
de	Gebrauchsanleitung	2 – 16
en	Operating instructions	17 – 31
fr	Mode d'emploi	32 – 46
nl	Gebruiksaanwijzing	47 – 61

Gebrauchsanleitung
Operating instructions
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	3
Vor dem Einbau	3
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Vor der ersten Benutzung	6
Ihr neues Gerät	6
Das ist Ihre neue Teppan Yaki	6
Schalter und Anzeigen	7
Teppan Yaki einstellen	8
Temperatur einstellen	8
Restwärmearzeige	8
Warmhaltestufe	8
Hintere Heizzone abschalten	9
Automatische Zeitbegrenzung	9
Tabellen und Tipps	10
Einstelltabelle	10
Tipps und Tricks	13
Pflege und Reinigung	14
Kundendienst	16

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinien 2002/96/EG 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.

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden um Gefahren zu vermeiden.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.



Sicherheits- hinweise

Sichere Bedienung

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben,
– wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind,
– oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem betreiben.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen direkt – ohne Topf oder Pfanne – auf der Bratfläche.

Überhitztes Öl und Fett

Vorsicht, Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel. Schalten Sie das Gerät aus.

Heißes Gerät

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Halten Sie Kinder fern!

Vorsicht, Brandgefahr! Nie das Gerät als Ablagefläche benutzen! Keine Gegenstände aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriff auf die heiße Bratfläche legen.

Vorsicht, Brandgefahr! Nie brennbare Gegenstände (z. B. Reinigungsmittel, Spraydosen) in Schubladen oder Fächern unter dem Gerät aufbewahren.

Kurzschluss-Gefahr! Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten über das heiße Gerät führen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Glaskeramik-Abdeckung

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes auflegen. Nie das Gerät mit aufgelegter Abdeckung einschalten.

Reinigung

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Reinigen Sie das abgekühlte Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung.

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr! Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Edelstahl-Bratfläche

Die Edelstahl-Bratfläche ist robust und glatt, wird aber mit der Zeit Gebrauchsspuren bekommen, wie eine gute Gusspfanne. Diese beeinträchtigen aber nicht den Gebrauchsnutzen. Eine leichte Gelbfärbung der Edelstahl-Bratfläche ist normal.

Schneiden Sie nicht mit Messern auf der Edelstahl-Bratfläche, dies kann die Bratfläche verkratzen. Benützen Sie zum Wenden der Speisen die Spatel.

Wichtig: Mit den Spateln nicht auf die Bratfläche schlagen, dies hinterlässt Kerben in der Bratfläche.

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.

Glaskeramik-Abdeckung

Die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes auflegen. Nie das Gerät mit aufgelegter Abdeckung einschalten. Die Abdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche benutzen.

Vor der ersten Benutzung

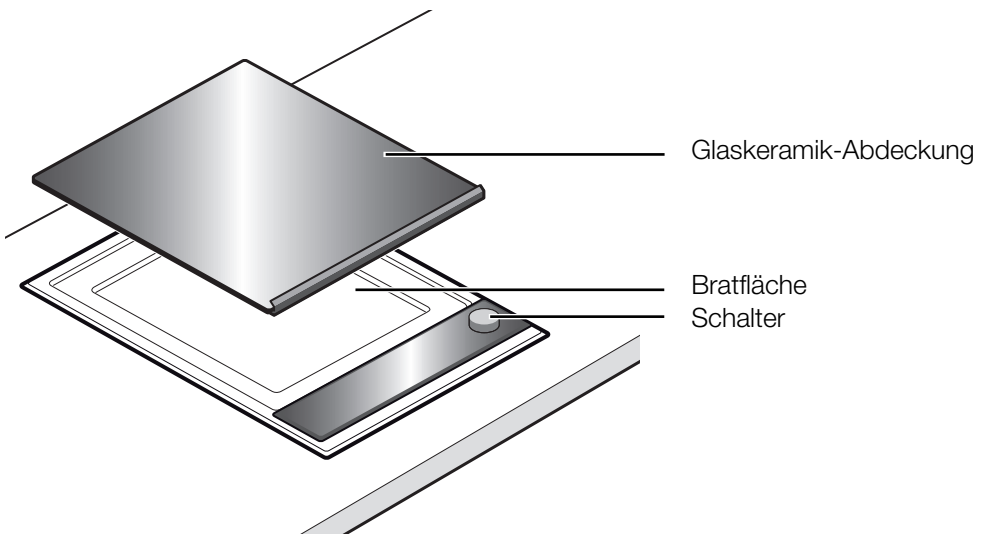
Gerät aufheizen

Reinigen Sie die Bratfläche vor dem ersten Gebrauch gründlich. Heizen Sie dann die Teppan Yaki leer für 30 Minuten auf 240 °C auf. Dadurch wird der Neugeruch beseitigt.

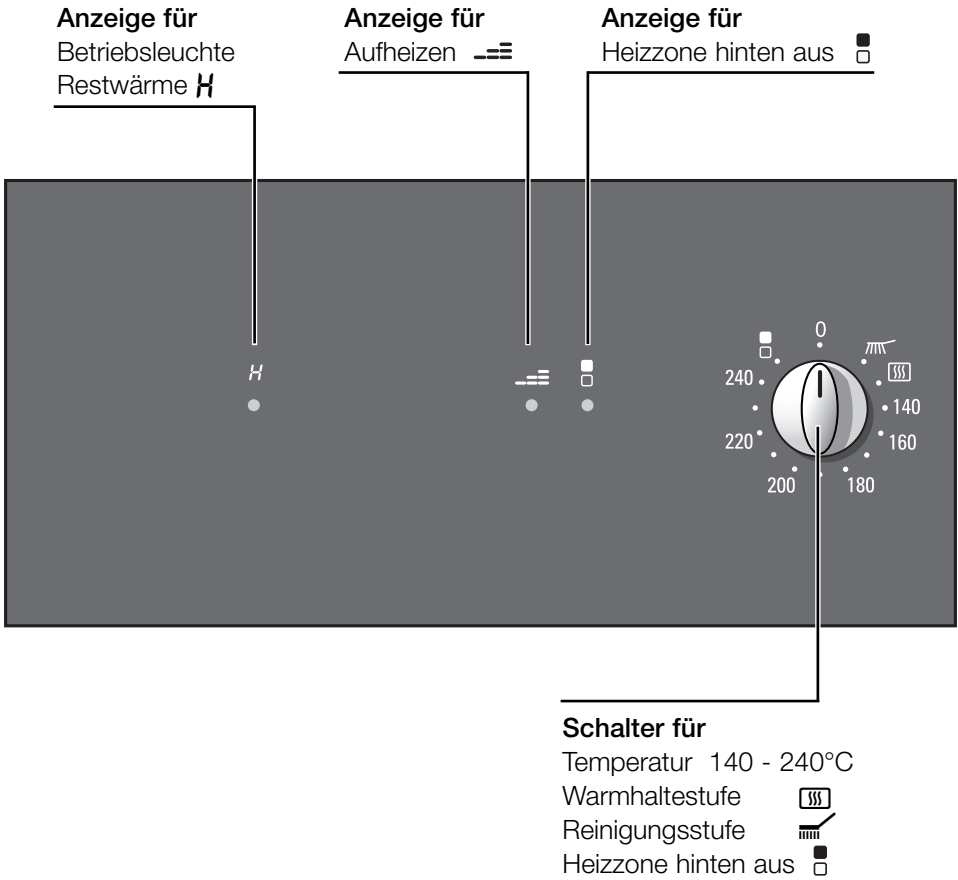
Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zu dem mitgelieferten Zubehör.

Das ist Ihre neue Teppan Yaki



Schalter und Anzeigen



Teppan Yaki einstellen

Temperatur einstellen

Mit dem Schalter stellen Sie die Temperatur der Teppan Yaki ein. Sie können die Heizleistung von 140 - 240°C einstellen.

1. Gewünschte Temperatur einstellen. Die Betriebsleuchte und die Aufheizanzeige leuchten.
2. Warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist und die Aufheizanzeige erlischt. Jetzt können Sie das Bratgut auflegen.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten leuchtet die Restwärmeanzeige **H**, solange die Teppan Yaki noch heiß ist.

Beginnen Sie erst mit der Reinigung, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist.


Warmhaltestufe


Mit dem Schalter die Warmhaltestufe  einstellen.

Wählen Sie keine zu großen Mengen zum Warmhalten. Alle warmzuhaltenden Speisen sollten mit der Bratfläche in Berührung sein, da sie ansonsten auskühlen. Halten sie Speisen nicht zu lange warm, da sie sonst austrocknen.

Hintere Heizzone abschalten


Bei der Zubereitung kleiner Mengen können Sie auch nur die vordere Zone nutzen. Dabei kann die hintere Hälfte der Bratfläche als Warmhaltezone dienen.

Drehen Sie den Schalter nach rechts bis auf das Symbol  und danach zurück auf die gewünschte Temperatur.

Die Anzeige  leuchtet. Die hintere Heizzone ist nun abgeschaltet.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist die Teppan Yaki mehr als 2 Stunden in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung wird unterbrochen. Das Symbol Aufheizen  blinkt.

