

BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 0209-401631
Telefax: (0209) 4 01-7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 8:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitag von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter
www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80-15
Telefax: (01) 8 66 80-50
Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8:00 bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter
www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genau Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr.
(Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie zunächst bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.
So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden
und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantiespruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Geräteanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instand setzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf – und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingungen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z. B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltschutzbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

1 / SICHERHEITSHINWEISE	2
2 / INSTALLATION	6
3 / EINBAU	8
4 / INBETRIEBNAHME	9
5 / EINIGE EMPFEHLUNGEN	11
6 / REINIGUNG	13



■ Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden.

Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.



für Einbau, Anschluss und Funktion :

Diese Anleitung muss mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.

- Netzanschluss, Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Der Netzanschluss für das Gerät muss 220-240 V / 50 Hz betragen.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Die Reparatur des Gerätes darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Grillfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.



für den Betrieb :

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten, oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine, für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Fachmann das Gerät erklärt hat.
- Bitte lesen Sie zusätzlich die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, dass Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Ceran-Rahmens das Gerät sofort außer Betrieb setzen.
- Es dürfen keine temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Spraydosen , Reinigungsmittel) unterhalb des Kochfeldes aufbewahrt werden.
Durch auftretende Hitze entsteht Entzündungsgefahr
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt und von haushaltsüblichen Mengen.
- Die Speisen dürfen nur direkt auf der Grillfläche zubereitet werden.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Die Oberfläche der Grillfläche wird im Betrieb heiß. Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Achten Sie darauf das Fette und Öle nicht zu heiß werden. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen!

- Das Gerät niemals als Ablage- oder Standfläche verwenden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht auf heiße Grillfläche legen.
- Verwenden Sie zum Wenden der Speisen Spatel. Das Schneiden auf der Grillfläche mit einem Messer ist zwar möglich aber nicht zu empfehlen, da die Messerklinge dadurch stumpf wird und Kratzer entstehen können. Schneiden Sie nicht mit Keramikmessern auf der Grillfläche.
- Schlagen Sie nie mit dem Spatel oder der Messerspitze auf die Grillfläche, da dies zu Kerben auf der Grillfläche führen kann.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen und reinigen Sie es gründlich um ein Einbrennen von Kochresten zu verhindern.
- Verwenden Sie beim Reinigen des Gerätes kein Dampfreinigungsgerät oder Wasserdruck - es besteht Kurzschlussgefahr.
- Mit der Zeit bekommt die Grillfläche Gebrauchsspuren, dies beeinträchtigt aber nicht die Qualität des Gerätes.
- Um eine sichere Funktion dieses Kochfeldes zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör verwendet werden.



Erstreinigung und Inbetriebnahme :

Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel « REINIGUNG » (S. 13).

Vor dem ersten Aufheizen:

- Säubern Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Flächen anschließend trocken. So verhindern Sie, dass sich eventuelle Verschmutzungen einbrennen.
- Erhitzen Sie das Gerät für einige Minuten auf 250°C.
- Geruchsbildung und evtl. auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden.

Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren des Geräts verantwortlich, er muss dem Benutzer den Betrieb mit Hilfe dieses Handbuchs erklären.

Der Stecker des Stromanschlusses muss nach der Installation zugänglich sein.

Ein beschädigtes Anschlusskabel ist durch ein entsprechendes Kabel (H07RNF 3x1,5mm²) zu ersetzen, welches beim Kundendienst erhältlich ist.

Im Stromkreis muß ein Schalter vorgesehen sein, der zweipolig schließt und trennt und dessen Kontaktöffnung mehr als 3mm beträgt.

Sie benötigen eine 16-Ampere-Sicherung.

Ihr Teppan Yaki hat eine Leistung von 2500 Watt und muss an eine Steckdose mit Schutzleiterfunktion angeschlossen werden.

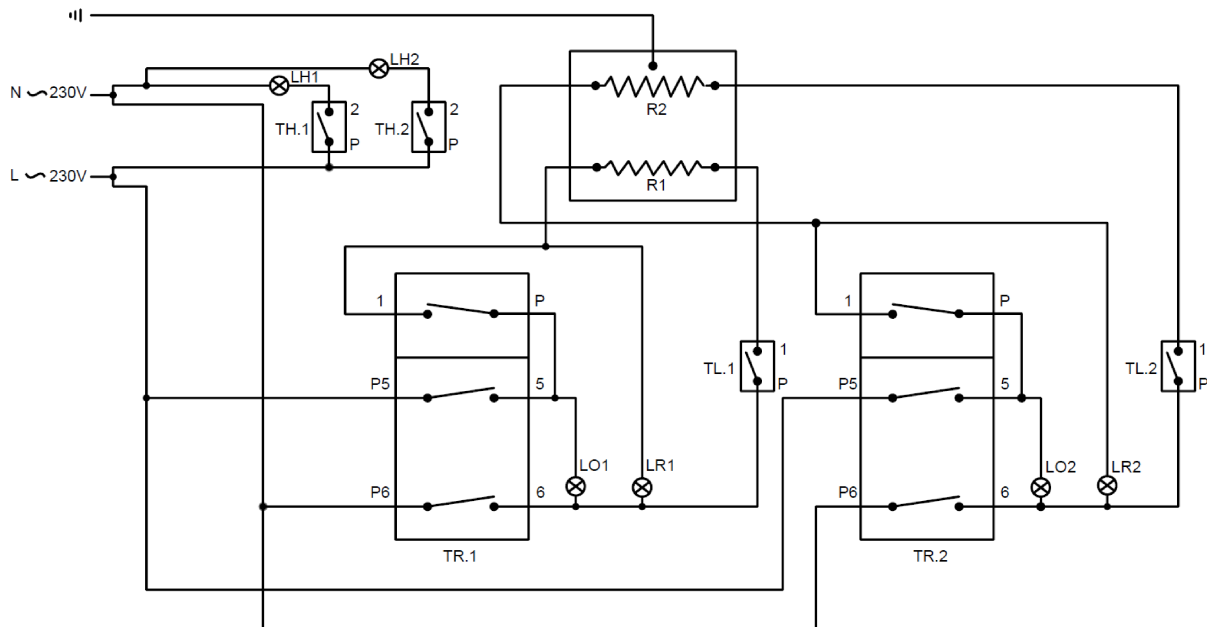
Darüber hinaus sollte der Teppan Yaki an einer separaten Steckdose angeschlossen werden.

Das Kochen auf dem Teppan Yaki führt zur Rauchentwicklung Sie sollten dies bei der Wahl eines geeigneten Aufstellungsortes für Ihren teppan yaki beachten

ZWISCHEN DEM BODEN DES TEPPAN YAKI UND DEM ERSTEN BRETT DES KÜCHENSCHRANKS MUSS UNBEDINGT EIN ABSTAND VON MINDESTENS 5 CM EINGEHALTEN WERDEN. KEINE BRENNBAREN PRODUKTE IM RAUM UNTER DEM HERD LAGERN.

ACHTUNG : Wenn der Teppan Yaki irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:



- TR.1 : Regelthermostat (50-250°C) für vordere Grillzone
- R1 : Heizwiderstand (1250 W) für vordere Grillzone
- TH.1 : Restwärmethermostat (50°C) für vordere Grillzone
- TL.1 : Sicherheitsthermostat (290°C) für vordere Grillzone
- LO1 : Kontrollämpchen EIN/AUS für vordere Grillzone
- LR1 : Kontrollämpchen für den Heizbetrieb für vordere Grillzone
- LH1 : Kontrollämpchen für die Restwärme für vordere Grillzone

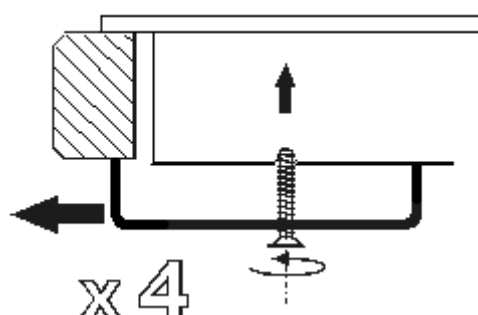
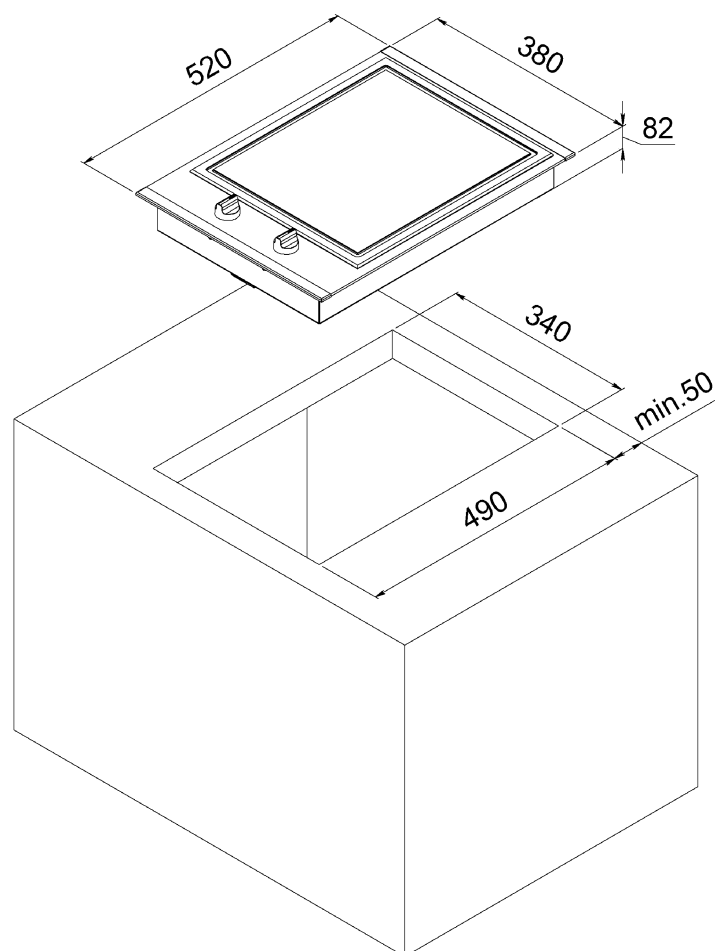
- TR.2 : Regelthermostat (50-250°C) für hintere Grillzone
- R2 : Heizwiderstand (1250 W) für hintere Grillzone
- TH.2 : Restwärmethermostat (50°C) für hintere Grillzone
- TL.2 : Sicherheitsthermostat (290°C) für hintere Grillzone
- LO2 : Kontrollämpchen EIN/AUS für hintere Grillzone
- LR2 : Kontrollämpchen für den Heizbetrieb für hintere Grillzone
- LH2 : Kontrollämpchen für die Restwärme für hintere Grillzone

DE 3 / EINBAU

Das teppan yaki wird in eine Arbeitsplatte oder einen Küchenschrank eingebaut, indem einfach die entsprechende Form herausgeschnitten wird.

Jegliche Materialien können als Stellfläche verwendet werden: Mauerwerk, Holz, Metall, Granit, Schichtpreßstoffe usw.

Maße des Geräts: 520 x 380 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte: 490 x 340 mm



- **Besondere Vorsichtsmaßnahmen:**

Niemals das Gerät ohne Aufsicht betreiben.

Dieser Teppan Yaki erfüllt die Norm EN 60335-2-6 mit Bezug auf die Erhitzung von Mobiliar beim Einsatz.

- **Die Bedienung :**




Die Grillfläche ist in eine vordere und eine hintere Grillzone unterteilt. Diese Grillzonen können getrennt oder gemeinsam genutzt werden. Jede Grillzone besitzt einen eigenen Bedienknebel. Welcher Knebel zu welcher Grillzone gehört, können Sie an den Symbolen neben den Bedienknäbeln erkennen.

Die Gar-Temperaturen sind kreisförmig um den Bedienknebel angeordnet. Zusätzlich befinden sich nachfolgende Symbole neben dem Knebel :

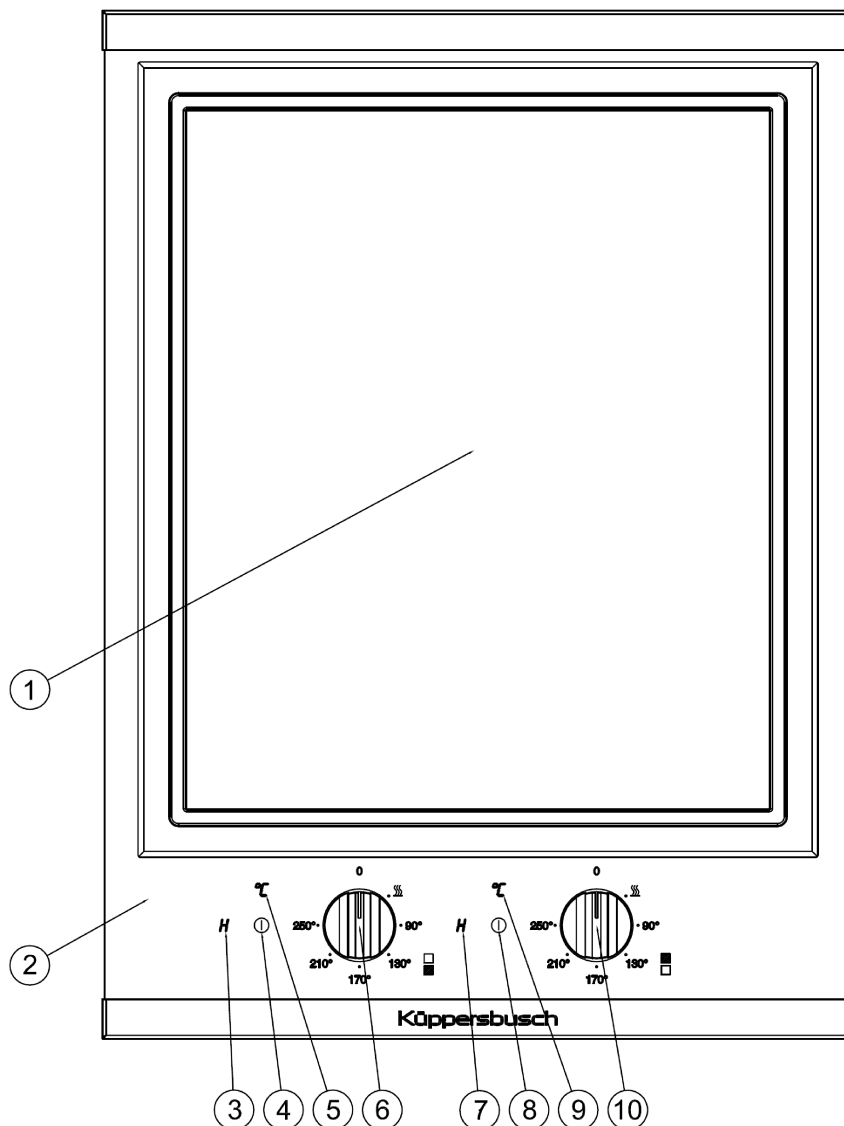
☺ Warmhaltestufe (ca. 50°C)

Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte Gar-Temperatur ein.

