

Gaggenau
Gebrauchsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso

VP 414 111

Teppan Yaki

Inhaltsverzeichnis	3
Inhoudsopgave	14
Table des matières	25
Indice	36

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	6
Tipps zum Energiesparen	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Gerät kennen lernen	7
Teppan Yaki	7
Bedienknebel	7
Anzeige am Leuchtring	7
Zubehör	7
Vor dem ersten Gebrauch	8
Gerät reinigen	8
Teppan Yaki aufheizen	8
Gerät bedienen	8
Einschalten	8
Ausschalten	8
Restwärmeanzeige	8
Warmhaltestufe	8
Sicherheitsabschaltung	8
Einstelltabelle und Tipps	9
Tipps zum Kochen und Braten	10
Nutzung der Teppan Yaki mit Kochgeschirr	10
Reinigen und warten	11
Gerät reinigen	11
Störungen, was tun?	12
Demo-Modus	13
Kundendienst	13
E-Nummer und FD-Nummer	13

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com und in unserem Online-Shop www.gaggenau.com/zz/store

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät nicht auf Booten oder in Fahrzeugen einbauen.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

⚠️ Wichtige Sicherheitshinweise

⚠️ Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten längere Zeit heiß. Das Gerät nicht berühren, solange die Restwärmeanzeige blinkt.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Das Gerät nur mit geöffneter Geräteabdeckung betreiben oder einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Achtung!

Geräteschaden

Verschüttete Flüssigkeiten vor dem Öffnen der Geräteabdeckung entfernen.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Die Bratfläche ist robust und glatt, wird aber mit der Zeit Gebrauchsspuren bekommen, wie eine gute Pfanne. Diese beeinträchtigen nicht den Gebrauchsnutzen.

Achtung!

- **Kratzer oder Kerben auf der Bratfläche:** Niemit Messern auf der Bratfläche schneiden. Zum Wenden der Speisen die mitgelieferte Spatel verwenden. Mit der Spatel nicht auf die Bratfläche schlagen.
- **Folien und Kunststoffe:** Aluminiumfolie und Kunststoffgeschirr schmelzen auf der heißen Bratfläche. Nie Behälter aus Aluminiumfolie auf der Bratfläche aufwärmen. Nie Gegenstände aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriff auf die Bratfläche legen.

Achtung!

Funktionsstörung

Bedienknebel immer auf Nullstellung drehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur so lange vor, bis es die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Nutzen Sie den Randbereich der Bratfläche zum Warmhalten von bereits Gegartem, während Sie in der Mitte weiter zubereiten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Temperatur zurück.
- Wählen Sie eine passende Temperatur. Mit einer zu hohen Temperatur verschwenden Sie Energie.
- Nutzen Sie die Restwärme der Teppan Yaki. Schalten Sie das Gerät bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende aus.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

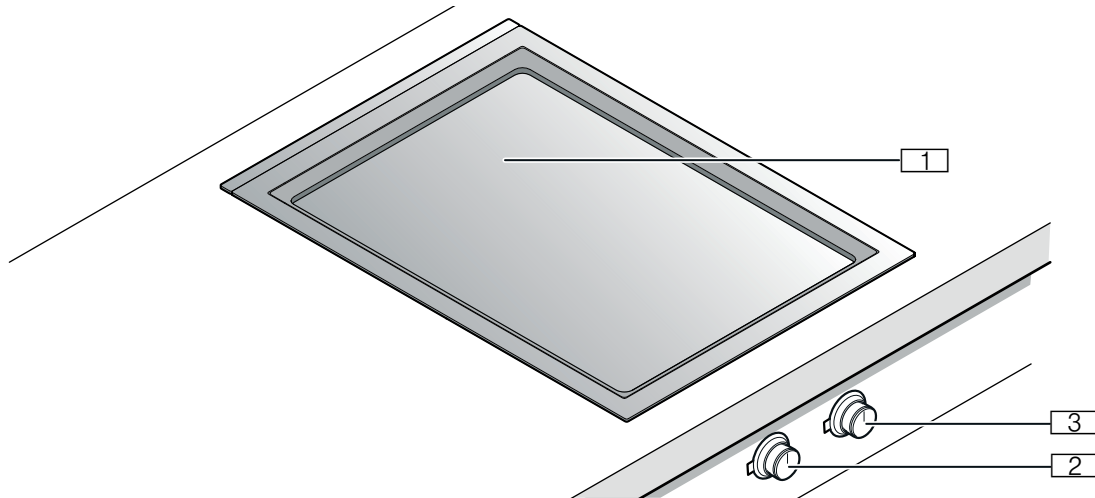


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

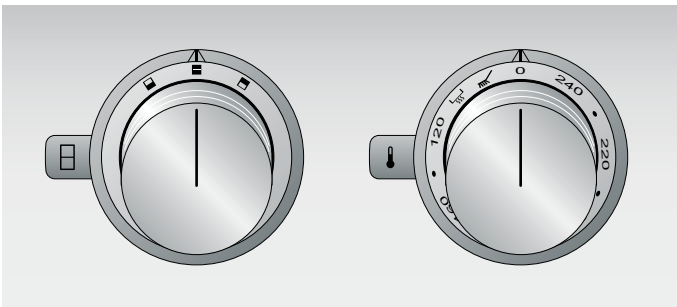
Gerät kennen lernen

Teppan Yaki



- 1 Bratfläche
- 2 Auswahl der Kochzone
- 3 Temperatureinstellung

Bedienknebel



Mit dem rechten Bedienknebel wählen Sie die Temperatur zwischen 120 - 240 °C, die Warmhaltestufe oder die Reinigungsstufe .

Mit dem linken Bedienknebel wählen Sie die Kochzonen:

	beide Kochzonen in Betrieb
	nur vordere Kochzone in Betrieb
	nur hintere Kochzone in Betrieb

Anzeige am Leuchtring

Jeder Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten.

Anzeige	Bedeutung
○ Aus	Gerät AUS
● Leuchten orange	Gerät EIN
☀ Blinken orange	Gerät AUS Restwärmeanzeige
☀ abwechselndes Blinken orange und weiß	Sicherheitsabschaltung, Stromausfall
☀ abwechselndes Blinken gelb und magenta	Gerätefehler Kundendienst rufen!
● Leuchten für einige Sekunden grün und dann gelb	Gerät initialisiert, nur nach Erstanschluß oder Stromausfall

Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

Spatel (2) Zum Wenden der Speisen

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmen Spüllauge.

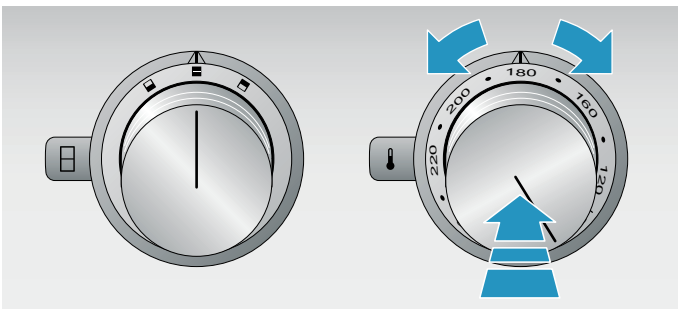
Teppan Yaki aufheizen



Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie die leere Teppan Yaki für einige Minuten bei 200 °C auf.

Gerät bedienen

Einschalten

- 1 Bedienknebel Temperatur eindrücken und nach links oder rechts auf die gewünschte Temperatur zwischen 120 - 240 °C drehen. Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel Temperatur blinkt, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur leuchtet der Leuchtring konstant.



- 2 Falls Sie nicht auf der gesamten Heizzone braten möchten, können Sie mit den linken Bedienknobeln nur den vorderen oder hinteren Bereich wählen. Den linken Bedienknobel eindrücken und die gewünschte Heizzone  oder  wählen.
- 3 Nach dem Aufheizen etwas Öl oder Fett mit dem Spatel oder einem hitzebeständigen Pinsel (z.B. Silikonpinsel) gleichmäßig auf der Bratfläche verstreichen.
- 4 Die Speisen direkt - ohne Topf oder Pfanne - auf die Bratfläche legen.
- 5 Zum Wenden der Speisen die mitgelieferten Spatel verwenden.

Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Das Gerät nur mit geöffneter Geräteabdeckung betreiben oder einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Achtung! **Geräteschaden**


Verschüttete Flüssigkeiten vor dem Öffnen der Geräteabdeckung entfernen.

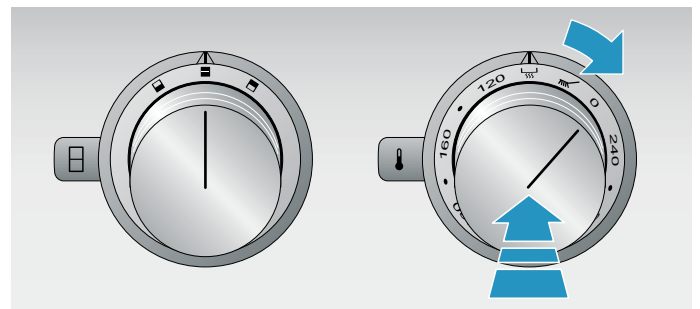
Restwärmeanzeige

Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel Temperatur blinkt nach dem Ausschalten, solange das Gerät zu heiß ist um es gefahrlos zu berühren.

Warmhaltestufe

Auf der Warmhaltestufe können Sie Speisen nach der Zubereitung warm halten.

Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf die Warmhaltestufe . Mit dem linken Bedienknobel können Sie die ganze Fläche oder nur den vorderen oder hinteren Bereich wählen.



Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 4 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Auch nach einem Stromausfall bleibt der Heizkörper abgeschaltet. Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel Temperatur blinkt abwechselnd weiß und orange.

Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Einstelltabelle und Tipps

Gargut	Temperatur	Garzeit	Bemerkungen
Fleisch und Geflügel			
Rindersteak, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C anbraten 180 °C fortbraten	2 Min. je Seite anbraten 6 - 11 Min. fortbraten	z. B. Entrecôte, Filetsteak, Rumpsteak. Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft an der Oberfläche austritt.
Schweinenackensteak (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 Min.	
Kalbsschnitzel (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 Min.	
Geschnetzeltes, Rind oder Schwein (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 Min.	Die Fleischstücke gut verteilen, sie sollten sich nicht berühren.
Geschnetzeltes, Geflügel (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 Min.	
Hackfleisch (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 Min.	
Lammrücken, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C anbraten 160 °C fortbraten	2 Min. je Seite anbraten 4 - 6 Min. fortbraten	
Putensteak (1,5 cm)	200 - 210 °C	12 - 16 Min.	
Geflügelleber (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 Min.	
Fisch und Meeresfrüchte			
Fischfilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 Min.	z. B. Barsch, Dorsch, Pangasius, Schellfisch, Scholle, Seeteufel, Seesunze, Zander
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 Min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 Min.	
Lachssteak (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 Min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 Min.	
Thunfischsteak (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 Min.	
Garnelen (à 30 g)	190 - 200 °C	6 - 7 Min.	
Jakobsmuscheln (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 Min.	
Gemüse			
Auberginen, in Scheiben (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 Min.	Auberginen vor dem Braten salzen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Anschließend abtrocknen.
Champignons, in Scheiben (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 Min.	
Karotten, gestiftelt (600 g)	180 - 190 °C	12 - 16 Min.	
Kartoffeln, gekocht, in Scheiben (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 Min.	
Paprika, in Streifen (600 g)	200 - 210 °C	8 - 12 Min.	
Zucchini, in Scheiben (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 Min.	
Zwiebeln oder Lauch, in Ringen (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 Min.	
Eierspeisen und Süßspeisen			
Spiegelei, Rührei (4 - 6 Eier)	180 - 190 °C	3 - 5 Min.	
Crêpes (2 - 6 Stück)	180 - 190 °C	1 - 2 Min. je Seite	
Früchte in Scheiben (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 Min.	z. B. Ananas, Apfel, Mango. Geklärte Butter zum Braten verwenden. Nach Belieben mit Zucker oder Honig süßen.
Banane im Kokosmantel (4 Hälften)	180 - 190 °C	6 - 9 Min.	
Beilagen und Sonstiges			
Reis, gekocht (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 Min.	
Pinienkerne (300 g)	160 °C	5 - 7 Min.	häufig wenden
Reisnudeln, gekocht (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 Min.	

