8 - 10 min.	
Kampasimpukat (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Vihannekset			
Koiso, viipaloitu (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Suolaa koisot ennen paistamista ja anna seistä n. 30 minuuttia. Kuivaa lopuksi.
Herkkusienet, viipaloitu (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Porkkanat, tikuiksi raastettuna (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Perunat, keitetty ja viipaloitu (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Paprika, suikaleina (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Kesäkurpitsa, viipaloitu (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Sipulit tai purjo, renkaina (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	

Kypsennettävät elintarvikkeet	Lämpötila	Kypsytysaika	Huomautuksia
Munaruuat /makeat ruuat			
Paistettu muna, munakas (3 - 4 munaa)	160 - 180 °C	4 - 6 min. per puoli	
Crepes (2 kpl)	180 - 190 °C	1 - 2 min. per puoli	
Hedelmät viipaloituina (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	Esim. ananas, omena, mango. Käytä paistamiseen kirkastettua voita. Makeuta sokerilla tai hunajalla.
Banaani kookosvaipassa (4 puolikasta)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
Lisukkeet ja muut			
Keitetty riisi (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pinjansiemenet (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	käännellään useaan otteeseen
Keitetyt riisinuudelit (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	käännellään useaan otteeseen
Vehnäleipäkuutiot / krutongit (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	käännellään alussa useaan otteeseen

Hyviä vinkkejä

- Aseta kypsennettävät ruuat paistopinnalle vasta, kun kuumentamisen näyttö on sammunut. Tämä pätee myös silloin, kun nostetaan lämpötilaa kahden eri ruuan kypsytyksen välillä.
- Paina lihapalat, linnun liha ja kalapalat lastalla litteäksi paistopintaa vasten. Kääntelee ruokia vasta, kun ne irtoavat hyvin paistopinnasta, siten et tuhoa ruuan pinnassa olevia syitä. Muutoin ruuasta pääsisi valumaan nestettä ja kypsennettävät palat eivät säilyisi mehukkaina.
- Lihapalojen, linnun lihan ja kalapalojen tulisi olla erillään toisistaan paistettaessa, jotta ne eivät imisi nestettä.
- Lihaa ei saa pistellä eikä leikata kypsennyksen aikana, jotta lihaneste ei valuisi ulos.
- Älä suolaa lihaa, linnun lihaa eikä kalaa ennen paistamista, jotta niissä säilyisi neste ja muut vesiliukoiset ravintoaineet.
- Kalafilee voidaan jauhoittaa ennen paistamista pyörittelemällä sitä jauhoissa. Siten sen pinta ei tartu niin herkästi paistopintaan.
- Kalafilee tulisi, jos mahdollista, kääntää vain kerran. Paista se ensin nahan puolelta.
- Käytä vain korkeilla kuumuuksilla paistamiseen sopivia öljyjä ja rasvoja, esim. raffinoituja kasvisöljyjä tai kirkastettua voita.

Teppan Yakin käyttö keittoastioiden kanssa

Voit käyttää Teppan Yakia myös ruokien valmistamiseen keittoastioissa. Parhaiten sopivat kypsytysmenetelmät, joissa tarvitaan vain vähäistä lämpöä. Voit kuumentaa ruuat tarvittaessa ensin nopeasti keittotasolla ja jatkokypsentää sitten Teppan Yakilla.

Rasvan ja pakasteiden sulattamiseen ja ruokien lämpimänäpitämiseen riittää n. 140 °C, riisin ja jyvien turvottamiseen ja pienten määrien lämmittämiseen riittää n. 160-200 °C.

Käytä kuumuutta hyvin kestäviä keittoastioita ja kantta. Aseta keittoastia varoen kuumalle paistopinnalle siten, että et vahingossa naarmuta jaloteräskehystä. Huomioi, että tämä keittotapa ei ole energiaa säästävää, jos keittoastia on pienempi kuin kuumennettu pinta.

Hoito ja puhdistus

Tässä luvussa annamme vinkkejä ja vihjeitä laitteen parhaaseen mahdolliseen hoitoon ja puhdistukseen.

⚠ Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

⚠ Palovamman vaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ Palovamman vaara!

