

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VP 230

Теплан яки

Терпан Yaki

Терпан Yaki

Терпан Yaki

| | |
|--------------------|-----------|
| Оглавление | 3 |
| Obsah | 12 |
| Spis treści | 20 |
| İçindekiler | 28 |

Оглавление

| | |
|--|-----------|
| Важные правила техники безопасности | 4 |
| Причины повреждений | 5 |
| Охрана окружающей среды | 5 |
| Правильная утилизация упаковки | 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 | 8 |
| Советы и приемы | 9 |
| Использование тепан-яки с кухонной посудой | 9 |
| Уход и очистка | 10 |
| Очистка прибора | 10 |
| Запрещается использовать следующие средства очистки | 11 |
| Служба сервиса | 11 |

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 раскаленным 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 некачественном 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.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Советы по экономии электроэнергии

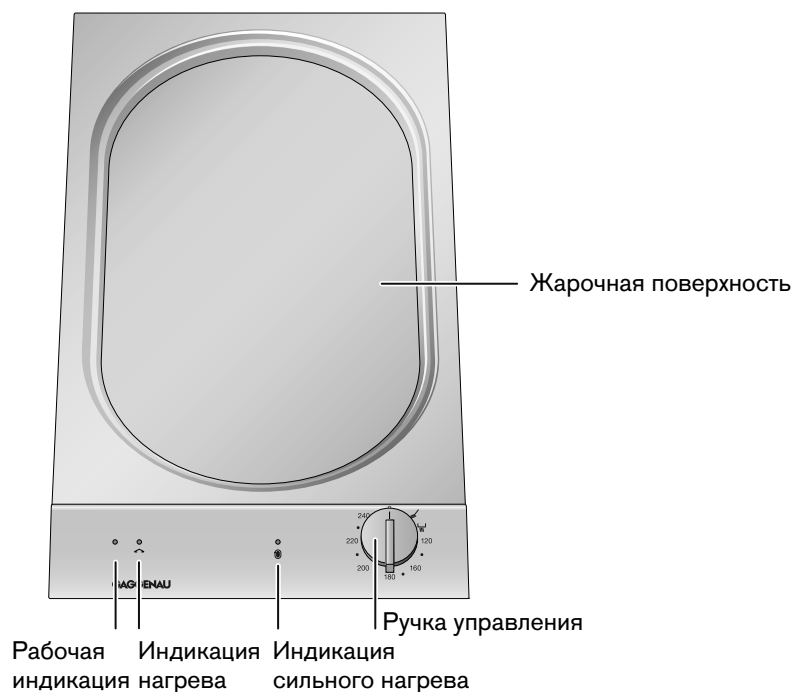
Для экономии электроэнергии при приготовлении пищи необходимо выполнять следующие рекомендации

- 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

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.

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

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.

Опасность ожога!

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.

Индикация сильного нагрева

Пока горит индикация сильного нагрева, прибор остается горячим.

Степень подогревания

Поверните ручку управления в положение подогревания.

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

Степень очистки

Поверните ручку управления в положение очистки.

На степени 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 среднепрожаренным, 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. | |
| Рубленое мясо (400 г) | 230 - 240 °С | 7 - 8 мин. | |
| 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) (2 см) (2,5 см) | 210 - 220 °С | 5 - 7 мин. | Например, окунь, треска, пангасиус, пикша, камбала, морской черт, морской язык, судак. |
| | 190 - 200 °С | 7 - 10 мин. | |
| | 180 - 190 °С | 15 - 17 мин. | |
| Стейк из лосося (2,5 см) (3 см) | 180 - 190 °С | 15 - 17 мин. | |
| | 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. | |
| Цуккини, 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

| Приготавливаемые продукты | Температура | Время приготовления | Примечания |
|---|--------------|-----------------------------|---|
| Глазунья, болтуня (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, отварной (500 г) | 180 - 190 °С | 5 - 7 мин. | |
| Пиниоли (300 г) | 160 °С | 5 - 7 мин. | часто переворачивать |
| Лапша из рисовой муки, отварной (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 обвалить 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 °С, а для набухания риса и зерновых культур, в том числе нагревания небольших порций, припл. 160-200 °С.

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 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 приступить 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.