Gargut	Temperatur	Garzeit	Bemerkungen
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 Min.	häufig wenden
Weißbrotwürfel / Croûtons (100 g)	170 °C	10 - 12 Min.	anfangs häufig wenden

Tipps zum Kochen und Braten

- Legen Sie das Gargut erst auf, wenn die Aufheizanzeige erloschen ist. Dies gilt ebenfalls bei der Erhöhung der Temperatur zwischen zwei Zubereitungen.
- Drücken Sie Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke mit dem Spatel flach auf die Bratfläche. Wenden Sie sie erst, wenn sie sich leicht von der Platte lösen lassen, um die Fasern nicht zu zerstören. Es kann ansonsten Flüssigkeit austreten, was zum Austrocknen des Gargutes führt.
- Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke sollten sich beim Braten nicht berühren, damit sie keine Flüssigkeit ziehen.
- Stechen oder schneiden Sie Fleisch vor oder während des Garens nicht ein, um den Austritt von Fleischsaft zu verhindern.
- Salzen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht vor dem Braten, um kein Wasser und lösliche Nährstoffe zu entziehen.
- Fischfilet kann vor dem Braten in Mehl gewälzt (mehliert) werden. So haftet es weniger stark an.
- Fischfilet nach Möglichkeit nur einmal wenden. Braten Sie es zuerst auf der Hautseite an.
- Verwenden Sie nur hoch erhitzbare, zum Braten geeignete Öle und Fette, z. B. raffinierte Pflanzenöle oder Butterschmalz (geklärte Butter).
- Die Bratfläche ist in der Mitte heißer als im Randbereich. Besonders wenn Sie Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturansprüchen gleichzeitig garen, können Sie das Gargut optimal auf der Platte verteilen. Beachten Sie dies auch bei der Auswahl der Menge an Gargut. Faustregel: Je dünner das Bratgut, desto höher die Temperatur und desto kürzer die Garzeit.
- Beim Arbeiten mit nur einer Heizzone: Wählen Sie die jeweils höchste Einstellung des in der Gartabelle angegebenen Temperaturbereichs, bzw. stellen Sie ca. 10 °C mehr ein, als Sie es von der Zubereitung mit beiden Heizzonen gewohnt sind. Benutzen Sie circa die Hälfte der angegeben Menge.

Nutzung der Teppan Yaki mit Kochgeschirr

Sie können die Teppan Yaki auch für die Zubereitung mit Kochgeschirr nutzen. Geeignet sind Garverfahren, die eine geringe Wärmezufuhr benötigen. Sie können die Speisen auf dem Kochfeld, wenn nötig, zunächst schnell erhitzen und anschließend auf der Teppan Yaki fortgaren.

Zum Schmelzen, Auftauen und Warmhalten sind ca. 140°C ausreichend, zum Quellen von Reis und Getreide und zum Erwärmen kleiner Mengen ca. 160-200°C.

Benutzen Sie hitzebeständiges Gargeschirr mit Deckel. Platzieren Sie das Kochgeschirr vorsichtig auf der Heizfläche, so dass Sie nicht versehentlich den Edelstahlrahmen verkratzen. Beachten Sie, dass dieses Kochverfahren nicht als energiesparend einzustufen ist, wenn das Gargeschirr kleiner ist als die beheizte Fläche.

Falls Sie nicht die gesamte Bratfläche benötigen, können Sie mit dem linken Bedienknebel nur den vorderen oder hinteren Bereich wählen. Durch Verschieben des Kochgeschirrs können Sie die für Ihre Anwendung optimale Temperatur finden.

Reinigen und warten

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Aufgeben von Wasser oder Eiswürfeln auf die heiße Bratfläche entstehen Spritzer und Wasserdampf. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.

Achtung!

Oberflächenschäden

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden


- Scharfe oder scheuernde Reiniger
- Backofenreiniger
- Ätzende, chlorhaltige oder aggressive Reiniger
- Stark alkoholhaltige Reiniger
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen

Wenn so ein Mittel auf das Gerät gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!

Gerät reinigen

Abgekühltes Gerät reinigen

- 1 Etwas Wasser (max. 250 ml) und Spülmittel auf die Bratfläche geben, so dass diese leicht bedeckt ist.
- 2 Den Bedienknebel Temperatur auf die Position Reinigungsstufe  drehen.
- 3 Verschmutzung 5 - 10 Minuten einweichen lassen.
- 4 Die Bratfläche mit einer Spülbürste reinigen.
- 5 Die Flüssigkeit mit einem weichen Schwamm aufsaugen und entfernen. Die Bratfläche mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Eingebrennte Rückstände lassen sich nur schwer entfernen.

Entfernen Sie grobe Rückstände mit den Spateln.

Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.

Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen

Eiswürfel eignen sich besser zur Reinigung des warmen Gerätes als Wasser, da weniger heiße Spritzer und Wasserdampf entstehen.

- 1 Gerät ausschalten.
- 2 4 - 5 Eiswürfel mit den Spateln über die heiße Bratfläche schieben.
- 3 Angelöste Verschmutzungen mit den Spateln entfernen.
- 4 Gerät wieder einschalten. Mit dem Auflegen der Speisen warten, bis das Gerät die eingestellte Temperatur wieder erreicht hat.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Bratfläche	Fetthaltige Rückstände mit einer Spülbürste und Spülmittel entfernen. Starke Verschmutzungen mit unseren Reinigungspulver "Wiener Kalk" (Artikel-Nr. 00311774) entfernen. Aus Reinigungspulver und Wasser eine Paste anrühren und damit die Oberfläche reinigen. Immer in Bürstrichtung der Oberfläche wischen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten.
Bratfläche, eingebrannte Verschmutzungen	Hartnäckige Verschmutzungen bei kaltem Gerät mit unserem Reinigungs-Gel (Artikel-Nr. 00311859) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten.
Edelstahlrahmen	Spüllauge - mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen. Eingebrannte Stellen mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen, nicht wegscheuern. Starke Verschmutzungen oder durch Hitze verursachte Gelbfärbung mit unserem Edelstahlreiniger entfernen (Artikel-Nr. 00311499).
Bedienknebel	Spüllauge - das Tuch darf nicht zu feucht sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Störungen, was tun?

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Warnung – Stromschlaggefahr!



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
Gerät funktioniert nicht, Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt abwechselnd orange und weiß	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
Gerät heizt nicht auf beim Einschalten. Alle Leuchtringe hinter den Bedienknebeln leuchten nach dem Einschalten für 10 Sekunden weiß. Danach leuchtet der Leuchtring des aktiven Bedienknebels orange.	Demo-Modus ist aktiviert	Demo-Modus deaktivieren. → <i>"Demo-Modus" auf Seite 13</i>
Gerät heizt nicht auf beim Einschalten. Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt abwechselnd gelb und magenta.	Elektronikfehler	Kundendienst kontaktieren
Gerät geht im Betrieb aus. Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt abwechselnd orange und weiß.	Sicherheitsabschaltung: Es wurde länger keine Bedienung vorgenommen.	Den Bedienknebel Temperatur auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten.
Gerät geht im Betrieb aus. Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt abwechselnd orange und weiß.	Stromausfall im Haushalt: Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet.	Den Bedienknebel Temperatur auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten.


Demo-Modus

Der Demo-Modus ist aktiviert, falls alle Leuchtringe der Bedienkebel nach dem Einschalten für 10 Sekunden weiß leuchten. Das Gerät heizt nicht. Der Leuchtring des Bedienkebels Temperatur leuchtet orange.

Sie können den Demo-Modus wie folgt deaktivieren:

- 1 Den Bedienkebel Temperatur auf 0 drehen. Das Gerät vom Stromnetz trennen. Mindestens 30 Sekunden warten.
- 2 Das Gerät erneut anschließen. Die Leuchtringe der Bedienkebel leuchten für einige Sekunden grün und dann gelb. Abwarten, bis die Leuchtringe ausgehen.
- 3 Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten folgendermaßen deaktivieren:
Den Bedienkebel Temperatur links herum auf die Position 240 drehen.
- 4 Den Bedienkebel rechts herum auf die Position  drehen.
- 5 Den Bedienkebel links herum auf die Position 0 drehen.
Abwarten, bis der Leuchtring gelb leuchtet.
- 6 Den Bedienkebel rechts herum auf die Position  drehen. Der Leuchtring leuchtet grün.
5 Sekunden warten. Der Leuchtring wechselt auf gelb.

Der Demo-Modus wurde deaktiviert. **Zum Speichern der Einstellung unbedingt wie folgt das Menü verlassen:**

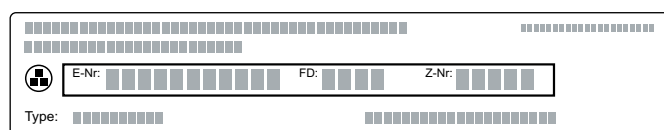
- 7 Den Bedienkebel auf 0 drehen. Dann den Bedienkebel links herum auf Position 240 drehen. Bedienkebel rechts herum auf Position  drehen. Bedienkebel links herum auf Position 0 drehen.
Abwarten, bis der Leuchtring ausgeht.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst 

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	15
Belangrijke veiligheidsinstructies	16
Oorzaken van schade	17
Milieubescherming	17
Tips om energie te besparen	17
Milieuvriendelijk afvoeren	17
Het apparaat leren kennen	18
Teppanyaki	18
Schakelknoppen	18
Aanduiding bij de ringverlichting	18
Toebehoren	18
Voor het eerste gebruik	19
Apparaat reinigen	19
Teppanyaki opwarmen	19
Apparaat bedienen	19
Inschakelen	19
Uitschakelen	19
Restwarmte-indicatie	19
Warmhoudstand	19
Veiligheidsuitschakeling	19
Insteltabel en tips	20
Tips voor het koken en braden	21
Gebruik van de teppanyaki met kookgerei	21
Reinigen en onderhouden	22
Apparaat reinigen	22
Wat te doen bij storingen?	23
Demomodus	24
Servicedienst	24
E-nummer en FD-nummer	24

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau.com/zz/store

Bestemming van het apparaat

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit toestel niet bij boten of vaartuigen inbouwen.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Maak geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kinderalarmen. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflessen, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

⚠ Waarschuwing – Risicovanverbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het apparaat blijft ook na het uitschakelen nog langere tijd heet. Raak het apparaat niet aan zolang de restwarmte-indicatie knippert.
- Bij gesloten apparaatafdekking komt het tot een warmteophoping. Het apparaat alleen met geopende apparaatafdekking gebruiken of inschakelen. De apparaatafdekking niet voor het warmhouden of het neerzetten gebruiken. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld.

