

**Gaggenau**

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

# VP 230 120

Teppan Yaki

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>3</b>
<b>Inhoudsopgave</b>	<b>14</b>
<b>Table des matières</b>	<b>25</b>
<b>Indice</b>	<b>36</b>

---

## Inhaltsverzeichnis

---

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

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

Dieses Gerät nicht auf Booten oder in Fahrzeugen einbauen.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

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

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

## **⚠ Wichtige Sicherheitshinweise**

### **⚠ Warnung – Brandgefahr!**

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

### **⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

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

### **⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

---

## Ursachen für Schäden

---

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

### Achtung!

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

---

## Umweltschutz

---

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

### Tipps zum Energiesparen

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



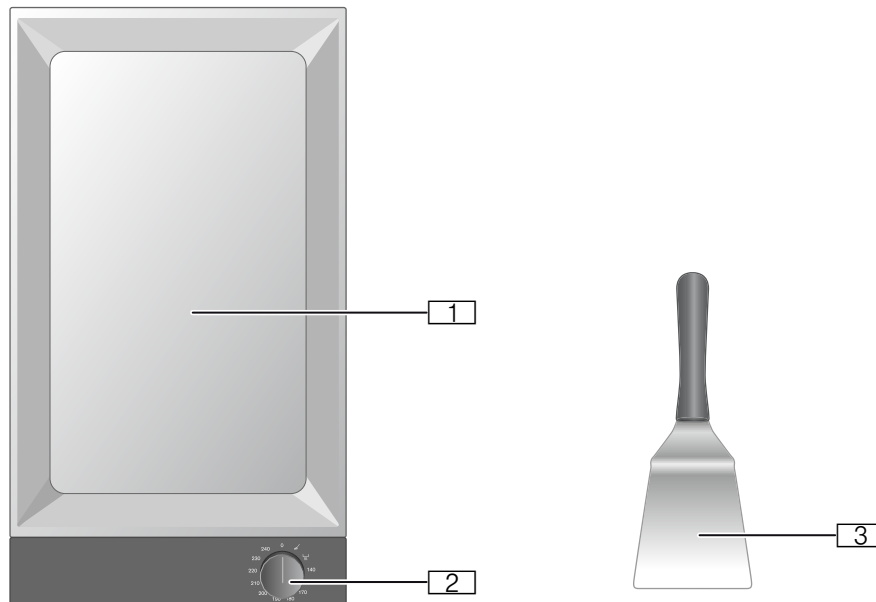
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.



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

## Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Komponenten und Bedienelemente.

### Teppan Yaki



- 1 Bratfläche
- 2 Bedienknebel:
  -  Reinigungsstufe
  -  Warmhaltestufe
- 3 Spatel (2 Stück) zum Wenden der Speisen

### Funktionsweise

Teppan Yaki – das bedeutet Braten und Garen nach einer alten, japanischen Tradition. Die Zubereitung der Speisen wird zum Erlebnis, Sie arbeiten – ohne Töpfe und Pfannen – direkt auf der Bratfläche. Gewendet wird mit den mitgelieferten Spateln, mit denen Sie auch Bratrückstände entfernen können.

### Anzeige am Leuchtring

Der Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten.

Anzeige	Bedeutung
○ Aus	Gerät AUS
● Leuchten: orange	Gerät EIN
● Leuchten: weiß, kontinuierliche Änderung zu orange	Gerät EIN Aufheizanzeige
● Langsames Blinken: orange	Gerät AUS Restwärmanzeige
☀ Blinken: abwechselnd orange und weiß	Sicherheitsabschaltung, Stromausfall
☀ Blinken: orange	Gerätefehler Kundendienst rufen!

### Vor dem ersten Gebrauch

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

### Gerät reinigen

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

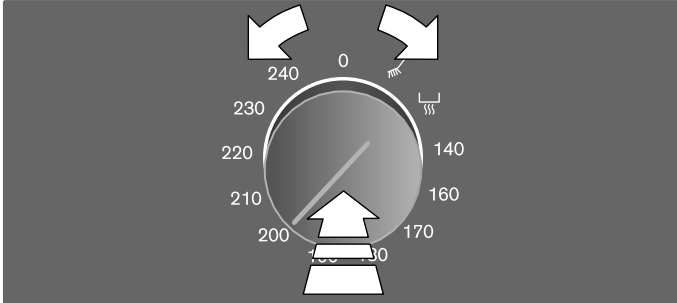
### Teppan Yaki aufheizen

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

## Gerät bedienen

### Einschalten

Bedienknebel eindrücken und auf die gewünschte Temperatur drehen. Der Leuchtring leuchtet weiß.



Der Leuchtring dimmt von weiß nach orange, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.

Verstreichen Sie nach dem Aufheizen etwas Öl oder Fett mit dem Spatel oder einem hitzebeständigen Pinsel (z. B. Silikonpinsel) gleichmäßig auf der Bratfläche. Legen Sie die Speisen direkt – ohne Topf oder Pfanne – auf die Bratfläche. Benützen Sie zum Wenden der Speisen die mitgelieferten Spatel.

### Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0.

#### **⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten längere Zeit heiß. Das Gerät nicht berühren, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.


#### **⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

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

### Restwärmeanzeige


Nach dem Ausschalten blinkt der Leuchtring am Bedienknebel langsam orange, solange das Gerät zu heiß ist um es gefahrlos zu berühren. Berühren Sie das Gerät nicht, solange die Restwärmeanzeige blinkt.

### Warmhaltestufe

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position .

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

### Reinigungsstufe

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position .

Auf der Reinigungsstufe können Sie Verschmutzungen einweichen, dies erleichtert die Reinigung.

### Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 4 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Auch nach einem Stromausfall bleibt der Heizkörper abgeschaltet. Die Betriebsanzeige blinkt.

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



## Einstelltabelle und Tipps

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

Gargut	Temperatur	Garzeit	Bemerkungen
<b>Beilagen und Sonstiges</b>			
Reis (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 Min.	
Pinienkerne (300 g)	160 °C	5 - 7 Min.	häufig wenden
Reisnudeln (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 Min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 Min.	häufig wenden
Weißbrotwürfel / Croûtons (200 g)	160 °C	10 - 12 Min.	anfangs häufig wenden

## Tipps zum Kochen und Braten

- Legen Sie das Gargut erst auf, wenn die Aufheizanzeige erloschen ist. Dies gilt ebenfalls bei der Erhöhung der Temperatur zwischen zwei Zubereitungen.
- Drücken Sie Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke mit dem Spatel flach auf die Bratfläche. Wenden Sie sie erst, wenn sie sich leicht von der Platte lösen lassen, um die Fasern nicht zu zerstören. Es kann ansonsten Flüssigkeit austreten, was zum Austrocknen des Gargutes führt.
- Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke sollten sich beim Braten nicht berühren, damit sie keine Flüssigkeit ziehen.
- Stechen oder schneiden Sie Fleisch vor oder während des Garens nicht ein, um den Austritt von Fleischsaft zu verhindern.
- Salzen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht vor dem Braten, um kein Wasser und lösliche Nährstoffe zu entziehen.
- Fischfilet kann vor dem Braten in Mehl gewälzt (mehliert) werden. So haftet es weniger stark an.
- Fischfilet nach Möglichkeit nur einmal wenden. Braten Sie es zuerst auf der Hautseite an.
- Verwenden Sie nur hoch erhitzbare, zum Braten geeignete Öle und Fette, z. B. raffinierte Pflanzenöle oder Butterschmalz (geklärte Butter).

