

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VP 230 120

Teppan Yaki

Table of contents	3
Índice	14
Índice	25
Πίνακας περιεχομένων	36

Table of contents

Intended use	4
Important safety information	5
Causes of damage	6
Environmental protection	6
Tips on energy saving	6
Environmentally-friendly disposal	6
Familiarising yourself with your appliance	7
Teppan Yaki	7
Visual signals of the luminous disc	7
Operating principle	7
Before using the appliance for the first time	7
Cleaning the appliance	7
Heating up the teppanyaki surface	7
Operating the appliance	8
Switching on	8
Switching off	8
Residual heat indicator	8
Keeping warm setting	8
Cleaning setting	8
Safety switch-off function	8
Table of settings and tips	9
Tips for cooking and roasting	10
Using the with Teppan Yaki with cookware	10
Cleaning and maintenance	11
Cleaning the appliance	11
Trouble shooting	12
After-sales service	13
E number and FD number	13

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop www.gaggenau.com/zz/store

Intended use

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

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

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

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

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

Do not install this appliance on boats or in vehicles.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

Do not use any unsuitable safety devices or child protection grilles. These can cause accidents.

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

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

⚠ Important safety information

⚠ Warning – Risk of fire!

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

⚠ Warning – Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- The appliance will remain hot for a long time even after you switch it off. Do not touch the appliance while the residual heat indicator is lit.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

⚠ Warning – Risk of electric shock and serious injury!

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

Causes of damage

The frying surface is robust and smooth but, like a good pan, it will exhibit signs of use over time. These do not affect how it works.

Caution!

- **Scratches or scores on the grilling surface:** Never use a knife to cut on the grilling surface. Turn food using the spatula provided. Do not hit the grilling surface with the spatula.
- **Plastics, films and foils:** Aluminium foil and plastic cookware will melt on the hot frying surface. Never place containers made of aluminium foil on the frying surface. Never place objects made of plastic or cookware with plastic handles on the frying surface.

Environmental protection

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

Tips on energy saving

- Stop the heating appliance when it reaches the required temperature.
- Use the edge of the frying surface to keep food that is already cooked warm, whilst continuing to cook food in the middle.
- Switch back to a lower temperature in good time.
- Select an appropriate temperature. Using a temperature that is too high wastes energy.
- Use the residual heat of the Teppan Yaki. If the cooking time is long, switch off the appliance 5-10 minutes before the cooking time ends.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

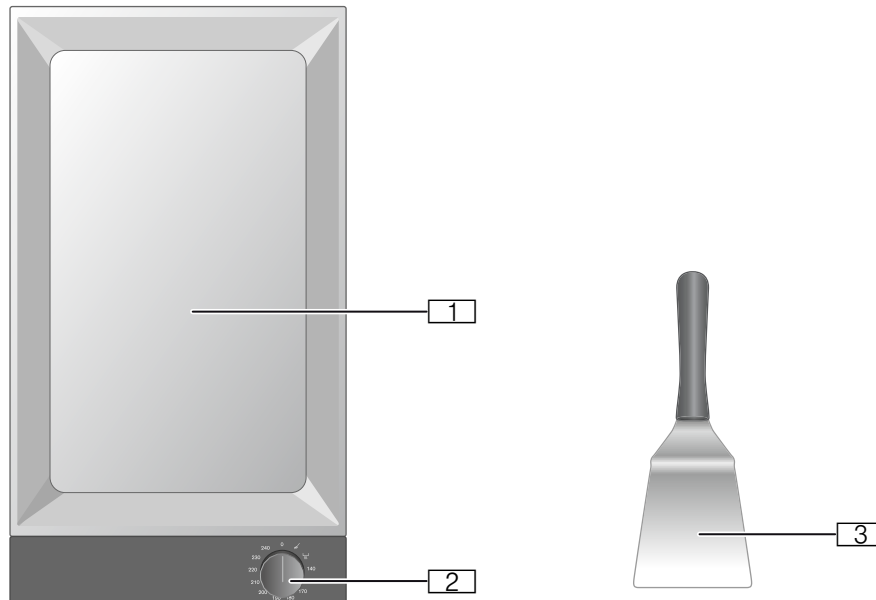




This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Familiarising yourself with your appliance

In this section, we will explain the components and controls.

Teppan Yaki





- 1 Frying surface
- 2 Control knob:
 -  Cleaning setting
 -  Keeping warm setting
- 3 Spatula (x2) for turning the food

Operating principle

Teppan Yaki is an old Japanese tradition for frying and roasting. Preparing the food is an experience, the food is prepared – without pots or pans – directly on the frying surface. Use the included spatulas to turn the food and to remove food residues.

Visual signals of the luminous disc

The control knob is encircled by an illuminated ring that indicates a number of statuses and functions.

Indicator/symbol	Meaning
○ Off	Appliance OFF
● Lit orange	Appliance ON
● Lit white but gradually changing to orange	Appliance ON heat-up indicator
● Slowly flashing orange	Appliance OFF residual heat indicator
 Flashing orange and white alternately	Safety switch-off function, power failure
 Flashing orange	Appliance fault Call the after-sales service.

Before using the appliance for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the safety information before you start.

Cleaning the appliance

Before using the appliance for the first time, clean it thoroughly with lukewarm soapy water.

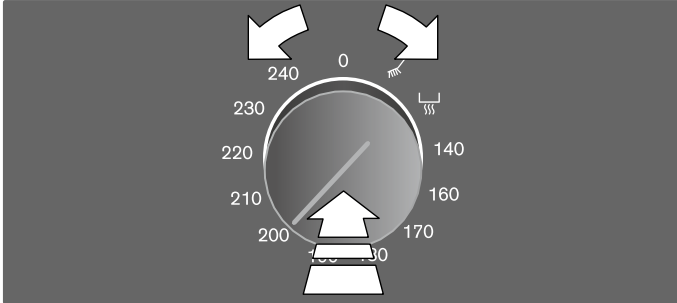
Heating up the teppanyaki surface

To eliminate the new-appliance smell, heat up the teppanyaki surface without anything on it for a few minutes at 200 °C.

Operating the appliance

Switching on

Press the control knob and turn it to the required temperature. The illuminated ring will light up white.



The illuminated ring will dim from white to orange while the appliance is heating up. An audible signal will sound when the set temperature is reached.

Use the spatula or a heat-resistant brush (e.g. silicone brush) to spread a little oil or fat evenly over the frying surface. Place the food directly on the frying surface without a pot or pan. Use the spatula supplied to turn the food.

Switching off

Turn the control knob to 0.

⚠ Warning – Risk of scalding!

The appliance will remain hot for a long time even after you switch it off. Do not touch the appliance while the residual heat indicator is lit.


⚠ Warning – Risk of burns!

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

Residual heat indicator


After switching off the appliance, the illuminated ring on the control knob slowly flashes orange until the appliance has cooled enough for it to be safe to touch. Do not touch the appliance while the residual heat indicator is flashing.

Keeping warm setting

Turn the control knob to the  position.

The keeping warm setting enables you to keep food warm once you have cooked it.

Cleaning setting

Turn the control knob to the  position.

The cleaning setting lets you soak cooked-on dirt, making it easier to remove.

Safety switch-off function

For your safety, the appliance has a safety switch-off function. Any kind of heating will be switched off after 4 hours if the appliance controls are not used during this time. The heating element will remain off after a power failure. The ON/OFF indicator will flash.

Turn the control knob to 0. You will now be able to start the appliance again as usual.

Table of settings and tips

Food	Temperature	Cooking time	Comments
Meat and poultry			
Beef steak, medium (2.5–3 cm)	Sear at 230–240 °C Continue cooking at 180 °C	Fry for 2 mins each side Continue cooking for 6–11 mins	e.g. entrecôte, fillet steak, rump steak. The steak is medium when meat juice can be seen on the surface.
Pork neck steak (2 cm)	210–220 °C	15–18 mins	
Veal escalope, breaded (1.5 cm)	190–200 °C	16–20 mins	Use enough oil to prevent the breadcrumb coating from drying out and burning.
Strips of beef or pork (500–600 g)	230–240 °C	6–8 mins	Distribute the pieces of meat evenly; they should not be touching.
Strips of poultry (500–600 g)	180–190 °C	10–12 mins	
Minced meat (400 g)	230–240 °C	7–8 mins	
Saddle of lamb, medium (1.5–2.5cm)	Sear at 200 °C Continue cooking at 160 °C	Fry for 2 mins each side Continue cooking for 4–6 mins	
Turkey steak (1.5 cm)	190–200 °C	8–15 mins	Turn several times
Poultry liver (1 cm)	200–210 °C	3–5 mins	
Fish and seafood			
Fish fillet (1 cm)	210–220 °C	5–7 mins	e.g. perch, cod, basa, haddock, plaice, monkfish, sole, pike-perch.
(2 cm)	190–200 °C	7–10 mins	
(2.5 cm)	180–190 °C	15–17 mins	
Salmon steak (2.5 cm)	180–190 °C	15–17 mins	
(3 cm)	160–170 °C	18–20 mins	
Tuna steak, (2.5–3 cm)	180–190 °C	17–20 mins	
Prawns (30 g each)	190–200 °C	8–10 mins	
Scallops (30 g each)	190–200 °C	4–8 mins	
Vegetables			
Aubergines, sliced (400 g)	180–190 °C	6–8 mins	Salt the aubergines and leave to stand for approx. 30 minutes before frying. Then dry.
Mushrooms, sliced (400 g)	230–240 °C	10–12 mins	
Carrots, julienne (400 g)	170–190 °C	6–8 mins	
Potatoes, boiled, sliced (400 g)	200–220 °C	7–10 mins	
Peppers, cut into strips (400 g)	200–210 °C	4–6 mins	
Courgettes, sliced (400 g)	170–180 °C	4–6 mins	
Onions or leeks, cut into rings (400 g)	170–190 °C	5–7 mins	
Egg-based dishes and desserts			
Fried eggs, scrambled eggs (3–4 eggs)	160–180 °C	4–6 mins each side	
Crêpes (x2)	180–190 °C	3–5 mins each side	
Sliced fruit (200–300 g)	180–190 °C	5–7 mins	e.g. pineapple, apple, mango. Use clarified butter for frying. Sweeten with sugar or honey if desired.
Banana in coconut (4 halves)	180–190 °C	6–9 mins	

