

KMTY

de	Gebrauchsanweisung Teppan Yaki
cs	Návod k obsluze Teppan Yaki
da	Brugsanvisning Teppanyaki
el	Οδηγίες χρήσης Teppan Yaki
en	Operating instructions Tepan Yaki
es	Instrucciones de manejo Teppan Yaki
fi	Käyttöohje Teppan Yaki
fr	Mode d'emploi Teppan Yaki
hr	Upute za uporabu Tepan Yaki
hu	Használati útmutató Teppan Yaki
it	Istruzioni d'uso Teppan Yaki
nl	Gebruiksaanwijzing Teppanyaki
no	Bruksanvisning Teppanyaki
pl	Instrukcja użytkowania Teppan Yaki
pt	Instruções de utilização Teppan Yaki
ru	Инструкция по эксплуатации пластины тебан яки
sr	Uputstvo za upotrebu Ploča Teppan Yaki
sv	Bruksanvisning Teppanyaki

de	3
cs	10
da	17
el	24
en	31
es	38
fi	45
fr	52
hr	59
hu	66
it	73
nl	80
no	87
pl	94
pt	101
ru	108
sr	115
sv	122

de - Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Teppan Yaki verwenden.
- ▶ Verwenden Sie den Teppan Yaki ausschließlich auf dem PowerFlex-Kochbereich Ihres Miele-Induktionkochfeldes oder auf einem Miele-Kochfeld mit Vollflächeninduktion. Im Backofen oder Combi-Dampfgarer können Sie den Teppan Yaki bei einer Temperatur von maximal 250 °C verwenden.
- ▶ Vor der Aufheizphase ist der Teppan Yaki leicht auf dem Kochfeld zu bewegen. Während der Aufheizphase werden die Silikonfüße erwärmt und der Teppan Yaki hat einen festen Stand.
- ▶ Verwenden Sie zum Aufheizen des Teppan Yaki niemals die Leistungsstufe 8, 9 oder den Booster. Der Teppan Yaki kann beschädigt werden oder bleibende Verfärbungen entstehen. Die empfohlenen Leistungsstufen zum Aufheizen sind die Stufen 6–7.
- ▶ Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell. Es entsteht gesundheitsschädlicher Rauch. Auf der Oberfläche hinterlassen verbrennende Öle und Fette, Harze, die eventuell nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie ausschließlich hochoverhitzbare Speiseöle und Fette, z. B. Distelöl, Rapsöl oder Sonnenblumenöl.
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Teppan Yaki während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ▶ Sie können sich am heißen Teppan Yaki verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am Teppan Yaki mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

de - Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Schmutzpartikel oder Gewürze können auf der Glaskeramikscheibe Kratzer verursachen, wenn sie unter den Teppan Yaki gelangen. Achten Sie darauf, dass die Glaskeramikscheibe und die Unterseite des Teppan Yaki sauber sind, bevor Sie es aufsetzen.
- ▶ Der Teppan Yaki wird heiß. Verwenden Sie kein beschichtetes Besteck. Auch hochtemperaturbeständiges, beschichtetes Besteck ist nicht geeignet.
- ▶ Säurehaltige Lebensmittel können die Oberfläche verfärben. Lagern Sie keine säurehaltigen Lebensmittel auf dem Teppan Yaki.
- ▶ Bei einer Überhitzung des Teppan Yaki kann er sich verfärben. Diese Verfärbung hat keinen Einfluss auf die Funktion des Teppan Yaki.
- ▶ Kratzer beeinträchtigen nicht die Funktion des Teppan Yaki. Solche Kratzer sind normale Gebrauchsspuren und kein Grund zur Beanie.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler zurück.

Erste Reinigung

- Reinigen Sie den Teppan Yaki vor dem ersten Benutzen von Hand mit einem Schwammtuch, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

Braten

Vor dem Aufheizen muss der Teppan Yaki eingeölt werden.

- Geben Sie einige Tropfen Öl auf den Teppan Yaki. Verreiben Sie das Öl mit einem Küchentuch.
- Legen Sie den Teppan Yaki auf das Kochfeld.
- Heizen Sie den Teppan Yaki maximal 2 Minuten auf Leistungstufe 7 vor.
- Wenden Sie das Bratgut mehrmals während des Bratens.

