

**Gaggenau**

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

# VP 230

Teppan Yaki

|                      |    |
|----------------------|----|
| Table of contents    | 3  |
| Índice               | 11 |
| Índice               | 19 |
| Πίνακας περιεχομένων | 28 |

---

## Table of contents

---

|                                                                                                      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Important safety information</b>                                                                  | <b>4</b>  |
| Causes of damage                                                                                     | 5         |
| <b>Environmental protection</b>                                                                      | <b>5</b>  |
| Environmental protection                                                                             | 5         |
| Tips for saving energy                                                                               | 5         |
| <b>Your new appliance</b>                                                                            | <b>6</b>  |
| Teppan Yaki                                                                                          | 6         |
| Accessories                                                                                          | 6         |
| Special accessories                                                                                  | 6         |
| Operating principle                                                                                  | 6         |
| <b>Operation</b>                                                                                     | <b>7</b>  |
| Before first use                                                                                     | 7         |
| Switching on                                                                                         | 7         |
| Switching off                                                                                        | 7         |
| Heat warning light  | 7         |
| Keeping warm level  | 7         |
| Cleaning level      | 7         |
| Safety shut-off                                                                                      | 7         |
| <b>Settings table</b>                                                                                | <b>8</b>  |
| <b>Tips and tricks</b>                                                                               | <b>9</b>  |
| <b>Using pots on the teppan yaki</b>                                                                 | <b>9</b>  |
| <b>Care and cleaning</b>                                                                             | <b>9</b>  |
| Cleaning the appliance                                                                               | 9         |
| Do not use these cleaners                                                                            | 10        |
| <b>After-sales service</b>                                                                           | <b>10</b> |

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

## **⚠ Important safety information**

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

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

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

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

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 capacity 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 the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

### **Risk of fire!**

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

### **Risk of burns!**

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

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

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into

contact with hot parts of the appliance.

- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

## Causes of damage

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

### Caution!

- Scratches and marks on the frying surface: do not cut with knives on the frying surface. Use the included spatulas to turn food. Do not hit the frying surface with the spatulas.
- Foil and plastic: aluminium foil and plastic items melt if placed on the hot frying surface. Never heat up aluminium food containers on the frying surface. Do not place any objects made out of plastic or with a plastic handle onto the frying surface.
- Unsuitable accessories: do not put the glass lid of the VK 230 steamer onto the teppan yaki.

---

## Environmental protection

---

### Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

### Tips for saving energy

**Please observe the following tips for saving energy when cooking:**

- Only preheat the teppan yaki for the time needed to reach the set temperature.
- Use the sides of the frying surface for keeping food warm while you continue to cook the remaining foods in the center.

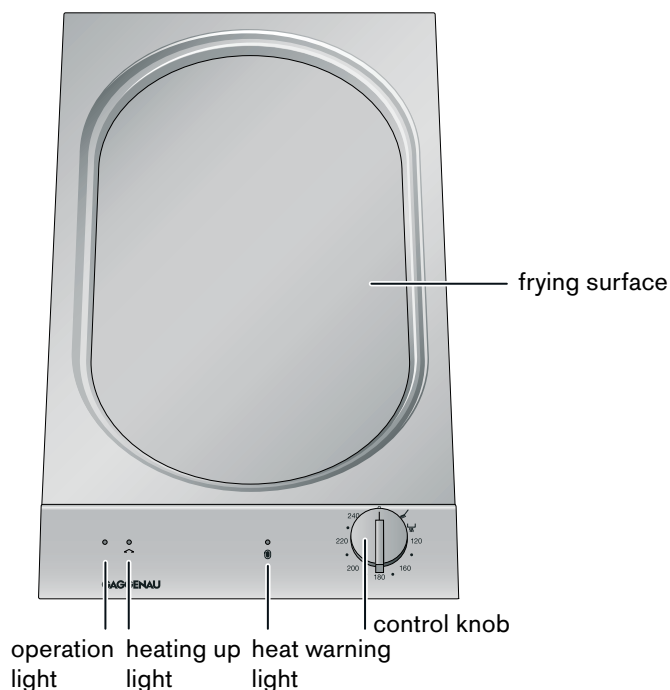
---

## Your new appliance

---

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

### Teppan Yaki



### Accessories

As standard, your appliance comes with the following accessories:

spatulas (2) spatulas to turn the food

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

### Special accessories

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

- SH 230 001 hinge holder for fitting the appliance cover
- VD 201 014 stainless steel appliance cover
- VD 201 034 aluminium appliance cover
- VV 200 014 stainless steel connection strip for combination with further Vario appliances
- VV 200 034 aluminium connection strip for combination with further Vario appliances

### 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.

---

## Operation

---

### Before first use

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

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

### Switching on

Turn the control knob left or right to the required temperature between 120 - 240°C. The operation light goes on when the appliance is switched on.

The heating up light  goes on when the appliance heats up. When the correct temperature has been reached, the heating up light goes off.

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

### Switching off

Turn the control knob to 0.

### Heat warning light

The appliance is hot when the heat warning light is on.

### Keeping warm level

Turn the control knob to the keeping warm setting.

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

### Cleaning level

Turn the control knob to the cleaning setting.

Stubborn soiling can be loosened for easier cleaning using the cleaning level.

## Safety shut-off

For your protection the appliance features safety shut-off. Every heating operation is switched off after four hours if the appliance is not operated during this time. After a power cut the heating also remains switched off. The operation light flashes.

