

Gaggenau

Правила пользования

Brugsanvisning

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VP 230

Теппан яки

Terpan Yaki

Оглавление	3
Indholdsfortegnelse	11
Spis treści	19
İçindekiler	27

Оглавление

Важные правила техники безопасности	4
Причины повреждений	5
Охрана окружающей среды	5
Экологически чистая утилизация	5
Советы по экономии электроэнергии	5
Ваш новый прибор	6
Тепан-яки	6
Принадлежности	6
Специальные принадлежности	6
Принцип действия	6
Управление	7
Перед первым использованием	7
Включение	7
Выключение	7
Индикация сильного нагрева 	7
Степень подогревания 	7
Степень очистки 	7
Защитное отключение	7
Таблица настройки	7
Советы и приемы	8
Использование тепан-яки с кухонной посудой	9
Уход и очистка	9
Очистка прибора	9
Запрещается использовать следующие средства очистки	10
Служба сервиса	10

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.gaggenau.com и на сайте интернет-магазина www.gaggenau-eshop.com

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Следите за прибором во время его работы.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они

старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.

Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Причины повреждений

Хотя жарочная поверхность из высококачественной стали отличается прочностью и гладкостью, со временем на ней могут возникать следы употребления, как на хорошей сковороде. Однако это не снижает потребительской ценности прибора. Легкое пожелтение жарочной поверхности из высококачественной стали является нормой.

Внимание!

- Царапины или зазубрины на жарочной поверхности: Запрещается резать ножом на жарочной поверхности. Для переворачивания продукта следует употреблять прилагаемую лопатку. Запрещается стучать лопаткой по жарочной поверхности.
- Фольга и синтетические материалы: Алюминиевая фольга и посуда из синтетических материалов расплавляются на горячей жарочной поверхности. Запрещается нагревать на жарочной поверхности емкости из алюминиевой фольги. Запрещается класть на горячую жарочную поверхность предметы из пластмассы или с пластмассовой ручкой.
- Неподходящие принадлежности: Запрещается накрывать "тепан яки" стеклянной крышкой от пароварки.

Охрана окружающей среды

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Советы по экономии электроэнергии

Для экономии электроэнергии при приготовлении пищи необходимо выполнять следующие рекомендации

- Нагревайте «тепан яки» только до момента достижения желаемой температуры.
- Для подогревания уже готовой части блюда с одновременной обработкой продукта в средней части прибора, используйте края жарочной поверхности.

Ваш новый прибор

Здесь вы можете познакомиться с вашим новым прибором и получить дополнительную информацию о его принадлежностях.

Тепан-яки



Принадлежности

В объеме поставки имеются следующие принадлежности

Лопатка (2) Для переворачивания приготавливаемых продуктов

Используйте принадлежности только в соответствии с вышеприведенными указаниями. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного использования принадлежностей.

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности

SH 230 001	Держатель шарнира для монтажа крышки прибора
VD 201 014	Крышка прибора из нержавеющей стали
VD 201 034	Крышка прибора из алюминия
VV 200 014	Соединительная планка из высококачественной стали для комбинирования с другими Vario приборами.
VV 200 034	Соединительная планка из алюминия для комбинирования с другими приборами Vario.

Принцип действия

Тепан яки – означает жарение и доведение до готовности согласно древней японской традиции. Приготовление блюд становится впечатляющим событием, так как вы готовите непосредственно на жарочной поверхности – без кастрюль и сковород. Прибор эксплуатируется с одновременно поставляемыми лопатками, с помощью которых можно также удалять с жарочной поверхности пригоревшие остатки продукта.

Управление

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора выполните следующие указания

- 1 Тщательно очистить прибор и детали принадлежностей.
- 2 Прогреть прибор в течение нескольких минут на 200 °С. Благодаря этому устраняются запахи, характерные для новых приборов, а также возможные загрязнения.

Включение

Поверните ручку управления влево или вправо на желаемую температуру в диапазоне 120 - 240 °С. Когда прибор включен, горит рабочая индикация.

Индикация нагрева  – горит, пока прибор нагревается. При достижении установленной температуры индикация нагрева гаснет.

После нагревания равномерно смажьте жарочную поверхность небольшим количеством растительного масла или жира, используя для этого лопатку или жаростойкую кисточку (например, из силикона). Кладите продукт непосредственно на жарочную поверхность – без кастрюли или сковороды. Для переворачивания продукта пользуйтесь лопаткой из комплекта поставки.

Выключение

Поверните ручку управления в положение 0.

Индикация сильного нагрева

Пока горит индикация сильного нагрева, прибор остается горячим.

Степень подогревания

Поверните ручку управления в положение подогревания.

На ступени подогревания можно сохранять блюдо в теплом состоянии после приготовления.

Степень очистки

Поверните ручку управления в положение очистки.

На ступени очистки можно размягчить приставшие загрязнения, что облегчает дальнейшую очистку.

Защитное отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Все процессы нагревания выключаются через 4 часа, если в течение этого времени не выполнялись никакие операции управления. Также после пропадания напряжения в сети нагревательный элемент остается выключенным. Рабочая индикация мигает.

Поверните ручку управления «Температура» на 0, после чего прибор может быть включен снова, как обычно.

Таблица настройки

Данные таблицы установок относятся к уже прогретому прибору. Они служат лишь для ориентировки, так как в зависимости от вида и состояния приготавливаемого продукта требуется больше или меньше тепла.

Приготавливаемые продукты	Температура	Время приготовления	Примечания
Мясо и домашняя птица			
Говяжий стейк, среднепрожаренный (2,5-3 см)	обжарить при 230 - 240 °С прожарить при 180 °С	обжарить, 2 мин. с каждой стороны прожарить 6 - 11 мин.	Например, антрекот, филе, ромштекс. Стейк является средне-прожаренным, если на поверхности мяса появляется сок.
Свиной стейк (2 см)	210 - 220 °С	15 - 18 мин.	
Шницель из телятины, панированный (1,5 см)	190 - 200 °С	16 - 20 мин.	Чтобы панировка не пересыхала и не подгорала, готовить с достаточным количеством растительного масла.
Бефстроганов, говядина или свинина (500 - 600 г)	230 - 240 °С	6 - 8 мин.	Распределить кусочки мяса так, чтобы они не соприкасались.
Бефстроганов, дом. птица (500 - 600 г)	180 - 190 °С	10 - 12 мин.	
Рубленное мясо (400 г)	230 - 240 °С	7 - 8 мин.	

Приготавливаемые продукты	Температура	Время приготовления	Примечания
Седло ягненка, среднепрожаренное (1,5 - 2,5 см)	прожарить при 200 °С прожарить при 160 °С	обжарить, 2 мин. с каждой стороны прожарить 4 - 6 мин.	
Стейк из индейки (1,5 см)	200 - 210 °С	8 - 15 мин.	
Печень дом. птицы (1 см)	200 - 210 °С	3 - 5 мин.	

Рыба и морские продукты

Рыбное филе (1 см)	210 - 220 °С	5 - 7 мин.	Например, окунь, треска, пангасиус, пикша, камбала, морской черт, морской язык, судак.
(2 см)	190 - 200 °С	7 - 10 мин.	
(2,5 см)	180 - 190 °С	15 - 17 мин.	
Стейк из лосося (2,5 см)	180 - 190 °С	15 - 17 мин.	
(3 см)	160 - 170 °С	18 - 20 мин.	
Стейк из тунца (2,5 - 3 см)	180 - 190 °С	17 - 20 мин.	
Креветки (по 30 г)	200 - 220 °С	8 - 10 мин.	
Моллюски Якобса (по 30 г)	190 - 200 °С	8 - 12 мин.	