## Nutzung der Teppan Yaki mit Kochgeschirr

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

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

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

## Reinigen und warten

### ⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

### ⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

### Achtung!

#### Oberflächenschäden

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

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

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

Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!


## Gerät reinigen

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

Entfernen Sie grobe Rückstände mit den Spateln.

Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.

### Abgekühltes Gerät reinigen

- 1 Etwas Wasser (max. 100 ml) und Spülmittel auf die Bratfläche geben, so dass diese leicht bedeckt ist.
- 2 Gerät einschalten. Reinigungsstufe  einstellen. Verschmutzung 5 - 10 Minuten einweichen lassen.
- 3 Die Bratfläche mit einer Spülbürste reinigen.
- 4 Die Flüssigkeit mit einem weichen Schwamm aufsaugen und entfernen. Die Bratfläche mit einem weichen Tuch trockenreiben.

### Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen

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

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

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Bratfläche	Fetthaltige Rückstände mit einer Spülbürste und Spülmittel entfernen.  Starke Verschmutzungen mit unserem Reinigungspulver "Wiener Kalk" (Artikel-Nr. 00311774) entfernen. Aus Reinigungspulver und Wasser eine Paste anrühren und damit die Oberfläche reinigen.  Immer in Bürstrichtung der Oberfläche wischen.  Verpackungshinweise des Reinigers beachten.
Bratfläche, eingebrannte Verschmutzungen	Hartnäckige Verschmutzungen bei kaltem Gerät mit unserem Reinigungs-Gel (Artikel-Nr. 00311859) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten.
Bedienblende	Spüllauge – der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.  Auf die Bedienblende geratene säurehaltige Lebensmittel sofort entfernen (z. B. Essig, Ketchup, Senf, Marinaden, Zitronensaft).
Bedienknebel	Spüllauge – das Tuch darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.  <b>Achtung!</b> <b>Geräteschaden</b> Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.

## Störungen, was tun?

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

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

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
Gerät heizt nicht, Leuchtring leuchtet weiß	Demo-Modus ist aktiviert	Demo-Modus deaktivieren: <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Alle Bedienknöpfe auf 0 drehen. Das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten).</li> <li>2 Das Gerät erneut anschließen. Innerhalb von 3 Minuten einen beliebigen Bedienknopf eine Position nach links drehen. Alle Leuchtringe leuchten weiß.</li> <li>3 Den Bedienknopf drei Positionen nach rechts drehen.</li> <li>4 Den Bedienknopf zurück auf 0 drehen. Zwei Signaltöne bestätigen die Deaktivierung des Demo-Modus.</li> </ol>
Gerät geht im Betrieb aus, Leuchtring blinkt abwechselnd orange und weiß	Sicherheitsabschaltung: Es wurde länger keine Bedienung vorgenommen	Bedienknopf auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten
	Nach einem Stromausfall bleibt das Gerät ausgeschaltet	Bedienknopf auf 0 drehen und dann ggf. wieder einschalten
Leuchtring blinkt orange	Gerätefehler	Bedienknopf auf 0 drehen und dann wieder einschalten
		Falls nach dem erneuten Einschalten der Leuchtring weiterhin blinkt, Kundendienst kontaktieren

---

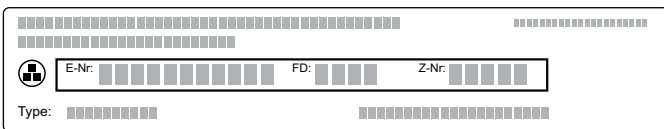
## Kundendienst

---

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

### E-Nummer und FD-Nummer

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



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

---

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

---

**Kundendienst** ☎

---

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

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

#### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 555

**D** 089 20 355 366

**CH** 0848 840 040

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

---

## Inhoudsopgave

---

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

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

## Bestemming van het apparaat

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

Dit toestel niet bij boten of vaartuigen inbouwen.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

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

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

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

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

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

## **⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies**

### **⚠ Waarschuwing – Risico van brand!**

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

### **⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!**

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het apparaat blijft ook na het uitschakelen nog langere tijd heet. Het apparaat niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

### **⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

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



---

## Oorzaken van schade

---

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

### Attentie!

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

---

## Milieubescherming

---

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

### Tips om energie te besparen

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

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



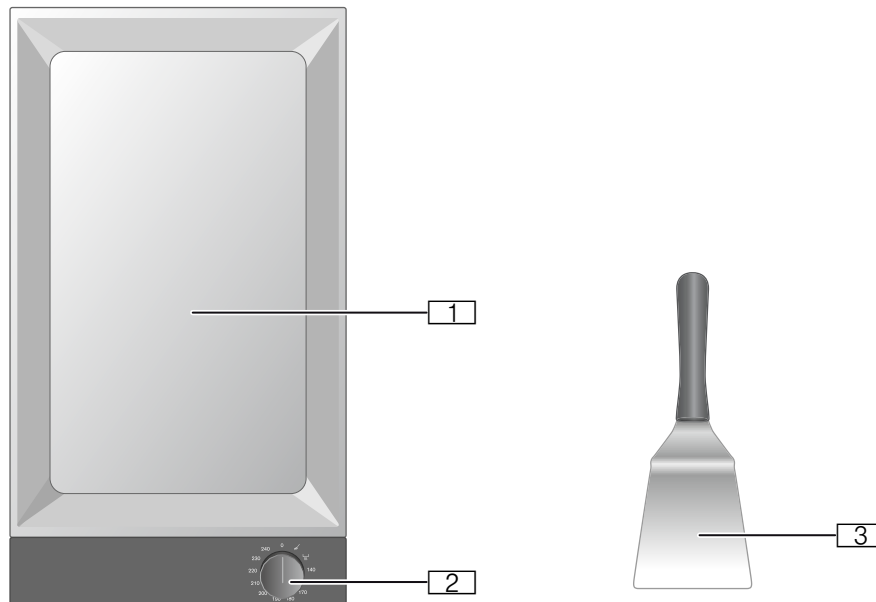
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de componenten en bedieningselementen.

