

**Gaggenau**

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

# VP 414

Teppan Yaki

<b>Table of contents</b>	<b>3</b>
<b>Índice</b>	<b>13</b>
<b>Índice</b>	<b>23</b>
<b>Πίνακας περιεχομένων</b>	<b>34</b>

---

## Table of contents

---

<b>Important safety information</b>	<b>4</b>
Causes of damage	5
<b>Environmental protection</b>	<b>5</b>
Environmentally-friendly disposal	5
Tips for saving energy	5
<b>Your new appliance</b>	<b>6</b>
Teppan Yaki	6
Control knob	6
Visual signals of the luminous disc	6
Accessories	7
Special accessories	7
<b>Operation</b>	<b>8</b>
Before first use	8
Switching on	8
Switching off	8
Residual heat indicator	8
Keeping warm setting	8
Safety shut-off	8
<b>Settings table</b>	<b>9</b>
<b>Tips and tricks</b>	<b>10</b>
<b>Using pots on the teppan yaki</b>	<b>10</b>
<b>Care and cleaning</b>	<b>11</b>
Cleaning the appliance	11
Do not use these cleaning agents	11
<b>Trouble shooting</b>	<b>12</b>
<b>After-sales service</b>	<b>12</b>

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) and in the online shop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Important safety information**

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

### **Risk of fire!**

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.

### **Risk of burns!**

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

### **Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

## Causes of damage

The frying surface is tough and smooth. However, the surface will show signs of use after some time, just like a good pan. This does not interfere with the use of the appliance.

### Caution!

- Scratches and marks on the frying surface: do not cut with knives on the frying surface. Use the included spatulas to turn food. Do not hit the frying surface with the spatulas.
- Foil and plastic: aluminium foil and plastic items melt if placed on the hot frying surface. Never heat up aluminium food containers on the frying surface. Do not place any objects made out of plastic or with a plastic handle onto the frying surface.

### Caution!

Malfunction: Always turn control knobs to the OFF position when the appliance is not in operation.

---

## Environmental protection

---

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

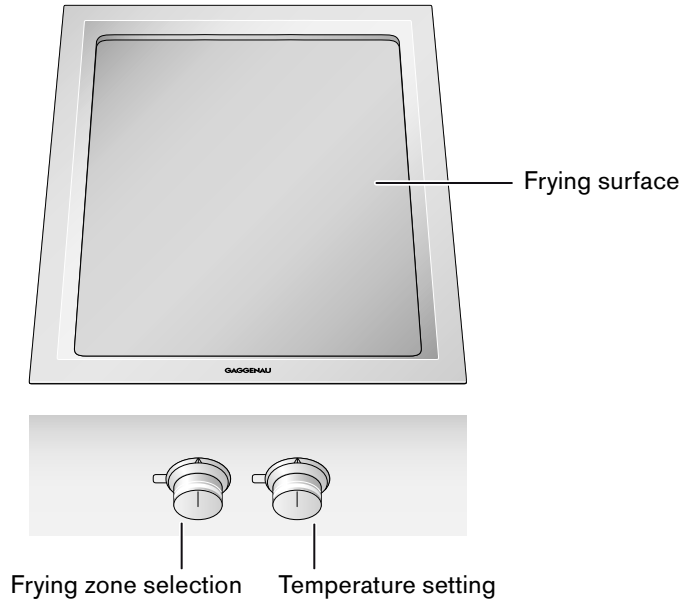
### Tips for saving energy

- Only preheat the appliance for the time necessary to reach the required temperature.
- If you fry only a small amount of food you have the possibility to switch on only the front or the rear frying zone.
- Use the sides of the frying surface for keeping food warm while you continue to fry the remaining foods in the center.

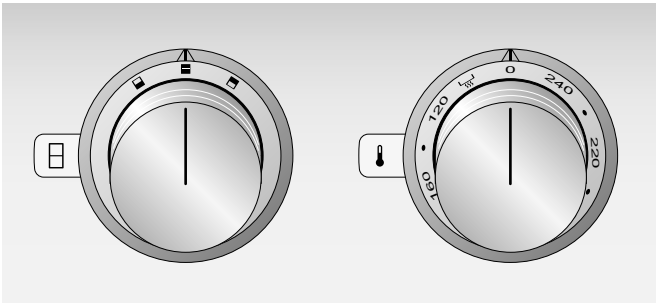
## Your new appliance


Your new appliance and its accessories are described in this section.

### Teppan Yaki






### Control knob



Use the right control knob to select the temperature from 120 to 240°C or the keeping warm setting .

Use the left control knob to select the frying zone:

	both frying zones on
	only front frying zone on
	only rear frying zone on

### Visual signals of the luminous disc

The luminous disc behind the control knobs can display the following signals. For further information refer to chapter "Trouble shooting".

Left	Right	Signal	Signification
○	○	OFF	appliance is OFF
●	●	lights constantly	appliance is ON
●	☀	slow flashing	appliance is ON, heating up
○	☀	slow flashing	residual heat indicator
○	☀	fast flashing	safety switch off, power cut
☀	☀	alternating fast flashing	faulty installation
○		luminous disc off	
●		luminous disc lights	
☀		luminous disc flashes	

## Accessories

As standard, your appliance comes with the following accessories:

Spatulas (2) spatulas to turn the food

## Special accessories

You can order the following special accessories from your specialist dealer:

VA 440 010 Stainless steel appliance cover

VA 420 000 Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for flush installation

VA 420 001 Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for flush installation with appliance cover/extension

VA 420 010 Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for surface installation

VA 420 011 Connection strip for combination with other Vario 400 appliances for surface installation with appliance cover/extension

VA 450 400 Appliance extension, 38 cm

Only use the accessories as specified.  
The manufacturer accepts no liability if these accessories are used incorrectly.

---

## Operation

---

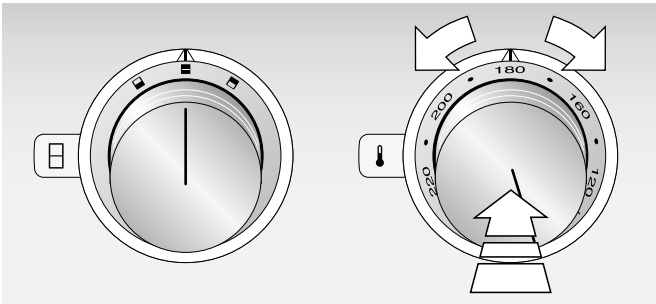
### Before first use



Please observe the following notes before frying on your new appliance for the first time:

- 1 Thoroughly clean the appliance and accessories.
- 2 Heat up the appliance to 200°C for a few minutes. This will eliminate any 'newness' smells and soiling.

### Switching on

Press down the temperature control knob and turn it left or right to the required temperature between 120 - 240°C.



It is possible to switch on only the front or rear frying zone with the left control knob if you do not want to use the whole frying surface. Press down the left control knob and select the required frying zone  or .

The luminous disc behind the temperature control knob flashes. When the temperature is reached, the luminous disc lights constantly.

After heating up, coat the frying surface with a little oil or fat with the spatula or a heat-resistant brush (e.g. a silicone brush). Put the food directly – without pots or pans – on the frying surface. Use the included spatulas to turn the food.

### Switching off

Turn the control knob to 0.

#### Risk of burns!


When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

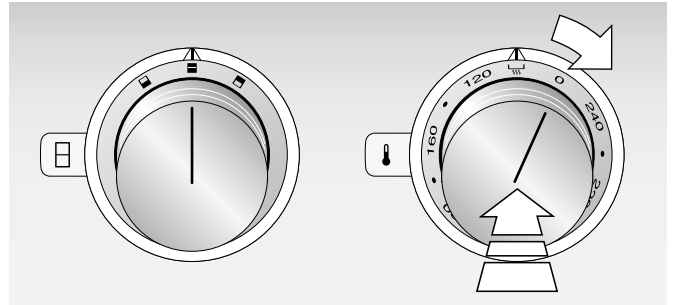
### Residual heat indicator

The luminous disc behind the right control knob flashes after switching off, to indicate that the appliance has still not cooled down to such an extent that it can be touched safely.

## Keeping warm setting

The keeping warm level enables you to keep food warm after frying.

Turn the temperature control knob to the keeping warm setting . Use the left control knob to select the whole frying surface or only the front or rear frying zone.



## Safety shut-off

For your protection the appliance features safety shut-off. Every heating operation is switched off after four hours if the appliance is not operated during this time or after a power cut. The luminous disc behind the temperature control knob flashes.

Turn the temperature control knob to 0. Then you can operate the appliance again normally.



## Settings table

Always preheat the appliance. The values specified here are guide values, which may differ depending on the condition, quality, size and thickness of the food.

Food	Temperature	Time	Remarks
<b>Meat and poultry</b>			
Beef steak, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C searing 180 °C frying	sear each side 2 min. fry 6 - 11 Min.	e.g. entrecôte, fillet steak, rump steak. The steak is medium, when meat juices appear.
Roast neck of pork (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Veal cutlet in breadcrumbs (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	use sufficient oil to avoid breadcrumbs drying out and burning
Beef or pork stir fry (800 - 800 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	keep the pieces of meat apart
Chicken stir fry (800 - 800 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Minced beef (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Back of lamb, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C searing 160 °C frying	sear each side 2 min. fry 4 - 6 min.	
Turkey steak (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Chicken liver (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
<b>Fish and sea food</b>			
Fish fillet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	e.g. perch, cod, bass, haddock, plaice, monkfish, sole, pike-perch
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Salmon steak (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tuna steak (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
King prawns (à 30 g)	190 - 200 °C	4 - 5 min.	
Scallops (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
<b>Vegetables</b>			
Aubergine, sliced (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	salt aubergine before frying, leave to rest for approx. 30 minutes, then wipe dry
Mushrooms, sliced (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Carrots, in batons (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Potatoes, boiled, sliced (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Peppers, in strips (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Courgettes, sliced (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Onion rings, leek rings (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
<b>Egg dishes and sweet dishes</b>			
Fried or scrambled eggs (4 - 6 eggs)	180 - 190 °C	4 - 6 min. each side	
Crêpe (2 - 6 crêpe)	180 - 190 °C	1 - 2 min. each side	
Sliced fruit (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	e.g. pineapple, apple, mango. Use concentrated butter for frying. Sweeten to taste with sugar or honey.