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

## Settings table

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

| Food                                 | Temperature                           | Time                                     | Remarks                                                                                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Meat and poultry</b>              |                                       |                                          |                                                                                                         |
| Beef steak, medium (2,5 - 3 cm)      | 230 - 240 °C searing<br>180 °C frying | sear each side 2 min.<br>fry 6 - 11 Min. | e.g. entrecôte, fillet steak, rump steak. The steak is medium, when meat juices appear.                 |
| Roast neck of pork (2 cm)            | 210 - 220 °C                          | 15 - 18 min.                             |                                                                                                         |
| Veal cutlet in breadcrumbs (1,5 cm)  | 190 - 200 °C                          | 16 - 20 min.                             | use sufficient oil to avoid breadcrumbs drying out and burning                                          |
| Beef or pork stir fry (500 - 600 g)  | 230 - 240 °C                          | 6 - 8 min.                               | keep the pieces of meat apart                                                                           |
| Chicken stir fry (500 - 600 g)       | 180 - 190 °C                          | 10 - 12 min.                             |                                                                                                         |
| Minced beef (400 g)                  | 230 - 240 °C                          | 7 - 8 min.                               |                                                                                                         |
| Back of lamb, medium (1,5 - 2,5 cm)  | 200 °C searing<br>160 °C frying       | sear each side 2 min.<br>fry 4 - 6 min.  |                                                                                                         |
| Turkey steak (1,5 cm)                | 200 - 210 °C                          | 8 - 15 min.                              |                                                                                                         |
| Chicken liver (1 cm)                 | 200 - 210 °C                          | 3 - 5 min.                               |                                                                                                         |
| <b>Fish and sea food</b>             |                                       |                                          |                                                                                                         |
| Fish fillet (1 cm)                   | 210 - 220 °C                          | 5 - 7 min.                               | e.g. perch, cod, bass, haddock, plaice, monkfish, sole, pike-perch                                      |
| (2 cm)                               | 190 - 200 °C                          | 7 - 10 min.                              |                                                                                                         |
| (2,5 cm)                             | 180 - 190 °C                          | 15 - 17 min.                             |                                                                                                         |
| Salmon steak (2,5 cm)                | 180 - 190 °C                          | 15 - 17 min.                             |                                                                                                         |
| (3 cm)                               | 160 - 170 °C                          | 18 - 20 min.                             |                                                                                                         |
| Tuna steak (2,5 - 3 cm)              | 180 - 190 °C                          | 17 - 20 min.                             |                                                                                                         |
| King prawns (à 30 g)                 | 200 - 220 °C                          | 8 - 10 min.                              |                                                                                                         |
| Scallops (à 30 g)                    | 190 - 200 °C                          | 8 - 12 min.                              |                                                                                                         |
| <b>Vegetables</b>                    |                                       |                                          |                                                                                                         |
| Aubergine, sliced (400 g)            | 180 - 190 °C                          | 6 - 8 min.                               | salt aubergine before frying, leave to rest for approx. 30 minutes, then wipe dry                       |
| Mushrooms, sliced (400 g)            | 230 - 240 °C                          | 10 - 12 min.                             |                                                                                                         |
| Carrots, in batons (400 g)           | 170 - 190 °C                          | 6 - 8 min.                               |                                                                                                         |
| Potatoes, boiled, sliced (400 g)     | 200 - 220 °C                          | 7 - 10 min.                              |                                                                                                         |
| Peppers, in strips (400 g)           | 200 - 210 °C                          | 4 - 6 min.                               |                                                                                                         |
| Courgettes, sliced (400 g)           | 170 - 180 °C                          | 4 - 6 min.                               |                                                                                                         |
| Onion rings, leek rings (400 g)      | 170 - 190 °C                          | 5 - 7 min.                               |                                                                                                         |
| <b>Egg dishes and sweet dishes</b>   |                                       |                                          |                                                                                                         |
| Fried or scrambled eggs (3 - 4 eggs) | 160 - 180 °C                          | 4 - 6 min. each side                     |                                                                                                         |
| Crêpe (2 crêpe)                      | 180 - 190 °C                          | 1 - 2 min. each side                     |                                                                                                         |
| Sliced fruit (200 - 300 g)           | 180 - 190 °C                          | 5 - 7 min.                               | e.g. pineapple, apple, mango. Use concentrated butter for frying. Sweeten to taste with sugar or honey. |
| Banana in coconut (4 halves)         | 180 - 190 °C                          | 6 - 9 min.                               |                                                                                                         |
| <b>Side dishes and miscellaneous</b> |                                       |                                          |                                                                                                         |
| Rice (500 g)                         | 180 - 190 °C                          | 5 - 7 min.                               |                                                                                                         |
| Pine nuts (300 g)                    | 160 °C                                | 5 - 7 min.                               | turn often                                                                                              |

| Food                 | Temperature  | Time         | Remarks                     |
|----------------------|--------------|--------------|-----------------------------|
| Rice noodles (400 g) | 200 - 220 °C | 4 - 5 min.   |                             |
| Tofu (300 g)         | 200 - 220 °C | 3 - 5 min.   | turn often                  |
| Croûtons (200 g)     | 160 °C       | 10 - 12 min. | turn often at the beginning |

## Tips and tricks

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

## Using pots on the teppan yaki

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

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

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

## Care and cleaning

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

### Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

### Risk of burns!

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

### Risk of burns!

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

## Cleaning the appliance

Clean the appliance after every use once it has cooled down. Burnt in residues may be difficult to remove.

Remove food remnants with the spatula.

Ice cubes are more suitable to clean the frying surface than water, as they will cause less splashing and less steam will occur.

Thoroughly remove any residues of cleaning agents before frying again.

### Cleaning the warm appliance

- 1 Switch off the appliance. Leave to cool for at least 15 minutes!
- 2 Pour some ice cubes or water onto the frying surface. Add a few drops of washing-up liquid. Leave to soak.
- 3 Wait until the heat warning light  goes off before cleaning the appliance.

### Cleaning the cold appliance

- 1 Cover the whole frying surface with some soapy water.
- 2 Switch on the appliance and set to the cleaning level . Leave to soak.
- 3 When the soiling loosens start cleaning the appliance.

## Cleaning between frying

- 1 Switch off the appliance.
- 2 Place 4 - 5 ice cubes on the frying surface and use the spatula to push the ice cubes around the frying surface.
- 3 Use the spatula to remove the loosened soiling.
- 4 Switch on the appliance. Wait until the heating up light goes off before putting the food on the frying surface.

| Part/surface                      | Recommended cleaning method                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frying surface                    | <p>Remove greasy soiling with soapy water.</p> <p>Some food can leave white marks on the frying surface. You can remove these marks using lemon juice or vinegar. Carefully rinse afterwards with a moist cloth.</p> <p>Use our stainless-steel cleaner for stubborn soiling (order number 311298). This will give matt stainless-steel new shine again.</p>                                                                                                        |
| Frying surface, burnt-in residues | <p>Cover burnt-in residues with our grill-cleaning-gel while the appliance is cold (order number 463582) and leave for at least 2 hours, if necessary overnight. Carefully rinse afterwards with a moist cloth and dry. Observe the instructions on the packaging.</p>                                                                                                                                                                                              |
| Stainless-steel frame             | <p>Clean with a soft, moist cloth and some soapy water.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Control panel                     | <p>Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Dry with a soft cloth.</p> <p>Immediately remove residues of food containing acid from the control panel (e. g. vinegar, ketchup, mustard, marinade).</p> <p>You can order a suitable care product for the control panel (order number 311135) from your specialist retailer or online. Apply the care product evenly with a soft cloth on the control panel after cleaning.</p> |
| Control knobs                     | <p>Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Do not use these cleaners

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Don't allow acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.) to get on the frame or panel.
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

## After-sales service

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

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

| E-Nr.                 | FD-Nr. |
|-----------------------|--------|
| After-sales service ☎ |        |

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

### ⚠ 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.

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

### To book an engineer visit and product advice

|           |                                                                                                                                      |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GB</b> | 0844 89289988<br>Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply. |
| <b>IE</b> | 01450 2655                                                                                                                           |
| <b>AU</b> | 1300 727 421                                                                                                                         |
| <b>NZ</b> | 09 477 0492                                                                                                                          |

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

## Índice

|                                                                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indicaciones de seguridad importantes</b>                                                                      | <b>12</b> |
| Causas de daños                                                                                                   | 13        |
| <b>Protección del medio ambiente</b>                                                                              | <b>13</b> |
| Evacuación ecológica                                                                                              | 13        |
| Consejos para ahorrar energía                                                                                     | 13        |
| <b>Su nuevo aparato</b>                                                                                           | <b>14</b> |
| Teppan Yaki                                                                                                       | 14        |
| Accesorio                                                                                                         | 14        |
| Accesorios especiales                                                                                             | 14        |
| Funcionamiento                                                                                                    | 14        |
| <b>Manejo</b>                                                                                                     | <b>14</b> |
| Antes del primer uso                                                                                              | 14        |
| Conectar                                                                                                          | 15        |
| Apagar                                                                                                            | 15        |
| Indicador de calor               | 15        |
| Nivel de mantenimiento de calor  | 15        |
| Nivel de limpieza                | 15        |
| Interrupción de seguridad                                                                                         | 15        |
| <b>Tabla de ajuste</b>                                                                                            | <b>15</b> |
| <b>Consejos y trucos</b>                                                                                          | <b>16</b> |
| <b>Uso del Teppan Yaki con batería de cocina</b>                                                                  | <b>17</b> |
| <b>Cuidado y limpieza</b>                                                                                         | <b>17</b> |
| Limpiar el aparato                                                                                                | 17        |
| No use los medios de limpieza siguientes                                                                          | 18        |
| <b>Servicio de atención al cliente</b>                                                                            | <b>18</b> |

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

## **⚠ Indicaciones de seguridad importantes**

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

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los

niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

### **¡Peligro de incendio!**

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

### **¡Peligro de quemaduras!**

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

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

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

fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

## Causas de daños

La zona de freír de acero inoxidable es robusta y lisa, si bien con el tiempo pueden aparecer marcas de uso, como sucede en una sartén de calidad. Esto no afecta en absoluto a su utilidad. Es normal que surja una leve decoloración amarilla en la zona de freír de acero inoxidable.

