

**Gaggenau**

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

# VP 414

Teppan Yaki

<b>Innehållsförteckning</b>	<b>3</b>
<b>Indholdsfortegnelse</b>	<b>14</b>
<b>Innholdsfortegnelse</b>	<b>24</b>
<b>Sisällysluettelo</b>	<b>34</b>

---

## Innehållsförteckning

---

<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b>	<b>4</b>
Orsaker till skador	5
<b>Återvinning</b>	<b>5</b>
Återvinning	5
Energispartips	5
<b>Din nya apparat</b>	<b>6</b>
Teppan Yaki	6
Vred	6
Indikering i lysringen	6
Tillbehör	7
Specialtillbehör	7
<b>Användning</b>	<b>8</b>
Före första användningen	8
Påslagning	8
Frånslagning	8
Restvärmeindikator	8
Varmhållningsläge	8
Säkerhetsavstängning	8
<b>Inställningstabell</b>	<b>9</b>
<b>Råd och tips</b>	<b>11</b>
<b>Laga mat med kokkärl på Teppan Yaki</b>	<b>11</b>
<b>Skötsel och rengöring</b>	<b>12</b>
Rengöra enheten	12
Använd inte dessa rengöringsmedel	12
<b>Fel – hur åtgärdar du dem?</b>	<b>13</b>
<b>Kundservice</b>	<b>13</b>

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) och onlineshop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!**

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Brandrisk!**

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

### **Risk för brännskador!**

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

### **Risk för stötar!**

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

## Orsaker till skador

Stekytan är robust och glatt, men användningen kommer så småningom att lämna spår av nötning precis som hos en rejäl stekpanna. Men detta har ingen inverkan på användningsnyttan.

### Obs!

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

### Obs!

Funktionsfel: Vrid alltid vredet till nolläge, när apparaten inte är i drift.

---

## Återvinning

---

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

## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

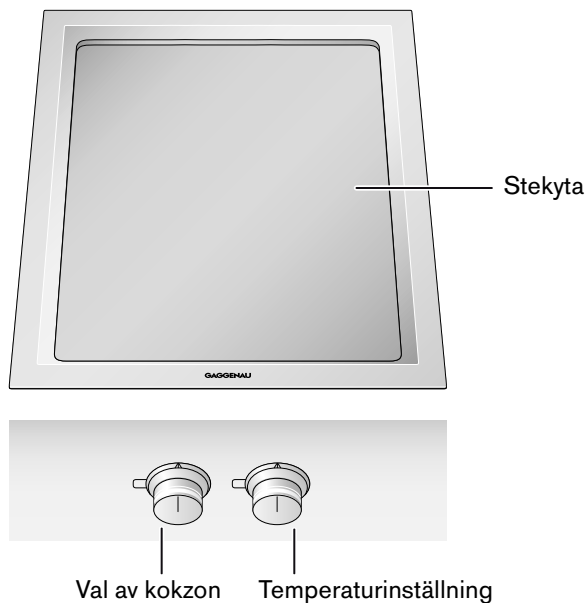
## Energispartips

- Förvärm Teppan Yaki bara så länge att den har uppnått önskad temperatur.
- Utnyttja möjligheten att bara koppla in den främre eller den bakre kokzonen vid tillagning av små mängder.
- Använd kantområdet av stekytan till varmhållning av den färdiglagade maten och fortsätt med tillagningen i mitten.

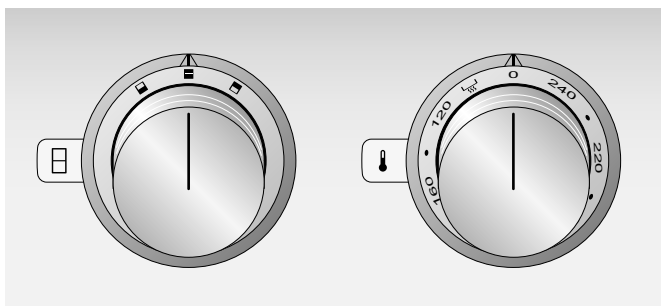
## Din nya apparat


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

### Teppan Yaki






### Vred



Med det högra vredet väljer du temperaturen mellan 120 - 240 °C eller varmhållningsläget .

Med det vänstra vredet väljer du kokzonen:

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
|  | båda kokzonerna igång               |
|  | endast den främre kokzonen är igång |
|  | endast den bakre kokzonen är igång  |

### Indikering i lysringen

Vreden är utrustade med en lysring med olika indikeringsmöjligheter. Ytterligare anvisningar finner du i kapitlet "Åtgärda fel".

Vänster	Höger	Indikering	Innebörd
○	○	Från:	Apparaten FRÅN
●	●	lyser konstant	Apparaten TILL
●	☀	långsam blinkning	Apparaten TILL, värms upp.
○	☀	långsam blinkning	Restvärmeindikator
○	☀	blinkar snabbt	Säkerhetsavstängning, strömavbrott
☀	☀	omväxlande snabb blinkning	Monteringsfel
○		Lysringen är släckt	
●		Lysringen är tänd	
☀		Lysringen blinkar	

## Tillbehör

Följande tillbehör ingår som standardtillbehör:

Spatel (2) Till att vända rätterna

## Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

- VA 440 010 Lock av ädelstål
- VA 420 000 Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid planmontering
- VA 420 001 Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid planmontering med lock/utjämningslist
- VA 420 010 Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid ovanpåliggande montering
- VA 420 011 Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid ovanpåliggande montering med lock/utjämningslist
- VA 450 400 Apparatförlängning 38 cm

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

## Användning

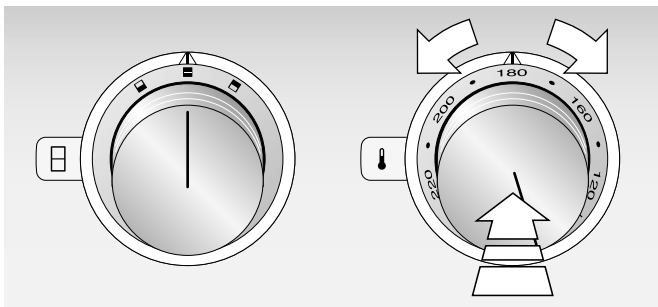
### Före första användningen



Beakta följande anvisningar, innan du steker för första gången:

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

### Påslagning

Tryck in temperaturvredet och vrid vredet åt vänster eller höger till önskad temperatur mellan 120 - 240 °C.



Om du inte ska steka över hela värmezonen kan du välja det främre eller bakre området med det vänstra vredet. Tryck in det vänstra vredet och välj önskad värmezona  eller .

Lysringen bakom vredet blinkar så länge apparaten värmer upp. När den inställda temperaturen har uppnåtts lyser lysringen konstant.

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

### Fråslagning

Vrid vredet till läge 0.

#### Risk för brännskador!


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

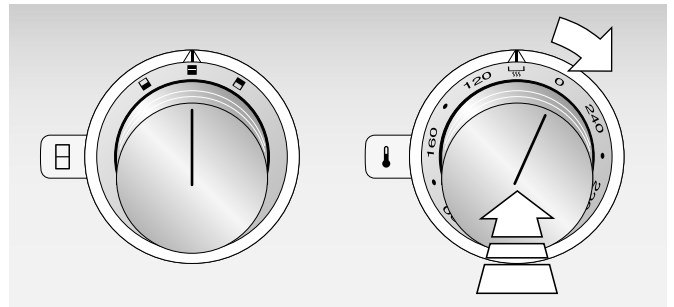
### Restvärmeindikator

Lysringen bakom det högra vredet blinkar efter fråslagningen så länge apparaten är för varm och kan orsaka skada vid beröring.

## Varmhållningsläge

I varmhållningsläget kan du hålla maträtterna varma efter tillagningen.

Vrid temperaturvredet till varmhållningsläget . Med det vänstra vredet kan du välja hela ytan eller bara det främre eller det bakre området.