Attentie!

Schade aan het apparaat

Gemorste vloeistoffen voor het openen van de apparaatafdekking verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Kansopeenelektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Het braadvlak is robuust en glad, maar zal na verloop van tijd gebruikssporen krijgen, zoals een goede pan. Deze hinderen het gebruiksgemak niet.

Attentie!

- **Krassen of kerven op het braadvlak:** Nooit met een mes op het braadvlak snijden. Voor het kerven van producten de meegeleverde spatel gebruiken. Niet met de spatel op het braadvlak slaan.
- **Foliën en kunststoffen:** Aluminiumfolie en kunststoffen smelten op het hete braadvlak. Nooit bakken van aluminiumfolie op het braadvlak opwarmen. Nooit voorwerpen van kunststof of met kunststofgreep op het braadvlak leggen.

Attentie!

Funciestoring

Draai de schakelknop altijd op de positie 0 wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- U dient het apparaat slechts zolang voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur bereikt is.
- Gebruik het randgebied van het braadvlak voor het warmhouden van al bereide gerechten, terwijl u in het midden verder gaat met de bereiding.
- Stel tijdig een lagere temperatuur in.
- Kies een geschikte temperatuur. Met een te hoge temperatuur verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de teppanyaki. Schakel het apparaat bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

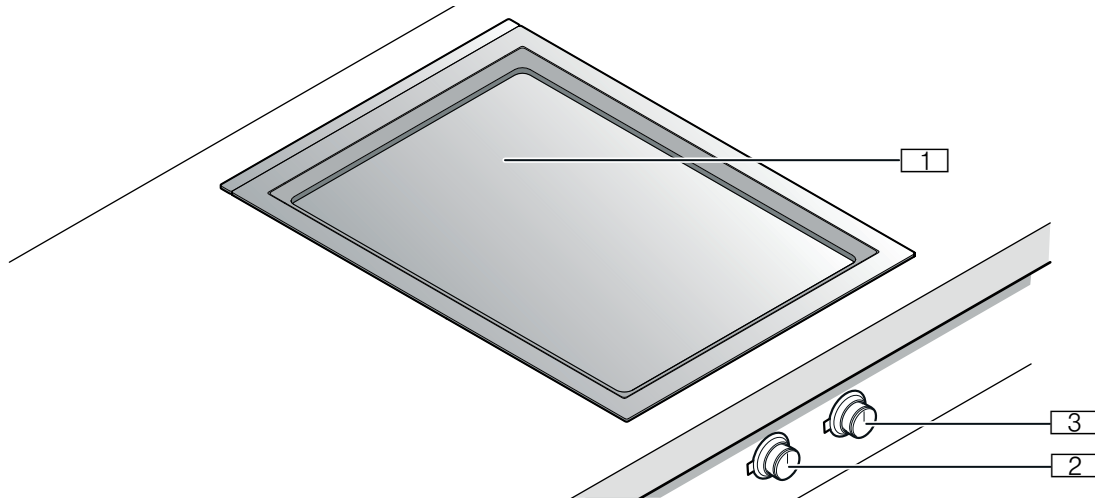


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

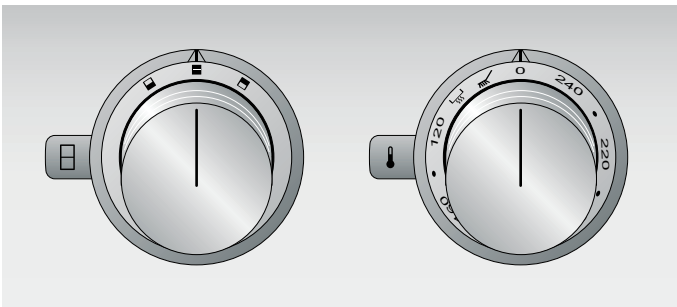
Het apparaat leren kennen



Teppanyaki






- 1 Braadvlak
- 2 Keuze van de kookzone
- 3 Temperatuurinstelling

Schakelknoppen



Met de rechter bedieningsknop kiest u de temperatuur tussen 120 - 240 °C, de warmhoudstand  of de reinigungsstand .

Met de linker bedieningsknop kiest u de kookzones:

-  Beide kookzones in gebruik
-  Alleen voorste kookzone in gebruik
-  Alleen achterste kookzone in gebruik

Aanduiding bij de ringverlichting

Elke bedieningsknop beschikt over een lichtring met verschillende indicatiemogelijkheden.

Indicatie	Betekenis
○ Uit	Apparaat UIT
● Zijn oranje verlicht	Apparaat AAN
☀ Knipperen oranje	Apparaat UIT Restwarmte-indicatie
☀ afwisselend knipperen oranje en wit	Veiligheidsuitschakeling, stroomuitval
☀ afwisselend knipperen geel en magenta	Fout van het apparaat Servicedienst inschakelen!
● Zijn enkele seconden groen en vervolgens geel verlicht	Apparaat geïnitieerd, alleen nadat het voor de eerste keer is aangesloten of na een stroomonderbreking

Toebehoren

Bij de levering van het apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:

- Spatels (2) Voor het keren van de gerechten

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaar maakt met het apparaat. Lees eerst de veiligheidsvoorschriften.

Apparaat reinigen

Maak het apparaat voor het eerste gebruik goed schoon met lauwwarm zeepsop.

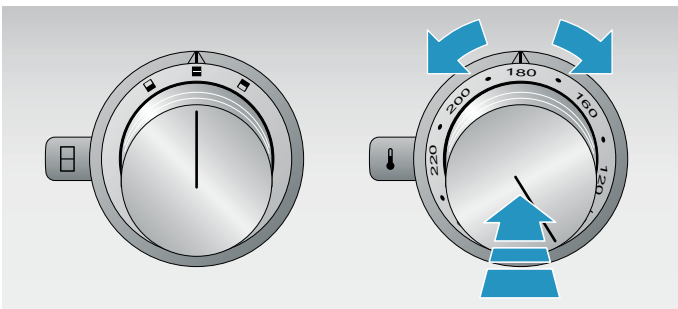
Teppanyaki opwarmen



Om de nieuwgeur te verwijderen, warmt u de lege teppanyaki gedurende enkele minuten tot 200 °C op.

Apparaat bedienen

Inschakelen

- 1 Bedieningsknop temperatuur indrukken en naar links of rechts op de gewenste temperatuur tussen 120 - 240 °C draaien. De lichtring achter de bedieningsknop temperatuur knippert zolang het apparaat opwarmt. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur brandt de lichtring constant.



- 2 Als u niet op de volledige verwarmingszone wilt braden, kunt u met de linker bedieningsknop alleen het voorste of achterste gedeelte kiezen. De linker bedieningsknop indrukken en de gewenste verwarmingszone  of  kiezen.
- 3 Smeer na het opwarmen een beetje olie of vet met de spatel op een hittebestendige penseel (bijv. siliconepenseel) gelijkmatig over het braadvlak.
- 4 Leg de gerechten direct - zonder pot of pan - op het braadvlak.
- 5 Gebruik voor het omdraaien van de gerechten de meegeleverde spatels.

Uitschakelen

Draai de schakelknop op de positie 0.

Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

Bij gesloten apparaatafdekking komt het tot een warmteophoping. Het apparaat alleen met geopende apparaatafdekking gebruiken of inschakelen. De apparaatafdekking niet voor het warmhouden of het neerzetten gebruiken. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld.

Attentie!

Schade aan het apparaat


Gemorste vloeistoffen voor het openen van de apparaatafdekking verwijderen.

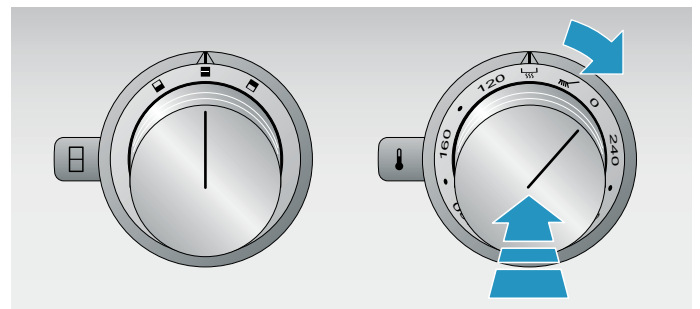
Restwarmte-indicatie

De lichtring achter de bedieningsknop temperatuur knippert na het uitschakelen zolang het apparaat te heet is om zonder gevaar aan te raken.

Warmhoudstand

In de warmhoudstand kunt u gerechten na de bereiding warmhouden.

Draai de bedieningsknop temperatuur op de warmhoudstand . Met de linker bedieningsknop kunt u het volledige vlak of alleen het voorste of achterste gedeelte kiezen.



Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmen eindigt altijd na 4 uur, als het apparaat in deze tijd niet bediend is. Ook na een stroomuitval blijft het verwarmingselement uitgeschakeld. De lichtring achter de bedieningsknop temperatuur knippert afwisselend wit en oranje.

Draai de bedieningsknop temperatuur op 0, dan kunt u het apparaat weer normaal in gebruik nemen.