### Teppanyaki



- 1** Braadvlak
- 2** Bedieningsknop:  
 Reinigingsstand  
 Warmhoudstand
- 3** Spatel (2 stuks) voor het omdraaien van de gerechten

### Het principe

Teppan Yaki - dit betekent bakken en garen volgens een oude Japanse traditie. Het bereiden van maaltijden wordt een gebeurtenis. U werkt - zonder pan - direct op de bakplaat. Gebruik de bijgevoegde spatels voor het keren van gerechten. Hiermee kunt u ook resten van de plaat verwijderen.

### Aanduiding bij de ringverlichting

De bedieningsknop beschikt over een lichtring met verschillende indicatiemogelijkheden.

Indicatie	Betekenis
○ Uit	Apparaat UIT
● Branden: oranje	Apparaat AAN
● Lampen: wit, permanente wijziging in oranje	Apparaat AAN opwarmindicatie
● Langzaam knipperen: oranje	Apparaat UIT restwarmte-indicatie
☀ Knipperen: afwisselend oranje en wit	Veiligheidsuitschakeling, stroomuitval
☀ Knipperen: oranje	Fout van het apparaat Neem contact op met de klantenservice!

### Voor het eerste gebruik

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

### Apparaat reinigen

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

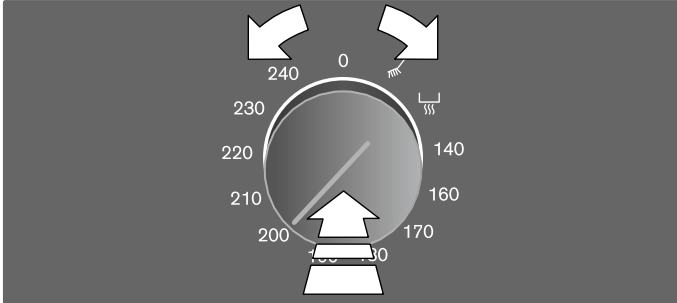
### Teppanyaki opwarmen

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

## Apparaat bedienen

### Inschakelen

Bedieningsknop indrukken en op de gewenste temperatuur draaien. De lichtring is wit verlicht.



De lichtring dimt van wit naar oranje zolang het apparaat opwarmt. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur weerklinkt een geluidssignaal.

Smeer na het opwarmen een beetje olie of vet met de spatel op een hittebestendige penseel (bijv. siliconepenseel) gelijkmatig over het braadvlak. Leg de gerechten direct – zonder pot of pan – op het braadvlak. Gebruik voor het omdraaien van de gerechten de meegeleverde spatels.

### Uitschakelen

Draai de schakelknop op de positie 0.

#### **⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!**

Het apparaat blijft ook na het uitschakelen nog langere tijd heet. Het apparaat niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

#### **⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!**

Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

### Restwarmte-indicatie


Na het uitschakelen knippert de lichtring aan de bedieningsknop langzaam oranje zolang het apparaat te heet is om zonder gevaar aan te raken. Raak het apparaat niet aan zolang de restwarmte-indicatie knippert.

### Warmhoudstand

Draai de bedieningsknop in de stand .

In de warmhoudstand kunt u gerechten na de bereiding warmhouden.

## Reinigingsstand

Draai de bedieningsknop in de stand .

In de reinigingsstand kunt u verontreinigingen inweken, dit vergemakkelijkt de reiniging.

## Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmen eindigt altijd na 4 uur, als het apparaat in deze tijd niet bediend is. Ook na een stroomuitval blijft het verwarmingselement uitgeschakeld. De gebruiksindicatie knippert.

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

## Insteltabel en tips

Te bereiden gerecht	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerkingen
<b>Vlees en gevogelte</b>			
Rundersteak, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C aanbraden 180 °C verder braden	2 min. per kant aanbraden 6 - 11 min. verder braden	Bijv. entrecote, filetsteak, rumpsteak. De steak is medium wanneer er vleessap aan het oppervlak vrijkomt.
Varkenscarbonade (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalfschnitzel, gepaneerd (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Voldoende olie gebruiken, zodat de panade niet uitdroogt en verbrandt.
Rund- of varkensvlees, in reepjes gesneden (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	De stukken vlees goed verdelen, ze mogen niet tegen elkaar liggen.
Gevogelte, in reepjes gesneden (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Gehakt (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lamszadel, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C aanbraden 160 °C verder braden	2 min. per kant aanbraden 4 - 6 min. verder braden	
Kalkoensteak (1,5 cm)	190 - 200 °C	8 - 15 min.	regelmatig keren
Gevogeltelever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
<b>Vis en zeevruchten</b>			
Visfilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	Bijv. baars, dors, pangasius, schelvis, schol, zeeduivel, zeetong, snoekbaars.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Zalmsteak (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tonijnsteak (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Garnalen (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 10 min.	
Jakobsschelpen (à 30 g)	190 - 200 °C	4 - 8 min.	
<b>Groente</b>			
Aubergines, in plakken (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Aubergines voor het bakken zouten en ca. 30 minuten laten staan. Vervolgens afdrogen.
Champignons, in plakjes (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Wortelen, staafjes (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Aardappels, gekookt, in schijfjes (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Paprika, in reepjes (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Courgettes, in plakken (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Uien of prei, in ringen (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
<b>Eiergerechten en zoete desserts</b>			
Spiegelei, roerei (3 - 4 eieren)	160 - 180 °C	4 - 6 min. per kant	
Crêpes (2 stuks)	180 - 190 °C	3 - 5 min. per kant	
Vruchten in plakjes (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	Bijv. ananas, appel, mango. Geklaarde boter gebruiken om te braden. Naar wens met suiker of honing zoeten.
Banaan in kokosmantel (4 helften)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	

Te bereiden gerecht	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerkingen
<b>Bijgerechten en overige</b>			
Rijst (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pijnboompitten (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	Regelmatig keren
Rijstnoedels (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tahoe (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	Regelmatig keren
Witbroodcroutons / croutons (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	In het begin regelmatig keren

## Tips voor het koken en braden

- Leg de levensmiddelen pas op de bakplaat als het opwarmlampje is gedoofd. Dit geldt ook wanneer u de temperatuur tussen twee bereidingen verhoogt.
- Druk de stukken vlees, gevogelte en vis met de spatel plat op het braadvlak. Draai de stukken pas om als ze gemakkelijk van de plaat loslaten om de vezels niet te beschadigen. Anders kunnen de levensmiddelen sap verliezen, waardoor deze uitdrogen.
- Stukken vlees, gevogelte en vis mogen tijdens het bakken niet tegen elkaar aan liggen om te voorkomen dat deze sap trekken.
- Prik of snijdt vóór of tijdens het bereidingsproces niet in het vlees om te voorkomen dat er vleessap uit komt.
- Voeg vóór de bereiding geen zout aan vlees, gevogelte en vis toe, om te voorkomen dat deze levensmiddelen vocht en vloeibare voedingsstoffen verliezen.
- U kunt visfilet vóór het bakken in meel wentelen. Op die manier bakt het minder aan.
- Visfilet, indien mogelijk, slechts één keer omdraaien. Braad de vis eerst op de huidkant aan.
- Gebruik voor het bakken uitsluitend oliën en vetten die geschikt zijn voor hoge temperaturen, bijvoorbeeld geraffineerde plantenzie olie of botervet (afgeschuimde boter).