Овощи

Баклажаны, ломтиками (400 г)	180 - 190 °С	6 - 8 мин.	Баклажаны перед обжариванием посолить и оставить на 30 минут. После этого просушить.
Шампиньоны, ломтиками (400 г)	230 - 240 °С	10 - 12 мин.	
Морковь, нарезанная палочками (400 г)	170 - 190 °С	6 - 8 мин.	
Вареный картофель, ломтиками (400 г)	200 - 220 °С	7 - 10 мин.	
Паприка, полосками (400 г)	200 - 210 °С	4 - 6 мин.	
Цукини, ломтиками (400 г)	170 - 180 °С	4 - 6 мин.	
Репчатый лук, кольцами (400 г)	170 - 190 °С	5 - 7 мин.	

Блюда из яиц и сладкие блюда

Глазунья, болтунья (3 - 4 яйца)	160 - 180 °С	4 - 6 мин. с каждой стороны	
Блины (2 шт.)	180 - 190 °С	1 - 2 мин. с каждой стороны	
Фрукты, ломтиками (200 - 300 г)	180 - 190 °С	5 - 7 мин.	Например, ананас, яблоко, манго. Жарить на растопленном сливочном масле. Добавить сахар или мёд по вкусу.
Бананы в кокосовой оболочке (4 половинки)	180 - 190 °С	6 - 9 мин.	

Гарниры и прочее

Рис (500 г)	180 - 190 °С	5 - 7 мин.	
Пиниоли (300 г)	160 °С	5 - 7 мин.	часто переворачивать
Лапша из рисовой муки (400 г)	200 - 220 °С	4 - 5 мин.	
Тофу (300 г)	200 - 220 °С	3 - 5 мин.	часто переворачивать
Кубики белой булки / кротон (200 г)	160 °С	10 - 12 мин.	поначалу часто переворачивать

Советы и приемы

- Кладите приготавливаемый продукт лишь после того, как погаснет индикация сильного нагрева. Это относится также к повышению температуры между двумя приготовлениями пищи.
- Расплющите лопаткой кусочки продукта – мяса, птицы или рыбы – на жарочной поверхности. Чтобы не повредить ткани, переворачивайте продукт только тогда, когда он легко отстает от

панели. В противном случае сок возможно выделение сока, что ведет к высыханию приготавливаемого блюда.

- Чтобы исключить потери сока, кусочки мяса, птицы или рыбы не должны соприкасаться при жарении.
- Чтобы предотвратить выход мясного сока, не прокалывайте и не нарезайте мясо во время приготовления или перед ним.

- Не солите мясо, птицу или рыбу перед жарением, чтобы избежать "вытягивания" воды с растворенными в ней питательными веществами.
- Рыбное филе перед жарением можно обваливать в муке («смешать» с мукой). При этом продукт не так сильно пристает к жарочной поверхности.
- По возможности, переворачивайте рыбное филе лишь один раз. Сначала обжарьте рыбу со стороны шкурки.
- Используйте только высокотемпературные, подходящие для жарения, масла и жиры, например, рафинированное растительное масло или топленое масло (растопленное сливочное масло).

Использование тепан-яки с кухонной посудой

Вы можете использовать тепан-яки для приготовления блюд также в кухонной посуде. Для этого подходят способы приготовления, не требующие большого притока тепла. При необходимости, сначала Вы можете быстро нагреть приготавливаемое блюдо на конфорке, а после этого продолжить приготовление с помощью тепан-яки.

Для растапливания, размораживания и поддержания блюда в горячем состоянии достаточно температуры припл. 140 °C, а для набухания риса и зерновых культур, в том числе нагревания небольших порций, припл. 160-200 °C.

Используйте жаростойкую посуду для приготовления пищи, с крышкой. Ставьте осторожно кухонную посуду на поверхность нагрева, чтобы случайно не поцарапать раму из высококачественной стали. Помните, что этот способ приготовления пищи не обеспечивает экономию энергии, если кухонная посуда по своему размеру меньше поверхности нагревания.

Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.

Опасность ожогов!

Попадание воды или кубиков льда на горячую жарочную поверхность приводит к возникновению брызг и водяного пара. Не наклоняйтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.

Очистка прибора

После каждого употребления очищайте охлажденный прибор. Пригоревшие остатки удаляются лишь с большим трудом.

Крупные частицы остатков удаляйте лопаткой.

Кубики льда подходят для очистки теплого прибора лучше, чем вода, так как при этом образуется меньше брызг и водяного пара.

Перед следующим использованием удалите полностью остатки очистителей.

Очистка горячего прибора

- 1 Выключите прибор. Дайте прибору охладиться в течение, по крайней мере, 15 минут!
- 2 Распределите на жарочной поверхности воду или кубики льда. Кроме того, добавьте несколько капель моющего средства. Дайте загрязнениям размягчиться.
- 3 Приступайте к очистке только после того, как погаснет индикация сильного нагрева .

Очистка охлажденного прибора

- 1 Распределите на жарочной поверхности немного воды и моющего средства, так чтобы поверхность была покрыта тонким слоем.
- 2 Включите прибор. Установите ступень очистки . Дайте загрязнениям размягчиться.
- 3 После отделения загрязнений можно приступать к очистке.

Промежуточная очистка между двумя процессами жарения

- 1 Выключите прибор.
- 2 Перемещайте кубики льда (4 или 5 шт.) лопаткой вдоль горячей поверхности жарения.
- 3 Отделившиеся загрязнения следует снять лопаткой.
- 4 Включите прибор снова. Прежде чем положить продукт, подождите, пока прибор снова нагреется до установленной температуры.

Детали/поверхности прибора	Рекомендуемая очистка
Жарочная поверхность	Жирные остатки следует удалять с помощью моющего средства. В зависимости от приготавливаемого продукта, на жарочной поверхности могут оставаться белёсые пятна. Удалите их с помощью лимонной кислоты или уксуса. После этого тщательно протрите поверхность влажной тряпкой. Лимонная кислота или уксус не должны попадать на панель управления. Для удаления сильных загрязнений следует воспользоваться очистителем для высококачественной стали (номер для заказа 311298). В результате этого матовая стальная поверхность снова приобретает блеск.
Жарочная поверхность, пригоревшие загрязнения.	На холодном приборе, приставшие загрязнения следует смазать нашим гелем для очистки гриля (номер для заказа 463582) и оставить для воздействия как минимум на 2 часа, а в случае сильного загрязнения – на ночь. После этого поверхность следует тщательно промыть и просушить. Выполняйте указания, приведенные на упаковке очистителя.
Рама из высококачественной стали	Очищайте раму мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства.
Панель управления	Очищайте мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно. После этого протрите насухо мягким полотенцем. Попавшие на панель управления пищевые продукты с содержанием кислоты (такие как уксус, кетчуп, горчица, маринад, лимонная кислота) следует немедленно удалить. Для ухода за панелью управления закажите через своего дилера или через интернет в нашем онлайн-магазине подходящее масло для ухода (номер для заказа 311135). После очистки равномерно нанесите масло мягкой тряпкой на панель управления.
Ручки управления	Очищайте мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства; при этом тряпка не должна быть пропитана слишком сильно.

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотосодержащие очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.), не должны попадать на раму или накладку прибора
- Хлористые очистители или очистители с высоким содержанием спирта
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки
- Новые губчатые тряпки перед употреблением следует тщательно промывать.

Служба сервиса

Если ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти вам на помощь. Мы всегда находим подходящее решение, которое позволяет избежать вызова специалиста, не обусловленного необходимостью.

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-Nº) и заводской номер (FD-Nº), чтобы мы могли предоставить вам квалифицированную поддержку. Фирменная табличка с этими номерами находится на нижней стороне прибора. Чтобы долго не искать, здесь вы можете занести данные вашего прибора и номер телефона службы сервиса.

E-Nº

FD-Nº

Служба сервиса ☎

Обращаем внимание на то, что в случае неправильного обращения с прибором вызов техника сервиса даже в гарантийный период не является бесплатным.