Insteltabel en tips

Te bereiden gerecht	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerkingen
Vlees en gevogelte			
Rundersteak, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C aanbraden 180 °C verder braden	2 min. per kant aanbraden 6 - 11 min. verder braden	Bijv. entrecote, filetsteak, rumpsteak. De steak is medium wanneer er vlees-sap aan het oppervlak vrijkomt.
Varkenscarbonade (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalfschnitzel (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	
Rund- of varkensvlees, in reepjes gesneden (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	De stukken vlees goed verdelen, ze mogen niet tegen elkaar liggen.
Gevogelte, in reepjes gesneden (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Gehakt (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lamszadel, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C aanbraden 160 °C verder braden	2 min. per kant aanbraden 4 - 6 min. verder braden	
Kalkoensteak (1,5 cm)	200 - 210 °C	12 - 16 min.	
Gevogeltelever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Vis en zeevruchten			
Visfilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	Bijv. baars, dors, pangasius, schelvis, schol, zeeduivel, zeetong, snoekbaars
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Zalmsteak (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tonijnsteak (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Garnalen (à 30 g)	190 - 200 °C	6 - 7 min.	
Jakobsschelpen (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Groente			
Aubergines, in plakken (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Aubergines voor het bakken zouten en ca. 30 minuten laten staan. Vervolgens afdrogen.
Champignons, in plakjes (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Wortelen, staafjes (600 g)	180 - 190 °C	12 - 16 min.	
Aardappels, gekookt, in schijfjes (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Paprika, in reepjes (600 g)	200 - 210 °C	8 - 12 min.	
Courgettes, in plakken (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Uien of prei, in ringen (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
Eiergerechten en zoete desserts			
Spiegelei, roerei (4 - 6 eieren)	180 - 190 °C	3 - 5 min.	
Crêpes (2 - 6 stuks)	180 - 190 °C	1 - 2 min. per kant	
Vruchten in plakjes (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	Bijv. ananas, appel, mango. Geklaarde boter gebruiken om te braden. Naar wens met suiker of honing zoeten.
Banaan in kokosmantel (4 helften)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	

Te bereiden gerecht	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerkingen
Bijgerechten en overige			
Rijst, gekookt (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Pijnboompitten (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	Regelmatig keren
Rijstnoedels, gekookt (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tahoe (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	Regelmatig keren
Witbroodcroutons / croutons (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	In het begin regelmatig keren

Tips voor het koken en braden

- Leg de levensmiddelen pas op de bakplaat als het opwarmlampje is gedoofd. Dit geldt ook wanneer u de temperatuur tussen twee bereidingen verhoogt.
- Druk de stukken vlees, gevogelte en vis met de spatel plat op het braadvlak. Draai de stukken pas om als ze gemakkelijk van de plaat loslaten om de vezels niet te beschadigen. Anders kunnen de levensmiddelen sap verliezen, waardoor deze uitdrogen.
- Stukken vlees, gevogelte en vis mogen tijdens het bakken niet tegen elkaar aan liggen om te voorkomen dat deze sap trekken.
- Prik of snijdt vóór of tijdens het bereidingsproces niet in het vlees om te voorkomen dat er vleessap uit komt.
- Voeg vóór de bereiding geen zout aan vlees, gevogelte en vis toe, om te voorkomen dat deze levensmiddelen vocht en vloeibare voedingsstoffen verliezen.
- U kunt visfilet vóór het bakken in meel wentelen. Op die manier bakt het minder aan.
- Visfilet, indien mogelijk, slechts één keer omdraaien. Braad de vis eerst op de huidkant aan.
- Gebruik voor het bakken uitsluitend oliën en vetten die geschikt zijn voor hoge temperaturen, bijvoorbeeld geraffineerde plantenzie olie of botervet (afgeschuimde boter).
- Het braadvlak is in het midden heter dan aan de rand. Vooral als u gerechten met verschillende gaartijden en temperatuureisen tegelijk bereidt, kunt u het product optimaal over de plaat verdelen. Neem dit ook bij de keuze van de hoeveelheid product in acht. Vuistregel: hoe dunner het braadgoed, hoe hoger de temperatuur en hoe korter de gaartijd.
- Bij het werken met slechts een verwarmingszone: kies telkens de hoogste instelling van het in de bereidingstabel opgegeven temperatuurbereik of stel ca. 10 °C meer in dat u het van de bereiding met beide verwarmingszones gewoon bent. Gebruik ca. de helft van de opgegeven hoeveelheid.

Gebruik van de teppanyaki met kookgerei

U kunt de teppanyaki ook voor de bereiding met kookgerei gebruiken. Geschikt zijn gaarmethodes die een geringe warmtetoevoer vereisen. U kunt de gerechten op de kookplaat indien nodig eerst snel verhitten en vervolgens op de teppanyaki verder garen.

Om te smelten, te ontdooien en warm te houden is ca. 140 °C voldoende, voor het weken van rijst en graan en voor het opwarmen van kleine hoeveelheden is ca. 160-200 °C voldoende.

Gebruik hittebestendig kookgerei met deksel. Plaats het kookgerei voorzichtig op het verwarmingsoppervlak zodat u het roestvrijstalen frame niet per ongeluk krast. Houd er rekening mee dat deze kookmethode niet als energiebesparend kan worden beschouwd als het kookgerei kleiner is dan het verwarmde oppervlak.

Als u niet het volledige braadvlak nodig hebt, kunt u met de linker bedieningsknop alleen het voorste of achterste gedeelte kiezen. Door het verplaatsen van de pan kunt u de voor uw toepassing optimale temperatuur vinden.

Reinigen en onderhouden

⚠ Waarschuwing – Kansopeenelektrischeschok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Wanneer water of ijsblokjes op het hete braadvlak worden opgebracht, ontstaan spetters en waterdamp. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.

Attentie!

Beschadigen van het oppervlak

De volgende reinigingsmiddelen niet gebruiken


- Scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- Ovenreinigingsmiddelen
- Bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- Middelen met een hoog alcoholgehalte
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes

Indien een dergelijk middel op het apparaat komt dient dit direct met water te worden verwijderd.

Nieuwe sponsdoekjes altijd voor gebruik grondig uitspoelen!

Apparaat reinigen

Afgekoeld apparaat schoonmaken

- 1 Wat water (max. 250 ml) met afwasmiddel op het braadvlak gieten, zodat dit er licht mee bedekt is.
- 2 De bedieningsknop temperatuur op de positie reinigingsstand  draaien.
- 3 Verontreiniging 5 - 10 minuten laten inweken.
- 4 Het braadvlak met een spoelborstel reinigen.
- 5 De vloeistof met een zachte spons opzuigen en verwijderen. Het braadvlak met een zachte doek droogwrijven.

Maak het apparaat na gebruik, als het afgekoeld is, altijd schoon. Ingebrande resten kunnen slechts met moeite worden verwijderd.

Verwijder grove resten met de spatels.

Verwijder resten van schoonmaakmiddelen zorgvuldig vóór het volgende gebruik.

Tussenreiniging tussen twee keer braden

Ijsblokjes zijn geschikter om het warme apparaat schoon te maken dan water, omdat hierbij minder hete spetters en waterdamp ontstaan.

- 1 Apparaat uitschakelen.
- 2 4 - 5 ijsblokjes met de spatels over het hete braadoppervlak schuiven.
- 3 Opgelost vuil met de spatels verwijderen.
- 4 Apparaat weer inschakelen. Wacht met het plaatsen van de gerechten tot het apparaat weer de ingestelde temperatuur heeft.

Apparaatonderdeel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Braadvlak	Vetresten verwijderen met een afwasborstel en afwasmiddel. Sterke verontreinigingen met ons reinigingspoeder "Wiener Kalk" (artikelnr. 00311774) verwijderen. Uit reinigingspoeder en water een pasta roeren en dan in de richting van de nerven en hiermee het oppervlak reinigen. Altijd in borstelrichting van het oppervlak vegen. Volg de aanwijzingen op die op de verpakking van het schoonmaakmiddel vermeld staan.
Braadvlak, ingebrand vuil	Hardnekkige verontreiniging bij een koud apparaat bestrijken met onze reinigingsgel (artikelnr. 00311859) en minstens 2 uur laten inwerken. Bij sterke verontreiniging een nacht lang. Vervolgens grondig afspoelen en laten drogen. Volg de aanwijzingen op die op de verpakking van het schoonmaakmiddel vermeld staan.
Frame van roestvrij staal	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen. Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen. Ingebrande plekken met een beetje water en wat schoonmaakmiddel laten inweken, niet wegschuren. Sterke verontreiniging of door hitte veroorzaakte gele verkleuring kunt u verwijderen met ons reinigingsmiddel voor roestvrij staal (artikel-nr. 00311499).
Bedieningsknop	Zeepsop - de doek mag niet te vochtig zijn. Met een zachte doek nadrogen.

Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

Waarschuwing – Kansopeenelektrischeshok!



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
Apparaat functioneert niet, lichtring achter de bedieningsknop knippert afwisselend oranje en wit	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
Apparaat warmt niet op bij het inschakelen. Alle lichtringen achter de bedieningsknoppen zijn 10 seconden wit verlicht na het inschakelen. Hierna is de lichtring van de actieve bedieningsknop oranje verlicht.	Demomodus is geactiveerd	Demonstratiemodus deactiveren. → "Demomodus" op pagina 24
Apparaat warmt niet op bij het inschakelen. De lichtring achter de bedieningsknop knippert afwisselend geel en magenta.	Fout van het elektronische systeem	Contact opnemen met de servicedienst
Apparaat gaat tijdens het gebruik uit. Lichtring achter de bedieningsknop knippert afwisselend oranje en wit.	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat is langere tijd niet gebruikt.	De bedieningsknop temperatuur op 0 draaien en dan evt. opnieuw inschakelen.
Apparaat gaat tijdens het gebruik uit. Lichtring achter de bedieningsknop knippert afwisselend oranje en wit.	Stroomuitval in het huishouden: Na een stroomuitval blijft het apparaat vanwege veiligheidsredenen uitgeschakeld.	De bedieningsknop temperatuur op 0 draaien en dan evt. opnieuw inschakelen.


Demomodus

Als alle lichtringen van de bedieningsknop na het inschakelen 10 seconden wit verlicht zijn, is de demomodus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op. De lichtring van de bedieningsknop temperatuur is oranje verlicht.

U kunt de demo-modus als volgt deactiveren:

- 1 De bedieningsknop temperatuur op 0 draaien. Het apparaat van de stroom halen. Minstens 30 seconden wachten.
- 2 Het apparaat opnieuw aansluiten. De lichtringen van de bedieningsknop zijn enkele seconden groen en vervolgens geel verlicht. Wachten tot de lichtringen uitgaan.
- 3 Vervolgens de demomodus binnen 3 minuten als volgt deactiveren:
De bedieningsknop temperatuur naar links draaien in de stand 240.
- 4 De bedieningsknop naar rechts draaien in de stand .
- 5 De bedieningsknop naar links draaien in de stand 0.
Wacht tot de lichtring geel verlicht is.
- 6 De bedieningsknop naar rechts draaien in de stand . De lichtring is groen verlicht.
5 seconden wachten. De verlichting van de lichtring verandert in geel.

De demomodus werd gedeactiveerd. **De instelling wordt alleen opgeslagen wanneer u het menu als volgt verlaat:**

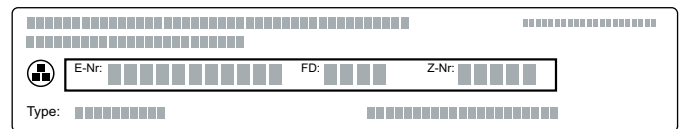
- 7 De bedieningsknop op 0 draaien. Draai de bedieningsknop vervolgens naar links in de stand 240. De bedieningsknop naar rechts draaien in de stand . Draai de bedieningsknop naar links in de stand 0. Wacht tot de lichtring uitgaat.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef tijdens het telefoongesprek altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst 

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Table des matières

Utilisation conforme	26
Consignes de sécurité importantes	27
Causes de dommages	28
Protection de l'environnement	28
Conseils pour économiser l'énergie	28
Élimination écologique	28
Présentation de l'appareil	29
Teppan Yaki	29
Manettes de commande	29
Anneau lumineux	29
Accessoires	29
Avant la première utilisation	30
Nettoyage de l'appareil	30
Chauffer le Teppan Yaki	30
Utiliser l'appareil	30
Mise en marche	30
Arrêt	30
Indicateur de chaleur résiduelle	30
Niveau de maintien au chaud	30
Coupure de sécurité	30
Tableau de réglage et conseils	31
Conseils pour la cuisson	32
Utilisation du Teppan Yaki avec des ustensiles	32
Nettoyage et entretien	33
Nettoyage de l'appareil	33
Dérangements, que faire si ...	34
Mode démonstration	35
Service après-vente	35
Numéro E et numéro FD	35

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.gaggenau.com et la boutique en ligne : www.gaggenau.com/zz/store

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Ne pas installer cet appareil sur des bateaux ou dans des véhicules.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de protections inappropriées ni de grilles de protection-enfants. Elles peuvent provoquer des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

⚠️ Consignes de sécurité importantes

⚠️ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

⚠️ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- L'appareil reste chaud pendant longtemps, même après avoir été éteint. Ne touchez pas l'appareil, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé, la chaleur s'accumule. Utilisez ou allumez uniquement l'appareil lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer. Fermez uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

Attention !