## Gebruik van de teppanyaki met kookgerei

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

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

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

## Reinigen en onderhouden

### ⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

### ⚠ Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

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

### Attentie!

#### Beschadigingen van het oppervlak

De volgende reinigingsmiddelen niet gebruiken

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

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

Nieuwe sponsdoekjes altijd voor gebruik grondig uitspoelen!


## Apparaat reinigen

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

Verwijder grove resten met de spatels.

Verwijder resten van schoonmaakmiddelen zorgvuldig vóór het volgende gebruik.

### Afgekoeld apparaat schoonmaken

- 1 Wat water (max. 100 ml) met afwasmiddel op het braadvlak gieten, zodat dit er licht mee bedekt is.
- 2 Apparaat inschakelen. Reinigingsstand  instellen. Verontreiniging 5 - 10 minuten laten inwerken.
- 3 Het braadvlak met een spoelborstel reinigen.
- 4 De vloeistof met een zachte spons opzuigen en verwijderen. Het braadvlak met een zachte doek droogwrijven.

### Tussenreiniging tussen twee keer braden

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

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

Apparaatonderdeel/ Oppervlak	Aanbevolen reiniging
Braadvlak	Vetresten verwijderen met een afwasborstel en afwasmiddel.  Sterke verontreinigingen met ons reinigingspoeder "Wiener Kalk" (artikelnr. 00311774) verwijderen. Uit reinigingspoeder en water een pasta roeren en dan in de richting van de nerven en hiermee het oppervlak reinigen.  Altijd in borstelrichting van het oppervlak vegen.  Volg de aanwijzingen op die op de verpakking van het schoonmaakmiddel vermeld staan.
Braadvlak, ingebrand vuil	Hardnekkige verontreiniging bij een koud apparaat bestrijken met onze reinigingsgel (artikelnr. 00311859) en minstens 2 uur laten inwerken. Bij sterke verontreiniging een nacht lang. Vervolgens grondig afspoelen en laten drogen. Volg de aanwijzingen op die op de verpakking van het schoonmaakmiddel vermeld staan.
Bedieningspaneel	Zeepsop – de doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.  Op het bedieningspaneel terechtgekomen zuurhoudende levensmiddelen onmiddellijk verwijderen (bijv. azijn, ketchup, mosterd, marinades, citroensap).
Bedieningsknop	Zeepsop – de doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.  <b>Attentie!</b> <b>Schade aan het apparaat</b> Bedieningsknop er niet aftrekken voor het schoonmaken.

## Wat te doen bij storingen?

### Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
Apparaat verwarmt niet, lichtring is wit verlicht	Demomodus is geactiveerd	Demomodus deactiveren: <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Alle bedieningsknoppen in de stand 0 draaien. Het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet loskoppelen (huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast uitschakelen).</li> <li>2 Het apparaat opnieuw aansluiten. Binnen 3 minuten een willekeurige bedieningsknop een stand naar links draaien. Alle lichtringen lichten zijn wit verlicht.</li> <li>3 De bedieningsknop drie standen naar rechts draaien.</li> <li>4 De bedieningsknop opnieuw op 0 draaien. Twee geluidssignalen bevestigen de deactivering van de demomodus.</li> </ol>
Apparaat gaat tijdens het gebruik uit, lichtring knippert afwisselend oranje en wit	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat is langere tijd niet gebruikt	Bedieningsknop op 0 draaien en dan evt. opnieuw inschakelen
	Na een stroomuitval blijft het apparaat uitgeschakeld	Bedieningsknop op 0 draaien en dan evt. opnieuw inschakelen
Lichtring knippert oranje	Fout van het apparaat	Bedieningsknop op 0 draaien en dan opnieuw inschakelen
		Als na het opnieuw inschakelen de lichtring blijft knipperen, met de servicedienst contact opnemen

---

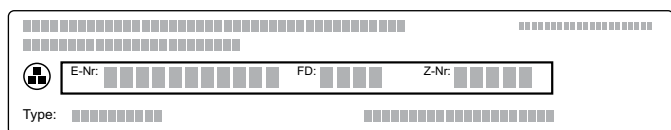
## Servicedienst

---

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

### E-nummer en FD-nummer

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



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

---

**E-nr.**

**FD-nr.**

---



---

**Servicedienst** ☎

---

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

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

#### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4030

**B** 070 222 148

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



---

## Table des matières

---

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

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

## Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

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

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

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

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

## **⚠️ Consignes de sécurité importantes**

### **⚠️ Mise en garde – Risque d'incendie !**

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

### **⚠️ Mise en garde – Risque de brûlure !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- L'appareil reste chaud pendant longtemps, même après avoir été éteint. Ne touchez pas l'appareil tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

### **⚠️ Mise en garde – Risque de choc électrique !**

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

---

## Causes de dommages

---

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

### Attention !

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

---

## Protection de l'environnement

---

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

### Conseils pour économiser l'énergie

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

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



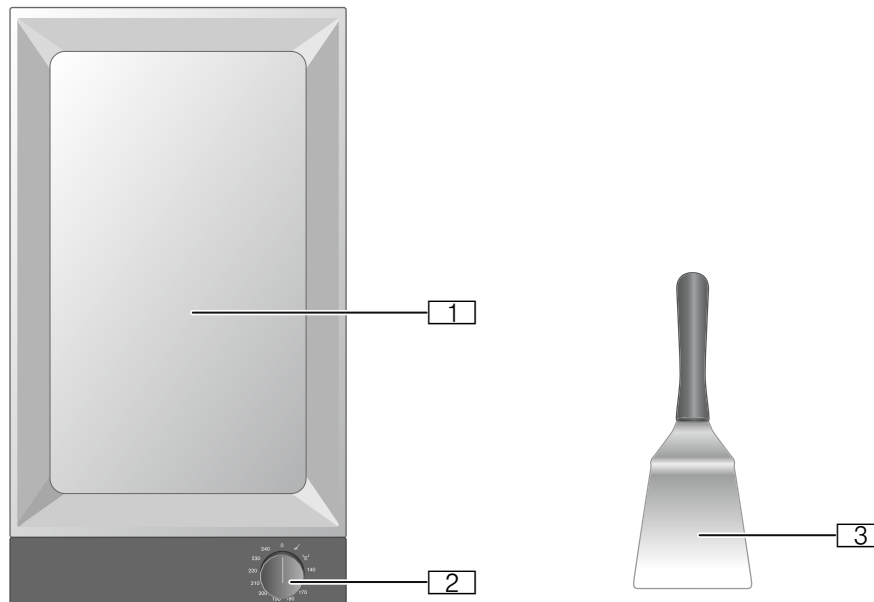
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande.