⚠ Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger.	12
Årsager for skader	13
Miljøbeskyttelse	13
Miljøvenlig bortskaffelse	13
Tip for at spare på energi	13
Deres nye apparat	14
Teppan Yaki	14
Tilbehør	14
Specialtilbehør	14
Funktionsmåde	14
Betjening	14
Før den første ibrugtagning	14
Tænde	15
Slukke	15
Varmeindikering 	15
Varmholdningstrin 	15
Rengøringsstrin 	15
Sikkerhedsafbryder	15
Indstillingstabel	15
Tips og tricks	16
Brugen af Teppan Yaki med kogegrej	16
Vedligeholdelse og rengøring	17
Rengøre apparatet	17
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	17
Kundeservice	18

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.gaggenau.com og Online-Shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger.

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet. Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

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

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

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

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

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

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

Brandfare!

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

Fare for forbrænding!

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

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at

tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

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

Årsager for skader

Ædelstål-stegefladen er robust og glat, men vil med tiden få brugsspor som en god pande. Disse påvirker brugen dog ikke. En let gulfarvning af ædelstål-stegefladen er normal.

Pas på!

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

Miljøbeskyttelse

Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Tip for at spare på energi

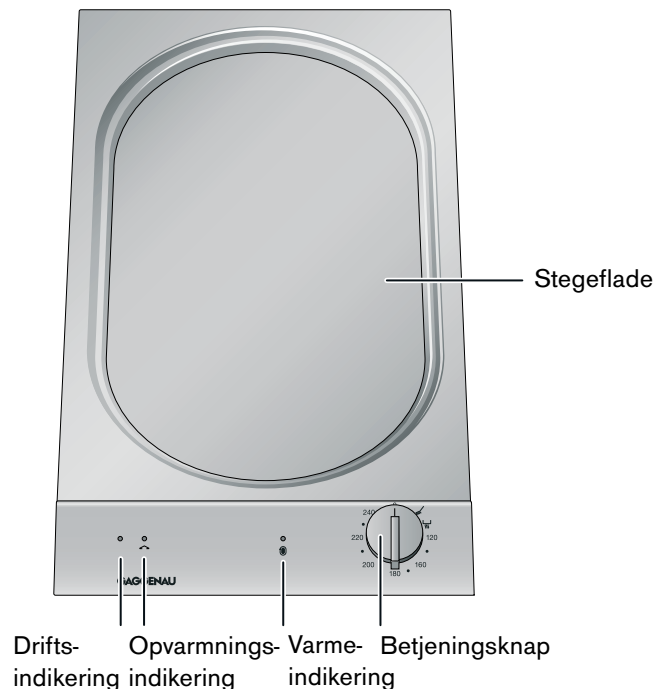
Venligst vær opmærksom på følgende tip vedr. energibesparende madlavning.

- Opvarm Teppan Yaki kun så længe, indtil den har nået den ønskede temperatur.
- Brug stegefladens randområde til at varmholde allerede stegte madvarer, mens De i midten fortsat tilbereder madvarer.

Deres nye apparat

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

Teppan Yaki



Tilbehør

Det følgende tilbehør medfølger i leveringen:

Spatel (2) Til at vende madvarerne med

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

SH 230 001 Hængselholder til montering af låget

VD 201 014 Låg i ædelstål

VD 201 034 Låg i aluminium

VV 200 014 Kombiliste i ædelstål til kombination med yderligere Vario-apparater

VV 200 034 Kombiliste i aluminium til kombination med yderligere Vario-apparater

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

Funktionsmåde

Teppan Yaki – det betyder stege og tilberede efter en gammel japansk tradition. Madtilberedningen bliver en oplevelse, De arbejder – uden gryder og pander – direkte på stegefladen. Man vender med de medfølgende spatler, som også kan bruges til at fjerne stegerester med.

Betjening

Før den første ibrugtagning

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

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

Tænde

Drej betjeningsknappen mod venstre eller højre til den ønskede temperatur mellem 120 - 240 °C.

Driftsindikeringen lyser, når apparatet er tændt.

Opvarmningsindikering  lyser, så længe apparatet opvarmer. Når den indstillede temperatur er nået, går opvarmningsindikeringen ud.

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

Slukke

Drej betjeningsknappen til position 0.

Varmeindikering

Så længe varmeindikeringen lyser er apparatet varmt.

Varmholdningstrin

Drej betjeningsknappen til position Varmholde.

På varmholdetrinet kan De varmholde madvarer efter tilberedningen.

Rengøringstrin

Drej betjeningsknappen til position Rengøring.

På rengøringstrinet kan De bløde snavs op, dette gør rengøringen nemmere.

Sikkerhedsafbryder

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

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

Indstillingstabel

Værdierne i indstillingstabellen gælder for et forvarmet apparat. De er kun vejledende værdier, da

der kræves mere eller mindre varme, afhængig af rettens art og tilstand.

Madvarer	Temperatur	Tilberedningstid	Bemærkninger
Kød og fjerkræ			
Oksebøf, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C brune 180 °C stege videre	brune 2 min. pr. side stege videre i 6 - 11 min.	F.eks. entrecôte, mørbradbøf, rumpsteak. Bøffen er medium, når kødsaft siver ud på overfladen.
Nakkekotelet (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalveschnitzel, paneret (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Brug tilstrækkelig olie, således at paneringen ikke bliver tør og forbrænder.
Bøf stroganoff, okse eller svin (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Fordel kødstykkerne godt, de burde ikke berøre hinanden.
Bøf stroganoff, fjerkræ (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Hakket kød (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lammetryg, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C brune 160 °C stege videre	brune 2 min. pr. side stege videre i 4 - 6 min.	
Kalkunbøf (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Fjerkrælever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Fisk og alt godt fra havet			
Fiskefilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	F.eks. Aborre, torsk, pangasius, kuller, rødspætte, havtaske, søtunge, sandart.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	

Madvarer	Temperatur	Tilberedningstid	Bemærkninger
Laksesteak (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tunsteak (1,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Rejer (å 30 g)	200 - 220 °C	8 - 10 min.	
Jakobsmuslinger (å 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Grøntsager			
Auberginer, i skiver (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Auberginer skal inden stegningen saltes og lades stå i 30 min. Derefter tørres de af.
Champignoner, i skiver (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Gulerødder, i pinde (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Kartofler, kogte, i skiver (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Peberfrugt, i strimler (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Squash, i skiver (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Løg eller porre, i ringe (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
Æggeretter og desserter			
Spejlæg, røræg (3 - 4 æg)	160 - 180 °C	4 - 6 min. pr. side	
Crêpes (2 stk.)	180 - 190 °C	1 - 2 min. pr. side	
Frugt i skiver (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	F.eks. ananas, æble, mango. Brug til stegning klaret smør. Smag til med sukker eller honning.
Banan i kokos (4 halvdele)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
Tilbehør og andet			
Ris (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pinjekerner (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	skal vendes hyppigt
Risnudler (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	skal vendes hyppigt
Franskbrødsterninger / croûtons (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	skal vendes hyppigt i begyndelsen

Tips og tricks

- Læg madvarerne, der skal tilberedes, først på, når opvarmningsindikeringen er gået ud. Dette gælder også, når man forhøjer temperaturen mellem to tilberedningsprocesser.
- Tryk kød-, fjerkræ- og fiskestykker med spatlen fladt på stegefladen. Vend dem først, når de nemt kan løses fra pladen, for ikke at ødelægge fibrene. Ellers kan væske sive ud og føre til, at madvarerne bliver tørre.
- Kød-, fjerkræ- og fiskestykkerne burde ikke berøre hinanden, når de steges, således at de ikke suger væske.
- Før eller under tilberedningen må De ikke stikke eller skære i kødet for at undgå, at kødsaft siver ud.
- Salt kød, fjerkræ og fisk ikke før de steges for ikke at fratage madvarerne vand og opløselige næringsstoffer.