Food	Temperature	Cooking time	Comments
Side dishes and miscellaneous			
Rice (500 g)	180–190 °C	5–7 mins	
Pine nuts (300 g)	160 °C	5–7 mins	Turn frequently
Rice noodles (400 g)	200–220 °C	4–5 mins	
Tofu (300 g)	200–220 °C	3–5 mins	Turn frequently
White bread cubes/croûtons (200 g)	160 °C	10–12 mins	Turn frequently to begin with

Tips for cooking and roasting

- When the heating up light goes off, place the food on the appliance. This also applies when raising the temperature to fry a second item which requires a higher setting.
- Press the pieces of meat, poultry or fish flat onto the frying surface using the spatula. Only turn the meat, when it comes away from the surface easily, in order to protect the structure of the meat. Damaging the structure can cause juices to escape and results in the meat drying out.
- Keep the pieces of meat, poultry or fish apart so that they do not draw any liquid.
- Avoid pricking or cutting meat before or during frying, in order to retain meat juices.
- Do not salt the food before frying, to prevent liquid and soluble nutrients from escaping.
- Turn fish fillets in flour before frying. The fish will be easier to turn.
- Turn fish fillets only once if possible. Place fish onto the appliance with the skin facing downward.
- Use oil and fat that is suitable for frying, for example plant oil or concentrated butter.

Using the with Teppan Yaki with cookware

You can also use the Teppan Yaki to cook with cookware. Cooking methods that require little heat input can be used to do this. You can heat food quickly on the hob first, if required, before continuing cooking on the Teppan Yaki.

Approx. 140 °C is best for melting, defrosting, and keeping food warm. 160-200 °C is best for soaking rice and cereals, and for heating small quantities of food.

Use heat-resistant cookware with a lid. Take care not to scratch the stainless steel frame accidentally when placing the cookware on the heating surface. Please note that if the cookware is smaller than the surface being heated, this is not an energy-efficient cooking method.

Cleaning and maintenance

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

⚠ Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you add water or ice cubes to the hot grilling surface, it will spit and steam will form. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance away.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use these cleaners

- harsh or abrasive cleaning agents
- oven cleaners
- corrosive or aggressive cleaners, or those containing chlorine
- cleaning agents with a high alcohol content
- hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads

If such an agent comes into contact with the appliance, wash it off immediately with water.

Thoroughly wash out new sponge cloths before using them!


Cleaning the appliance

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

Remove the worst of the residue with the spatula.

Carefully remove cleaner residues before next using the appliance.

Cleaning the appliance once cooled

- 1 Pour a little water (max. 100 ml) mixed with washing-up liquid on the frying surface so that it is thinly covered.
- 2 Switch on the appliance. Set the cleaning setting . Leave the dirt to soak for 5–10 minutes.
- 3 Clean the frying surface using a scrubbing brush.
- 4 Mop up the liquid with a soft sponge and remove. Rub the frying surface dry with a soft cloth.

Cleaning between uses

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

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

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Frying surface	Use a brush and washing-up liquid to remove greasy residues. Remove stubborn dirt with our “Wiener Kalk” cleaning powder (article no. 00311774). Make a paste out of cleaning powder mixed with water and use this to clean the surface in the direction of the grain. Always wipe the surface in the brush direction. Follow the instructions on the cleaner's packaging.
Frying surface, burnt-on dirt	With the appliance cold, apply our cleaning gel (article no. 00311859) to stubborn dirt and leave it to work for at least 2 hours, or overnight for heavy soiling. Then rinse off thoroughly and dry. Follow the instructions on the cleaner's packaging.
Control panel	The soapy cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth. If acidic substances (e.g. vinegar, ketchup, mustard, marinades, lemon juice) are spilled on the control panel, remove them immediately.
Control knobs	Soapy cloth – the cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth. Caution! Damage to the appliance Do not detach the control knobs to clean them.

Trouble shooting

Warning – Risk of electric shock!

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

Faults often have simple explanations. Please read the information in the table before calling the after-sales service.

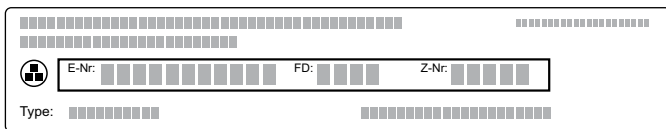
Disruption	Possible cause	Solution
The appliance is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	The fuse/circuit breaker is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse/circuit breaker for the appliance is in working order
	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
The appliance will not heat up and the illuminated ring is lit white	Demo mode is activated	Deactivate demo mode: <ol style="list-style-type: none"> 1 Turn all the control knobs to 0. Unplug the appliance from the mains for 30 seconds (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). 2 Plug the appliance back in. Turn any of the control knobs one position anti-clockwise within 3 minutes. All the illuminated rings will light up white. 3 Turn the control knob three positions clockwise. 4 Turn the control knob back to 0. Two audible signals will confirm that demo mode has been deactivated.
The appliance switches itself off while in use; the illuminated ring is flashing orange and white alternately	Safety switch-off function: The controls on the appliance have not been used for a long time	Turn the control knob to 0, then switch it back on (if you wish to continue using the appliance)
	The appliance remains off after a power failure	Turn the control knob to 0, then switch it back on (if you wish to continue using the appliance)
The illuminated ring is flashing orange	Appliance fault	Turn the control knob to 0, then switch it back on If the illuminated ring continues flashing after you have switched the appliance back on, contact the after-sales service

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate that features these numbers can be found on the underside of the appliance.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.

FD no.

After-sales service

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8988

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute.

AU 1300 368 339

NZ 09 477 0492

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

Índice

Uso conforme a lo prescrito	15
Indicaciones de seguridad importantes	16
Causas de daños	17
Protección del medio ambiente	17
Consejos para ahorrar energía	17
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	17
Presentación del aparato	18
Teppan Yaki	18
Indicación en el anillo luminoso	18
Funcionamiento	18
Antes de usar el aparato por vez primera	18
Limpiar el aparato	18
Calentar el Teppan Yaki	18
Manejar el aparato	19
Conectar	19
Apagar	19
Indicador de calor residual	19
Nivel de mantenimiento del calor	19
Nivel de limpieza	19
Desconexión de seguridad	19
Tabla de ajustes y consejos	20
Consejos para cocinar y asar	21
Utilización de Teppan Yaki con recipientes de cocina	21
Cuidados y limpieza	22
Limpiar el aparato	22
¿Qué hacer en caso de avería?	23
Servicio de Asistencia Técnica	24
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	24

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau.com/zz/store

Uso conforme a lo prescrito

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

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

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

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

No montar este aparato en barcos o vehículos.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- El aparato se mantiene caliente durante un largo periodo incluso después de desconectar el aparato. No tocar el aparato mientras el indicador de calor residual esté iluminado.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

La superficie de asado es robusta y lisa, pero en ella se generan con el tiempo marcas de uso, como ocurre con una buena sartén. Estas marcas no afectan al uso del aparato.

¡Atención!

- **Ralladuras o muescas sobre la superficie de asado:** No cortar nunca con cuchillo sobre la superficie de asado. Para dar la vuelta a los platos, utilizar la espátula suministrada. No golpear la superficie de asado con la espátula.
- **Papel de aluminio y plásticos:** El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre la superficie de asado caliente. No calentar recipientes de papel de aluminio sobre la superficie de asado. No colocar objetos de plástico o con asas de plástico sobre la superficie de asado.