### Teppan Yaki



- 1 Surface de cuisson
- 2 Bouton de commande :
  - Position de nettoyage
  - Position de maintien au chaud
- 3 Spatule (2 pièces) pour retourner les aliments

### Anneau lumineux

Le bouton de commande est doté d'un anneau lumineux qui indique différents états.

Affichage	Signification
○ Arrêt	Appareil ÉTEINT
● Allumé : orange	Appareil ALLUMÉ
● Allumé : blanc, modification continue en orange	Voyant de chauffe Appareil ALLUMÉ
● Clignotement lent : orange	Indicateur de chaleur résiduelle Appareil ÉTEINT
☀ Clignotement : en alternance orange et blanc	Coupure de sécurité, panne de courant
☀ Clignotement : orange	Défaut de l'appareil Appelez le service après-vente !

### Fonctionnement

Le teppan yaki est un mode de grillade et de cuisson issu d'une ancienne tradition japonaise. Avec lui, préparer des mets devient un plaisir, vous travaillez directement sur la plaque de cuisson, sans casseroles ni poêles. Pour retourner les mets, vous utilisez les spatules fournies qui vous serviront aussi à débarrasser la plaque des résidus.

### Avant la première utilisation

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

### Nettoyage de l'appareil

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

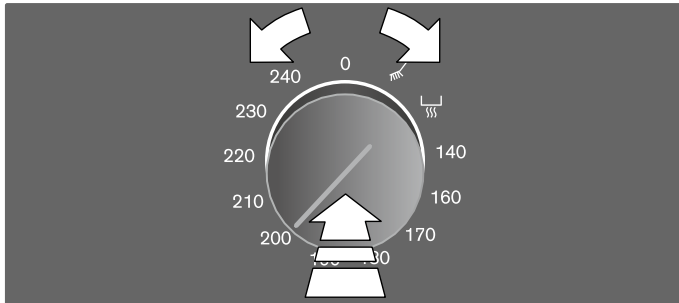
### Chauffer le Teppan Yaki

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

## Utiliser l'appareil

### Mise en marche

Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la température souhaitée. L'anneau lumineux s'allume en blanc.



L'anneau lumineux passe du blanc à l'orange tant que l'appareil chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

Après le chauffage, à l'aide de la spatule ou d'un pinceau résistant à la chaleur (par ex. un pinceau en silicone), étalez un peu d'huile ou de graisse uniformément sur la surface de cuisson. Placez les aliments directement sur la surface de cuisson - sans casserole ni poêle. Pour retourner les aliments, utilisez uniquement la spatule fournie.

### Arrêt

Tournez la manette en position 0.

#### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

L'appareil reste chaud pendant longtemps, même après avoir été éteint. Ne touchez pas l'appareil tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

#### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

### Indicateur de chaleur résiduelle


Après extinction, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger. Ne touchez pas l'appareil, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.

### Position maintien au chaud

Tournez le bouton de commande sur la position .

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

### Position de nettoyage

Tournez le bouton de commande sur la position .

La position nettoyage vous permet de laisser tremper les salissures, cela facilite le nettoyage.

### Interrupteur de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est doté d'un interrupteur de sécurité. Chaque processus de chauffe est coupé au bout de 4 heures si aucune manipulation n'a eu lieu. Même après une coupure de courant, la résistance de chauffe reste coupée. L'indicateur de fonctionnement clignote.

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

## Tableau de réglage et conseils

Plat cuisiné	Température	Temps de cuisson	Remarques
<b>Viande et volaille</b>			
Bifteck, à point, (2,5-3 cm)	Rissolez à 230 - 240 °C Poursuivez la cuisson à 180 °C	Saisir 2 min. de chaque côté Poursuivez la cuisson pendant 6 à 11 min	Par ex. entrecôte, filet de bœuf, rumsteck. Le steak est à point quand du jus de viande en sort.
Échine de porc (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Escalopes de veau, panées (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Utilisez suffisamment d'huile afin que la panade ne s'assèche pas et ne brûle pas.
Viande émincée, bœuf ou porc (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Répartissez bien les morceaux de viande, ils ne doivent pas se toucher.
Émincé de viande, volaille (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Viande hachée (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Selle d'agneau, à point (1,5 - 2,5 cm)	Rissolez à 200 °C Poursuivre la cuisson à 160 °C	Saisir 2 min. de chaque côté Poursuivre la cuisson pendant 4 à 6 min	
Steak de dinde (1,5 cm)	190 - 200 °C	8 - 15 min.	retournez plusieurs fois
Foie de volaille (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
<b>Poisson et fruits de mer</b>			
Filet de poisson (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	Par ex. perche, cabillaud, pangasius, églefin, carrelet, lotte, sole, sandre.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Darne de saumon (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Steak de thon (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Crevettes (de 30 g)	190 - 200 °C	8 - 10 min.	
Coquilles St-Jacques (de 30 g)	190 - 200 °C	4 - 8 min.	
<b>Légumes</b>			
Aubergines, en tranches (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Salez les aubergines avant de les frire, laissez-les reposer env. 30 minutes. Ensuite, séchez-les.
Champignons, en lamelles (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Carottes, en bâtonnets (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Pommes de terre, cuites, en rondelles (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Poivron, en bandes (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Courgettes, en rondelles (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Oignons ou poireau, en rondelles (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	
<b>Plats aux œufs et entremets</b>			
Œuf sur le plat, œuf brouillé (3 4 œufs)	160 - 180 °C	4 - 6 min. par face	
Crêpes (2 pièces)	180 - 190 °C	3 - 5 min. par face	

Plat cuisiné	Température	Temps de cuisson	Remarques
Fruits en tranches (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	Par ex. ananas, pommes, mangue. Utilisez du beurre clarifié pour le rôtissage. Sucrez à votre goût avec du sucre ou du miel.
Banane en manteau de noix de coco (4 moitiés)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
<b>Garnitures et divers</b>			
Riz (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pignons de pin (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	retournez-les souvent
Nouilles à base de riz (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	retournez-les souvent
Dés de pain blanc/croûtons (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	retournez-les souvent au début

## Conseils pour la cuisson

- Pour placer les aliments sur la plaque, attendez que le voyant de préchauffage soit éteint. Faites de même si vous augmentez la température entre deux cuissons.
- Avec la spatule, appuyez sur les morceaux de viande, de volailles ou de poisson pour qu'ils reposent bien à plat sur la plaque. Retournez-les seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la plaque, afin de ne pas détruire les fibres. Sinon, le liquide qui risque de s'écouler va provoquer le dessèchement de l'aliment.
- Pendant la cuisson, faites en sorte que les morceaux de viande, de volaille ou de poisson ne se touchent pas afin qu'ils ne laissent pas sortir de liquide.
- Afin d'empêcher la sortie de jus, ne piquez pas et n'entaillez pas la viande avant ni pendant la cuisson.
- Ne salez pas les viandes, volailles et poissons avant la cuisson, afin de ne pas perdre l'eau et les nutriments solubles.
- Vous pouvez rouler les filets de poisson dans la farine avant la cuisson. Ainsi, ils adhéreront moins fortement.
- Si possible, retournez les filets de poisson une seule fois. Faites-les cuire d'abord du côté de la peau.
- Utilisez seulement des huiles et graisses compatibles avec ce type de cuisson et supportant bien la chaleur, comme des huiles végétales raffinées ou du beurre fondu (beurre clarifié).