- Fiskefilet kan inden stegningen vendes i mel. På den måde klæber den mindre på.
- Vend fiskefilet om muligt kun én gang. Brun den først på skindsiden.
- Benyt kun olier eller fedter, der kan opvarmes til høje temperaturer og der er egnede til stegningen, f.eks. raffinerede planteolier eller smørfedt (klaret smør).

Brugen af Teppan Yaki med kogegrej

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

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

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

Vedligeholdelse og rengøring

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Fare for forbrænding!

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

⚠ Fare for forbrænding!

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

Rengøre apparatet

Rengør apparatet efter hver brug, når det er afkølet. Det er meget svært at få fjernet indbrændte rester.

Fjern grove rester med spatlerne.

Isterninger er bedre egnet til rengøringen af det varme apparat end vand, da der opstår mindre varme sprøjt og vanddamp.

Fjern rester fra rengøringsmidler grundigt inden De bruger apparatet næste gang.

Rengøre det varme apparat

- 1 Sluk for apparatet. Lad det afkøle i mindst 15 minutter!
- 2 Kom isterninger eller vand på stegepladen. Kom et par dråber opvaskemiddel på. Snavs lægges i blød.
- 3 Begynd med rengøringen ikke før varmeindikatoren  er gået ud.

Rengøre det afkølede apparat

- 1 Kom lidt vand og opvaskemiddel på stegepladen, således at den er let tildækket.
- 2 Tænd for apparatet. Indstil rengøringstrinet . Snavs lægges i blød.
- 3 Begynd med rengøringen efter at snavset er blødt op.

Rengøre apparatet ind imellem under brugen

- 1 Sluk for apparatet.
- 2 Skub 4 - 5 isterninger med spatlerne hen over den varme stegeflade.
- 3 Fjern løst snavs med spatlerne.
- 4 Tænd igen for apparatet. Madvarer må først lægges på, når apparatet igen har opnået den indstillede temperatur.

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Stegeflade	Fjern fedtholdige rester med opvaskemiddel. Afhængig af de tilberedte madvarer kan der forblive hvide pletter på stegepladen. Fjern dem med citronsaft eller eddike. Tør derefter grundigt af med en fugtig klud. Citronsalt eller eddike må ikke komme i kontakt med betjeningspanelet. Benyt til stærk snavs vores ædelstålrens (bestillingsnummer 311298). Dermed får mat ædelstål sin glans igen.
Stegeflade, indbrændt snavs	Kom vores grillrens-gel (bestillingsnr. 463582) på fastsiddende snavs, når apparatet er koldt, og lad den indvirke i mindst 2 timer eller natten over ved meget snavs. Skyl den derefter grundigt og tør den af. Vær opmærksom på forpackningshenvisningerne på rengøringsmidlet.
Ramme i ædelstål	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
Betjeningspanel	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud. Syreholdige levnedsmidler (f.eks. eddike, ketchup, sennep, marinader, citronsaft), som er kommet på betjeningspanelet, skal omgående fjernes. Hos Deres forhandler eller i vores online-shop får De en egnet plejeolie (bestillingsnr. 311135) til at pleje betjeningspanelet. Påfør plejeolien efter rengøringen med en blød klud jævnt på betjeningspanelet.
Betjeningsknap	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd.

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.) må ikke kommes på rammen eller panelet
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens

- Hårde rengøringssvampe, børster eller skrubbesvampe, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug.

Kundeservice

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

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

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

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

Fare for elektrisk stød!

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	20
Przyczyny uszkodzeń	21
Ochrona środowiska	21
Ekologiczna utylizacja	21
W celu oszczędności energii	21
Twoje nowe urządzenie	22
Teppan Yaki	22
Akcesoria	22
Akcesoria dodatkowe	22
Sposób działania	22
Obsługa	22
Przed pierwszym użyciem	22
Włączanie	23
Wyłączanie	23
Wskaźnik ciepła 	23
Poziom utrzymywania w cieple 	23
Poziom czyszczenia 	23
Wyłączanie bezpieczeństwa	23
Tabela ustawień	23
Wskazówki i porady	24
Stosowanie Teppan Yaki z naczyniami kuchennymi	25
Czyszczenie i konserwacja	25
Czyszczenie urządzenia	25
Tych środków do czyszczenia nie używać	26
Serwis	26

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.gaggenau.com oraz w sklepie internetowym: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Niebezpieczeństwo pożaru!!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać pod urządzeniem ani w bezpośrednim sąsiedztwie oraz nie używać w pobliżu urządzenia łatwopalnych przedmiotów i substancji (np. sprayów, środków czyszczących). Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów i substancji na urządzenie ani nie wkładać ich do urządzenia.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Jeśli urządzenie jest przykryte pokrywą, może dojść do przegrzania urządzenia. Pokrywę nakładać dopiero, gdy urządzenie ostygnie. Nigdy nie włączać urządzenia przykrytego pokrywą. Pokrywy urządzenia nie używać do utrzymywania ciepła potraw ani do odstawiania naczyń.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

Przyczyny uszkodzeń

Powierzchnia do smażenia ze stali szlachetnej jest solidna i gładka, z czasem jednak pojawiają się na niej oznaki użytkowania, tak samo, jak na dobrej patelni. Nie mają one jednak negatywnego wpływu na walory użytkowe. Lekki żółty odcień powierzchni do smażenia ze stali szlachetnej jest odcieniem normalnym.

Uwaga!

- Zarysowania lub nacięcia na powierzchni do smażenia: Nigdy nie krajać nożem na powierzchni do smażenia. Do odwracania potraw używać załączonych łopatek. Łopatkami nie uderzać w powierzchnię do smażenia.
- Folie i tworzywa sztuczne: Folie aluminiowe i naczynia z tworzywa sztucznego topią się na gorącej powierzchni do smażenia. Nie podgrzewać pojemników z folii aluminiowej na powierzchni do smażenia. Na powierzchnię do smażenia nie kłaść przedmiotów z tworzywa sztucznego lub z uchwytem z tworzywa sztucznego.
- Nieodpowiednie akcesoria: Nie kłaść szklanej pokrywy pieca parowego na Teppan Yaki.

Ochrona środowiska

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

W celu oszczędności energii

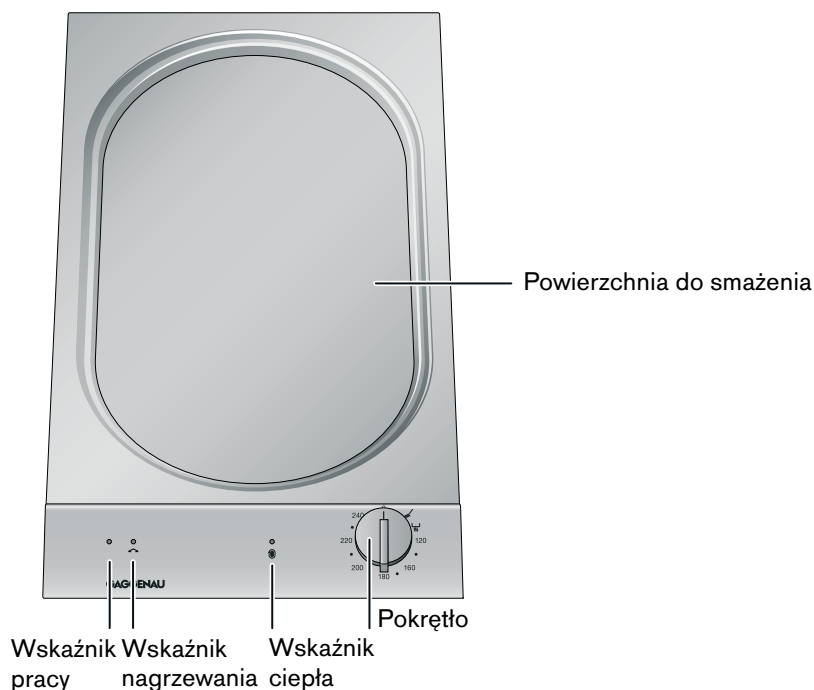
należy stosować się do poniższych wskazówek:

- Teppan Yaki podgrzewać tylko do osiągnięcia żądanej temperatury.
- Brzegi powierzchni do smażenia można wykorzystać do trzymania upieczonych produktów w cieple, podczas gdy na środku można przyrządzać nową potrawę.