Food	Temperature	Time	Remarks
Banana in coconut (4 halves)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
<b>Side dishes and miscellaneous</b>			
Rice, boiled (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Pine nuts (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	turn often
Rice noodles, boiled (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	turn often
Croûtons (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	turn often at the beginning

## Tips and tricks

- When the heating up light goes off, place the food on the appliance. This also applies when raising the temperature to fry a second item which requires a higher setting.
- Press the pieces of meat, poultry or fish flat onto the frying surface using the spatula. Only turn the meat, when it comes away from the surface easily, in order to protect the structure of the meat. Damaging the structure can cause juices to escape and results in the meat drying out.
- Keep the pieces of meat, poultry or fish apart so that they do not draw any liquid.
- Avoid pricking or cutting meat before or during frying, in order to retain meat juices.
- Do not salt the food before frying, to prevent liquid and soluble nutrients from escaping.
- Turn fish fillets in flour before frying. The fish will be easier to turn.
- Turn fish fillets only once if possible. Place fish onto the appliance with the skin facing downward.
- Use oil and fat that is suitable for frying, for example plant oil or concentrated butter.
- The frying surface reaches its highest temperature in the centre, the temperature is slightly lower at the sides. Use the whole surface area when cooking different foods which require slightly different temperatures and frying times. When selecting the food consider that thinner food can be fried at a higher temperature and therefore needs a shorter frying time.
- When using only one heating zone, select the higher temperature from the settings table. Alternatively, select a temperature about 10°C higher than when using both heating zones. Use approximately half the amount of food.

## Using pots on the teppan yaki

It is also possible to use pots on the teppan yaki. This is suitable for food preparation on low heat. If necessary, you can quickly heat up the food on a hob and then continue cooking on the teppan yaki.

Set the temperature to 140°C for melting, thawing or keeping warm. Set the temperature to 160-200°C for soaking rice or cereal or for warming up small amounts of food.

Use heat-resistant pots with a lid. Be careful when placing the pot onto the frying surface to avoid scratching the stainless steel frame. Please note that this method of cooking is not energy saving if the pot is smaller than the frying surface.

It is possible to switch on only the front or rear frying zone with the left control knob if you do not want to use the whole frying surface. Place the pot on the area of the frying zone which has the ideal temperature for your food.

---

## Care and cleaning

---

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your appliance correctly.

### Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

### Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

### Risk of burns!

When you add water or ice cubes to the hot grilling surface, it will spit and steam will form. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance away.

## Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use once it has cooled down. Burnt-on residues can be difficult to remove.

Remove large clumps of residue using a spatula.

Ice cubes are better suited to cleaning the appliance when hot than water as they cause less splashing and steam.

Carefully remove cleaner residues before next using the appliance.

### Cleaning the appliance once cooled

- 1 Pour a little warm water (max. 250 ml) mixed with washing-up liquid on the frying surface so that it is thinly covered.
- 2 Leave the dirt to soak.
- 3 Begin cleaning once the dirt has begun to soften.

### Cleaning between uses

- 1 Switch off the appliance.
- 2 Use a spatula to push 4 or 5 ice cubes over the hot frying surface.
- 3 Use a spatula to remove dirt that has begun to soften.
- 4 Switch the appliance on again. Wait until the appliance has reached the set temperature again before placing food on the frying surface.

---

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Frying surface	Use washing-up liquid to remove greasy residues.  Use our cooktop cleaner (article no. 00311499) to remove heavy soiling. This will give the frying surface its shine back.
Stainless steel frame	Clean using a soft, damp cloth and some washing-up liquid.
Control knob	Clean using a soft, damp cloth and a little washing-up liquid; the cloth must not be too wet.

---

## Do not use these cleaning agents

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

---

## Trouble shooting

---

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

### Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Malfunction	Possible cause	Solution
Appliance does not heat up. Fast flashing of luminous discs.	Safety shut-off: the setting has remained unchanged for over 4 hours.	Turn the control knob to 0. Then you can operate it again normally.
	Power cut: after a power cut, the appliance does not switch back on automatically for safety reasons.	Turn the control knob to 0. Then you can operate it again normally.
	Overheating protection: the appliance has been operating on the highest setting for a very long time.	Turn the control knob to 0 and let the appliance cool down.
Appliance does not heat up. Luminous discs are off.	Faulty installation	Check that connecting cable between the appliance and the control panel is plugged in firmly.
The frying surface arches slightly during use.	The metal expands when heated up.	This is normal.
The edges of the appliance rise slightly during use.	The metal cooktop expands when hot.	This is normal. It will disappear when the appliance has cooled down.

---

## After-sales service

---

In the event of repairs please contact our after-sales service. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the bottom of the appliance. For future reference you can note the data of your appliance and the telephone number of our after-sales service below.

---

<b>E-Nr.</b>	<b>FD-Nr.</b>
--------------	---------------

---

---

### After-sales service

---

Please note that calling out an after-sales service technician is not free of charge, even within the warranty period, should the problem result from an operating error.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0344 892 8988  
Calls charged at local or mobile rate.

**IE** 01450 2655  
0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute.

**AU** 1300 368 339

**NZ** 09 477 0492

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

---

## Índice

---

<b>Indicaciones de seguridad importantes</b>	<b>14</b>
Causas de daños	15
<b>Protección del medio ambiente</b>	<b>15</b>
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	15
Consejos para ahorrar energía	15
<b>Su nuevo aparato</b>	<b>16</b>
Teppan Yaki	16
Maneta de mando	16
Indicación en el anillo luminoso	16
Accesorio	17
Accesorios especiales	17
<b>Manejo</b>	<b>18</b>
Antes del primer uso	18
Conectar	18
Apagar	18
Indicador de calor residual	18
Nivel de mantenimiento de calor	18
Desconexión de seguridad	18
<b>Tabla de ajuste</b>	<b>19</b>
<b>Consejos y trucos</b>	<b>20</b>
<b>Uso del Teppan Yaki con batería de cocina</b>	<b>20</b>
<b>Cuidado y limpieza</b>	<b>21</b>
Limpiar el aparato	21
No use los medios de limpieza siguientes	21
<b>¿Anomalías - como reaccionar?</b>	<b>22</b>
<b>Servicio de atención al cliente</b>	<b>22</b>

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) y también en la tienda online: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Indicaciones de seguridad importantes**

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

### **¡Peligro de incendio!**

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## Causas de daños

La zona de freír es robusta y lisa, si bien con el tiempo pueden aparecer marcas de uso, como sucede en una sartén de calidad. Esto no afecta en absoluto a su utilidad.

### ¡Atención!

- Arañazos o marcas en la zona de freír: No utilice nunca cuchillos para cortar sobre la zona de freír. Para dar la vuelta a los alimentos, utilice la espátula suministrada. No golpee con la espátula sobre la zona de freír.
- Papel de aluminio y plásticos: El papel de aluminio y los instrumentos de cocina de plástico se derriten al permanecer sobre la zona de freír caliente. No caliente nunca recipientes de papel de aluminio sobre la zona de freír. No deposite nunca objetos de plástico o con un mango de plástico sobre la zona de freír.

### ¡Atención!

Fallo de funcionamiento: Girar la maneta de mando siempre a la posición cero si el aparato no está en funcionamiento.

---

## Protección del medio ambiente

---

Extraiga el producto del embalaje y elimine el embalaje respetando el medio ambiente.

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

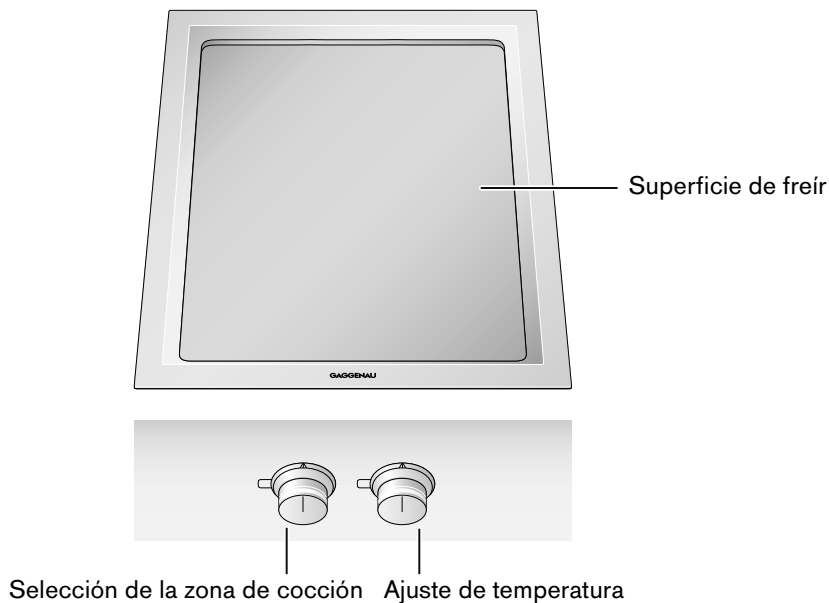
## Consejos para ahorrar energía

- Precaliente la Teppan Yaki sólo lo necesario hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Use la posibilidad para la preparación de cantidades pequeñas sólo la zona de cocción anterior o bien posterior.
- Use la zona del borde de la superficie de freír para mantener caliente producto cocinado, mientras tanto puede continuar cocinando en el centro.

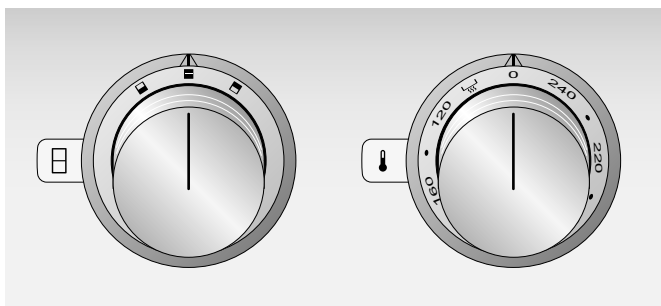
## Su nuevo aparato


En este apartado le presentamos su nuevo aparato y sus accesorios.