Drehen Sie den Schalter auf 0. Dann können Sie neu einstellen.

Tabellen und Tipps

Einstelltabelle

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte und gelten für ein vorgeheiztes Gerät. Die Werte können je nach Art und Menge des Bratguts variieren.

Das Bratgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge / Dicke
Fleisch / Geflügel			
Rindersteak, medium*	anbraten 230 - 240 °C fortbraten 180 °C	2 - 3 Min. je Seite 5 - 7 Min.	ca. 2 cm
Schweinenackensteak (ohne Knochen)	210 - 220 °C	15 - 20 Min.	ca. 2 cm
Schweinemedailleurs**	170 - 180 °C	13 - 17 Min.	max. 2 cm
Schnitzel, paniert*** Schwein oder Kalb	190 - 200 °C	10 - 13 Min.	0,5 - 1 cm
Putensteak	210 - 220 °C	8 - 15 Min.	1 - 1,5 cm
Hähnchenbrustfilet	180 - 190 °C	15 - 20 Min.	2,5 - 3 cm
Fleischstreifen/Geschnetzeltes, mariniert, Rind oder Schwein****	200 - 210 °C	8 - 10 Min	600 - 700 g
Putenbruststreifen****	180 - 190 °C	7 - 9 Min.	600 - 700 g
Hackfleisch	230 - 240 °C	9 - 11 Min.	ca. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 Min.	max. 1 cm

* z. B. Entrecôte, Filetsteak, Rumpsteak. Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft austritt.

** Fest auf die Platte andrücken, mehrmals wenden.

*** Ausreichend Öl verwenden, damit die Panade nicht austrocknet und verbrennt.

**** Die Fleisch- / Geflügelstreifen gut verteilen, sie sollten sich nicht berühren

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge / Dicke
Fisch			
Fischfilet*	190 - 200°C	7 - 10 Min.	ca. 2 cm
Lachssteak	170 - 180°C	18 - 20 Min.	ca. 3 cm
Thunfischsteak	190 - 200°C	18 - 20 Min.	ca. 3 cm
Garnelen	210 - 220°C	8 - 10 Min.	à 30 g
Gemüse			
Karotten, gestiftelt	190 - 200°C	6 - 8 Min.	ca. 500 g
Paprikastreifen	200 - 210°C	4 - 6 Min.	ca. 500 g
Auberginen, in Scheiben**	200 - 210°C	6 - 8 Min.	ca. 500 g
Zucchini, in Scheiben	190 - 200°C	6 - 8 Min.	ca. 500 g
Zwiebelringe	190 - 210°C	5 - 7 Min.	ca. 500 g
Champignons, in Scheiben	230 - 240	10 - 12 Min.	ca. 500 g
Kartoffeln, gekocht, in Scheiben	210 - 220°C	10 - 12 Min.	ca. 500 g

* Zum Braten geeignete Fischarten, z. B. Lachs, Thunfisch, Seeteufel, Barsch oder Zander verwenden. Damit die Fischfilets weniger stark haften, können sie vor dem Braten in Mehl gewälzt werden. Beginnen Sie mit dem Braten auf der Hautseite und wenden Sie nach Möglichkeit nur ein einmal.

** Auberginen vor dem Braten salzen, 30 Min. stehen lassen und abtrocknen.

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge / Dicke
Eierspeisen / Süßspeisen			
Spiegelei, Rührei	170 - 180°C	6 - 9 Min.	6 Eier
Pancakes, amerikanische Art*	190 - 200°C	2 - 3 Min. pro Seite	4 Stück
Crêpes*	200 - 210°C	1 - 2 Min. pro Seite	2 Stück
Früchte in Scheiben oder Würfeln* / **	180 - 190°C	5 - 7 Min.	500 g
Sonstiges			
Weißbrotwürfel* / ***	160°C	15 - 20 Min.	150 g
Pinienkerne / Mandeln rösten	160°C	5 - 7 Min.	400 g
Vorgekochte Nudeln	200 - 210°C	10 - 15 Min.	500 g
Tofu	210 - 220°C	3 - 5 Min.	400 g

* Am besten geklärte Butter (Butterschmalz) verwenden.

** Nach Belieben mit Honig oder Zucker abschmecken.

*** Häufig wenden.

Tipps und Tricks

Vor dem Braten

Das Gerät sollte immer vorgeheizt werden. Warten Sie auch bei Erhöhung der Einstellung zwischen zwei Bratvorgängen auf das Erlöschen der Aufheizanzeige.

Verwenden Sie nur zum Braten geeignete Fette und Öle, z. B. raffinierte Pflanzenöle oder Butterschmalz (geklärte Butter).

Salzen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht vor dem Braten, um kein Wasser und lösliche Nährstoffe zu entziehen.

Stechen und schneiden Sie Fleisch und Geflügel vor oder während des Bratens nicht ein, damit kein Fleischsaft austritt.

Braten

Fleisch- und Geflügelstücke sollten sich beim Braten nicht berühren, damit sie kein Wasser ziehen.

Drücken Sie Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke mit dem Spatel flach auf die Bratfläche. Wenden Sie erst, wenn sie sich leicht von der Platte lösen lassen, um die Fasern nicht zu zerstören. Es kann sonst Flüssigkeit austreten, was zum Austrocknen des Bratgutes führt.

Pflege und Reinigung



Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Beginnen Sie erst mit der Reinigung, wenn die Restwärmeanzeige **H** erloschen ist.

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Eingebraunte Rückstände lassen sich sonst nur sehr schwer entfernen.

Grobe Rückstände mit den Spateln entfernen.

Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.


Warmes Gerät reinigen

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Beim Aufgeben von Wasser auf das heiße Gerät entstehen Wasserdampf und heiße Spritzer.

Das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie Wasser aufgeben. Benutzen Sie vorzugsweise Eiswürfel. Geben Sie einige Spritzer Spülmittel hinzu und lassen Sie die Verschmutzung einweichen (maximal 1 Stunde).

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Beginnen Sie erst mit der Reinigung, wenn die Restwärmeanzeige **H** erloschen ist.

Abgekühltes Gerät reinigen

Etwas Wasser und Spülmittel auf die Bratfläche geben, so dass diese leicht bedeckt ist. Das Gerät einschalten. Mit dem Schalter die Reinigungsstufe  einstellen. Die Verschmutzung einweichen lassen (maximal 1 Stunde). Nach Anlösen der Verschmutzung können Sie mit der Reinigung beginnen.

Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen

Hierfür eignen sich Eiswürfel: Gerät ausschalten. 4-5 Eiswürfel mit der Spatel über die heiße Bratfläche schieben.

Vorsicht! Dabei kann heißer Wasserdampf aufsteigen!

Angelöste Verschmutzungen mit der Spatel entfernen und das Gerät wieder einschalten. Mit dem Auflegen der Speisen warten, bis das Gerät die eingestellte Temperatur wieder erreicht hat.

Geeignete Reinigungsmittel	Zur Entfernung fetthaltiger Rückstände eignet sich am besten Spülmittel. Je nach Gargut können weißliche Flecken auf der Bratfläche zurückbleiben. Diese entfernen Sie am einfachsten mit Zitronensaft, Essig oder einer schwachen Entkalkerlösung. Anschließend nochmals feucht nachwischen. Entkalkerrückstände gründlich entfernen.
Edelstahlreiniger	Zur intensiven Reinigung der Bratfläche und des Rahmens können Sie Edelstahlreiniger verwenden. Dadurch bekommt matter Edelstahl wieder Glanz. Sie können einen geeigneten Edelstahlreiniger bei Ihrem Fachhändler oder im Internet bestellen (Bestell-Nr. 311137).
Rahmen reinigen	Rahmen mit weichem Lappen oder Schwamm und Spülmittel reinigen. Schlagen oder Kratzen Sie nicht mit den Spateln auf den Geräterand.
Glaskeramik-Blende und Glaskeramik-Abdeckung	Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit warmer Spüllauge. Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen, dann die Fläche gut trockenreiben. Reinigen Sie die Glaskeramik-Abdeckung nicht in der Spülmaschine.
Ungeeignete Reinigungsmittel	Benutzen Sie keine chemisch aggressiven Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckentferner. Benutzen Sie keine Topfreiniger aus Metall, Stahlwolle, Metallbürsten oder ähnliches. Neben dem Arbeiten mit den Spateln hinterlassen auch Scheuerschwämme und Scheuermilch Gebrauchsspuren auf der Oberfläche. Die Gebrauchseigenschaften des Gerätes werden dadurch jedoch nicht eingeschränkt.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie am Gerät. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

Info-Nummer

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

NeffCOM©
0 18 05 - 24 00 25

0,14 EUR/Min*) oder unter **info@neff.de**

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com,
Mobil ggfs. abweichend. Nur für Deutschland gültig!