Twoje nowe urządzenie

Tutaj można zapoznać się ze swoim nowym urządzeniem i uzyskać informacje na temat akcesoriów.

Teppan Yaki



Akcesoria

W komplecie znajdują się następujące akcesoria:

Łopatki (2) do odwracania potraw

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

SH 230 001	Uchwyt na zawiasy do montażu pokrywy urządzenia
VD 201 014	Pokrywa na urządzenie ze stali szlachetnej
VD 201 034	Pokrywa na urządzenie z aluminium
VV 200 014	Listwa łącząca ze stali szlachetnej, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario
VV 200 034	Listwa łącząca z aluminium, do kombinacji z innymi urządzeniami Vario

Używać wyłącznie w podany sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie akcesoriów.

Sposób działania

Teppan Yaki – oznacza smażenie i gotowanie zgodnie ze starą japońską tradycją. Przyrządzanie potraw staje się przygodą, pracuje się – bez garnków i patelni – bezpośrednio na powierzchni do smażenia. Potrawy odwraca się załączonymi łopatkami, za pomocą których można usunąć także przypalone resztki potrawy.

Obsługa

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym smażeniem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki:

- 1 Urządzenie i wyposażenie dodatkowe porządnie wyczyścić.

- 2 Urządzenie ogrzewać przez kilka minut do uzyskania temperatury 200 °C. Dzięki temu usunie się ewentualne nieprzyjemne zapachy i zanieczyszczenia.

Włączanie

Pokrętkę przekręcić w lewo lub prawo, aby ustawić pożądaną temperaturę pomiędzy 120 - 240 °C. Wskaźnik pracy świeci się, podczas gdy urządzenie jest włączone.

Wskaźnik nagrzewania  świeci się tak długo, jak długo włączone jest ogrzewanie urządzenia. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wskaźnik nagrzewania gaśnie.

Po ogrzaniu, powierzchnię do smażenia równomiernie natłuścić olejem lub tłuszczem za pomocą łopatką lub za pomocą odpornego na wysokie temperatury pędzla (np. silikonowego). Potrawy kłaść bezpośrednio – bez garnka ani patelni – na powierzchnię do smażenia. Do odwracania potraw używać załączonych łopatek.

Wyłączanie

Przekręcić pokrętkę na pozycję 0.

Wskaźnik ciepła

Wskaźnik ciepła  świeci się tak długo, jak długo urządzenie jest ciepłe.

Poziom utrzymywania w cieple

Przekręcić pokrętkę na pozycję podtrzymywanie ciepła.

Na poziomie utrzymywania w cieple potrawy można po przyrządzeniu utrzymywać potrawę w cieple.

Poziom czyszczenia

Przekręcić pokrętkę na pozycję „czyszczenie”.

Na poziomie „czyszczenie” można rozmiękczyć zanieczyszczenia w celu ich łatwiejszego czyszczenia.

Wyłączanie bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w funkcję wyłączania bezpieczeństwa. Każdy proces grzania jest wyłączany po 4 godzinach, jeśli w tym czasie urządzenie nie będzie obsługiwane. Również po wystąpieniu zaniku zasilania elektrycznego element grzejny pozostaje wyłączony. Wskaźnik pracy miga.

Pokrętkę „Temperatura” przekręcić na 0, następnie można ponownie uruchomić urządzenie w normalny sposób.

Tabela ustawień

Podane czasy smażenia odnoszą się do urządzenia podgrzanego. Wartości tabeli ustawień służą jedynie jako wartości wytyczne, ponieważ zależnie od stanu i wielkości potraw niezbędna jest mniejsza lub większa ilość ciepła.

Potrawa	Temperatura	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Mięso i drób			
Steki wołowe, medium (2,5 - 3 cm)	Podsmażyć w temperaturze 230 - 240 °C smażyć w temperaturze 180 °C	smażyć 2 min. każdą stronę smażyć 6 - 11 min.	np. antrykot, filetsteak, rumszyk. Stek jest średnio wysmażony (medium), jeśli na wierzch wypływa sok.
Stek z karkówki wieprzowej (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Sznyce cielęce, panierowane (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Używać wystarczającą ilość oleju, aby panierka nie stała się sucha i przypaliła.
Mięso siekanie, wołowe lub wieprzowe (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Kawałki mięsa dobrze rozłożyć, aby się nie stykały.
Mięso siekane, drób (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Mięso mielone (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Comber jagnięcy, medium (1,5 - 2,5 cm)	Podsmażyć w temperaturze 200 °C Smażyć w temperaturze 160 °C	smażyć 2 min. każdą stronę smażyć 4 - 6 min.	

Potrawa	Temperatura	Czas przyrządzania potrawy	Uwagi
Stek z indyka (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Pasztet drobiowy (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Ryby i owoce morza			
Filet rybny (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	np. okoń, dorsz, panga, plamiak, flądra, żabnica, sola, sandacz.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Stek z łososia (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Stek z tuńczyka (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Krewetki (à 30 g)	200 - 220 °C	8 - 10 min.	
Małże św. Jakuba (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Warzywa			
Oberżyna w plastrach (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Przed smażeniem oberżynę posolić i pozostawić na ok. 30 minut. Następnie osuszyć.
Pieczarki w plastrach (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Marchewki, w słupkach (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Ziemniaki gotowane w plastrach (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Papryka, w paskach (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Cukinia w plastrach (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Cebula lub por w krążkach (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
Potrawy jajeczne i słodkie			
Jajka sadzone, jajecznica (3 - 4 jaja)	160 - 180 °C	4 - 6 min. każda strona	
Naleśniki (2 sztuki)	180 - 190 °C	1 - 2 min. każda strona	
Owoce w plastrach (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	np. ananas, jabłko, mango. Do smażenia używać masła klarowanego. Według uznania słodzić cukrem lub miodem.
Banany w płaszczku kokosowym (4 połówki)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
Dodatki i pozostałe			
Ryż (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pestki z pinii (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	Często obracać
Makaron ryżowy (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	Często obracać
Kostki z bułki (grzanki) (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	początkowo często obracać

Wskazówki i porady

- Produkty do przyrządzenia nakładać dopiero wtedy, gdy zgaśnie wskaźnik nagrzewania. Dotyczy to także sytuacji przy podwyższeniu temperatury pomiędzy przyrządzaniem dwóch potraw.
- Kawałki mięsa, drobiu i ryb rozłożyć na płasko łydką na powierzchni do smażenia. Kawałki odwracać dopiero wtedy, gdy łatwo się odklejają od płyty, aby nie naruszać struktury włókien. W

przeciwnym wypadku wypływa z nich wilgoć, co spowoduje wysuszenie kawałków.

- Kawałki mięsa, drobiu i ryb podczas smażenia nie powinny się stykać, aby nie naciągały wilgoci.
- Mięsa nie nakłuwać ani nie nacinać przed smażeniem lub podczas niego, aby zapobiec wypływaniu wilgoci.
- Mięsa, drobiu i ryb nie solić przed smażeniem, aby nie wyciągać z nich wody i rozpuszczalnych składników odżywczych.
- Filet rybny może zostać przed smażeniem obtoczony w mące (panierowany). W ten sposób nie przywiera on tak mocno.

- W miarę możliwości filety rybne obrócić tylko raz. Smażyć najpierw po stronie skórki.
- Należy używać olejów lub tłuszczów, w których można smażyć w wysokich temperaturach, np. rafinowanego oleju roślinnego lub masła klarowanego.

Stosowanie Teppan Yaki z naczyniami kuchennymi

Teppan Yaki można stosować do przygotowywania potraw w naczyniach kuchennych. Nadaje się on do przygotowywania potraw, które nie wymagają dużego dopływu ciepła. Potrawy można, w razie konieczności, najpierw szybko podgrzać a następnie gotować na Teppan Yaki.