Obsah

| | |
|--|-----------|
| Důležitá bezpečnostní upozornění | 13 |
| Příčiny poškození | 13 |
| Ochrana životního prostředí | 14 |
| Ekologická likvidace | 14 |
| Tipy k úspoře el. energie | 14 |
| Váš nový přístroj | 15 |
| Teppan Yaki | 15 |
| Příslušenství | 15 |
| Zvláštní příslušenství | 15 |
| Princip činnosti | 15 |
| Ovládání | 16 |
| Před prvním použitím | 16 |
| Zapnutí | 16 |
| Vypnutí | 16 |
| Indikátor zbytkového tepla  | 16 |
| Stupeň udržování teploty  | 16 |
| Stupeň čištění  | 16 |
| Bezpečnostní vypnutí | 16 |
| Tabulka nastavení | 16 |
| Tipy a triky | 18 |
| Používání Teppan Yaki s nádobím | 18 |
| Ošetřování a čištění | 18 |
| Čištění přístroje | 18 |
| Nepoužívejte tyto čisticí prostředky | 19 |
| Zákaznický servis | 19 |

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

www.gaggenau.com a v internetovém obchodu:

www.gaggenau-eshop.com

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Spotřebič je velmi horký, může dojít ke vznícení hořlavých materiálů. Pod spotřebičem ani v jeho bezprostřední blízkosti nikdy neskladujte nebo nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). Na spotřebič ani do něj nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí popálení!

- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavňovou plochu.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Příčiny poškození

Pečicí plocha z ušlechtilé oceli je robustní a hladká jako dobrá pánev, časem ale na ní budou patrné stopy používání. To nemá ale vliv na její funkci. Nepatrné žluté zbarvení pečicí plochy z ušlechtilé oceli je normální.

Pozor!

- Škrábance nebo rýhy na pečicí ploše: Nikdy nekrájejte nožem na pečicí ploše. K obracení pokrmů používejte dodané obracečky. Obracečkami netlučte do pečicí plochy.

- Fólie a plasty: Alobal a plastové nádoby se na horké pečicí ploše roztaví. Nikdy neohřívejte na pečicí ploše nádoby z alobalu. Nepokládejte na pečicí plochu předměty z plastu nebo s držadly z plastu.
- Nevhodné příslušenství: Nikdy nepokládejte skleněný kryt parního vaříče na Teppan Yaki.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Tipy k úspoře el. energie

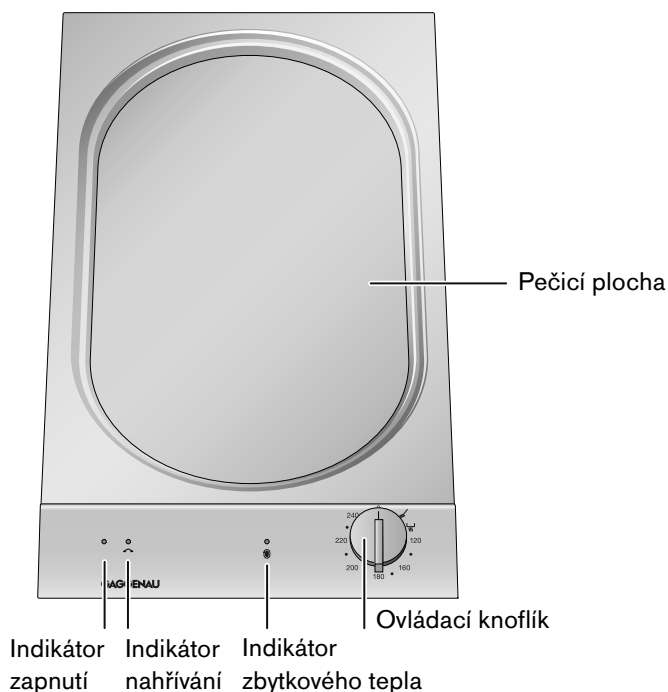
Řiďte se následujícími tipy, které vám umožní úsporně vařit:

- Předehřívejte Teppan Yaki pouze do dosažení požadované teploty.
- Okrajovou část pečicí plochy využívejte k udržení teploty již uvařených pokrmů, zatímco uprostřed připravujte další.

Váš nový přístroj

Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o příslušenství.