Table of contents

Important information	18
Before installation	18
Safety instructions	19
How to avoid damage	20
Before first use	21
Your new appliance	21
This is your new teppan yaki	21
Control knob and indicator lights	22
Setting the teppan yaki	23
Setting the temperature	23
Residual heat indicator	23
Keeping warm setting	23
Switching the rear heating zone off	24
Automatic time limit	24
Tables and tips	25
Settings table	25
Tips and tricks	28
Care and cleaning	29
After-sales service	31

Important information

Read these instructions carefully. Only after reading these will you be able to operate the appliance safely and correctly.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place. If the appliance is passed to another person, please enclose the instructions.

Before installation

Environmental protection



Remove the packaging from the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-friendly way.

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

Transport damage

Check the appliance after removing the packaging. If it has suffered any damage during transport, do not connect the appliance.

Electrical connection

The connecting lead must be replaced if it has been damaged. This can only be carried out by one of our after-sales service technicians, in order to guarantee the safety.

Installation and connection

Please refer to the installation instructions.



Safety instructions

Safe operation

This appliance should only be used for domestic cooking.

Do not let adults or children operate the appliance unsupervised:

- if they are mentally or physically unable to use the appliance safely and correctly
- if they don't have the knowledge and experience to use the appliance safely and correctly.

Never allow children to play with the appliance.

Do not operate this appliance with an external timer or a separate telecontrol system.

Only use the appliance to prepare meals directly on the frying surface – without pots or pans.

Overheated oil and fat

Caution, fire risk! Overheated oil and fat can ignite easily. Do not leave hot oil and fat unattended. Never attempt to extinguish burning oil and fat with water. Use a lid to smother flames. Switch off the appliance.

Hot appliance

Caution, risk of burns! The appliance heats up during operation. Keep children away!

Caution, fire risk! Do not use the appliance to store items. Do not place any objects made out of plastic or with a plastic handle onto the hot frying surface.

Caution, fire risk! Do not store any combustible objects in drawers or shelves under the appliance (for example cleaners, aerosols).

Risk of short circuits! The connecting cables of electric appliances must not come into contact with the hot appliance. The cable insulation can be damaged.

Glass ceramic cover

Caution, risk of burns! Wait until the appliance has cooled down completely before placing the glass ceramic cover on the appliance. Do not switch on the appliance with the glass ceramic cover placed on it.

Cleaning

Switch off the appliance after use. Clean the appliance after every use when it has cooled down.

Do not use high-pressure or steam jet cleaning devices.

Repairs

Incorrect repairs are dangerous. Risk of electric shock! Repairs must be carried out by one of our experienced after-sales engineers.

If the appliance is damaged, switch off the corresponding household fuse. Call after-sales service.

How to avoid damage

Stainless-steel frying surface

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

Do not cut with knives on the stainless-steel frying surface, this might scratch the surface. Use the spatulas to turn food.

Note: do not hit the frying surface with the spatula. This might leave marks on the surface.

Hard or pointed objects

Hard or pointed objects may cause damage if they fall onto the glass ceramic panel or the glass ceramic cover.

Glass ceramic cover

Wait until the appliance has cooled down completely before placing the glass ceramic cover on the appliance. Do not switch on the appliance with the glass ceramic cover placed on it. Do not use the glass ceramic cover as a surface for placing objects or for keeping things warm.

Before first use

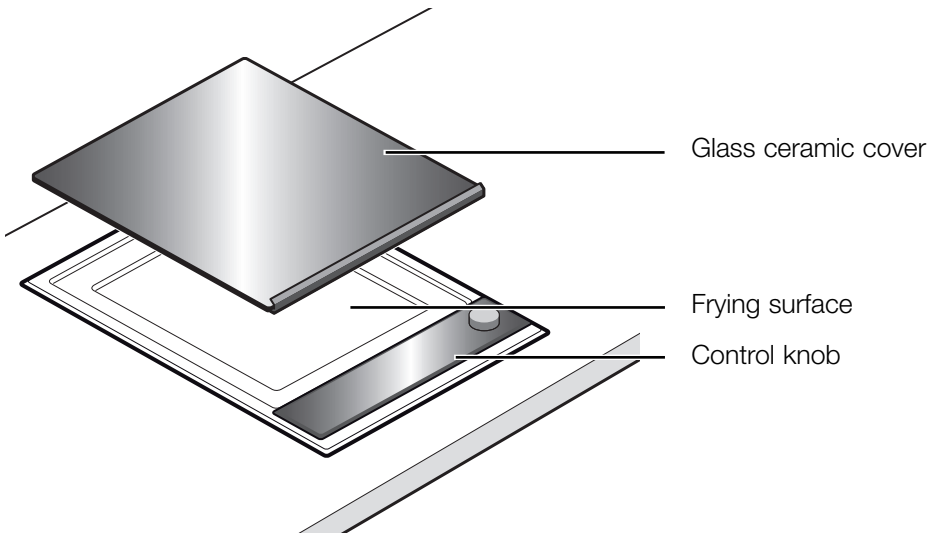
Heat up the appliance

Thoroughly clean the frying surface before using the appliance for the first time. Then heat up the appliance without any food placed on it at 240 °C for 30 minutes. This will eliminate any 'newness' smells.

Your new appliance


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


This is your new teppan yaki

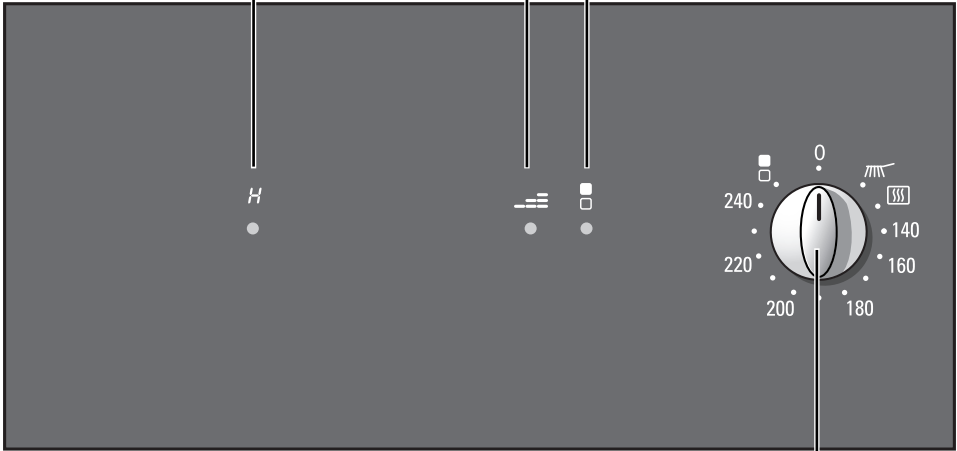





Control knob and indicator lights

Indicator light
and residual heat
indicator **H**

Indicator for
preheating 

Indicator for
rear heating zone off 



Control knob for
temperature 140 - 240°C
keeping warm setting 
cleaning setting 
rear heating zone off 

Setting the teppan yaki

Setting the temperature

Set the required temperature with the control knob. The temperature can be set between 140 and 240°C.

1. Set the required temperature. The indicator light and the preheating indicator go on.
2. Wait until the appliance has heated up and the preheating indicator goes off. Now you can place the food on the frying surface.

Residual heat indicator

If the indicator **H** is lit after switching off the appliance, the teppan yaki is still hot.

Only clean the teppan yaki when the residual heat indicator has gone off.


Keeping warm setting


Turn the control knob to the symbol .

Do not keep warm large amounts of food. All the food should have contact with the frying surface, otherwise it might cool down. Do not keep food warm for a longer time as it will dry out.

Switching the rear heating zone off


When frying small amounts of food you can switch off the rear frying zone and use only the front half of the frying zone. You can use the rear frying zone to keep food warm.

Turn the control knob right to the  symbol and then back to the required temperature.

The indicator light  goes on. The rear frying zone is switched off.

Automatic time limit

If the teppan yaki is in use for more than 2 hours without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

The appliance stops heating. The symbol  flashes.

Turn the control knob to 0. You can make new settings.

Tables and tips

Settings table

These values are to be regarded as guidelines only. The frying times apply to a preheated appliance and will depend on the quality and the amount of the food.

Wait until the appliance has heated up before placing the food on the frying surface.

Food	Temperature	Time	Quantity / Thickness
Meat / Poultry			
Beef steak, medium*	sear at 230 - 240 °C continue at 180 °C	2 - 3 min. each side 5 - 7 min.	approx. 2 cm
Roast neck of pork (without bone)	210 - 220 °C	15 - 20 min.	approx. 2 cm
Médaille of pork**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Cutlet of pork or veal, breaded***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Turkey steak	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Chicken breast fillet	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2.5 - 3 cm
Beef or chicken stir fry, marinated****	200 - 210 °C	8 - 10 min	600 - 700 g
Turkey breast stir fry****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Minced meat	230 - 240 °C	9 - 11 min.	approx. 600 g
Hamburgers	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm

* For example entrecôte, fillet steak, rump steak. The steak is medium, when meat juices appear.