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Utilizar la zona de los bordes de la superficie de asado para mantener calientes los alimentos cocidos, mientras se sigue cocinando en el centro.
- Seleccionar la temperatura más baja que mantenga la cocción.
- Seleccionar la temperatura adecuada. Con una temperatura demasiado elevada, se malgasta energía.
- Utilizar el calor residual del Teppan Yaki. Apagar el aparato 5-10 minutos antes del final de la cocción cuando se hayan programado tiempos de cocción prolongados.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



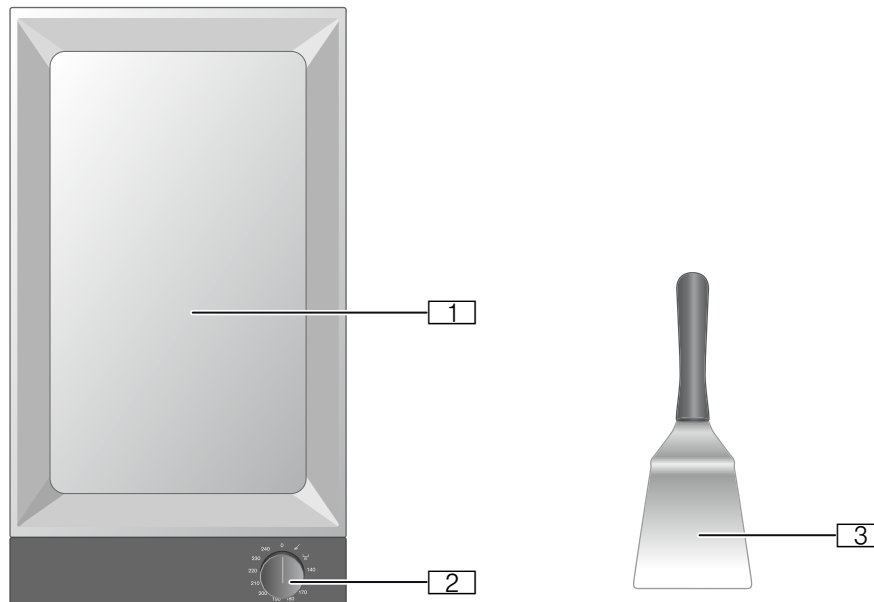
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).



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

Presentación del aparato

En este capítulo se describen los componentes y mandos.

Teppan Yaki



- 1 Superficie de asado
- 2 Mandos de control:
 -  Nivel de limpieza
 -  Nivel de mantenimiento del calor
- 3 Dar la vuelta a los alimentos con una espátula (2 unidades)

Funcionamiento

Teppan Yaki: cocer y asar siguiendo una antigua tradición japonesa. La preparación de los alimentos es toda una experiencia, se cocinan directamente sobre la zona de freír, sin utilizar cazuelas o sartenes. Para dar la vuelta a los alimentos se utiliza la espátula suministrada, con la que también puede retirar los restos de alimentos.

Indicación en el anillo luminoso

El mando de control dispone de un anillo luminoso con distintas indicaciones.

Indicador	Interpretación
○ Apagado	Aparato APAGADO
● Iluminado en: naranja	Aparato ENCENDIDO
● Iluminado en: blanco, cambio constante a naranja	Indicador de calentamiento, aparato ON
● Parpadeo lento: naranja	Indicador de calor residual, aparato OFF
☀ Parpadeo: alternancia entre naranja y blanco	Desconexión de seguridad, apagón
☀ Parpadeo: naranja	Avería en el aparato Avisar al servicio de atención al cliente.

Antes de usar el aparato por vez primera

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad.

Limpiar el aparato

Limpiar a fondo el aparato con agua templada con un poco de jabón antes de usarlo por primera vez.

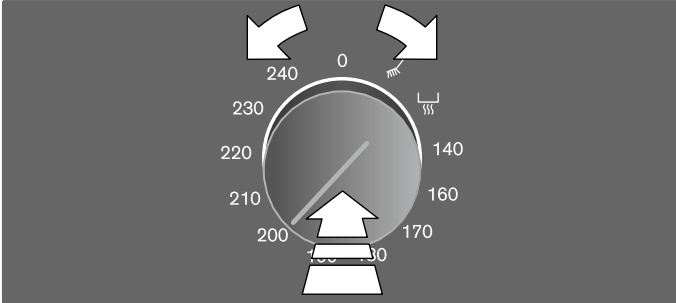
Calentar el Teppan Yaki

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el Teppan Yaki vacío durante unos minutos a 200 °C.

Manejar el aparato

Conectar

Girar el mando de control y seleccionar la temperatura deseada. El anillo luminoso se ilumina en color blanco.



El anillo luminoso pasa de color blanco a naranja durante el calentamiento del aparato. Una vez se ha alcanzado la temperatura programada, suena un tono de aviso.

Untar un poco de aceite o grasa tras el calentamiento mediante la espátula o un pincel resistente al calor (p. ej., mediante un pincel de silicona) sobre la superficie de asado de forma homogénea. Colocar los alimentos directamente sobre la superficie de asado (sin olla o sartén). Para dar la vuelta a los alimentos, utilizar las espátulas suministradas.

Apagar

Gire la maneta de mando hasta la posición 0.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se mantiene caliente durante un largo periodo incluso después de desconectar el aparato. No tocar el aparato mientras el indicador de calor residual esté iluminado.


⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Indicador de calor residual


Después de apagarlo, el anillo luminoso del mando del control parpadea lentamente en naranja para indicar que el aparato todavía está demasiado caliente como para tocarlo. No tocar el aparato mientras el indicador de calor residual parpadee.

Nivel de mantenimiento del calor

Girar el mando de control hasta la posición .

En el nivel de mantenimiento del calor, los alimentos se pueden conservar calientes después de su preparación.

Nivel de limpieza

Girar el mando de control hasta la posición .

En el nivel de limpieza, es posible ablandar la suciedad para facilitar la limpieza.

Desconexión de seguridad

Para proteger al usuario, el aparato tiene una función de desconexión de seguridad. Los procesos de calentamiento finalizan tras 4 horas si no se llevado a cabo ninguna operación durante este tiempo. Después de un corte en el suministro eléctrico, la resistencia también se desconecta. El indicador de funcionamiento parpadea.

Girar el mando de control hasta la posición 0; después se puede volver a poner en marcha el aparato del modo habitual.

Tabla de ajustes y consejos

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Observaciones
Aves y carne			
Filete, medio hecho (2,5-3 cm)	Dorar a 230-240 °C Asar a 180 °C	Dorar 2 min. por cada lado Asar durante 6-11 min.	Por ejemplo, entrecot, solomillo, filete. El filete está medio hecho cuando sale jugo de la carne por la parte superior.
Paleta de cerdo (2 cm)	210-220 °C	15-18 min.	
Escalope de ternera, empanado (1,5 cm)	190-200 °C	16-20 min.	Utilizar suficiente aceite para que el rebozado no se seque ni se quemé.
Ternera o cerdo en guiso (500-600 g)	230-240 °C	6-8 min.	Distribuir bien las piezas de carne: no deben tocarse entre sí.
Ave en guiso (500-600 g)	180-190 °C	10-12 min.	
Carne picada (400 g)	230-240 °C	7-8 min.	
Espalda de cordero, medio hecha (1,5 - 2,5 cm)	Dorar a 200 °C Asar a 160 °C	Dorar 2 min. por cada lado Asar durante 4-6 min.	
Filete de pavo (1,5 cm)	190-200 °C	8-15 min.	Dar la vuelta con frecuencia
Hígado de ave (1 cm)	200-210 °C	3-5 min.	
Pescado y marisco			
Filete de pescado (1 cm)	210-220 °C	5-7 min.	P. ej., perca, bacalao, panga, eglefino, platija, rape, lenguado, lucio-perca.
(2 cm)	190-200 °C	7-10 min.	
(2,5 cm)	180-190 °C	15-17 min.	
Filete de salmón (2,5 cm)	180-190 °C	15-17 min.	
(3 cm)	160-170 °C	18-20 min.	
Filete de atún (2,5-3 cm)	180-190 °C	17-20 min.	
Gambas (30 g cada una)	190-200 °C	8-10 min.	
Vieiras (30 g cada una)	190-200 °C	4-8 min.	
Verduras			
Berenjenas, en rodajas (400 g)	180-190 °C	6-8 min.	Salar las berenjenas antes de asarlas y dejarlas reposar unos 30 minutos. A continuación, secarlas.
Champiñones, en rodajas (400 g)	230-240 °C	10-12 min.	
Zanahorias, en juliana (400 g)	170-190 °C	6-8 min.	
Patatas, cocidas, en rodajas (400 g)	200-220 °C	7-10 min.	
Pimiento en juliana (400 g)	200-210 °C	4-6 min.	
Calabacín, en rodajas (400 g)	170-180 °C	4-6 min.	
Cebolla o puerro en aros (400 g)	170-190 °C	5-7 min.	
Platos elaborados con huevo y dulces			
Huevos fritos, huevos revueltos (3 - 4 huevos)	160-180 °C	4-6 min. por lado	
Crepes (2 unidades)	180-190 °C	3-5 min. por lado	
Fruta en rodajas (200-300 g)	180-190 °C	5-7 min.	P. ej., piña, manzana, mango. Mantequilla derretida para asar. Endulzar con miel o azúcar al gusto.
Plátano en cubierta de coco (4 mitades)	180-190 °C	6-9 min.	