Die Kontrolllämpchen liefern Ihnen Informationen über den jeweiligen Betriebszustand:

	Das Kontrolllämpchen zeigt die Restwärme des Kochfeldes an.
	Das Kontrolllämpchen leuchtet auf, wenn das Gerät eingeschaltet wird.
	Das Kontrolllämpchen leuchtet so lange auf, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

• Das Gerät:



- 1 Kochfeld aus Edelstahl
- 2 Bedienungsfeld aus Glas
- 3 Kontrolllämpchen für die Restwärme *H* für vordere Grillzone
- 4 Kontrolllämpchen EIN/AUS ⓪ für vordere Grillzone
- 5 Kontrolllämpchen für den Heizbetrieb °C für vordere Grillzone
- 6 Bedienknebel für den Thermostaten für vordere Grillzone
- 7 Kontrolllämpchen für die Restwärme *H* für hintere Grillzone
- 8 Kontrolllämpchen EIN/AUS ⓪ für hintere Grillzone
- 9 Kontrolllämpchen für den Heizbetrieb °C für hintere Grillzone
- 10 Bedienknebel für den Thermostaten für hintere Grillzone

Wärmen Sie den teppan yaki vor jedem Gebrauch 5 Minuten.

Warten Sie mit dem Auflegen des Bratgutes bis die Aufheizanzeige erlischt.

Bedenken Sie beim Auflegen der Speisen, dass es in der Mitte einer Grillzone heißer ist als an ihrer Randzone. Bei Grillgut mit unterschiedlichen Garzeiten können Sie die Speisen, die eine kürzere Garzeit haben weiter nach außen legen.

Die Einstellung des Knopfes stellt nur einen Richtwert je nach Art des Kochgutes dar. Diese Einstellungen ändern sich je nach der Menge des Kochgutes sowie dem persönlichen Geschmack des Verbrauchers.

Einstellung des Thermostats	Kochgut	Garzeit	Bemerkungen
	Tellerwärmer	-	Schüssel auf Rost legen
210°	Toastbrot	6 Min.	3 Min. auf jeder Seite
180°	Karamalisierte Ananasscheiben, Fruchtspieße	9 Min.	Alle 3 Min. wenden.
180°	Halbe Tomaten, Pilze, Zwiebelscheiben	25 Min.	Alle 3-4 Min. wenden
170°	Frische Lachsfilets, Forelle, Scholle, Scampi	8 – 10 Min.	4 – 5 Min. auf jeder Seite
180°	Bratwürste	15 Min.	Alle 2 Min. wenden
180°	Fleischspieße	12 – 15 Min.	Alle 3 Min. wenden
180°	Gebratenes Beefsteak	10 Min.	4 – 5 Min. auf jeder Seite
180°	Rindfleisch gut durchgebraten	10 – 12 Min.	Alle 4 Min. wenden

Der Teppan yaki kann ebenfalls als Kochfläche zum „Köcheln“ benutzt werden. Verwenden Sie einen großen Kochtopf, der von den Maßen her auf das Kochfeld passt.

- Zum stabilen Köcheln je nach der Kochmenge die Position 90° bis 130° wählen.
- Setzen Sie den Deckel auf, um die Feuchtigkeit zu wahren. Nehmen Sie den Deckel ab, um die Feuchtigkeit herabzusetzen.

Diese Anwendungsweise ist ideal für folgende Speisen:

- Rinderschmorbraten
- Grillfleisch
- Kalbfleisch in weißer Soße
- Kaninchen in Biersoße
- Rinderzunge...

Vergewissern Sie sich nach jedem Einsatz, dass der Bedienungsknopf ordnungsgemäß auf die Position **0** gebracht worden ist.

- **Das Kochfeld:**

- Das Gerät muss heiß sein +/-65°.
- Kratzen Sie feste Rückstände mit Hilfe eines Spachtels oder Schabers ab.
- Benetzen Sie das Kochfeld mit Essig und kaltem Wasser.
- Reiben Sie das Kochfeld mit einem Scheuerschwamm und ein wenig Seife ein.
- Putzen und reinigen Sie das Kochfeld mit demselben Schwamm.
- Wenn das Kochfeld sauber ist, wischen Sie es mit Haushaltspapier ab.

- **Das Bedienfeld aus Glas:**

Reinigen Sie das Bedienfeld regelmäßig mit einem feuchten Tuch und etwas Glasreiniger. Versprühen Sie keine Reinigungsprodukte direkt auf das Gerät!

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger. Es besteht in dem Fall Kurzschlussgefahr!

1 / SAFETY INSTRUCTIONS	15
2 / INSTALLATION INSTRUCTIONS	18
3 / FITTING	20
4 / PUTTING INTO SERVICE	21
5 / SOME HINTS	23
6 / MAINTENANCE	25



Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



Installation, connection and function :

These operating and installation instructions must be discussed with the users and then handed over to them. It must be then given to the user.

- Connection to the mains, maintenance and repair of the appliance must only be done by a duly authorized and qualified expert in accordance with the applicable safety regulations. Work which has been improperly carried out endangers the safety of the user!
- The appliance has been designed for a mains supply of 220-240 V / 50 Hz.
- The technical connection data can be found on the rating label of the appliance.
- All maintenance and repair work should only be carried out by a qualified gas fitter trained by the manufacturer. Always ensure to disconnect the appliance from the energy supply when repairs are being carried out. Work which has been improperly carried out endangers the safety of the user!
- Wall units must be at least 650 mm above the grilling surface. Please take note of the instructions of the respective manufacturer of the cooker hood.



Operation :

- This appliance is not meant to be used by persons (including children) with physical, sensory or mental disabilities, or by persons with insufficient experience of and/or knowledge about its proper use, unless supervised by a person responsible for their safety or following a responsible person's instructions.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- **WARNING:** If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply in order to rule out the risk of electric shock.
- The appliances must not be cleaned with a steam cleaner.
- Do not switch the appliance on until the installing fitter has explained the appliance to you.
- In addition you should carefully read the information in these operating and installation instructions. Here you will find important notes concerning safety and how to use the appliance. You should remember that any damage due to improper operation does not fall within the scope of the guarantee.
- Please keep this manual in a safe place.
- In the event of damage to the glass ceramic frame, such as cracks, chipping or breakage, switch off the appliance immediately.
- Do not store temperature-sensitive or combustible substances (e.g. aerosol cans, cleaning agents) underneath the hob. There is a risk of explosion due to the heated surface.
- The appliance is designed solely for the preparation of food in the home.
- Food may only be prepared directly on the grilling surface.
- Never use the appliance to heat a room.
- The surface of the grilling surface becomes hot when in operation. Always keep children away!
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Ensure that fats or oils do not become too hot. Never extinguish ignited fats and oils with water!
- Keep the surface of the appliance clear - never use it as a storage surface!
- Do not lay connection cables from electrical appliances on the grilling surface.

- Use a spatula to turn food. It is possible to use a knife to cut on top of the grilling surface, but this is not recommended, as it is likely to blunt the blade of the knife and scratch the surface. Do not use ceramic knives to cut on the grilling surface.
- Never hit the grilling surface with the spatula or the point of the knife, as this could dent the grilling surface.
- You may require additional ventilation for the appliance in cases of long and intensive use, e.g. opening a window, or switching the ventilation mechanism on the appliance to a higher level.
- Allow the appliance to cool down after use and clean it thoroughly to prevent any food remaining on the surface from encrusting.
- Do not use a steam cleaning or water jet device to clean the appliance, as this could cause a short circuit.
- The grilling surface will show signs of wear over time. This, however, does not affect the quality of the appliance's performance.
- Only original fittings produced by the manufacturer may be used in order to ensure safe operation of this hob.



Initial Cleaning and Start-Up :

Please heed the instructions in the chapter "MAINTENANCE" (pg. 25).

Before heating up the oven for the first time:

- Clean the appliance with a damp cloth and then wipe the surfaces dry. This will prevent any dirt that may be on the hob from getting burning on.
- Heat up the appliance for a few minutes to 250°C.
- Any odour or steam will disappear quickly and do not indicate an incorrect connection or fault in the appliance.

GB 2 / INSTALLATION INSTRUCTIONS

The appliance must be connected by an approved engineer in accordance with the regulations in force.

The installer is responsible for the good operation of the appliance. He must explain its operation to the user, with the aid of this manual.

The plug must be accessible after installation.

If the supply lead is damaged, it must be replaced by an equivalent lead (H07RNF 3x1,5mm²) available from the after-sales department.

It is also necessary to provide a bipolar cut-off device in your power supply circuit, where the opening of the contacts is more than 3 mm.

A 16-ampere fuse is necessary.

Your teppan yaki uses 2.500 watts. It is therefore absolutely necessary for your electric wiring system to be able to supply that power without danger.

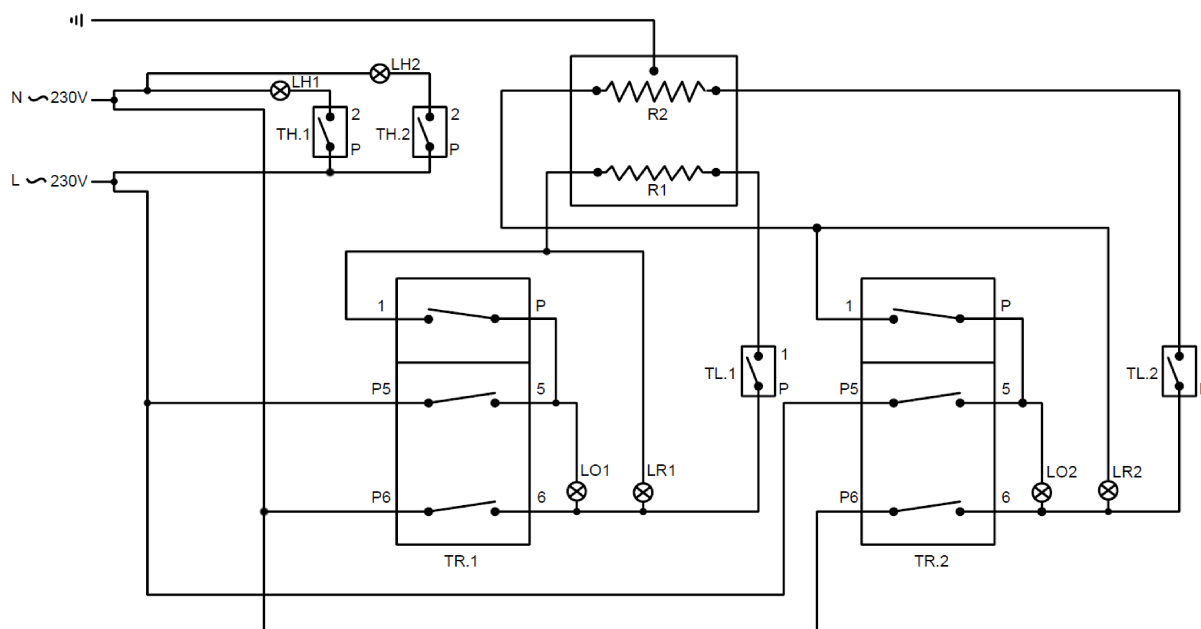
Your teppan yaki **MUST** be connected to earth.

Cooking with the teppan yakki necessarily involves the emission of fumes. This factor will have to be taken into account when choosing the place where your teppan yaki is to be fitted.

IT IS ABSOLUTELY IMPERATIVE TO LEAVE A SPACE OF AT LEAST 5 CM BETWEEN THE BOTTOM OF THE TEPPAN YAKI AND THE FIRST SHELF OF THE KITCHEN UNIT. DO NOT STORE INFLAMMABLE GOODS IN THE SPACE BELOW THIS APPLIANCE.

WARNING : If the teppan yaki malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the teppan yaki is hooked up.

Electrical connection :



- TR.1 : Command thermostat (50-250°C) for front zone
- R1 : Heating element (1250 W) for front zone
- TH.1 : Residual heat warning thermostat (50°C) for front zone
- TL.1 : Security thermostat (290°C) for front zone
- LO1 : ON/OFF warning light for front zone
- LR1 : Heating warning light for front zone
- LH1 : Residual heat warning light for front zone

- TR.2 : Command thermostat (50-250°C) for rear zone
- R2 : Heating element (1250 W) for rear zone
- TH.2 : Residual heat warning thermostat (50°C) for rear zone
- TL.2 : Security thermostat (290°C) for rear zone
- LO2 : ON/OFF warning light for rear zone
- LR2 : Heating warning light for rear zone
- LH2 : Residual heat warning light for rear zone

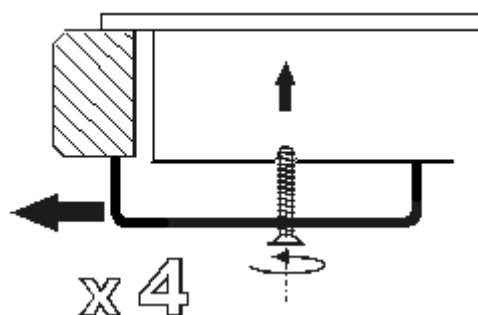
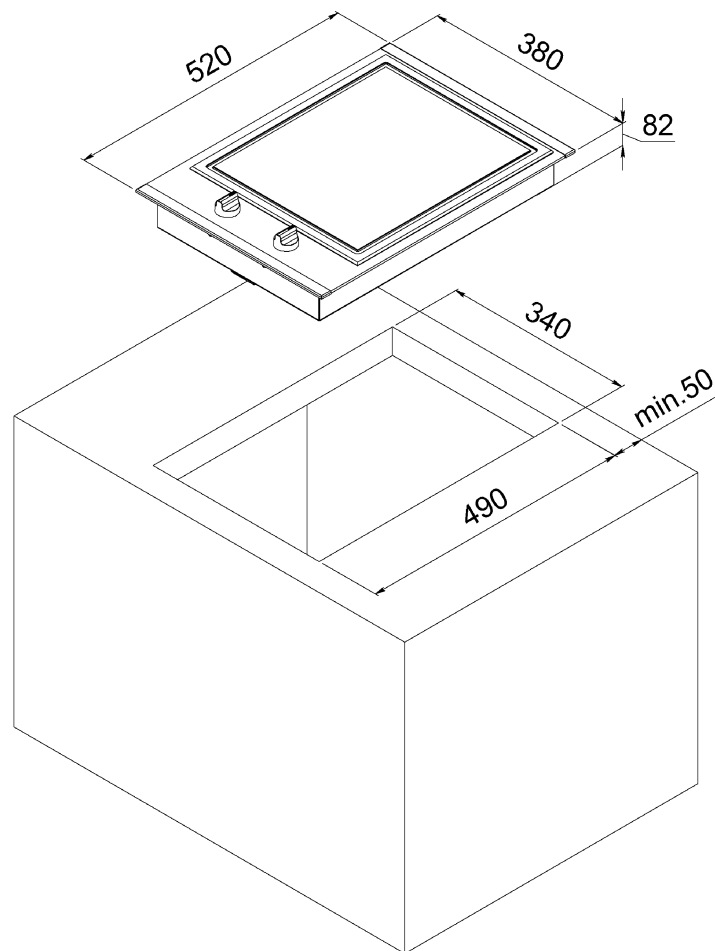
GB 3 / FITTING

This teppan yaki is built into a work surface or kitchen unit by simply cutting a hole the corresponding shape.