### ¡Atención!

- Arañazos o marcas en la zona de freír: No utilice nunca cuchillos para cortar sobre la zona de freír. Para dar la vuelta a los alimentos, utilice la espátula suministrada. No golpee con la espátula sobre la zona de freír.
- Papel de aluminio y plásticos: El papel de aluminio y los instrumentos de cocina de plástico se derriten al permanecer sobre la zona de freír caliente. No caliente nunca recipientes de papel de aluminio sobre la zona de freír. No deposite nunca objetos de plástico o con un mango de plástico sobre la zona de freír.
- Accesorios no indicados: No coloque nunca la tapa de cristal del aparato de cocción al vapor sobre el Teppan Yaki.

---

## Protección del medio ambiente

---

### Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

### Consejos para ahorrar energía

Para una cocción con ahorro de energía siga los consejos siguientes:

- Precaliente Teppan Yaki sólo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Use la zona del borde de la superficie de cocción para mantener caliente la comida ya cocinada mientras continua cocinando en el centro.

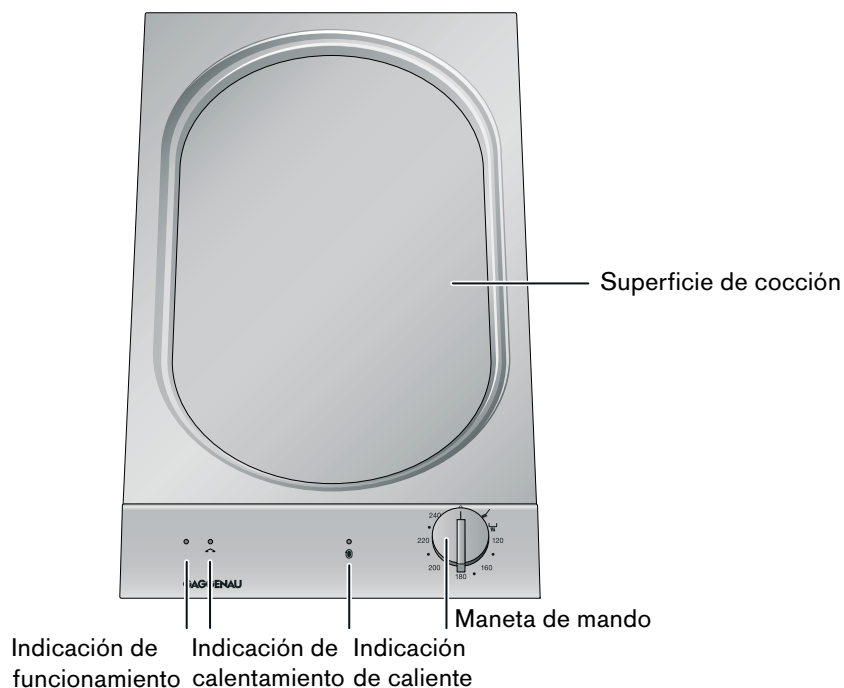
---

## Su nuevo aparato

---

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

### Teppan Yaki



### Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Espátula (2) Para darle la vuelta a los alimentos

### Accesorios especiales

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

- |            |                                                                         |
|------------|-------------------------------------------------------------------------|
| SH 230 001 | Soporte de bisagra para el montaje de la cubierta de aparatos           |
| VD 201 014 | Cubierta de aparato de acero inoxidable                                 |
| VD 201 034 | Cubierta de aparatos de aluminio                                        |
| VV 200 014 | Listón de unión de acero inoxidable, para combinar otros aparatos Vario |
| VV 200 034 | Listón de unión de aluminio, para combinar otros aparatos Vario         |

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

### 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.

---

### Manejo

---

#### Antes del primer uso

**Respete las siguientes indicaciones antes del primer uso:**

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

## Conectar

Gire la maneta de mando hacia la izquierda o derecha hasta la temperatura deseada, entre 120 y 240 °C. El indicador de funcionamiento se enciende cuando el aparato está conectado.

El indicador de calentamiento  permanece encendido mientras se calienta el aparato. Al alcanzar la temperatura deseada, el indicador de calentamiento se apaga.

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

## Apagar

Gire la maneta de mando hasta la posición 0.

## Indicador de calor

El indicador de calor permanece encendido mientras el aparato está caliente.

## Tabla de ajuste

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

| Alimento                                    | Temperatura                               | Tiempo de cocción                                  | Observaciones                                                                                         |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Carne y aves</b>                         |                                           |                                                    |                                                                                                       |
| Filete de ternera, medio (2,5 - 3 cm)       | soasar a 230 - 240 °C<br>rehogar a 180 °C | soasar 2 min. por cada lado<br>rehogar 6 - 11 min. | P. ej. entrecôte, filetes, filete de culata. El filete está medio hecho cuando sale jugo de la carne. |
| Filete de magro de cerdo (2 cm)             | 210 - 220 °C                              | 15 - 18 min.                                       |                                                                                                       |
| Escalope, rebozado (1,5 cm)                 | 190 - 200 °C                              | 16 - 20 min.                                       | Utilice aceite suficiente para que el rebozado no se seque ni queme.                                  |
| Tajadillas de ternera o cerdo (500 - 600 g) | 230 - 240 °C                              | 6 - 8 min.                                         | Distribuya ampliamente los pedazos de carne, no deben tocarse.                                        |
| Tajadillas de carne de ave (500 - 600 g)    | 180 - 190 °C                              | 10 - 12 min.                                       |                                                                                                       |
| Carne picada (400 g)                        | 230 - 240 °C                              | 7 - 8 min.                                         |                                                                                                       |
| Lomo de cordero, medio (1,5 - 2,5 cm)       | soasar a 200 °C<br>rehogar a 160 °C       | soasar 2 min. por cada lado<br>rehogar 4 - 6 min.  |                                                                                                       |
| Filete de pavo (1,5 cm)                     | 200 - 210 °C                              | 8 - 15 min.                                        |                                                                                                       |
| Hígado de ave (1 cm)                        | 200 - 210 °C                              | 3 - 5 min.                                         |                                                                                                       |

### Pescado y marisco

## Nivel de mantenimiento de calor

Gire la maneta de mando hasta la posición Mantenimiento de calor.

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

## Nivel de limpieza

Gire la manera de mando hasta la posición Limpieza.

Con el nivel de limpieza puede reblandecer la suciedad, con lo que la limpieza será más sencilla.