Teppan Yaki



Příslušenství

Součástí dodávky je následující příslušenství:

Obracečka K obracení připravovaných potravin (2)

Zvláštní příslušenství

U specializovaného prodejce si můžete objednat následující příslušenství:

- SH 230 001 Závěsný držák k montáži krytu přístroje
- VD 201 014 Kryt přístroje z ušlechtilé oceli
- VD 201 034 Kryt přístroje z hliníku
- VV 200 014 Spojovací lišta z ušlechtilé oceli pro kombinování s ostatními přístroji Vario
- VV 200 034 Spojovací lišta z hliníku pro kombinování s ostatními přístroji Vario

Příslušenství používejte pouze tak, jak je uvedeno. Výrobce neručí za škody vzniklé nesprávným používáním příslušenství.

Princip činnosti

Teppan Yaki – znamená pečení a smažení podle staré japonské tradice. Příprava pokrmů je zážitkem. Pracujete přímo na pečicí ploše bez hrnců a pánví. Potraviny se obracejí pomocí dodaných obraceček, kterými můžete také odstraňovat zbytky po pečení.

Ovládání


Před prvním použitím

Před prvním pečením dodržujte následující pokyny:

- 1 Důkladně vyčistěte přístroj a díly příslušenství.
- 2 Nechte přístroj několik minut nahřát na 200 °C. Tím se odstraní případný "zápach novoty" a nečistoty.

Zapnutí

Otočte ovládacím knoflíkem doleva nebo doprava na požadovanou teplotu mezi 120 - 240 °C. Po zapnutí přístroje svítí indikátor provozu.

Indikátor nahřívání  svítí během nahřívání přístroje. Po dosažení nastavené teploty indikátor nahřívání zhasne.

Po nahřátí potřete pečicí plochu rovnoměrně trochou oleje nebo tuku, použijte obrabečku nebo štětec odolný proti vysokým teplotám (např. silikonový štětec). Pokládejte potraviny přímo na pečicí plochu bez hrnce nebo pánve. K obracení pokrmů používejte dodané obrabečky.

Vypnutí

Otočte ovládací knoflík do polohy 0.

Nebezpečí popálení!

Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavňovou plochu.

| Připravované potraviny | Teplota | Doba přípravy | Poznámky |
|---|---|---|--|
| Maso a drůbež | | | |
| Hovězí steak, medium (2,5 - 3 cm) | Prudké opečení při 230 - 240 °C dále opékat při 180 °C | 2 min. prudce opékat na každé straně dále opékat 6 - 11 min. | Např. entrecôte, filet steak, rumpsteak. Steak je připraven jako medium, když se na povrchu steaku objeví šťáva. |
| Steak z vepřové krkvice (2 cm) | 210 - 220 °C | 15 - 18 min. | |
| Telecí řízek, obalovaný (1,5 cm) | 190 - 200 °C | 16 - 20 min. | Používejte dostatečné množství oleje, aby panáda nevyschla nebo se nespálila. |
| Pokrm z malých kousků masa, hovězí nebo vepřové (500 - 600 g) | 230 - 240 °C | 6 - 8 min. | Kousky masa dobře rozdělte po ploše, neměly by se dotýkat. |
| Pokrm z malých kousků masa, drůbeží (500 - 600 g) | 180 - 190 °C | 10 - 12 min. | |
| Mleté maso (400 g) | 230 - 240 °C | 7 - 8 min. | |

Indikátor zbytkového tepla

Dokud indikátor zbytkového tepla svítí, je přístroj horký.

Stupeň udržování teploty

Otočte ovládací knoflík do polohy udržování teploty.

Na stupni udržování teploty můžete udržovat připravené potraviny teplé.

Stupeň čištění

Otočte ovládací knoflík do polohy čištění.

Na stupni čištění můžete odmočit znečištění, což usnadní čištění.

Bezpečnostní vypnutí

K vaší ochraně je přístroj vybaven bezpečnostním vypnutím. Každé nahřívání se po 4 hodinách vypne, pokud během této doby nebudete přístroj obsluhovat. Také po výpadku proudu zůstane topné těleso vypnuté. Indikátor provozu bliká.

Otočte ovládací knoflík teploty do polohy 0, poté můžete přístroj uvést do provozu jako obvykle.