Tipps zum Braten

- Der Teppan Yaki muss besonders zum Braten von Fleisch ausreichend heiß sein. Bei zu geringer Temperatur tritt zu viel Fleischsaft aus.
- Sie benötigen zum Braten auf dem Teppan Yaki nur wenig Fett.
- Verwenden Sie nur Fette oder Öle, die hochoverhitzbar sind.
- Wir empfehlen das Bratgut zu marinieren. Dadurch schmeckt es besonders aromatisch. Verwenden Sie nur hochoverhitzbares Öl oder Fett für die Marinade.
- Tupfen Sie feuchtes Bratgut mit Küchenkrepp ab, um Spritzer zu vermeiden.
- Salzen Sie das Bratgut erst nach dem Braten, da es sonst trocken wird.
- Verwenden Sie zum Warmhalten die Leistungsstufen 2–3.

Brattabelle

Das Bratgut kann übergaren oder anbrennen.

Lassen Sie den Teppan Yaki während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Reduzieren Sie die Leistungsstufen Ihres Kochfelds nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte und gelten für das Braten bei Leistungsstufe 4–7 auf dem vorgeheizten Teppan Yaki. Die Bratdauer hängt von Art, Beschaffenheit, Dicke und gewünschtem Bräunungsgrad des Bratgutes ab. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Bratzeit zu wählen.

Bratgut	
Fleisch	5–15
Minutensteaks	4–8
Wurst	5–12
Tofu	2–4
Fisch	4–12
Meeresfrüchte	2–4
Gemüse	2–5
Obst	1–3
Spiegelei	3–6
Rührei	3–5

 Bratzeit in Minuten

de - Reinigen



Verbrennungsgefahr.

Lassen Sie den Teppan Yaki auf Handwärme abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Lebensmittelreste und Fette können beim Aufheizen einbrennen und lassen sich dann nur schwer oder gar nicht entfernen.

Reinigen Sie den Teppan Yaki nach jedem Gebrauch.

Verteilen Sie bei starker Verschmutzung den Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger auf der gesamten Oberfläche des vollständig abgekühlten Teppan Yaki. Decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie den Reiniger ca. 24 h einwirken. Entfernen Sie danach die Verschmutzungen mit Wasser und einen Geschirrschwamm.

Die Oberfläche wird durch scharfe und aggressive Reinigungsmittel beschädigt.

Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel und harte Bürsten oder Schwämme.

Der Teppan Yaki kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen die Reinigung von Hand, da die Oberfläche durch die Reinigung in einer Geschirrspülmaschine nach einiger Zeit beschädigt wird.

Bei einer Überhitzung des Teppan Yaki kann er sich goldbraunen verfärben. Diese Verfärbung hat keinen Einfluss auf die Funktion des Teppan Yaki. Entfernen Sie die Verfärbung, indem Sie einen gehäufteten Teelöffel Vitamin C (Ascorbinsäure) in heißem Wasser auflösen und auf den Teppan Yaki einwirken lassen.

- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einem Papiertuch.
- Weichen Sie fest anhaftende oder stark eingebrannte Verschmutzungen in heißem Wasser mit Handspülmittel so lange ein, bis die Verschmutzungen sich leicht entfernen lassen
- Reinigen Sie den Teppan Yaki nach jedem Gebrauch mit einem Geschirrschwamm oder einer weichen Bürste, etwas Handspülmittel und warmem Wasser.

Passend zu Ihrem Bräter und Kochgeschirr bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Webshop bestellen.

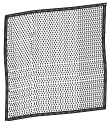
Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Glaskeramik- und Edelstahlreiner 250 ml



Entfernt stärkere Verschmutzungen, Kalkflecken und Aluminiumrückstände.

Mikrofasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

cs - Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Než budete Teppan Yaki používat, pozorně si přečtete návod k obsluze.
- ▶ Teppan Yaki používejte výhradně na varné oblasti PowerFlex indukční varné desky Miele nebo na varné desce Miele s celoplošnou indukcí. V pečicí troubě nebo v konvektomatu můžete Teppan Yaki používat při teplotě maximálně 250 °C.
- ▶ Na rozehrátí Teppan Yaki nikdy nepoužívejte stupeň výkonu 8, 9 nebo funkci Booster. Na rozehrátí se doporučují stupně 6–7.
- ▶ Při vysokých teplotách se velmi rychle pálí stolní oleje a tuky. Vzniká zdraví škodlivý kouř. Spalující se oleje a tuky zanechávají na povrchu pryskyřice, které již případně není možné odstranit a které poškozují ochranu proti ulpívání. Používejte výhradně stolní oleje a tuky, které je možno zahřát na vysokou teplotu, např. bodlákový, řepkový nebo slunečnicový olej.
- ▶ Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Nenechte Tepan Yaki za provozu bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Zadusíte plameny opatrně poklicí nebo hasicí houní.
- ▶ Můžete se spálit o horký Tepan Yaki. Při všech pracích s horkým Tepanem Yaki si chraňte ruce chňapkami nebo rukavicemi na hrnce. Používejte jen suché rukavice nebo chňapky. Mokrý nebo vlhký textilie lépe vedou teplo a mohou vyvolat popálení párou.
- ▶ Pokud se částechy nečistot nebo koření dostanou pod Teppan Yaki, mohou poškrábat sklokeramickou desku. Než Teppan Yaki položíte na sklokeramickou desku, dbejte na to, aby byla čistá sklokeramická deska i spodní strana Teppan Yaki.
- ▶ Tepan Yaki se velmi zahřeje. Nepoužívejte povlakované grilovací náčiní. Ani proti vysokým teplotám odolné povlakované náčiní není vhodné.
- ▶ Potraviny obsahující kyseliny mohou zabarvit povrch. Na Teppan Yaki neukládejte potraviny obsahující kyseliny.