### Teppan Yaki






### Maneta de mando



Seleccione con la maneta de mando derecha una temperatura comprendida entre 120 - 240 °C o bien el nivel de mantenimiento de calor .

Seleccione con la maneta de mando izquierda las zonas de cocción:

	ambas zonas de cocción en funcionamiento
	Sólo la zona de cocción anterior en funcionamiento
	Sólo la zona de cocción posterior en funcionamiento

### Indicación en el anillo luminoso

Las manetas de mando disponen de un anillo luminoso con distintas funciones de indicación óptica: En el capítulo "Solucionar anomalías" encontrará otras indicaciones.

Izquierda	Derecha	Indicación	Significado
○	○	OFF	Aparato OFF
●	●	Iluminación constante	Aparato ON
●	☀	Parpadeo lento	Aparato ON, se calienta
○	☀	Parpadeo lento	Indicador de calor residual
○	☀	parpadeo rápido	Desconexión de seguridad, fallo de corriente
☀	☀	Parpadeo rápido alternante	Error de montaje

- Anillo luminoso apagado
- Anillo luminoso iluminado
- ☀ Anillo luminoso parpadea



## Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Espátula (2) Para darle la vuelta a los alimentos

## Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

- VA 440 010 Cubierta de acero inoxidable del aparato
- VA 420 000 Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje al ras
- VA 420 001 Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje al ras con cubierta de aparato / listón de compensación
- VA 420 010 Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje superpuesto
- VA 420 011 Listón de unión para la combinación de diferentes aparatos Vario de la serie 400 en montaje superpuesto con cubierta de aparato / listón de compensación
- VA 450 400 Prolongación del aparato 38 cm

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

## Manejo

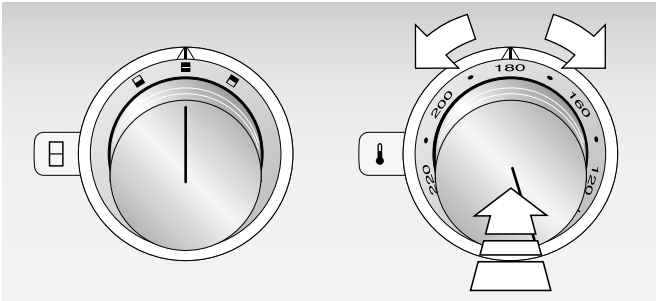
### Antes del primer uso



Respete las siguientes indicaciones antes del primer uso:

- 1 Limpie completamente el aparato y los accesorios.
- 2 Caliente el aparato durante unos minutos a 200 °C. De esta forma eliminará los posibles olores nuevos y suciedades.

### Conectar

Presione la maneta de mando de temperatura hacia dentro y gire la maneta de mando hacia la izquierda o bien hacia la derecha a la temperatura elegida entre 120 - 240 °C.



Si no desea asar en la zona de cocción completa, seleccione con la maneta de mando izquierda la zona anterior o bien posterior. Presione la maneta de mando izquierda hacia dentro y seleccione la zona de cocción elegida  o bien .

El anillo luminoso situado detrás de la maneta de mando temperatura, parpadea durante el tiempo de calentamiento del aparato. Al alcanzar la temperatura ajustada el anillo luminoso se ilumina de forma constante.

Después del calentamiento, esparza un poco de aceite o grasa con la espátula o un pincel resistente al calor (p. ej. un pincel de silicona) de forma uniforme sobre la zona de freír. Deposite los alimentos directamente sobre la zona de freír, sin utilizar cazuelas o sartenes. Para dar la vuelta a los alimentos, utilice la espátula suministrada.

### Apagar

Gire la maneta de mando hasta la posición 0.

 ¡Peligro de quemaduras!


Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

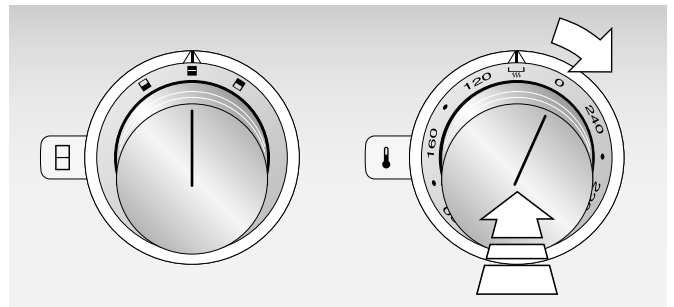
### Indicador de calor residual

Después de apagar el anillo luminoso situado detrás de la maneta de mando derecha parpadea, durante el tiempo necesario como aviso de riesgo que no podrá tocar el aparato por estar demasiado caliente.

### Nivel de mantenimiento de calor

En el nivel de mantenimiento de calor puede mantener calientes los alimentos después de su cocción.

Gire la maneta de mando temperatura al nivel de mantenimiento de calor . Con la maneta de mando izquierda puede seleccionar la superficie completa o sólo la zona anterior o bien posterior.



### Desconexión de seguridad

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se interrumpe a las 4 horas, si no se utiliza. Incluso después de un fallo de corriente permanece desconectado el elemento calefactor. El anillo luminoso de la maneta de mando temperatura parpadea.

Gire la maneta de mando "Temperatura" a 0 y podrá poner el aparato de nuevo en su funcionamiento habitual.

## Tabla de ajuste

Los valores de la tabla de ajuste se calculan con el aparato precalentado. Sirven solo de orientación, ya que según el tipo y estado de cada alimento será necesario más o menos calor.

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Observaciones
<b>Carne y aves</b>			
Filete de ternera, medio (2,5 - 3 cm)	soasar a 230 - 240 °C rehogar a 180 °C	soasar 2 min. por cada lado rehogar 6 - 11 min.	P. ej. entrecôte, filetes, filete de culata. El filete está medio hecho cuando sale jugo de la carne.
Filete de magro de cerdo (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Escalope, rebozado (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Utilice aceite suficiente para que el rebozado no se seque ni queme.
Tajadillas de ternera o cerdo (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Distribuya ampliamente los pedazos de carne, no deben tocarse.
Tajadillas de carne de ave (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Carne picada (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lomo de cordero, medio (1,5 - 2,5 cm)	soasar a 200 °C rehogar a 160 °C	soasar 2 min. por cada lado rehogar 4 - 6 min.	
Filete de pavo (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Hígado de ave (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
<b>Pescado y marisco</b>			
Filete de pescado (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	P. ej. perca, bacalao, pangasius, eglefino, solla, rape, lenguado, lucioperca.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Filete de salmón (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Filete de atún (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Gambas (30 g pieza)	190 - 200 °C	8 - 10 min.	
Vieiras (30 g pieza)	190 - 200 °C	4 - 5 min.	
<b>Verduras</b>			
Berenjenas, en rodajas (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Salar las berenjenas antes de la cocción y dejar reposar aprox. 30 minutos. Secar a continuación.
Champiñones, en rodajas (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Zanahorias, en tiras (600 g)	170 - 190 °C	8 - 10 min.	
Patatas, cocidas, en rodajas (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Pimiento, en tiras (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Calabacín, en rodajas (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Cebolla o puerro, en juliana (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
<b>Comidas a base de huevo y dulces</b>			
Huevo frito, revuelto (4 - 6 huevos)	180 - 190 °C	4 - 6 min. de cada lado	

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Observaciones
Crepes (2 - 6 unidades)	180 - 190 °C	1 - 2 min. de cada lado	
Rodajas de fruta (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	P. ej. piña, manzana, mango. Utilizar mantequilla clarificada para la cocción. Añadir azúcar o miel al gusto para endulzar.
Plátano cubierto de coco (4 mitades)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	

#### Acompañamientos y otros

Arroz, cocido (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Piñones (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	Darle la vuelta a menudo
Pasta de arroz, cocido (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	Darle la vuelta a menudo
Taquitos de pan / picatostes (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	dar varias veces la vuelta al principio de la cocción

## Consejos y trucos

- No coloque el alimento hasta que se haya apagado el indicador de calentamiento. Lo mismo sucede si aumenta la temperatura entre dos preparaciones.
- Presione con la espátula las piezas de carne, ave o pescado sobre la zona de freír. Déles la vuelta cuando se desprendan con facilidad de la placa, para evitar así que se rompan las fibras. De lo contrario, puede derramarse líquido, lo que provoca que el alimento se seque.
- Para no perder líquido, no debe manipular las piezas de carne, ave y pescado durante la cocción.
- No corte ni pinche la carne durante la cocción para evitar la pérdida de jugo.
- No sale la carne, aves o pescado antes de la cocción para evitar la pérdida de agua y nutrientes solubles.
- Puede rebozar en harina (enharinar) las piezas de pescado antes de la cocción. Así se pegará menos.
- Si es posible, de la vuelta a los filetes de pescado solo una vez. Cocine en primer lugar el lado de la piel.
- Utilice solo aceites o grasas resistentes a altas temperaturas de uso alimenticio, como por ejemplo aceites vegetales refinados o manteca derretida (mantequilla clarificada).
- La zona de freír en el centro está más caliente que en la zona de los bordes. Sobretudo cuando este preparando alimentos con diferentes tiempos de cocción y temperaturas requeridas distintas a la vez, puede distribuir sobre la placa óptimamente el producto a cocinar. Tenga en cuenta también al elegir la cantidad del producto a cocinar. Regla general: Cuanto más delgado el producto a freír, mayor temperatura y tiempos de cocción más cortos.

- Al operar sólo con una zona de cocción: Seleccione el ajuste máximo respectivo de los rangos de temperatura indicados en la tabla de cocción o bien ajuste en uno 10 °C apróx, más del acostumbrado cuando prepara la comida con ambas zonas de cocción. Utilice aproximadamente la mitad de la cantidad indicada.

## Uso del Teppan Yaki con batería de cocina

También puede usar su Teppan Yaki para la preparación de alimentos con batería de cocina. Los procedimientos de cocción más adecuados son los que precisan menos suministro de calor. Puede calentar primero de forma rápida los alimentos en su placa de cocción y continuar con la cocción en el Teppan Yaki.