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Observaciones
Guarniciones y otros			
Arroz (500 g)	180-190 °C	5-7 min.	
Piñones (300 g)	160 °C	5-7 min.	Dar la vuelta con frecuencia
Fideos de arroz (400 g)	200-220 °C	4-5 min.	
Tofu (300 g)	200-220 °C	3-5 min.	Dar la vuelta con frecuencia
Dados de pan blanco/picatostes (200 g)	160 °C	10-12 min.	Dar la vuelta con frecuencia al principio

Consejos para cocinar y asar

- No coloque el alimento hasta que se haya apagado el indicador de calentamiento. Lo mismo sucede si aumenta la temperatura entre dos preparaciones.
- Presione con la espátula las piezas de carne, ave o pescado sobre la zona de freír. Déles la vuelta cuando se desprendan con facilidad de la placa, para evitar así que se rompan las fibras. De lo contrario, puede derramarse líquido, lo que provoca que el alimento se seque.
- Para no perder líquido, no debe manipular las piezas de carne, ave y pescado durante la cocción.
- No corte ni pinche la carne durante la cocción para evitar la pérdida de jugo.
- No sale la carne, aves o pescado antes de la cocción para evitar la pérdida de agua y nutrientes solubles.
- Puede rebozar en harina (enharinar) las piezas de pescado antes de la cocción. Así se pegará menos.
- Si es posible, de la vuelta a los filetes de pescado solo una vez. Cocine en primer lugar el lado de la piel.
- Utilice solo aceites o grasas resistentes a altas temperaturas de uso alimenticio, como por ejemplo aceites vegetales refinados o manteca derretida (mantequilla clarificada).

Utilización de Teppan Yaki con recipientes de cocina

El Teppan Yaki también se puede usar con recipientes de cocina. Apto para procesos de cocción que requieran potencia reducida. En caso necesario, los alimentos pueden calentarse rápido primero con la placa de cocción y, a continuación, asarse en el Teppan Yaki.

Para fundir, conservar caliente y descongelar, es suficiente una temperatura de 140 °C. Para arroz y cereales, así como para calentar cantidades pequeñas, usar una temperatura de 160-200 °C.

Utilizar recipientes con tapa resistentes al calor. Colocar los recipientes de cocina con cuidado sobre la superficie para no rayar el marco de acero inoxidable. Tener en cuenta que dicho proceso de cocción no debe llevarse a cabo con el modo de ahorro de energía si el recipiente es más pequeño que la superficie calentada.

Cuidados y limpieza

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al añadir agua o cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente se producen salpicaduras y vapor de agua. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.

¡Atención!

Daños superficiales

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores para hornos
- Limpiadores cáusticos, con cloro o agresivos
- Limpiadores con un alto contenido de alcohol
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos

Si el aparato entra en contacto con estos medios, lavelo inmediatamente con agua.

¡Antes del uso lave siempre las esponjas nuevas!


Limpiar el aparato

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

Retirar los restos grandes con la espátula.

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

Limpiar el aparato en frío

- 1 Poner un poco de agua (máx. 100 ml) y lavavajillas sobre la superficie de asado de forma que quede ligeramente cubierta.
- 2 Conectar el aparato. Programar el nivel de limpieza . Dejar que se ablande la suciedad durante 5-10 minutos.
- 3 Limpiar la superficie de asado con un cepillo para fregar los platos.
- 4 Absorber el líquido con una esponja suave y retirarlo. Secar la superficie de asado con un paño suave.

Limpieza intermedia entre dos usos

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

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

Pieza del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Superficie de asado	Retirar los restos que contengan grasa con un cepillo para fregar los platos y lavavajillas. En caso de suciedad intensa, usar nuestro producto de limpieza en polvo "Wiener Kalk" (n.º de artículo 00311774). Mezclar el producto de limpieza en polvo y el agua hasta obtener una pasta y limpiar con ella la superficie. Limpiar la superficie siempre en sentido del cepillo. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.
Superficie de asado, suciedad quemada	La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador (n.º artículo 00311859) con el aparato frío; dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.
Cuadro de mandos	Utilizar agua con un poco de jabón y no humedecer el trapo en exceso. Secar con un paño suave. Retirar de inmediato del cuadro de mandos los alimentos ácidos (por ejemplo, vinagre, ketchup, mostaza, escabeche o zumo de limón).
Mandos de control	Utilizar agua con un poco de jabón y no humedecer el trapo en exceso. Secar con un paño suave. ¡Atención! Daños en el aparato No desmontar el mando de control para limpiarlo.

¿Qué hacer en caso de avería?

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Atención al Cliente, deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

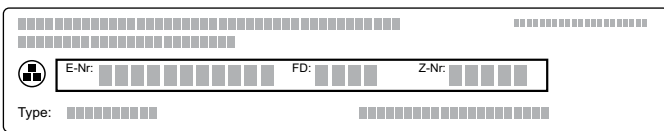
Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	En caso de corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si los demás aparatos de cocina funcionan
El aparato no calienta; el anillo luminoso se ilumina en color blanco	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: <ol style="list-style-type: none"> 1 Girar todos los mandos de control hasta 0. Desconectar el aparato durante 30 s de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). 2 Conectar de nuevo el aparato a la red eléctrica. En el plazo de 3 minutos, girar el mando de control una posición hacia la izquierda. Todos los anillos luminosos se iluminan en color blanco. 3 Girar el mando de control tres posiciones hacia la derecha. 4 Girar de nuevo el mando de control hasta 0. Dos tonos de aviso confirman la desactivación del modo demo.
Cuando el aparato se apaga, el anillo luminoso parpadea alternando entre naranja y blanco.	Desconexión de seguridad: Ha transcurrido mucho tiempo sin realizar ninguna acción	Girar mando de control hasta 0 y después, en caso necesario, volver a encender.
	Tras un corte de corriente, el aparato se queda apagado.	Girar mando de control hasta 0 y después, en caso necesario, volver a encender
El anillo luminoso parpadea en naranja	Avería en el aparato	Girar mando de control hasta 0 y después, en caso necesario, volver a encender. Si el anillo luminoso parpadea después de volver a encenderlo, contactar con el servicio de atención al cliente

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números se encuentra en la parte inferior del aparato.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	N.º de fabricación (FD)

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Índice

Utilização de acordo com o fim a que se destina	26
Indicações de segurança importantes	27
Causas de danos	28
Proteção do meio ambiente	28
Dicas para poupar energia	28
Eliminação ecológica	28
Familiarização com o aparelho	29
Teppan Yaki	29
Indicação no anel luminoso	29
Modo de funcionamento	29
Antes da primeira utilização	29
Limpeza do aparelho	29
Aquecer Teppan Yaki	29
Utilizar o aparelho	30
Ligar	30
Desligar	30
Indicador de calor residual	30
Nível para manter quente	30
Nível de limpeza	30
Desativação de segurança	30
Tabela de regulações e conselhos	31
Dicas para cozer e fritar	32
Utilização do Teppan Yaki com recipiente para cozinhar	32
Limpeza e manutenção	33
Limpeza do aparelho	33
Anomalias, o que fazer?	34
Assistência Técnica	35
Número E e número FD	35

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.gaggenau.com e na Loja Online: www.gaggenau.com/zz/store

Utilização de acordo com o fim a que se destina

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

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

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

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

Não monte este aparelho em embarcações ou veículos.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não utilize dispositivos de protecção inadequados ou grelhas de protecção para crianças. Podem provocar acidentes.

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

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

⚠ Indicações de segurança importantes

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

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

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- O aparelho ainda permanece quente durante algum tempo depois de desligado. Não toque no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

Causas de danos

A superfície de cozedura é robusta e lisa, mas com o passar do tempo pode apresentar sinais de desgaste, como uma boa frigideira. Isto não afeta a utilidade.

Atenção!

- **Riscos ou fendas sobre a superfície do aparelho:** Nunca utilize facas para cortar alimentos sobre a superfície do aparelho. Para virar os alimentos, utilize as espátulas fornecidas com o aparelho. Não bata com as espátulas sobre a superfície do aparelho.
- **Películas e plásticos:** Películas de alumínio e recipientes de plástico derretem se ficarem por cima da superfície de cozinhar quente. Por isso, nunca aqueça recipientes de alumínio por cima da superfície de cozinhar. Nunca coloque objetos de plástico ou com pega de plástico por cima da superfície de cozinhar.