## Utilisation du Teppan Yaki avec des ustensiles

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

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

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



## Nettoyage et entretien

### ⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

### Attention !

#### Endommagement des surfaces

N'utilisez pas ces produits nettoyants

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

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

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


## Nettoyage de l'appareil

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

Éliminez les gros résidus avec les spatules.

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

#### Nettoyez l'appareil refroidi

- 1 Mettez un peu d'eau (100 ml max.) et de produit à vaisselle sur la surface de cuisson de façon à recouvrir légèrement cette dernière.
- 2 Mettez l'appareil sous tension. Réglez la position de chauffe . Laissez tremper les salissures 5 à 10 minutes.
- 3 Nettoyez la surface de cuisson avec une brosse à vaisselle.
- 4 Épongez le liquide avec une éponge douce et retirez-le. Séchez la surface de cuisson avec un chiffon doux.

## Nettoyage entre deux cuissons

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

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

Élément de l'appareil/Surface	Nettoyage recommandé
Surface de cuisson	Éliminez les résidus gras avec une brosse à vaisselle et du liquide vaisselle.  Retirez les salissures tenaces avec notre poudre de nettoyage "Wiener Kalk" (référence 00311774). Formez une pâte en mélangeant de la poudre de nettoyage et de l'eau, puis utilisez-la pour nettoyer la surface.  Brossez toujours la surface dans le sens de la veinure.  Respectez les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.
Surface de cuisson, salissures brûlées	Appliquez notre gel nettoyant pour grill (référence 00311859) sur les salissures tenaces une fois l'appareil refroidi, et laissez agir au moins 2 heures, voire la nuit entière en cas de fort encrassement. Ensuite, rincez soigneusement et séchez. Respectez les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.
Bandeau de commande	Produit de nettoyage – le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez ensuite avec un chiffon doux.  Retirez immédiatement les aliments acides qui tombent sur le bandeau de commande (par ex. vinaigre, Ketchup, moutarde, marinades, jus de citron).
Bouton de commande	Produit de nettoyage – le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez ensuite avec un chiffon doux.  <b>Attention !</b> <b>Dommages de l'appareil</b> Ne retirez pas les boutons de commande pour le nettoyage.

## Dérangements, que faire si ...

### Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

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

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
L'appareil ne chauffe pas, l'anneau lumineux s'allume en blanc	Le mode démo est activé	<p>Désactivez le mode démo :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Tournez tous les boutons de commande sur 0. Débranchez l'appareil pendant 30 secondes du réseau électrique (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles).</li> <li>2 Branchez de nouveau l'appareil. Dans les 3 minutes, tournez un bouton de commande au choix d'une position vers la gauche. Tous les anneaux lumineux s'allument en blanc.</li> <li>3 Tournez le bouton de commande de trois positions vers la droite.</li> <li>4 Tournez de nouveau le bouton de commande sur 0. Deux signaux sonores viennent confirmer la désactivation du mode démonstration.</li> </ol>
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement, l'anneau lumineux clignote en alternance en orange et en blanc	Coupure de sécurité : Aucune commande n'a été effectuée pendant une durée prolongée	Tournez le bouton de commande sur 0, puis rallumez si nécessaire
	L'appareil reste éteint après une coupure de courant	Tournez le bouton de commande sur 0, puis rallumez si nécessaire
L'anneau lumineux clignote en orange	Défaut de l'appareil	<p>Tournez le bouton de commande sur 0, puis rallumez si nécessaire</p> <p>Si, après nouvelle mise sous tension, l'anneau lumineux clignote toujours, contactez le service après-vente</p>

---

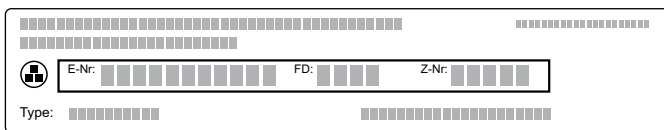
## Service après-vente

---

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

### Numéro E et numéro FD

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



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

---

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

---

**Service après-vente** ☎

---

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

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

#### **Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement**

**B** 070 222 148

**FR** 01 40 10 42 12

**CH** 0848 840 040

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

---

## Indice

---

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

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

## Uso corretto

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

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

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

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

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

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

Questo apparecchio non deve essere installato su barche o veicoli.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

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

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

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

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

## **⚠ Importanti avvertenze di sicurezza**

### **⚠ Avviso – Pericolo di incendio!**

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

### **⚠ Avviso – Pericolo di scottature!**

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Anche dopo la disattivazione, l'apparecchio rimane caldo a lungo. Non toccare l'apparecchio finché l'indicatore del calore residuo è acceso.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

### **⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

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

---

## Cause dei danni

---

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

### Attenzione!

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

---

## Tutela dell'ambiente

---

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

### Consigli per il risparmio energetico

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

### Smaltimento ecocompatibile

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



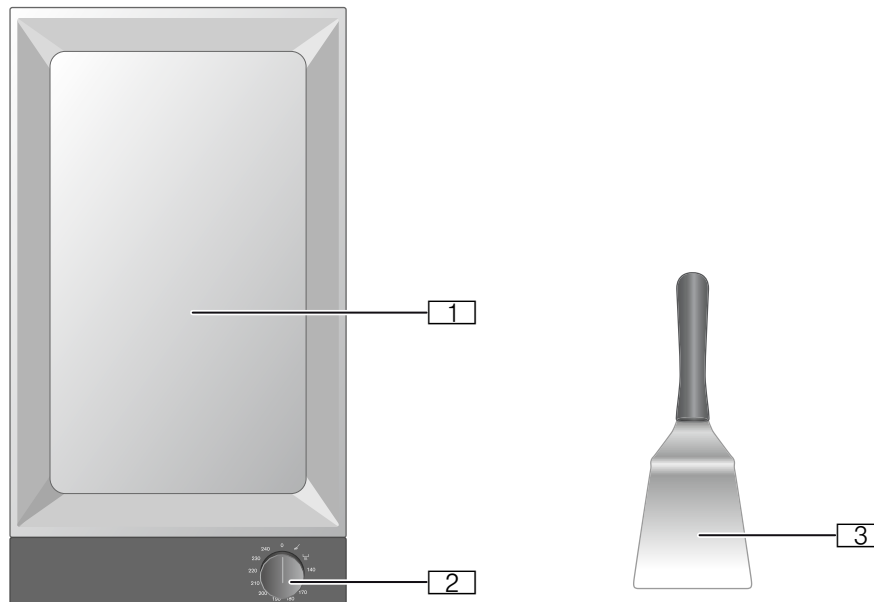
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



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

## Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati i componenti e gli elementi di comando.