cs - Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Při přehřátí se Teppan Yaki může zabarvit. Toto zabarvení nemá vliv na funkci Teppan Yaki.
- ▶ Škrábance neškodí funkci Teppan Yaki. Takové škrábance jsou normální stopy používání a nejsou důvodem k reklamaci.

Likvidace obalu

Obal slouží k manipulaci a chrání přístroj před poškozením během přepravy. Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možnostem jejich likvidace a obecně jsou recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny. Využívejte sběrná místa cenných materiálů a možnosti vrácení. Přepravní obaly odebere zpět Váš specializovaný prodejce Miele.

První čištění

- Teppan Yaki před prvním použitím vyčistěte ručně houbovou utěrkou, trochou mycího prostředku na ruční mytí a teplou vodou.

Pečení

Před rozehríváním musíte Teppan Yaki potřít olejem.

- Dejte na Teppan Yaki několik kapek oleje. Vytřete olej kuchyňskou utěrkou.
- Položte Teppan Yaki na varnou desku.
- Teppan Yaki předehejte 2–5 minut na stupni výkonu 7.
- Pečený pokrm během pečení několikrát obraťte.

Tipy pro pečení

- Teppan Yaki musí být zvláště pro pečení masa dostatečně horký. Při příliš nízké teplotě unikne z masa příliš mnoho šťávy.
- Na pečení na Teppan Yaki potřebujete jen málo tuku.
- Používejte jen tuky nebo oleje, které se dají zahřát na vysokou teplotu.
- Doporučujeme pokrm pro pečení marinovat. Bude pak mít zvláště aromatickou chuť. Na marinádu používejte jen olej nebo tuk, který je možné zahřát na vysokou teplotu.
- Vlhký pokrm pro pečení osušte kuchyňským papírem, abyste zabránili stříkání.
- Pokrm osolte až po pečení, protože se jinak vysuší.
- Na udržování teploty používejte stupně výkonu 2–3.

Tabulka pro pečení masa

Pečeně se může přepéci nebo připálit.

Nenechte Tepan Yaki za provozu bez dozoru. Snižte stupeň výkonu varné desky podle požadovaného stupně zhnědnutí.

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty a platí pro pečení při stupni výkonu 4–7 na předehřátém Teppan Yaki. Doba pečení závisí na druhu, kvalitě, tloušťce a požadovaném stupni zhnědnutí pečeného pokrmu. Doporučujeme zvolit nejprve kratší čas pečení.

pečený pokrm	
maso	5–15
minutky	4–8
uzeniny	5–12
tofu	2–4
ryba	4–12
mořské plody	2–4
zelenina	2–5
ovoce	1–3
volské oko	3–6
míchaná vejce	3–5

 doba pečení v minutách



Nebezpečí popálení.

Než budete Teppan Yaki čistit, nechte ho vychladnout tak, abyste na něm udrželi ruku.

Zbytky potravin a tuky se při zahřívání mohou připálit a dají se pak jen těžko odstranit nebo se nedají odstranit vůbec.

Teppan Yaki vyčistěte po každém použití.

Při silném znečištění rozložte čisticí prostředek Miele na sklokeramiku a nerez po celém povrchu zcela vychladlého Teppan Yaki. Přikryjte ho potravinářskou fólií a čisticí prostředek nechte působit asi 24 hodin. Znečištění pak odstraňte vodou a houbičkou na nádobí.

Ostré a agresivní čisticí prostředky poškozují povrch.

Na čištění nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky a tvrdé kartáče nebo houbičky.

Teppan Yaki je možno čistit v myčce nádobí. Doporučujeme ruční čištění, protože čištěním v myčce nádobí se časem poškodí povrch.

Při přehřátí se Teppan Yaki může zabarvit do zlatohněda. Toto zabarvení nemá vliv na funkci Teppan Yaki. Zabarvení odstraníte tak, že rozpustíte vrchovatou čajovou lžičku vitaminu C (kyselina askorbová) v horké vodě a necháte působit na Teppan Yaki.