Domages de l'appareil

Retirez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle.

⚠️ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

La surface de cuisson est robuste et lisse, mais avec le temps des traces d'utilisation vont apparaître, comme avec toute bonne poêle. Cela ne gêne pas l'usage.

Attention !

- **Rayures ou entailles sur la surface de cuisson :** Ne coupez pas avec un couteau directement sur la surface de cuisson. Pour retourner les mets, utilisez les spatules. Ne tapez pas avec les spatules sur la surface de cuisson.
- **Plastiques et films :** L'aluminium et les récipients en plastique fondent sur la surface de cuisson chaude. Ne réchauffez jamais de récipient en aluminium sur la surface de cuisson. Ne posez jamais d'objets en plastique, ni d'objets avec une poignée en plastique sur la surface de cuisson.

Attention ! Anomalie

Lorsque l'appareil n'est pas en service, toujours ramener les manettes de commande en position zéro.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez l'appareil jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Utilisez le bord de la surface de cuisson pour maintenir au chaud les plats déjà cuits, pendant que vous poursuivez la cuisson au centre.
- Revenez à temps à une température plus basse.
- Sélectionnez une température adaptée. Vous gaspillez de l'énergie avec une température trop élevée.
- Utilisez la chaleur résiduelle du Teppan Yaki. Si les temps de cuisson sont plus longs, éteignez 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

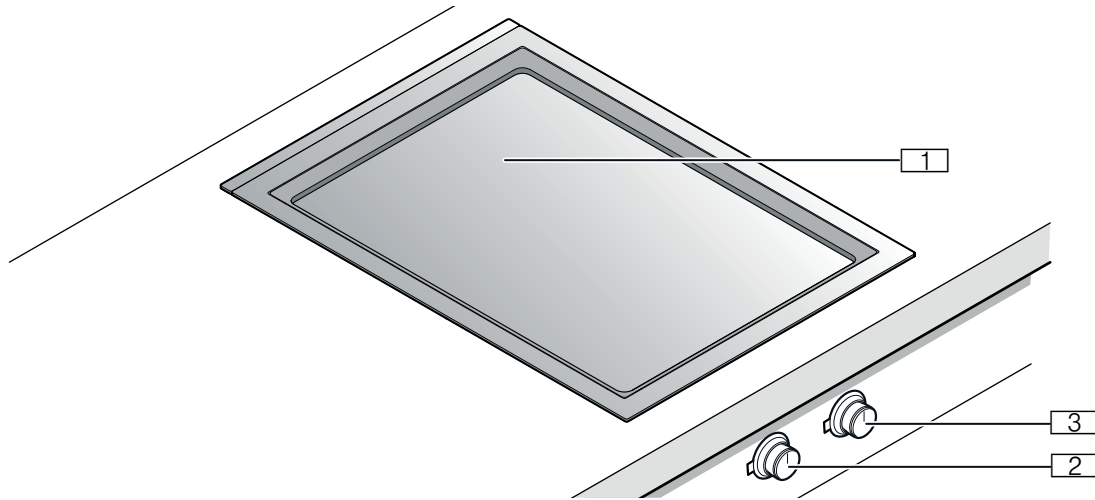


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

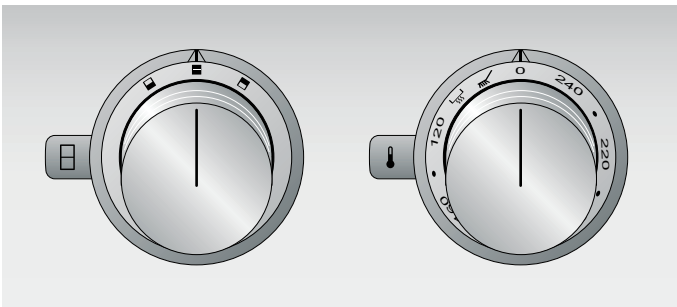
Présentation de l'appareil

Teppan Yaki



- 1 Surface de cuisson
- 2 Sélection du foyer
- 3 Réglage de température

Manettes de commande



À l'aide du bouton de commande de droite, sélectionnez une température entre 120 - 240 °C, la position maintien au chaud ou la position nettoyage .

À l'aide du bouton de commande de gauche, sélectionnez les foyers :

	les deux foyers en fonctionnement
	uniquement le foyer avant en fonctionnement
	uniquement le foyer arrière en fonctionnement

Anneau lumineux

Chaque bouton de commande est doté d'un anneau lumineux pouvant indiquer différents états.

Affichage	Signification
○ Arrêt	Appareil ÉTEINT
● Allumé en orange	Appareil en MARCHE
☀ Clignotant en orange	Appareil ÉTEINT Indicateur de chaleur résiduelle
☀ clignotant en alternance en orange et en blanc	Coupure de sécurité, panne de courant
☀ clignotant en alternance en jaune et en magenta	Défaillance de l'appareil Appelez le service après-vente !
● allumé en vert, puis en jaune pendant quelques secondes	L'appareil s'initialise, uniquement après un premier raccordement ou une panne de courant

Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Spatule (2) Pour retourner les aliments

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité.

Nettoyage de l'appareil

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.

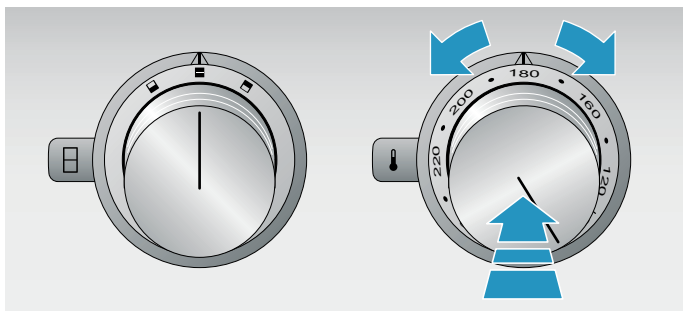
Chauffer le Teppan Yaki



Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le Teppan Yaki à vide pendant quelques minutes à 200 °C.

Utiliser l'appareil

Mise en marche

- 1 Appuyez sur le bouton de commande de la température et tournez-le vers la gauche ou la droite sur la température souhaitée entre 120 - 240 °C.
L'anneau lumineux du bouton de commande de la température clignote tant que l'appareil chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, l'anneau lumineux reste allumé en permanence.



- 2 Si vous souhaitez ne pas utiliser tout le foyer, à l'aide du bouton de commande de gauche, vous pouvez sélectionner uniquement la zone avant ou arrière. Enfoncez le bouton de commande de gauche et sélectionnez le foyer souhaité  ou .
- 3 Après le chauffage, à l'aide de la spatule ou d'un pinceau résistant à la chaleur (par ex. un pinceau en silicone), étalez un peu d'huile ou de graisse uniformément sur la surface de cuisson.
- 4 Placez les aliments directement sur la surface de cuisson - sans casserole ni poêle.
- 5 Pour retourner les aliments, utilisez la spatule fournie.

Arrêt

Tournez la manette en position 0.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé, la chaleur s'accumule. Utilisez ou allumez uniquement l'appareil lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer. Fermez uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

Attention ! Dommages de l'appareil


Retirez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle.

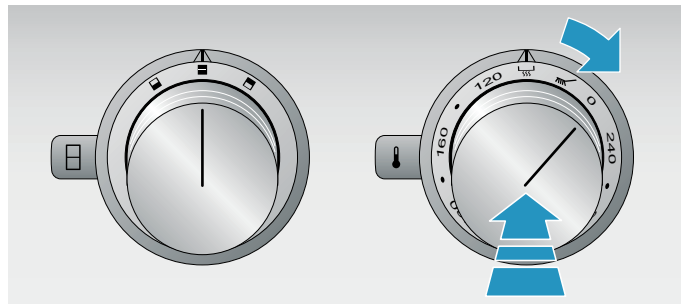
Indicateur de chaleur résiduelle

Après extinction, l'anneau lumineux du bouton de commande de la température clignote en orange tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger.

Niveau de maintien au chaud

La position maintien au chaud vous permet de maintenir au chaud des mets après leur préparation.

Tournez le bouton de commande de la température sur la position de maintien au chaud . À l'aide du bouton de commande de gauche, vous pouvez sélectionner toute la surface ou uniquement la zone avant ou arrière.



Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est doté d'un interrupteur de sécurité. Chaque processus de chauffe est coupé au bout de 4 heures si aucune manipulation n'a eu lieu. Même après une coupure de courant, la résistance de chauffe reste coupée. L'anneau lumineux du bouton de commande de la température clignote en orange et en blanc en alternance.

Tournez le bouton de commande de la température sur 0. Vous pourrez ensuite réutiliser l'appareil comme d'habitude.

Tableau de réglage et conseils

Plat cuisiné	Température	Temps de cuisson	Remarques
Viande et volaille			
Bifteck, à point, (2,5-3 cm)	Rissolez à 230 - 240 °C Poursuivez la cuisson à 180 °C	Saisissez 2 min. de chaque côté Poursuivez la cuisson pendant 6 à 11 min	par ex. entrecôte, filet de bœuf, rums-teck. Le steak est à point quand du jus de viande en sort.
Échine de porc (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Escalopes de veau (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	
Viande émincée, bœuf ou porc (800 - 900 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Répartissez bien les morceaux de viande, ils ne doivent pas se toucher.
Émincé de viande, volaille (800 - 900 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Viande hachée (600 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Selle d'agneau, à point (1,5 - 2,5 cm)	Rissolez à 200 °C Poursuivez la cuisson à 160 °C	Saisissez 2 min. de chaque côté Poursuivez la cuisson pendant 4 à 6 min	
Steak de dinde (1,5 cm)	200 - 210 °C	12 - 16 min.	
Foie de volaille (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	par ex. perche, cabillaud, pangasius, églefin, carrelet, lotte, sole, sandre
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Darne de saumon (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Steak de thon (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Crevettes (de 30 g)	190 - 200 °C	6 - 7 min.	
Noix de St-Jacques (de 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Légumes			
Aubergines, en tranches (600 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Salez les aubergines avant de les frire, laissez-les reposer env. 30 minutes. Puis séchez-les.
Champignons, en lamelles (600 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Carottes, en bâtonnets (600 g)	180 - 190 °C	12 - 16 min.	
Pommes de terre, cuites, en rondelles (600 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Poivron, en bandes (600 g)	200 - 210 °C	8 - 12 min.	
Courgettes, en rondelles (600 g)	180 - 190 °C	8 - 10 min.	
Oignons ou poireau, en rondelles (600 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
Plats aux œufs et entremets			
Œuf sur le plat, œuf brouillé (4 6 oeufs)	180 - 190 °C	3 - 5 min.	
Crêpes (2 à 6 pièces)	180 - 190 °C	1 - 2 min. par face	
Fruits en tranches (300 - 400 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	par ex. ananas, pommes, mangue. Utilisez du beurre clarifié pour le rôtissage. Sucrez à votre goût avec du sucre ou du miel.
Banane enrobée de noix de coco (4 moitiés)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	