### Teppan Yaki



- 1 Piastra
- 2 Manopola di comando:
  -  Livello di pulizia
  -  Grado scaldavivande
- 3 Spatola (2 pezzi) per girare le pietanze

### Funzionamento

Teppan Yaki - significa friggere e cuocere secondo un'antica tradizione giapponese. La preparazione delle pietanze sarà davvero entusiasmante, lavorerete senza tegami e padelle, bensì direttamente sulla superficie di cottura. Le pietanze vengono girate con le spatole in dotazione, che vi consentiranno anche di rimuovere residui di cibo.

### Spia sull'anello luminoso

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

Indicatore	Significato
○ Off	Apparecchio OFF
● Si accende a luce arancione	Apparecchio ON
● Si accende a luce bianca, cambia continuamente ad arancione	Apparecchio ON Indicatore del riscaldamento
● Lampeggia lentamente a luce arancione	Apparecchio OFF Indicatore di calore residuo
☀ Lampeggia in modo alternato a luce arancione e a luce bianca	Interruzione di sicurezza, interruzione di corrente
☀ Lampeggia a luce arancione	Errore dell'apparecchio Rivolgersi al servizio di assistenza clienti!

### Prima del primo utilizzo

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

### Pulizia dell'apparecchio

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

### Riscaldamento Teppan Yaki

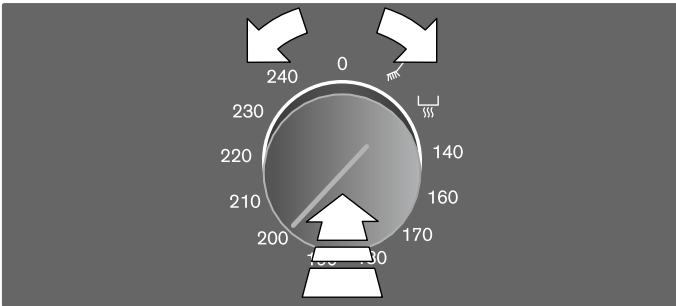
Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il Teppan Yaki vuoto per alcuni minuti a 200 °C.



## Uso dell'apparecchio

### Accendere

Premere la manopola di comando e ruotarla sulla temperatura desiderata. L'anello luminoso si accende a luce bianca.



L'anello luminoso passa da bianco ad arancione, finché l'apparecchio riscalda. Quando si raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.

Dopo aver scaldato spalmare dell'olio o del grasso con la spatola o con una pinza resistente al calore (ad es. pinza in silicone) uniformemente sulla piastra. Collocare l'alimento direttamente sulla piastra, senza coperchio o padella. Per girare la pietanza utilizzare la spatola in dotazione.

### Spegnere

Posizionate la manopola di comando su 0.

#### **⚠ Avviso – Pericolo di ustioni!**

Anche dopo la disattivazione, l'apparecchio rimane caldo a lungo. Non toccare l'apparecchio finché l'indicatore del calore residuo è acceso.


#### **⚠ Avviso – Pericolo di scottature!**

Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

### Spia del calore residuo


Dopo lo spegnimento, l'anello luminoso sulla manopola di comando lampeggia lentamente con una luce arancione, finché l'apparecchio è troppo caldo per essere toccato. Non toccare l'apparecchio finché l'indicatore del calore residuo lampeggia.

### Grado scaldavivande

Ruotare la manopola di comando in posizione .

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

### Livello di pulizia

Ruotare la manopola di comando in posizione .

Sul livello di pulizia è possibile ammorbidire lo sporco, facilitando la pulizia.

### Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con uno spegnimento di sicurezza. Ogni processo termico viene spento dopo 4 ore se in quest'arco di tempo non ha luogo alcun funzionamento. Anche dopo un'interruzione di corrente, l'elemento riscaldante rimane spento. La spia di funzionamento lampeggia.

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

## Tabella delle impostazioni e consigli

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Osservazioni
<b>Carne e pollame</b>			
Bistecca di manzo, cottura media, (2,5-3 cm)	Rosolare a 230-240 °C Continuare la cottura a 180 °C	Rosolare 2 min. per lato Continuare la cottura per 6-11 min.	Ad es. entrecôte, filetto, tagliata. La bistecca è a cottura media quando il succo della carne fuoriesce dalla superficie superiore.
Bistecca di spalla di maiale (2 cm)	210- 220 °C	15-18 min.	
Fettina di vitello, impanata (1,5 cm)	190- 200 °C	16-20 min.	Utilizzare olio a sufficienza, affinché la panatura non si asciughi e non si bruci.
Spezzatino, manzo o maiale (500-600 g)	230- 240 °C	6-8 min.	Distribuire adeguatamente le porzioni di carne, non devono toccarsi tra di loro.
Spezzatino, pollo (500 - 600 g)	180- 190 °C	10-12 min.	
Carne tritata (400 g)	230- 240 °C	7-8 min.	
Sella di agnello, cottura media (1,5 - 2,5 cm)	Rosolare a 200 °C Continuare la cottura a 160 °C	Rosolare 2 min. per lato Continuare la cottura per 4-6 min.	
Bistecca di tacchino (1,5 cm)	190- 200 °C	8-15 min.	girare ripetutamente
Fegato di pollo (1 cm)	200- 210 °C	3-5 min.	
<b>Pesce e frutti di mare</b>			
Filetto di pesce (1 cm)	210- 220 °C	5-7 min.	AD ES. pesce persico, merluzzo, pangasio, eglefino, platessa, rana pescatrice, sogliola, luccio-perca.
(2 cm)	190-200 °C	7-10 min.	
(2,5 cm)	180-190 °C	15-17 min.	
Trancio di salmone (2,5 cm)	180- 190 °C	15-17 min.	
(3 cm)	160- 170 °C	18-20 min.	
Trancio di tonno (2,5 -3 cm)	180- 190 °C	17-20 min.	
Gamberi (da 30g)	190- 200 °C	8-10 min.	
Capesante (da 30 g)	190-200 °C	4-8 min.	
<b>Verdura</b>			
Melanzane, a rondelle (400 g)	180- 190 °C	6-8 min.	Salare le melanzane prima della cottura e lasciar riposare per circa 30 minuti. Infine asciugare.
Champignon, a fette (400 g)	230- 240 °C	10-12 min.	
Carote, alla julienne (400 g)	170-190 °C	6-8 min.	
Patate, lesse, a fette (400 g)	200-220 °C	7-10 min.	
Peperoni, a striscioline (400 g)	200-210 °C	4-6 min.	
Zucchine, a rondelle (400 g)	170-180 °C	4-6 min.	
Cipolle o porri ad anelli (400 g)	170- 190 °C	5-7 min.	
<b>Piatti a base di uova e dolci</b>			
Uovo al tegamino, strapazzato (3-4 uova)	160- 180 °C	4-6 min. per lato	
Crêpes (2 pezzi)	180- 190 °C	3-5 min. per lato	
Frutta a fette (200-300 g)	180- 190 °C	5-7 min.	Ad es. ananas, mela, mango. Utilizzare burro chiarificato per la cottura arrosto. Addolcire con zucchero o miele a proprio piacimento.