## Interrupción de seguridad

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

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

| Alimento                                | Temperatura  | Tiempo de cocción       | Observaciones                                                                                                               |
|-----------------------------------------|--------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filete de pescado (1 cm)                | 210 - 220 °C | 5 - 7 min.              | P. ej. perca, bacalao, pangasius, eglefino, solla, rape, lenguado, lucioperca.                                              |
| (2 cm)                                  | 190 - 200 °C | 7 - 10 min.             |                                                                                                                             |
| (2,5 cm)                                | 180 - 190 °C | 15 - 17 min.            |                                                                                                                             |
| Filete de salmón (2,5 cm)               | 180 - 190 °C | 15 - 17 min.            |                                                                                                                             |
| (3 cm)                                  | 160 - 170 °C | 18 - 20 min.            |                                                                                                                             |
| Filete de atún (2,5 - 3 cm)             | 180 - 190 °C | 17 - 20 min.            |                                                                                                                             |
| Gambas (30 g pieza)                     | 200 - 220 °C | 8 - 10 min.             |                                                                                                                             |
| Vieiras (30 g pieza)                    | 190 - 200 °C | 8 - 12 min.             |                                                                                                                             |
| <b>Verduras</b>                         |              |                         |                                                                                                                             |
| Berenjenas, en rodajas (400 g)          | 180 - 190 °C | 6 - 8 min.              | Salazar las berenjenas antes de la cocción y dejar reposar aprox. 30 minutos. Secar a continuación.                         |
| Champiñones, en rodajas (400 g)         | 230 - 240 °C | 10 - 12 min.            |                                                                                                                             |
| Zanahorias, en tiras (400 g)            | 170 - 190 °C | 6 - 8 min.              |                                                                                                                             |
| Patatas, cocidas, en rodajas (400 g)    | 200 - 220 °C | 7 - 10 min.             |                                                                                                                             |
| Pimiento, en tiras (400 g)              | 200 - 210 °C | 4 - 6 min.              |                                                                                                                             |
| Calabacín, en rodajas (400 g)           | 170 - 180 °C | 4 - 6 min.              |                                                                                                                             |
| Cebolla o puerro, en juliana (400 g)    | 170 - 190 °C | 5 - 7 min.              |                                                                                                                             |
| <b>Comidas a base de huevo y dulces</b> |              |                         |                                                                                                                             |
| Huevo frito, revuelto (3 - 4 huevos)    | 160 - 180 °C | 4 - 6 min. de cada lado |                                                                                                                             |
| Crepes (2 unidades)                     | 180 - 190 °C | 1 - 2 min. de cada lado |                                                                                                                             |
| Rodajas de fruta (200 - 300 g)          | 180 - 190 °C | 5 - 7 min.              | P. ej. piña, manzana, mango. Utilizar mantequilla clarificada para la cocción. Añadir azúcar o miel al gusto para endulzar. |
| Plátano cubierto de coco (4 mitades)    | 180 - 190 °C | 6 - 9 min.              |                                                                                                                             |
| <b>Acompañamientos y otros</b>          |              |                         |                                                                                                                             |
| Arroz (500 g)                           | 180 - 190 °C | 5 - 7 min.              |                                                                                                                             |
| Piñones (300 g)                         | 160 °C       | 5 - 7 min.              | Darle la vuelta a menudo                                                                                                    |
| Pasta de arroz (400 g)                  | 200 - 220 °C | 4 - 5 min.              |                                                                                                                             |
| Tofu (300 g)                            | 200 - 220 °C | 3 - 5 min.              | Darle la vuelta a menudo                                                                                                    |
| Taquitos de pan / picatostes (200 g)    | 160 °C       | 10 - 12 min.            | dar varias veces la vuelta al principio de la cocción                                                                       |

## Consejos y trucos

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

## Uso del Teppan Yaki con batería de cocina

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

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

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

## Cuidado y limpieza

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

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

### ¡Peligro de quemaduras!

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

### ¡Peligro de quemaduras!

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

## Limpiar el aparato

Limpie el aparato después de cada uso una vez enfriado. Los restos quemados se dejan eliminar con dificultad.

Elimine los restos gruesos con una espátula.

Los cubitos de hielo son más adecuados para la limpieza que agua cuando se encuentre el aparato caliente ya que producen menos salpicaduras y vapor de agua.

Elimine con esmero los restos de productos de limpieza antes de volver a usarla.

### Limpiar el aparato caliente

- 1 Desconectar el aparato. ¡Dejar que se enfríe como mínimo 15 minutos!
- 2 Aplicar cubitos de hielo o agua sobre la superficie para freír. Añadir unas gotas de detergente. Dejar que se ablande la suciedad.
- 3 Comience con la limpieza cuando se apague el símbolo de la indicación de caliente .

### Limpiar el aparato en estado frío

- 1 Aplicar un poco de agua y detergente sobre la superficie de freír hasta que la cubra ligeramente.
- 2 Encender el aparato. Ajustar el nivel de limpieza . Dejar que se ablande la suciedad.
- 3 Después de que se ha soltado un poco la suciedad, comenzar con la limpieza.

### Limpieza intermedia entre dos procesos de asar

- 1 Desconectar el aparato.
- 2 Deslizar con la espátula 4 - 5 cubitos de hielo sobre la superficie de freír caliente.
- 3 Eliminar la suciedad suelta con la espátula.
- 4 Volver a encender el aparato. Antes de introducir los alimentos espere que el aparato alcance la temperatura ajustada.

| Parte del aparato/Superficie          | Limpieza recomendada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Superficie de freír                   | Eliminar los restos de grasa con detergente.<br><br>Según los alimentos a cocinar pueden quedar manchas blancas en la superficie de freír. Eliminar las manchas con zumo de limón o vinagre. Pasar a continuación un paño húmedo a fondo. El zumo de limón o el vinagre no debe entrar en contacto con el panel de mando.<br><br>Para suciedades fuertes utilice nuestro producto de acero inoxidable (Número de pedido 311298). De esta forma el acero inoxidable mate adquiere de nuevo brillo. |
| Superficie de freír, suciedad quemada | En caso de suciedad persistente aplicar al aparato frío gel limpiador para Grill (número de pedido 463582) y dejar que actúe como mínimo 2 horas, en caso de suciedad fuerte dejelo actuar toda la noche. Lavar a fondo y secar a continuación. Observar las instrucciones en el envase del producto de limpieza.                                                                                                                                                                                 |
| Marco de acero inoxidable             | Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Parte del aparato/Superficie | Limpieza recomendada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuadro de mando              | Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco.<br><br>Los alimentos ácidos que caigan sobre el panel de mando se han de eliminar de inmediato (p. ej. vinagre, ketchup, mostaza, escabeches, zumo de limón).<br><br>Para el cuidado de su panel de mando puede adquirir en su comerciante especializado o bien en nuestra tienda Online un aceite de conservación apropiado (Número de pedido 311135). Aplique aceite de conservación después de la limpieza del panel de mando de forma uniforme con un paño. |
| Maneta de mando              | Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- No deje que los productos de limpieza que contengan ácido (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.) entren en contacto con el marco o el panel embellecedor
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

## Servicio de atención al cliente

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

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

| Nº E.                                                                                                                       | Nº FD. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Servicio de atención al cliente</b><br> |        |

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

### ¡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.

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

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

E 902 30 30 44

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

## Índice

|                                                                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Instruções de segurança importantes</b>                                                                    | <b>20</b> |
| Causas dos danos                                                                                              | 21        |
| <b>Protecção do meio ambiente</b>                                                                             | <b>21</b> |
| Eliminação ecológica                                                                                          | 21        |
| Sugestões de poupança de energia                                                                              | 21        |
| <b>O seu aparelho novo</b>                                                                                    | <b>22</b> |
| Teppan Yaki                                                                                                   | 22        |
| Acessórios                                                                                                    | 22        |
| Acessórios especiais                                                                                          | 22        |
| Modo de funcionamento                                                                                         | 23        |
| <b>Utilização</b>                                                                                             | <b>23</b> |
| Antes da primeira colocação em funcionamento                                                                  | 23        |
| Ligar                                                                                                         | 23        |
| Desligar                                                                                                      | 23        |
| Indicador de calor residual  | 23        |
| Posição Manter quente        | 23        |
| Posição Limpeza              | 23        |
| Bloqueio de segurança                                                                                         | 23        |
| <b>Tabela de ajustes</b>                                                                                      | <b>24</b> |
| <b>Dicas e truques</b>                                                                                        | <b>25</b> |
| <b>Utilização do Teppan Yaki com louça de cozinha</b>                                                         | <b>25</b> |
| <b>Cuidados e Limpeza</b>                                                                                     | <b>26</b> |
| Limpeza do aparelho                                                                                           | 26        |
| Não usar estes detergentes                                                                                    | 26        |
| <b>Serviço de Apoio ao Cliente</b>                                                                            | <b>27</b> |

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

## **⚠ Instruções de segurança importantes**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Perigo de incêndio!**

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

### **Perigo de queimaduras!**

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

### **Perigo de choque eléctrico!**

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da

tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

## Causas dos danos

A chapa em aço inoxidável é robusta e lisa mas, tal como uma frigideira de boa qualidade, com o tempo, começará a apresentar marcas de utilização. Todavia, estas marcas não afectam a eficácia da chapa. Uma ligeira coloração amarelada da chapa em aço inoxidável é normal.