Plat cuisiné	Température	Temps de cuisson	Remarques
Garnitures et divers			
Riz, cuit (500 g)	190 - 200 °C	5 - 7 min.	
Pignons de pin (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	retournez-les souvent
Nouilles à base de riz, cuites (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	retournez-les souvent
Dés de pain blanc/croûtons (100 g)	170 °C	10 - 12 min.	retournez-les souvent au début

Conseils pour la cuisson

- Pour placer les aliments sur la plaque, attendez que le voyant de préchauffage soit éteint. Faites de même si vous augmentez la température entre deux cuissons.
- Avec la spatule, appuyez sur les morceaux de viande, de volailles ou de poisson pour qu'ils reposent bien à plat sur la plaque. Retournez-les seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la plaque, afin de ne pas détruire les fibres. Sinon, le liquide qui risque de s'écouler va provoquer le dessèchement de l'aliment.
- Pendant la cuisson, faites en sorte que les morceaux de viande, de volaille ou de poisson ne se touchent pas afin qu'ils ne laissent pas sortir de liquide.
- Afin d'empêcher la sortie de jus, ne piquez pas et n'entaillez pas la viande avant ni pendant la cuisson.
- Ne salez pas les viandes, volailles et poissons avant la cuisson, afin de ne pas perdre l'eau et les nutriments solubles.
- Vous pouvez rouler les filets de poisson dans la farine avant la cuisson. Ainsi, ils adhéreront moins fortement.
- Si possible, retournez les filets de poisson une seule fois. Faites-les cuire d'abord du côté de la peau.
- Utilisez seulement des huiles et graisses compatibles avec ce type de cuisson et supportant bien la chaleur, comme des huiles végétales raffinées ou du beurre fondu (beurre clarifié).
- La surface de cuisson est plus chaude au milieu que sur les bords. Notamment lorsque vous cuisez simultanément des aliments avec différents temps de cuisson et à différentes températures, vous pouvez répartir les aliments à cuire de manière optimale sur la plaque. Gardez aussi cela en tête lors du choix de la quantité d'aliments à cuire. En règle générale : plus la pièce à rôtir est fine, plus la température est élevée et plus le temps de cuisson est court.

- Lorsque vous travaillez avec un seul foyer : choisissez le réglage maximum de la plage de température indiquée dans le tableau de cuisson ou réglez env. 10 °C de plus que pour une préparation habituelle avec deux foyers. Utilisez environ la moitié de la quantité indiquée.

Utilisation du Teppan Yaki avec des ustensiles

Vous pouvez aussi utiliser le Teppan Yaki pour préparer vos mets avec des ustensiles. Les processus de cuisson nécessitant un faible apport de chaleur sont appropriés. Vous pouvez si nécessaire réchauffer rapidement les aliments sur la table de cuisson, puis poursuivre la cuisson sur le Teppan Yaki.

Pour faire fondre, décongeler et maintenir au chaud, env. 140°C suffisent pour les aliments à base de riz et de céréales, et env. 160-200°C suffisent pour réchauffer de petites quantités.

Utilisez un récipient résistant à la chaleur avec un couvercle. Placez les ustensiles avec précaution sur la surface de chauffe, afin de ne pas rayer le cadre en inox par inadvertance. Veuillez noter que ce mode de cuisson n'est pas économe en énergie lorsque l'ustensile de cuisson est plus petit que la surface chauffée.

Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la surface de cuisson, vous pouvez sélectionner uniquement la zone avant ou arrière gauche à l'aide du bouton de commande. En déplaçant l'ustensile de cuisson, vous pouvez trouver la température optimale pour votre utilisation.

Nettoyage et entretien

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- L'eau ou des glaçons versés sur la surface de cuisson chaude provoque de la vapeur et des projections brûlantes. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.

Attention !

Endommagement des surfaces

N'utilisez pas ces produits nettoyants


- Produits agressifs ou abrasifs
- Nettoyant pour four
- Nettoyants corrosifs, chlorés ou agressifs
- Nettoyants très alcoolisés
- Éponges à vaisselle dures, abrasives, brosses ou tampons à récurer

Lorsqu'un produit de ce type tombe sur l'appareil, essuyez-le tout de suite à l'eau.

Rincez toujours soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyer l'appareil refroidi

- 1 Mettez un peu d'eau (250 ml max.) et de produit à vaisselle sur la surface de cuisson de façon à recouvrir légèrement cette dernière.
- 2 Tournez le bouton de commande de la température sur la position nettoyage .
- 3 Laissez tremper les salissures 5 à 10 minutes.
- 4 Nettoyez la surface de cuisson avec une brosse à vaisselle.
- 5 Épongez le liquide avec une éponge douce. Séchez la surface de cuisson avec un chiffon doux.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, quand il est refroidi. Les résidus brûlés ne s'enlèvent que difficilement.

Éliminez les gros résidus avec les spatules.

Avant la première utilisation, éliminez soigneusement les restes de produit nettoyant.

Nettoyage entre deux cuissons

Pour le nettoyage de l'appareil chaud, des glaçons sont plus appropriés que de l'eau car il y aura moins de production de projections brûlantes et de vapeur d'eau.

- 1 Mettez l'appareil hors tension.
- 2 Avec les spatules, poussez 4 à 5 glaçons sur la surface de cuisson chaude.
- 3 Enlevez les salissures ramollies avec les spatules.
- 4 Rallumez l'appareil. Pour mettre les aliments en place, attendez que l'appareil ait de nouveau atteint la température réglée.

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surface de cuisson	Éliminez les résidus graisseux avec une brosse à vaisselle et du liquide vaisselle. Retirez les salissures tenaces avec notre poudre de nettoyage "Wiener Kalk" (référence 00311774). Formez une pâte en mélangeant de la poudre de nettoyage et de l'eau, puis utilisez-la pour nettoyer la surface. Brossez toujours la surface dans le sens de la veinure. Respectez les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.
Surface de cuisson, salissures brûlées	Appliquez notre gel nettoyant pour grill (référence 00311859) sur les salissures tenaces une fois l'appareil refroidi, et laissez agir au moins 2 heures, voire la nuit entière en cas de fort encrassement. Ensuite, rincez soigneusement et séchez. Respectez les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.
Cadre en inox	Produit de nettoyage – séchez avec un chiffon doux. N'utilisez que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil. Faites ramollir les parties carbonisées avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, ne frottez pas pour les enlever. Éliminez les salissures incrustées ou la coloration jaune due à la chaleur avec notre produit de nettoyage pour surfaces en inox (référence 00311499).
Bouton de commande	Produit de nettoyage – le chiffon ne doit pas être trop humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Dérangements, que faire si ...

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
Si l'appareil ne fonctionne pas, la bague lumineuse située derrière le bouton de commande clignote en alternance en orange et en blanc	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
L'appareil ne chauffe pas lors de la mise en marche. Tous les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument en blanc pendant 10 secondes après l'allumage. Ensuite, l'anneau lumineux du bouton de commande actif s'allume en orange.	Le mode démo est activé	Désactivez le mode démo. → "Mode démonstration" à la page 35
L'appareil ne chauffe pas lors de la mise en marche. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en jaune et en magenta.	Défaut électronique	Contactez le service après-vente
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc en alternance.	Coupure de sécurité : Aucune commande n'a été effectuée pendant une durée prolongée.	Tournez le bouton de commande de la température sur 0, puis rallumez si nécessaire.
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc en alternance.	Coupure de courant dans la maison : Pour des raisons de sécurité, l'appareil reste éteint après une coupure de courant.	Tournez le bouton de commande de la température sur 0, puis rallumez si nécessaire.

Mode démonstration

Le mode démo est activé si tous les anneaux lumineux des boutons de commande restent allumés en blanc pendant 10 secondes après l'allumage. L'appareil ne chauffe pas. L'anneau lumineux du bouton de commande de la température s'allume en orange.

Vous pouvez désactiver le mode démo comme suit :

- 1 Tournez de nouveau le bouton de commande de la température sur 0. Débranchez l'appareil du réseau électrique. Patientez au moins 30 secondes.
- 2 Branchez de nouveau l'appareil. Les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant quelques secondes en vert, puis en jaune. Attendez que les anneaux lumineux s'éteignent.
- 3 Désactivez ensuite le mode démo dans les 3 minutes dans les réglages de base comme suit : Tournez le bouton de commande de la température vers la gauche sur la position 240.
- 4 Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position $\frac{\text{L}}{\text{III}}$.
- 5 Tournez le bouton de commande vers la gauche, sur la position 0. Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'allume en jaune.
- 6 Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position $\frac{\text{L}}{\text{III}}$. L'anneau lumineux s'allume en vert. Patientez 5 secondes. L'anneau lumineux devient jaune.

Le mode démo a été désactivé. **Pour enregistrer le réglage, quittez impérativement le menu comme suit :**

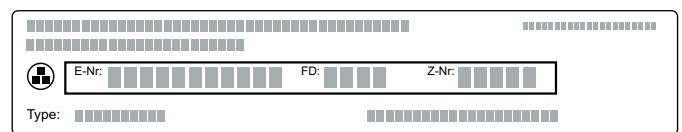
- 7 Tournez le bouton de commande sur 0. Ensuite, tournez le bouton de commande vers la gauche, sur la position 240. Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position $\frac{\text{L}}{\text{III}}$. Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position 0. Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'éteigne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sous l'appareil.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente ☎

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Indice

Uso corretto	37
Importanti avvertenze di sicurezza	38
Cause dei danni	39
Tutela dell'ambiente	39
Consigli per il risparmio energetico	39
Smaltimento ecocompatibile	39
Conoscere l'apparecchio	40
Teppan Yaki	40
Manopola di comando	40
Spia sull'anello luminoso	40
Accessori	40
Prima del primo utilizzo	41
Pulizia dell'apparecchio	41
Riscaldamento Teppan Yaki	41
Uso dell'apparecchio	41
Accendere	41
Spegnere	41
Spia del calore residuo	41
Livello riscaldamento	41
Disattivazione di sicurezza	41
Tabella delle impostazioni e consigli	42
Consigli per la cottura	43
Utilizzo del Teppan Yaki con stoviglie	43
Pulizia e manutenzione	44
Pulizia dell'apparecchio	44
Anomalie, che cosa fare?	45
Modalità demo	46
Servizio di assistenza clienti	47
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	47

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.gaggenau.com e l'eShop www.gaggenau.com/zz/store

Uso corretto

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare

l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio non deve essere installato su barche o veicoli.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della

loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Anche dopo la disattivazione, l'apparecchio rimane caldo a lungo. Non toccare l'apparecchio finché l'indicatore del calore residuo lampeggia.
- Con il coperchio dell'apparecchio chiuso si genera un accumulo di calore. Utilizzare o attivare l'apparecchio esclusivamente con il coperchio aperto. Non utilizzare il coperchio dell'apparecchio per tenere in caldo o chiudere. Chiudere il coperchio solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

Attenzione!