Do topienia, rozmrażania i podgrzewania wystarczy temperatura ok. 140°C do gotowania ryżu i produktów zbożowych w niewielkich ilościach we wrzasku temperatura ok. 160-200°C.

Używać naczyń do gotowania z pokrywą, odpornych na działanie wysokich temperatur. Naczynie do gotowania ostrożnie umieścić na palniku, aby nie porysować przez nieuwagę ramy ze stali szlachetnej. Należy pamiętać, że ten sposób gotowania nie jest energooszczędny, jeżeli naczynie do gotowania będzie mniejsze niż palnik.

Czyszczenie i konserwacja

W tym rozdziale podane są wskazówki i rady na temat optymalnej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas uzupełniania wody lub nakładania kostek lodu na gorącą powierzchnię smażenia rozpryskują się one i tworzą parę wodną. Nie nachylać się nad urządzeniem i zachować bezpieczny odstęp!

Czyszczenie urządzenia

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu po całkowitym ochłodzeniu. Przypalona resztki jest bardzo trudno usunąć.

Najpierw za pomocą łopatkki usunąć większe resztki potraw.

Do czyszczenia nadają się bardziej kostki lodu niż woda, gdyż nie rozpryskują się i nie prowadzą do powstania pary wodnej,

Przed następnym użytkowaniem dokładnie usunąć resztki środków czyszczących.

Czyszczenie ciepłego urządzenia

- 1 Urządzenie wyłączyć. Pozostawić na 15 minut do ochłodzenia!
- 2 Na powierzchnię do smażenia nałożyć kostki lodu lub wodę. Dodać kilka kropel płynu do mycia naczyń. Uporczywe zabrudzenia namoczyć.
- 3 Rozpocząć czyszczenie, dopiero kiedy wskaźnik ciepła  zgaśnie.

Czyszczenie ochłodzonego urządzenia

- 1 Na powierzchnię do smażenia nałożyć wodę i płyn do mycia naczyń, aby była ona przykryta.
- 2 Włączyć urządzenie. Ustawić  poziom czyszczenia. Uporczywe zabrudzenia namoczyć.
- 3 Po zmiękczeniu zanieczyszczeń można rozpocząć czyszczenie.

Czyszczenie pomiędzy dwoma smażeniami

- 1 Urządzenie wyłączyć.
- 2 Położyć 4 –5 kostki lodu na powierzchnię do smażenia i przesunąć je łopatkami po powierzchni.
- 3 Rozmiękczone zanieczyszczenia usunąć za pomocą łopatek.
- 4 Włączyć urządzenie. Odczekać do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury i nakładać potrawę.

Część urządzenia/powierzchnia	Zalecane czyszczenie
powierzchnia do smażenia	Tłuste resztki usunąć płynem do mycia naczyń. W zależności od potrawy na powierzchni do smażenia mogą powstać białawe plamy. Usunąć za pomocą kwasku cytrynowego lub octu. Następnie powierzchnię dokładnie zetrzeć wilgotną szmatką. Unikać kontaktu kwasku cytrynowego lub octu z pulpitem obsługi. Do silnych zabrudzeń użyć naszego środka do czyszczenia stali nierdzewnej (numer katalogowy 311298) W ten sposób matowa stal szlachetna odzyska połysk.
Powierzchnia do smażenia, przypalona zanieczyszczenia	Uporczywe zabrudzenia posmarować naszym żelom do czyszczenia grilla (numer katalogowy 463582) i pozostawić na przynajmniej 2 godziny, aby środek zadziałał. Przy silnych zabrudzeniach środek pozostawić na całą noc. Następnie gruntownie spłukać i wysuszyć. Przestrzegać wskazówek na opakowaniu środka do czyszczenia.
Rama ze stali szlachetnej	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia.
Ostona ochronna	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia; ściereczka nie może być zbyt mokra. Osuszyć miękką szmatką. Natychmiast usunąć produkty spożywcze zawierające kwasy, które dostały się na pulpit obsługi (np. ocet, ketchup, musztarda, marynada, kwasek cytrynowy). W specjalistycznym punkcie sprzedaży lub w naszym sklepie online można zakupić odpowiedni olejek do czyszczenia pulpitu obsługi (numer katalogowy 311135). Olejek do pielęgnacji nanieść równomiernie miękką szmatką na pulpit obsługi.
Pokrętko	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia. Ściereczka nie może być zbyt mokra.

Tych środków do czyszczenia nie używać

- Środki szorujące lub ostre
- Nie stosować środków zawierających kwasy (np. octu, kwasku cytrynowego itd.) do czyszczenia ramy lub ostony
- Środki zawierające chlor lub silny alkohol
- Spray do piekarników
- Ostre, rysujące gąbki, szczotki i myjki do mycia naczyń

- Nowe ściereczki gąbkowe przed użyciem dokładnie wyprać.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Oferujemy zawsze odpowiednie rozwiązania, aby uniknąć niepotrzebnych wizyt naszego technika.

Podczas rozmowy telefonicznej należy podać numer wyrobu (nr E) oraz numer produktu (nr FD), abyśmy nasz wykwalifikowany personel mógł Państwa optymalnie obsłużyć. Tabliczkę znamionową z numerami znaleźć można na dolnej stronie urządzenia. Aby nie było konieczne dłuższe szukanie, dane urządzenia i numer serwisu można wpisać tutaj.

Nr E	Nr FD
Serwis ☎	

Prosimy mieć na uwadze, że wizyta technika serwisowego w przypadku nieprawidłowej obsługi jest płatna również w czasie okresu gwarancyjnego.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	28
Hasar nedenleri	29
Çevre koruma	29
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	29
Enerji tasarruf önerileri	29
Yeni cihazınız	30
Teppan Yaki	30
Aksesuarlar	30
Özel aksesuarlar	30
Fonksiyon tarzı	30
Kumanda	30
İlk kullanım öncesi	30
Çalıştırma	31
Kapatma	31
Sıcak göstergesi 	31
Sıcak tutma kademesi 	31
Temizleme kademesi 	31
Emniyet kapatması	31
Ayar tablosu	31
Öneriler ve pratik bilgiler	32
Teppan Yaki üzerinde pişirme ekipmanının kullanımı	32
Temizleme ve bakım	33
Cihazın temizlenmesi	33
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	33
Müşteri hizmetleri	34

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir. 8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

Yanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

Hasar nedenleri

Paslanmaz çelikten kızartma yüzeyi sağlam ve dayanıklı olsa da, üzerinde iyi bir döküm tavada olduğu gibi, zamanla kullanım izleri belirir. Ancak bu durum cihazın kullanımını etkilemez. Paslanmaz çelikten kızartma yüzeyinde hafif sararma normaldir.

Dikkat!

- Kızartma yüzeyinde kertik veya çizikler: Kesinlikle kızartma yüzeyi üzerinde bıçakla kesim yapmayın. Yiyecekleri çevirmek için teslimat kapsamındaki spatulayı kullanın. Spatulalarla kızartma yüzeyine vurmayın.
- Folyolar ve plastikler: Alüminyum folyo ve plastik pişirme ekipmanları sıcak kızartma yüzeyi üzerinde erirler. Alüminyum folyodan kapları kesinlikle kızartma yüzeyinde ısıtmayın. Kızartma yüzeyi üzerine kesinlikle plastikten üretilmiş veya plastik kulpu cisimler koymayın.
- Uygun olmayan aksesuarlar: Buharlı pişiricinin cam kapağını kesinlikle Teppan Yaki'nin üzerine koymayın.