** Press the pieces of meat flat onto the frying surface, turn frequently.

*** Use plenty of oil to avoid the breadcrumbs drying out and burning.

**** Keep the pieces of meat apart.

Food	Temperature	Time	Quantity / Thickness
Fish			
Fish fillet*	190 - 200°C	7 - 10 min.	approx. 2 cm
Salmon fillet	170 - 180°C	18 - 20 min.	approx. 3 cm
Tuna steak	190 - 200°C	18 - 20 min.	approx. 3 cm
King prawns	210 - 220°C	8 - 10 min.	30 g each

Vegetables

Carrots, in batons	190 - 200°C	6 - 8 min.	approx. 500 g
Red peppers, in strips	200 - 210°C	4 - 6 min.	approx. 500 g
Aubergines, sliced**	200 - 210°C	6 - 8 min.	approx. 500 g
Courgette, sliced	190 - 200°C	6 - 8 min.	approx. 500 g
Onion rings	190 - 210°C	5 - 7 min.	approx. 500 g
Mushrooms, sliced	230 - 240	10 - 12 min.	approx. 500 g
Boiled potatoes, sliced	210 - 220°C	10 - 12 min.	approx. 500 g

* Use fish that is suitable for frying, for example salmon, tuna, monkfish, perch or pikeperch. Cover the fish fillets with flour to keep them from sticking to the frying surface. Start frying on the skin, turn once.

** Salt aubergines before frying, leave for 30 minutes and dry.

Food	Temperature	Time	Quantity / Thickness
Egg dishes / sweet dishes			
Fried egg, scrambled egg	170 - 180°C	6 - 9 min.	6 eggs
American pancakes*	190 - 200°C	2 - 3 min. each side	4 pancakes
Crêpes*	200 - 210°C	1 - 2 min. each side	2 crêpes
Fruit, in slices or cubes* / **	180 - 190°C	5 - 7 min.	500 g
Other			
Croûtons* / ***	160°C	15 - 20 min.	150 g
Roast pine nuts / almonds	160°C	5 - 7 min.	400 g
Precooked noodles	200 - 210°C	10 - 15 min.	500 g
Tofu	210 - 220°C	3 - 5 min.	400 g

* Best fried with concentrated butter.

** Sweeten to taste with honey or sugar.

*** Turn frequently.

Tips and tricks

Before frying

Always preheat the appliance. This also applies when raising the temperature to fry a second item which requires a higher setting.

Use oil and fat that is suitable for frying, for example plant oil or concentrated butter.

Do not salt meat, poultry or fish before frying, to prevent liquid and soluble nutrients from escaping.

Avoid pricking or cutting meat or poultry before or during frying, in order to retain meat juices.

Frying

Keep the pieces of meat apart so that they do not draw any liquid.

Press the pieces of meat flat onto the frying surface using the spatula. Only turn the meat, when it comes away from the surface easily, in order to protect the structure of the meat. Damaging the structure can cause juices to escape and results in the meat drying out.

Care and cleaning



Do not use high-pressure or steam jet cleaning devices.



Caution, risk of burns! Only clean the teppan yaki when the residual heat indicator **H** has gone off.

Clean the appliance after every use. Burnt in residues may be difficult to remove.

Remove food remnants with the spatula.

Always remove any residues of cleaning agents from the frying surface!


Cleaning the warm appliance

Caution, risk of burns! When pouring water onto the hot frying surface steam will rise and hot water splashes occur.

Leave the teppan yaki to cool down for at least 15 minutes before using water to clean it. We recommend to use ice cubes. Add a few drops of washing-up detergent and leave to soak (not more than 1 hour).

Caution, risk of burns! Only clean the teppan yaki when the residual heat indicator **H** has gone off.

Cleaning the cold appliance

Cover the frying surface with some soapy water. Turn the control knob to the cleaning setting . Leave to soak (not more than 1 hour). Clean the frying surface when the soiling has been loosened.

Cleaning between frying

We recommend to use ice cubes. Switch off the appliance. Put 4-5 ice cubes onto the frying surface and use the spatula to move the ice cubes around.

Caution! Hot steam will rise from the frying surface!

Remove the soiling with the spatula. You can continue frying when the remainder of the water has evaporated and the appliance has heated up to the required temperature.

Suitable cleaning agents	Use soapy water to remove greasy residues. Some food can leave white marks on the frying surface after cleaning the appliance. You can remove these marks using lemon juice, vinegar or a weak descaling solution. Wipe clean with a moist cloth. Carefully remove any residues of descaling solution.
Stainless-steel cleaner	If the frying surface or the metal frame turn matte after some time, you can clean them with a stainless-steel cleaner. You can order a suitable stainless-steel cleaner from your specialist dealer or in our webshop (order number 311137).
Cleaning the frame	Wipe clean the metal frame using warm soapy water. Do not hit the metal frame with the spatula.
Glass ceramic panel and glass ceramic cover	Remove light soiling using a damp cloth, or with warm soapy water. Rinse any left-over detergent with cold water and dry the surface well. Do not clean the glass ceramic cover in a dish washer.
Unsuitable cleaning agents	Do not use any chemically aggressive cleaners such as oven sprays or stain removers. Do not use metal pot cleaners, steel wool, wire brush or similar. The frying surface will show signs of use after some time from the spatulas, and also from abrasive cleaners or abrasive sponges. This does not interfere with the use of the appliance.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to inform you of a service point in your local area.

E-number and FD-number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The nameplate containing these numbers can be found on the appliance. For future reference you can note these numbers here:

Sommaire

Remarques importantes	33
Avant l'installation	33
Consignes de sécurité	34
Causes des dommages	35
Avant la première utilisation	36
Votre nouvel appareil	36
Voici votre nouveau teppan yaki	36
Commandes et indicateurs	37
Réglage du teppan yaki	38
Réglage de la température	38
Indicateur de chaleur résiduelle	38
Position maintien au chaud	38
Extinction de la zone chauffante arrière	39
Limitation automatique du temps	39
Tableaux et conseils	40
Tableau de réglage	40
Conseils et astuces	43
Entretien et nettoyage	44
Service après-vente	46

Remarques importantes

Lisez attentivement cette notice d'utilisation. Cela est indispensable pour utiliser votre appareil de manière correcte et sûre.

Conservez avec soin cette notice d'utilisation et de montage. Si vous cédez l'appareil à une autre personne, remettez-lui aussi les notices.

Avant l'installation

Respectez l'environnement



Déballer l'appareil et jeter l'emballage sans nuisances pour l'environnement.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Domages de transport

Après avoir déballé l'appareil, examinez-le. Si vous constatez qu'il a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Raccordement électrique

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il faut qu'il soit remplacé par un technicien formé par le fabricant afin d'éviter tout risque.

Installation et branchement

Veuillez respecter la notice spéciale de montage.



Consignes de sécurité

Pour une utilisation sûre

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Utilisez-le uniquement pour des préparations culinaires.

Ne laissez jamais des adultes ou des enfants utiliser l'appareil sans surveillance :

- s'ils ne sont pas physiquement ni mentalement en mesure de le faire,
- ou bien s'ils n'ont ni le savoir ni l'expérience nécessaires pour se servir de l'appareil de manière correcte et sûre.

Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil.

Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un programmateur externe ou un système externe de télécommande.

Utilisez l'appareil seulement pour la préparation d'aliments sur la plaque chauffante, sans casserole ni poêle.

Surchauffe de l'huile ou de la graisse

Attention, risque d'incendie ! L'huile ou la graisse surchauffées peuvent s'enflammer très rapidement. Ne laissez jamais de l'huile ou de la graisse chaudes sans surveillance. N'éteignez jamais avec de l'eau de l'huile ou de la graisse qui a pris feu. Éteufez les flammes avec un couvercle. Éteignez l'appareil.

Appareil très chaud

Attention, risque de brûlure ! L'appareil chauffe beaucoup. Maintenez les enfants à distance !

Attention, risque d'incendie ! N'utilisez jamais l'appareil comme desserte. Ne posez pas sur la plaque encore chaude des objets en plastique ou dotés d'une poignée en plastique.

Attention, risque d'incendie ! Ne conservez jamais sous l'appareil des objets inflammables (produits de nettoyage, bombes aérosol, etc.), dans des tiroirs ou des casiers.

Risque de court-circuit ! Ne faites jamais passer des cordons d'alimentation d'appareils électriques au-dessus de l'appareil chaud. L'isolation des cordons pourrait fondre.

- Couvercle en vitrocéramique** Attention, risque de brûlure ! Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur l'appareil, attendez que ce dernier soit bien refroidi. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec le couvercle.
- Nettoyage** Après usage, éteignez l'appareil.
Nettoyez-le après chaque utilisation, une fois qu'il est froid.
Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ni à vapeur.
- Réparations** Les réparations non-conformes sont source de danger. Risque de choc électrique ! Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien d'après-vente formé par nous.
Si l'appareil est défectueux, désactivez le coupe-circuit concerné sur le tableau électrique. Appelez le service après-vente.