## Säkerhetsavstängning

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

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



## Inställningstabell

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

Livsmedel	Temperatur	Tillagningstid	Kommentar
<b>Kött och fisk</b>			
Biffstek, medium, (2,5 - 3 cm)	brynes i 230 - 240 °C steks vidare i 180 °C	brynes 2 min. per sida steks vidare 6 - 11 min.	t.ex. entrecôte, filé i skivor, rumpstek. Steken är medium, när köttsaft tränger ut på ytan.
Grishals i skivor (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalvschnitzel, panerad (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Använd tillräckligt med olja, så att panaden inte torkar ut eller bränns vid.
Strimlat kött, nöt eller gris (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Fördela köttstrimlorna jämnt. De ska inte beröra varandra.
Strimlat kött, fågel (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Köttfärs (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lammsadel, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C brynes steks vidare i 160 °C	steks 2 min. per sida steks vidare 4 - 6 min.	
Kalkonfilé (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Fågellever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
<b>Fisk och havets frukter</b>			
Fiskfilé (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	t.ex. aborre, torsk, pangasius, kolja, flundra, marulk, sjötunga, gös.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Laxstek (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tonfiskstek (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Räkor (à 30 g)	190 - 200 °C	4 - 5 min.	
Jakobs musslor (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
<b>Grönsaker</b>			
Auberginer, i skivor (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Salta auberginerna före stekningen och låt dem dra i ca. 30 min. Torka sedan av dem.
Champinjoner, i skivor (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Morötter, skurna i stavar (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Potatis, kokt, i skivor (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Paprika, i strimlor (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Zucchini, i skivor (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Lök eller purjo, i ringar (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	

Livsmedel	Temperatur	Tillagningstid	Kommentar
<b>Äggrätter och söta rätter</b>			
Stekta ägg, äggröra (4 - 6 ägg)	180 - 190 °C	4 - 6 min. per sida	
Crêpes (2 - 6 styck)	180 - 190 °C	1 - 2 min. per sida	
Frukt i skivor (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	t.ex. ananas, äpple, mango. Använd smält smör till stekningen. Smaka av efter behag med socker eller honung.
Bananer rullade i kokos (4 halvor)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
<b>Tillbehör och övrigt</b>			
Ris, kokt (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Pinjekärnor (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	vändes ofta
Risnudlar, kokta (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	vändes ofta
Vitt bröd i tärningar / krutonger (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	vänds ofta i början

---

## Råd och tips

---

- Lägg inte på matvaran förrän uppvärmningsindikatorn har slocknat. Detta gäller också om du höjer temperaturen mellan två olika tillagningar.
- Tryck på kött-, fågel- och fiskbitar med spateln så att de ligger platt på stekytan. Vänd bitarna först när det går lätt att lossa dem från plattan, så att fibrerna inte förstörs. Annars kan vätska sippra ut, vilket gör att maträtten torkas ut.
- Kött- fågel- och fiskbitar skall inte röra vid varandra vid stekningen, så att de inte drar åt sig vätska.
- Stick eller skär inte i köttet före eller under tillagningen för att undvika att köttsaften tränger ut.
- Salta inte kött, fågel eller fisk före stekningen, så att inte vatten eller lösliga näringsämnen dras ur.
- Fiskfilé kan vändas i mjöl (paneras) före stekningen. Då fastnar den inte så lätt.
- Vänd fiskfilé helst bara en gång. Stek först skinsidan.
- Använd bara oljor och fettsorter som som är lämpliga till stekning och kan hettas upp till höga temperaturer, t.ex. raffinerade vegetabiliska oljor eller smält smör.
- Stekytan är hetare i mitten än i kantområdet. Därför kan du fördela råvarorna optimalt på plattan, när du tillagar rätter med olika tillagningstider samtidigt. Tänk också på detta när du väljer mängden råvaror. Tumregel: Ju tunnare stekgoods, desto högre temperatur och desto kortare tillagningstid.
- När du använder dig av bara en värmezonen: Välj den högsta inställningen av det i tillagningstabellen angivna temperaturområdet, resp. ställ in ca 10 °C högre än du brukar vid tillagning med båda värmezoner. Tillaga ungefär hälften av den angivna mängden.

---

## Laga mat med kokkärl på Teppan Yaki

---

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

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

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

Om du inte behöver hela stekytan kan du antingen välja bara det främre eller det bakre området med det vänstra vredet. Du finner optimal temperatur för din tillagning genom att skjuta på kokkärlen.

---

## Skötsel och rengöring

---

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

### Risk för stötar!

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

### Risk för brännskador!

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

### Risk för brännskador!!

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

## Rengöra enheten

Rengör enheten efter varje användning när den svalnat. Fastbrända rester är svåra att få bort.

Ta bort grovsmuts med stekspade.

Det är bättre att rengöra varm enhet med isbitar än vatten eftersom du får mindre heta stänk och vattenånga.

Se till så att du får bort alla rester av rengöringsmedel före nästa användning.

### Rengöra avsvalnad enhet

- 1 Häll på lite varmvatten (max. 2,5 dl) och diskmedel så att du precis täcker stekytan.
- 2 Blöt upp smutsen.
- 3 Börja rengöra när smutsen lossar.

### Rengöring mellan 2 stekomgångar

- 1 Slå av enheten.
- 2 Dra 4-5 isbitar med stekspaden över den heta stekytan.
- 3 Ta bort lossad smuts med stekspaden.
- 4 Slå på enheten igen. Lagg inte på maten förrän enheten uppnått inställd temperatur igen.

---

Del/yta	Rekommenderad rengöring
Stekytan	Ta bort fet smuts med diskmedel. Är det jättesmutsigt, använd vår hållrengöring (artikelnr 00311499). Det ger stekytan glansen åter.
Rostfri ram	Torka av med lite diskmedel och mjukt, fuktig trasa.
Vreden	Rengör med mjuk, fuktad trasa med lite diskmedel; trasan får inte vara för blöt.

---

## Använd inte dessa rengöringsmedel

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

## Fel – hur åtgärdar du dem?

Om fel har uppstått kan du ofta åtgärda dem lätt själv. Beakta nedanstående anvisningar innan du anlitar kundservice.

### Risk för stötar!

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

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten värmer inte upp. Lysringarna blinkar snabbt	Säkerhetsavstängning: Det har inte tänts eller ändrats någon låga på över 4 timmar.	Vrid vreden till 0 och koppla sedan på vid behov igen.
	Strömavbrott: Efter ett strömavbrott förblir apparaten av säkerhetsskäl avstängd.	Vrid vreden till 0 och koppla sedan på vid behov igen.
	Överhettningsskydd: Apparaten har varit inställd på det högsta effektläget mycket länge.	Vrid vredet till 0 och låt apparaten kylas av.
Apparaten värmer inte upp. Lysringarna lyser inte.	Monteringsfel	Kontrollera att anslutningskabeln till manöverpanelen sitter rätt. Stickproppen måste snäppa i.
Stekytan välver sig vid drift.	Materialet vidgar sig vid upphetning.	Detta är normalt.
Apparatens hörn välver sig lite uppåt vid drift.	Hällens metall utvidgas på grund av hettan.	Detta är normalt. Det syns ingen välvning när hällen är avsvalnad.

## Kundservice

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

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

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70  
local rate

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

E-nr. FD-nr.

Kundservice 

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

---

## Indholdsfortegnelse

---

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b>	<b>15</b>
Årsager for skader	16
<b>Miljøbeskyttelse</b>	<b>16</b>
Miljøvenlig bortskaffelse	16
Tip for at spare på energi	16
<b>Deres nye apparat</b>	<b>17</b>
Teppan Yaki	17
Betjeningsknap	17
Indikering ved den oplyste ring	17
Tilbehør	18
Specialtilbehør	18
<b>Betjening</b>	<b>19</b>
Før den første ibrugtagning	19
Tænde	19
Slukke	19
Restvarmeindikering	19
Varmholdningstrin	19
Sikkerhedsafbryder	19
<b>Indstillingstabel</b>	<b>20</b>
<b>Tips og tricks</b>	<b>21</b>
<b>Brugen af Teppan Yaki med kogegrej</b>	<b>21</b>
<b>Vedligeholdelse og rengøring</b>	<b>22</b>
Rengøring af apparatet	22
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	22
<b>Fejl – hvad gør man?</b>	<b>23</b>
<b>Kundeservice</b>	<b>23</b>

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) og Online-Shop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger**

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Brandfare!**

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

### **Fare for forbrænding!**

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

### **Fare for elektrisk stød!**

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

## Årsager for skader

Stegefladen er robust og glat, men vil med tiden få brugsspor som en god pande. Disse påvirker brugen dog ikke.