### Atenção!

- Riscos e marcas na chapa: Nunca cortar com uma faca sobre a chapa. Para virar os alimentos devem ser usadas as espátulas fornecidas. Não bater com as espátulas sobre a chapa.
- Películas e plásticos: embalagens de alumínio e louça de plástico derretem sobre a chapa quente. Nunca aquecer recipientes em alumínio sobre a chapa. Nunca pousar objectos de plástico ou com pegadas de plástico sobre a chapa quente.
- Acessórios inadequados: Nunca colocar a tampa de vidro da vaporeira sobre a chapa de Teppan Yaki.

---

## Protecção do meio ambiente

---

### Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

### Sugestões de poupança de energia

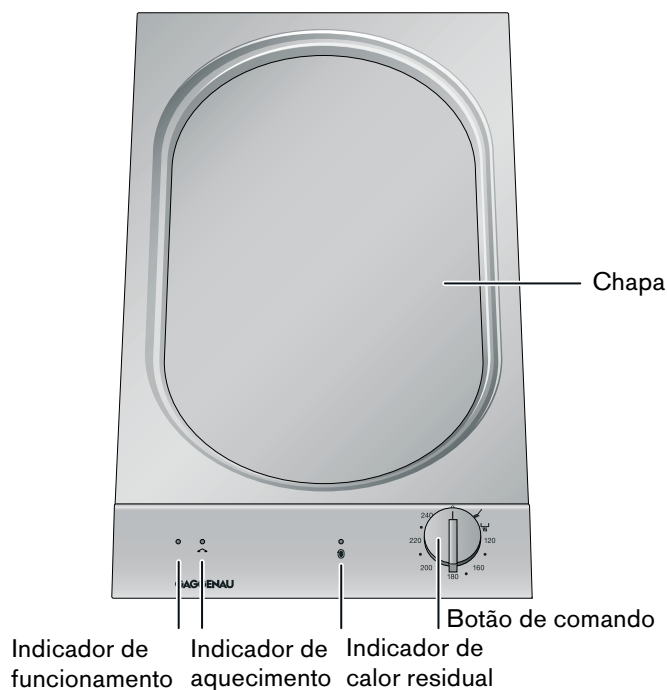
**Queira observar as seguintes sugestões relativamente ao cozinhar com poupança de energia:**

- Pré-aqueça o Teppan Yaki apenas até ter sido atingida a temperatura pretendida.
- Para manter quentes os alimentos já cozinhados, mantenha-os na extremidade da chapa, enquanto continua a cozinhar no centro da mesma.

## O seu aparelho novo

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

### Teppan Yaki



### Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

Espátula (2) Para virar os alimentos

### Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

- |            |                                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| SH 230 001 | Suportes de dobradiças para montagem da cobertura do aparelho                  |
| VD 201 014 | Cobertura do aparelho em aço inoxidável                                        |
| VD 201 034 | Cobertura do aparelho em alumínio                                              |
| VV 200 014 | Régua de união em aço inoxidável, para a combinação com outros aparelhos Vario |
| VV 200 034 | Régua de união em alumínio, para a combinação com outros aparelhos Vario       |

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

## 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.

---

## Utilização

---

### Antes da primeira colocação em funcionamento

**Antes da primeira fritura observe as seguintes instruções:**

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

### Ligar

Rode o botão de comando para a direita ou esquerda, para a temperatura desejada, entre os 120 e 240 °C. Este indicador de funcionamento está iluminado quando o aparelho está ligado.

O indicador de aquecimento  está iluminado enquanto o aparelho está a aquecer. Ao atingir a temperatura ajustada, o indicador de aquecimento apaga-se.

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

### Desligar

Rode o botão de comando para a posição 0.

### Indicador de calor residual

Enquanto o indicador de calor residual estiver iluminado, o aparelho está quente.

### Posição Manter quente

Rode o botão de comando para a posição Manter quente.

A posição Manter quente permite manter as refeições preparadas quentes.

### Posição Limpeza

Rode o botão de comando para a posição Limpeza.

Nesta posição pode amolecer a sujidade, o que facilita a limpeza.

### Bloqueio de segurança

Para sua protecção, o aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. Se, durante 4 horas, o aparelho não for utilizado, o processo de aquecimento será desactivado. Depois de uma falha de energia, o elemento de aquecimento também se mantém desactivado. O indicador de funcionamento está a piscar.