Causes des dommages

- Plaque chauffante en inox** La surface de la plaque est revêtue d'un chromage robuste et lisse, mais avec le temps, elle va présenter des traces d'usure, de la même façon qu'une bonne poêle en fonte. Toutefois, ces traces n'affectent rien la valeur d'usage de la plaque. Une légère coloration jaune de la surface en inox est normale.
Ne coupez pas avec un couteau directement sur la surface en inox, car cela risque de la rayer. Pour retourner les mets, utilisez les spatules.
Important : ne tapez pas avec les spatules sur la surface de cuisson, cela risque d'y provoquer des entailles.
- Objets durs et pointus** La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.
- Couvercle en vitrocéramique** Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur l'appareil, attendez que ce dernier soit bien refroidi. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Avant la première utilisation

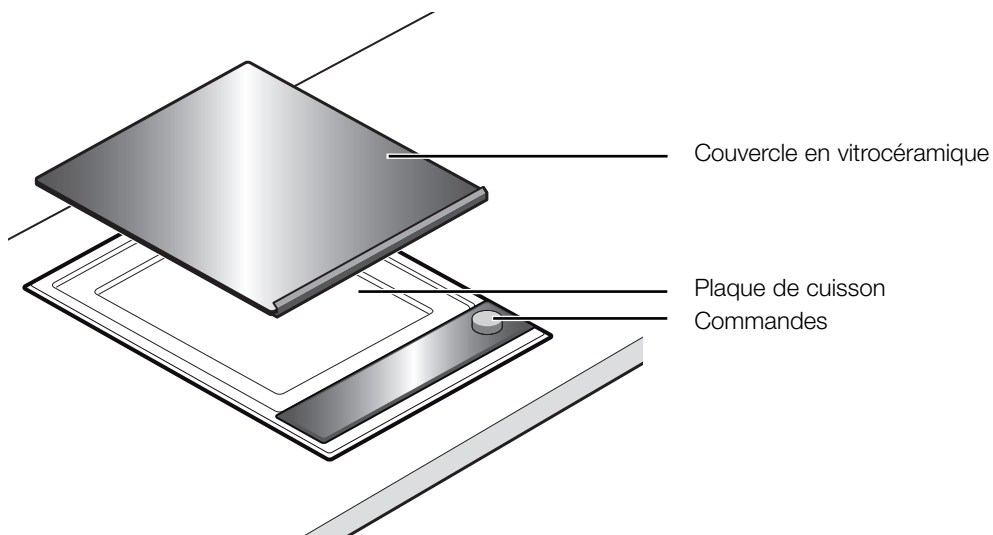
Préchauffage

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la surface de cuisson. Ensuite, faites préchauffer le teppan yaki à vide à 240 °C pendant 30 minutes. Cela permet d'éliminer l'odeur de neuf.

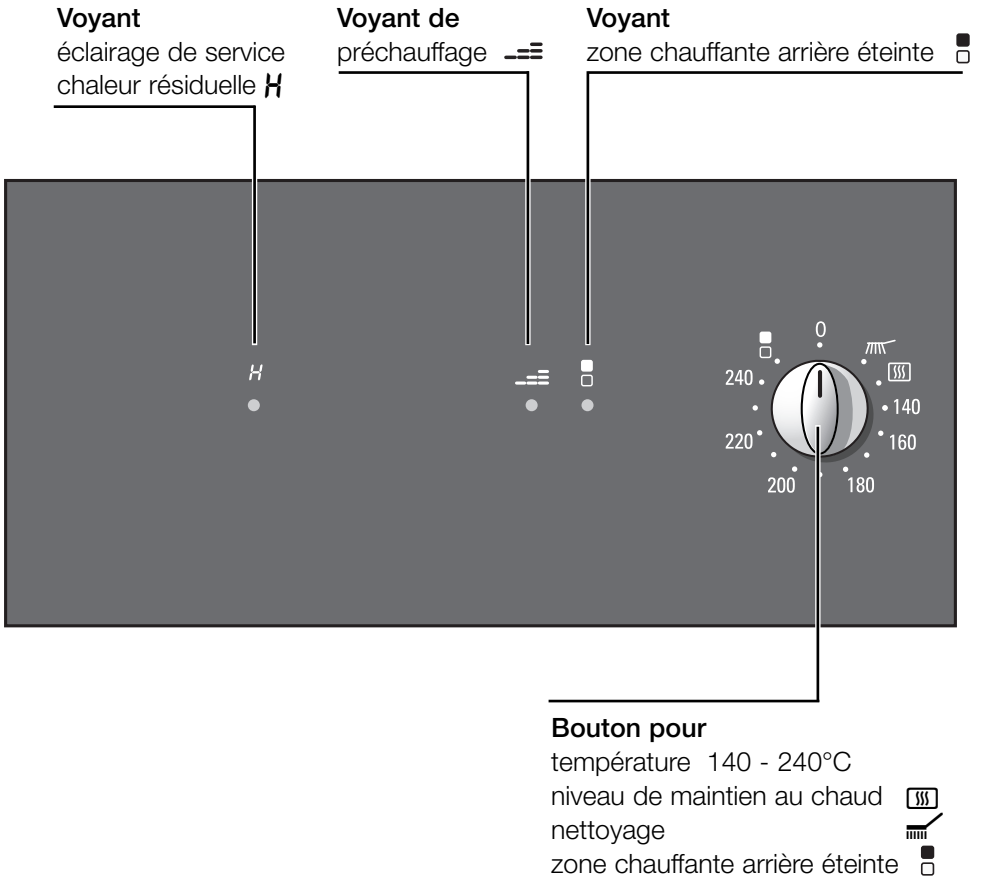
Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Voici votre nouveau teppan yaki



Commandes et indicateurs



Réglage du teppan yaki

Réglage de la température

Le bouton permet de régler la température du teppan yaki. Vous pouvez régler la température de chauffe entre 140 et 240 °C.


1. Réglez à la température voulue. La lampe de service et le voyant de préchauffage s'allument.
2. Attendez que la température réglée soit atteinte et que le voyant de préchauffage s'éteigne. Vous pouvez maintenant poser les aliments à griller.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'extinction, le voyant de chaleur résiduelle **H** s'allume tant que le teppan yaki est encore chaud.

Ne commencez pas le nettoyage avant l'extinction du voyant de chaleur résiduelle.



Position maintien au chaud

Sélectionnez le niveau de maintien au chaud  au moyen du bouton.

Évitez de mettre de trop grandes quantités à maintenir au chaud. Tous les mets à maintenir au chaud doivent être en contact avec la surface de cuisson : sinon, ils vont refroidir. Ne maintenez pas trop longtemps les mets au chaud ; sinon, ils vont se dessécher.


Extinction de la zone chauffante arrière

Si vous faites cuire de petites quantités, vous pouvez vous contenter de la zone avant. Dans ce cas, la moitié arrière de la plaque de cuisson sert de zone de maintien au chaud.

Tournez le bouton vers la droite jusqu'au symbole , puis dans l'autre sens, jusqu'à la température voulue. Le voyant  s'allume. La zone chauffante arrière est maintenant éteinte.

Limitation automatique du temps

Lorsque le teppan yaki est en marche depuis plus de 2 heures sans modification de réglage, la fonction de limitation automatique du temps d'allumage entre en action.

Le chauffage s'interrompt. Le symbole de préchauffage  clignote.

Mettez le bouton sur 0. Vous pouvez maintenant choisir un nouveau réglage.

Tableaux et conseils

Tableau de réglage

Les informations données dans les tableaux sont indicatives et ne valent que si l'appareil a été préchauffé. Les valeurs indiquées peuvent varier selon la nature et la quantité des mets à cuire.

Ne placez pas les mets sur la plaque avant la fin du préchauffage.

Mets à cuire	Température	Durée de cuisson	Quantité / épaisseur
Viandes / volailles			
Steak de bœuf, à point*	saisir à 230 - 240 °C continuer à 180 °C	2 - 3 min. par côté 5 - 7 min.	environ 2 cm
Steak d'échine de porc (sans os)	210 - 220 °C	15 - 20 min.	environ 2 cm
Médallions de porc**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	maxi 2 cm
Escalopes panées*** Porc ou veau	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Steaks de dinde	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Blanc de poulet	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Viande émincée/coupée en morceaux, marinée, bœuf ou porc****	200 - 210 °C	8 - 10 min	600 - 700 g
Émincé de dinde****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Viande hachée	230 - 240 °C	9 - 11 min.	environ 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	maxi 1 cm

* Exemple : entrecôte, steak dans le filet, rumsteak. Le steak est cuit à point lorsque le jus sort.