### Pas på!

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

### Pas på!

Funktionsfejl: Betjeningsknappen skal altid drejes til nulstilling, når apparatet ikke er i drift.

---

## Miljøbeskyttelse

---

Pak apparatet ud og bortskaf forpakningen på miljøvenlig vis.

### Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

### Tip for at spare på energi

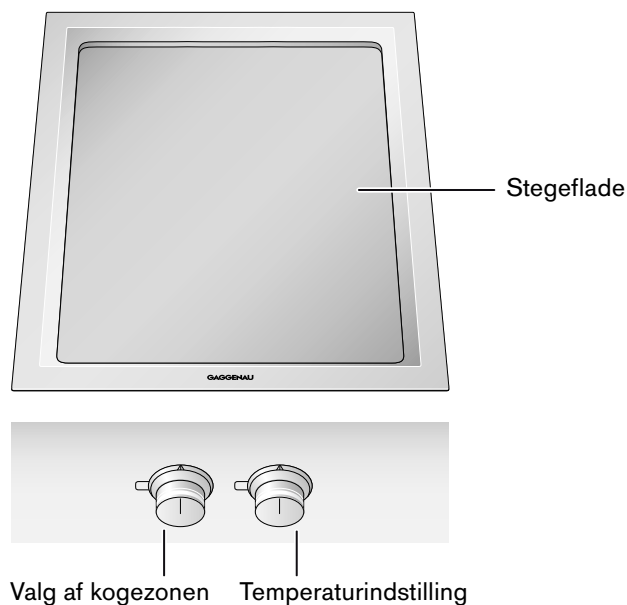
- Opvarm Teppan Yaki kun så længe, indtil den har nået den ønskede temperatur.
- Ved tilberedning af små mængder skal de bruge muligheden for at tænde kun det forreste eller bagerste kogezone.
- Brug stegefladens randområde til at varmholde allerede stegte madvarer, mens De i midten fortsat tilbereder madvarer.



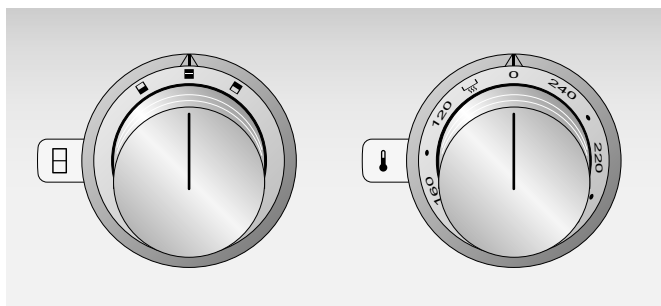
## Deres nye apparat


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

### Teppan Yaki






### Betjeningsknap



Med højre betjeningsknap vælges temperaturen mellem 120 - 240 °C eller varmholdningstrinet .

Med venstre betjeningsknap vælges kogezoneerne:

	begge kogezone er i drift
	kun den forreste kogezone er i drift
	kun den bagerste kogezone er i drift

### Indikering ved den oplyste ring

Betjeningsknapperne har en oplyst ring med forskellige indikeringsmuligheder. Yderligere henvisninger finder De i afsnittet "Afhjælp fejl".

Venstre	Højre	Indikering	Betydning
○	○	Slukket	Apparat SLUKKET
●	●	lyser konstant	Apparat TÆNDT
●	☀	blinker langsomt	Apparat TÆNDT, opvarmer
○	☀	blinker langsomt	Restvarmeindikering
○	☀	blinker hurtigt	Sikkerhedsafbrydning, strømsvigt
☀	☀	blinker skiftevis hurtigt	Monteringsfejl
○		Den oplyste ring lyser ikke	
●		Den oplyste ring lyser	
☀		Den oplyste ring blinker	

## Tilbehør

Det følgende tilbehør medfølger i leveringen:

Spatel (2) Til at vende madvarerne med

## Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

- VA 440 010 Apparatdæksel i ædelstål
- VA 420 000 Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved planforsænket montering
- VA 420 001 Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved planforsænket montering med afdækningslåg/udligningsliste
- VA 420 010 Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved montering oven på
- VA 420 011 Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved montering oven på med afdækningslåg/udligningsliste
- VA 450 400 Apparatforlængelse 38 cm

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

## Betjening

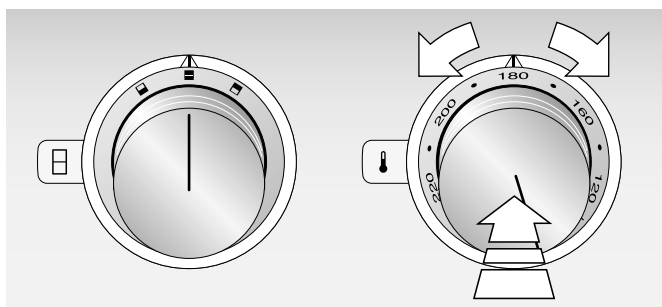
### Før den første ibrugtagning



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

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

### Tænde

Tryk betjeningsknappen temperatur ind og drej betjeningsknappen til venstre eller højre til det ønskede temperatur mellem 120 - 240 °C.



Hvis De ikke vil stege på hele grillzonen, kan De ved hjælp af venstre betjeningsknap kun vælge den forreste eller bagerste zone. Tryk venstre betjeningsknap ind og vælg den ønskede grillzone  eller .

Den oplyste ring bag betjeningsknappen temperatur blinker, så længe apparatet opvarmes. Når den indstillede temperatur er nået, lyser den oplyste ring konstant.

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

### Slukke

Drej betjeningsknappen til position 0.

#### **Fare for forbrænding!**


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

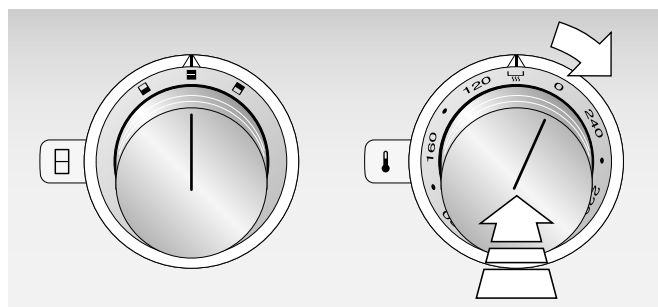
## Restvarmeindikering

Så længe apparatet er for varmt til at kunne berøres uden fare, blinker den oplyste ring bag den højre betjeningsknap efter at apparatet er blevet slukket.

## Varmholdningstrin

På varmholdningstrinet kan De varmholde madvarer efter tilberedningen.

Drej betjeningsknappen temperatur til varmholdningstrinet . Med venstre betjeningsknap kan De vælge hele stegefladen eller kun den forreste eller bagerste grillzone.



## Sikkerhedsafbryder

Til Deres sikkerhed er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbryder. Ethvert opvarmningsforløb slukkes efter 4 timer, hvis der ikke sker nogen betjening i løbet af denne tid. Også efter et strømsvigt forbliver varmelegemet slået fra. Den oplyste ring bag betjeningsknappen temperatur blinker.