Danni all'apparecchio

Prima dell'apertura del coperchio, rimuovere i liquidi versati.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause dei danni

La piastra è resistente e liscia, ma, come una buona padella, presenterà i segni del passare del tempo, i quali non influiscono sul suo utilizzo.

Attenzione!

- **Graffi o incisioni sulla piastra:** Non tagliare mai con il coltello sulla piastra. Per girare le pietanze utilizzare la spatola fornita in dotazione. Non sbattere mai la spatola sulla piastra.
- **Pellicole e plastiche:** Il foglio di alluminio e la stoviglia di plastica si sciolgono sulla piastra calda. Non riscaldare mai contenitori di alluminio sulla piastra. Non appoggiare mai oggetti di plastica o con manici di plastica sulla piastra.

Attenzione!

Disturbo di funzionamento

Girare la manopola di comando sempre su zero quando l'apparecchio non è in uso.

Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Utilizzare l'area esterna della piastra per mantenere in caldo pietanze già preparate, mentre continuate la cottura nella zona centrale.
- Quando possibile passare a una temperatura più bassa.
- Selezionare la temperatura adatta. Utilizzando una temperatura troppo elevata, si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo di Teppan Yaki. In caso di tempi di cottura prolungati, spegnere l'apparecchio già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

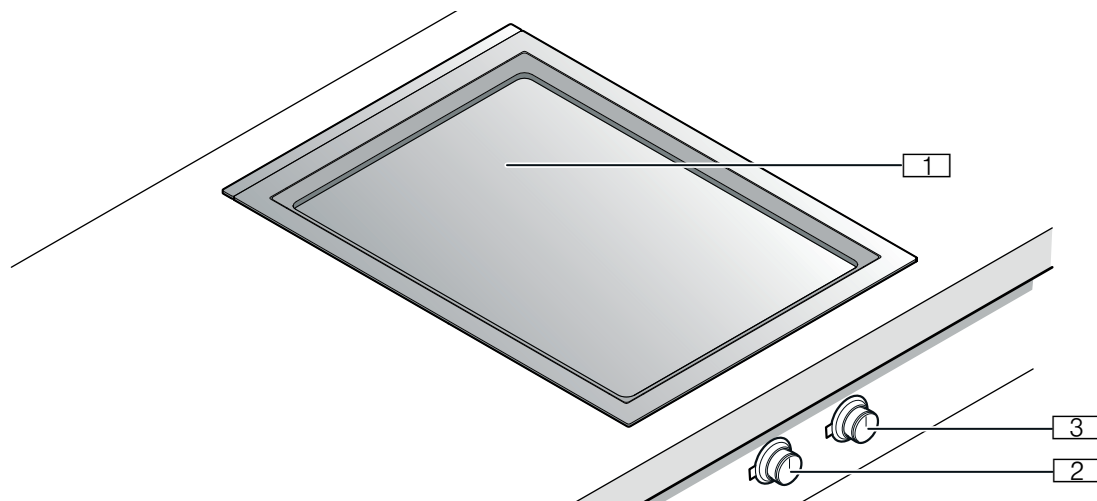


Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

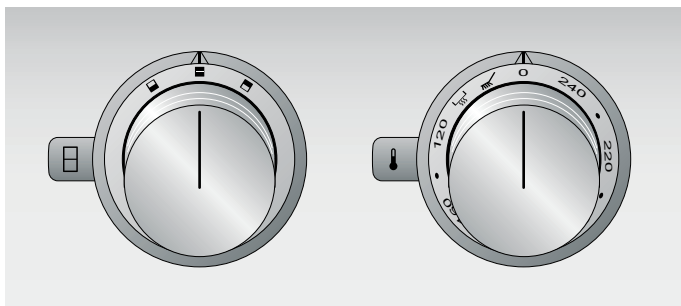
Conoscere l'apparecchio

Teppan Yaki



- 1 Piastra
- 2 Selezione dell'area cottura
- 3 Regolazione temperatura

Manopola di comando



Utilizzando la manopola di comando destra selezionare la temperatura tra 120 e 240°C, il grado scaldavivande o il livello di pulizia .

Selezionare le aree di cottura con la manopola di comando sinistra:

	entrambe le aree di cottura in funzione
	solo l'area di cottura anteriore in funzione
	solo l'area di cottura posteriore in funzione

Spia sull'anello luminoso

Ogni manopola di comando dispone di un anello luminoso con diverse possibilità di visualizzazione.

Indicatore	Significato
○ OFF	Apparecchio OFF
● Si accende a luce arancione	Apparecchio ON
☀ Luce lampeggiante arancione	Apparecchio OFF Indicatore di calore residuo
☀ Lampeggia in modo alternato a luce arancione e a luce bianca	Interruzione di sicurezza, interruzione di corrente
☀ Lampeggia in modo alternato a luce gialla e a luce magenta	Errore dell'apparecchio Contattare il servizio di assistenza clienti!
● Si accende a luce verde per alcuni secondi, poi diventa giallo.	L'apparecchio viene avviato solo dopo il primo collegamento o dopo un'interruzione di corrente

Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

Spatola (2) Per girare le pietanze

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire approfonditamente con una soluzione di lavaggio tiepida l'apparecchio prima di usarlo la prima volta.

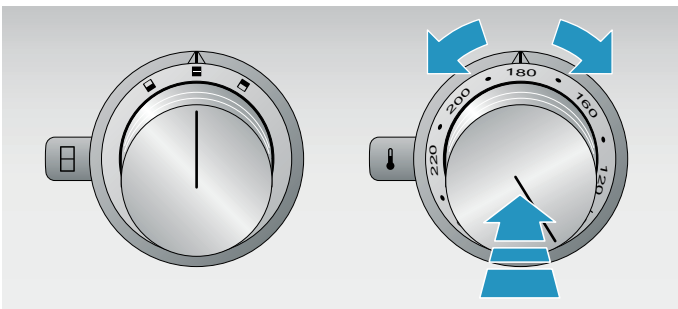
Riscaldamento Teppan Yaki



Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il Teppan Yaki vuoto per alcuni minuti a 200 °C.

Uso dell'apparecchio

Accendere

- 1 Premere la manopola di comando della temperatura e ruotarla verso destra o sinistra sulla temperatura desiderata tra 120 e 240 °C. L'anello luminoso dietro alla manopola di comando della temperatura lampeggia, finché l'apparecchio si riscalda. Quando si raggiunge la temperatura impostata, l'anello luminoso si accende a luce fissa.



- 2 Se non si desidera effettuare la cottura sull'intera piastra, è possibile selezionare solo l'area anteriore o posteriore utilizzando la manopola di comando sinistra. Premere la manopola di comando sinistra e selezionare la zona di riscaldamento  o  desiderata.
- 3 Dopo aver scaldato spalmare dell'olio o del grasso con la spatola o con una pinza resistente al calore (ad es. pinza in silicone) uniformemente sulla piastra.
- 4 Collocare l'alimento direttamente sulla piastra, senza coperchio o padella.
- 5 Per girare la pietanza utilizzare la spatola in dotazione.

Spegnere

Posizionare la manopola di comando su 0.

Avviso – Pericolo di ustioni!

Con il coperchio dell'apparecchio chiuso si genera un accumulo di calore. Utilizzare o attivare l'apparecchio esclusivamente con il coperchio aperto. Non utilizzare il coperchio dell'apparecchio per tenere in caldo o chiudere. Chiudere il coperchio solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

Attenzione! **Danni all'apparecchio**


Prima dell'apertura del coperchio, rimuovere i liquidi versati.

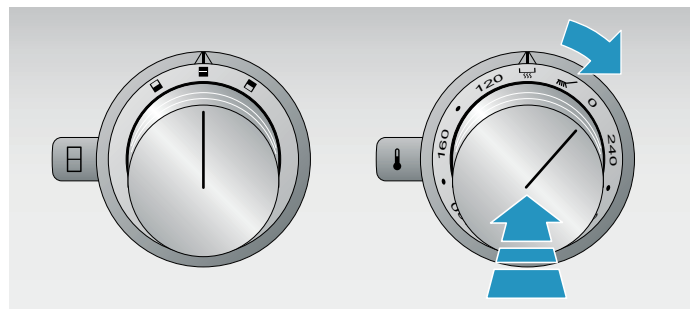
Spia del calore residuo

Dopo lo spegnimento, l'anello luminoso dietro la manopola di comando della temperatura lampeggia, finché l'apparecchio è troppo caldo per essere toccato.

Livello riscaldamento

Con l'impostazione di scaldavivande è possibile tenere in caldo le pietanze dopo la preparazione.

Ruotare la manopola di comando della temperatura sul grado scaldavivande . Utilizzando la manopola di comando sinistra è possibile selezionare l'intera superficie oppure solo l'area anteriore o posteriore.



Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con una disattivazione di sicurezza. Ogni processo termico viene spento dopo 4 ore se in quest'arco di tempo non ha luogo alcun funzionamento. Anche dopo un'interruzione di corrente, l'elemento riscaldante rimane spento. L'anello luminoso dietro la manopola di comando della temperatura lampeggia in maniera alternata con luce bianca e luce arancione.

Ruotare la manopola di comando della temperatura su 0, quindi mettere nuovamente in funzione l'apparecchio come di consueto.

Tabella delle impostazioni e consigli

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Osservazioni
Carne e pollame			
Bistecca di manzo, cottura media, (2,5-3 cm)	Rosolare a 230-240 °C Continuare la cottura a 180 °C	Rosolare 2 min. per lato Continuare la cottura per 6-11 min.	ad es. entrecôte, filetto, tagliata. La bistecca è a cottura media quando il succo della carne fuoriesce dalla superficie superiore.
Bistecca di spalla di maiale (2 cm)	210-220 °C	15-18 min.	
Fettina di vitello (1,5 cm)	190-200 °C	16-20 min.	
Spezzatino, manzo o maiale (800-900 g)	230-240 °C	6-8 min.	Distribuire adeguatamente le porzioni di carne, non devono toccarsi tra di loro.
Spezzatino, pollo (800 - 900 g)	180-190 °C	10-12 min.	
Carne tritata (600 g)	230-240 °C	7-8 min.	
Sella di agnello, cottura media (1,5 - 2,5 cm)	Rosolare a 200 °C Continuare la cottura a 160 °C	Rosolare 2 min. per lato Continuare la cottura per 4-6 min.	
Bistecca di tacchino (1,5 cm)	200-210 °C	12-16 min.	
Fegato di pollo (1 cm)	200-210 °C	3-5 min.	
Pesce e frutti di mare			
Filetto di pesce (1 cm) (2 cm) (2,5 cm)	210-220 °C	5-7 min.	ad es. pesce persico, merluzzo, pangasio, eglefino, platessa, rana pescatrice, sogliola, luccioperca
	190-200 °C	7-10 min.	
	180-190 °C	15-17 min.	
Trancio di salmone (2,5 cm) (3 cm)	180-190 °C	15-17 min.	
	160-170 °C	18-20 min.	
Trancio di tonno (2,5-3 cm)	180-190 °C	17-20 min.	
Gamberi (da 30g)	190-200 °C	6-7 min.	
Capesante (da 30 g)	190-200 °C	8-12 min.	
Verdura			
Melanzane, a rondelle (600 g)	180-190 °C	6-8 min.	Salare le melanzane prima della cottura e lasciar riposare per circa 30 minuti. Infine asciugare.
Champignon, a fette (600 g)	230-240 °C	10-12 min.	
Carote, alla julienne (600 g)	180-190 °C	12-16 min.	
Patate, lesse, a fette (600 g)	200-220 °C	7-10 min.	
Peperoni, a striscioline (600 g)	200-210 °C	8-12 min.	
Zucchine, a rondelle (600 g)	180-190 °C	8-10 min.	
Cipolle o porri ad anelli (600 g)	170-190 °C	5-7 min.	
Piatti a base di uova e dolci			
Uovo al tegamino, strapazzato (4 - 6 uova)	180-190 °C	3-5 min.	
Crêpes (2 - 6 pezzi)	180-190 °C	1-2 min. per lato	
Frutta a fette (300-400 g)	180-190 °C	5-7 min.	ad es. ananas, mela, mango. Utilizzare burro chiarificato per la cottura arrosto. Addolcire con zucchero o miele a proprio piacimento.
Banana ricoperta di cocco (4 metà)	180-190 °C	6-9 min.	