Proteção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

Dicas para poupar energia

- Aqueça o aparelho só até ele alcançar a temperatura pretendida.
- Aproveite o rebordo da superfície de cozedura para manter quente os pratos já cozinhados, enquanto prepara outros no centro.
- Reduza atempadamente a temperatura para um nível mais baixo.
- Selecione uma temperatura adequada. Se a temperatura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.
- Aproveite o calor residual do Teppan Yaki. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue o aparelho 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



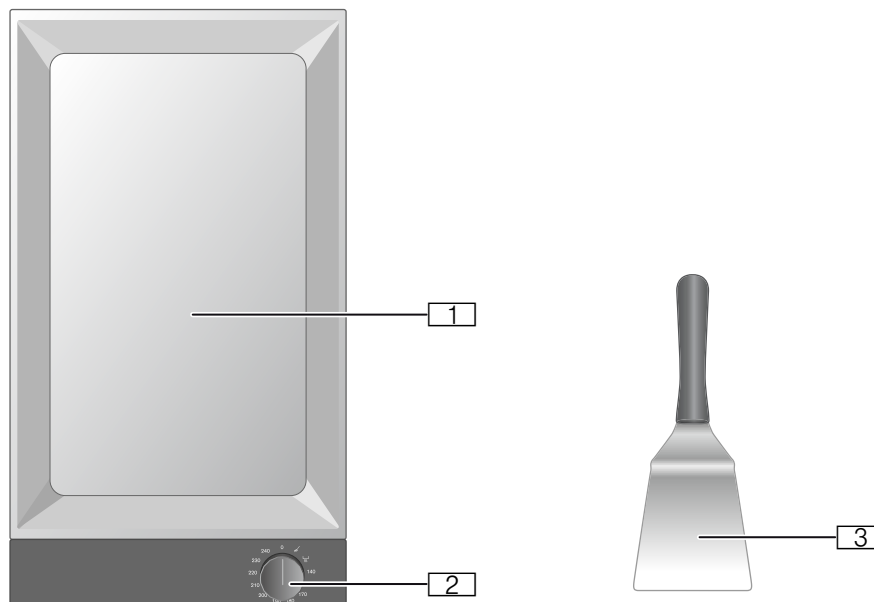
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



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

Familiarização com o aparelho

Neste capítulo explicamos os componentes e os elementos de comando.

Teppan Yaki



- 1 Superfície de cozedura
- 2 Comandos:
 -  Nível de limpeza
 -  Nível para manter quente
- 3 Espátula (2 unidades) para virar os alimentos

Indicação no anel luminoso

O comando dispõe de um anel luminoso com diferentes possibilidades de indicação.

Indicação	Significado
○ Desligado	Aparelho DESLIGADO
● Aceso: laranja	Aparelho LIGADO
● Aceso: branco, alteração contínua para laranja	Aparelho LIGADO indicação de aquecimento
● Pisca lentamente: laranja	Aparelho DESLIGADO indicação de calor residual
☀ Pisca: alternadamente laranja e branco	Desativação de segurança, falha de energia
☀ Pisca: laranja	Falha do aparelho Contacte a Assistência Técnica!

Modo de funcionamento

Teppan Yaki – significa a arte de fritar e cozinhar segundo uma velha tradição japonesa. A preparação das refeições irá transformar-se numa fascinante experiência, pois os alimentos são cozinhados sem panelas e frigideiras, directamente sobre a chapa. Os alimentos são virados com as espátulas fornecidas, com as quais é também possível eliminar resíduos que ficam na chapa.

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Leia em primeiro lugar as instruções de segurança.

Limpeza do aparelho

Antes da primeira utilização, limpe muito bem o aparelho com solução de água morna e detergente.

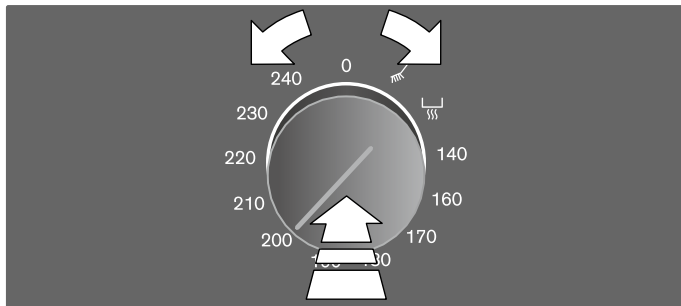
Aquecer Teppan Yaki

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o Teppan Yaki vazio durante alguns minutos a 200 °C.

Utilizar o aparelho

Ligar

Pressione os comandos e rode para a temperatura pretendida. O anel luminoso acende a branco.



O anel luminoso passa gradualmente de branco para laranja, enquanto o aparelho estiver a aquecer. Quando a temperatura definida for atingida soa um sinal sonoro.

Após o aquecimento pincele um pouco de óleo ou gordura com a espátula ou um pincel resistente ao calor (por ex. pincel de silicone) uniformemente pela superfície de cozinhar. Coloque os alimentos diretamente – sem tacho nem frigideira – por cima da superfície de cozinhar. Para virar os alimentos utilize a espátula fornecida.

Desligar

Rode o botão de comando para a posição 0.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho ainda permanece quente durante algum tempo depois de desligado. Não toque no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Indicador de calor residual

Após a desativação, o anel luminoso no comando pisca lentamente a laranja enquanto o aparelho ainda estiver demasiado quente para que se possa tocar nele sem perigo. Não toque no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver a piscar.

Nível para manter quente

Rode o comando para a posição

No nível para manter quente pode manter os alimentos quentes após a sua preparação.

Nível de limpeza

Rode o comando para a posição

No nível de limpeza pode amolecer a sujidade, pois isso facilita a limpeza.

Desativação de segurança

Para sua proteção, o aparelho está equipado com uma desativação de segurança. Qualquer operação de aquecimento desliga após 4 horas se não for acionado nenhum comando durante esse período. O elemento de aquecimento também permanece desligado após uma falha de corrente. A indicação de funcionamento pisca.

Rode o comando para 0 e, em seguida, poderá voltar a colocar o aparelho em funcionamento como habitualmente.

Tabela de regulações e conselhos

Alimento a cozinhar	Temperatura	Tempo de cozedura	Observações
Carne e aves			
Bife de vaca, no ponto (2,5 - 3 cm)	Saltear a 230 - 240 °C Assar a 180 °C	Saltear 2 min. de cada lado Assar durante 6 - 11 min.	Por ex. entrecosto, lombo, picanha. O bife está no ponto quando sai molho da carne pela superfície.
Bife de cachaço de porco (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Escalope de vitela, panado (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Use óleo suficiente, para que os panados não fiquem secos nem queimem.
Tiras de carne de vaca ou porco (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Distribua bem os pedaços de carne, não devem tocar-se.
Tiras de carne de aves (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Carne picada (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lombo de borrego, médio (1,5 - 2,5 cm)	Saltear a 200 °C Assar a 160 °C	Saltear 2 min. de cada lado Assar durante 4 - 6 min.	
Bife de peru (1,5 cm)	190 - 200 °C	8 - 15 min.	virar várias vezes
Fígados de aves (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Peixe e frutos do mar			
Filete de peixe (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	Por ex. robalo, bacalhau, panga, arinca, solha, tamboril, linguado, lúcio.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Lombo de salmão (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Bife de atum (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Gambas (30 g cada)	190 - 200 °C	8 - 10 min.	
Vieiras (30 g cada)	190 - 200 °C	4 - 8 min.	
Legumes			
Beringela, em fatias (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Salgar a beringela antes de cozinhar e deixar repousar durante 30 minutos. Secar em seguida.
Cogumelos, em fatias (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Cenouras, em juliana (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Batatas, cozidas, às rodelas (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Pimento, às tiras (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Curgete, às tiras (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Cebolas ou alho francês, em anéis (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pratos com ovos e doçarias			
Ovo frito, ovo mexido (3 - 4 ovos)	160 - 180 °C	4 - 6 min. de cada lado	
Crepes (2 unidades)	180 - 190 °C	3 - 5 min. de cada lado	
Fruta em fatias (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	Por ex. ananás, maçã, manga. Usar manteiga clarificada para os assados. Adoçar a gosto com mel ou açúcar.
Banana com cobertura de coco (4 metades)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	

Alimento a cozinhar	Temperatura	Tempo de cozedura	Observações
Acompanhamentos e outros			
Arroz (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pinhões (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	virar com frequência
Massa de arroz (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	virar com frequência
Cubos de pão branco / croutons (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	virar com frequência no início

Dicas para cozer e fritar

- Coloque o alimento na chapa apenas depois do indicador de aquecimento estar apagado. Isto também se aplica em caso de aumento da temperatura entre duas utilizações.
- Pressione as peças de carne, ave e peixe sobre a chapa com ajuda da espátula. Para preservar as fibras, vire as peças apenas quando elas já se soltam facilmente da chapa. Caso contrário, são libertados sucos e isso faz com que os alimentos fiquem mais secos.
- Enquanto as peças de carne, ave e peixe são cozinhadas, estas não devem tocar umas nas outras, para que não absorvam sucos.
- Para impedir a saída de sucos, não perfure nem corte a carne antes de a cozinhar ou durante o processo de cozedura.
- Não tempere carne, aves e peixe com sal, antes de os cozinhar, para que este não lhes retire água e nutrientes solúveis.
- Antes de cozinhar os filetes de peixe, pode passá-los por farinha. Desta forma não aderem tão facilmente.
- Se possível, não virar os filetes de peixe mais do que uma vez. Cozinhe primeiro o lado da pele.
- Utilize apenas óleos e gorduras adequados para fritura, resistentes a altas temperaturas, p. ex., óleos vegetais refinados ou manteiga clarificada.