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

## Indstillingstabel

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

Madvarer	Temperatur	Tilberedningstid	Bemærkninger
<b>Kød og fjerkræ</b>			
Oksebøf, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C brune 180 °C stege videre	brune 2 min. pr. side stege videre i 6 - 11 min.	F.eks. entrecôte, mørbradbøf, rumpsteak. Bøffen er medium, når kødsaft siver ud på overfladen.
Nakkekotelet (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalveschnitzel, paneret (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Brug tilstrækkelig olie, således at paneringen ikke bliver tør og forbrænder.
Bøf stroganoff, okse eller svin (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Fordel kødstykkerne godt, de burde ikke berøre hinanden.
Bøf stroganoff, fjerkræ (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Hakket kød (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lammeryg, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C brune 160 °C stege videre	brune 2 min. pr. side stege videre i 4 - 6 min.	
Kalkunbøf (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Fjerkrælever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
<b>Fisk og alt godt fra havet</b>			
Fiskefilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	F.eks. Aborre, torsk, pangasius, kul- ler, rødspætte, havtaske, søtunge, sandart.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Laksesteak (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tunsteak (1,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Rejer (à 30 g)	190 - 200 °C	4 - 5 min.	
Jakobsmuslinger (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
<b>Grøntsager</b>			
Auberginer, i skiver (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Auberginer skal inden stegningen saltes og lades stå i 30 min. Derefter tørres de af.
Champignoner, i skiver (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Gulerødder, i pinde (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Kartofler, kogte, i skiver (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Peberfrugt, i strimler (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Squash, i skiver (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Løg eller porre, i ringe (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
<b>Æggeretter og desserter</b>			
Spejlæg, røræg (4 - 6 æg)	180 - 190 °C	4 - 6 min. pr. side	
Crêpes (2 - 6 stk.)	180 - 190 °C	1 - 2 min. pr. side	

Madvarer	Temperatur	Tilberedningstid	Bemærkninger
Frugt i skiver (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	F.eks. ananas, æble, mango. Brug til stegning klaret smør. Smag til med sukker eller honning.
Banan i kokos (4 halvdele)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
<b>Tilbehør og andet</b>			
Ris, kogt (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Pinjekerner (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	skal vendes hyppigt
Risnudler, kogt (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	skal vendes hyppigt
Franskbrødsterner / croûtons (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	skal vendes hyppigt i begyndelsen

## Tips og tricks

- Læg madvarerne, der skal tilberedes, først på, når opvarmningsindikeringen er gået ud. Dette gælder også, når man forhøjer temperaturen mellem to tilberedningsprocesser.
- Tryk kød-, fjerkræ- og fiskestykker med spatlen fladt på stegefladen. Vend dem først, når de nemt kan løses fra pladen, for ikke at ødelægge fibrene. Ellers kan væske sive ud og føre til, at madvarerne bliver tørre.
- Kød-, fjerkræ- og fiskestykkerne burde ikke berøre hinanden, når de steges, således at de ikke suger væske.
- Før eller under tilberedningen må De ikke stikke eller skære i kødet for at undgå, at kødsaft siver ud.
- Salt kød, fjerkræ og fisk ikke før de steges for ikke at fratage madvarerne vand og opløselige næringsstoffer.
- Fiskefilet kan inden stegningen vendes i mel. På den måde klæber den mindre på.
- Vend fiskefilet om muligt kun én gang. Brun den først på skindsiden.
- Benyt kun olier eller fedter, der kan opvarmes til høje temperaturer og der er egnede til stegningen, f.eks. raffinerede planteolier eller smørfedt (klaret smør).
- Stegefladen er i midten varmere end i randområdet. Især når De tilbereder madvarer med forskellige tilberedningstider og temperaturkrav, kan De fordele madvarerne optimalt på pladen. Dette skal De også tage hensyn til, når De vælger madvarernes mængde. Tommelfingerregel: Jo tyndere madvarerne, der skal steges, er, desto højere er temperaturen og desto kortere er tilberedningstiden.
- Når der arbejdes kun med en grillzone: Vælg altid den højere temperatur fra det i tilberedningstabellen angivne temperaturområde,

resp. indstil ca. 10 °C mere end De er vant til fra tilberedningen med begge grillzoner. Benyt ca. halvdelen af den angivne mængde.

## Brugen af Teppan Yaki med kogegrej

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

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

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

Hvis De ikke har brug for hele stegefladen, kan De ved hjælp af venstre betjeningsknap kun vælge den forreste eller bagerste zone. Ved at flytte kogegrejet kan De finde den temperatur, som er optimal for Deres madlavning.

---

## Vedligeholdelse og rengøring

---

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

### Fare for elektrisk stød!

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

### Fare for forbrænding!

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

### Fare for forbrænding!

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

## Rengøring af apparatet

Rengør apparatet efter afkølingen, hver gang det har været i brug. Fastbrændte rester er vanskelige at fjerne.

Fjern grovere rester med spatlerne.

Isterninger er mere velegnede til rengøring end vand, når apparatet er varmt, fordi der opstår færre varme vandstænk og mindre damp.

Fjern omhyggeligt rester af rengøringsmidler, inden apparatet bruges næste gang.

### Rengøring af apparatet, når det er koldt

- 1 Hæld lidt varmt vand (maks. 250 ml) og opvaskemiddel på stegefladen, så den er dækket med et tyndt lag vand.
- 2 Lad tilsmudsningerne stå i blød.
- 3 Begynd rengøringen, når smudset er blødt op.

### Mellemrengøring mellem to stegninger

- 1 Sluk for apparatet.
- 2 Skyd 4 - 5 isterninger hen over den varme stegeflade.
- 3 Fjern opblødte tilsmudsninger med spatlerne.
- 4 Tænd for apparatet igen. Vent med at lægge retterne på, til apparatet har opnået den indstillede temperatur igen.

---

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Stegeflade	Fjern fedtholdige rester med opvaskemiddel.  Anvend ved kraftigere tilsmudsning vores rengøringsmiddel til kogesektioner (artikel-nr. 00311499). Derved bliver stegefladen blank igen.
Rustfri stålramme	Rengør med en blød fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
Betjeningsgreb	Rengør med en blød fugtig klud og lidt opvaskemiddel, kluden må ikke være for våd.

---

## Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.)
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengøringsssvampe, børster eller skrubbessvampe, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug.

---

## Fejl – hvad gør man?

---

Tit kan De selv afhjælpe fejl, der opstår. Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De ringer til kundeservicen.

### Fare for elektrisk stød!

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

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet opvarmer ikke. Die oplyste ringe blinker hurtigt.	Sikkerhedsafbrydning: Der er ikke blevet foretaget nogen betjening i mere end 4 timer.	Betjeningsknapperne skal drejes til 0 og i givet fald tændes igen.
	Strømsvigt: Efter et strømsvigt forbliver apparatet af sikkerhedsgrunde slukket.	Betjeningsknapperne skal drejes til 0 og i givet fald tændes igen.
	Overophedningssikring: Apparatet har i meget lang tid været i drift på højeste trin.	Betjeningsknapperne skal drejes til 0 og apparatet skal lades afkøle.
Apparatet opvarmer ikke. De oplyste ringe lyser ikke.	Monteringsfejl	Kontroller, om forbindelseskablet til betjeningspanelet sidder korrekt. Stikproppen skal falde i hak.
Stegefladen hvælver sig under driften.	Materialet udvider sig under opvarmingen.	Dette er normalt.
Apparatets hjørner hvælver sig under driften en anelse opad.	Pga. varmen udvider sig kogesektionens metal.	Dette er normalt. I afkølet tilstand kan der ikke ses nogen hvælving.

---

## Kundeservice

---

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

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

### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

---

E-nr. FD-nr.