** Bien appuyer la viande sur la plaque, retourner plusieurs fois.

*** Utiliser de l'huile en quantité suffisante pour empêcher la panade de se dessécher et de brûler.

**** Bien répartir les morceaux de viande ou de volaille, en évitant de les faire toucher.

Mets à cuire	Température	Durée de cuisson	Quantité / épaisseur
Poissons			
Filet de poisson*	190 - 200°C	7 - 10 min.	environ 2 cm
Steak de saumon	170 - 180°C	18 - 20 min.	environ 3 cm
Steak de thon	190 - 200°C	18 - 20 min.	environ 3 cm
Grosses crevettes	210 - 220°C	8 - 10 min.	30 g pièce
Légumes			
Carottes, en bâtonnets	190 - 200°C	6 - 8 min.	environ 500 g
Poivrons, émincés	200 - 210°C	4 - 6 min.	environ 500 g
Aubergines, émincées**	200 - 210°C	6 - 8 min.	environ 500 g
Courgettes, émincées	190 - 200°C	6 - 8 min.	environ 500 g
Rondelles d'oignons	190 - 210°C	5 - 7 min.	environ 500 g
Champignons de couche, en tranches	230 - 240	10 - 12 min.	environ 500 g
Pommes de terre, cuites, coupées en tranches	210 - 220°C	10 - 12 min.	environ 500 g

* Exemples de poissons à rôtir : saumon, thon, lotte, perche ou sandre. Pour que les filets de poisson n'adhèrent pas trop, vous pouvez les rouler dans la farine avant la cuisson. Commencez la cuisson par le côté peau, et retournez autant que possible une seule fois.

** Salez les aubergines avant la cuisson, puis laissez-les reposer et sécher 30 minutes.

Mets à cuire	Température	Durée de cuisson	Quantité / épaisseur
Œuf / plats sucrés			
Œuf sur le plat, omelette	170 - 180°C	6 - 9 min.	6 œufs
Pancakes, crêpes à l'américaine*	190 - 200°C	2 - 3 min. par côté	4 pièces
Crêpes*	200 - 210°C	1 - 2 min. par côté	2 pièces
Fruits coupés en tranches ou bien en dés* / **	180 - 190°C	5 - 7 min.	500 g
Autre			
Croûtons* / ***	160°C	15 - 20 min.	150 g
Grillage de pignons de pin ou d'amandes	160°C	5 - 7 min.	400 g
Nouilles précuites	200 - 210°C	10 - 15 min.	500 g
Tofu	210 - 220°C	3 - 5 min.	400 g

* Utiliser de préférence du beurre clarifié (graisse de beurre).

** Assaisonner de miel ou de sucre selon le goût.

*** Tourner fréquemment.

Conseils et astuces

Avant la cuisson

Il est indispensable de faire préchauffer l'appareil. Lorsque vous augmentez la température entre deux cuissons, attendez aussi l'extension du voyant de préchauffage.

Utilisez seulement des huiles et graisses à haute résistance à la température et adaptées à ce type de cuisson, par exemple des huiles végétales raffinées ou de la graisse de beurre (beurre clarifié).

Ne salez pas la viande, les volailles et le poisson avant la cuisson afin qu'ils conservent l'eau et les substances nutritives solubles.

Afin de ne pas faire sortir le jus, ne piquez pas et n'entaillez pas la viande et les volailles avant et pendant la cuisson.

Cuisson

Il ne faut pas que les morceaux de viande et de volaille se touchent pendant la cuisson, afin de ne pas faire d'eau.

Avec la spatule, faites en sorte que les morceaux de viande, volailles ou poisson reposent bien à plat. Pour les retourner, attendez qu'ils se détachent facilement de la plaque afin de ne pas détruire les fibres. Sinon, du liquide peut sortir et provoquer le dessèchement du mets à cuire.

Entretien et nettoyage



N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.



Attention, risque de brûlure ! Ne commencez pas le nettoyage avant l'extinction du voyant de chaleur résiduelle **H**.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Sinon, vous aurez beaucoup de mal pour enlever les résidus brûlés.

Enlevez les résidus les plus grossiers au moyen des spatules.

Avant l'utilisation suivante, éliminez soigneusement les restes de produit nettoyant.


Nettoyage de l'appareil chaud

Attention, risque de brûlure ! L'eau versée sur l'appareil très chaud provoque de la vapeur et des projections brûlantes.

Laissez l'appareil refroidir au moins 15 Minutes avant de mettre de l'eau dessus. Utilisez de préférence des glaçons. Ajoutez quelques gouttes de produit à vaisselle et laissez les salissures tremper (pas plus d'une heure).

Attention, risque de brûlure ! Ne commencez pas le nettoyage avant l'extinction du voyant de chaleur résiduelle **H**.

Nettoyage de l'appareil froid

Mettez un peu d'eau et de produit à vaisselle sur la plaque de façon à recouvrir légèrement cette dernière. Allumez l'appareil. Sélectionnez la fonction nettoyage  au moyen du bouton. Laissez les salissures tremper (pas plus d'1 heure). Une fois les salissures bien ramollies, commencez à nettoyer.

Nettoyage entre deux cuissons

Utilisez pour ce faire des glaçons. Éteignez l'appareil. Avec la spatule, poussez 4 à 5 glaçons sur la surface brûlante de la plaque de cuisson.

Attention ! Risque de formation de vapeur très chaude.

Enlevez avec la spatule les salissures humidifiées et rallumez l'appareil. Pour placer les aliments suivants, attendez que la température choisie soit atteinte.

Nettoyants appropriés

Pour éliminer les résidus gras, utilisez de préférence du produit à vaisselle. Selon les aliments cuits, des taches blanchâtres peuvent se former à la surface de l'appareil. Pour les éliminer, le plus simple est d'utiliser du jus de citron, du vinaigre ou d'une solution très diluée de détartrant. Essuyez ensuite avant le séchage. Éliminez soigneusement les résidus de produit détartrant.

Produit nettoyant pour inox

Pour bien nettoyer la surface de cuisson et le cadre, vous pouvez utiliser un produit nettoyage pour inox de façon à redonner le brillant d'origine à la surface devenue mate. Vous pouvez demander un produit adapté à votre distributeur ou bien le commander sur Internet (référence de commande 311137).

Nettoyage du cadre

Nettoyez le cadre avec un chiffon doux ou une éponge et du produit à vaisselle.

Ne tapez pas et ne grattez pas avec les spatules sur le bord de l'appareil.

Bandeau et couvercle en vitrocéramique

Enlevez les crasses légères avec un chiffon humide ou de l'eau de vaisselle chaude.

Rincez à l'eau froide les résidus de produit à vaisselle afin que la surface sèche bien.

Ne mettez pas le couvercle en vitrocéramique au lave-vaisselle.

Produits de nettoyage non-conformes

N'utilisez pas de nettoyants chimiquement agressifs (bombe de nettoyage pour four, détachant).

N'utilisez pas d'instruments de nettoyage de casseroles en métal, paille de fer ou similaire.

En plus du travail avec les spatules, les éponges à gratter et liquide à récurer laissent des traces à la surface. Cela n'affecte en rien l'utilisation de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est là pour vous dépanner. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. De plus, les centres de S.A.V. indiqués sont à votre disposition pour vous indiquer un réparateur proche de chez vous.

Numéro E et numéro FD

Si vous faites appel à notre service après-vente, indiquez le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique comportant ces numéros se trouvent sur l'appareil. Pour ne pas perdre de temps en cas de panne, vous pouvez inscrire ici les données de l'appareil.

Inhoud

Waar u op moet letten	48
Vóór het inbouwen	48
Veiligheidsvoorschriften	49
Oorzaken van schade	50
Voor het eerste gebruik	51
Zo ziet uw nieuwe apparaat eruit	51
Zo ziet uw nieuwe Teppan Yaki eruit	51
Schakelaar en indicaties	52
De Teppan Yaki instellen	53
Temperatuur instellen	53
Restwarmte-indicatie	53
Warmhoudstand	53
Achterste verwarmingszone uitschakelen	54
Automatische tijdsbegrenzing	54
Tabellen en tips	55
Bereidingstabel	55
Handige tips	58
Reiniging en onderhoud	59
Klantenservice	61

Waar u op moet letten

Lees zorgvuldig de gebruiksaanwijzing. Alleen dan kunt u op een juiste en veilige wijze gebruik maken van het apparaat.

Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding goed bewaren. Indien u het apparaat aan derden afstaat, dient u de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding mee te geven.

Vóór het inbouwen

Afval op milieuvriendelijke wijze verwijderen



Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.

Dit apparaat is volgens de Europese richtlijnen 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE) van een merkteken voorzien. Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. In geval van transportschade mag het apparaat niet worden aangesloten.

Elektrische aansluiting

Indien de aansluitkabel is beschadigd, dient deze door een via de fabrikant geschoold vakman te worden vervangen om gevaar te voorkomen.

Plaatsing en aansluiting

Volg de aanwijzingen in de speciale montagehandleiding.



Veiligheidsvoorschriften

Het apparaat op een veilige manier bedienen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedingsmiddelen.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht in gebruik nemen,
– wanneer zij lichamelijk of mentaal niet in staat zijn,
– of bij gebrek aan kennis en ervaring om het apparaat op een juiste en veilige wijze te bedienen.

Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een extern afstandsbedieningssysteem.

Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van maaltijden – zonder pan – direct op de bakplaat.

Als olie en vet oververhit raken

Pas op, brandgevaar! Oververhit vet en oververhitte olie vatten gemakkelijk vlam. Blijf er altijd bij wanneer u met hete olie of heet vet werkt. Blus brandende olie of brandend vet nooit met water. Verstik de vlammen met een deksel. Schakel het apparaat uit.

Als het apparaat heet is

Pas op, u kunt zich branden! Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Houd kinderen op een afstand!