Para fundir, descongelar y mantener caliente son suficientes unos 140 °C apróx, para hinchamiento de arroz y cereales y para el calentamiento de cantidades pequeñas a unos 160-200 °C apróx.

Utilice batería de cocción con tapa resistente al calor. Coloque la batería de cocina con precaución sobre la superficie calefactora de modo que no roce involuntariamente el marco de acero inoxidable. Tenga en cuenta que este procedimiento de cocción no se ha de catalogar como de ahorro energético si la batería de cocina es más pequeña que la superficie calentada.

Si no necesita toda la zona de freír completa, seleccione con la maneta de mando izquierda sólo la zona anterior o bien posterior. Deslizand la batería de cocina puede encontrar para su aplicación la temperatura óptima.

## Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al añadir agua o cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente se producen salpicaduras y vapor de agua. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.

## Limpiar el aparato

Limpiar el aparato después de cada uso una vez se haya enfriado. Resulta muy difícil quitar los restos quemados.

Retirar los restos grandes con la espátula.

Los aparatos calientes se limpian mejor con cubitos de hielo que con agua porque se producen menos salpicaduras calientes y vapor de agua.

Retirar los restos del limpiador con cuidado antes del siguiente uso.

### Limpiar el aparato en frío

- 1 Poner un poco de agua templada (máx. 250 ml) y lavavajillas sobre la superficie de asado de forma que quede ligeramente cubierta.
- 2 Dejar que se ablande la suciedad.
- 3 Después de haberse desprendido la suciedad, comenzar con la limpieza.

### Limpieza intermedia entre dos usos

- 1 Desconectar el aparato.
- 2 Colocar con la espátula 4 o 5 cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente.
- 3 Retirar la suciedad desprendida con la espátula.
- 4 Volver a conectar el aparato. Colocar los alimentos cuando el aparato haya vuelto a alcanzar la temperatura programada.

Elemento/ superficie	Limpieza recomendada
Superficie de asado	Retirar los restos que contengan grasa con detergente para vajillas.  Para la suciedad persistente, utilizar nuestro limpiador para placas de cocción (n.º art. 00311499). La superficie de asado volverá a tener brillo.
Bastidor de acero inoxidable	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas.
Mandos de control	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas; el trapo no debe estar muy húmedo.

## No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

## ¿Anomalías - como reaccionar?

Muchas veces usted mismo podrá eliminar las fallas que se presenten. Antes de llamar el servicio al cliente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no calienta. Los anillos luminosos parpadean rápidos.	Desconexión de seguridad: Ha transcurrido más de 4 horas desde la última operación.	Girar la maneta de mando a 0 y en su caso volverlas a activar.
	Fallo de corriente: Después de un fallo de corriente el aparato por motivos de seguridad permanece apagado.	Girar la maneta de mando a 0 y en su caso volverlas a activar.
	Protección contra sobrecalentamiento: El aparato ha sido utilizado durante mucho tiempo a la graduación más alta.	Girar la maneta de mando a 0 y dejar enfriar el aparato.
El aparato no calienta. Los anillos luminosos no se iluminan.	Error de montaje	Comprobar que el cable de conexión esté bien colocado en el panel de mandos. Los conectores deben encastrar.
La zona de freír se bombea durante el funcionamiento.	Dilatación de material durante el calentamiento.	Esto es normal.
Las esquinas del aparato se arquean ligeramente durante el funcionamiento.	El material de la placa de cocción se dilata.	Esto es normal. En estado frío no se aprecia ninguna curvatura.

## Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.

Nº FD.

### Servicio de atención al cliente



Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

---

## Índice

---

<b>Instruções de segurança importantes</b>	<b>24</b>
Causas dos danos	25
<b>Protecção do meio ambiente</b>	<b>25</b>
Eliminação ecológica	25
Sugestões de poupança de energia	25
<b>O seu aparelho novo</b>	<b>26</b>
Teppan Yaki	26
Botão de comando	26
Indicação no anel luminoso	26
Acessórios	27
Acessórios especiais	27
<b>Utilização</b>	<b>28</b>
Antes da primeira colocação em funcionamento	28
Ligar	28
Desligar	28
Indicador de calor residual	28
Posição Manter quente	28
Bloqueio de segurança	28
<b>Tabela de ajustes</b>	<b>29</b>
<b>Dicas e truques</b>	<b>31</b>
<b>Utilização do Teppan Yaki com louça de cozinha</b>	<b>31</b>
<b>Cuidados e Limpeza</b>	<b>32</b>
Limpeza do aparelho	32
Não usar estes produtos de limpeza	32
<b>Falhas – o que fazer?</b>	<b>33</b>
<b>Serviço de Apoio ao Cliente</b>	<b>33</b>

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e na loja Online: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠️ Instruções de segurança importantes**

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

### **Perigo de incêndio!**

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.

### **Perigo de queimaduras!**

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

### **Perigo de choque eléctrico!**

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.



- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## Causas dos danos

A chapa é robusta e lisa mas, tal como uma frigideira de boa qualidade, com o tempo, começará a apresentar marcas de utilização. Todavia, estas marcas não afetam a eficácia da chapa.

### Atenção!

- Riscos e marcas na chapa: Nunca cortar com uma faca sobre a chapa. Para virar os alimentos devem ser usadas as espátulas fornecidas. Não bater com as espátulas sobre a chapa.
- Películas e plásticos: embalagens de alumínio e louça de plástico derretem sobre a chapa quente. Nunca aquecer recipientes em alumínio sobre a chapa. Nunca pousar objetos de plástico ou com pegadas de plástico sobre a chapa quente.

### Atenção!

Falha de funcionamento: Rodar o botão de comando sempre para a posição zero, quando o aparelho não está em funcionamento.

---

## Protecção do meio ambiente

---

Tire o aparelho da embalagem e elimine a mesma de forma ecológica.

## Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

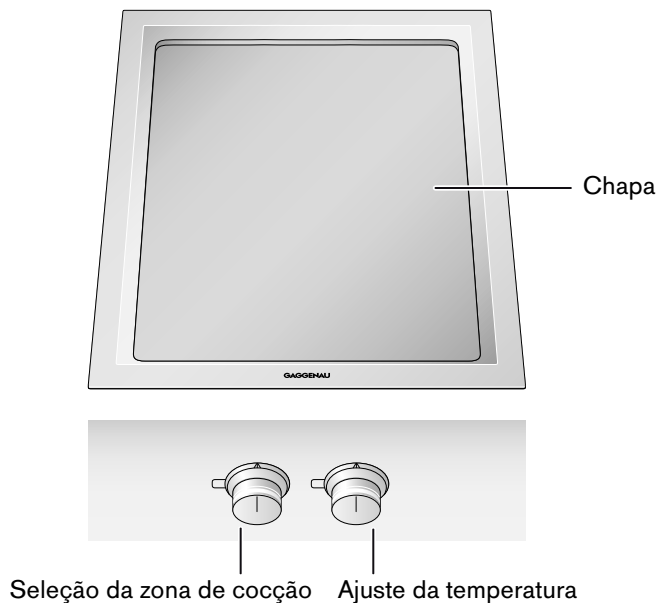
## Sugestões de poupança de energia

- Pré-aqueça o Teppan Yaki apenas até ter sido atingida a temperatura pretendida.
- Tire partido da possibilidade de poder ligar apenas o elemento de aquecimento da zona de cocção frontal ou posterior, para a preparação de quantidades mais pequenas.
- Para manter quentes os alimentos já cozinhados, mantenha-os na extremidade da chapa, enquanto continua a cozinhar no centro da mesma.

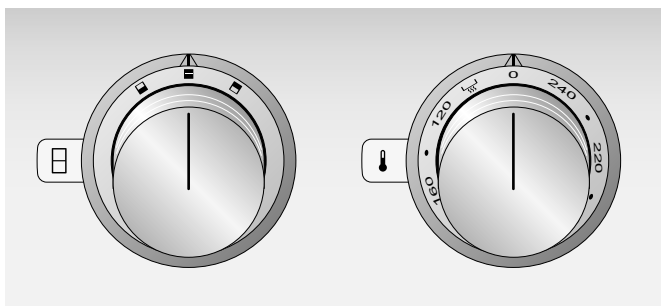
## O seu aparelho novo

Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios.

### Teppan Yaki



### Botão de comando



O botão de comando direito permite seleccionar a temperatura entre 120 - 240 °C ou a posição Manter quente .

O botão de comando esquerdo permite seleccionar as zonas de cocção:

- |  |  |
|--|--|
|  | ambas as zonas de cocção em funcionamento          |
|  | apenas a zona de cocção frontal em funcionamento   |
|  | apenas a zona de cocção posterior em funcionamento |

### Indicação no anel luminoso

Os botões de comando dispõem de um anel luminoso com diversas opções de indicação. Pode consultar outras notas no Capítulo "Reparar falhas".

Esquerda	Direita	Indicação	Significado
		Desligar	DESLIGAR aparelho
		constantemente iluminado	LIGAR aparelho
		pisca lentamente	LIGAR aparelho, está a aquecer
		pisca lentamente	Indicador de calor residual
		pisca rapidamente	Bloqueio de segurança, falha de energia
		pisca rápida e alternadamente	Erro de montagem
		Anel luminoso apagado	
		Anel luminoso aceso	
		Anel luminoso a piscar	

## Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

Espátula (2) Para virar os alimentos

## Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

- VA 440 010 Cobertura do aparelho em aço inoxidável
- VA 420 000 Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação nivelada
- VA 420 001 Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação nivelada com coberturas de aparelhos/régua de compensação
- VA 420 010 Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação sobreposta
- VA 420 011 Régua de união para combinação com outros aparelhos Vario da série 400 em caso de instalação sobreposta com coberturas de aparelhos/régua de compensação
- VA 450 400 Extensão de aparelho 38 cm

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

## Utilização

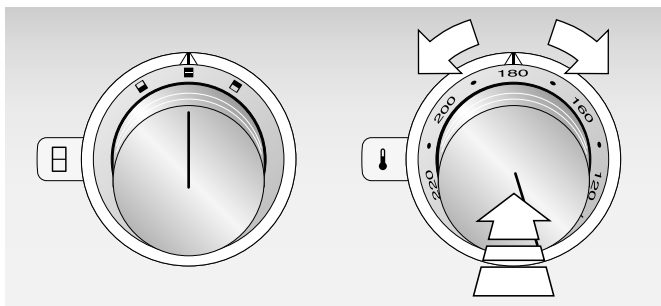
### Antes da primeira colocação em funcionamento

Antes da primeira fritura observe as seguintes instruções:

- 1 Limpar muito bem o aparelho e os acessórios.
- 2 Aquecer o aparelho durante alguns minutos a uma temperatura de 200 °. Desta forma, eliminam-se impurezas e eventuais odores gerados pelo equipamento novo.