Any support may be suitable: brickwork, timber, metal, granite, laminate, etc.

Dimensions of appliance: 520 x 380 mm

Dimensions of hole cut in work surface: 490 x 340 mm



- **Special precautions:**

Never leave the appliance in operation without supervision.

This teppan yaki complies with the EN 60335-2-6 standard with regard to the heating of cabinets.

- **The controls :**




The grilling surface is divided into two front and rear grill zones. These grill zones can be used separately or simultaneously. Each grill zone has its own control knob. The symbols next to the knobs indicate which grill zone that particular knob controls.

The cooking temperatures are displayed around the control knobs. The following symbol is also beside the control knob :

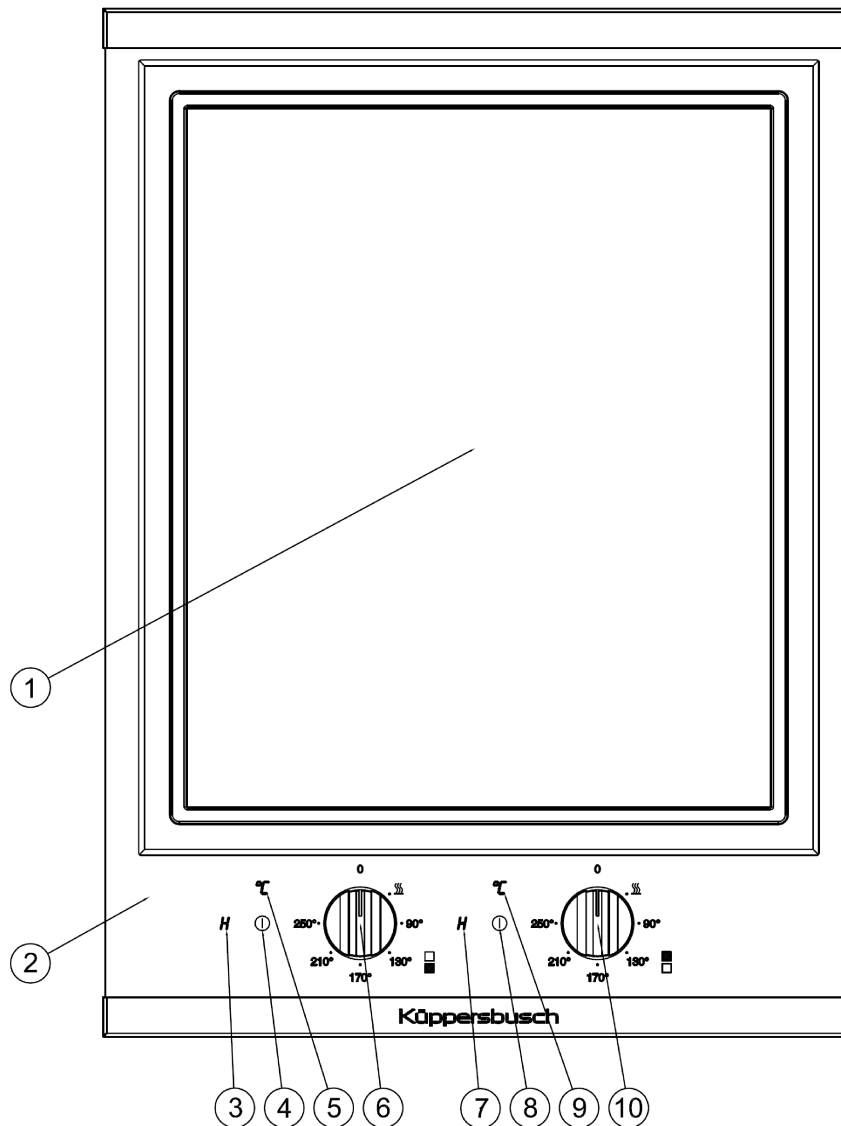
 Keep warm function (approx. 50°C)

Set the desired cooking temperature by turning the switch.

The warning lights give you information on the operation of the appliance.

	This warning light shows when the appliance is ON.
	This warning light turns off when the selected temperature is reached.
	This warning light enables you to check the residual heat of the cooking panel.

• **The appliance :**




- 1 stainless steel cooking plate
- 2 glass dashboard
- 3 residual heat warning light **H** for front zone
- 4 ON/OFF warning light ① for front zone
- 5 Heating warning light °C for front zone
- 6 thermostate knob for front zone
- 7 residual heat warning light **H** for rear zone
- 8 ON/OFF warning light ① for rear zone
- 9 Heating warning light °C for rear zone
- 10 thermostate knob for rear zone

Before any utilization, preheat for 5 minutes.

Do not place the food on the grilling surface until the heating-up indicator has gone off.

When placing the food on the grilling surface, bear in mind that the grill zone is hotter in the centre than at the edge. If the food items you are cooking have different cooking times, place the food that has a shorter cooking time towards the edge of the zone.

The position of the knob is indicative, according to the type of food to be cooked. It may vary in relation to the quantity used, and the personal taste of the consumer.

Thermostat position	Preparation	Cooking time	Observations
	Dish-warmer	-	Place the plate onto the appliance
210°	Toasted bread	6 Min.	3 min. on each side
180°	Caramelised pineapple slices, brochettes of fruit	9 Min.	Turn every 3 min.
180°	Half-tomatoes, mushrooms, onion slices	25 Min.	Turn every 3-4min.
170°	Fresh salmon steaks, trout, sole, scampi	8 – 10 Min.	4 – 5 min. on each side
180°	Sausages	15 Min.	Turn every 2 min.
180°	Brochettes of meat	12 – 15 Min.	Turn every 3 min.
180°	Rare beef	10 Min.	4 – 5 min. on each side
180°	Well-done beef	10 – 12 Min.	Turn every 4 min.

The teppan yaki can also be used to provide an "large hob" for simmering.

Use a general purpose pot that is the same size as the cooking surface.

- Depending on the amount being cooked, the simmering will stabilise between the 90° and 130° positions.
- Cover the pot to maintain the moisture; remove it to reduce moisture.

This type of application is ideal to prepare:

- beef stew
- carbonnades
- blanquette
- stewed rabbit in beer
- beef tongue...

Each time after use, ensure that the control knobs are returned to position **0**.

- **Cooking panel:**

- appliance must be warm +/-65°.
- scrape off any solid residue with the help of a spatula or scraper.
- moisten the cooking surface with vinegar and cold water.
- rub the cooking surface with the help of a scouring sponge and a bit of soap.
- sponge down and rinse with the help of the same scouring sponge.
- once the surface is clean, dry with a paper towel.

- **Glass motherboard:**

Clean it regularly with a damp cloth on which you may spray a little of a product intended for glass-cleaning.

*Do not clean the equipment with a pressure or steam cleaner,
since you risk creating a short-circuit!*

1 / ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	27
2 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	31
3 / EMPOTRAMIENTO	33
4 / PUESTA EN SERVICIO	34
5 / ALGUNAS SUGERENCIAS	36
6 / MANTENIMIENTO	38



Eliminación del electrodoméstico viejo

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

**para montaje, conexión y manejo :**

Estas instrucciones deben ser conversadas con el usuario. A continuación se debe hacer entrega de las mismas.

- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación del aparato sólo los debe realizar un especialista autorizado bajo observación de las disposiciones vigentes en materia de seguridad. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- La conexión de la red para el aparato debe ser de 220-240 V / 50 Hz.
- Extraiga los valores técnicos de conexión del aparato de la placa de características.
- La reparación del aparato sólo debe ser realizada por técnicos del servicio al cliente instruidos por el fabricante. A la hora de realizar cualquier reparación, el aparato se debe desconectar siempre de la red eléctrica. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- La distancia mínima entre los armarios y la superficie de grill debe ser de 650 mm. Con campanas extractoras valen las indicaciones del fabricante.

**para el funcionamiento :**

- Este aparato no está concebido para el uso por parte de personas (niños inclusive) con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios, a no ser que lo hagan acompañados de una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido instrucciones de ésta sobre el manejo del aparato..

- Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el aparato.
- AVISO: Si la superficie presenta grietas, se debe desenchufar el aparato de la toma de corriente para evitar eventuales descargas eléctricas.
- Los aparatos no se debe limpiar con aparatos de limpieza al vapor.
- Ponga el aparato en marcha una vez que el instalador le haya explicado el aparato.
- Sírvase además de leer minuciosamente las informaciones detalladas en este folleto. Estas informaciones le proporcionan indicaciones importantes para la seguridad y el servicio del aparato. Tenga en cuenta, que daños ocasionados por un uso inadecuado no entrarán en la garantía.
- Conserve estas instrucciones cuidadosamente.
- Si se producen grietas, fisuras o roturas en el marco de vitrocerámica, apague inmediatamente el aparato.
- Debajo de la superficie de grill, no se deben guardar materiales termosensibles ni inflamables (p. je., latas de spray, productos de limpieza). El calor producido puede suponer peligro de inflamación.
- El aparato sirve exclusivamente para la preparación de alimentos en el hogar.
- Los alimentos sólo se deben cocinar sobre la misma superficie de grill.
- No utilizar el aparato para calentar ambientes.
- La superficie de grill se calienta durante el funcionamiento. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Asegúrese de que las grasas y los aceites no se calientan demasiado. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados!
- No utilice nunca el aparato como superficie para colocar objetos.

- No coloque los cables de conexión de otros aparatos eléctricos sobre la superficie caliente de grill.
- Para volver los alimentos, utilice la espátula. Cortar con un cuchillo sobre la superficie de grill es posible, pero no recomendable: la cuchilla se desfila y se pueden hacer arañazos. No corte con cuchillos de cerámica sobre la superficie de grill.
- No golpee nunca la superficie de grill con la espátula o con la punta del cuchillo: ello puede provocar incisiones en la superficie de grill.
- Si se va a utilizar el aparato de forma intensiva durante mucho tiempo, puede ser necesaria una ventilación adicional, p. ej, abriendo una ventana, o una ventilación efectiva, p. ej., un dispositivo de ventilación de alta potencia.
- Después de haberlo utilizado, deje el aparato enfriarse y límpielo a fondo para evitar que los restos de comida se quemen.
- A la hora de limpiar el aparato, no utilice ningún aparato de limpieza al vapor o de agua a presión, existe el peligro de que se produzca un cortocircuito.
- Con el tiempo, la superficie de grill adquiere señales de uso, esto no influye en la calidad del aparato.
- Con objeto de garantizar un funcionamiento seguro de esta encimera, sólo se deben emplear accesorios originales del fabricante.



Primera limpieza y puesta en funcionamiento:

Observe las indicaciones del capítulo "MANTENIMIENTO" (v. 38).

Antes del primer calentamiento:

- Limpie el aparato con un paño húmedo y púlalo a continuación con uno seco. De este modo evitará que se queme la eventual suciedad.
- Caliente el aparato hasta 250 °C durante unos minutos.
- Los olores y humos que se producen se disipan al poco tiempo y no son señal de una falsa conexión del aparato..

ES 2 / INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

El aparato debe ser conectado por un técnico reconocido, de conformidad con los reglamentos vigentes.

El instalador es responsable del buen funcionamiento del aparato y debe explicar al usuario el funcionamiento del mismo con la ayuda del presente manual.

El enchufe para la toma de corriente debe ser accesible tras la instalación.

Si el cable de alimentación está dañado, se debe remplazar por uno equivalente (H07RNF 3x1,5mm²) disponible en el servicio posventa.

Es necesaria, en el circuito de alimentación, la presencia de un interruptor bipolar, con una apertura entre contactos superior a 3 mm.

Es también necesario un fusible de 16 A.

El teppan yaki consume 2500 W. Así pues, la instalación eléctrica debe suministrar esta potencia sin peligro.

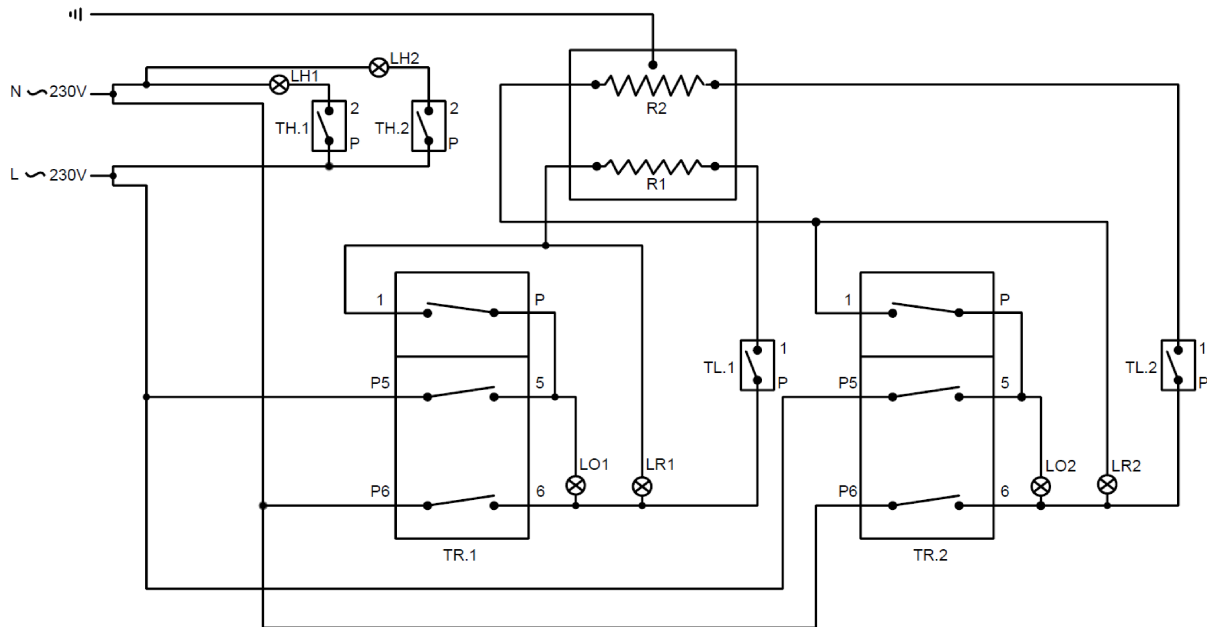
El teppan yaki debe estar OBLIGATORIAMENTE conectada a una toma de tierra.