- Pevně ulpělé nebo silně připálené nečistoty máčejte v horké vodě s jemným mycím prostředkem tak dlouho, až bude možné znečištění jednoduše odstranit.
- Teppan Yaki po každém použití vyčistěte houbičkou na nádobí nebo měkkým kartáčem, trochu prostředku na ruční mytí a teplou vodou.

- Velké nečistoty odstraňte papírovou utěrkou.

cs - Příslušenství k dokoupení

Miele nabízí široký sortiment čisticích a ošetrovacích produktů vhodných pro Váš pekáč a varné nádobí.

Tyto produkty si můžete úplně snadno objednat v internetové prodejně Miele.

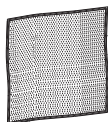
Tyto produkty obdržíte také prostřednictvím servisní služby Miele (viz konec tohoto návodu k obsluze) a u svého specializovaného prodejce Miele.

Čisticí prostředek na sklokeramiku a nerez 250 ml



Odstraňuje silnější znečištění, skvrny z vodního kamene a zbytky hliníku.

Utěrka z mikrovlákna



Na odstranění otisků prstů a mírných znečištění

- ▶ Læs venligst brugsanvisningen grundigt, inden teppanyaki-pladen tages i brug.
- ▶ Anvend udelukkende teppanyaki-pladen på Powerflex-kogeområdet på din Miele-induktionskogeplade eller på en Miele-kogeplade med full surface-induktion. Teppanyaki-pladen kan anvendes i ovnen eller dampovnen med ovnfunktioner ved en temperatur på maks. 250 °C.
- ▶ Anvend aldrig varmetrin 8, 9 eller boosterens til opvarmning af teppanyaki-pladen. De anbefalede varmetrin til opvarmning er trin 6-7.
- ▶ Ved høje temperaturer afbrændes madolie og fedt meget hurtigt. Der opstår sundhedsskadelig røg. På overfladen efterlader brændende olier og fedt harpiks, som måske ikke kan fjernes. Anvend udelukkende madolier og fedt med højt rygepunkt, fx tidselolie, rapsolie eller solsikkeolie.
- ▶ Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning. Hold altid teppanyaki-pladen under opsyn, når den er i brug. Sluk aldrig olie- og fedtbrænde med vand. Kvæl flammerne forsigtigt med et låg eller et tæppe.
- ▶ Man kan brænde sig på den varme teppanyaki-stegeplade. Beskyt hænderne med grillhandsker eller grydelapper ved arbejde på teppanyaki-stegepladen. Anvend kun tørre grillhandsker eller grydelapper. Våde eller fugtige tekstiler leder varmen bedre og kan forårsage forbrændinger på grund af damp.
- ▶ Smudspartikler eller krydderier kan forårsage ridser på den glaskeramiske plade, hvis de kommer ind under teppanyaki-pladen. Sørg for, at den glaskeramiske plade og undersiden af teppanyaki-pladen er ren, inden pladen sættes på.
- ▶ Teppanyaki-stegepladen bliver meget varm. Anvend aldrig bestik med belægning. Grillbestik med belægning, der kan tåle meget høje temperaturer, er heller ikke egnet.

da - Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Syreholdige madvarer kan misfarve overfladen. Opbevar ikke syreholdige madvarer på teppanyaki-pladen.
- ▶ Ved overopvarmning af teppanyaki-pladen kan den blive misfarvet. Denne misfarvning påvirker ikke teppanyaki-pladens funktion.
- ▶ Ridser påvirker ikke teppanyaki-pladens funktion. Sådanne ridser er normale brugsspor og giver ikke anledning til reklamation.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen er udformet til håndtering af produktet og beskytter det mod transportkader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan generelt genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Brug materialespecifikke indsamlings- og returneringsmuligheder for genbrugsmaterialer.

Første rengøring

- Rengør teppanyaki-pladen med en svampekuld, lidt opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand, inden den tages i brug første gang.

Stegning

Teppanyaki-pladen skal før opvarmning smøres med olie.

- Kom nogle dråber olie på teppanyaki-pladen. Gnid dem ind med en klud.
- Læg teppanyaki-pladen på kogepladen.
- Varm teppanyaki-pladen op på varmetrin 7 i 2-5 min.
- Vend maden flere gange under tilberedningen.