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Osservazioni
Banana ricoperta di cocco (4 metà)	180- 190 °C	6-9 min.	
<b>Contorni e altro</b>			
Riso (500 g)	180-190 °C	5-7 min.	
Pinoli (300 g)	160 °C	5-7 min.	girare spesso
Pasta di riso (400 g)	200-220 °C	4-5 min.	
Tofu (300 g)	200-220 °C	3-5 min.	girare spesso
Dadini di pane bianco/crostini (200 g)	160 °C	10-12 min.	inizialmente girare spesso

## Consigli per la cottura

- Poggiate la pietanza solo dopo che si è spenta la spia di riscaldamento. Lo stesso vale quando si aumenta la temperatura tra due preparazioni.
- Pigiare i pezzi di carne, pollame e pesce sulla superficie di cottura usando la spatola. Girateli solo quando si staccano facilmente per non distruggerne le fibre. Altrimenti può fuoriuscire del liquido che fa asciugare la pietanza.
- I pezzi di carne, pollame e pesce non dovrebbero toccarsi durante la cottura per evitare che producano acqua.
- Non tagliate o forate la carne prima o durante la cottura per evitare la fuoriuscita del succo.
- Non salate carne, pollame e pesce prima della cottura per non sottrarre acqua e sostanze nutrienti solubili.
- Il filetto di pesce può essere infarinato prima della cottura. In questo modo aderirà meno.
- Possibilmente girare il filetto di pesce una sola volta. Cuocetelo prima sul lato con la pelle.
- Usate solo oli e grassi resistenti alle alte temperature e idonei alla frittura, per es. oli vegetali raffinati o burro fuso.

## Utilizzo del Teppan Yaki con stoviglie

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

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

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

## Pulizia e manutenzione

### ⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

### ⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

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

### Attenzione!

#### Danni alla superficie

Non usate questi detergenti

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

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

Lavate bene i panni da cucina prima dell'uso!


## Pulizia dell'apparecchio

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

Rimuovere i residui grossolani con una spatola.

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

### Pulizia dell'apparecchio freddo

- 1 Aggiungere un po' di acqua (max. 100 ml) e detergente sulla piastra, in modo tale che venga leggermente ricoperta.
- 2 Accendere l'apparecchio. Impostare il livello di pulizia . Fare ammorbidire lo sporco per 5-10 minuti.
- 3 Pulire la piastra con una spazzola per stoviglie.
- 4 Assorbire e rimuovere i liquidi con una spugna morbida. Asciugare la piastra con un panno morbido.

### Pulizia intermedia tra due processi di cottura

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

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

Componente dell'apparecchio/superfici	Pulizia consigliata
Piastra	Utilizzando del detergente e una spazzola per stoviglie rimuovere i residui di sporco unti.  Rimuovere lo sporco ostinato con la nostra polvere detergente "Wiener Kalk" (codice articolo 00311774). Formare un pasta da polvere detergente e acqua, e utilizzarla per pulire la superficie.  Pulire sempre la superficie nella direzione in cui è stata spazzolata.  Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detergente.
Piastra, sporco incrostato	Ad apparecchio freddo, cospargere le incrostazioni più ostinate con il nostro gel per la pulizia (codice articolo 00311859) e lasciare agire per almeno 2 ore, se lo sporco è molto incrostato lasciare agire per una notte. Infine risciacquare a fondo e asciugare. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detergente.
Pannello comandi	Soluzione alcalina di lavaggio: lo strofinaccio non deve essere troppo umido. Asciugare con un panno morbido.  Rimuovere repentinamente gli alimenti acidi (ad es. aceto, ketchup, senape, marinata e succo di limone) dal pannello di comando.
Manopola di comando	Soluzione alcalina di lavaggio: il panno non deve essere troppo umido. Asciugare con un panno morbido.  <b>Attenzione!</b> <b>Danni all'apparecchio</b> Per la pulizia, non estrarre la manopola di comando.

## Anomalie, che cosa fare?

### Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

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

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

Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Fusibile difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
L'apparecchio non scalda, l'anello luminoso si accende a luce bianca	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo: <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Ruotare tutte le manopole di comando su 0. Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili).</li> <li>2 Collegare nuovamente l'apparecchio. Entro 3 minuti ruotare di una posizione verso sinistra una manopola di comando qualsiasi. Tutti gli anelli luminosi si accendono a luce bianca.</li> <li>3 Ruotare la manopola di comando di tre posizioni verso destra.</li> <li>4 Ruotare la manopola di comando di nuovo su 0. Due segnali acustici confermano la disattivazione della modalità demo.</li> </ol>
L'apparecchio passa in modalità OFF, l'anello luminoso lampeggia in maniera alternata a luce arancione e bianca	Disattivazione di sicurezza: Da un po' di tempo, non è stato eseguito alcun comando.	Ruotare manopola di comando su 0 ed eventualmente riaccendere
	Dopo un'interruzione di corrente l'apparecchio rimane disattivato	Ruotare la manopola di comando su 0 ed eventualmente riaccendere.
L'anello luminoso lampeggia con luce arancione	Errore dell'apparecchio	Ruotare la manopola di comando su 0 e riaccendere.
		Se l'anello luminoso continua a lampeggiare dopo la riaccensione, contattare il servizio di assistenza clienti

---

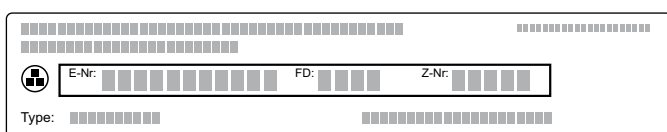
## Servizio di assistenza clienti

---

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

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

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



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

---

**Codice prodotto (E)**

**Codice di produzione FD**

---

**Servizio di assistenza clienti** ☎

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

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

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

**I** 800-091240  
Linea verde

**CH** 0848 840 040

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



**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001329059 de, nl, fr, it (021024)