Utilização do Teppan Yaki com recipiente para cozinhar

Também pode usar o Teppan Yaki para a preparação com recipiente para cozinhar. São indicados para cozinhados que necessitam de pouco calor. Primeiro pode aquecer rapidamente os alimentos na placa de cozinhar, se necessário, e em seguida continuar a cozinhar no Teppan Yaki.

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

Utilize recipientes para cozinhar resistentes ao calor com tampa. Coloque o recipiente para cozinhar com cuidado por cima da superfície de aquecimento, de forma a não arranhar acidentalmente a moldura de aço inoxidável. Certifique-se de que este método de cozinhar não está classificado como economizador de energia, quando o recipiente para cozinhar é mais pequeno do que a superfície aquecida.

Limpeza e manutenção

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Deitar água ou cubos de gelo sobre a superfície quente do aparelho produz salpicos e vapor de água. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.

Atenção!

Danos na superfície

Não usar estes produtos de limpeza

- Produtos abrasivos ou agressivos
- Limpador de fornos
- Produtos corrosivos, agressivos ou com cloro
- Produtos com elevado teor alcoólico
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões

Se um destes produtos entrar em contacto com o aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Os panos de cozinha novos devem ser sempre muito bem enxaguados antes de serem utilizados!


Limpeza do aparelho

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

Remova os resíduos maiores com as espátulas.

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

Limpar o aparelho arrefecido

- 1 Coloque alguma água (máx. 100 ml) e detergente da louça na superfície de cozedura, de forma que fique ligeiramente coberta.
- 2 Ligar o aparelho. Regule o nível de limpeza . Deixe a sujidade amolecer durante 5 - 10 minutos.
- 3 Limpe a superfície de cozedura com uma escova de limpeza.
- 4 Absorva o líquido com uma esponja macia e remova-o. Seque a superfície de cozedura com um pano macio.

Limpeza intermédia entre dois processos de cozedura

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

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

Parte do aparelho/ Superfície	Limpeza recomendada
Superfície de cozedura	<p>Remova resíduos gordurosos com uma escova de limpeza e detergente da louça.</p> <p>Remover a sujidade mais resistente com o nosso pó de limpeza "Wiener Kalk" (Ref. 00311774). Misture o pó de limpeza e água até formar uma pasta e utilize-a para limpar a superfície.</p> <p>Limpe sempre na direção de escovagem da superfície.</p> <p>Respeite as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza.</p>
Superfície de cozedura, sujidade incrustada	<p>Com o aparelho frio, pincele a sujidade mais resistente com o nosso gel de limpeza (Ref. 00311859) e deixe-o atuar durante, pelo menos, 2 horas; no caso de sujidade intensa, deixe o gel atuar durante a noite. Em seguida, lave e seque bem. Respeite as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza.</p>
Painel de comandos	<p>Solução à base de detergente – o pano não pode estar demasiado molhado. Seque com um pano macio.</p> <p>Remova imediatamente alimentos que contenham ácido e que caiam no painel de comandos (p. ex., vinagre, ketchup, mostarda, marinadas, sumo de limão).</p>
Comandos	<p>Solução à base de detergente – o pano não pode estar demasiado molhado. Seque com um pano macio.</p> <p>Atenção! Danos no aparelho Não retire os comandos para a limpeza.</p>

Anomalias, o que fazer?

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as indicações da tabela.

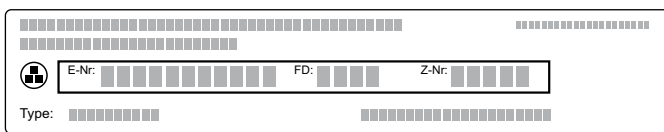
Falha	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona	A ficha não está inserida	Ligue o aparelho à corrente eléctrica
	Fusível com defeito	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em bom estado
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos estão a funcionar
O aparelho não aquece, o anel luminoso acende a branco	O modo de demonstração está ativado	Desativar o modo de demonstração: <ol style="list-style-type: none"> 1 Rode todos os comandos para 0. Desligue o aparelho da corrente eléctrica durante 30 segundos (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). 2 Volte a ligar o aparelho. Dentro de 3 minutos rode um comando à escolha para uma posição para a esquerda. Todos os anéis luminosos acendem a branco. 3 Rode o comando três posições para a direita. 4 Rode o comando de volta para 0. Dois sinais sonoros confirmam a desativação do modo de demonstração.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento, o anel luminoso pisca alternadamente a laranja e branco	Desativação de segurança: Não foi efetuada qualquer operação durante muito tempo	Rode os comandos para 0 e, em seguida, volte a ligar, se necessário
	Após uma falha de corrente, o aparelho permanece desligado	Rode os comandos para 0 e, em seguida, volte a ligar, se necessário
Anel luminoso pisca a laranja	Falha do aparelho	Rode os comandos para 0 e, em seguida, volte a ligar Se o anel luminoso continuar a piscar após a nova ligação, contacte a assistência técnica

Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, tem à sua disposição o nosso Serviço de Assistência Técnica. Encontramos sempre uma solução adequada, para evitar deslocações dispensáveis de técnicos da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se na parte de baixo do aparelho.



Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E

N.º FD

Assistência Técnica

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

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

Πίνακας περιεχομένων

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	37
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	38
Αιτίες των ζημιών	39
Προστασία περιβάλλοντος	39
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	39
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	39
Γνωρίστε τη συσκευή	40
Terran Yaki	40
Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο	40
Τρόπος λειτουργίας	40
Πριν την πρώτη χρήση	40
Καθαρισμός της συσκευής	40
Θέρμανση του Terran Yaki	40
Χειρισμός της συσκευής	41
Ενεργοποίηση	41
Απενεργοποίηση	41
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	41
Βαθμίδα διατήρησης της θερμότητας	41
Βαθμίδα καθαρισμού	41
Απενεργοποίηση ασφαλείας	41
Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές	42
Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο	43
Χρήση του Terran Yaki με μαγειρικά σκεύη	43
Καθαρισμός και συντήρηση	44
Καθαρισμός της συσκευής	44
Βλάβες, τι μπορεί να γίνει	45
Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	46
Αριθμός E και αριθμός FD	46

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.gaggenau.com και στο online-shop: www.gaggenau.com/zz/store

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Μην τοποθετείτε αυτή τη συσκευή σε σκάφη ή σε οχήματα.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

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

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η συσκευή παραμένει ζεστή για μεγάλη διάρκεια επίσης και μετά την απενεργοποίηση. Μην ακουμπήσετε τη συσκευή, όσο αναβει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φιν) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Η επιφάνεια ψησίματος είναι στιβαρή και λεία, αποκτά όμως με την πάροδο του χρόνου ίχνη χρήσης, όπως ένα καλό τηγάνι. Αυτά δεν επηρεάζουν την ικανότητα χρήσης.

Προσοχή!: –Γρατσουινιές ή εγκοπές στην επιφάνεια ψησίματος: Μην κόβετε ποτέ με μαχαίρι πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Για το γύρισμα των φαγητών χρησιμοποιήστε τη συνημμένη σπάτουλα. Μη χτυπήσετε με τη σπάτουλα πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.

– **Μεμβράνες και συνθετικά υλικά:** Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος. Μη ζεσταίνετε ποτέ δοχεία από αλουμινόχαρτο πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα από συνθετικό υλικό ή με πλαστικές λαβές πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.

Προστασία περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τόσο, μέχρι να φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Εκμεταλλευτείτε το περιθώριο της επιφάνειας ψησίματος, για να διατηρήσετε ζεστά τα ήδη μαγειρεμένα φαγητά, κατά τη διάρκεια που συνεχίζετε στη μέση με το μαγείρεμα.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Επιλέξτε μια κατάλληλη θερμοκρασία. Με μια πολύ υψηλή θερμοκρασία σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα του Terpan Yaki. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας απενεργοποιήστε τη συσκευή ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



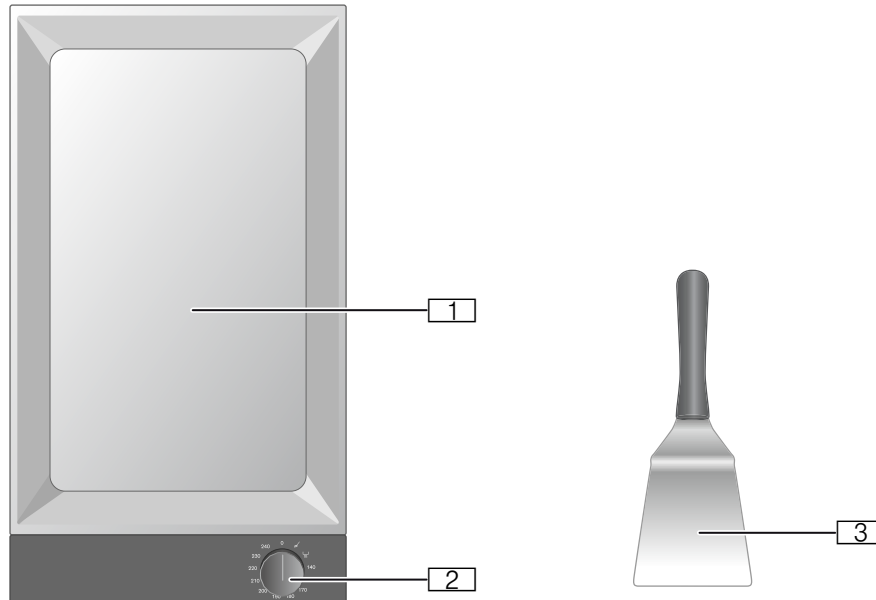
Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Γνωρίστε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τα μέρη της συσκευής και τα στοιχεία χειρισμού.