Kun vettä tai jääpaloja laitetaan kuumalle paistopinnalle, muodostuu roiskeita ja vesihöyryä. Älä kumarru laitteen päälle. Noudata turvaetäisyyttä.

Laitteen puhdistus


Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen ensin jäähtyä. Kiinnipalanut lika on vaikeampi saada irtoamaan.

Poista pinnalta ensin lastalla siihen jääneet ruuan rippeet.

Jos laite on kuuma, sopivat jääpalat puhdistamiseen paremmin kuin vesi, koska niitä käytettäessä syntyy vähemmän kuumia roiskeita ja vesihöyryä.

Huuhtelee käyttämäsi puhdistusaineet aina huolellisesti pois ennen seuraavaa käyttöä.

Jäähtyneen laitteen puhdistus

- 1 Kaada hieman tiskiaine-vesiliuosta paistopinnalle siten, että paistopinta on veden peitossa.
- 2 Kytke laite päälle. Kierrä säätönuppi puhdistuksen tehotasolle . Anna lian liuota.
- 3 Kun lika on irronnut, voit aloittaa puhdistuksen.

Laitteen puhdistus kahden eri kypsytysvälikä

- 1 Kytke laite pois päältä.
- 2 Aseta paistopinnalle 4 - 5 jääpalaa ja työnnä ne lastoilla kuumen paistopinnan yli.
- 3 Poista irronnut lika lastoilla.
- 4 Kytke laite taas päälle. Aseta ruoka-aineet paistopinnalle sen jälkeen, kun laite on taas saavuttanut säätämäsi lämpötilan.

Laitteen osat / pinta Suositeltava puhdistustapa

Paistopinta	Käytä rasvapitoisten epäpuhtauksien poistamiseen tiskiainetta. Ruoka-aineista riippuen voi paistopintaan syntyä vaaleita läiskiä. Poista sitruunamehulla tai etikalla. Pyyhi lopuksi vielä kostealla rievulla. Sitruunamehua tai etikkaa ei saa päästää käyttöpaneelille. Jos kyseessä on vaikea lika, käytä teräspintojen puhdistusainetta (tilausnro 00311499). Siten himmennyt teräspinta saa taas kiiltoa.
Paistopinta, kiinnipalanut lika	Voitele vaikean lian päälle laitteen ollessa jäähtynyt grillinpuhdistusgeeliämme (tilausnro 00311761) ja anna vaikuttaa vähintään 2 tunnin ajan, tarvittaessa yön yli. Huuhtelee sen jälkeen hyvin vedellä ja kuivaa. Huomioi puhdistusainepakkauksessa olevat ohjeet.
Jaloteräsrunko	Puhdista kostealla, pehmeällä rievulla ja miedolla tiskiaineliuoksella.
Käyttöpaneeli	Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Poista käyttöpaneelille juuttuneet happopitoiset ruuan rippeet heti (esim. etikka, ketsuppi, sinappi, marinaadit, sitruunamehu). Käyttöpaneelin hoitoon saat alan ammattiliikkeestä tai Online-shopistamme sopivaa hoitoöljyä (tilausnro 00311135). Levitä hoitoöljy pehmeää riepua käyttäen tasaisesti käyttöpaneelille.
Säätönupit	Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä.

Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Laitteen rungolle tai käyttöpaneelille ei saa päästää happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikka, sitruunahappoja)
- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, on huoltopalvelumme valmis palvelemaan. Löydämme aina sopivan ratkaisun, myös tarpeettomien huoltoteknikkokäyntien välttämiseksi.

Kun tilaat huoltopalveluja, ilmoita samalla laitteen E-numero ja FD-numero. Nämä tiedot on merkitty tyyppikilpeen, joka on sijoitettu laitteen pohjaan. Merkitse tähän laitetta koskevat tiedot ja huoltopalvelun numero, jotta ne ovat helposti löydettävissä niitä tarvitessasi.

E-numero

FD-numero

Huoltopalvelu 

Huomioi, että huoltoteknikon takuunaikainen käynti ei ole ilmainen, jos vika johtuu laitteen virheellisestä käytöstä.

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min
(alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu +
17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000516865 sv, da, no, fi (950630)