Pas op, brandgevaar! Leg nooit voorwerpen op het apparaat! Plaats geen voorwerpen van kunststof of met een kunststof handgreep op het hete braadvlak.

Pas op, brandgevaar! Bewaar nooit brandbare voorwerpen (zoals reinigingsmiddelen, spuitbussen) in lades of vakken onder het apparaat.

Gevaar voor kortsluiting! Trek nooit aansluitkabels van elektrische apparaten over het hete apparaat heen. De kabelisolatie kan gaan smelten.

Glaskeramische afdekking	Pas op, u kunt zich branden! De glaskeramische afdekking mag pas op het apparaat worden geplaatst als dit volledig is afgekoeld. Schakel het apparaat nooit in als de afdekking erop ligt.
Reiniging	Schakel het apparaat na gebruik uit. Maak het afgekoelde apparaat na ieder gebruik schoon. Gebruik voor het schoonmaken geen hogedrukreiniger of stoomreiniger.
Reparaties	Ondeskundig uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Gevaar van een elektrische schok! Reparaties mogen alleen door een door ons geschoold service-technicus worden uitgevoerd. Schakel de zekering van de huisinstallatie uit wanneer het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Roestvrijstalen bakplaat	De roestvrijstalen bakplaat is robuust en glad. Er zullen echter in de loop der tijd sporen van gebruik ontstaan, net als bij een hoogwaardige metalen pan. Dit heeft echter geen invloed op het gebruik van het apparaat. Een lichte, gele verkleuring van het roestvrijstalen braadvlak is normaal. Snijd niet met messen op het roestvrijstalen braadvlak; hierdoor kunnen er krassen op de bakplaat ontstaan. Gebruik de spatels om de gerechten te keren. Belangrijk: Sla nooit met de spatels op de bakplaat. Hierdoor ontstaan er kerven in het braadvlak.
Harde en spitse voorwerpen	Als er harde of spitse voorwerpen op het glaskeramische paneel of de glaskeramische afdekking vallen, kan er schade ontstaan.
Glaskeramische afdekking	De glaskeramische afdekking mag pas op het apparaat worden geplaatst als dit volledig is afgekoeld. Schakel het apparaat nooit in als de afdekking erop ligt. Plaats geen voorwerpen op de afdekking en gebruik deze niet om gerechten warm te houden.

Voor het eerste gebruik

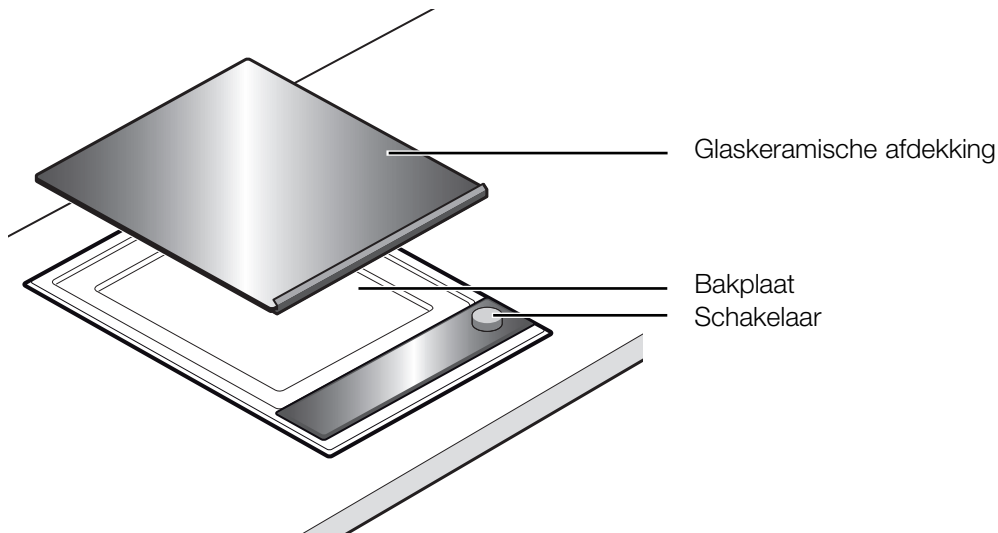
Apparaat opwarmen

Reinig de bakplaat grondig voor het eerste gebruik. Verwarm de Teppan Yaki vervolgens gedurende 30 minuten leeg op 240 °C. Hierdoor verdwijnen eventuele geurtjes.

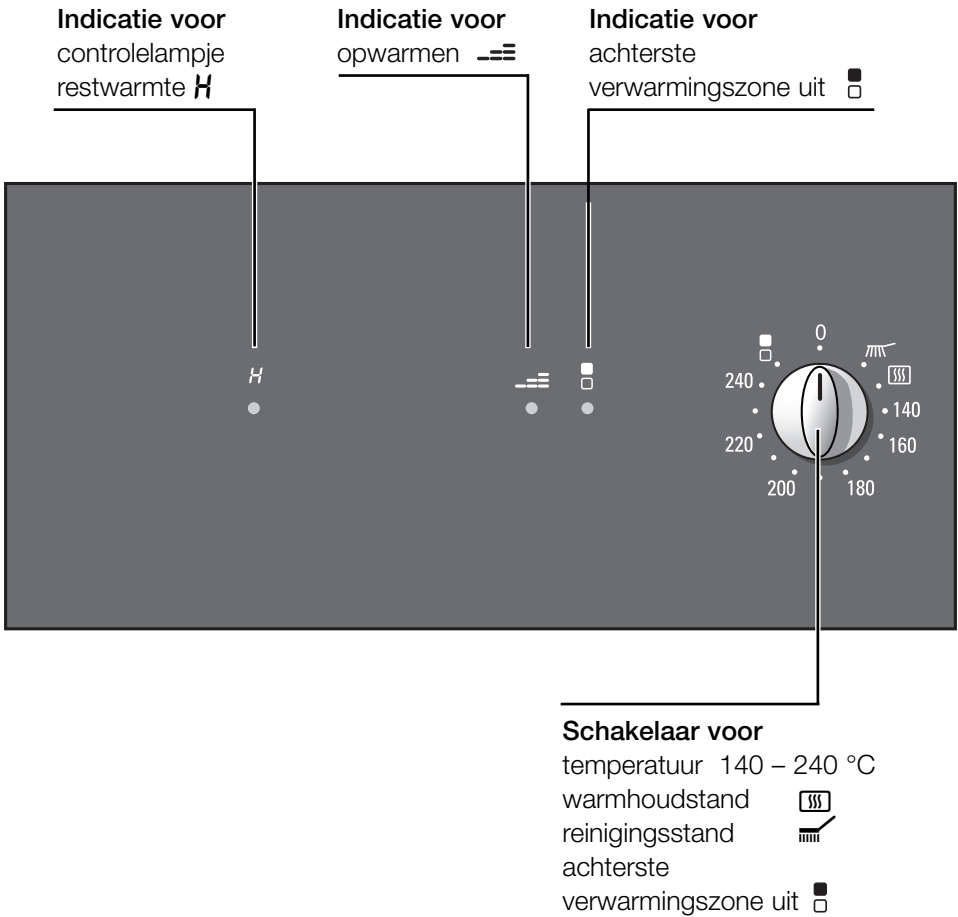
Zo ziet uw nieuwe apparaat eruit

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de bijgeleverde toebehoren.

Zo ziet uw nieuwe Teppan Yaki eruit



Schakelaar en indicaties



De Teppan Yaki instellen

Temperatuur instellen

Met de schakelaar kunt u de temperatuur van de Teppan Yaki instellen. U kunt een vermogensstand van 140 tot 240 °C instellen.

1. Gewenste temperatuur instellen. Het controlelampje en de opwarm-indicatie branden.
2. Wacht totdat de ingestelde temperatuur is bereikt en de opwarm-indicatie dooft. U kunt nu de levensmiddelen op de bakplaat leggen.

Restwarmte-indicatie

Na het uitschakelen brandt de restwarmte-indicatie **H** zolang de Teppan Yaki nog heet is.

Begin pas met het schoonmaken als de restwarmte-indicatie is gedoofd.



Warmhoudstand

Stel met de schakelaar de warmhoudstand  in.

Houd niet te grote hoeveelheden warm. Alle warm te houden levensmiddelen moeten in contact blijven met de bakplaat, anders koelen deze af. Houd gerechten niet te lang warm aangezien deze anders uitdrogen.


Achterste verwarmingszone uitschakelen

Voor de bereiding van kleinere hoeveelheden kunt u ook alleen gebruik maken van de voorste zone. Hierbij kan de achterste helft van de bakplaat dienen als warmhoudzone.

Draai de schakelaar naar rechts op het symbool  en daarna terug op de gewenste temperatuur. De indicatie  brandt. De achterste verwarmingszone is nu uitgeschakeld.

Automatische tijdsbegrenzing

Indien de Teppan Yaki meer dan 2 uur in gebruik is en u de instelling niet wijzigt, wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het opwarmen wordt onderbroken. Het symbool opwarmen  knippert.