Tips til stegning

- Teppanyaki-pladen skal især være tilstrækkelig varm ved stegning af kød. Ved lav temperatur trænger der for meget kødsaft ud.
- Der skal kun anvendes meget lidt olie ved tilberedning på teppanyaki-pladen.
- Anvend kun fedt eller olie, der kan tåle kraftig opvarmning.
- Vi anbefaler, at man marinerer kødet. Derved smager det særligt aromatisk. Anvend til marinaden kun olie eller fedt, der kan tåle høj varme.
- Dup fugtige madvarer tørre med køkkenrulle for at undgå sprøjt.
- Kom først salt på kødet, når det er stegt, da det ellers bliver tørt.
- Anvend til varmholdning varmetrin 2-3.

Stegeskema

Kødet kan blive overtilberedt eller brænde på.

Hold altid teppanyaki-pladen under opsyn, når den er i brug. Reducer varmetrinnet på kogepladen, så den ønskede bruningsgrad opnås.

De angivne tider i skemaet er vejledende og gælder for stegning på varmetrin 4-7 på den forvarmede teppanyaki-plade. Stegetiden afhænger af kødets type, beskaffenhed, tykkelse og ønsket bruningsgrad. Vi anbefaler, at man først vælger den korteste stegetid.

Madvare	
Kød	5–15
Minutsteaks	4–8
Pølse	5–12
Tofu	2–4
Fisk	4–12
Skaldyr	2–4
Grøntsager	2–5
Frugt	1–3
Spejlæg	3–6
Røræg	3–5

 Stegetid i minutter

da - Rengøring



Risiko for forbrænding.

Lad teppanyaki-pladen køle af, til den er håndvarm, inden den rengøres.

Madrester og olie kan brænde fast ved opvarmning og er svært at fjerne eller kan slet ikke fjernes.

Rengør teppanyaki-pladen efter brug.

Fordel Miele's rengøringsmiddel til glaskeramik og stål på hele overfladen på den helt afkølede teppanyaki-plade. Dæk den til med husholdningsfilm, og lad rengøringsmidlet indvirke i ca. 24 timer. Fjern derefter tilsmudsningerne med vand og en svampekuld.

Overfladen bliver beskadiget af skrappe og aggressive rengøringsmidler.

Anvend ikke rengøringsmidler med skurende virkning og hårde børster eller svampe til rengøringen.

Teppanyaki-pladen kan rengøres i opvaskemaskinen. Vi anbefaler rengøring i hånden, da overfladen med tiden bliver beskadiget ved rengøring i opvaskemaskine.

Ved overopvarmning af teppanyaki-pladen kan den blive gyldenbrun. Denne misfarvning påvirker ikke teppanyaki-pladens funktion.

Fjern misfarvningen ved at opløse en teske vitamin C (ascorbinsyre) med top i varmt vand og lade det indvirke på teppanyaki-pladen.

- Fjern større tilsmudsninger med køkkenrulle.
- Opblød fastsiddende eller stærkt fastbrændte tilsmudsninger i varmt vand med opvaskemiddel til opvask i hånden, indtil tilsmudsningen let kan fjernes.
- Rengør teppanyaki-pladen efter hver brug med en svampekuld eller en blød børste, lidt opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.

Miele tilbyder et stort sortiment af egnede rengørings- og plejemidler til dine pander og gryder.

Disse produkter kan bestilles via vores webshop shop.miele.dk.

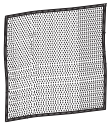
Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget).

Miele Glaskeramisk kogepladerens og stålrens, 250 ml



Fjerner groft snavs, kalkpletter og aluminiumsrester.

Mikrofiberklud



Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs.

el - Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, πριν χρησιμοποιήσετε το Terran Yaki.
- ▶ Χρησιμοποιείτε το Terran Yaki αποκλειστικά στην επιφάνεια μαγειρέματος PowerFlex της επαγωγικής εστίας σας Miele ή σε μία πλήρως επαγωγική εστία της Miele. Στον φούρνο ή στον φούρνο ατμού Combi μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Terran Yaki σε μέγιστη θερμοκρασία 250°C.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ για τη θέρμανση του Terran Yaki τις βαθμίδες ισχύος 8, 9 ή το Booster. Οι συνιστώμενες βαθμίδες ισχύος για τη θέρμανση είναι οι βαθμίδες 6-7.
- ▶ Σε υψηλές θερμοκρασίες τα έλαια και τα λίπη καίγονται πολύ γρήγορα. Δημιουργείται καπνός βλαβερός για την υγεία. Στην επιφάνεια τα λίπη και τα έλαια που καίγονται αφήνουν κατάλοιπα, τα οποία ενδεχομένως να μην μπορούν πια να αφαιρεθούν. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά έλαια και λίπη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. λάδι από ηλίανθο, κραμβέλαιο ή ηλιέλαιο.
- ▶ Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά, αν υπερθερμανθούν. Μην απομακρύνετε από το Terran Yaki, όταν αυτό είναι σε λειτουργία. Μη σβήνετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Σβήνετε προσεκτικά τις φλόγες με ένα καπάκι ή με ένα ειδικό πανί που σβήνει τη φωτιά.
- ▶ Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από το καυτό Terran Yaki. Φοράτε πάντα μονωτικά γάντια ή χρησιμοποιείτε πάνινες πιάστρες σε όλη τη διάρκεια που μαγειρεύετε στο Terran Yaki. Χρησιμοποιείτε μόνο στεγνά γάντια ή στεγνές πιάστρες. Τα υγρά ή νωπά υφάσματα μεταδίδουν τη θερμότητα καλύτερα και μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα μέσω ατμού.
- ▶ Τα σωματίδια βρωμιάς ή τα μπαχαρικά μπορούν να προκαλέσουν χαρακιές στο κεραμικό γυαλί, αν βρεθούν κάτω από το Terran Yaki. Προσέχετε, ώστε το κεραμικό γυαλί και η κάτω πλευρά του Terran Yaki να είναι καθαρά, πριν το τοποθετήσετε.