Tabulka nastavení

Hodnoty tabulky nastavení platí pro předeřhřátý přístroj. Hodnoty v tabulce nastavení jsou pouze orientační, protože podle druhu a stavu potraviny je potřeba více nebo méně tepla.

| Připravované potraviny | Teplota | Doba přípravy | Poznámky |
|---|---|--|---|
| Jehněčí hřbet, medium (1,5 - 2,5 cm) | Prudké opečení při 200 °C dále opékat při 160 °C | 2 min. prudce opékat na každé straně dále opékat 4 - 6 min. | |
| Krůtí steak (1,5 cm) | 200 - 210 °C | 8 - 15 min. | |
| Drůbeží játra (1 cm) | 200 - 210 °C | 3 - 5 min. | |
| Ryby a mořské plody | | | |
| Rybí filé (1 cm) | 210 - 220 °C | 5 - 7 min. | Např. okoun, treska, pangasius, treska skvrnitá, platýz, mořský das, mořský jazyk, candát. |
| (2 cm) | 190 - 200 °C | 7 - 10 min. | |
| (2,5 cm) | 180 - 190 °C | 15 - 17 min. | |
| Lososový steak (2,5 cm) | 180 - 190 °C | 15 - 17 min. | |
| (3 cm) | 160 - 170 °C | 18 - 20 min. | |
| Steak z tuňáka (2,5 - 3 cm) | 180 - 190 °C | 17 - 20 min. | |
| Garnáty (à 30 g) | 200 - 220 °C | 8 - 10 min. | |
| Hřebenatka svatojakubská (à 30 g) | 190 - 200 °C | 8 - 12 min. | |
| Zelenina | | | |
| Lilek, na plátky (400 g) | 180 - 190 °C | 6 - 8 min. | Lilek před pečením osolte, nechte 30 minut odležet. Poté osušte. |
| Žampiony, na plátky (400 g) | 230 - 240 °C | 10 - 12 min. | |
| Mrkve, podélně nakrájené (400 g) | 170 - 190 °C | 6 - 8 min. | |
| Brambory, vařené, na kolečka (400 g) | 200 - 220 °C | 7 - 10 min. | |
| Paprika, na proužky (400 g) | 200 - 210 °C | 4 - 6 min. | |
| Cuketa, na plátky (400 g) | 170 - 180 °C | 4 - 6 min. | |
| Cibule nebo pórek, na kolečka (400 g) | 170 - 190 °C | 5 - 7 min. | |
| Vaječná a sladká jídla | | | |
| Volské oko, míchaná vejce (3 - 4 vejce) | 160 - 180 °C | 4 - 6 min. každá strana | |
| Crêpes (2 ks) | 180 - 190 °C | 1 - 2 min. každá strana | |
| Ovoce na kolečka (200 - 300 g) | 180 - 190 °C | 5 - 7 min. | Např. ananas, jablko, mango. K pečení používejte rozpuštěné máslo. Podle chuti osladte medem nebo cukrem. |
| Banán v kokosovém županu (4 půlky) | 180 - 190 °C | 6 - 9 min. | |
| Přílohy a ostatní | | | |
| Rýže, vařená (500 g) | 180 - 190 °C | 5 - 7 min. | |
| Piniová jádra (300 g) | 160 °C | 5 - 7 min. | Často obracet |
| Rýžové nudle, vařená (400 g) | 200 - 220 °C | 4 - 5 min. | |
| Tofu (300 g) | 200 - 220 °C | 3 - 5 min. | Často obracet |
| Kostičky bílého chleba / croûtons (200 g) | 160 °C | 10 - 12 min. | Zpočátku často obracet |

Tipy a triky

- Pokládejte připravované potraviny teprve po zhasnutí indikátoru nahřívání. To platí rovněž při zvýšení teploty mezi dvěma přípravami pokrmů.
- Kousky masa, drůbežího a rybího masa přitiskněte obracečkou tak, aby celou plochou ležely na pečicí ploše. Obracejte teprve, když je lze snadno od desky uvolnit, abyste nepoškodili vlákna. Jinak může vytéci šťáva, což vede k vysušení připravovaných potravin.
- Kousky masa a drůbežího a rybího masa by se neměly při pečení dotýkat, aby nedošlo ke ztrátě vody.
- Maso před přípravou a během pečení nepropichujte nebo nekrájejte, aby nevytekla šťáva.
- Před pečením maso, drůbež a rybu nesolte, aby neztratilo vodu a rozpustné živiny.
- Před pečením obalte rybí filé v mouce. Nebude tolik ulpívat.
- Rybí filé obraťte podle možnosti pouze jednou. Nejprve opečte stranu s kůží.
- Používejte pouze tuk a oleje vhodné pro přípravu pokrmů při vysokých teplotách, např. rafinovaný rostlinný olej nebo rozpuštěné máslo.