Draai de schakelaar op 0. Nu kunt u het apparaat weer opnieuw instellen.

Tabellen en tips

Bereidingstabel

De in de tabellen genoemde waarden zijn richtlijnen en gelden voor een voorverwarmd apparaat. Deze waarden kunnen afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de te bakken voedingsmiddelen variëren.

Plaats de levensmiddelen pas op de bakplaat als de voorverwarmtijd is afgelopen.

Levensmiddelen	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid / dikte
Vlees / gevogelte			
Runderbiefstuk, medium*	aanbraden 230 – 240 °C doorgaren bij 180 °C	2 – 3 min. per kant 5 – 7 min.	ca. 2 cm
Varkenskarbonade (zonder bot)	210 - 220 °C	15 – 20 min.	ca. 2 cm
Varkensmedaillons**	170 - 180 °C	13 – 17 min.	max. 2 cm
Schnitzel, gepaneerd*** varkens- of kalfsvlees	190 - 200 °C	10 – 13 min.	0,5 - 1 cm
Kalkoenbiefstuk	210 - 220 °C	8 – 15 min.	1 - 1,5 cm
Kipfilet	180 - 190 °C	15 – 20 min.	2,5 - 3 cm
Vleesreepjes/vleesreepjes in saus, gemarineerd, rund- of varkensvlees****	200 - 210 °C	8 – 10 min.	600 - 700 g
Kalkoenborstfilet in reepjes****	180 - 190 °C	7 – 9 min.	600 – 700 g
Gehakt	230 - 240 °C	9 – 11 min.	ca. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 – 16 min.	max. 1 cm

* Bijv. entrecote, filet, rosbief. Het vlees is medium als er sap uitkomt.

** Stevig op de plaat drukken, meerdere malen keren.

*** Gebruik voldoende olie zodat de panering niet uitdroogt en verbrandt.

**** De repen vlees / gevogelte goed verdelen, ze mogen niet tegen elkaar aan liggen.

Levensmiddelen	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid / dikte
Vis			
Visfilet*	190 – 200 °C	7 – 10 min.	ca. 2 cm
Zalmbiefstuk	170 – 180 °C	18 – 20 min.	ca. 3 cm
Tonijnsteak	190 – 200 °C	18 – 20 min.	ca. 3 cm
Garnalen	210 – 220 °C	8 – 10 min.	à 30 g
Groente			
Wortelen, in fijne repen	190 – 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g
Reepjes paprika	200 – 210 °C	4 – 6 min.	ca. 500 g
Aubergines, in schijven**	200 – 210 °C	6 – 8 min.	ca. 500 g
Courgettes, in schijven	190 – 200 °C	6 – 8 min.	ca. 500 g
Uienringen	190 – 210 °C	5 – 7 min.	ca. 500 g
Champignons, in schijven	230 – 240 °C	10 – 12 min.	ca. 500 g
Aardappelen, gekookt, in schijven	210 – 220 °C	10 – 12 min.	ca. 500 g

* Gebruik vissoorten die geschikt zijn om te bakken bijv. zalm, tonijn, zeeduivel, baars of snoekbaars. U kunt de visfilets vóór het bakken in meel wentelen om ervoor te zorgen dat deze minder aan de bakplaat gaan kleven. Begin met het bakken op de huidkant en keer de stukken indien mogelijk slechts één keer.

** Aubergines vóór het bakken met zout bestrooien, 30 min. laten staan en droogdeppen.

Levensmiddelen	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid / dikte
Eiergerechten / zoete gerechten			
Gebakken ei, omelet	170 – 180 °C	6 – 9 min.	6 eieren
Pancakes, op Amerikaanse wijze*	190 – 200 °C	2 – 3 min. per kant	4 stuks
Crêpes*	200 – 210 °C	1 – 2 min. per kant	2 stuks
Vruchten in schijven of in blokjes* / **	180 – 190 °C	5 – 7 min.	500 g
Overige			
Blokjes witbrood* / ***	160 °C	15 – 20 min.	150 g
Pijnboompitten / amandelen roosteren	160 °C	5 – 7 min.	400 g
Voorgekookte pasta	200 – 210 °C	10 – 15 min.	500 g
Tofu	210 – 220 °C	3 – 5 min.	400 g

* Gebruik bij voorkeur afgeschuimde boter (botervet).

** Naar wens met honing of suiker op smaak brengen.

*** Regelmatig keren.

Handige tips

Vóór het bakken

Het apparaat dient altijd te worden voorverwarmd. Wacht ook bij het verhogen van de instelling tussen twee bereidingsprocessen totdat de opwarm-indicatie is gedoofd.

Gebruik alleen oliën en vetten die geschikt zijn om te bakken, bijvoorbeeld geraffineerde plantenoliën of botervet (afgeschuimde boter).

Voeg vóór de bereiding geen zout aan vlees, gevogelte en vis toe, om te voorkomen dat deze levensmiddelen vocht en vloeibare voedingsstoffen verliezen.

Steek of snijd niet in vlees of gevogelte vóór of tijdens het bakken zodat deze geen vleessappen verliezen.

Braden

Stukken vlees en gevogelte mogen tijdens de bereiding niet tegen elkaar aan liggen om te voorkomen dat deze sap trekken.

Druk 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. Er kan anders sap uit de stukken komen waardoor deze uitdrogen.

Reiniging en onderhoud



Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger.



Pas op, u kunt zich branden! Begin pas met het schoonmaken als de restwarmte-indicatie **H** is gedoofd.

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Anders kunnen ingebrande resten slechts zeer moeilijk worden verwijderd.

Verwijder grove resten met de spatels.

Verwijder zorgvuldig resten van reinigingsmiddelen vóór het volgende gebruik.


Het apparaat reinigen als dit nog warm is

Pas op, u kunt zich branden! Bij het aanbrengen van water op het hete apparaat ontstaan er stoom en hete spatten.

Laat het apparaat minstens 15 minuten afkoelen voordat u water hierop aanbrengt. Gebruik bij voorkeur ijsklontjes. Voeg enkele druppels afwasmiddel toe en laat de verontreinigingen inweken (maximaal 1 uur).

Pas op, u kunt zich branden! Begin pas met het schoonmaken als de restwarmte-indicatie **H** is gedoofd.

Het apparaat reinigen als dit is afgekoeld

Doe een beetje water met afwasmiddel op de bakplaat zodat deze licht bedekt is. Schakel het apparaat in. Stel met de schakelaar de reinigingsstand  in. Laat de verontreinigingen inweken (maximaal 1 uur). Na het losweken van de verontreinigingen kunt u beginnen met schoonmaken.

De bakplaat tussen twee bereidingen schoonmaken

Hiervoor kunt u ijsklontjes gebruiken: Schakel het apparaat uit. Schuif 4-5 ijsklontjes met de spatel over de hete bakplaat.

Pas op! Hierbij kan hete waterdamp vrijkomen!

Verwijder losgeweekte verontreinigingen met de spatel en schakel het apparaat weer in. Wacht totdat het apparaat de ingestelde temperatuur weer heeft bereikt voordat u de levensmiddelen op de bakplaat legt.

Geschikte reinigingsmiddelen

Voor het verwijderen van vethoudende resten kunt u het beste afwasmiddel gebruiken. Afhankelijk van de levensmiddelen is het mogelijk dat er witte vlekken op de bakplaat achterblijven. U kunt deze het gemakkelijkst met citroensap, azijn of sterk verdund ontkalkingsmiddel verwijderen. Vervolgens nogmaals afnemen met een vochtige doek. Resten van ontkalkingsmiddel moeten grondig worden verwijderd.

Reinigingsmiddel voor roestvrij staal

Voor een intensieve reiniging van de bakplaat en de omlijsting kunt u een reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. Hierdoor gaat het matte roestvrij staal weer glanzen. U kunt een geschikt reinigingsmiddel voor roestvrij staal bij de vakhandel of via internet bestellen (bestel-nr. 311137).

Reiniging van de omlijsting

Reinig de omlijsting met afwasmiddel en een zachte doek of spons.

Niet met de spatels op de rand van het apparaat slaan of krassen.

Glaskeramisch bedienings- paneel en glaskeramische afdekking

Verwijder lichte verontreinigingen met een vochtige doek of een warm sopje van afwasmiddel. Spoel afwasmiddelresten met koud water af en wrijf het oppervlak vervolgens goed droog.

Reinig de glaskeramische afdekking niet in de vaatwasser.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik geen chemisch agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars.

Gebruik geen metalen pannensponzen, staalwol, metalen borstels en dergelijke.

Niet alleen door het gebruik van de spatels maar ook door schuursponsjes en reinigungscremes ontstaan er gebruikssporen op de bakplaat. Deze hebben echter geen nadelige invloed op de goede werking van het apparaat.

Klantenservice

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Adresgegevens en telefoonnummer van de klantenservice bij u in de buurt vindt u in de telefoongids. Bovendien verstrekken de genoemde servicecentrales graag informatie betreffende een klantenservice bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Wanneer u contact opneemt met onze klantenservice, vermeld dan het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u de gegevens van uw apparaat hier meteen invullen.