La cocción en la parrilla ocasiona necesariamente la producción de humos. Habrá que tener en cuenta esta particularidad cuando se elija el lugar donde se va a empotrar la parrilla.

ES ABSOLUTAMENTE NECESARIO DEJAR UN HUECO DE 5 CM AL MENOS, ENTRE EL FONDO DEL TEPPAN YAKI Y LA PRIMERA BALDA DEL MUEBLE DE COCINA. NO ALMACENE PRODUCTOS INFLAMABLES EN EL ESPACIO DEBAJO DEL APARATO.

ATENCIÓN: Si el teppan yaki presenta alguna anomalía, desconecte el aparato o quite el fusible correspondiente a la línea de conexión del teppan yaki.

CONEXIÓN ELÉCTRICA:



TR.1 : Termostato de mando (50-250°C) por la zona delantera
 R1 : Resistencia del calor (1250 W) por la zona delantera
 TH.1 : Termostato de calor residual (50°C) por la zona delantera
 TL.1 : Termostato de seguridad (290°C) por la zona delantera
 LO1 : Indicador luminoso de encendido por la zona delantera
 LR1 : Indicador luminoso de caldeo por la zona delantera
 LH1 : Indicador luminoso de calor residual por la zona delantera

TR.2 : Termostato de mando (50-250°C) por la zona trasera
 R2 : Resistencia del calor (1250 W) por la zona trasera
 TH.2 : Termostato de calor residual (50°C) por la zona trasera
 TL.2 : Termostato de seguridad (290°C) por la zona trasera
 LO2 : Indicador luminoso de encendido por la zona trasera
 LR2 : Indicador luminoso de caldeo por la zona trasera
 LH2 : Indicador luminoso de calor residual por la zona trasera

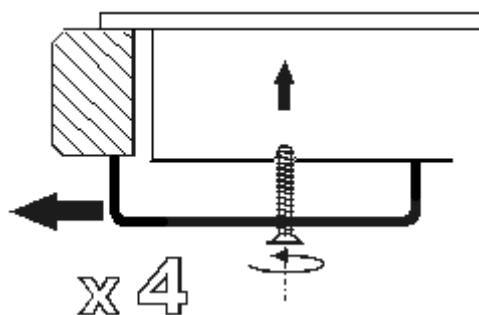
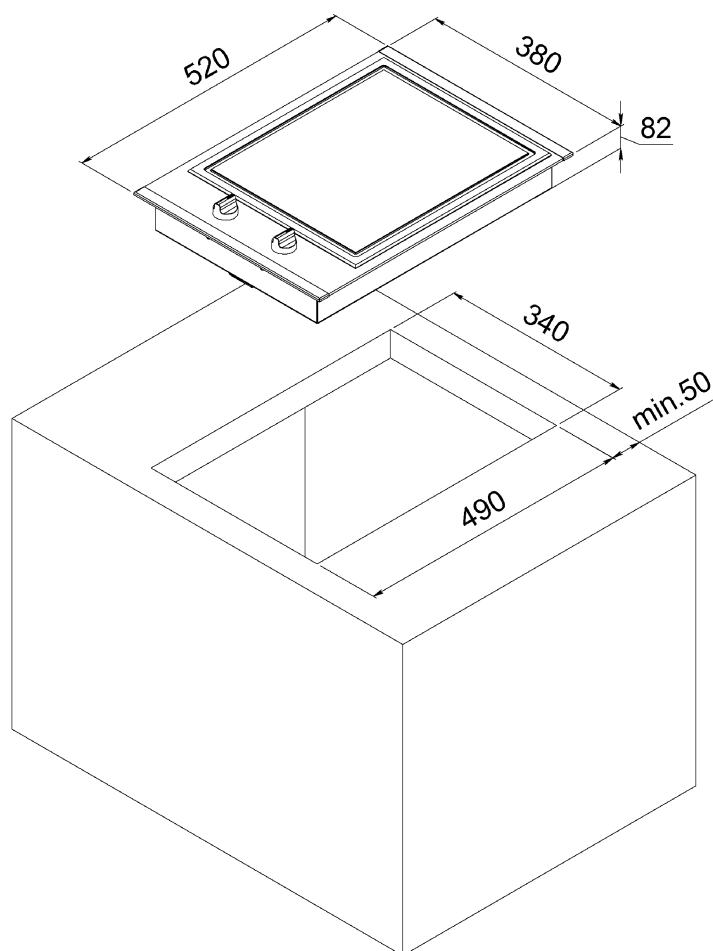
ES 3 / EMPOTRAMIENTO

Este teppan yaki se puede empotrar en la superficie de trabajo o en un mueble de cocina, con solo recortar la forma correspondiente.

Cualquier soporte puede ser adecuado: mampostería, madera, metal, granito, estratificado, etc.

Dimensiones del aparato : 520 x 380 mm

Dimensiones de recortado de la encimera : 490 x 340 mm



- **Precauciones especiales:**

No deje nunca el aparato funcionando sin vigilancia.

Este teppan yaki está conforme a la norma EN 60335-2-6 en lo que concierne al calentamiento de los muebles.

- **Los mandos:**




La superficie de grill se divide en dos zonas, una delantera y otra trasera. Estas zonas de teppan yaki se pueden utilizar por separado o juntas. Cada zona de teppan yaki dispone de su mando propio. Los símbolos que se encuentran junto a los mandos le indican qué mando pertenece a qué zona de teppan yaki.

Las temperaturas de grill están dispuestas en círculo alrededor del mando. Además, junto a cada mando se encuentra el símbolo siguiente :

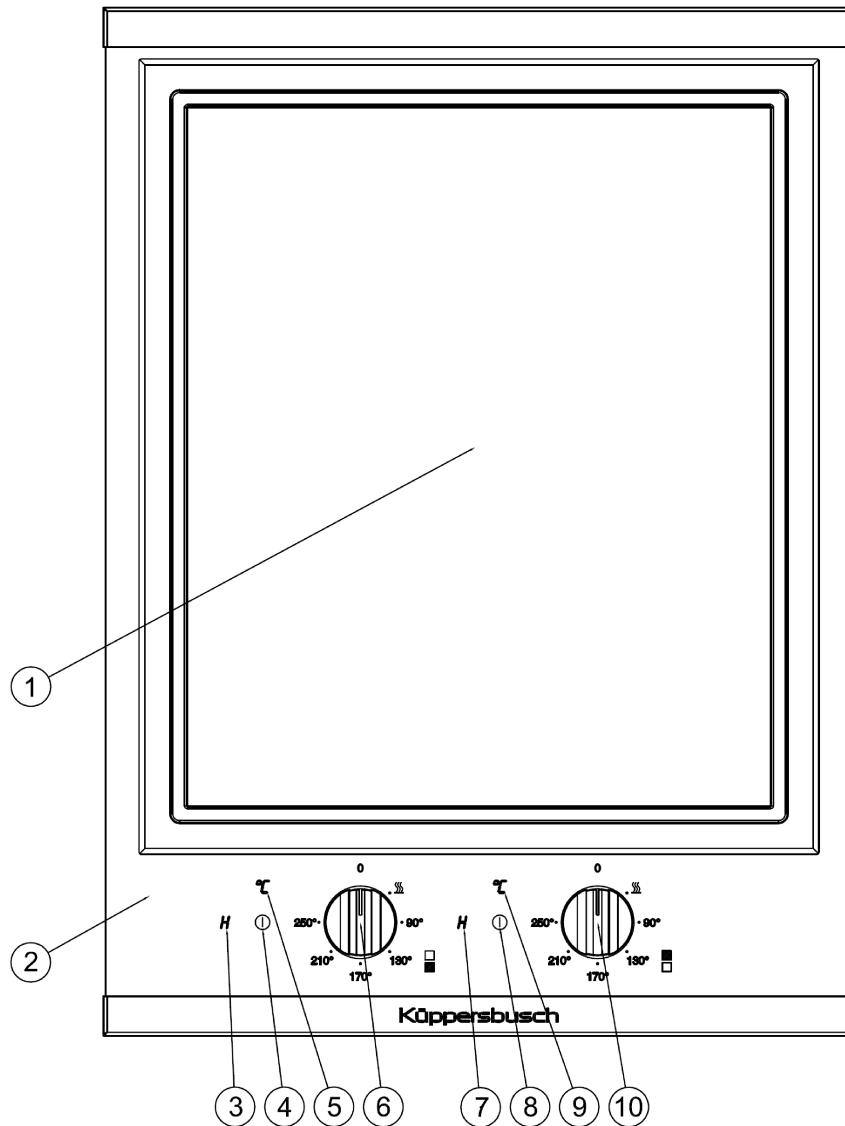
 Nivel de conservación del calor (aprox. 50 °C)

Girando el mando, ajuste la temperatura de grill que desee.

Los indicadores luminosos le proporcionan informaciones sobre el funcionamiento del aparato:

	Este indicador luminoso se enciende en cuanto el aparato se pone bajo tensión.
	Este indicador luminoso se apaga en cuanto se llega a la temperatura seleccionada.
	Este indicador luminoso permite verificar el calor residual de la placa de cocción.

• El aparato :



- 1 placa de cocción en inox
- 2 cuadro de mando en vidrio
- 3 indicador luminoso de calor residual **H** por la zona delantera
- 4 Indicador luminoso de encendido **I** por la zona delantera
- 5 indicador luminoso de caldeo **°C** por la zona delantera
- 6 manecilla de mando del termostato por la zona delantera
- 7 indicador luminoso de calor residual **H** por la zona trasera
- 8 Indicador luminoso de encendido **I** por la zona trasera
- 9 indicador luminoso de caldeo **°C** por la zona trasera
- 10 manecilla de mando del termostato por la zona trasera


ES 5 / ALGUNAS SUGERENCIAS

Antes de su utilización, debe calentarse previamente esta teppan yaki 5 minutos en posición máximo.

No coloque el alimento a asar hasta que el indicador de calentamiento se haya apagado.

A la hora de colocar los alimentos, recuerde que el centro de una zona de grill está más caliente que la zona del borde. A la hora de preparar alimentos con diferentes tiempos de cocción, los de menor tiempo de cocción se pueden colocar en la zona exterior.

Posición del botón, a título indicativo, según el tipo de alimento a cocinar. Estas posiciones pueden variar según la cantidad de alimento y el gusto personal del consumidor.

POSICION DEL TERMOSTATO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	OBSERVACIONES
	Caliencia plato	-	Coloque la fuente sobre la rejilla
210°	Pan tostado	6 Min.	3 minuto de cada lado
180°	Rodajas de piña caramelizada, brochetas de frutas	9 Min.	Dar vuelta cada 3 minutos
180°	Tomates, champiñones, rodajas de cebolla	25 Min.	Dar vuelta cada 3-4 minutos
170°	Rodajas de salmón fresco, trucha, lenguado, gambas	8 – 10 Min.	4 – 5 minutos de cada lado
180°	Salchichas	15 Min.	Dar vuelta cada 2 minutos
180°	Broquetas de carne Carne de vaca bien hecha	12 – 15 Min.	Dar vuelta cada 3 minutos
180°	Carne de vaca poco hecha	10 Min.	4 – 5 minutos de cada lado
180°	Carne de vaca bien hecha	10 - 12 Min.	Dar vuelta cada 4 minutos

El teppan yaki también se puede utilizar como un "grand feu" para la cocción a fuego lento.

Utilice una cacerola de la dimensión de la superficie de cocción.

- La cocción a fuego lento se estabilizará, de acuerdo con la cantidad, entre la posición 90° y 130°.
- Coloque la tapa para conservar la humedad, quitarla para reducirla.

Este tipo de aplicación es ideal para preparar:

- estofado de vacuno
- carbonadas
- guisos
- conejo con cerveza
- lengua de vacuno...

Asegúrese de que tras cada utilización, se lleve efectivamente el botón de mando a la posición **0**.

- **La placa de cocción:**

- El aparato debe estar caliente +/-65°.
- Raspe los residuos sólidos con la ayuda de una espátula o de una rasqueta.
- Moje la superficie de cocción con vinagre y agua fría.
- Frote la superficie de cocción con la ayuda de una esponja para fregar con un poco de jabón.
- Limpie y enjuague con la ayuda de la misma esponja.
- Una vez que la superficie esté limpia, séquela con papel de cocina.

- **El cuadro de mando en vidrio:**

Límpiala regularmente con un trapo húmedo en el que puede vaporizar un poco de limpiavidrios.

No vaporice directamente productos de limpieza encima del baño de aceite !

No limpie el aparato con un limpiador a presión o a vapor, puesto que corre el riesgo de cortocircuito.

1 / CONSIGNES DE SECURITE	40
---------------------------	----

2 / INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	44
--------------------------------------	----

3 / ENCASTREMENT	46
------------------	----

4 / MISE EN SERVICE	47
---------------------	----

5 / QUELQUES SUGGESTIONS	49
--------------------------	----

6 / ENTRETIEN	51
---------------	----



Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

**pour l'installation, le branchement et le fonctionnement:**

Le contenu de ce mode d'emploi doit être expliqué à l'utilisateur. Ensuite, la brochure doit lui être remise.

- Seul un spécialiste habilité est autorisé à effectuer le raccordement au réseau, ainsi que les travaux de maintenance et de réparation des appareils, selon les dispositions de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- Le raccordement au réseau doit être de 220-240 V / 50 Hz.
- Pour les valeurs de raccordement techniques de l'appareil, voir la plaque signalétique.
- Seul un technicien du service clientèle du fabricant, formé par ce dernier, est autorisé à effectuer les travaux de réparation sur l'appareil. Avant d'effectuer des travaux de réparation, débrancher impérativement le four. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- L'écart entre les placards en hauteur de la cuisine et la surface du gril doit être au minimum de 650 mm. Pour les hottes aspirantes, respectez les indications du fabricant.

**pour le service :**

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou qui disposent d'une expérience/de connaissances insuffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personnes des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil.

- Les enfants doivent rester sous surveillance, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface présente des fendillements, l'appareil doit être débranché du secteur pour éviter tout risque de décharge électrique.
- Il est interdit de nettoyer l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.
- Ne mettez l'appareil en service que lorsque l'installateur qualifié ayant effectué l'installation vous en aura expliqué le fonctionnement.
- Veuillez lire en outre avec soin les informations contenues dans cette brochure. Ces informations vous fourniront des indications importantes concernant la sécurité et l'utilisation de l'appareil. Veuillez noter que les dommages provoqués par une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Conservez ce manuel en lieu sûr.
- Si le cadre du gril en vitrocéramique présente des fissures, fêlures ou cassures, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil.
- Il est interdit de ranger des produits sensibles à la température ou inflammables (p. ex. bombes d'aérosols, produits nettoyants) sous la table de cuisson. La production de chaleur par le gril génère en effet un risque d'incendie.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine domestique.
- Les aliments doivent être cuisinés directement sur la surface du gril.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.
- Lorsque le gril est en service, sa surface devient brûlante. Eloignez systématiquement les enfants.

- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Veillez à ce que les matières grasses et les huiles ne deviennent pas brûlantes. N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau !
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de support ou pour y poser des objets !
- Ne posez pas les câbles de raccordement d'appareils électriques sur la zone brûlante du gril.
- Utilisez une spatule de cuisine pour retourner les aliments. Bien qu'il soit possible de découper les aliments avec un couteau directement sur la surface du gril, il est déconseillé de le faire car cela peut émousser la lame du couteau et rayer la surface du gril. Ne coupez pas d'aliments sur la surface du gril à l'aide de couteaux en céramique.
- Ne donnez jamais de coups avec la spatule ou la pointe d'un couteau sur la surface du gril, car cela pourrait la rayer.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut rendre une ventilation supplémentaire nécessaire, p. ex. Exiger l'ouverture d'une fenêtre ou la mise en marche d'une ventilation efficace, p. ex. la mise en service d'un dispositif de ventilation mécanique sur un régime plus élevé.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, laissez-le d'abord refroidir, puis nettoyez-le soigneusement pour éviter la calcination de restes d'aliments lors des prochaines utilisations.
- N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou à eau sous pression pour nettoyer l'appareil car il y a risque de court-circuit.
- Au fil du temps, des traces d'usure se forment sur la surface du gril, mais celles-ci n'affectent aucunement la qualité de fonctionnement de l'appareil.
- Pour garantir un fonctionnement parfait de cette table de cuisson, n'utiliser exclusivement des accessoires d'origine du fabricant.



Premier nettoyage et mise en service :

Veillez observer les instructions du chapitre " ENTRETIEN " (voir 51).

Avant la première utilisation :

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide, puis essuyez-en la surface pour la sécher. Vous éviterez ainsi la carbonisation d'éventuelles salissures.
- Chauffez l'appareil pendant quelques minutes à une température de 250°C.
- La formation éventuelle d'odeurs et de vapeurs disparaît en peu de temps et ne signifie pas que l'appareil est mal raccordé ou défectueux.

L'appareil doit être raccordé par un technicien agréé conformément aux règlements en vigueur.

L'installateur est responsable du bon fonctionnement de l'appareil, il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur à l'aide du présent manuel.

La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H07RNF 3x1,5mm²) disponible auprès du service après-vente.

Il faut prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.

Un fusible de 16 ampères est nécessaire.

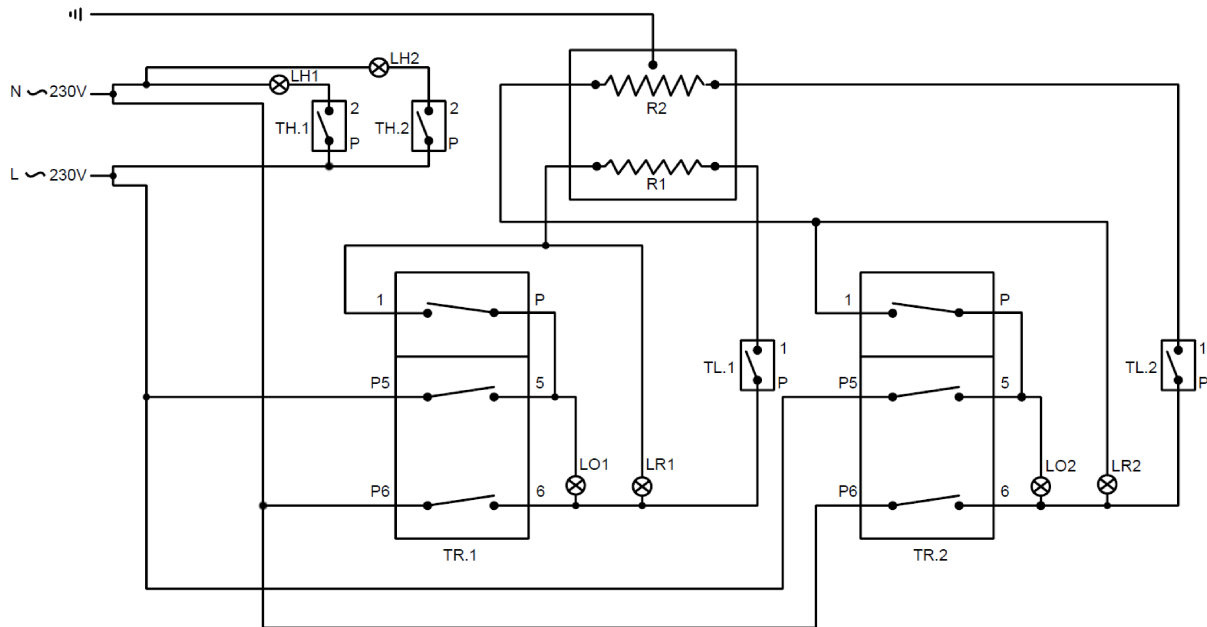
Votre teppan yaki absorbe 2.500 Watts. Il faut donc que votre installation puisse fournir cette puissance sans danger.

Le teppan yaki doit **OBLIGATOIREMENT** être raccordé à une prise de terre.

La cuisson entraîne nécessairement le dégagement de fumées. Il faudra tenir compte de cette particularité lors du choix de l'endroit où vous encastrez votre teppan yaki.

IL EST ABSOLUMENT IMPÉRATIF DE LAISSER UN VIDE DE 5 CM AU MOINS ENTRE LE DESSOUS DU TEPPAN YAKI ET LA PREMIÈRE ÉTAGÈRE DANS LE MEUBLE DE CUISINE. NE PAS STOCKER DES PRODUITS INFLAMMABLES DANS L'ESPACE SOUS L'APPAREIL.

ATTENTION : Si le teppan yaki présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du teppan yaki.

Branchement électrique :

TR.1 : Thermostat de commande (50-250°C) pour la zone avant
 R1 : Résistance de chauffe (1250 W) pour la zone avant
 TH.1 : Thermostat de chaleur résiduelle (50°C) pour la zone avant
 TL.1 : Thermostat limiteur (290°C) pour la zone avant
 LO1 : Témoin lumineux ON/OFF pour la zone avant
 LR1 : Témoin lumineux de chauffe pour la zone avant
 LH1 : Témoin lumineux de chaleur résiduelle pour la zone avant

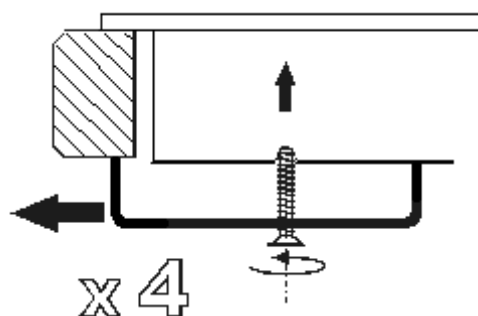
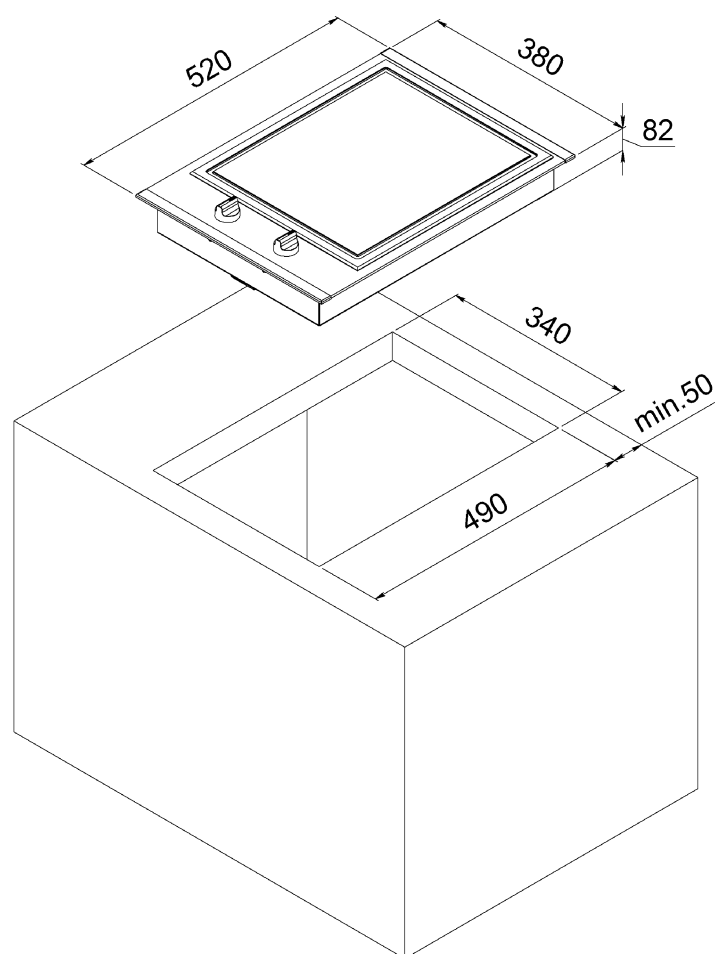
TR.2 : Thermostat de commande (50-250°C) pour la zone arrière
 R2 : Résistance de chauffe (1250 W) pour la zone arrière
 TH.2 : Thermostat de chaleur résiduelle (50°C) pour la zone arrière
 TL.2 : Thermostat limiteur (290°C) pour la zone arrière
 LO2 : Témoin lumineux ON/OFF pour la zone arrière
 LR2 : Témoin lumineux de chauffe pour la zone arrière
 LH2 : Témoin lumineux de chaleur résiduelle pour la zone arrière

FR 3 / ENCASTREMENT

Ce teppan yaki s'encastre dans un plan de travail ou un meuble de cuisine par simple découpage de la forme correspondante.

Tout support peut convenir: maçonnerie, bois, métal, granit, stratifié, etc.

Dimensions de l'appareil: 520 x 380 mm
Dimensions de découpe du plan de travail: 490 x 340 mm



- **Précautions particulières :**

Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

Ce teppan yaki est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles.

- **Les commandes :**




La surface du gril est divisée en une zone avant et une zone arrière. Ces zones peuvent être utilisées séparément ou simultanément. Chaque zone du teppan yaki dispose d'un bouton de commande propre. Les symboles à côté de chaque bouton de commande indiquent quel bouton correspond à quelle zone du teppan yaki.

Les températures de cuisson sont disposées en cercle autour des boutons de commande. A côté de chaque bouton se trouve également le symbole suivant :

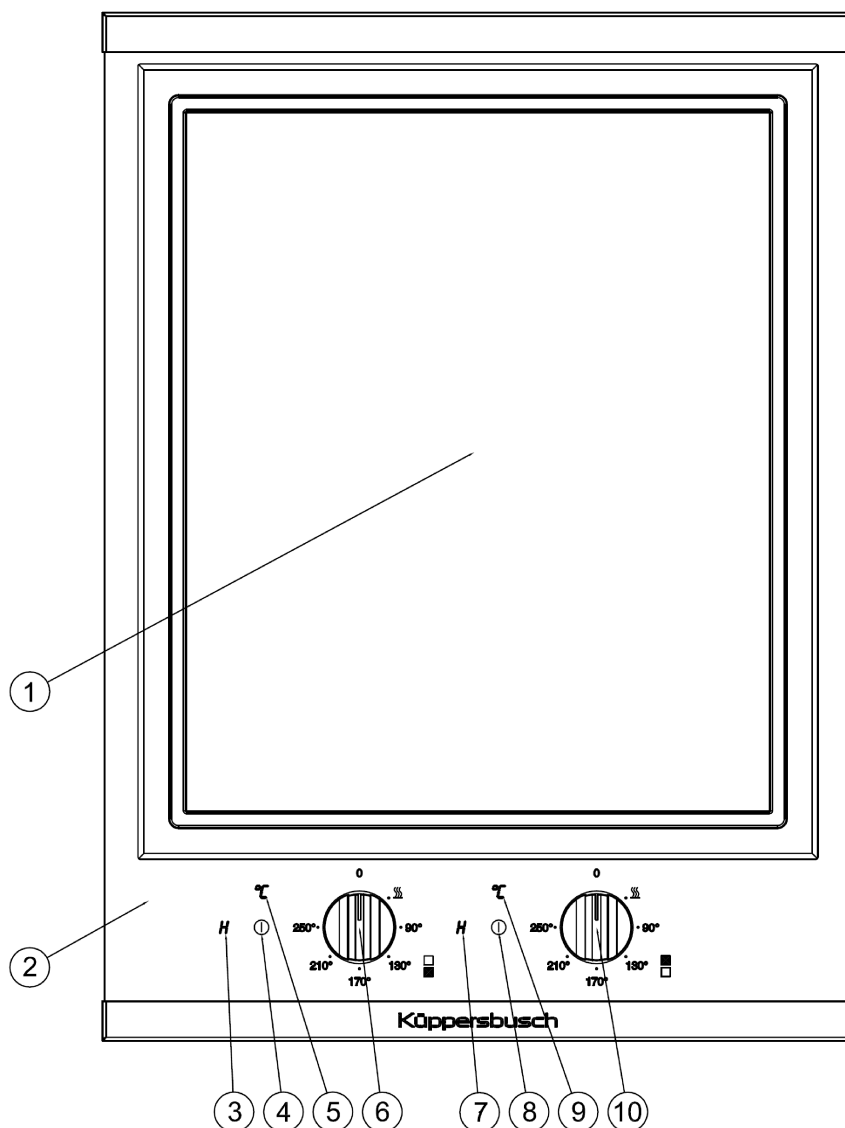
 Température pour la fonction Chauffe-plats (env. 50 °C)

Réglez la température de cuisson souhaitée en tournant le bouton de commande.

Des témoins lumineux vous donnent des informations sur le fonctionnement de l'appareil :

	Ce témoin lumineux permet de vérifier la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson.
	Ce témoin lumineux s'allume dès que l'appareil est mis sous tension.
	Ce témoin lumineux s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

- L'appareil :



- 1 plaque de cuisson en inox
- 2 tableau de bord en verre
- 3 témoin lumineux de chaleur résiduelle **H** pour la zone avant
- 4 témoin lumineux ON/OFF **Ⓛ** pour la zone avant
- 5 témoin lumineux de chauffe **°C** pour la zone avant
- 6 manette de commande du thermostat pour la zone avant
- 7 témoin lumineux de chaleur résiduelle **H** pour la zone arrière
- 8 témoin lumineux ON/OFF **Ⓛ** pour la zone arrière
- 9 témoin lumineux de chauffe **°C** pour la zone arrière
- 10 manette de commande du thermostat pour la zone arrière


FR 5 / QUELQUES SUGGESTIONS

Avant toute utilisation, préchauffez le teppan yaki 5 minutes.