---

Kundeservice 

---

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

---

## Innholdsfortegnelse

---

<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b>	<b>25</b>
Årsaker for skader	26
<b>Miljøvern</b>	<b>26</b>
Miljøvennlig håndtering	26
Tips for energisparing	26
<b>Ditt nye apparat</b>	<b>27</b>
Teppan Yaki	27
Brytere	27
Visning på lysringen	27
Utstyr	28
Spesialutstyr	28
<b>Betjening</b>	<b>29</b>
Før førstegangs bruk	29
Innkobling	29
Utkobling	29
Restvarmeindikator	29
Varmholdetrinn	29
Sikkerhetsutkobling	29
<b>Innstillingstabell</b>	<b>30</b>
<b>Tips og triks</b>	<b>31</b>
<b>Bruk av Teppan Yaki med kokekar</b>	<b>31</b>
<b>Stell og rengjøring</b>	<b>32</b>
Rengjøre apparatet	32
Benytt ikke disse rengjøringsmidler	32
<b>Feil – hva kan man gjøre?</b>	<b>33</b>
<b>Kundeservice</b>	<b>33</b>

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) og nettbutikk: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)



## **⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger**

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

### **Brannfare!**

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

### **Fare for forbrenning!**

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

### **Fare for elektrisk støt!**

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

## Årsaker for skader

Stekeflaten er robust og glatt, men vil med tiden få spor etter bruk som en god stekepanne. Disse påvirker imidlertid ikke bruken.

### Obs!

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

### Obs!

Funksjonsfeil: Vri brytere alltid på nullstilling når apparatet ikke er i drift.

---

## Miljøvern

---

Pakk ut apparatet og deponer emballasjen miljøvennlig.

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

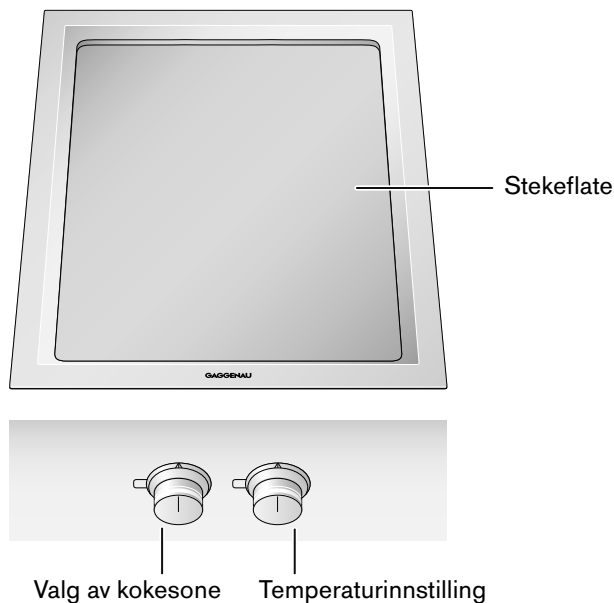
### Tips for energisparing

- Varm Teppan Yaki bare opp så lenge til den har nådd ønsket temperatur.
- Benytt deg av muligheten til bare å slå på kokesonen foran eller bak for å tilberede små mengder.
- Benytt stekeflatens ytterkant for å holde mat som allerede er stekt varm, mens du fortsatt kan lage mat i midten.

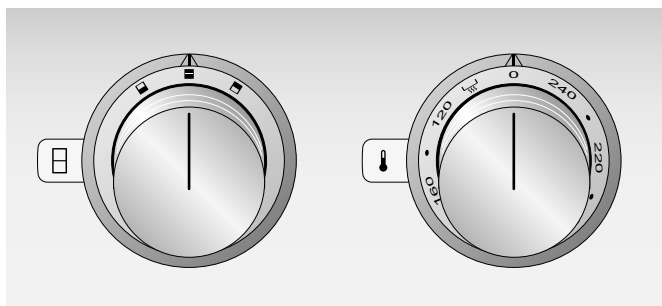
## Ditt nye apparat


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

### Teppan Yaki






### Brytere



Med den høyre bryteren velger du temperaturen mellom 120 - 240 °C eller varmholdetrinnet .

Med den venstre bryteren velger du kokesonene:

	begge kokesoner i drift
	bare fremre kokesone i drift
	bare bakre kokesone i drift

### Visning på lysringen

Bryterne har en lysring med forskjellige muligheter for indikering. Ytterligere henvisninger finner du i kapittelet "Feilfjerning".

Venstre	Høyre	Display	Betydning
○	○	Av	Apparat AV
●	●	konstant lysing	Apparat PÅ
●	☀	langsom blinking	Apparat PÅ, varmer opp
○	☀	langsom blinking	Restvarmeindikator
○	☀	rask blinking	Sikkerhetsutkobling, strømbrudd
☀	☀	avvekslende rask blinking	Monteringsfeil
○		Lysring av	
●		Lysring lyser	
☀		Lysring blinker	

## Utstyr

Det følgende utstyret er med i leveringen:

Spatler(2) For å snu maten

## Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

- VA 440 010 Dekkplate i edelstål
- VA 420 000 Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering plant med benkeplaten
- VA 420 001 Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering plant med apparatdeksel/utjevningslist
- VA 420 010 Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering i flukt
- VA 420 011 Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering i flukt med apparatdeksel/utjevningslist
- VA 450 400 Kombilist 38 cm

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

## Betjening

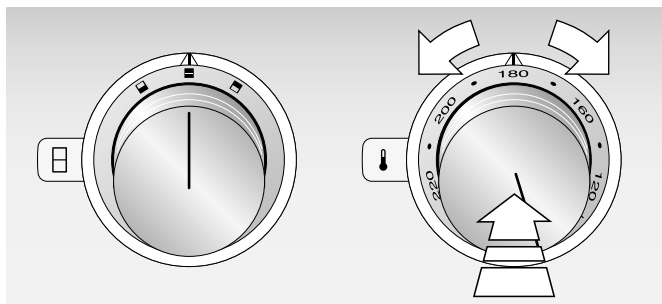
### Før førstegangs bruk



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

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

### Innkobling

Trykk inn temperaturbryteren og vri byteren mot venstre eller høyre på ønsket temperatur mellom 120 - 240 °C.



Hvis du ikke vil steke på hele varmesonen, kan du med den venstre bryteren velge bare det fremre eller bakre området. Trykk inn den venstre bryteren og velg den ønskede varmesonen  eller .

Lysringen bak temperaturbryteren blinker så lenge apparatet varmer opp. Når innstilt temperatur er oppnådd lyser lysringen konstant.

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

### Utkobling

Drei bryteren på posisjon 0.

#### Fare for forbrenning!


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

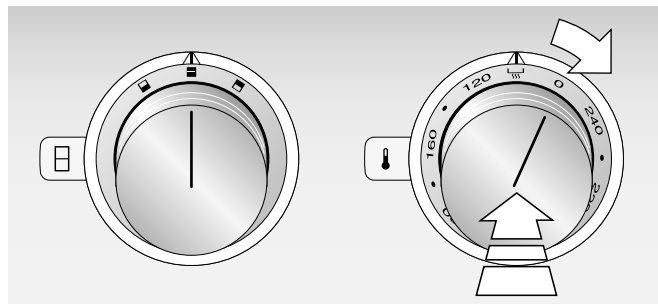
### Restvarmeindikator

Lysringen bak den høyre bryteren blinker etter utkoblingen så lenge apparatet er for varmt for å kunne berøre det uten fare.

## Varmholdetrinn

På varmholdetrinnet kan du holde maten varm etter tilberedningen.

Vri temperaturbryteren på varmholdetrinn . Med den venstre bryteren kan du steke på hele flaten eller bare velge fremre eller bakre del av flaten.



## Sikkerhetsutkobling

Til din beskyttelse er apparatet utstyrt med en sikkerhetsutkobling. Hver oppvarmingsprosess utkobles etter 4 timer, hvis apparatet ikke betjenes i denne tiden. Også etter et strøbrudd forblir varmelegemet utkoblet. Lysringen bak temperaturbryteren blinker.