Používání Teppan Yaki s nádobím

Teppan Yaki můžete používat také k přípravě potravin v nádobí. Vhodné jsou postupy vaření, které vyžadují malý přívod tepla. Potraviny můžete na varné desce nejprve rychle ohřát, pokud je to nutné, a poté připravovat na Teppan Yaki.

K rozpuštění, rozmrazování a udržování teploty stačí teplota cca 140°C, k nabobtnání rýže a obilovin a k ohřátí menších množství cca 160-200°C.

Používejte nádobí odolné proti vysokým teplotám s poklicemi. Nádobí opatrně postavte na vyhřívanou plochu, abyste nepoškrábali rám z ušlechtilé oceli. Nezapomeňte, že tento postup vaření nelze pokládat za energeticky úsporný, pokud je nádobí menší než vyhřívaná plocha.

Ošetřování a čištění

V této kapitole naleznete tipy a poznámky k optimální péči a čištění přístroje.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

Nebezpečí popálení!

Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Nebezpečí popálení!

Pokud dáte na horkou pečicí plochu vodu nebo kostky ledu, stříká voda a vzniká pára. Nenaklánějte se nad spotřebič. Udržujte bezpečnou vzdálenost.

Čištění přístroje


Po každém použití přístroj po jeho vychladnutí vyčistěte. Připálené zbytky není možné snadno odstranit.

Větší zbytky odstraňte obracečkami.

Kostky ledu jsou k čištění teplého přístroje vhodnější než voda, protože vzniká méně vodní páry a horkých stříkanců.

Před dalším použitím důkladně odstraňte zbytky čisticích prostředků.

Čištění vychladlého přístroje

- 1 Na pečicí plochu nalijte trochu vody a mycího prostředku tak, aby tuto plochu mírně "zakryly".
- 2 Zapněte přístroj. Nastavte stupeň čištění . Nečistoty nechte odmočit.
- 3 Po uvolnění znečištění začněte čistit.

Čištění mezi jednotlivým pečením

- 1 Vypněte přístroj.
- 2 Po horké pečicí ploše posouvejte obracečkami 4 - 5 kostek ledu.
- 3 Uvolněná znečištění odstraňte obracečkami.
- 4 Zapněte znovu přístroj. Než začnete pokládat potraviny, počkejte, dokud přístroj opět nedosáhne nastavenou teplotu.

| Část přístroje/ povrch | Doporučené čištění |
|-------------------------------------|--|
| Pečicí plocha | <p>Mastné nečistoty odstraňte mycím prostředkem.</p> <p>V závislosti na připravovaných potravinách mohou na pečicí ploše zůstat bílé skvrny. Odstraňte je citrónovou šťávou nebo octem. Poté důkladně otřete vlhkou utěrkou. Na ovládací panel se nesmí dostat citrónová šťáva nebo ocet.</p> <p>Při silném znečištění použijte náš čisticí prostředek na ušlechtilou ocel (obj. číslo 311298). Tak obnoví ušlechtilá ocel svůj lesk.</p> |
| Pečicí plocha, připečená znečištění | <p>Odolné nečistoty potřete u studeného přístroje gelem na čištění grilů (obj. číslo 463582) a nechte minimálně 2 hodiny působit, při silném znečištění přes noc. Poté důkladně opláchněte a nechte oschnout. Dodržujte údaje na obalu čističe.</p> |
| Rám z ušlechtilé oceli | <p>Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem.</p> |
| Ovládací panel | <p>Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká. Otřete dosucha měkkou utěrkou.</p> <p>Potraviny obsahující kyseliny, které se dostaly na ovládací panel, ihned odstraňte (např. ocet, kečup, hořčice, marinády, citrónová šťáva).</p> <p>K ošetřování ovládacího panelu můžete zakoupit u specializovaných prodejců nebo v našem internetovém obchodu vhodný ošetřující olej (objednací číslo 311135). Po vyčištění naneste na ovládací panel měkkou utěrkou rovnoměrně ošetřující olej.</p> |
| Ovládací knoflík | <p>Vyčistěte měkkou, vlhkou utěrkou a mycím prostředkem. Utěrka nesmí být příliš vlhká.</p> |

Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré nebo abrazivní čisticí prostředky
- Čisticí prostředky na bázi kyselin (např. ocet, kyselina citrónová atd.) se nesmí dostat na rám nebo ovládací panel
- Čisticí prostředky obsahující chlór nebo s vysokým obsahem alkoholu
- Sprej na čištění trouby
- Tvrdé, kovové drátěnky a houby na mytí, kartáče a jiné čisticí prostředky s drsným povrchem
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně properte.