Terpan Yaki



- 1** Επιφάνεια ψησίματος
- 2** Κουμπιά χειρισμού:
 - Βαθμίδα καθαρισμού
 - Βαθμίδα διατήρησης της θερμότητας
- 3** Σπάτουλες (2 τεμάχια) για το γύρισμα των φαγητών

Τρόπος λειτουργίας

Terpan Yaki – σημαίνει ψήσιμο και μαγείρεμα σύμφωνα με μια παλιά γιαπωνέζικη παράδοση. Η παρασκευή των φαγητών γίνεται βίωμα, εδώ εργάζεστε – χωρίς κατσαρόλες και τηγάνια – απευθείας πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Το γύρισμα γίνεται με τις συνημμένες σπάτουλες, με τις οποίες μπορείτε να απομακρύνετε επίσης και τα υπολείμματα φαγητού.

Ένδειξη στο φωτεινό δακτύλιο

Το κουμπί χειρισμού διαθέτει έναν φωτεινό δακτύλιο με διάφορες δυνατότητες ένδειξης.

Ένδειξη	Σημασία
○ Off	Συσκευή OFF
● Ανάβει: πορτοκαλί	Συσκευή ON
● Ανάβουν: λευκό, συνεχής αλλαγή προς το πορτοκαλί	Συσκευή ON, ένδειξη θέρμανσης
● Αναβοσβήνει αργά: πορτοκαλί	Συσκευή OFF, ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας
☀ Αναβοσβήνουν: εναλλάξ πορτοκαλί και λευκό	Απενεργοποίηση ασφαλείας, διακοπή ρεύματος
☀ Αναβοσβήνει: πορτοκαλί	Σφάλμα συσκευής Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών!

Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή σας. Διαβάστε πρώτα τις υποδείξεις ασφαλείας.

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίστε καλά τη συσκευή πριν την πρώτη χρήση με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

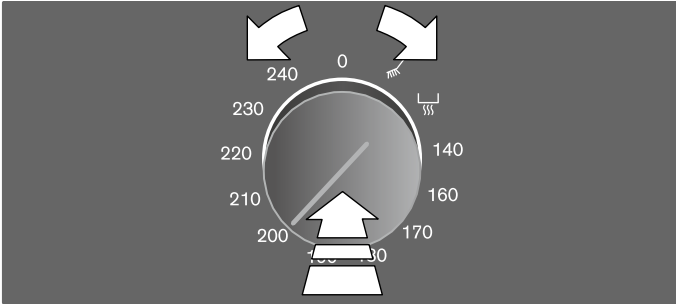
Θέρμανση του Terpan Yaki

Για την απομάκρυνση της μυρωδιάς του καινούριου προϊόντος, θερμάνετε το άδειο Terpan Yaki για μερικά λεπτά στους 200 °C.

Χειρισμός της συσκευής

Ενεργοποίηση

Πιέστε το κουμπί χειρισμού και γυρίστε το στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει λευκός.



Ο φωτεινός δακτύλιος χαμηλώνει την ένταση από λευκός σε πορτοκαλί, όσο η θερμαίνει η συσκευή. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία ηχεί ένα ηχητικό σήμα.

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

Απενεργοποίηση

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση 0.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή παραμένει ζεστή για μεγάλη διάρκεια επίσης και μετά την απενεργοποίηση. Μην ακουμπήσετε τη συσκευή, όσο αναβεί η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.


⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας


Μετά την απενεργοποίηση ο φωτεινός δακτύλιος στο κουμπί χειρισμού αναβοσβήνει αργά με πορτοκαλί χρώμα, όσο η συσκευή είναι πολύ καυτή, για να την ακουμπήσει κανείς χωρίς κίνδυνο. Μην ακουμπήσετε τη συσκευή, όσο αναβοσβήνει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Βαθμίδα διατήρησης της θερμότητας

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση .

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

Βαθμίδα καθαρισμού

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση .

Με τη βαθμίδα καθαρισμού μπορείτε να μουλιάσετε τη ρύπανση, αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό.

Απενεργοποίηση ασφαλείας

Για την προστασία σας η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Κάθε διαδικασία θέρμανσης απενεργοποιείται μετά από 4 ώρες, όταν μέσα σ' αυτό τον χρόνο δε λάβει χώρα κανένας χειρισμός. Επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος παραμένει το θερμαντικό σώμα απενεργοποιημένο. Η ένδειξη λειτουργίας αναβοσβήνει.

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

Πίνακας ρύθμισης και συμβουλές

Φαγητό	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Κρέας και πουλερικά			
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημένη (2,5 - 3 cm)	Σοτάρισμα 230 - 240 °C Συνέχιση ψησίματος 180 °C	Σοτάρισμα 2 λεπτά από κάθε μεριά Συνέχιση ψησίματος 6 - 11 λεπτά	Π.χ. κυλότο, φιλέτο, μπριζόλα από μπούτι. Η μπριζόλα είναι μισοψημένη, όταν εξέρχεται στην επιφάνεια ο ζωμός του κρέατος.
Μπριζόλα από χοιρινό σβέγκο, (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 λεπτά	
Μοσχαρίσιο σνίτσελ, πανέ (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 λεπτά	Χρησιμοποιήστε αρκετό λάδι, για να μην στεγνώσει η γαλέτα και καεί.
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, βοδινό ή χοιρινό (500 - 600 γρ.)	230 - 240 °C	6 - 8 λεπτά	Μοιράστε καλά τα κομμάτια του κρέατος, δεν πρέπει να ακουμπούν μεταξύ τους.
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, πουλερικό (500 - 600 γρ.)	180-190 °C	10 - 12 λεπτά	
Κιμάς (400 γρ.)	230 - 240 °C	7 - 8 λεπτά	
Αρνίσια πλάτη, μισοψημένη (1,5 - 2,5 cm)	Σοτάρισμα 200 °C Συνέχιση ψησίματος 160 °C	Σοτάρισμα 2 λεπτά από κάθε μεριά Συνέχιση ψησίματος 4 - 6 λεπτά	
Μπριζόλα γαλοπούλας (1,5 cm)	190 - 200 °C	8 - 15 λεπτά	Γυρίστε περισσότερες φορές
Συκωτάκια πουλερικών (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 λεπτά	
Ψάρι και θαλασσινά			
Φιλέτο ψαριού (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 λεπτά	Π.χ. πέρκα, μπακαλιάρος, γατόψαρο, εγκλεφίνος, χωματίδα, βατραχόψαρο, γλώσσα, λουκιόπερκα.
(2 cm)	190-200 °C	7 - 10 λεπτά	
(2,5 cm)	180-190 °C	15 - 17 λεπτά	
Μπριζόλα σολομού (2,5 cm)	180-190 °C	15 - 17 λεπτά	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 λεπτά	
Μπριζόλα τόνου (2,5 - 3 cm)	180-190 °C	17 - 20 λεπτά	
Γαρίδες (από 30 γρ.)	190 - 200 °C	8 - 10 λεπτά	
Χτένια (από 30 γρ.)	190-200 °C	4 - 8 λεπτά	
Λαχανικά			
Μελιτζάνες, σε φέτες (400 γρ.)	180-190 °C	6 - 8 λεπτά	Αλατίστε τις μελιτζάνες πριν το ψήσιμο, αφήστε τες περίπου 30 λεπτά. Στη συνέχεια στεγνώστε τες.
Μανιτάρια, σε φέτες (400 γρ.)	230 - 240 °C	10 - 12 λεπτά	
Καρότα, κομμένα σε λωρίδες (400 γρ.)	170-190 °C	6 - 8 λεπτά	
Πατάτες, βρασμένες, σε φέτες (400 γρ.)	200-220 °C	7 - 10 λεπτά	
Ππιπεριές, σε λεπτές λωρίδες (400 γρ.)	200-210 °C	4 - 6 λεπτά	
Κολοκυθάκια, σε φέτες (400 γρ.)	170-180 °C	4 - 6 λεπτά	
Κρεμμύδια ή πράσο, σε δακτυλίδια (400 γρ.)	170 - 190 °C	5 - 7 λεπτά	
Φαγητά με αυγά και γλυκά φαγητά			
Αυγά μάτια, αυγά σκραμπλ (3 - 4 αυγά)	160 - 180 °C	4 - 6 λεπτά από κάθε μεριά	
Κρέπες (2 κομμάτια)	180-190 °C	3 - 5 λεπτά από κάθε μεριά	
Φρούτα σε φέτες (200 - 300 γρ.)	180-190 °C	5 - 7 λεπτά	Π.χ. ανανάς, μήλο, μάνγκο. Χρησιμοποιήστε διαυγές βούτυρο για το ψήσιμο. Γλυκάνετε εάν θέλετε με ζάχαρη ή μέλι.
Μπανάνα με επίστρωση καρύδας (4 μισά κομμάτια)	180-190 °C	6 - 9 λεπτά	