### Ligar

Prima o botão de comando da temperatura e rode o botão de comando para a esquerda ou direita, para a temperatura desejada, entre os 120 - 240 °C.



Se não pretender cozinhar em toda a zona de aquecimento, pode selecionar apenas a zona frontal ou posterior com o botão de comando esquerdo. Prima o botão de comando esquerdo e selecione a zona de aquecimento pretendida ■ ou □.

O anel luminoso atrás do botão de comando da temperatura pisca enquanto o aparelho está a aquecer. Ao atingir a temperatura ajustada, o anel luminoso fica permanentemente ligado.

Depois de quente, espalhe um pouco de óleo ou gordura homogeneamente sobre a chapa, com a espátula ou com um pincel resistente ao calor (por exemplo, um pincel em silicone). Coloque os alimentos diretamente, sem panela ou frigideira, sobre a chapa. Para virar os alimentos, utilize a espátula fornecida.

### Desligar

Rode o botão de comando para a posição 0.

#### Perigo de queimaduras!


Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

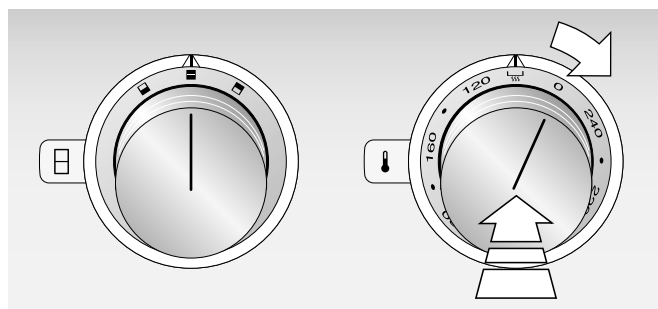
### Indicador de calor residual

O anel luminoso atrás do botão de comando direito pisca após o desligamento, enquanto o aparelho estiver demasiado quente para se lhe poder tocar sem perigo.

### Posição Manter quente

A posição Manter quente permite manter as refeições preparadas quentes.

Rode o botão de comando da temperatura para a posição Manter quente . O botão de comando esquerdo permite selecionar toda a zona ou apenas a zona frontal ou posterior.



### Bloqueio de segurança

Para sua proteção, o aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. Se, durante 4 horas, o aparelho não for utilizado, o processo de aquecimento será desativado. Depois de uma falha de energia, o elemento de aquecimento também se mantém desativado. O anel luminoso atrás do botão de comando da temperatura pisca.

Rode o botão de comando da temperatura para a posição 0 e, em seguida, pode voltar a colocar o aparelho em funcionamento, da forma habitual.

## Tabela de ajustes

Os valores da tabela de ajustes têm como base um aparelho pré-aquecido. Estes servem apenas como valor de orientação, uma vez que, dependendo do tipo e estado dos alimentos é necessário mais ou menos calor.

Alimento	Temperatura	Tempo de cozedura	Observações
<b>Carne e aves</b>			
Bife de vitela, médio (2,5 - 3 cm)	alourar a 230 - 240 °C continuar a 180 °C	alourar 2 min cada lado cozinhar mais 6 - 11 min	P. ex. entrecôte, bife do lombo, bife da alcatra. O bife está médio, quando a carne liberta sucos na superfície.
Bife do cachaço de porco (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min	
Escalope de vitela, panado (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min	Utilizar óleo suficiente para que o pão ralado não seque nem queime.
Strogonoff, vitela ou porco (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min	Distribuir bem os pedaços de carne, não devem tocar uns nos outros.
Strogonoff, aves (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min	
Carne picada (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min	
Lombo de cordeiro, médio (1,5 - 2,5 cm)	alourar a 200 °C continuar a 160 °C	alourar 2 min cada lado cozinhar 4 - 6 min	
Bife de peru (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min	
Fígado de aves (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min	
<b>Peixe e frutos do mar</b>			
Filete de peixe (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min	P. ex. robalo, bacalhau, pangásius, eglefim, solha, tamboril, linguado, lúcio-perca.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min	
Lombo de salmão (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min	
Bife de atum (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min	
Gambas (30 g cada)	190 - 200 °C	4 - 5 min	
Vieiras (30 g cada)	190 - 200 °C	8 - 12 min	
<b>Legumes</b>			
Beringelas, em rodela (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min	Colocar sal nas beringelas antes de as grelhar e deixá-las repousar durante 30 min. Em seguida, secá-las.
Champignons, em rodela (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min	
Cenouras, em juliana (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min	
Batatas, cozidas, às rodela (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min	
Pimento, às tiras (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min	
Curgete, em rodela (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min	
Cebolas ou alho-francês, em rodela (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min	

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tempo de cozedura</b>	<b>Observações</b>
<b>Ovos e sobremesas</b>			
Ovo estrelado, ovo mexido (4 - 6 ovos)	180 - 190 °C	4 - 6 min cada lado	
Crepes (2 - 6 unid.)	180 - 190 °C	1 - 2 min cada lado	
Frutas, em rodela (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min	P. ex. ananás, maçã, manga. Utilize manteiga clarificada. Temperar a gosto, com açúcar ou mel.
Banana em manto de coco (4 metades)	180 - 190 °C	6 - 9 min	
<b>Acompanhamentos e diversos</b>			
Arroz, cozido (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min	
Pinhões (300 g)	160 °C	5 - 7 min	virar frequentemente
Massa de arroz, cozida (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min	virar frequentemente
Cubos de pão branco/ croûtons (100 g)	170 °C	10 - 12 min	no início, virar frequentemente

---

## Dicas e truques

---

- Coloque o alimento na chapa apenas depois do indicador de aquecimento estar apagado. Isto também se aplica em caso de aumento da temperatura entre duas utilizações.
- Pressione as peças de carne, ave e peixe sobre a chapa com ajuda da espátula. Para preservar as fibras, vire as peças apenas quando elas já se soltam facilmente da chapa. Caso contrário, são libertados sucos e isso faz com que os alimentos fiquem mais secos.
- Enquanto as peças de carne, ave e peixe são cozinhadas, estas não devem tocar umas nas outras, para que não absorvam sucos.
- Para impedir a saída de sucos, não perfure nem corte a carne antes de a cozinhar ou durante o processo de cozedura.
- Não tempere carne, aves e peixe com sal, antes de os cozinhar, para que este não lhes retire água e nutrientes solúveis.
- Antes de cozinhar os filetes de peixe, pode passá-los por farinha. Desta forma não aderem tão facilmente.
- Se possível, não virar os filetes de peixe mais do que uma vez. Cozinhe primeiro o lado da pele.
- Utilize apenas óleos e gorduras adequados para fritura, resistentes a altas temperaturas, p. ex., óleos vegetais refinados ou manteiga clarificada.
- A chapa aquece mais no centro do que nas extremidades. Especialmente quando estiver a cozinhar simultaneamente pratos com tempos de cozedura e necessidades de temperatura diferentes, pode espalhar os alimentos de forma otimizada sobre a chapa. Não se esqueça de ter isto em conta quando escolher a quantidade de alimentos. Regra geral: quanto menos espesso for o alimento, mais alta é a temperatura e mais curto é tempo de cozedura.
- Se trabalhar apenas com uma zona de aquecimento: selecione o nível máximo da zona de temperatura especificada na tabela de cozedura ou ajuste aprox. mais 10 °C do que o habitual para a preparação com ambas as zonas de aquecimento. Use aprox. metade da quantidade especificada.

---

## Utilização do Teppan Yaki com louça de cozinha

---

Também pode utilizar o Teppan Yaki para a preparação de alimentos em louça de cozinha. Os processos de cozedura mais adequados são aqueles que requerem pouco calor. Se for necessário pode, em primeiro lugar, aquecer os alimentos rapidamente na placa de fogão e, em seguida, prosseguir com a cozedura dos mesmos no Teppan Yaki.

Para derreter, descongelar e manter alimentos quentes bastam aprox. 140 °C, para demolhar arroz e cereais, e para aquecer pequenas quantidades, aprox. 160-200 °C.

Utilize louça de cozinha resistente ao calor, com tampa. Coloque a louça de cozinha cuidadosamente sobre a superfície aquecida, para não riscar acidentalmente o aro em aço inoxidável. Tenha em conta que, se as dimensões da louça de cozinha forem inferiores à área aquecida, este método de cocção não é energeticamente eficiente.

Se não precisar de toda a zona da chapa, pode selecionar apenas a zona frontal ou posterior, com o botão de comando esquerdo. Empurrando a louça de cozinhar poderá encontrar a temperatura ótima para cada aplicação.

---

## Cuidados e Limpeza

---

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

### Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

### Perigo de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

### Perigo de queimaduras!

Deitar água ou cubos de gelo sobre a superfície quente do aparelho produz salpicos e vapor de água. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.

## Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho depois de o usar, quanto tiver arrefecido. Restos ressequidos são difíceis de remover.

Remova os resíduos maiores com as espátulas.

Os cubos de gelo são mais adequados para limpar o aparelho quente do que água, pois provocam menos salpicos quentes e vapor de água.

Remova com cuidado os restos dos produtos de limpeza antes da utilização seguinte.