Zákaznický servis

Je-li nutně přístroj opravit, máte k dispozici zákaznický servis. Vždy nalezneme vhodné řešení, také proto, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám techniků.

Při zavolání uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli odborně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete na spodní straně přístroje. Zde si můžete zapsat data přístroje a tel. číslo zákaznického servisu, abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat.

| Číslo výrobku (E-Nr.) | Výrobní číslo (FD-Nr.) |
|----------------------------|------------------------|
| Zákaznický servis ☎ | |

Nezapomeňte, že návštěva servisního technika není v případě nesprávné obsluhy ani v záruční době bezplatná.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.




Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikými, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Spis treści

| | |
|--|-----------|
| Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 21 |
| Przyczyny uszkodzeń | 22 |
| Ochrona środowiska | 22 |
| Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego | 22 |
| W celu oszczędności energii | 22 |
| Twoje nowe urządzenie | 23 |
| Teppan Yaki | 23 |
| Akcesoria | 23 |
| Akcesoria dodatkowe | 23 |
| Sposób działania | 23 |
| Obsługa | 24 |
| Przed pierwszym użyciem | 24 |
| Włączanie | 24 |
| Wyłączanie | 24 |
| Wskaźnik ciepła  | 24 |
| Poziom utrzymywania w ciepłe  | 24 |
| Poziom czyszczenia  | 24 |
| Wyłączanie bezpieczeństwa | 24 |
| Tabela ustawień | 24 |
| Wskazówki i porady | 26 |
| Stosowanie Teppan Yaki z naczyniami kuchennymi | 26 |
| Czyszczenie i konserwacja | 26 |
| Czyszczenie urządzenia | 26 |
| Tych środków do czyszczenia nie używać | 27 |
| Serwis | 27 |

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 pokrywy, 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.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

W celu oszczędności energii

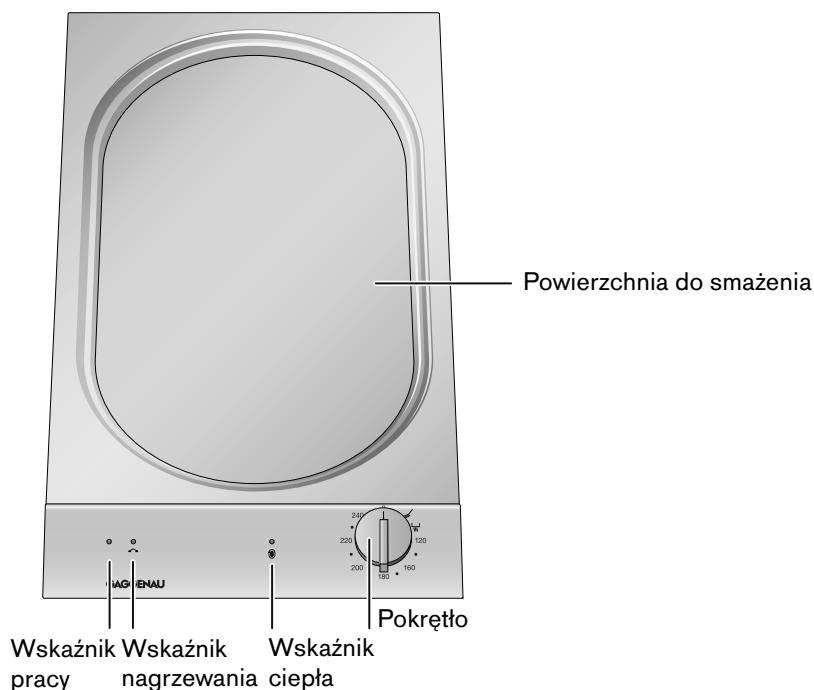
należy stosować się do poniższych wskazówek:

- Teppan Yaki podgrzewać tylko do osiągnięcia żądanej temperatury.
- Brzegi powierzchni do smażenia można wykorzystać do trzymania upieczonych produktów w ciepłe, 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.