- ▶ Το Terran Yaki γίνεται πολύ καυτό. Μη χρησιμοποιείτε πηρούνια, σπάτουλα και τσιμπίδα για γκριλ με επένδυση. Ακόμα και αυτά τα αξεσουάρ με επένδυση και ανθεκτικά στη θερμότητα δεν είναι κατάλληλα.
- ▶ Τα όξινα τρόφιμα μπορεί να αποχρωματίσουν την επιφάνεια. Μη διατηρείτε όξινα τρόφιμα στο Terran Yaki.
- ▶ Εάν το Terran Yaki υπερθερμανθεί μπορεί να αποχρωματιστεί. Αυτός ο αποχρωματισμός δεν επηρεάζει τη λειτουργία του Terran Yaki.
- ▶ Οι χαρακιές δεν επηρεάζουν τη λειτουργία του Terran Yaki. Αυτές οι χαρακιές είναι φυσιολογικές, οφείλονται στη χρήση και δεν υποδεικνύουν ελάττωμα του προϊόντος.

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία χρησιμεύει στον χειρισμό και προστατεύει τη συσκευή από ζημιές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί με οικολογικά κριτήρια και με βάση τη δυνατότητα ορθής διαχείρισης των απορριμμάτων, και είναι σε γενικές γραμμές ανακυκλώσιμα.

Η επαναχρησιμοποίηση των υλικών συσκευασίας συμβάλλει στην εξοικονόμηση πρώτων υλών.

Αξιοποιήστε τα διαθέσιμα σημεία συλλογής πρώτων υλών με βάση το είδος του υλικού, καθώς και τις δυνατότητες αποκομιδής. Οι συσκευασίες μεταφοράς παραλαμβάνονται από τον εμπορικό αντιπρόσωπο της Miele.

Αρχικός καθαρισμός

- Καθαρίζετε στο χέρι το Terpan Yaki πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά με ένα απορροφητικό πανί, λίγο υγρό πλύσης πιάτων και ζεστό νερό.

Ψήσιμο

Πριν από τη θέρμανση λαδώστε το Terpan Yaki.

- Βάλτε μερικές σταγόνες λάδι στο Terpan Yaki. Αλείψτε το λάδι με χαρτί κουζίνας.
- Τοποθετήστε το Terpan Yaki στην εστία.
- Προθερμάνετε το Terpan Yaki για 2-5 λεπτά στη βαθμίδα ισχύος 7.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος γυρίζετε αρκετές φορές το φαγητό.

Συμβουλές για ψήσιμο

- Το Terpan Yaki πρέπει να είναι αρκετά καυτό, ειδικά για το ψήσιμο κρέατος. Σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία βγαίνει έξω πολύς ζωμός κρέατος.
- Για το ψήσιμο στο Terpan Yaki, χρειάζεστε μόνο λίγο λίπος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λίπη και έλαια τα οποία μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Συνιστούμε να μαρινάρετε το φαγητό. Κατά αυτόν τον τρόπο το φαγητό είναι ιδιαίτερα αρωματικό. Να χρησιμοποιείτε μόνο λάδι ή λίπος ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες για τη μαρινάδα.
- Σκουπίζετε το φαγητό που πρόκειται να ψήσετε αν είναι υγρό με χαρτί κουζίνας, για να αποφύγετε πιτσιλίσματα.
- Αλατίζετε το φαγητό μόνο μετά το ψήσιμο, γιατί αλλιώς θα στεγνώσει.
- Για τη διατήρηση θερμοκρασίας χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος 2-3.