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

## Tabela de ajustes

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

| Alimento                                   | Temperatura                                  | Tempo de cozedura                                   | Observações                                                                                                       |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Carne e aves</b>                        |                                              |                                                     |                                                                                                                   |
| Bife de vitela, médio (2,5 - 3 cm)         | alourar a 230 - 240 °C<br>continuar a 180 °C | alourar 2 min cada lado<br>cozinhar mais 6 - 11 min | P. ex. entrecôte, bife do lombo, bife da alcatra. O bife está médio, quando a carne liberta sucros na superfície. |
| Bife do cachaço de porco (2 cm)            | 210 - 220 °C                                 | 15 - 18 min                                         |                                                                                                                   |
| Escalope de vitela, panado (1,5 cm)        | 190 - 200 °C                                 | 16 - 20 min                                         | Utilizar óleo suficiente para que o pão ralado não seque nem queime.                                              |
| Strogonoff, vitela ou porco (500 - 600 g)  | 230 - 240 °C                                 | 6 - 8 min                                           | Distribuir bem os pedaços de carne, não devem tocar uns nos outros.                                               |
| Strogonoff, aves (500 - 600 g)             | 180 - 190 °C                                 | 10 - 12 min                                         |                                                                                                                   |
| Carne picada (400 g)                       | 230 - 240 °C                                 | 7 - 8 min                                           |                                                                                                                   |
| Lombo de cordeiro, médio (1,5 - 2,5 cm)    | alourar a 200 °C<br>continuar a 160 °C       | alourar 2 min cada lado<br>cozinhar 4 - 6 min       |                                                                                                                   |
| Bife de peru (1,5 cm)                      | 200 - 210 °C                                 | 8 - 15 min                                          |                                                                                                                   |
| Figado de aves (1 cm)                      | 200 - 210 °C                                 | 3 - 5 min                                           |                                                                                                                   |
| <b>Peixe e frutos do mar</b>               |                                              |                                                     |                                                                                                                   |
| Filete de peixe (1 cm)                     | 210 - 220 °C                                 | 5 - 7 min                                           | P. ex. robalo, bacalhau, pangasius, eglefim, solha, tamboril, linguado, lúcio-perca.                              |
| (2 cm)                                     | 190 - 200 °C                                 | 7 - 10 min                                          |                                                                                                                   |
| (2,5 cm)                                   | 180 - 190 °C                                 | 15 - 17 min                                         |                                                                                                                   |
| Lombo de salmão (2,5 cm)                   | 180 - 190 °C                                 | 15 - 17 min                                         |                                                                                                                   |
| (3 cm)                                     | 160 - 170 °C                                 | 18 - 20 min                                         |                                                                                                                   |
| Bife de atum (2,5 - 3 cm)                  | 180 - 190 °C                                 | 17 - 20 min                                         |                                                                                                                   |
| Gambas (30 g cada)                         | 200 - 220 °C                                 | 8 - 10 min                                          |                                                                                                                   |
| Vieiras (30 g cada)                        | 190 - 200 °C                                 | 8 - 12 min                                          |                                                                                                                   |
| <b>Legumes</b>                             |                                              |                                                     |                                                                                                                   |
| Beringelas, em rodela (400 g)              | 180 - 190 °C                                 | 6 - 8 min                                           | Colocar sal nas beringelas antes de as grelhar e deixá-las repousar durante 30 min. Em seguida, secá-las.         |
| Champignons, em rodela (400 g)             | 230 - 240 °C                                 | 10 - 12 min                                         |                                                                                                                   |
| Cenouras, em juliana (400 g)               | 170 - 190 °C                                 | 6 - 8 min                                           |                                                                                                                   |
| Batatas, cozidas, às rodela (400 g)        | 200 - 220 °C                                 | 7 - 10 min                                          |                                                                                                                   |
| Pimento, às tiras (400 g)                  | 200 - 210 °C                                 | 4 - 6 min                                           |                                                                                                                   |
| Curgete, em rodela (400 g)                 | 170 - 180 °C                                 | 4 - 6 min                                           |                                                                                                                   |
| Cebolas ou alho-francês, em rodela (400 g) | 170 - 190 °C                                 | 5 - 7 min                                           |                                                                                                                   |
| <b>Ovos e sobremesas</b>                   |                                              |                                                     |                                                                                                                   |
| Ovo estrelado, ovo mexido (3 - 4 ovos)     | 160 - 180 °C                                 | 4 - 6 min cada lado                                 |                                                                                                                   |
| Crepes (2 unid.)                           | 180 - 190 °C                                 | 1 - 2 min cada lado                                 |                                                                                                                   |
| Frutas, em rodela (200 - 300 g)            | 180 - 190 °C                                 | 5 - 7 min                                           | P. ex. ananás, maçã, manga. Utilize manteiga clarificada. Temperar a gosto, com açúcar ou mel.                    |

| Alimento                              | Temperatura  | Tempo de cozedura | Observações                     |
|---------------------------------------|--------------|-------------------|---------------------------------|
| Banana em manto de coco (4 metades)   | 180 - 190 °C | 6 - 9 min         |                                 |
| <b>Acompanhamentos e diversos</b>     |              |                   |                                 |
| Arroz (500 g)                         | 180 - 190 °C | 5 - 7 min         |                                 |
| Pinhões (300 g)                       | 160 °C       | 5 - 7 min         | virar frequentemente            |
| Massa de arroz (400 g)                | 200 - 220 °C | 4 - 5 min         |                                 |
| Tofu (300 g)                          | 200 - 220 °C | 3 - 5 min         | virar frequentemente            |
| Cubos de pão branco/ croûtons (200 g) | 160 °C       | 10 - 12 min       | no início, virar frequentemente |

## Dicas e truques

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

## Utilização do Teppan Yaki com louça de cozinha

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

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

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

## Cuidados e Limpeza

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

### Perigo de choque eléctrico!

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

### Perigo de queimaduras!

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

### Perigo de queimaduras!

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

## Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, depois do mesmo ter arrefecido. Os resíduos queimados são difíceis de remover.

Retire os resíduos maiores com as espátulas.

Cubos de gelo são mais adequados para limpar o aparelho quente do que água, uma vez que se formam menos salpicos quentes e vapor e água.

Ante da próxima utilização, remova cuidadosamente eventuais resíduos de detergentes.

### Limpar o aparelho quente

- 1 Desligar o aparelho. Deixar arrefecer durante, pelo menos, 15 minutos!
- 2 Colocar cubos de gelo ou água sobre a chapa. Juntar algumas gotas de detergente. Deixar amolecer a sujidade.
- 3 Não inicie a limpeza enquanto o indicador de calor residual  estiver aceso.

### Limpar o aparelho frio

- 1 Juntar alguma água e detergente sobre a chapa, para que esta fique ligeiramente coberta.
- 2 Ligar o aparelho. Ajustar a posição de limpeza . Deixar amolecer a sujidade.
- 3 Iniciar a limpeza quando a sujidade começar a soltar-se.

### Limpeza intermédia entre dois processos de fritura

- 1 Desligar o aparelho.
- 2 Empurrar 4 - 5 cubos de gelo com as espátulas sobre a chapa quente.
- 3 Retirar a sujidade amolecida com as espátulas.

- 4 Voltar a ligar o aparelho. Aguardar antes de colocar os alimentos na chapa, até o aparelho ter voltado a atingir a temperatura ajustada.

| Peça/superfície            | Limpeza recomendada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chapa                      | Remover os resíduos gordurosos com detergente.<br><br>Dependendo do alimento, podem ficar manchas esbranquiçadas na chapa. Remover as mesmas com sumo de limão ou vinagre. Em seguida, limpar bem com um pano húmido. Sumo de limão e vinagre não podem entrar em contacto com o painel de comando.<br><br>Para sujidade resistente usar o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (n.º de encomenda 311298). Assim, o aço inoxidável baço recupera o brilho.                                                                                                    |
| Chapa, sujidade incrustada | Aplicar o nosso gel de limpeza para grills (n.º de encomenda 463582) sobre a sujidade mais resistente e deixar actuar, no mínimo, durante 2 horas; em caso de sujidade intensa deixar actuar durante a noite. Em seguida enxaguar muito bem e secar. Observar as instruções que constam na embalagem do produto de limpeza.                                                                                                                                                                                                                                           |
| Aro em aço inoxidável      | Aplicar algum detergente com um pano macio e húmido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Painel de comando          | Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Secar com um pano macio.<br><br>Remover imediatamente alimentos ácidos (p. ex. vinagre, ketchup, mostarda, marinadas, sumo de limão) que tenham caído no painel de comando.<br><br>Existe um óleo de tratamento (n.º de encomenda 311135) adequado para o painel de comando; este está disponível na nossa loja online ou na loja onde adquiriu o aparelho. Após a limpeza, aplique o óleo de tratamento uniformemente sobre o painel de comando, com um pano macio. |
| Botão de comando           | Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Não usar estes detergentes

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

---

## Serviço de Apoio ao Cliente

---

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

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

| N.º E                         | N.º FD |
|-------------------------------|--------|
| Serviço de Apoio ao Cliente ☎ |        |