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

## Innstillingstabell

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

Mat som skal stekes	Temperatur	Steketid	Bemerkninger
<b>Kjøtt og fjærkre</b>			
Biff, middels (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C frese 180 °C steke videre	frese 2 min.pr. side steke videre 6 - 11 min.	f. eks. entrecôte, filetsteak, rumpsteak. Biffen er middels når kjøttsaft pipler ut på overflaten.
Nakkestek (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalveschnitzel panert (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Det må brukes nok olje slik at panaden ikke tørker ut eller forbrenner.
Kjøttstuing, oksekjøtt eller svin (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Fordel kjøttstykkene godt, de bør ikke berøre hverandre.
Kjøttstuing, fjærkre (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Kjøttdeig (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lammerygg, middels (1,5 - 2,5 cm)	200 °C frese 160 °C steke videre	frese 2 min. pr. side steke videre 4 - 6 min.	
Kalkunbiff (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Fuglelever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
<b>Fisk og havets delikatesser</b>			
Fiskefilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	F. eks. abbor, torsk, pangasius, hyse, flyndre, breiflabb, sjøtunge, gjørs.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Laksestek (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tunfiskstek (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Reker (å 30 g)	190 - 200 °C	4 - 5 min.	
Jakobsmuslinger (å 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
<b>Grønnsaker</b>			
Auberginer, i skiver (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Salt auberginene før steking og la de stå i ca. 30 minutter. Tørk de deretter.
Sjampinjonger, i skiver (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Gulrøtter i staver (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Poteter, kokt, i skiver (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Paprika, i strimler (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Squash, i skiver (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Løk eller purré, i ringer (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
<b>Eggeretter og desserter</b>			
Speilegg, eggerøre (4 - 6 egg)	180 - 190 °C	4 - 6 min. pr. side	
Crêpes (2 - 6 stykker)	180 - 190 °C	1 - 2 min. pr. side	

Mat som skal stekes	Temperatur	Steketid	Bemerkninger
Frukter i skiver (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	F. eks. ananas, epler, mango. Benytt klarnet smør til steking. Søt det etter ønske med sukker eller honning.
Banan innbakt i kokos (4 halvdeler)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
<b>Tilbehør og annet</b>			
Ris, kokt (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Pinjenkjerner (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	snus ofte
Risnudler, kokt (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	snus ofte
brødterninger / krutonger (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	snus ofte til å begynne med

## Tips og triks

- Legg maten først på når oppvarmingsindikatoren har sluknet. Dette gjelder likeledes for økning av temperaturen mellom to matlaginger.
- Trykk kjøtt-, fjærkre- og fiskestykkene med spatelen flatt på stekeflaten. Snu først når de lett kan løsnes fra platen slik at fibrene ikke ødelegges. Det kan ellers piple frem væske som medfører at maten blir tørr.
- Kjøtt-, fjærkre- og fiskestykker bør ikke komme i kontakt med hverandre under steking slik at de ikke trekker væske.
- Verken stikk eller skjær i kjøttet under steking for å hindre at kjøttsaft siver ut.
- Ikke salt kjøtt, fjærkre og fisk før du steker for ikke å fjerne vann og løselige næringsstoffer.
- Fiskefilet kan vendes i mel før du steker den. Slik sitter det mindre fast.
- Snu fiskefilet helst bare en gang. Brun det først på hudsiden.
- Benytt kun oljer og fett egnet for steking og som tåler høy temperatur, f.eks. raffinerte vegetabiliske oljer eller smørfett (klarnet smør).
- Stekeflaten er i midten varmere enn i ytterkanten. Spesielt når du samtidig steker mat med forskjellige steketider og krav til temperatur kan du fordele maten optimalt på platen. Ta hensyn til dette når du velger mengden på maten. Tommelfingerregel: Jo tynnere stekemat, desto høyere temperatur og desto kortere steketiden.
- Når du arbeider med bare en varmesone: Velg henholdsvis den høyeste innstillingen i temperaturområdet oppgitt i steketabellen eller still inn ca. 10 °C mer enn du er vant med fra tilberedningen med to varmesoner. Benytt ca. halvparten av de oppgitte mengder.

## Bruk av Teppan Yaki med kokekar

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

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

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

Hvis du ikke trenger hele stekeflaten, kan du med den venstre bryteren velge bare det fremre eller bakre området. Ved å forskyve kokekarene kan du finne den optimale temperaturen for din bruk.

---

## Stell og rengjøring

---

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

### **⚠ Fare for elektrisk støt!**

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

### **⚠ Fare for forbrenning!**

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

### **⚠ Fare for forbrenning!!**

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

## Rengjøre apparatet

Rengjør apparatet etter hver bruk når det er tilstrekkelig avkjølt. Det er vanskelig å fjerne fastbrente rester.

Fjern grove rester med spatlene.

Det er bedre å bruke isbiter enn vann til å rengjøre det varme apparatet fordi det oppstår mindre varm sprut og vanndamp.

Vær nøye med å fjerne alle rester etter rengjøringsmiddel før neste gangs bruk.

### **Rengjøre avkjølt apparat**

- 1 Ha litt varmt vann (maks. 250 ml) og rengjøringsmiddel på stekeflaten slik at den er litt dekket.
- 2 La smusset bløtgjøres.
- 3 Begynn å gjøre rent når smusset begynner å løsne.

### **Mellomrengjøring mellom to stekeomganger**

- 1 Slå av apparatet.
- 2 Skyv 4–5 isbiter over den varme stekeflaten med spatlene.
- 3 Fjern smuss som løsner, med spatlene.
- 4 Slå på apparatet igjen. Vent på å legge på matvarene til apparatet har nådd den innstilte temperaturen igjen.

---

Apparatdel/ overflate	Anbefalt rengjøring
Stekeflate	Fjern fettholdige rester med rengjøringsmiddel.  Bruk vårt rengjøringsmiddel for koketopper (artikkelnr. 00311499) ved kraftig smuss. Dette gir stekeflaten glansen tilbake.
Rammer i rustfritt stål	Rengjøres med en myk, fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
Dreiebryter	Rengjøres med en myk og fuktig klut og litt rengjøringsmiddel. Kluten må ikke være for våt.

---

## Benytt ikke disse rengjøringsmidler

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- Syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.)
- Rengjøringsmidler som inneholder klor eller mye alkohol
- Stekeovnspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Vask nye svampkluter grundig før bruk.



---

## Feil – hva kan man gjøre?

---

Ofte kan du lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på de følgende henvisningene før du ringer kundeservicen.

### Fare for elektrisk støt!

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

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparat varmer ikke opp. Lysringer blinker raskt.	Sikkerhetsutkobling: Toppen ble ikke betjent i løpet av de siste 4 timer.	Vri bryter på 0 og slå evt. på igjen.
	Strømbrudd: Etter et strømbrudd blir apparatet slått av av sikkerhetsmessige grunner.	Vri bryter på 0 og slå evt. på igjen.
	Overopphetingsbeskyttelse: Apparat ble brukt meget lenge på høyeste trinn.	Vri bryter på 0 og la apparatet avkjøles.
Apparat varmer ikke opp. Lysringer lyser ikke.	Monteringsfeil	Kontroller at forbindelseskabelen mot bryterpanelet sitter korrekt. Pluggen må gripe inn.
Stekeflaten buer seg under drift.	Materialutvidelse ved oppvarming.	Dette er normalt.
Apparatets hjørner hvelver seg lett oppover i drift.	På grunn av varmen utvider koketoppens metall seg.	Dette er normalt. I avkjølt tilstand er hvelvingen ikke lenger synlig.

---

## Kundeservice

---

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

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

---

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

---

---

### Kunderservice

---

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

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

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

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

---

## Sisällysluettelo

---

<b>Tärkeitä turvaohjeita</b>	<b>35</b>
Vaurioiden aiheuttajat	36
<b>Ympäristönsuojelu</b>	<b>36</b>
Ympäristöystävällinen hävittäminen	36
Energiansäästöohjeita	36
<b>Uusi laitteesi</b>	<b>37</b>
Teppan Yaki	37
Säätönupit	37
Valorenkaassa oleva näyttö	37
Lisätarvikkeet	38
Erityislisätarvikkeet	38
<b>Käyttö</b>	<b>39</b>
Ensimmäinen käyttöönotto	39
Päällekytkentä	39
Poiskytkentä	39
Jälkilämmön ilmaisin	39
Lämpimänäpitämisen tehotaso	39
Turvakatkaisu	39
<b>Säätötaulukko</b>	<b>40</b>
<b>Hyviä vinkkejä</b>	<b>41</b>
<b>Teppan Yakin käyttö keittoastioiden kanssa</b>	<b>41</b>
<b>Hoito ja puhdistus</b>	<b>42</b>
Laitteen puhdistus	42
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	42
<b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b>	<b>43</b>
<b>Huoltopalvelu</b>	<b>43</b>

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) ja Online-Shopista: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Tärkeitä turvaohjeita**

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

### **Palovaara!**

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

### **Palovamman vaara!**

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

### **Sähköiskun vaara!**

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

## Vaurioiden aiheuttajat

Paistopinta on tukeva ja sileä. Ajan mittaan siihen syntyy kuitenkin käyttöjälkiä aivan kuten hyvään pannuun. Tämä ei kuitenkaan vaikuta mitenkään laitteen käyttötehoon.