Çevre koruma

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Enerji tasarruf önerileri

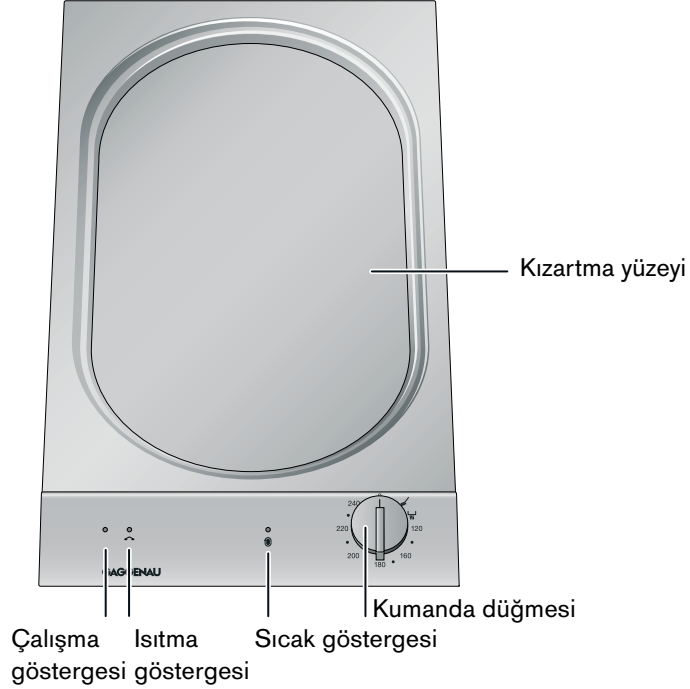
Enerjiden tasarruf ederek yemek pişirmek için lütfen aşağıdaki önerileri dikkate alın:

- Teppan Yaki'yi sadece istenilen sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısıtın.
- Orta kısımda kızartmaya devam ederken, kızartma yüzeyinin kenar kısmını kızartılan yiyecekleri sıcak tutmak için kullanın.

Yeni cihazınız

Bu sayfalarda size yeni cihazınız tanıtılacak ve aksesuarlar hakkında bilgi verilecektir.

Teppan Yaki



Aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarlar teslimat kapsamına dahildir:

Spatula (2) Yemekleri çevirmeye yarar

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- | | |
|------------|--|
| SH 230 001 | Cihaz kapağını monte etmek için menteşeli tutucu |
| VD 201 014 | Paslanmaz çelikten kapak |
| VD 201 034 | Alüminyumdan kapak |
| VV 200 014 | Başka Vario cihazlarla kombinasyon için paslanmaz çelikten bağlantı çubuğu |
| VV 200 034 | Başka Vario cihazlarla kombinasyon için alüminyumdan bağlantı çubuğu |

Aksesuarı sadece belirtildiği gibi kullanın. Üretici, aksesuarın yanlış kullanımı halinde sorumluluk üstlenmez.

Fonksiyon tarzı

Teppan Yaki – Eski bir Japon geleneğine göre kızartma ve pişirme demektir. Tencere ve tava kullanmadan doğrudan kızartma yüzeyi üzerinde çalıştığınız için, bu şekilde yemek pişirme ayrı bir keyif verecektir. Teslimat kapsamındaki spatulalar yardımıyla yiyecekleri çevirebilir ve kızartma artıklarını da temizleyebilirsiniz.

Kumanda

İlk kullanım öncesi

İlk defa kızartma yapmadan önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın:

- 1 Cihazı ve aksesuarları iyice temizleyin.
- 2 Cihazı birkaç dakika boyunca 200 °C'de ısıtın. Böylece yeni cihazlarda görülen olası kokular ve kirlenmeler giderilir.

Çalıştırma

Kumanda düğmesini sola veya sağa 120 - 240 °C arası istenilen sıcaklığa çevirin. Cihaz çalıştırıldığında çalışma göstergesi yanar.

Cihaz ısındığı sürece  ısıtma göstergesi yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında ısıtma göstergesi söner.

Isındıktan sonra spatula veya ısıya dayanıklı bir fırça (örneğin silikon fırça) yardımıyla kızartma yüzeyine biraz sıvı veya katı yağ sürün ve düzenli şekilde dağıtın. Yiyecekleri tencere veya tava kullanmadan doğrudan kızartma yüzeyinin üzerine koyun. Yiyecekleri çevirmek için teslimat kapsamındaki spatulaları kullanın.

Kapatma

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

Sıcak göstergesi

Sıcak göstergesi yandığı sürece cihaz sıcaktır.

Sıcak tutma kademesi

Kumanda düğmesini sıcak tutma pozisyonuna çevirin.

Sıcak tutma kademesinde pişirdikten sonra yiyeceklerin sıcak kalmalarını sağlayabilirsiniz.

Temizleme kademesi

Kumanda düğmesini temizleme pozisyonuna çevirin.

Temizleme pozisyonunda kirleri yumuşatabilirsiniz. Böylece temizlenmeleri kolaylaşır.

Emniyet kapatması

Cihaz, güvenliğinizi için emniyet kapatmasıyla donatılmıştır. Her ısıtma işlemi, bu süre içerisinde herhangi bir kumanda gerçekleşmezse, 4 saat sonra kapatılır. Isıtıcı, elektrik kesildikten sonra da kapalı kalır. Çalışma göstergesi yanıp söner.

Sıcaklık kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çevirin. Ardından cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz.

Ayar tablosu

Ayar tablosundaki değerlerde önceden ısıtılmış cihaz esas alınmıştır. Yiyeceklerin türü ve durumuna göre daha çok veya daha az ısı gerektiğinden, değerler

Piştirilecek yiyecek	Sıcaklık	Pişme süresi	Açıklamalar
Et ve kümes hayvanları			
Sığır biftek, orta (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C ön kızartma 180 °C devam kızartma	Her tarafından 2 dk. ön kızartma yapın 6 - 11 dk. kızartmaya devam edin	Örneğin antrikot, fileto, biftek. Yüzeyden etin suyu çıktığında biftek orta derecede kızarmıştır.
Domuz biftek (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 dk.	
Dana şnitzel, pane (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 dk.	Pane malzemesinin kurumaması ve yanmaması için yeterli miktarda yağ kullanın.
Kuşbaşı, sığır veya domuz (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 dk.	Eti iyice dağıtın. Etler birbirine değmemelidir.
Kuşbaşı, tavuk (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 dk.	
Kıyma (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 dk.	
Kuzu sırtı, orta (1,5 - 2,5 cm)	200 °C ön kızartma 160 °C devam kızartma	Her tarafından 2 dk. ön kızartma yapın 4 - 6 dk. kızartmaya devam edin	
Hindi biftek (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 dk.	
Tavuk ciğeri (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 dk.	
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 dk.	Örneğin levrek, morina balığı, pangasius, mezigit, dil balığı, fener balığı, sudak balığı.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 dk.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 dk.	
Som balığı bifteği (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 dk.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 dk.	

Piştirilecek yiyecek	Sıcaklık	Pişme süresi	Açıklamalar
Ton balığı bifteği (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 dk.	
Karides (30'ar g)	200 - 220 ?	8 - 10 dk.	
Büyük tarak (30'ar g)	190 - 200 ?	8 - 12 dk.	
Sebze			
Patlıcan, dilim halinde (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 dk.	Patlıcanları kızartmadan önce tuzlayın ve yaklaşık 30 dakika bekletin. Ardından kurulaşın.
Mantar, dilim halinde (400 g)	230 - 240 ?	10 - 12 dk.	
Havuç, ince çubuk (400 g)	170 - 190 ?	6 - 8 dk.	
Patates, pişmiş, dilim halinde (400 g)	200 - 220 ?	7 - 10 dk.	
Biber, dilim halinde (400 g)	200 - 210 ?	4 - 6 dk.	
Kabak, dilim halinde (400 g)	170 - 180 ?	4 - 6 dk.	
Soğan veya pırasa, halka halinde (400 g)	170 - 190 ?	5 - 7 dk.	
Yumurtalı yemekler ve tatlılar			
Sahanda yumurta, çırpılmış yumurta (3 - 4 yumurta)	160 - 180 °C	Her tarafından 4 - 6 dk.	
Krep (2 adet)	180 - 190 °C	Her tarafından 1 - 2 dk.	
Meyve dilimleri (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 dk.	Örneğin ananas, elma, mango. Kızartmak için sızdırılmış tereyağı kullanın. Damak zevkinize göre şeker veya balla tatlandırın.
Hindistan cevizli muz (4 yarım muz)	180 - 190 °C	6 - 9 dk.	
Garnitürler ve diğerleri			
Pirinç (500 g)	180 - 190 ?	5 - 7 dk.	
Dolmalık fıstık (300 g)	160 ?	5 - 7 dk.	Sık sık çevirin
Pirinç makarnası (400 g)	200 - 220 ?	4 - 5 dk.	
Tofu (300 g)	200 - 220 ?	3 - 5 dk.	Sık sık çevirin
Beyaz ekmek küpleri / Kruton (200 g)	160 ?	10 - 12 dk.	Başında sık sık çevirin