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 łopatki 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.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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.

Wskaźnik ciepła

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

Poziom utrzymywania w ciepłe

Przekręcić pokrętkę na pozycję podtrzymywanie ciepła.

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

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 przyrządzenia 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, rumsztyk. Stek jest średnio wysmażony (medium), jeśli na wierzchu 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. |

| Potrawa | Temperatura | Czas przyrządzenia potrawy | Uwagi |
|---|---|---|--|
| Mięso siekane, 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) | Podsmażyc w temperaturze 200 °C Smażyc w temperaturze 160 °C | smażyc 2 min. każdą stronę smażyc 4 - 6 min. | |
| 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 klarowane. Według uznania słodzić cukrem lub miodem. |
| Banany w płaszczyku kokosowym (4 połówki) | 180 - 190 °C | 6 - 9 min. | |
| Dodatki i pozostałe | | | |
| Ryż, gotowany (500 g) | 180 - 190 °C | 5 - 7 min. | |
| Pestki z pinii (300 g) | 160 °C | 5 - 7 min. | Często obracać |
| Makaron ryżowy, gotowany (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 łyżką 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 filet rybny 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 wrzątku 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 onie i tworzą parę wodną. Nie nachylać się nad urządzeniem i zachować bezpieczny odstęp!

Czyszczenie urządzenia


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

Najpierw za pomocą łyżki 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 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 łyżkami po powierzchni.
- 3 Rozmiękczone zanieczyszczenia usunąć za pomocą łyżek.
- 4 Włączyć urządzenie. Odczekać do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury i nakładać potrawy.

| Część urządzenia/powierzchnia | Zalecane czyszczenie |
|--|---|
| powierzchnia do smażenia | <p>Tłuste resztki usunąć płynem do mycia naczyń.</p> <p>W zależności od potrawy na powierzchni do smażenia mogą powstać białawe plamy. Usunąć za pomocą kwasu cytrynowego lub octu. Następnie powierzchnię dokładnie zetrzeć wilgotną szmatką. Unikać kontaktu z kwasem cytrynowego lub octu z pulpitem obsługi.</p> <p>Do silnych zabrudzeń użyć naszego środka do czyszczenia stali nierdzewnej (numer katalogowy 311298) W ten sposób matowa stal szlachetna odzyska połysk.</p> |
| Powierzchnia do smażenia, przypadłe zanieczyszczenia | <p>Uporczywe zabrudzenia posmarować naszym żelem 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.</p> |
| Rama ze stali szlachetnej | <p>Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia.</p> |
| Ostona ochronna | <p>Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia; ściereczka nie może być zbyt mokra. Osuszyć miękką szmatką.</p> <p>Natychmiast usunąć produkty spożywcze zawierające kwasy, które dostały się na pulpit obsługi (np. ocet, ketchup, musztarda, marynada, kwasek cytrynowy).</p> <p>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.</p> |
| Pokrętko | <p>Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i odrobiną środka do mycia. Ściereczka nie może być zbyt mokra.</p> |

Tych środków do czyszczenia nie używać

- Środki szorujące lub ostre
- Nie stosować środków zawierających kwasy (np. octu, kwasu 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 801 191 535

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 | 29 |
| Hasar nedenleri | 30 |
| Çevre koruma | 30 |
| Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi | 30 |
| Enerji tasarruf önerileri | 30 |
| Yeni cihazınız | 31 |
| Teppan Yaki | 31 |
| Aksesuarlar | 31 |
| Özel aksesuarlar | 31 |
| Fonksiyon tarzı | 31 |
| Kumanda | 32 |
| İlk kullanım öncesi | 32 |
| Çalıştırma | 32 |
| Kapatma | 32 |
| Sıcak göstergesi  | 32 |
| Sıcak tutma kademesi  | 32 |
| Temizleme kademesi  | 32 |
| Emniyet kapatması | 32 |
| Ayar tablosu | 32 |
| Öneriler ve pratik bilgiler | 34 |
| Teppan Yaki üzerinde pişirme ekipmanının kullanımı | 34 |
| Temizleme ve bakım | 34 |
| Cihazın temizlenmesi | 34 |
| Bu temizleme maddelerini kullanmayın | 35 |
| Müşteri hizmetleri | 35 |