### Huomio!

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

### Huomio!

Toimintahäiriö: Kierrä säätönupit aina nolla-asentoon laitteen ollessa pois käytöstä.

---

## Ympäristönsuojelu

---

Ota laite pakkauksesta ja toimita pakkausjätteet niille kuuluviin jätteastioihin.

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

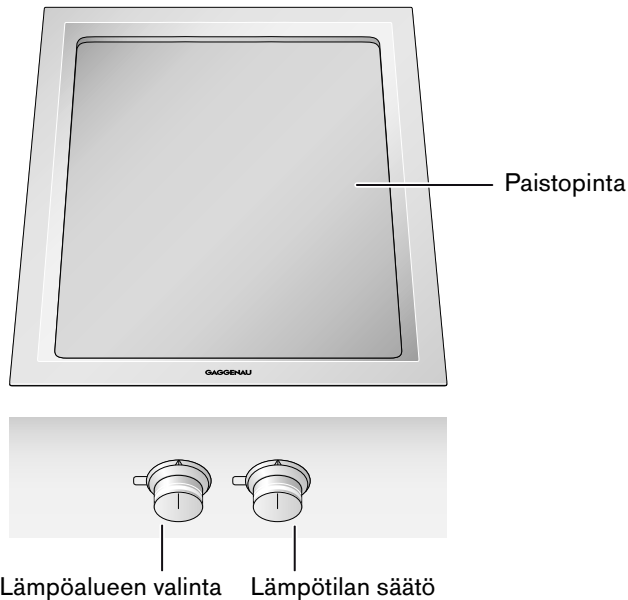
## Energiansäästöohjeita

- Esikuumenna Teppan Yakia vain niin kauan, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.
- Pieniä määriä kypsentaessäsi voit käyttää hyväksesi mahdollisuutta kytkeä päälle vain joko etummainen tai takimmainen lämpöalue.
- Käytä paistopinnan reuna-alaa kypsennettyjen ruokien lämpimänäpitämiseen ja jatka ruokien valmistamista paistopinnan keskialueella.

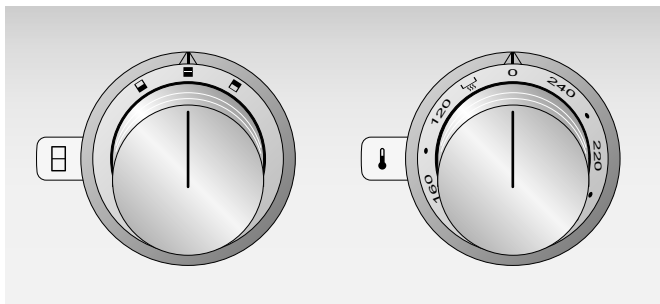
## Uusi laitteesi


Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.

## Teppan Yaki






## Säätönupit



Oikeanpuoleisella säätönupilla valitset lämpötilan 120 - 240 °C:teen välillä tai lämpimänäpittämisen tehotason .

Vasemmanpuoleisella säätönupilla valitset lämpöalueet:

-  molemmat lämpöalueet käytössä
-  vain etummainen lämpöalue käytössä
-  vain takimmainen lämpöalue käytössä

## Valorengassa oleva näyttö

Säätönuppeihin kuuluu valorengas, jossa on eri näyttömahdollisuuksia: Lisää vinkkejä löydät kohdasta "Pienet viat voi poistaa itse".

Vasen	Oikea	Näyttö	Merkitys
○	○	Pois	Laite POIS
●	●	Palaa pysyvästi	Laite PÄÄLLÄ
●	☀	hidas vilkkuminen	Laite PÄÄLLÄ ja kuumentaa
○	☀	hidas vilkkuminen	Jälkilämmön ilmaisin
○	☀	nopea vilkkuminen	Turvakatkaisu, sähkökatkos
☀	☀	vuorottainen nopea vilkkuminen	Asennusvirhe
○		Valorengas pois	
●		Valorengas palaa	
☀		Valorengas vilkkuu	

## Lisätarvikkeet

Toimitus sisältää seuraavat lisätarvikkeet:

Lastat (2) Ruokien kääntelemiseen

## Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

- VA 440 010 Laitteen jaloteräksinen suojalevy
- VA 420 000 Yhdyslista yhdisteltäessä muiden Vario 400 sarjan laitteiden kanssa samaan tasoon
- VA 420 001 Yhdyslista yhdisteltäessä muiden suojalevyllisten/tasauslistallisten Vario 400 sarjan laitteiden kanssa samaan tasoon
- VA 420 010 Yhdyslista yhdisteltäessä muiden Vario 400 sarjan laitteiden kanssa korotettuun tasoon
- VA 420 011 Yhdyslista yhdisteltäessä muiden suojalevyllisten//tasauslistallisten Vario 400 sarjan laitteiden kanssa korotettuun tasoon
- VA 450 400 Laitteen jatke 38 cm

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

## Käyttö

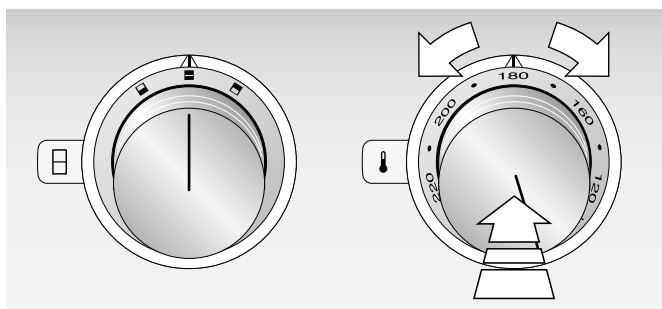
### Ensimmäinen käyttöönotto

Huomioi seuraavat seikat ennen kuin rupeat ensimmäistä kertaa paistamaan:

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

### Päällekytkentä

Paina lämpötilan säätönuppi alas ja kierrä sitä vasempaan tai oikeaan haluamallesi lämpötilalle 120 - 240 °C:teen välillä.



Voit käyttää paistamiseen joko laitteen koko paistopintaa tai vain etummaista tai takimmaista osaa paistopinnasta. Paina vasen säätönuppi alas ja valitse haluamasi lämpöalue ■ tai ■.

Lämpötilan säätönupin valorengas vilkkuu niin kauan, kun laite kuumentaa. Valorengas lakkaavat vilkkumasta, mutta jäävät palamaan, kun toivottu lämpötila on saavutettu.

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

### Poiskytkentä

Kierrä säätönuppi 0-asentoon.

#### ⚠ Palovamman vaara!

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

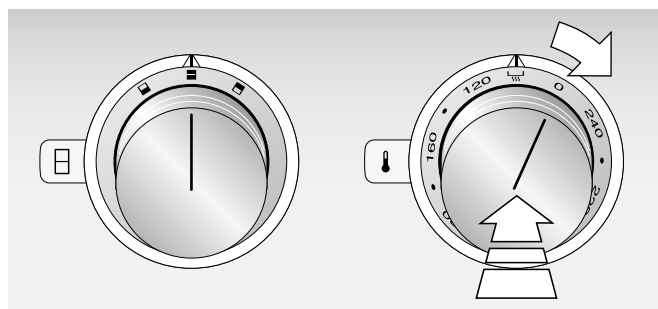
### Jälkilämmön ilmaisin

Valorengas oikean säätönupin takana vilkkuu poiskytkennän jälkeen niin kauan, kunnes laite on jäähtynyt niin, että sitä voi koskettaa.