Avant de poser l'aliment à rôtir sur le gril, attendez que le témoin de chauffe se soit éteint.

Lorsque vous déposez un aliment sur le gril, rappelez-vous que le centre du gril est plus chaud que les bords. Lorsque vous posez sur le gril des aliments ayant des temps de cuisson différents, placez les aliments avec les temps de cuisson les plus courts près des bords du gril.

Les positions du bouton sont données à titre indicatif, selon la nature et l'épaisseur de l'aliment à cuire. Ces positions peuvent varier par rapport à la quantité des mets et au goût personnel du consommateur.

Position du thermostat	Préparations	Temps de cuisson	Observations
	Chauffe-plats	-	Placer le plat sur la plaque
210°	Pain perdu	6 min.	3 min. de chaque côté
180°	Tranches d'ananas caramélisées, brochettes de fruits	9 min.	Retourner toutes les 3 min.
180°	Demi-tomates, champignons, tranches d'oignons	25 min.	Retourner toutes les 3 – 4 min.
170°	Darnes de saumon frais, truites, soles, scampi	8 – 10 min.	4 – 5 min. sur chaque côté.
180°	Saucisses	15 min.	Retourner toutes les 2 min.
180°	Brochettes de viande	12 – 15 min.	Retourner toutes les 3 min.
180°	Bœuf saignant	10 min	4 – 5 min. sur chaque côté
180°	Bœuf bien cuit	10 – 12 min.	Retourner toutes les 4 min.

Le teppan yaki peut également être utilisé en temps que "grand feu" pour les mijotages.

Utiliser un fait-tout de la dimension de la surface de cuisson.

- Le mijotage se stabilisera, selon la quantité entre la position 90° et 130°.
- Placer le couvercle pour conserver l'humidité, l'enlever pour réduire.

Ce type d'application est idéal pour réaliser:

- du bœuf en daube
- des carbonnades
- de la blanquette
- du lapin à la bière
- de la langue de bœuf...

Assurez-vous après chaque utilisation que le bouton de commande est bien ramené sur la position **0**.

- **La plaque de cuisson:**

- L'appareil doit être chaud +/-65°.
- Racler les résidus solides à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir.
- Mouiller la surface de cuisson avec du vinaigre et de l'eau froide.
- Frotter la surface de cuisson à l'aide d'une éponge à récurer et d'un peu de savon.
- Eponger et rincer à l'aide de la même éponge.
- Une fois la surface propre, essuyer avec du papier essuie-tout.

- **Le tableau de bord en verre:**

Nettoyez-le régulièrement avec un chiffon humide sur lequel vous pouvez vaporiser un peu de produit destiné à l'entretien des vitres. Ne vaporisez pas de produits d'entretien directement sur l'appareil !

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à pression ou à vapeur, vous risquez le court-circuit

1 / AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	53
2 / ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	57
3 / INSTALLAZIONE AD INCASSO	59
4 / MESSA IN SERVIZIO	60
5 / ALCUNI SUGGERIMENTI	62
6 / MANUTENZIONE	64

**Dismissione degli elettrodomestici**

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente.

Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.



per il montaggio, il collegamento ed il funzionamento :

Queste istruzioni per l'uso devono essere illustrate all'utente. Infine devono essere consegnate all'utente stesso.

- L'allacciamento alla rete elettrica, la manutenzione e le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguiti solamente da un tecnico specializzato in conformità con le norme di sicurezza vigenti. I lavori eseguiti non a regola d'arte compromettono la sicurezza.
- Il collegamento alla rete per l'apparecchio deve essere pari a 220 V / 240 Hz.
- I valori tecnici di collegamento dell'apparecchio sono riportati nella targhetta delle caratteristiche.
- La riparazione degli apparecchi deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico del servizio di assistenza clienti istruito dal produttore. Per le riparazioni è necessario, fondamentalmente, disinserire l'alimentazione di energia. I lavori eseguiti non a regola d'arte compromettono la sicurezza.
- La distanza minima dai pensili sopra la superficie della griglia è di 650 mm.
Per le cappe aspiranti valgono le indicazioni del produttore.



Per il funzionamento :

- Questo apparecchio non é previsto per utenti (compresi) i bambini che presentino limitazioni; fisiche, sensoriali e mentali oppure che non abbiano l'esperienza e/o le conoscenze necessarie. E' ammesso l'uso ai suddetti utenti solo, se sorvegliati o istruiti, sull'uso dell'apparecchio, da persone responsabili per la loro sicurezza.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie presenta delle fessurazioni (rottture), l'apparecchio deve essere separato dalla rete per evitare una possibile scarica elettrica.
- Gli apparecchi non devono essere puliti con un pulitore a vapore.
- Mettere in funzione l'apparecchio solamente dopo che l'operaio specializzato responsabile dell'installazione ha illustrato il funzionamento.
- Leggere inoltre con attenzione le informazioni riportate in questo fascicolo.

Queste forniscono indicazioni importanti per la sicurezza e per l'uso dell'apparecchio.

Si ricordi che i danni derivanti da un uso errato dell'apparecchio non rientrano nella garanzia del produttore.

- Conservare con cura le istruzioni per l'uso.
- In caso di crepe oppure rotture del telaio in vetroceramica, mettere immediatamente l'apparecchio fuori servizio.
- Sotto il piano di cottura non deve essere custodito alcuna sostanza/prodotto sensibile alla temperatura e infiammabile (ad es. bombolette spray, detersivi).

A causa della produzione di calore sussiste il pericolo di infiammabilità.

- L'apparecchio serve esclusivamente alla preparazione di pietanze nell'ambiente domestico.
- I cibi devono essere preparati solo direttamente sulla superficie della griglia.
- Non utilizzare l'apparecchio per il riscaldamento di locali.
- Durante il funzionamento la superficie della griglia si riscalda. Tenere assolutamente lontano i bambini.

- Grassi e oli surriscaldati possono autoincendiarsi. Fare attenzione affinché i grassi e gli oli non diventino troppo caldi. Non spegnere mai l'incendio di grassi e oli con acqua!
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di appoggio!
- Non appoggiare il cavo di collegamento delle apparecchiature elettriche sulla superficie calda della griglia.
- Per girare i cibi usare una spatola. Tagliare i cibi sulla griglia è possibile però non è raccomandabile poiché la lama del coltello si spunta ed inoltre la griglia può venire graffiata. Non tagliare i cibi sulla griglia con coltelli di ceramica.
- Non battere mai la spatola o la punta del coltello sulla griglia, altrimenti possono essere causati degli intagli sulla superficie della griglia.
- Un uso intenso e duraturo dell'apparecchio può rendere necessaria un'ulteriore aerazione, come p. es. l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione efficiente come per esempio la regolazione del dispositivo meccanico di aerazione su un livello di potenza maggiore.
- Dopo l'uso lasciare raffreddare l'apparecchio e pulirlo a fondo onde evitare che i resti dei cibi si possano incrostare.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare nessun pulitore a vapore o a getto d'acqua - sussiste il pericolo di cortocircuiti.
- Con il passare del tempo la superficie della griglia presenterà qualche traccia dovuta all'uso, questo tuttavia non compromette la qualità dell'apparecchio.
- Per garantire un funzionamento sicuro di questo piano di cottura utilizzare esclusivamente accessori originali.



Prima pulizia e messa in funzione :

Rispettare le indicazioni riportate nel capitolo "MANUTENZIONE" (pag. 64).

Prima di accendere (riscaldare) la griglia per la prima volta:

- Pulire l'apparecchio con un panno umido e dopo asciugare le superfici. In questo modo è possibile evitare la permanenza di residui sulla superficie.
- Riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti fino a 250 °C.
- La formazione di odori o eventuali vapori si dissolvono dopo poco tempo e non indicano un allacciamento errato oppure un difetto dell'apparecchio.

Il collegamento dell'apparecchio deve essere effettuato da un tecnico autorizzato, in conformità alle norme vigenti.

L'installatore risponde del buon funzionamento dell'apparecchio e dovrà illustrarne le funzioni all'utilizzatore con l'aiuto del presente manuale.

La presa di corrente deve essere accessibile dopo l'installazione

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo dello stesso tipo (H07RNF 3x1,5mm²) disponibile presso il Servizio di Assistenza.

Bisogna prevedere nel circuito d'alimentazione un dispositivo d'interruzione bipolare nel quale l'apertura dei contatti sia superiore a 3mm.

Un fusibile di 16 amper è necessario.

Vostro teppan yaki consuma 2.500 Watts. Quindi, la installazione deve prevedere questa potenza senza pericolo.

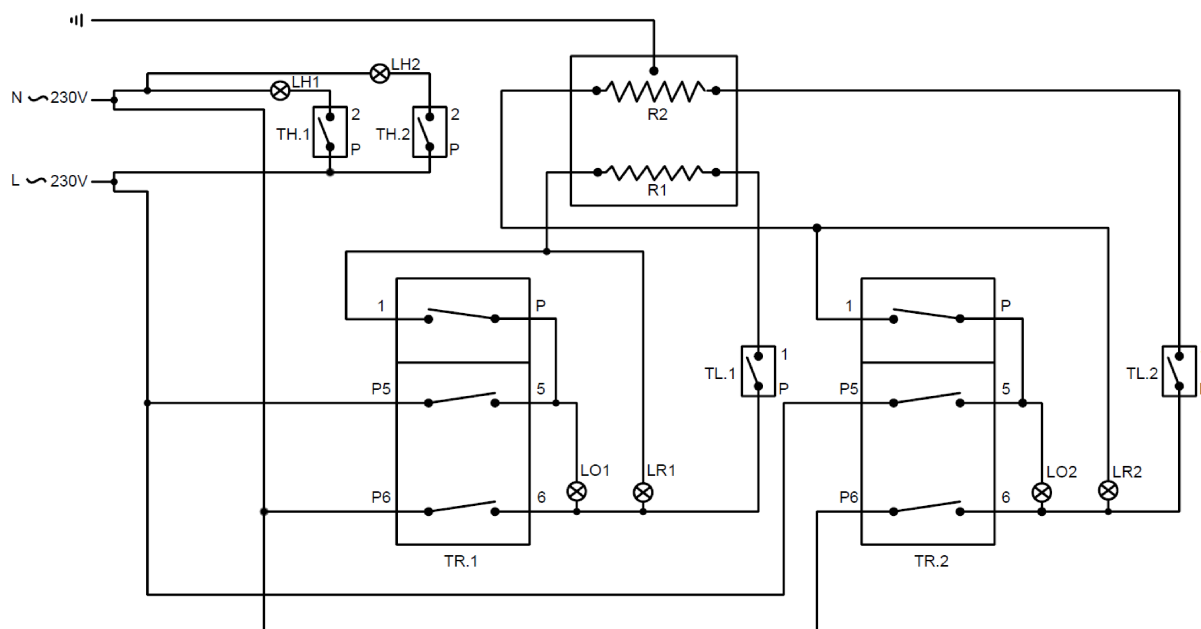
Il teppan yaki deve **OBBLIGATORIAMENTE** essere raccordata a una presa di terra.

La cottura sulla teppan yaki causa necessariamente un'emanazione di fumi. Si dovrà tenere conto di questa particolarità al momento della scelta del posto dove vostro teppan yaki sarà incastrata.

BISOGNA ASSOLUTAMENTE LASCIARE UNO SPAZIO VUOTO DI 5 CM ALMENO FRA IL FONDO DEL TEPPAN YAKI E IL PRIMO RIPIANO NEL MOBILE DI CUCINA. NON RIPORRE PRODOTTI INFIAMMABILI NELLO SPAZIO AL DI SOTTO DELL'APPARECCHIO.

ATTENZIONE : Se il teppan yaki presenta una anomalia, scollegato l'apparecchio o rimuovete il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del teppan yaki.

Collegamento elettrico:



TR.1 : Termostato di controllo (50-250°C) per la zona anteriore

R1 : Resistenza di riscaldamento (1250 W) per la zona anteriore

TH.1 : Termostato di calore residuo (50°C) per la zona anteriore

TL.1 : Termostato di sicurezza (290°C) per la zona anteriore

LO1 : Spia funzionamento per la zona anteriore

LR1 : Spia luminosa riscaldamento per la zona anteriore

LH1 : Spia luminosa calore residuo per la zona anteriore

TR.2 : Termostato di controllo (50-250°C) per la zona posteriore

R2 : Resistenza di riscaldamento (1250 W) per la zona posteriore

TH.2 : Termostato di calore residuo (50°C) per la zona posteriore

TL.2 : Termostato di sicurezza (290°C) per la zona posteriore

LO2 : Spia funzionamento per la zona posteriore

LR2 : Spia luminosa riscaldamento per la zona posteriore

LH2 : Spia luminosa calore residuo per la zona posteriore

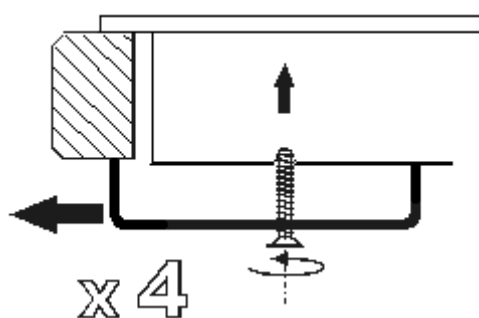
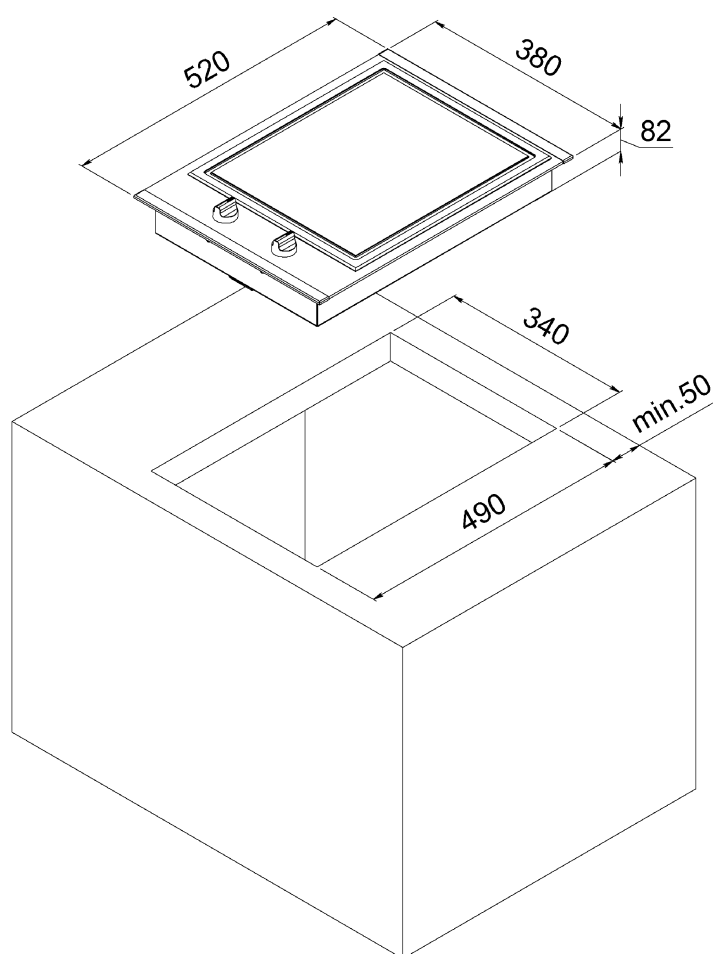
IT 3 / INSTALLAZIONE AD INCASSO

Questo teppan yaki s'incassa in un piano di lavoro o un mobile di cucina forando la forma corrispondente.