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 socket 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 kablosundan 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 nesnelere 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.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

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 vurmeyin.
- 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

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Enerji tasarruf önerileri

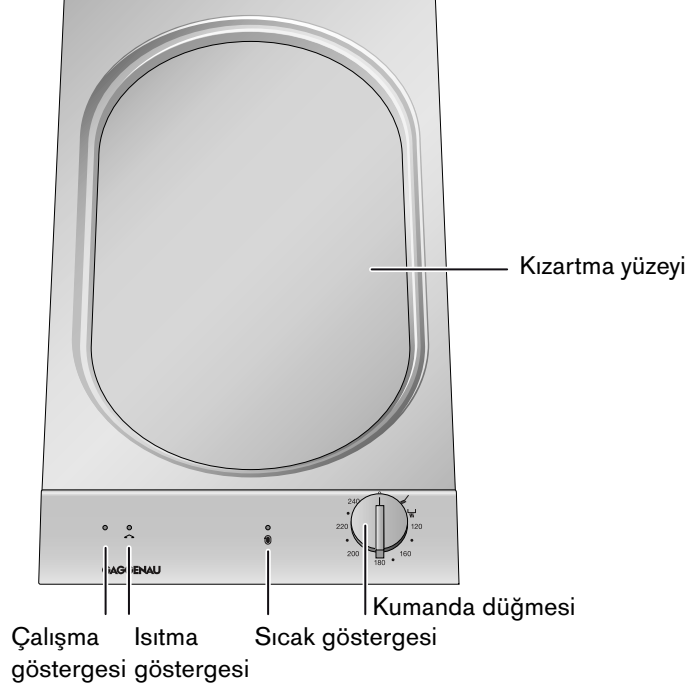
Enerjiden tasarruf ederek yemek pişirmek için lütfen aşağıdaki önerileri dikkate alın:

- 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.

Isıdıktan 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.

Yanma tehlikesi!

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.

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 sadece kılavuz değerlerdir.

| Pişirilecek 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. | |

| Piştirilecek yiyecek | Sıcaklık | Pişme süresi | Açıklamalar |
|--|---|---|---|
| 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, mezzgit, 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. | |
| Ton balığı bifteği (2,5 - 3 cm) | 180 - 190 °C | 17 - 20 dk. | |
| Karides (30'ar g) | 200 - 220 °C | 8 - 10 dk. | |
| Büyük tarak (30'ar g) | 190 - 200 °C | 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 °C | 10 - 12 dk. | |
| Havuç, ince çubuk (400 g) | 170 - 190 °C | 6 - 8 dk. | |
| Patates, pişmiş, dilim halinde (400 g) | 200 - 220 °C | 7 - 10 dk. | |
| Biber, dilim halinde (400 g) | 200 - 210 °C | 4 - 6 dk. | |
| Kabak, dilim halinde (400 g) | 170 - 180 °C | 4 - 6 dk. | |
| Soğan veya pırasa, halka halinde (400 g) | 170 - 190 °C | 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, pişirilmiş (500 g) | 180 - 190 °C | 5 - 7 dk. | |
| Dolmalık fıstık (300 g) | 160 °C | 5 - 7 dk. | Sık sık çevirin |
| Pirinç makarnası, pişirilmiş (400 g) | 200 - 220 °C | 4 - 5 dk. | |
| Tofu (300 g) | 200 - 220 °C | 3 - 5 dk. | Sık sık çevirin |
| Beyaz ekmek küpleri / Kruton (200 g) | 160 °C | 10 - 12 dk. | Başında sık sık çevirin |

Öneriler ve pratik bilgiler

- Pişirilecek 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 pişirilecek gıdanın kurummasına sebep olabilir.
- Sularını çekmemeleri için et, tavuk ve balık parçalarının kızartma esnasında birbiriyle temas etmemeleri gerekir.
- Et suyunun dışarı çıkmaması için pişirme öncesinde ve esnasında ete bıçak batırmayın veya et 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 ekipmanı ile 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.

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 gidirin. 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

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre değişkenlik göstermektedir.

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

GAGGENAU



9000516895 ru, cs, pl, tr (940327)