Πίνακας

Το φαγητό μπορεί να μαγειρευτεί περισσότερο από όσο χρειάζεται ή να καεί.

Μην απομακρύνετε από το Terpan Yaki, όταν αυτό είναι σε λειτουργία.

Μειώστε τις βαθμίδες ισχύος της εστίας σας σύμφωνα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικοί και ισχύουν για ψήσιμο στη βαθμίδα ισχύος 4-7 σε προθερμασμένο Terpan Yaki. Η διάρκεια ψησίματος εξαρτάται από το είδος, τη σύσταση, το πάχος του φαγητού και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Συνιστούμε αρχικά να επιλέγετε τον μικρότερο χρόνο ψησίματος.

Φαγητό	
Κρέας	5-15
Λεπτά φιλέτα κρέατος	4-8
Λουκάνικα	5-12
Τοφού	2-4
Ψάρι	4-12
Θαλασσινά	2-4
Λαχανικά	2-5
Φρούτα	1-3
Αυγά τηγανιτά	3-6
Αυγά ομελέτα	3-5

 Χρόνος ψησίματος σε λεπτά



Κίνδυνος εγκαύματος.

Αφήστε το Terpan Yaki να κρυώσει μέχρι να μπορείτε να το αγγίξετε για να το καθαρίσετε.

Τα υπολείμματα φαγητού και λίπους μπορεί να καούν κατά τη θέρμανση και στη συνέχεια να αφαιρούνται με δυσκολία ή να μην αφαιρούνται.

Καθαρίζετε το Terpan Yaki μετά από κάθε χρήση.

Σε περίπτωση έντονης βρομιάς απλώστε το καθαριστικό υαλοκεραμικών επιφανειών και ανοξείδωτου ατσάλιου σε ολόκληρη την επιφάνεια του Terpan Yaki που έχει κρυώσει εντελώς. Καλύψτε το με μεμβράνη συντήρησης και αφήστε το καθαριστικό να δράσει για περίπου 24 ώρες. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τις βρομιές με νερό και υγρό πλύσης πιάτων.

Η επιφάνεια μπορεί να πάθει ζημιά εξαιτίας δυνατών και δραστικών καθαριστικών.

Μη χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά και σκληρές βούρτσες ή σφουγγάρια για τον καθαρισμό.

Το Terpan Yaki μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε να το καθαρίζετε στο χέρι, καθώς η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά μετά από αρκετά πλυσίματα στο πλυντήριο πιάτων.

Εάν το Terpan Yaki υπερθερμανθεί μπορεί να αποχρωματιστεί και να αποκτήσει ένα χρυσό-καφέ χρώμα. Αυτός ο αποχρωματισμός δεν επηρεάζει τη λειτουργία του Terpan Yaki.

Αφαιρέστε τον αποχρωματισμό, διαλύοντας μια γεμάτη κουταλιά του τσαγιού Vitamin C (ασκορβικό οξύ) σε ζεστό νερό και αφήνοντας το διάλυμα να δράσει πάνω στο Terpan Yaki.

- Αφαιρέστε τη σκληρή βρομιά με χάρτινη πετσέτα.
- Μουλιάστε τις κολλημένες ή τις καμένες βρομιές σε ζεστό νερό με υγρό πλύσης πιάτων έως ότου αφαιρούνται με ευκολία
- Καθαρίζετε το Terpan Yaki μετά από κάθε χρήση με ένα σφουγγάρι ή μια μαλακή βούρτσα, λίγο υγρό πλύσης πιάτων και ζεστό νερό.

el - Πρόσθετα εξαρτήματα

Ανάλογα με τη γάστρα και τα μαγειρικά σκεύη η Miele προσφέρει μια πλούσια γκάμα προϊόντων, όπως πρόσθετα εξαρτήματα και υλικά καθαρισμού και φροντίδας.

Αυτά τα προϊόντα μπορείτε να τα προμηθευτείτε εύκολα και από το ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele στη διεύθυνση: www.miele-shop.gr.

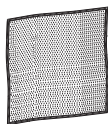
Τα προϊόντα αυτά μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το τμήμα ανταλλακτικών της Miele (βλ. στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης) και από τα καταστήματα πώλησης προϊόντων Miele.

Καθαριστικό για κεραμικές εστίες και ανοξείδωτες επιφάνειες 250 ml



Για την αφαίρεση των δύσκολων λεκέδων, των λεκέδων από άλατα και των υπολειμμάτων αλουμινίου.