### Limpar o aparelho arrefecido

- 1 Coloque alguma água quente e detergente da louça (máx. 250 ml) na superfície de cozedura, de forma que fique ligeiramente coberta.
- 2 Deixe a sujidade mergulhada.
- 3 Depois de a sujidade se soltar, pode começar a limpar.

### Limpeza intermédia entre dois processos de cozedura

- 1 Desligue o aparelho.
- 2 Passe 4 - 5 cubos de gelo com as espátulas por cima da superfície de cozedura quente.
- 3 Remova a sujidade solta com as espátulas.
- 4 Volte a ligar o aparelho. Antes de colocar os alimentos, aguarde até o aparelho atingir novamente a temperatura definida.

---

Parte do aparelho/ superfície	Limpeza recomendada
Superfície de cozedura	Remova resíduos gordurosos com detergente da louça.  Para sujidade mais incrustada, utilize o nosso produto de limpeza para placas de cozinhar (n.º de referência 00311499). Com ele, a superfície de cozedura voltará a brilhar.
Moldura em aço inoxidável	Limpe com um pano macio, húmido e um pouco de detergente da louça.
Comandos	Limpe com um pano macio, húmido e um pouco de detergente da louça; o pano não deve estar demasiado molhado.

---

## Não usar estes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.



---

## Falhas – o que fazer?

---

Muitas vezes, é fácil reparar as falhas sem a ajuda de terceiros. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

### Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Falha	Possível causa	Solução
O aparelho não aquece. Os anéis luminosos piscam rapidamente.	Bloqueio de segurança: O aparelho não foi manuseado durante mais de 4 horas.	Rodar os botões de comando para 0 e voltar a ligar o aparelho.
	Falha de energia: Após uma falha de energia, o aparelho permanece desligado por motivos de segurança.	Rodar os botões de comando para 0 e voltar a ligar o aparelho.
	Proteção contra sobreaquecimento: O aparelho funcionou muito tempo no nível máximo.	Rodar os botões de comando para a posição 0 e deixar o aparelho arrefecer.
O aparelho não aquece. Os anéis luminosos não acendem.	Erro de montagem	Verifique a ligação do cabo de conexão à consola de comando. A ficha tem de engatar.
A chapa fica abaulada durante o funcionamento.	O material dilata-se durante o aquecimento.	Tal é normal.
Os cantos do aparelho ficam ligeiramente abaulados durante o funcionamento.	Tal deve-se ao facto de o calor expandir o metal da placa de fogão.	Isto é normal. Após o arrefecimento é recuperada a forma original.

---

## Serviço de Apoio ao Cliente

---

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Encontramos sempre uma solução adequada, de forma a evitar deslocações desnecessárias dos técnicos.

Quando nos contactar queira indicar sempre o número de produto (n.º E) e o número de fabrico (n.º FD), para que lhe possamos prestar uma assistência qualificada. A placa de características com estes números encontra-se na parte inferior do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho e do número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente, pode inserir os mesmos neste local.

---

N.º E

N.º FD

---

Serviço de Apoio ao Cliente 

---

Tenha em conta que, no caso de utilização incorrecta, a visita do técnico do Serviço de Apoio ao Cliente não é gratuita, mesmo dentro período da garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

---

## Πίνακας περιεχομένων

---

<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b>	<b>35</b>
Αιτίες των ζημιών	36
<b>Προστασία περιβάλλοντος</b>	<b>36</b>
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	36
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	36
<b>Η καινούργια σας συσκευή</b>	<b>37</b>
Τerraan Yaki	37
Κουμπιά χειρισμού	37
Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο	37
Εξαρτήματα	38
Ειδικός εξοπλισμός	38
<b>Χειρισμός</b>	<b>38</b>
Πριν την πρώτη χρήση	38
Ενεργοποίηση	38
Απενεργοποίηση	38
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	39
Βαθμίδα διατήρησης της θερμότητας	39
Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας	39
<b>Πίνακας ρύθμισης</b>	<b>39</b>
<b>Συμβουλές και τεχνάσματα</b>	<b>41</b>
<b>Χρήση του Terraan Yaki με μαγειρικά σκεύη</b>	<b>41</b>
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b>	<b>42</b>
Καθαρισμός της συσκευής	42
Μη χρησιμοποιείτε αυτά τα μέσα καθαρισμού	42
<b>Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε</b>	<b>43</b>
<b>Σέρβις πελατών</b>	<b>43</b>

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.gaggenau-home.com](http://www.gaggenau-home.com) και στο online-shop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή ή πολύ κοντά της. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή.

### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Αιτίες των ζημιών

Η επιφάνεια ψησίματος είναι στιβαρή και λεία, αποκτά όμως με το χρόνο ίχνη χρήσης, όπως ένα καλό τηγάνι. Αυτά τα ίχνη όμως δεν επηρεάζουν καθόλου τη λειτουργία χρήσης.

### Προσοχή!

- Γρατσουινές ή εγκοπές πάνω στην επιφάνεια ψησίματος: Μην κόβετε ποτέ με το μαχαίρι πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Για το γύρισμα των φαγητών χρησιμοποιείτε τις συνημμένες σπάτουλες. Μη χτυπάτε με τις σπάτουλες πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.
- Μεμβράνες και συνθετικά υλικά: Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος. Μη ζεσταίνετε ποτέ δοχεία από αλουμινόχαρτο πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα από συνθετικό υλικό ή με πλαστική λαβή πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.

### Προσοχή!

Λειτουργική βλάβη: Γυρίζετε το διακόπτη χειρισμού πάντοτε στη μηδενική θέση, όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας.

## Προστασία περιβάλλοντος

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

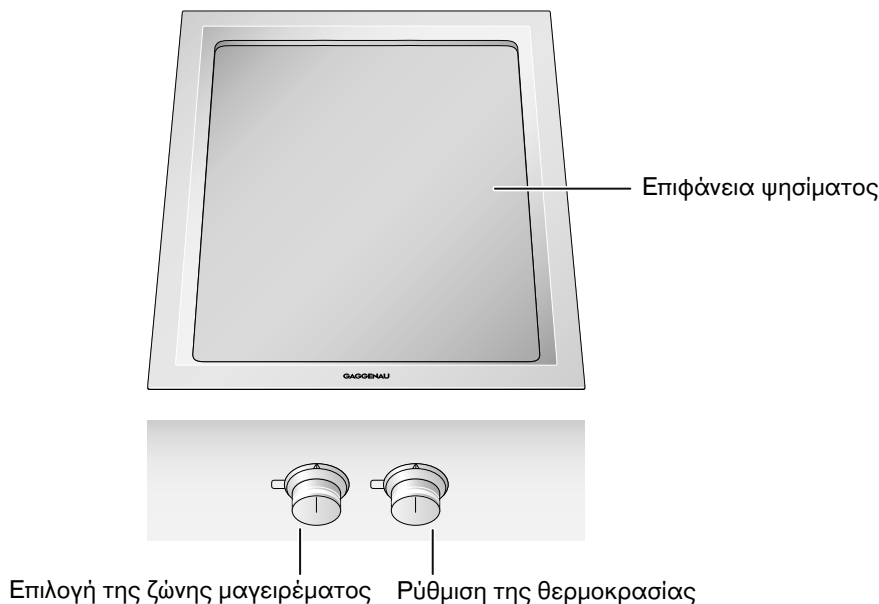
### Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε το Terran Yaki μόνο τόσο, ώσπου να φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Εκμεταλλευτείτε τη δυνατότητα, για την παρασκευή μικρών ποσοτήτων να ενεργοποιήσετε μόνο τη μπροστινή ή την πίσω ζώνη μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε το περιθώριο της επιφάνειας ψησίματος για τη διατήρηση της θερμότητας από τα ήδη μαγειρεμένα φαγητά, κατά τη διάρκεια που στη μέση συνεχίζετε την παρασκευή.

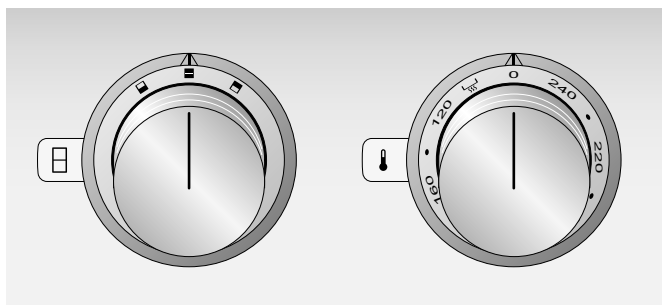
## Η καινούργια σας συσκευή


Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα εξαρτήματα.

### Terpan Yaki






### Κουμπιά χειρισμού



Με το δεξί κουμπί χειρισμού επιλέγετε τη θερμοκρασία μεταξύ 120 - 240 °C ή τη βαθμίδα διατήρησης της θερμότητας .

Με το αριστερό κουμπί χειρισμού επιλέγετε τις ζώνες μαγειρέματος:

	και οι δύο ζώνες μαγειρέματος σε λειτουργία
	μόνο η μπροστινή ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία
	μόνο η πίσω ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία

### Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο

Τα κουμπιά χειρισμού διαθέτουν ένα φωτεινό δακτύλιο με διάφορες δυνατότητες ένδειξης. Περαιτέρω υποδείξεις θα βρείτε στο κεφάλαιο "Άρση βλαβών".