Ogni sostegno è conveniente : muratura, legno, metallo, granito, laminato, etc.

Dimensioni dell'apparecchiatura: 520 x 380 mm

Dimensioni di foratura del piano di lavoro : 490 x 340 mm



- **Precauzioni speciali:**

Non lasciate mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

Questo teppan yaki è conforme alla norma EN 60335-2-6 in materia di riscaldamento dei mobili.

- **I comandi :**

La superficie della griglia è suddivisa in una zona griglia anteriore e una posteriore. Queste zone griglia possono essere usate separatamente oppure insieme.

Ogni zona griglia è dotata di una propria manopola di regolazione. Dai simboli riportati accanto a ciascuna manopola è possibile riconoscere quale manopola appartiene a quale zona griglia.




Le singole posizioni di regolazione per le temperature di cottura sono disposte in circolo attorno alla manopola. Inoltre accanto ad ogni manopola c'è anche il seguente simbolo :



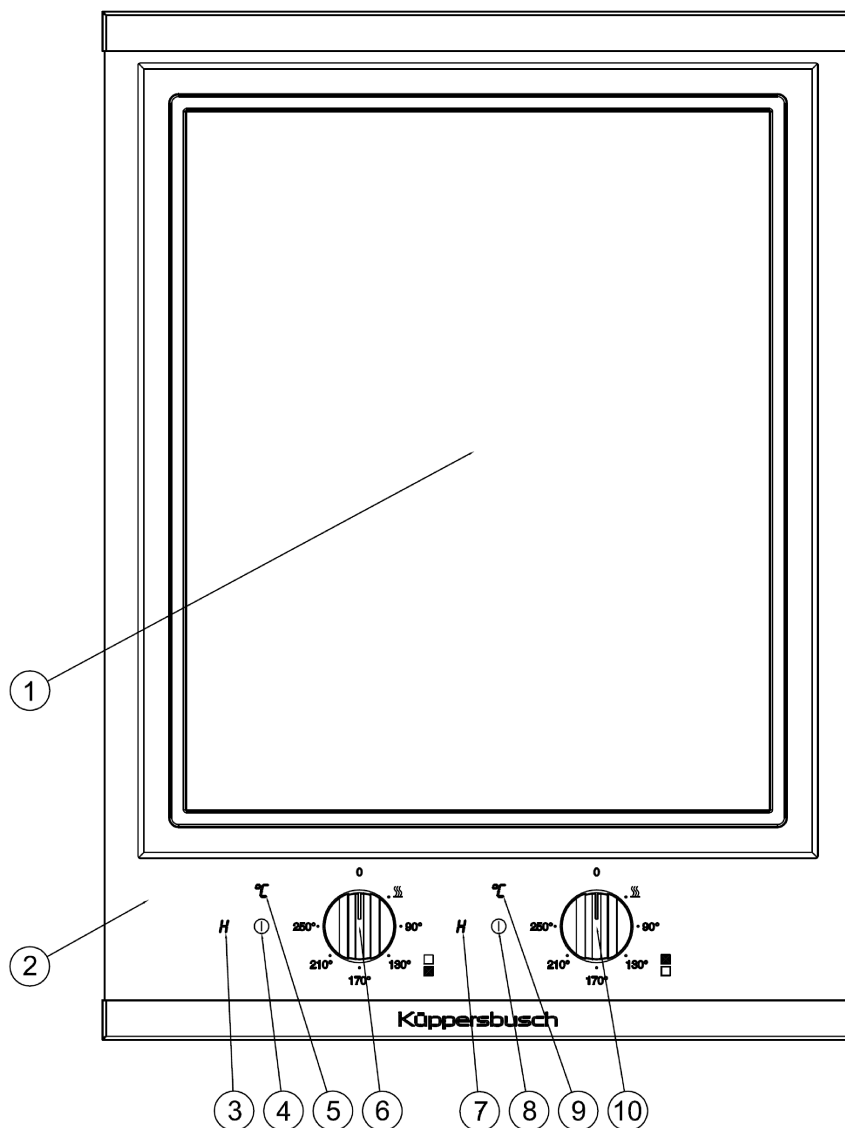
Livello di mantenimento della temperatura (ca. 50 °C)

Regolare la temperatura di cottura desiderata girando la manopola di regolazione.

Le spie luminose forniscono informazioni sul funzionamento dell'apparecchio.

	Questa spia luminosa si accende quando l'apparecchio viene collegato all'alimentazione.
	Questa spia luminosa si spegne quando viene raggiunta la temperatura selezionata.
	Questa spia luminosa permette di verificare il calore residuo della piastra di cottura.

- **L'apparecchio:**



- 1 piastra di cottura inox
- 2 quadro comandi in vetro
- 3 spia luminosa calore residuo *H* per la zona anteriore
- 4 spia funzionamento $\text{\textcircled{1}}$ per la zona anteriore
- 5 spia luminosa riscaldamento $^{\circ}\text{C}$ per la zona anteriore
- 6 leva di comando del termostato per la zona anteriore
- 7 spia luminosa calore residuo *H* per la zona posteriore
- 8 spia funzionamento $\text{\textcircled{1}}$ per la zona posteriore
- 9 spia luminosa riscaldamento $^{\circ}\text{C}$ per la zona posteriore
- 10 leva di comando del termostato per la zona posteriore

Prima dell'utilizzo, riscaldate il teppan yaki per 5 minuti.

Prima di mettere i cibi sulla griglia, attendere che l'indicazione di "riscaldamento" della griglia si sia spenta.

Quando si pongono i cibi sulla griglia, osservare che la parte centrale della griglia è più calda rispetto a quella vicino al bordo. Con i cibi che necessitano di un tempo di cottura differente, quelli con un tempo di cottura minore possono essere posti verso l'esterno.

Posizione della manopola a titolo indicativo secondo il tipo d'alimento da cuocere, queste posizioni possono variare rispetto alla quantità dei cibi ed al gusto personale del consumatore.

Posizione del thermostat	Pietanze	Tempi di cottura	Osservazioni
	Scaldapiatti	-	Mettere il piatto sulla griglia
210°	Pane tostato	6 Min.	3 min. per parte
180°	Fette d'ananas caramellate, spiedini di frutti	9 Min.	Girarle ogni 3 min.
180°	Pomodori a metà, funghi, fette di cipolle	25 Min.	Girarli ogni 3 –4 min.
170°	Fette di salmone fresco, trote, sogliole, scampi	8 – 10 Min.	4 – 5 min. per parte.
180°	Salsiccie	15 Min.	Girarle ogni 2 min.
180°	Spiedini di carne	12 – 15 Min.	Girarli ogni 3 min.
180°	Carne al sangue	10 Min.	4 – 5 min. per parte
180°	Carne ben cotta	10 – 12 Min.	Girarla ogni 4 min.

Il teppan yaki può anche essere utilizzato come sistema di riscaldamento a fuoco lento.

Utilizzare una pentola di dimensioni della superficie di cottura.

- Il riscaldamento a fuoco lento si stabilizzerà in funzione della quantità introdotta su una posizione compresa tra 90°C e 130°C.
- Mettere il coperchio per preservare l'umidità, toglierlo per diminuirla.

Questo tipo di applicazione è indicato per:

- stracotto di manzo
- carbonade
- fricassea di vitello
- coniglio alla birra
- lingua di bue...

Verificare dopo ogni utilizzo che il tasto di comando venga rimesso sulla posizione **0**.

- **La piastra di cottura:**

- L'apparecchio deve essere riscaldato a +/-65°C.
- Raschiare i residui solidi con una spatola o un raschietto.
- Bagnare la superficie di cottura con aceto e acqua fredda.
- Strofinare la superficie di cottura con una spugna ruvida e del sapone.
- Pulire e sciacquare utilizzando la spugna.
- Pulita la superficie, asciugare con un asciugatutto.

- **Quadro comandi in vetro:**

Pulitelo regolarmente con un panno umido su cui potete spruzzare un po' di prodotto per la pulizia dei vetri. Non vaporizzate prodotti detergenti direttamente sul apparecchio !

*Non pulire l'apparecchio con un pulitore a pressione o a vapore:
si rischia il cortocircuito.*

1 / VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	66
2 / INSTALLATIE	69
3 / INBOUW	71
4 / INGEBRUIKNAME	72
5 / GEBRUIKSTIPS	74
6 / ONDERHOUD	76

**■ Vernietiging van oude elektrische apparaten**

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Elektronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

**voor montage, aansluiting en werking :**

Deze handleiding moet samen met de gebruiker worden overlopen. Deze handleiding moet samen met de gebruiker worden overlopen.

- Aansluiting op het stroomnet, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkende vakman, overeenkomstig de geldende veiligheidsbepalingen uitgevoerd worden. Ondeskundig uitgevoerde werken vormen een risico voor uw veiligheid.
- De netvoeding van het apparaat moet 220-240 V / 50 Hz bedragen.
- De technische aansluitwaarden vindt u op de kenplaat van het apparaat.
- Het apparaat mag alleen worden gerepareerd door een technicus van de klantendienst die is opgeleid door de fabrikant. Bij reparaties moet de stroomtoevoer altijd uitgeschakeld worden. Ondeskundig uitgevoerde werken vormen een risico voor uw veiligheid.
- De minimale afstand van hangkasten boven de grillplaat is 650 mm. Bij afzuigkappen gelden de gegevens van de fabrikant.

**voor het gebruik:**

- Dit apparaat mag niet door personen (inclusief kinderen) met een beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke vaardigheid gebruikt worden. Tevens is het niet toegestaan het apparaat te gebruiken bij te weinig ervaring of te weinig kennis. U mag het alleen gebruiken als er iemand toezicht houdt die voor uw veiligheid verantwoordelijk is of als deze verantwoordelijke u instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.

- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gescheurd is, moet het apparaat van het stroomnet losgekoppeld worden om een eventuele elektrische schok te voorkomen.
- De apparaten mogen niet in een stoomreiniger gereinigd worden.
- Neem het apparaat pas in gebruik nadat de fitter die het heeft geïnstalleerd u het gebruik ervan heeft uitgelegd.
- Lees zorgvuldig de informatie in deze handleiding. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor de veiligheid en het gebruik van het apparaat. Denk eraan dat beschadigingen die te wijten zijn aan een foutief gebruik niet door de garantie worden gedekt.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig.
- Bij scheuren, sprongen of breuken in het Ceran-frame het apparaat onmiddellijk buiten werking stellen.
- Er mogen geen temperatuurgevoelige en brandgevaarlijke stoffen (bijv. spuitbussen, reinigingsmiddelen) onder het kookveld worden opgeborgen.
Door optredende hitte ontstaat gevaar voor ontvlaming.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden.
- Het voedsel mag alleen direct op de grillplaat worden bereid.
- Het apparaat niet gebruiken om ruimtes te verwarmen.
- Het oppervlak van de grill wordt tijdens het gebruik heet. Kinderen steeds uit de buurt houden.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Let erop dat vetten en oliën niet te heet worden. Brandend vet of olie nooit met water blussen!
- Het apparaat nooit gebruiken om voorwerpen op neer te leggen of zetten.
- Aansluitsnoeren van elektrische apparaten niet op hete grillplaat leggen.

- Gebruik een spatel om het voedsel om te draaien. Het is weliswaar mogelijk om met een mes op de grillplaat te snijden, maar het wordt niet aanbevolen, omdat het lemmet daardoor bot wordt en krassen kunnen ontstaan. Snijd niet met keramische messen op de grillplaat.
- Sla nooit met de spatel of de punt van het mes op de grillplaat, omdat dit kan leiden tot kerven in de grillplaat.
- Een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een bijkomende ventilatie, bijv. door het openen van een raam of een doelgerichte ventilatie, bijv. het gebruik van de mechanische beluchtingsinstallatie op een hogere stand, noodzakelijk maken.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen en reinig het grondig om te voorkomen dat etensresten in het oppervlak branden.
- Gebruik bij het reinigen van het apparaat geen stoomreiniger of waterdrukgevaar voor kortsluiting.
- Na verloop van tijd vertoont de grillplaat sporen van gebruik; dit is echter niet nadelig voor de kwaliteit van het apparaat.
- Om een veilige werking van deze kookplaat te garanderen, mag alleen origineel toebehoren van de fabrikant worden gebruikt.



Eerste reiniging en inbedrijfstelling:

Neem de aanwijzingen in acht in het hoofdstuk "ONDERHOUD" (pag. 76).

Vóór het eerste opwarmen:

- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en wrijf de oppervlakken vervolgens droog. Zo voorkomt u dat eventuele verontreinigingen inbranden.
- Verwarm het apparaat gedurende enkele minuten tot 250°C.
- Geurvorming en evt. optredende damp gaan na korte tijd weg en duiden niet op een verkeerde aansluiting of defect in het apparaat.

Het toestel dient aangesloten te worden door een erkende technicus overeenkomstig de geldende reglementeringen.

De installateur is verantwoordelijk voor de goede werking van het toestel. Hij dient de werking daarvan uit te leggen aan de gebruiker op basis van deze handleiding.

De stekker moet bereikbaar zijn na de installatie.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet die vervangen worden door een gelijkwaardige kabel (H07RNF 3x1,5mm²) die verkrijgbaar is via de naverkoopdienst.

Men moet in het toevoercircuit een tweepoligestroomverbreker voorzien waarvan de opening van de kontaktpunten groter is dan 3 mm.

Een zekering van 16 Ampere is noodzakelijk.

Uw teppan yaki verbruikt 2500 Watt. Bijgevolg is het belangrijk dat uw elektrische installatie dit vermogen zonder gevaar kan leveren.