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

### 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.

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 707 500 545

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

## Πίνακας περιεχομένων

|                                                                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b>                                                                                  | <b>29</b> |
| Αιτίες των ζημιών                                                                                                       | 30        |
| <b>Προστασία περιβάλλοντος</b>                                                                                          | <b>30</b> |
| Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον                                                                                      | 30        |
| Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας                                                                                | 30        |
| <b>Η καινούργια σας συσκευή</b>                                                                                         | <b>31</b> |
| Terran Yaki                                                                                                             | 31        |
| Εξαρτήματα                                                                                                              | 31        |
| Ειδικός εξοπλισμός                                                                                                      | 31        |
| Τρόπος λειτουργίας                                                                                                      | 31        |
| <b>Χειρισμός</b>                                                                                                        | <b>31</b> |
| Πριν την πρώτη χρήση                                                                                                    | 31        |
| Ενεργοποίηση                                                                                                            | 32        |
| Απενεργοποίηση                                                                                                          | 32        |
| Ενδειξη ζέστης                         | 32        |
| Βαθμίδα διατήρησης του φαγητού ζεστού  | 32        |
| Βαθμίδα καθαρισμού                     | 32        |
| Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας                                                                                       | 32        |
| <b>Πίνακας ρύθμισης</b>                                                                                                 | <b>32</b> |
| <b>Συμβουλές και τεχνάσματα</b>                                                                                         | <b>33</b> |
| <b>Χρήση του Terran Yaki με μαγειρικά σκεύη</b>                                                                         | <b>34</b> |
| <b>Φροντίδα και καθαρισμός</b>                                                                                          | <b>34</b> |
| Καθαρισμός της συσκευής                                                                                                 | 34        |
| Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού                                                                           | 35        |
| <b>Σέρβις πελατών</b>                                                                                                   | <b>35</b> |

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

## **⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

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

### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται

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

- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

## Αιτίες των ζημιών

Η επιφάνεια ψησίματος ανοξειδωτου χάλυβα είναι στιβαρή και λεία, αποκτά όμως με το χρόνο ίχνη χρήσης, όπως ένα καλό τηγάνι. Αυτά τα ίχνη όμως δεν επηρεάζουν καθόλου τη λειτουργία χρήσης. Μια ελαφριά κίτρινη απόχρωση της επιφάνειας ψησίματος ανοξειδωτου χάλυβα είναι κάτι το κανονικό.

### Προσοχή!

- Γρατσουιές ή εγκοπές πάνω στην επιφάνεια ψησίματος: Μην κόβετε ποτέ με το μαχαίρι πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Για το γύρισμα των φαγητών χρησιμοποιείτε τις συνημμένες σπάτουλες. Μη χτυπάτε με τις σπάτουλες πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.
- Μεμβράνες και συνθετικά υλικά: Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά σκεύη λιώνουν πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος. Μη ζεσταίνετε ποτέ δοχεία από αλουμινόχαρτο πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα από συνθετικό υλικό ή με πλαστική λαβή πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.
- Ακατάλληλα εξαρτήματα: Μην τοποθετείτε ποτέ το γυάλινο καπάκι του ατμομάγειρα φούρνου πάνω στο Terran Yaki.

## Προστασία περιβάλλοντος

### Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

### Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

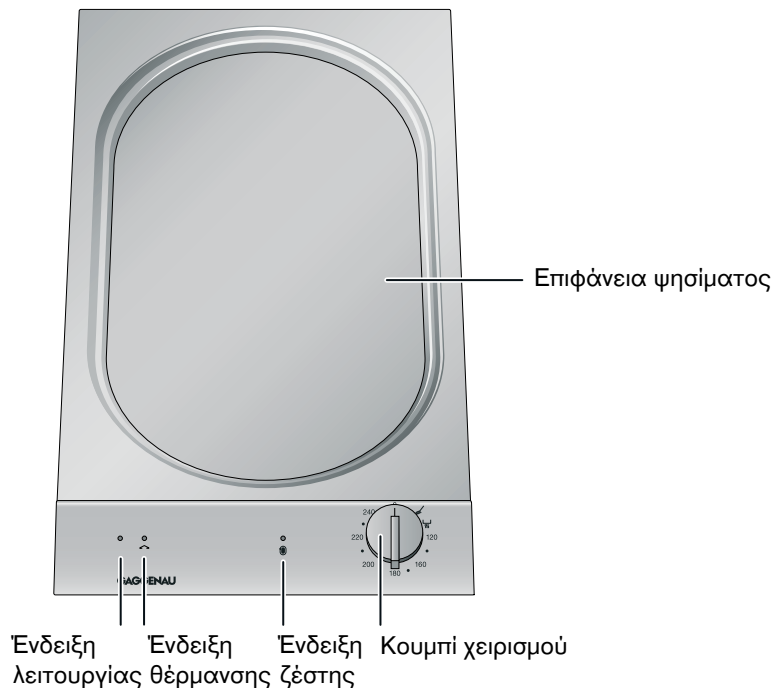
Προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας:

- Προθερμάνετε το Terran Yaki μόνο τόσο, ώσπου να φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Χρησιμοποιήστε το περιθώριο της επιφάνειας ψησίματος για τη διατήρηση της θερμότητας από τα ήδη μαγειρεμένα φαγητά, κατά τη διάρκεια που στη μέση συνεχίζετε την παρασκευή.

## Η καινούργια σας συσκευή

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

### Terpan Yaki



### Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα εξαρτήματα βρίσκονται στα υλικά παράδοσης:

Σπάτουλες (2) Για το γύρισμα των φαγητών

### Ειδικός εξοπλισμός

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

- |            |                                                                             |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| SH 230 001 | Στηρίγματα μεντεσέδων για τη συναρμολόγηση του καπακιού της συσκευής        |
| VD 201 014 | Καπάκι της συσκευής από ανοξείδωτο χάλυβα                                   |
| VD 201 034 | Καπάκι της συσκευής από αλουμίνιο                                           |
| VV 200 014 | Μπάρα σύνδεσης από ανοξείδωτο χάλυβα, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario |
| VV 200 034 | Μπάρα σύνδεσης από αλουμίνιο, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario         |

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

### Τρόπος λειτουργίας

Terpan Yaki – σημαίνει ψήσιμο και μαγείρεμα σύμφωνα με μια παλιά γιαπωνέζικη παράδοση. Η παρασκευή των φαγητών γίνεται βίωμα, εδώ εργάζεστε – χωρίς κατασρόλες 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.

### Χειρισμός

#### Πριν την πρώτη χρήση

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις, προτού ψήσετε για πρώτη φορά:

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

## Ενεργοποίηση

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά στην επιθυμητή θερμοκρασία μεταξύ 120 - 240 °C. Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

Η ένδειξη θέρμανσης  είναι αναμμένη, όσο η συσκευή θερμαίνει. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία σβήνει η ένδειξη θέρμανσης.

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

## Απενεργοποίηση

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση 0.

## Ένδειξη ζέστης

Όσο η ένδειξη ζέστης είναι αναμμένη, είναι η συσκευή ζεστή.

## Βαθμίδα διατήρησης του φαγητού ζεστού

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση Διατήρηση του φαγητού ζεστού.

Στη βαθμίδα διατήρησης του φαγητού ζεστού μπορείτε μετά την παρασκευή να διατηρήσετε τα φαγητά ζεστά.

## Βαθμίδα καθαρισμού

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση Καθαρισμός.

Στη βαθμίδα καθαρισμού μπορείτε να μαλακώσετε τη ρύπανση, αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό.

## Διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας

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

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

## Πίνακας ρύθμισης

Οι τιμές του πίνακα ρύθμισης αναφέρονται σε μια προθερμασμένη συσκευή. Χρησιμοποιούν μόνο ως ενδεικτικές τιμές, επειδή ανάλογα με το είδος και την

κατάσταση των φαγητών είναι απαραίτητη περισσότερη ή λιγότερη θερμότητα.

| Φαγητό για ψήσιμο                                                         | Θερμοκρασία                                         | Χρόνος μαγειρέματος                                                 | Παρατηρήσεις                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Κρέας και πουλερικά</b>                                                |                                                     |                                                                     |                                                                                                                             |
| Βοδινή μπριζόλα, μισοψημένη (2,5 - 3 cm)                                  | 230 - 240 °C σοτάρισμα<br>180 °C συνέχιση ψησίματος | 2 λεπτά σοτάρισμα από κάθε μεριά<br>6 - 11 λεπτά συνέχιση ψησίματος | Π.χ. κυλότο, φιλέτο, κόντρα μπριζόλα. Η μπριζόλα είναι μισοψημένη, όταν ο ζωμός του κρέατος εξέρχεται στην επάνω επιφάνεια. |
| Χοιρινή μπριζόλα, σβέρκος (2 cm)                                          | 210 - 220 °C                                        | 15 - 18 λεπτά                                                       |                                                                                                                             |
| Μοσχαρίσιο σνίτσελ, πανέ (1,5 cm)                                         | 190 - 200 °C                                        | 16 - 20 λεπτά                                                       | Χρησιμοποιήστε αρκετό λάδι, για να μη στεγνώσει και καεί η γαλέτα.                                                          |
| Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες (γύρος), βοδινό ή χοιρινό (500 - 600 γρ.) | 230 - 240 °C                                        | 6 - 8 λεπτά                                                         | Μοιράστε καλά τα κομμάτια κρέατος, δεν πρέπει να ακουμπούν μεταξύ τους.                                                     |
| Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες (γύρος), πουλερικά (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)                                  | 200 °C σοτάρισμα<br>160 °C συνέχιση ψησίματος       | 2 λεπτά σοτάρισμα από κάθε μεριά<br>4 - 6 λεπτά συνέχιση ψησίματος  |                                                                                                                             |
| Μπριζόλα γαλοπούλας (1,5 cm)                                              | 200 - 210 °C                                        | 8 - 15 λεπτά                                                        |                                                                                                                             |
| Συκώτι πουλερικού (1 cm)                                                  | 200 - 210 °C                                        | 3 - 5 λεπτά                                                         |                                                                                                                             |

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

## Συμβουλές και τεχνάσματα

- Τοποθετήστε το φαγητό, αφού πρώτα έχει σβήσει η ένδειξη θέρμανσης. Αυτό ισχύει επίσης και στην αύξηση της θερμοκρασίας ανάμεσα σε δύο παρασκευές φαγητού.
- Πιέστε τα κομμάτια του κρέατος, πουλερικού και ψαριού με τη σπάτουλα πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Γυρίστε τα, μόλις μπορείτε να τα ξεκολλήσετε εύκολα από την πλάκα, για να μην καταστρέψετε τις ίνες. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθει υγρό, που οδηγεί στο στέγνωμα του ψητού.

- Τα κομμάτια κρέατος, πουλερικού και ψαριού δεν πρέπει να αγγίζουν μεταξύ τους κατά το ψήσιμο, για να μην τραβάνε υγρό.
- Μην τρυπήσετε ή μην κόψετε το κρέας πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να μην εξέρχεται ο ζωμός του κρέατος.
- Μην αλατίζετε το κρέας, το πουλερικό και το ψάρι πριν το ψήσιμο, για να μην απομακρυνθεί το νερό και οι διαλυμένες θρεπτικές ουσίες.
- Το φιλέτο του ψαριού μπορεί πριν το ψήσιμο να τυλιχτεί σε αλεύρι (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 φαγητών με μαγειρικά σκεύη. Κατάλληλες είναι διαδικασίες μαγειρέματος, που χρειάζονται μια μικρή παροχή θερμότητας. Εάν χρειαστεί, μπορείτε πρώτα να ζεστάνετε γρήγορα τα φαγητά στη βάση εστιών και στη συνέχεια να συνεχίσετε το μαγείρεμα στο Terran Yaki.

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

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

## Φροντίδα και καθαρισμός

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

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

### Κίνδυνος εγκαύματος!

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

### Κίνδυνος εγκαύματος!

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

## Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού πρώτα έχει κρυώσει. Τα καμένα υπολείμματα απομακρύνονται δύσκολα.

Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με τις σπάτουλες.

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

Απομακρύνετε καλά τα υπολείμματα από τα καθαριστικά πριν την επόμενη χρήση.

### Καθαρισμός της ζεστής συσκευής

- 1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφήστε την να κρυώσει το λιγότερο 15 λεπτά!
- 2 Βάλτε παγάκια ή νερό πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Προσθέστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων. Αφήστε τη ρύπανση να μουλιάσει.
- 3 Αρχίστε με τον καθαρισμό, αφού πρώτα σβήσει η ένδειξη ζέστης .

### Καθαρισμός της κρύας συσκευής

- 1 Βάλτε λίγο νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων πάνω στην επιφάνεια ψησίματος, έτσι ώστε να καλυφθεί ελαφρά.
- 2 Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Ρυθμίστε τη βαθμίδα καθαρισμού . Αφήστε τη ρύπανση να μουλιάσει.
- 3 Αφού διαλυθεί η ρύπανση αρχίστε το καθάρισμα.

### Ενδιάμεσος καθαρισμός μεταξύ δύο διαδικασιών ψησίματος

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

| Μέρος συσκευής/<br>εξωτερική επιφάνεια | Συνιστούμενος καθαρισμός                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Επιφάνεια ψησίματος                    | Απομακρύνετε τα λιπαρά υπολείμματα με απορρυπαντικό πιάτων.<br><br>Ανάλογα με το ψημένο φαγητό μπορούν να παραμείνουν ασπριδεροί λεκέδες πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Απομακρύνετε τους λεκέδες με χυμό λεμονιού ή ξίδι. Στη συνέχεια σκουπίστε καλά και υγρά. Ο χυμός λεμονιού ή το ξίδι δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με την κονσόλα χειρισμού.<br><br>Για τη μεγάλη ρύπανση χρησιμοποιήστε το δικό μας καθαριστικό ανοξειδωτού χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 311298). Έτσι αποκτά ο θαμπός ανοξειδωτός χάλυβας ξανά τη γυαλάδα του.                                                                                                               |
| Επιφάνεια ψησίματος, καμένη ρύπανση    | Επαλείψτε τη σκληρή ρύπανση στην κρύα συσκευή με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582) και αφήστε το δράσει το λιγότερο 2 ώρες, σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης όλη τη νύχτα. Στη συνέχεια ξεπλύντε τη καλά και στεγνώστε τη. Προσέξτε τις υποδείξεις στη συσκευασία του καθαριστικού.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Πλαίσιο ανοξειδωτού χάλυβα             | Καθαρίστε με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Κονσόλα χειρισμού                      | Καθαρίζετε τα κουμπιά χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.<br><br>Απομακρύνετε αμέσως τα τρόφιμα που εμπεριέχουν οξέα, τα οποία έχουν χυθεί πάνω στην κονσόλα χειρισμού (π.χ. ξίδι, κετσάπ, μουστάρδα, μαρινάδες, χυμός λεμονιού).<br><br>Για τη φροντίδα της κονσόλας χειρισμού μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο Online Shop της εταιρείας μας ένα κατάλληλο λάδι φροντίδας (αριθμός παραγγελίας 311135). Απλώστε το λάδι φροντίδας με ένα μαλακό πανί, μετά τον καθαρισμό, ομοιόμορφα πάνω στην κονσόλα χειρισμού. |
| Κουμπιά χειρισμού                      | Καθαρίζετε τα κουμπιά χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.) δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με το πλαίσιο ή την κονσόλα χειρισμού
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων

- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια.

## Σέρβις πελατών

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

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

| E-Nr.            | FD-Nr. |
|------------------|--------|
| Σέρβις πελατών ☎ |        |

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

### ⚠ 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.

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 2104 277 701

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  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000516838 en, es, pt, el (911103)

**GAGGENAU**