Öneriler ve pratik bilgiler

- Piştirilecek yiyeceği ancak ısıtma göstergesi söndükten sonra koyun. Aynı husus, iki ayrı hazırlama işlemi esnasında sıcaklığın yükseltilmesi halinde de geçerlidir.
- Et, tavuk ve balık parçalarını spatula yardımıyla kızartma yüzeyine bastırın. Liflerin zarar görmemesi için et parçalarını ancak kızartma yüzeyinden kolaylıkla çözüldüklerinde çevirin. Aksi takdirde sıvı dışarı çıkabilir ve piştirilecek gıdanın kurumasına sebep olabilir.
- Sularını çekmemeleri için et, tavuk ve balık parçalarının kızartma esnasında birbirleriyle temas etmemeleri gerekir.
- Et suyunun dışarı çıkmaması için pişirme öncesinde ve esnasında ete bıçak batırmayın veya eti kesmeyin.
- Suyunu ve suda çözülür besin maddelerini kaybetmemek için et, tavuk eti ve balığı kızartmadan önce tuzlamayın.

- Balık filetoları kızartmadan önce una bulanabilir. Böylece daha az yapışma görülür.
- Balık filetosunu mümkün oldukça sadece bir kez çevirin. İlk önce deri kısmını kızartın.
- Sadece örneğin rafine bitkisel yağlar veya sızdırılmış tereyağı gibi yüksek derecelerde ısıtılabilir ve kızartmaya uygun olan sıvı ve katı yağlar kullanın.

Teppan Yaki üzerinde pişirme ekipmanının kullanımı

Teppan Yaki'yi pişirme ekipmanıyla yemek pişirmek için de kullanabilirsiniz. Düşük ısı gerektiren pişirme yöntemleri bu amaç için uygundur. Yemekleri pişirme yüzeyi üzerinde gerekirse ilk önce hızlı bir şekilde ısıtılabilir, ardından Teppan Yaki üzerinde pişirmeye devam edebilirsiniz.

Eritmek, buzunu çözmek ve sıcak tutmak için yaklaşık 140°C, pirinç ve tahılları yumuşatmak ve küçük

miktarları ısıtmak için yaklaşık 160-200°C sıcaklık yeterlidir.

Isıya dayanıklı ve kapaklı pişirme ekipmanları kullanın. Pişirme ekipmanını dikkatle sıcak yüzey üzerine yerleştirin ve paslanmaz çelikten çerçevenin yanlılıkla çizilmemesine dikkat edin. Pişirme ekipmanı ısıtılan yüzeyden daha küçük olduğunda bu pişirme yönteminin enerji açısından ekonomik bir yöntem olmadığını lütfen unutmayın.

Temizleme ve bakım

Bu bölümde, cihazınızın en iyi şekilde bakımı ve temizlenmesi için öneri ve uyarılar yer almaktadır.

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak kızartma yüzeyine su veya buz küpü koyarken sıçrama ve su buharı çıkışı olur. Cihazın üzerine eğilmeyiniz. Güvenli bir mesafede durunuz.

Cihazın temizlenmesi

Cihazı her kullanım sonrası soğuduktan sonra temizleyin. Yanarak yapışan artıkları çıkarmak oldukça zordur.

Kaba kirleri spatulalar yardımıyla temizleyin.

Daha az su sıçramasına ve buhar oluşumuna yol açtığı için sıcak cihazı temizlemek için küp buz sudan daha uygundur.

Bir sonraki kullanımdan önce temizleyici madde artıklarını itinayla giderin.

Sıcak cihazın temizlenmesi

- 1 Cihazı kapatın. En az 15 dakika soğumasını bekleyin!
- 2 Kızartma yüzeyine küp buz veya su koyun. Birkaç damla bulaşık deterjanı dökün. Kirlerin yumuşamasını bekleyin.
- 3 Temizlemeye ancak sıcak göstergesi 0 söndükten sonra başlayın.

Soğumuş cihazın temizlenmesi

- 1 Kızartma yüzeyine üzerini hafif örtecek miktarda su ve bulaşık deterjanı dökün.

- 2 Cihazı çalıştırın. Temizleme kademesini  ayarlayın. Kirlerin yumuşamasını bekleyin.
- 3 Kirler çözüldükten sonra temizlemeye başlayın.

İki kızartma işlemi arasında temizleme

- 1 Cihazı kapatın.
- 2 4 - 5 adet küp buz spatulalar yardımıyla sıcak kızartma yüzeyi üzerinde gezdirin.
- 3 Çözülen kirleri spatulalar yardımıyla temizleyin.
- 4 Cihazı tekrar çalıştırın. Cihaz ayarlanmış olan sıcaklığa tekrar ulaşana kadar üzerine yiyecek koymayın.

Cihaz parçası/ Yüzey	Önerilen temizlik
Kızartma yüzeyi	Yağlı artıkları bulaşık deterjanıyla giderin. Kızartılan malzemenin türüne göre kızartma yüzeyinde beyazımsı lekeler belirebilir. Limon suyu veya sirkeyle temizleyin. Ardından yaş bezle iyice silin. Limon suyu veya sirke kumanda paneliyle temas etmemelidir. Aşırı kirler için paslanmaz çelik temizleyicimizi (Sipariş No. 311298) kullanın. Böylece matlaşmış paslanmaz çelik yüzeyler yeniden parlar.
Kızartma yüzeyi, yanarak yapışan kirler	İnatçı kirlere cihaz soğukken grill temizleme jelimizi (Sipariş No. 463582) sürün ve en az 2 saat etkisini göstermesini bekleyin. Aşırı kirlerde sabaha kadar bekleyin. Ardından iyice durulayın ve kurutun. Temizleyicinin ambalajı üzerinde verilen bilgileri dikkate alın.
Paslanmaz çelikten çerçeve	Yumuşak, nemli bir bez ve biraz bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.
Kumanda paneli	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bezle kurulayın. Kumanda paneline temas eden asitli gıda maddelerini derhal giderin (örneğin sirke, ketçap, hardal, marine sosu, limon suyu). Kumanda panelinin koruyucu bakımı için uzman satış noktanızdan veya online mağazamızdan uygun bakım yağı temin edebilirsiniz (Sipariş No. 311135). Temizledikten sonra bakım yağını yumuşak bir bezle kumanda paneline düzenli şekilde sürün.
Kumanda düğmesi	Yumuşak, nemli bir bez ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Bez aşırı ıslak olmamalıdır.

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanların (örneğin sirke, limon asidi vs.) çerçeve veya panelle temas etmelerini önleyin

- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıcıyı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz memnuniyetle size yardımcı olacaktır. Gereksiz teknisyen ziyaretlerini de önlemek amacıyla da her zaman uygun bir çözüm bulmaktayız.

Telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi cihazın alt tarafında yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetleri departmanının telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri ☎

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetleri departmanından bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.



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

9000516895 ru, cs, pl, tr (911103)

GAGGENAU