Αριστερά	Δεξιά	Ένδειξη	Φωτισμός
○	○	Σβηστή	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη
●	●	Συνεχώς αναμμένη	Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη
●	☀	Αργό αναβόσβημα	Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, θερμαίνει
○	☀	Αργό αναβόσβημα	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας
○	☀	Γρήγορο αναβόσβημα	Απενεργοποίηση ασφαλείας, διακοπή ρεύματος
☀	☀	Γρήγορο αναβόσβημα εναλλάξ	Σφάλμα συναρμολόγησης
○	○	Ο φωτεινός δακτύλιος είναι σβηστός	
●	○	Ο φωτεινός δακτύλιος είναι αναμμένος	
☀	○	Ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει	

## Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα εξαρτήματα βρίσκονται στα υλικά παράδοσης:

Σπάτουλες (2) Για το γύρισμα των φαγητών

## Ειδικός εξοπλισμός

Τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω του ειδικού καταστήματος πώλησης:

- VA 440 010 Καπάκι συσκευής από ανοξείδωτο χάλυβα
- VA 420 000 Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση ισόπεδης με την επιφάνεια τοποθέτησης
- VA 420 001 Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση ισόπεδης με την επιφάνεια τοποθέτησης με κάλυμμα συσκευής/πηχάκι εξισορρόπησης
- VA 420 010 Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση τοποθέτησης με υπέρθεση
- VA 420 011 Μπάρα σύνδεσης για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario της σειράς 400 σε περίπτωση τοποθέτησης με υπέρθεση με κάλυμμα συσκευής/πηχάκι εξισορρόπησης
- VA 450 400 Επέκταση συσκευής 38 cm

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο, όπως αναφέρεται. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται, όταν τα εξαρτήματα έχουν χρησιμοποιηθεί λάθος.

## Χειρισμός

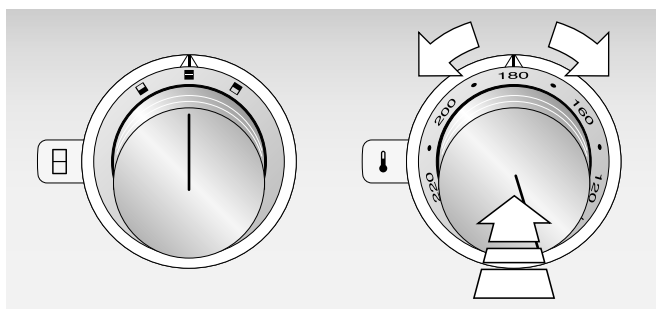
### Πριν την πρώτη χρήση

**Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις, προτού ψήσετε για πρώτη φορά:**

- 1 Καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα.
- 2 Θερμάνετε τη συσκευή για μερικά λεπτά στους 200 °C. Έτσι απομακρύνονται ενδεχομένως οι οσμές της νέας συσκευής και η τυχόν ρύπανση.

### Ενεργοποίηση

Πιέστε το κουμπί χειρισμού της θερμοκρασίας και γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά στην επιθυμητή θερμοκρασία μεταξύ 120 - 240 °C.



Σε περίπτωση που δε θέλετε να ψήσετε πάνω σε όλη τη ζώνη θέρμανσης, μπορείτε με το αριστερό κουμπί χειρισμού να επιλέξετε μόνο την μπροστινή ή την πίσω περιοχή. Πιέστε το αριστερό κουμπί χειρισμού και επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη θέρμανσης ■ ή ■.

Ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το κουμπί χειρισμού της θερμοκρασίας αναβοσβήνει, όσο η συσκευή θερμαίνει. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία ο φωτεινός δακτύλιος παραμένει συνεχώς αναμμένος.

Μετά τη θέρμανση αλείψτε λίγο λάδι ή λίπος με τη σπάτουλα ή μ' ένα ανθεκτικό στη θερμότητα πινέλο (π. χ. πινέλο σιλικόνης) ομοιόμορφα πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Τοποθετήστε τα φαγητά απευθείας – χωρίς κατασρόλα ή τηγάνι – πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Για το γύρισμα των φαγητών χρησιμοποιείτε τις συνημμένες σπάτουλες.

### Απενεργοποίηση

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση 0.

#### **⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!**

Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

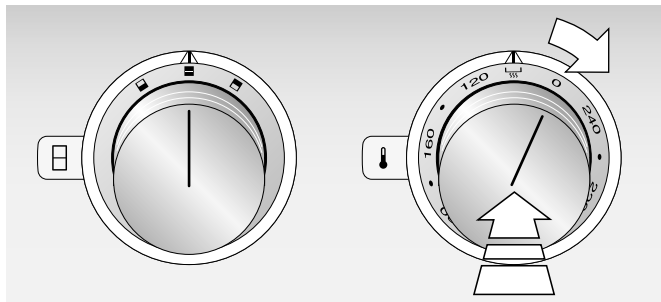
## Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το δεξί κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει μετά την απενεργοποίηση, όσο η συσκευή είναι πολύ ζεστή για να την ακουμπήσετε χωρίς κίνδυνο.

## Βαθμίδα διατήρησης της θερμότητας

Στη βαθμίδα διατήρησης της θερμότητας μπορείτε μετά την παρασκευή να διατηρήσετε τα φαγητά ζεστά.

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού της θερμοκρασίας στη βαθμίδα διατήρησης της θερμότητας  $\llcorner$ . Με το αριστερό κουμπί χειρισμού μπορείτε να επιλέξετε ολόκληρη την επιφάνεια ή μόνο την μπροστινή ή την πίσω περιοχή.



## Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας

Για την προστασία σας η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Κάθε διαδικασία θέρμανσης απενεργοποιείται μετά από 4 ώρες, όταν μέσα σ' αυτό το χρόνο δε λάβει χώρα κανένας χειρισμός. Ακόμα και μετά από μια διακοπή ρεύματος παραμένει το θερμαντικό σώμα απενεργοποιημένο. Ο φωτεινός δακτύλιος πίσω από το κουμπί χειρισμού της θερμοκρασίας αναβοσβήνει.

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού της θερμοκρασίας στο 0, μετά μπορείτε να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία όπως συνήθως.

## Πίνακας ρύθμισης

Οι τιμές του πίνακα ρύθμισης αναφέρονται σε μια προθερμασμένη συσκευή. Χρησιμοποιούν μόνο ως ενδεικτικές τιμές, επειδή ανάλογα με το είδος και την κατάσταση των φαγητών είναι απαραίτητη περισσότερη ή λιγότερη θερμότητα.

Φαγητό για ψήσιμο	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
<b>Κρέας και πουλερικά</b>			
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημένη (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C σοτάρισμα 180 °C συνέχιση ψησίματος	2 λεπτά σοτάρισμα από κάθε μεριά 6 - 11 λεπτά συνέχιση ψησίματος	Π.χ. κυλότο, φιλέτο, κόντρα μπριζόλα. Η μπριζόλα είναι μισοψημένη, όταν ο ζωμός του κρέατος εξέρχεται στην επάνω επιφάνεια.
Χοιρινή μπριζόλα, σβέρκος (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 λεπτά	
Μοσχαρίσιο σνίτσελ, πανέ (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 λεπτά	Χρησιμοποιήστε αρκετό λάδι, για να μη στεγνώσει και καεί η γαλέτα.
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες (γύρος), βοδινό ή χοιρινό (800 - 900 γρ.)	230 - 240 °C	6 - 8 λεπτά	Μοιράστε καλά τα κομμάτια κρέατος, δεν πρέπει να ακουμπούν μεταξύ τους.
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες (γύρος), πουλερικά (800 - 900 γρ.)	180 - 190 °C	10 - 12 λεπτά	
Κιμάς (600 γρ.)	230 - 240 °C	7 - 8 λεπτά	
Αρνίσια πλάτη, μισοψημένη (1,5 - 2,5 cm)	200 °C σοτάρισμα 160 °C συνέχιση ψησίματος	2 λεπτά σοτάρισμα από κάθε μεριά 4 - 6 λεπτά συνέχιση ψησίματος	
Μπριζόλα γαλοπούλας (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 λεπτά	
Συκώτι πουλερικού (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 λεπτά	

Φαγητό για ψήσιμο	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
<b>Ψάρι και θαλασσινά</b>			
Φιλέτο ψαριού (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 λεπτά	Π.χ. μπαρμπούνι, μπακαλιάρος, παγκάσιος, εγκλεφίνος, βατραχόψαρο, γλώσσα, λούτσος.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 λεπτά	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 λεπτά	
Μπριζόλα σολομού (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 λεπτά	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 λεπτά	
Μπριζόλα τόνου (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 λεπτά	
Γαρίδες (από 30 γρ.)	190 - 200 °C	4 - 5 λεπτά	
Μύδια (από 30 γρ.)	190 - 200 °C	8 - 12 λεπτά	
<b>Λαχανικά</b>			
Μελιτζάνες, σε φέτες (600 γρ.)	180 - 190 °C	6 - 8 λεπτά	Αλατίστε τις μελιτζάνες πριν το ψήσιμο και αφήστε τις περίπου 30 λεπτά στην άκρη. Στη συνέχεια στεγνώστε τις.
Μανιτάρια, σε φέτες (600 γρ.)	230 - 240 °C	10 - 12 λεπτά	
Καρότα, κομμένα σε ραβδάκια (600 γρ.)	180 - 190 °C	8 - 10 λεπτά	
Πατάτες, βρασμένες, σε φέτες (600 γρ.)	200 - 220 °C	7 - 10 λεπτά	
Πιπεριές, σε λωρίδες (600 γρ.)	200 - 210 °C	4 - 6 λεπτά	
Κολοκυθάκια, σε φέτες (600 γρ.)	180 - 190 °C	8 - 10 λεπτά	
Κρεμμύδια ή πράσο, σε δακτυλίδια (600 γρ.)	170 - 190 °C	5 - 7 λεπτά	
<b>Φαγητά με αυγά και γλυκά φαγητά</b>			
Αυγά μάτια, ομελέτα (4 - 6 αυγά)	180 - 190 °C	4 - 6 λεπτά από κάθε μεριά	
Κρέπες (2 - 6 κομμάτια)	180 - 190 °C	1 - 2 λεπτά από κάθε μεριά	
Φρούτα σε φέτες (300 - 400 γρ.)	180 - 190 °C	5 - 7 λεπτά	Π.χ. ανανάς, μήλο, μάνγκο. Χρησιμοποιήστε διαυγασμένο βούτυρο για το ψήσιμο. Γλυκάνετε κατά βούληση με ζάχαρη ή μέλι.
Μπανάνα τυλιγμένη με ινδοκάρυδο (4 μισά κομμάτια)	180 - 190 °C	6 - 9 λεπτά	
<b>Πρόσθετα και διάφορα</b>			
Ρύζι, βρασμένο (500 γρ.)	190 - 200 °C	5 - 7 λεπτά	
Κουκουνάρια (300 γρ.)	160 °C	5 - 7 λεπτά	συχνό γύρισμα
Κριθαράκι, βρασμένο (400 γρ.)	200 - 220 °C	4 - 5 λεπτά	
Τοφού (300 γρ.)	200 - 220 °C	3 - 5 λεπτά	συχνό γύρισμα
Κυβάρια άσπρου ψωμιού / Croûtons (100 γρ.)	170 °C	10 - 12 λεπτά	στην αρχή συχνό γύρισμα