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Osservazioni
Contorni e altro			
Riso bollito (500 g)	190-200 °C	5-7 min.	
Pinoli (300 g)	160 °C	5-7 min.	girare spesso
Pasta di riso bollito (400 g)	200-220 °C	4-5 min.	
Tofu (300 g)	200-220 °C	3-5 min.	girare spesso
Dadini di pane bianco/crostini (100 g)	170 °C	10-12 min.	inizialmente girare spesso

Consigli per la cottura

- Poggiate la pietanza solo dopo che si è spenta la spia di riscaldamento. Lo stesso vale quando si aumenta la temperatura tra due preparazioni.
- Pigiate i pezzi di carne, pollame e pesce sulla superficie di cottura usando la spatola. Girateli solo quando si staccano facilmente per non distruggerne le fibre. Altrimenti può fuoriuscire del liquido che fa asciugare la pietanza.
- I pezzi di carne, pollame e pesce non dovrebbero toccarsi durante la cottura per evitare che producano acqua.
- Non tagliate o forate la carne prima o durante la cottura per evitare la fuoriuscita del succo.
- Non salate carne, pollame e pesce prima della cottura per non sottrarre acqua e sostanze nutrienti solubili.
- Il filetto di pesce può essere infarinato prima della cottura. In questo modo aderirà meno.
- Possibilmente girare il filetto di pesce una sola volta. Cuocetelo prima sul lato con la pelle.
- Usate solo oli e grassi resistenti alle alte temperature e idonei alla frittura, per es. oli vegetali raffinati o burro fuso.
- Centralmente la piastra è più calda rispetto all'area esterna. In particolare quando si cuociono contemporaneamente pietanze con temperature e tempi di cottura diversi, è possibile distribuire in modo ottimale gli alimenti sulla piastra. Tenere conto di ciò anche nella selezione della quantità di cibo. Regola: minore è lo spessore della pietanza, maggiore è la temperatura e più breve è il tempo di cottura.
- In caso di utilizzo di una sola zona di riscaldamento: selezionare la rispettiva impostazione massima del range di temperatura indicato nella tabella di cottura, o impostare ca. 10°C in più, come di consueto per la preparazione con entrambe le zone di riscaldamento. Utilizzare circa la metà del dosaggio indicato.

Utilizzo del Teppan Yaki con stoviglie

È possibile utilizzare il Teppan Yaki anche per la preparazione con stoviglie. I procedimenti di cottura adatti sono quelli che necessitano di una conduzione di calore ridotta. È possibile riscaldare velocemente le pietanze prima sul piano cottura, se necessario, e continuare la cottura sul Teppan Yaki.

Per sciogliere, scongelare e tenere in caldo sono sufficienti circa 140 C, per mettere a bagno il riso e i cereali e per riscaldare piccole quantità circa 160-200 C.

Utilizzare recipienti resistenti al calore con coperchio. Posizionare con cautela la stoviglia sulla superficie riscaldata, in modo che non si graffi involontariamente la cornice in acciaio inox. Se la stoviglia è più piccola della superficie riscaldata, questo procedimento di cottura non è da considerarsi a risparmio energetico.

Nel caso in cui non sia necessaria l'intera piastra, utilizzando la manopola di comando sinistra è possibile selezionare solamente l'area anteriore o posteriore. Spostando la stoviglia, si può trovare la temperatura ottimale per il proprio utilizzo.

Pulizia e manutenzione

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Quando si versa l'acqua o si mettono i cubetti di ghiaccio sulla piastra calda possono verificarsi degli schizzi e si può creare del vapore. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.

Attenzione!

Danni alla superficie

Non usate questi detergenti


- Detergenti aggressivi o abrasivi
- Detergente per forno
- Detergenti corrosivi, a base di cloro o aggressivi
- Detergenti a forte contenuto di alcol
- Spugnette, spazzole o cuscinetti duri e abrasivi

Se uno di questi prodotti arriva sull'apparecchio, sciacquate subito con acqua.

Lavate bene i panni da cucina prima dell'uso!

Pulizia dell'apparecchio

Pulizia dell'apparecchio freddo

- 1 Aggiungere un po' di acqua (max. 250 ml) e detergente sulla piastra, in modo tale che venga leggermente ricoperta.
- 2 Ruotare la manopola di comando temperatura in posizione Livello di pulizia .
- 3 Fare ammorbidire lo sporco per 5-10 minuti.
- 4 Pulire la piastra con una spazzola per stoviglie.
- 5 Assorbire e rimuovere i liquidi con una spugna morbida. Asciugare la piastra con un panno morbido.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e una volta raffreddato. È difficile rimuovere i residui incrostati.

Rimuovere i residui grossolani con una spatola.

Rimuovere accuratamente i residui della pulizia prima di un ulteriore utilizzo.

Pulizia intermedia tra due processi di cottura

Per la pulizia dell'apparecchio caldo si addicono meglio i cubetti di ghiaccio rispetto all'acqua, poiché producono meno spruzzi e creano meno vapore acqueo.

- 1 Spegnerne l'apparecchio.
- 2 Spingere 4-5 cubetti di ghiaccio con la spatola sulla piastra calda.
- 3 Rimuovere lo sporco sciolto con la spatola.
- 4 Accendere di nuovo l'apparecchio. Prima di collocare le pietanze attendere finché l'apparecchio non raggiunge nuovamente la temperatura impostata.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Piastra	Utilizzando del detergente e una spazzola per stoviglie rimuovere i residui di sporco unti. Rimuovere lo sporco ostinato con la nostra polvere detergente "Wiener Kalk" (codice articolo 00311774). Formare una pasta da polvere detergente e acqua, e utilizzarla per pulire la superficie. Pulire sempre la superficie nella direzione in cui è stata spazzolata. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detergente.
Piastra, sporco incrostato	Ad apparecchio freddo, cospargere le incrostazioni più ostinate con il nostro gel per la pulizia (codice articolo 00311859) e lasciare agire per almeno 2 ore, se lo sporco è molto incrostato lasciare agire per una notte. Infine risciacquare a fondo e asciugare. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detergente.
Cornice in acciaio inox	Soluzione alcalina di lavaggio: asciugare con un panno morbido. Utilizzare poca acqua per la pulizia, non deve penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Sulle incrostazioni versare una piccola quantità di acqua e detersivo e lasciare agire, non strofinare. Lo sporco ostinato o l'ingiallimento causato dal calore elevato possono essere rimossi con il nostro detergente per acciaio inox (n. articolo 00311499).
Manopola di comando	Soluzione alcalina di lavaggio: il panno non deve essere troppo umido. Asciugare con un panno morbido.

Anomalie, che cosa fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita. Fusibile difettoso	Collegare l'apparecchio alla corrente Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
L'apparecchio non funziona, l'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia in maniera alternata a luce arancione e luce bianca.	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
L'apparecchio non scalda all'accensione.	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo. → "Modalità demo" a pagina 46
Dopo l'accensione, tutti gli anelli luminosi dietro alla manopola di comando si accendono per 10 secondi con luce bianca. Poi l'anello luminoso della manopola di comando attiva si accende con luce arancione.		
L'apparecchio non scalda all'accensione.	Errore elettronico	Contattare il servizio di assistenza clienti
L'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia in maniera alternata con luce gialla e luce magenta.		
L'apparecchio si spegne mentre è in funzione.	Disattivazione di sicurezza: Da un po' di tempo, non è stato eseguito alcun comando.	Ruotare la manopola di comando della temperatura su 0 ed eventualmente riaccendere.
L'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia in maniera alternata con luce arancione e luce bianca.		
L'apparecchio si spegne mentre è in funzione.	Interruzione di corrente nell'ambito domestico: Dopo un'interruzione di corrente l'apparecchio rimane disattivato per motivi di sicurezza.	Ruotare la manopola di comando della temperatura su 0 ed eventualmente riaccendere.
L'anello luminoso dietro alla manopola di comando lampeggia in maniera alternata con luce arancione e luce bianca.		

Modalità demo

La modalità demo è attiva, se tutti gli anelli luminosi della manopola di comando si accendono con luce bianca per 10 secondi dopo l'accensione.

L'apparecchio non riscalda. L'anello luminoso della manopola di comando della temperatura si accende con luce arancione.

È possibile disattivare la modalità demo come segue:

- 1** Ruotare la manopola di comando della temperatura su 0. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere almeno 30 secondi.
- 2** Collegare nuovamente l'apparecchio. Gli anelli luminosi della manopola di comando si illuminano per alcuni secondi con luce verde e poi luce gialla. Attendere finché gli anelli luminosi non si spengono.
- 3** Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti come indicato:
Ruotare la manopola di comando della temperatura verso sinistra sulla posizione 240.
- 4** Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione $\frac{1}{3}$.
- 5** Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
Attendere finché l'anello luminoso non si illumina con luce gialla.
- 6** Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione $\frac{1}{3}$. L'anello luminoso si accende con luce verde.
Attendere 5 secondi. L'anello luminoso diventa giallo.

La modalità demo è stata disattivata. **Per salvare l'impostazione, abbandonare necessariamente il menu come segue:**

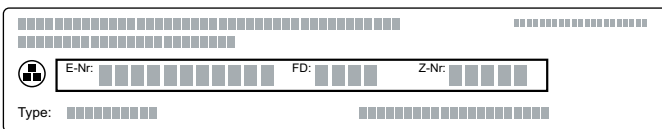
- 7** Ruotare la manopola di comando su 0. Quindi ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 240. Ruotare la manopola di comando verso destra sulla posizione $\frac{1}{3}$. Ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0. Attendere finché l'anello luminoso non si spegne.

Servizio di assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
----------------------------	--------------------------------

Servizio di assistenza clienti ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

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

9001349544 (990829)
de, nl, fr, it

GAGGENAU