### Lämpimänäpitämisen tehotaso

Lämpimänäpitämisen tehotaso on tarkoitettu ruokien kypsennyksen jälkeiseen lämpimänäpitämiseen.

Kierrä lämpötilan säätönuppi lämpimänäpitämisen tehotasolle . Vasemmalla säätönupilla voit valita käytettäväksi joko koko paistopinnan tai vain etummaisen tai takimmaisen osan paistopinnasta.



### Turvakatkaisu

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

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

## Säätötaulukko

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

Kypsennettävät elintarvikkeet	Lämpötila	Kypsytysaika	Huomautuksia
<b>Liha ja linnunliha</b>			
Naudanpihvi, puolikypsä (2,5 - 3 cm)	Ruskista 230 - 240 °C:ssa Jatka paistamista 180 °C:ssa	Ruskista 2 min. per puoli Jatka paistamista 6 - 11 min.	Esim. härän ulkofilee, fileepihvi, selkäpihvi. Pihvi on puolikypsä, kun lihaneste nousee pintaa.
Porsaanniskapihvi (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Vasikanleike, leivitetty (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Käytä riittävästi öljyä, jotta leivitys ei kuivu eikä pääse palamaan.
Viilloke, nauta tai sika (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Aseta lihapalat erilleen paistopin- nalle, niiden ei tulisi olla kiinni toi- sissaan.
Viilloke, linnun liha (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Jauheliha (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Karitsanselkä, puolikypsä (1,5 - 2,5 cm)	Ruskista 200 °C:ssa Jatka paistamista 160 °C:ssa	Ruskista 2 min. per puoli Jatka paistamista 4 - 6 min.	
Kalkkunapihvi (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Linnunmaksa (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
<b>Kala ja merenantimet</b>			
Kalafilee (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	Esim. ahven, turska, pangasius, kolja, munakampela, merikrotti, meriantura, kuha.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Lohipihvi (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tonnikalapihvi (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Katkaravut (à 30 g)	190 - 200 °C	4 - 5 min.	
Kampasimpukat (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
<b>Vihannekset</b>			
Koiso, viipaloitu (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Suolaa koisot ennen paistamista ja anna seistä n. 30 minuuttia. Kuivaa lopuksi.
Herkkusienet, viipaloitu (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Porkkanat, tikuiksi raastettuna (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Perunat, keitetty ja viipaloitu (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Paprika, suikaleina (600 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Kesäkurpitsa, viipaloitu (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Sipulit tai purjo, renkaina (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	



Kypsennettävät elintarvikkeet	Lämpötila	Kypsytysaika	Huomautuksia
<b>Munaruuat /makeat ruuat</b>			
Paistettu muna, munakas (4 - 6 munaa)	180 - 190 °C	4 - 6 min. per puoli	
Crepes (2 - 6 kpl)	180 - 190 °C	1 - 2 min. per puoli	
Hedelmät viipaloituina (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	Esim. ananas, omena, mango. Käytä paistamiseen kirkastettua voita. Makeuta sokerilla tai hunajalla.
Banaani kookosvaipassa (4 puolikasta)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
<b>Lisukkeet ja muut</b>			
Keitetty riisi (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Pinjansiemenet (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	käännellään useaan otteeseen
Keitetyt riisinuudelit (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	käännellään useaan otteeseen
Vehnäleipäkuutiot / krutongit (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	käännellään alussa useaan otteeseen

## Hyviä vinkkejä

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

huomioon ottaen. Nyrkkisääntö: Mitä ohuempi ruoka-aines, sitä korkeampi lämpötila ja lyhyempi kypsytysaika.

- Jos käytät vain yhtä lämpöaluetta: Valitse tällöin aina korkein kypsytystaulukossa annetuista lämpötiloista tai säädä noin 10 °C:tta korkeampi lämpötila kuin molempia lämpöalueita käyttäessäsi. Käytä noin puolta annetuista määristä.

## Teppan Yakin käyttö keittoastioiden kanssa

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

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

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

Voit käyttää paistamiseen joko laitteen koko paistopintaa tai vain etummaista tai takimmaista osaa paistopinnasta. Siirtelemällä keittoastiaa voit siten käyttää aina tarpeeseen sopivaa lämpötilaa.

## Hoito ja puhdistus

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

### ⚠ Sähköiskun vaara!

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

### ⚠ Palovamman vaara!

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

### ⚠ Palovamman vaara!

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

## Laitteen puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen, kun laite on jäähtynyt. Kiinni palaneet tähteet on vaikea puhdistaa.

Poista karkeat tähteet lastalla.

Jääpalat soveltuvat vettä paremmin lämpimän laitteen puhdistukseen, koska siten muodostuu vähemmän kuumia roiskeita ja vesihöyryä.

Poista puhdistusainejäämät huolellisesti ennen seuraavaa käyttöä.

### Jäähtyneen laitteen puhdistus

- 1 Kaada vähän lämmintä vettä (enint. 250 ml) ja astianpesuainetta paistopinnalle siten, että vesi peittää pinnan ohuelti.
- 2 Anna lian pehmetä.
- 3 Kun lika alkaa irrota, aloita puhdistus.

### Puhdistus kahden paistokerran välillä

- 1 Kytke laite pois päältä.
- 2 Työntelee 4 - 5 jääpalaa lastoilla kuumalla paistopinnalla.
- 3 Poista irronnut lika lastoilla.
- 4 Kytke laite taas päälle. Odota, että laite on saavuttanut asetetun lämpötilan ennen kuin laitat ruoan paistumaan.

Laitteen osa/ pinta	Suosittelava puhdistusaine
Paistopinta	Poista rasvapitoiset tähteet astianpesuainella. Käytä runsaaseen likaan keittotason puhdistusainettamme (tuotenro 00311499). Siten paistopinta tulee taas kiiltäväksi.

Laitteen osa/ pinta	Suosittelava puhdistusaine
Teräsreunus	Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta.
Valitsimet	Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta; liina ei saa olla liian märkä.

## Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikkaa tai sitruunahappoa jne)
- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

## Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Pienet viat voi usein poistaa itse. Mikäli vikaa ei voi poistaa seuraavien vihjeiden perusteella, ota yhteys Gaggenau-huoltoon.

### Sähköiskun vaara!

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei kuumenna. Valorenkaat vilkkuvat nopeasti.	Turvakatkaisu: Viimeisen 4 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia.	Kierrä säätönuppi 0-asentoon ja sitten tarvittaessa haluamallesi lämpötilalle.
	Sähkökatkos: Sähkökatkoksen jälkeen jää laite turvallisuussyistä pois päältä.	Kierrä säätönuppi 0-asentoon ja sitten tarvittaessa haluamallesi lämpötilalle.
	Ylikuumenemissuoja: Laitetta on käytetty erittäin kauan korkeimmalla teho- tasolla.	Kierrä säätönuppi 0-asentoon ja anna laitteen jäähtyä.
Laite ei kuumenna. Valorenkaat eivät pala.	Asennusvirhe	Tarkista, että kytkinpöydän liitosjohto on asennettu oikein. Pistokkeen tulee lukkiutua napsahtamalla.
Paistopinta kaareutuu kuumentaessa.	Materiaalin laajentuminen kuumentaessa.	Tämä on aivan normaalia.
Laitteen kulmat kaareutuvat käytössä hieman ylöspäin.	Keittotasossa käytetty metalli laajenee lämmön vaikutuksesta.	Tämä on aivan normaalia. Laitteen jäähdytyä kulmien kaareutuminen häviää.

## Huoltopalvelu

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

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

E-numero

FD-numero

Huoltopalvelu 

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

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

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

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

**GAGGENAU**



9000651289 sv, da, no, fi (970519)