---

## Συμβουλές και τεχνάσματα

---

- Τοποθετήστε το φαγητό, αφού πρώτα έχει σβήσει η ένδειξη θέρμανσης. Αυτό ισχύει επίσης και στην αύξηση της θερμοκρασίας ανάμεσα σε δύο παρασκευές φαγητού.
- Πιέστε τα κομμάτια του κρέατος, πουλερικού και ψαριού με τη σπάτουλα πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Γυρίστε τα, μόλις μπορείτε να τα ξεκολλήσετε εύκολα από την πλάκα, για να μην καταστρέψετε τις ίνες. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθει υγρό, που οδηγεί στο στέγνωμα του ψητού.
- Τα κομμάτια κρέατος, πουλερικού και ψαριού δεν πρέπει να αγγίζουν μεταξύ τους κατά το ψήσιμο, για να μην τραβάνε υγρό.
- Μην τρυπήσετε ή μην κόψετε το κρέας πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να μην εξέρχεται ο ζωμός του κρέατος.
- Μην αλατίζετε το κρέας, το πουλερικό και το ψάρι πριν το ψήσιμο, για να μην απομακρυνθεί το νερό και οι διαλυμένες θρεπτικές ουσίες.
- Το φιλέτο του ψαριού μπορεί πριν το ψήσιμο να τυλιχτεί σε αλεύρι (αλεούρωμα). Έτσι δεν κολλάει πολύ.
- Γυρίστε το φιλέτο του ψαριού, αν είναι δυνατόν, μια μόνο φορά. Ψήστε το πρώτα από την πλευρά της πέτσας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο πολύ θερμαινόμενα, κατάλληλα για το ψήσιμο λάδια και λίπη, π.χ. εξευγενισμένα φυτικά λάδια ή λεπτό βούτυρο (διαυγασμένο βούτυρο).
- Η επιφάνεια ψησίματος είναι στη μέση πιο ζεστή απ' ό,τι στην άκρη. Ιδιαίτερα όταν μαγειρεύετε φαγητά με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος και απαιτήσεις θερμοκρασίας ταυτόχρονα, μπορείτε να μοιράσετε το φαγητό ιδανικά πάνω στην πιατέλα. Προσέξτε το επίσης και κατά την επιλογή της ποσότητας του φαγητού. Πρακτικός κανόνας: Όσο πιο λεπτό το φαγητό, τόσο υψηλότερη η θερμοκρασία και τόσο μικρότερος ο χρόνος μαγειρέματος.
- Στη λειτουργία με μόνο μία ζώνη θέρμανσης: Επιλέξτε κάθε φορά την υψηλότερη ρύθμιση της περιοχής θερμοκρασίας που αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος, ή ρυθμίστε περίπου 10 °C παραπάνω, απ' ό,τι έχετε συνηθίσει από το μαγείρεμα με τις δύο ζώνες θέρμανσης. Χρησιμοποιήστε περίπου τη μισή από την ποσότητα που αναφέρεται.

---

## Χρήση του Terran Yaki με μαγειρικά σκεύη

---

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Terran Yaki επίσης και για την παρασκευή φαγητών με μαγειρικά σκεύη. Κατάλληλες είναι διαδικασίες μαγειρέματος, που χρειάζονται μια μικρή παροχή θερμότητας. Εάν χρειαστεί, μπορείτε πρώτα να ζεστάνετε γρήγορα τα φαγητά στη βάση εστιών και στη συνέχεια να συνεχίσετε το μαγείρεμα στο Terran Yaki.

Για το λιώσιμο, το ξεπάγωμα και τη διατήρηση του φαγητού ζεστού αρκούν περίπου 140°C, για το φούσκωμα ρυζιού και δημητριακών και για το ζέσταμα μικρών ποσοτήτων αρκούν περίπου 160-200°C.

Χρησιμοποιείτε ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος με καπάκι. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος προσεκτικά πάνω στην επιφάνεια θέρμανσης, έτσι ώστε να μη γρατσουνίσετε αθέλητα το πλαίσιο ανοξείδωτου χάλυβα. Προσέξτε, ότι αυτή η διαδικασία μαγειρέματος δεν θεωρείται ως οικονομική στην ενέργεια, όταν το μαγειρικό σκεύος είναι μικρότερο απ' ό,τι η θερμαινόμενη επιφάνεια.

Σε περίπτωση που δε χρειάζεστε όλη την επιφάνεια ψησίματος, μπορείτε με το αριστερό κουμπί χειρισμού να επιλέξετε μόνο την μπροστινή ή την πίσω περιοχή. Με τη μετατόπιση του μαγειρικού σκεύους μπορείτε να βρείτε την ιδανική θερμοκρασία για την εφαρμογή σας.

## Φροντίδα και καθαρισμός

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική φροντίδα και το σωστό καθαρισμό της συσκευής σας.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

### **⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!**

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μη ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

### **⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!**

Όταν βάζετε νερό ή παγάκια πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος δημιουργούνται πιτσιλιές και υδρατμός. Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας.

## Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού πρώτα κρυώσει. Τα καμένα υπολείμματα μπορούν να απομακρυνθούν μόνο με μεγάλη δυσκολία.

Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με τις σπάτουλες.

Τα παγάκια είναι καταλληλότερα για τον καθαρισμό της ζεστής συσκευής απ' ό,τι το νερό, επειδή δημιουργούνται λιγότερες καυτές πιτσιλιές και υδρατμός.

Απομακρύνετε προσεκτικά τα υπολείμματα των καθαριστικών πριν την επόμενη χρήση.

### Καθαρισμός της κρύας συσκευής

- 1 Βάλτε λίγο νερό ζεστό (το πολύ 250 ml) και υγρό καθαρισμού πιάτων πάνω στην επιφάνεια ψησίματος, έτσι ώστε να είναι ελαφρά καλυμμένη.
- 2 Αφήστε τη ρύπανση να μουλιάσει.
- 3 Αφού διαλυθεί η ρύπανση, αρχίστε με τον καθαρισμό.

### Ενδιάμεσος καθαρισμός μεταξύ δύο διαδικασιών ψησίματος

- 1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- 2 Σπρώξτε 4 - 5 παγάκια με τις σπάτουλες πάνω από την καυτή επιφάνεια ψησίματος.
- 3 Απομακρύνετε τη διαλυμένη ρύπανση με τις σπάτουλες.
- 4 Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Περιμένετε με την τοποθέτηση των φαγητών, μέχρι να φτάσει η συσκευή ξανά τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Μέρος συσκευής/επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Επιφάνεια ψησίματος	Απομακρύνετε τα λιπαρά υπολείμματα με υγρό καθαρισμού πιάτων. Για τη μεγάλη ρύπανση χρησιμοποιήστε το δικό μας καθαριστικό βάσης εστιών (αριθμός προϊόντος 00311499). Έτσι αποκτά η επιφάνεια ψησίματος ξανά τη γυαλάδα της.
Πλαίσιο ανοξείδωτου χάλυβα	Καθαρίστε με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.
Κουμπιά χειρισμού	Καθαρίστε με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων, το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό.

## Μη χρησιμοποιείτε αυτά τα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.)
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια.

## Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε

Συχνά μπορείτε να επιδιορθώσετε εύκολα μόνοι σας τις παρουσιαζόμενες βλάβες. Προτού καλέσετε το σέρβις πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δε θερμαίνει. Οι φωτεινοί δακτύλιοι αναβοσβήνουν γρήγορα.	Απενεργοποίηση ασφαλείας: Δεν πραγματοποιήθηκε κανέναν χειρισμός για περισσότερο από 4 ώρες.	Γυρίστε τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και μετά ενεργοποιήστε ενδεχομένως ξανά.
	Διακοπή ρεύματος: Μετά από μια διακοπή του ρεύματος παραμένει η συσκευή για λόγους ασφαλείας απενεργοποιημένη.	Γυρίστε τα κουμπιά χειρισμού στο 0 και μετά ενεργοποιήστε ενδεχομένως ξανά.
	Προστασία υπερθέρμανσης: Η συσκευή λειτούργησε για πολύ χρόνο στην υψηλή βαθμίδα.	Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0 και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
Η συσκευή δε θερμαίνει. Οι φωτεινοί δακτύλιοι δεν ανάβουν.	Σφάλμα συναρμολόγησης	Ελέγξτε τη σωστή προσαρμογή του καλωδίου σύνδεσης στην κονσόλα χειρισμού. Ο σύνδεσμος πρέπει να ασφαλίσει.
Η επιφάνεια ψησίματος κυρτώνει κατά τη λειτουργία.	Διαστολή του υλικού κατά τη θέρμανση.	Αυτό είναι κάτι το κανονικό.
Οι γωνίες της συσκευής κυρτώνουν κατά τη λειτουργία ελαφρά προς τα επάνω.	Με τη θερμότητα διαστέλλεται το μέταλλο της βάσης των εστιών αερίου.	Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Στην κρύα κατάσταση δε φαίνεται καμία κύρτωση.

## Σέρβις πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του τεχνικού.

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής ( Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στην κάτω μεριά της συσκευής. Για να μην ψάχνετε πολύ σε περίπτωση που χρειαστεί, μπορείτε να καταχωρήσετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου του σέρβις πελατών.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

**GR** 18 182  
Αστική χρέωση

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

E-Nr.

FD-Nr.

Σέρβις πελατών 

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του σέρβις πελατών, σε περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού, ακόμα και κατά τη διάρκεια της εγγύησης, δεν είναι δωρεάν.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000650528 en, es, pt, el (970519)