Φαγητό	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Συνοδευτικά και άλλα			
Ρύζι (500 γρ.)	180-190 °C	5 - 7 λεπτά	
Κουκουνάρια (300 γρ.)	160 °C	5 - 7 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
Νούγιες ρυζιού (400 γρ.)	200-220 °C	4 - 5 λεπτά	
Τοφού (300 γρ.)	200-220 °C	3 - 5 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
Κομμάτια άσπρου ψωμιού / Κρουτόν (200 γρ.)	160 °C	10 - 12 λεπτά	Στην αρχή γυρίστε πολλές φορές

Συμβουλές για το μαγείρεμα και το ψήσιμο

- Τοποθετήστε το φαγητό, αφού πρώτα έχει σβήσει η ένδειξη θέρμανσης. Αυτό ισχύει επίσης και στην αύξηση της θερμοκρασίας ανάμεσα σε δύο παρασκευές φαγητού.
- Πιέστε τα κομμάτια του κρέατος, πουλερικού και ψαριού με τη σπάτουλα πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Γυρίστε τα, μόλις μπορείτε να τα ξεκολλήσετε εύκολα από την πλάκα, για να μην καταστρέψετε τις ίνες. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθει υγρό, που οδηγεί στο στέγνωμα του ψητού.
- Τα κομμάτια κρέατος, πουλερικού και ψαριού δεν πρέπει να αγγίζουν μεταξύ τους κατά το ψήσιμο, για να μην τραβάνε υγρό.
- Μην τρυπήσετε ή μην κόψετε το κρέας πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να μην εξέρχεται ο ζωμός του κρέατος.
- Μην αλατίζετε το κρέας, το πουλερικό και το ψάρι πριν το ψήσιμο, για να μην απομακρυνθεί το νερό και οι διαλυμένες θρεπτικές ουσίες.
- Το φιλέτο του ψαριού μπορεί πριν το ψήσιμο να τυλιχτεί σε αλεύρι (αλεύρωμα). Έτσι δεν κολλάει πολύ.
- Γυρίστε το φιλέτο του ψαριού, αν είναι δυνατόν, μια μόνο φορά. Ψήστε το πρώτα από την πλευρά της πέτσας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο πολύ θερμαινόμενα, κατάλληλα για το ψήσιμο λάδια και λίπη, π.χ. εξευγενισμένα φυτικά λάδια ή λεπτό βούτυρο (διαυγασμένο βούτυρο).

Χρήση του Terran Yaki με μαγειρικά σκεύη

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

Για το λιώσιμο, το ξεπάγωμα και τη διατήρηση θερμότητας επαρκούν περίπου 140 °C, για τη διόγκωση ρυζιού και δημητριακών και για το ζέσταμα μικρών ποσοτήτων επαρκούν περίπου 160-200 °C.

Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη με καπάκι. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος προσεκτικά στην επιφάνεια θέρμανσης, έτσι ώστε να μη γρατσουνήσετε αθέλητα το πλαίσιο ανοξείδωτου χάλυβα. Προσέξτε, ότι αυτή η διαδικασία μαγειρέματος δεν ανήκει στη διαδικασία εξοικονόμησης ενέργειας, όταν το μαγειρικό σκεύος είναι μικρότερο από τη θερμαινόμενη επιφάνεια.

Καθαρισμός και συντήρηση

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Όταν βάζετε νερό ή παγάκια πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος δημιουργούνται πιτσιλιές και υδρατμός. Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας.

Προσοχή!

Ζημιές στην επιφάνεια

Μη χρησιμοποιείτε αυτά τα μέσα καθαρισμού

- Δυνατά ή διαβρωτικά καθαριστικά
- Απορρυπαντικά φούρνου
- Καυστικά καθαριστικά, καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή δραστικά καθαριστικά
- Καθαριστικά με μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος

Εάν ένα τέτοιο μέσο καθαρισμού έρθει σε επαφή με τη συσκευή, σκουπίστε το αμέσως με νερό.

Πριν τη χρήση πλένετε πάντοτε καλά τα νέα σφουγγάρια!


Καθαρισμός της συσκευής

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

Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με τις σπάτουλες.

Απομακρύνετε προσεκτικά τα υπολείμματα των καθαριστικών πριν την επόμενη χρήση.

Καθαρισμός της κρύας συσκευής

- 1 Βάλτε λίγο νερό (το πολύ 100 ml) και υγρό καθαρισμού πιάτων πάνω στην επιφάνεια ψησίματος, έτσι ώστε να είναι ελαφρά καλυμμένη.
- 2 Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Ρυθμίστε τη βαθμίδα καθαρισμού . Αφήστε τη ρύπανση να μουλιάσει για 5 - 10 λεπτά.
- 3 Καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος με μια βούρτσα καθαρισμού.
- 4 Απορροφήστε το υγρό με ένα μαλακό σφουγγάρι και απομακρύντε το. Τρίψτε την επιφάνεια ψησίματος μ' ένα μαλακό πανί, για να στεγνώσει.

Ενδιάμεσος καθαρισμός μεταξύ δύο διαδικασιών ψησίματος

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

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

Μέρος συσκευής/Επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Επιφάνεια ψησίματος	Απομακρύνετε τα λιπαρά υπολείμματα με μια βούρτσα και υγρό καθαρισμού πιάτων. Απομακρύνετε τη μεγάλη ρύπανση με τη δική μας σκόνη καθαρισμού "Wiener Kalk" (αριθμός προϊόντος 00311774). Ανακατεύοντας τη σκόνη καθαρισμού με νερό, φτιάξτε ένα μείγμα και καθαρίστε με αυτό την επιφάνεια. Σκουπίζετε πάντα στην κατεύθυνση "βουρτσίσματος" της επιφάνειας. Προσέξτε τις υποδείξεις στη συσκευασία του καθαριστικού.
Επιφάνεια ψησίματος, καμένη ρύπανση	Αλείψτε τη σκληρή ρύπανση με κρύα συσκευή με το δικό μας καθαριστικό ζελέ (αριθ. προϊόντος 00311859) και αφήστε το να δράσει το λιγότερο 2 ώρες, σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης όλη τη νύχτα. Στη συνέχεια πλύντε την καλά και στεγνώστε την. Προσέξτε τις υποδείξεις στη συσκευασία του καθαριστικού.
Κονσόλα χειρισμού	Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως από την κονσόλα χειρισμού τυχόν τρόφιμα που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κέτσαπ, μουστάρδα, μαρινάδες, χυμός λεμονιού).
Διακόπτες χειρισμού	Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων - το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Προσοχή! Ζημιές στη συσκευή Μην αφαιρέσετε τα κουμπιά χειρισμού για τον καθαρισμό.

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

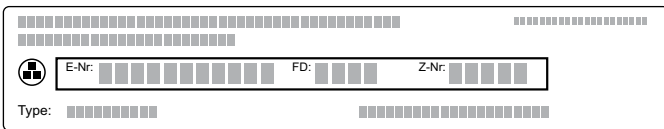
Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί	Το φίς δεν είναι συνδεδεμένο	Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος
	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζίνομηχανές
Η συσκευή δε θερμαίνει, ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει λευκός	Η λειτουργίας παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης:
		<ol style="list-style-type: none"> 1 Γυρίστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στο 0. Αποσυνδέστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια της κατοικίας ή κλείστε τον διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών). 2 Συνδέστε τη συσκευή εκ νέου. Μέσα σε 3 λεπτά γυρίστε έναν οποιοδήποτε διακόπτη χειρισμού μια θέση προς τα αριστερά. Όλοι οι φωτεινοί δακτύλιοι ανάβουν λευκοί. 3 Γυρίστε το διακόπτη χειρισμού τρεις θέσεις προς τα δεξιά. 4 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού ξανά στο 0. Δύο ηχητικά σήματα επιβεβαιώνουν την απενεργοποίηση της λειτουργίας παρουσίασης.
Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία, ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει εναλλάξ πορτοκαλί και λευκός	Απενεργοποίηση ασφαλείας: Δεν πραγματοποιήθηκε για μεγάλη διάρκεια κανένας χειρισμός	Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0 και ενεργοποιήστε το μετά ενδεχομένως ξανά
	Μετά από μια διακοπή ρεύματος παραμένει η συσκευή απενεργοποιημένη	Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0 και ενεργοποιήστε το μετά ενδεχομένως ξανά
Ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει πορτοκαλί	Σφάλμα συσκευής	Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στο 0 και ενεργοποιήστε το μετά ξανά
		Εάν μετά την επανενεργοποίηση συνεχίζει να αναβοσβήνει ο φωτεινός δακτύλιος, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης των πελατών μας βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλέφωνο τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε στην κάτω πλευρά της συσκευής.



Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

E-Nr.

FD-Nr.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ☎

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

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

9001329052 (980904)
en, es, pt, el

GAGGENAU