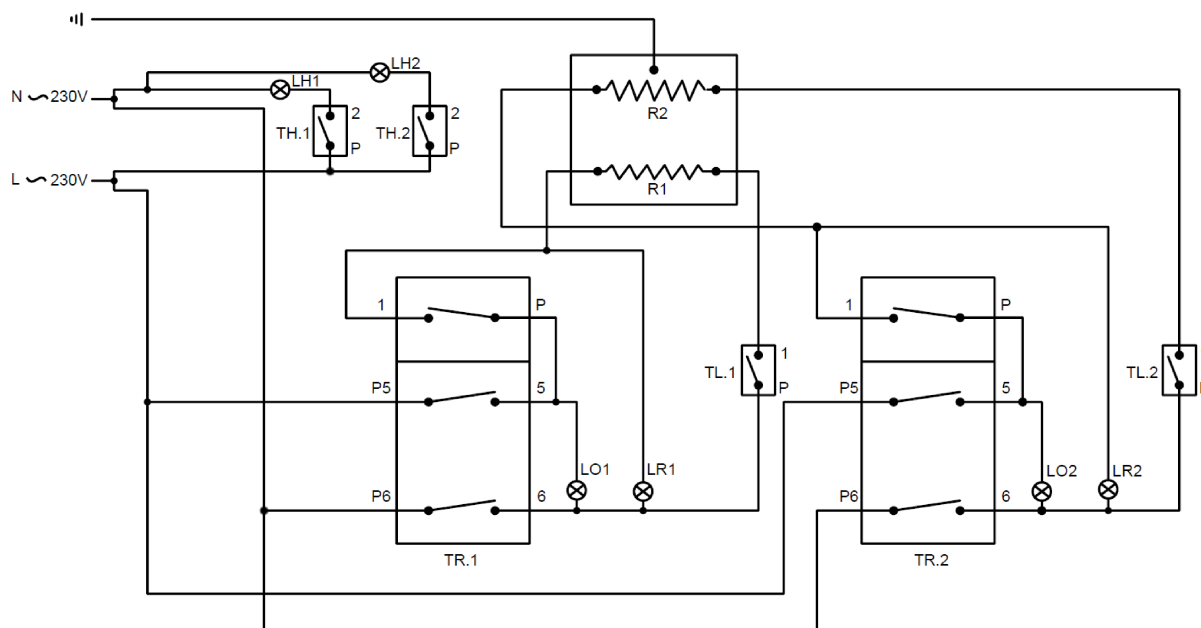
De teppan yaki moet **IN IEDER GEVAL** aangesloten zijn met een stecker voorzien van een aardig.

Bij gebruik komen onvermijdelijk rookgassen vrij. Het is dan ook wenselijk hiermee rekening te houden bij de keuze van de plaats waar men het toestel zal opstellen.

ZORG IN ELK GEVAL VOOR EEN TUSSENRUIMTE VAN MINIMUM 5 CM TUSSEN DE ONDERKANT VAN DE TEPPAN YAKI EN DE ONDERLIGGENDE PLAAT VAN HET KEUKENMEUBEL. GEEN ONTVLAMBARE PRODUCTEN IN DE RUIMTE ONDER HET TOESTEL OPBERGEN.

LET OP : Indien de teppan yaki een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de teppan yaki.

Elektrische aansluiting:



- TR.1 : Regelthermostaat (50-250°C) voor de voorste zone
- R1 : Verwarmingsweerstand (1250 W) voor de voorste zone
- TH.1 : Restwarmtethermostaat (50°C) voor de voorste zone
- TL.1 : Veiligheidsthermostaat (290°C) voor de voorste zone
- LO1 : Aan/uit controlelampje voor de voorste zone
- LR1 : Verwarmingslampje voor de voorste zone
- LH1 : Indicatielampje van de restwarmte voor de voorste zone

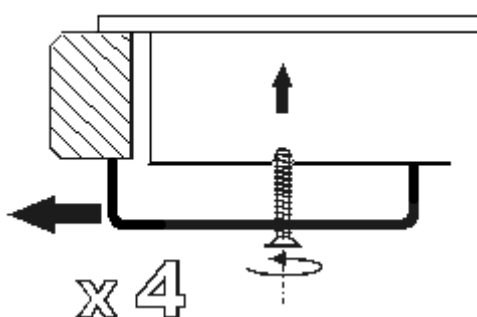
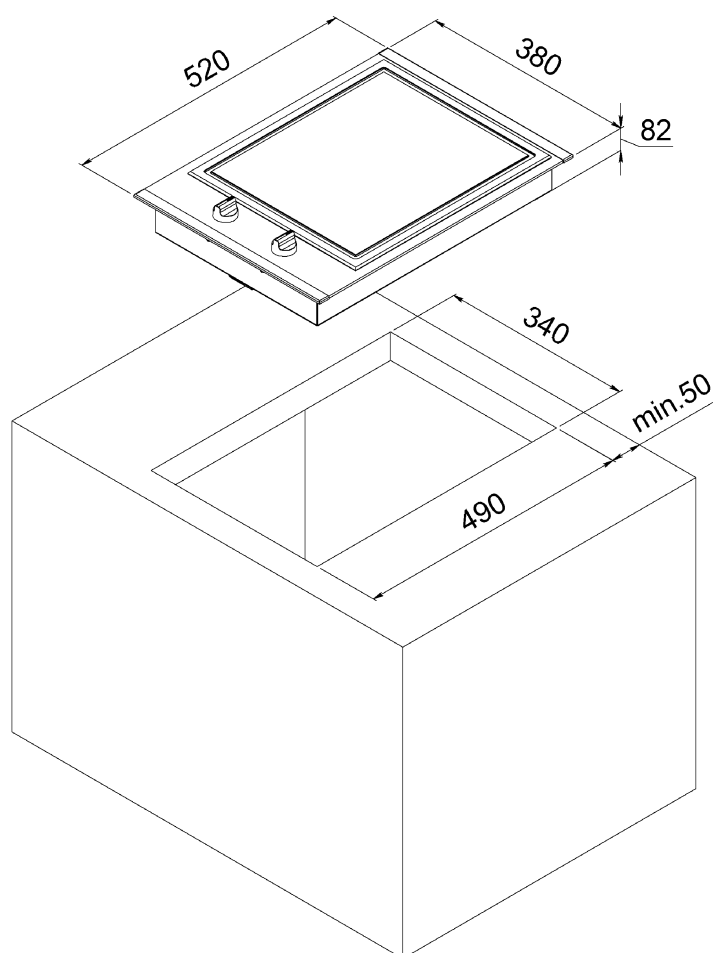
- TR.2 : Regelthermostaat (50-250°C) voor de achterste zone
- R2 : Verwarmingsweerstand (1250 W) voor de achterste zone
- TH.2 : Restwarmtethermostaat (50°C) voor de achterste zone
- TL.2 : Veiligheidsthermostaat (290°C) voor de achterste zone
- LO2 : Aan/uit controlelampje voor de achterste zone
- LR2 : Verwarmingslampje voor de achterste zone
- LH2 : Indicatielampje van de restwarmte voor de achterste zone

Deze teppan yaki kan in een werkblad of een keukenmeubel worden ingebouwd. Zaag daartoe de vorm van de grill uit het draagvlak.

Het draagvlak kan uit om het even welk materiaal bestaan : metselwerk, hout, metaal, graniet, gelaagd materiaal, enz.

Afmetingen van het toestel: 520 x 380 mm

Afmetingen van de uit te zagen vorm: 490 x 340 mm



- **Bijzondere voorzorgsmaatregelen :**

Het toestel in werking nooit zonder toezicht laten.

Deze teppan yaki volgens richtlijnen EN 60335-2-6.

- **De bedieningen :**




De grillplaat is verdeeld in een voorste en een achterste grillzone. Deze grillzones kunnen gescheiden of gemeenschappelijk worden gebruikt. Elke grillzone heeft een eigen bedieningsknop. Aan de symbolen naast de bedieningsknoppen kunt u herkennen welke knop bij welke grillzone hoort.

De gaartemperaturen staan in een cirkel om de bedieningsknop heen. Bovendien staat het volgende symbool naast de knop :

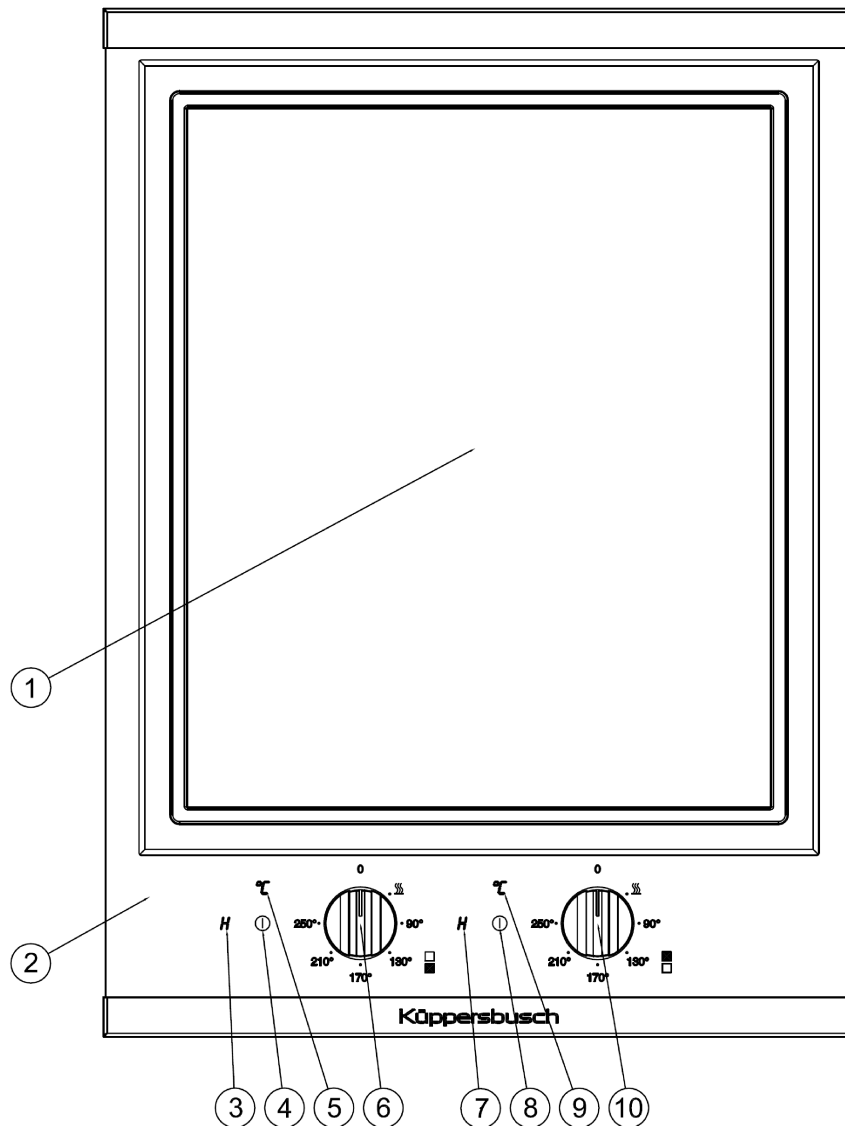
 Warmhoudniveau (ca. 50°C)

Stel de gewenste gaartemperatuur in door de knop te draaien.

Indicatielampjes geven u informatie over de werking van het toestel:

	Het indicatielampje gaat aan zodra het toestel onder stroomspanning wordt geplaatst.
	Het indicatielampje gaat uit wanneer de gekozen temperatuur bereikt is.
	Het indicatielampje maken het mogelijk om de restwarmte van de kookplaat na te gaan.

• Het toestel




- 1 Kookplaat
- 2 Glas panel
- 3 indicatielampje van de restwarmte *H* voor de voorste zone
- 4 aan/uit controlelampje Ⓛ voor de voorste zone
- 5 verwarmingslampje °C voor de voorste zone
- 6 temperatuurkeuzeschakelaar voor de voorste zone
- 7 indicatielampje van de restwarmte *H* voor de achterste zone
- 8 aan/uit controlelampje Ⓛ voor de achterste zone
- 9 verwarmingslampje °C voor de achterste zone
- 10 temperatuurkeuzeschakelaar voor de achterste zone

Verwarm de teppan yaki 5 minuten voor elk gebruik.

Leg het te braden voedsel pas op de plaat als de opwarmindicatie uit is.

Als u het voedsel op de plaat legt, moet u bedenken dat de grillzone in het midden heter is dan aan de zijkant. Als u voedsel met verschillende gaartijden grilt, kunt u de ingrediënten die een kortere gaartijd hebben, verder naar buiten leggen.

Stand van de knop volgens het soort te braden voedingsmiddel. De opgegeven stands kunnen worden aangepast in functie van de hoeveelheid te braden voedingsmiddelen en de eigen smaak

STAND VAN DE THERMOSTAAT	BEREIDING	BAKTIJD	BEMERKINGEN
	Komfoor	-	Plaats de schotel op het rooster
210°	Verloren brood	6 min.	3 minuut per kant
180°	Karamel bestrooide ananasschijven, vruchtenbrochettes	9 min.	Om de 3 minuten omdraaien
180°	Halve tomaten, champignons, schijfjes ui	25 min.	Om de 3 – 4 minuten omdraaien
170°	Verse zalmbiefstuk, forel, tong, scampi's	8 – 10 min.	4 – 5 minuten per kant
180°	Worst	15 min.	Om de 2 minuten omdraaien
180°	Brochettes van vlees	12 – 15 min.	Om de 3 minuten omdraaien
180°	Even aagebakken rundsvlees	10 min.	4 – 5 minuten per kant
180°	Goed doorbakken rundsvlees	10 – 12 min.	Om de 4 minuten omdraaien

De teppan yaki kan eveneens gebruikt worden als «groot vuur» voor stoofpotjes.

Gebruik een kookpan met dezelfde afmetingen als het braadoppervlak.

- Vervolgens, naargelang van de hoeveelheid, laten sudderen tussen stand 90° en 130°.
- Het deksel op de grill plaatsen om de vochtigheid te bewaren, vervolgens wegnemen om de vochtigheid te verminderen.

Dit type van braden is ideaal voor het bereiden van:

- rundvlees om te stoven
- stoverij
- ragout
- konijn met bier
- ossentong...

Ga na ieder gebruik na of de bedieningsknoppen opnieuw op de nulstand werden gebracht.

- **De kookplaat:**

- Toestel moet warm zijn op temperatuur van +/- 65°.
- De resten verwijderen met een spatel of een krabber.
- De kookoppervlakte een beetje nat maken met azijn en koud water.
- Het kookgedeelte met een schuusponsje en zeep poetsen.
- Afwissen en spoelen met spons.
- Als de kookoppervlakte proper is, opdrogen met keukenpapier.

- **Glas panel :**

U reinigt regelmatig met een vochtige doek waarop u een product om ruiten te wassen kunt verstuiven. Verstuij het product echter niet rechtstreeks op het deksel boven de olie!

Geen hogedrukreiniger of stoommachine gebruiken om het toestel te reinigen en dat om kortsluiting te voorkomen.



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