Πανί καθαρισμού από μικροΐνα



Για τον καθαρισμό δακτυλικών αποτυπωμάτων και εύκολων λεκέδων

en - Warning and Safety instructions

- ▶ Read the operating instructions carefully before using the Tepan Yaki.
- ▶ The Tepan Yaki must only be used on the PowerFlex cooking area of your Miele induction hob or on a Miele hob with full-surface induction. The Tepan Yaki can be used in an oven or a combination steam oven at temperatures of up to 250 °C.
- ▶ Never use power level 8, 9 or the Booster when heating up the Tepan Yaki. The recommended power levels for heating up the Tepan Yaki are levels 6–7.
- ▶ Cooking oils and fats burn very quickly at high temperatures. The resultant smoke is a health hazard. Burnt-on oil and fat leaves a residue that will eventually become impossible to remove. Only use cooking oil that has a high flash point, such as safflower oil, rapeseed oil and sunflower oil.
- ▶ Oils and fats can ignite if allowed to overheat. Do not leave the Tepan Yaki unattended whilst it is being used. Never attempt to put out oil or fat fires with water. Extinguish the flames carefully with a lid or fire blanket.
- ▶ You could burn yourself on the hot Tepan Yaki. Protect your hands with heat-resistant pot holders or gloves when using the Tepan Yaki. Do not let them get wet or damp. Heat transfers through damp and wet material more quickly with the risk of scalding or burning yourself.
- ▶ Particles of dirt or spices can cause scratches on the ceramic glass if they get underneath the Tepan Yaki. Make sure the underside of the Tepan Yaki is clean before placing it on the ceramic glass surface.
- ▶ The Tepan Yaki gets very hot. Do not use plastic utensils. Even heat-resistant plastic utensils are unsuitable.
- ▶ Acidic food can cause discolouration to the surface. Do not store acidic food on the Tepan Yaki.

en - Warning and Safety instructions

- ▶ Overheating the Tepan Yaki can cause discolouration. This will not affect the functioning of the Tepan Yaki.
- ▶ Scratches will not impair the function of the Tepan Yaki. These scratches are normal signs of use and are not grounds for making a complaint.

Disposing of the packaging material

The packaging material is used for handling and protects the appliance from transport damage. The packaging material used is selected from materials which are environmentally friendly for disposal and can generally be recycled.

Recycling the packaging material reduces the use of raw materials. Use material-specific collection points for valuable materials and take advantage of return options. Your Miele dealer will take the packaging material away.

Cleaning for the first time

- Before using for the first time, clean the Tepan Yaki with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a sponge by hand.

Cooking

The Tepan Yaki should be oiled before use.

- Pour a few drops of oil onto the Tepan Yaki. Rub the oil in with a kitchen towel.
- Place the Tepan Yaki on the hob.
- Heat the Tepan Yaki for 2–5 minutes at power level 7.
- Turn the food several times during cooking.

Tips for cooking

- It is important to get the Tepan Yaki sufficiently hot before use, particularly when cooking meat. If it is not hot enough, the meat will lose too much juice.
- Very little fat is required for cooking on the Tepan Yaki.
- Use only fats and oils that can withstand high temperatures.
- We recommend that you marinate the food to be cooked. This will improve the flavour of the food. Only use oil or fat with a high flash point for the marinade.
- Pat wet food dry with kitchen paper before cooking to prevent it spitting.
- Salt food only after cooking to prevent it drying out.
- Use power level 2–3 for keeping food warm.

Cooking chart

Food can be overcooked or burn.
Do not leave the Tepan Yaki unattended whilst it is being used. Reduce the power levels of your hob to achieve the level of browning you require.

Durations quoted in the chart are for guidance only and apply to food cooked using settings between 4–7 on a pre-heated Tepan Yaki. Cooking durations will vary according to the type, texture and thickness of the food, as well as the required level of browning. We recommend selecting the shorter duration initially.

Food to be cooked	
Meat	5–15
Minute steak	4–8
Sausages	5–12
Tofu	2–4
Fish	4–12
Seafood	2–4
Vegetables	2–5
Fruit	1–3
Fried egg	3–6
Scrambled egg	3–5

 cooking duration in minutes

en - Cleaning



Danger of burning.

Allow the Tepan Yaki to cool down to touch before cleaning it.

Food deposits and fat can burn in when the Tepan Yaki is heated up and become very difficult or even impossible to remove.

Always clean the Tepan Yaki after every use.

For very heavy soiling, allow the Tepan Yaki to cool down completely then apply Miele ceramic and stainless steel cleaner liberally to the entire surface. Cover the Tepan Yaki with cling film and leave the cleaning agent to soak in for approx. 24 h. Then remove the soiling with water and a washing-up sponge.

Sharp tools and aggressive cleaning agents will damage the surface.

Do not use abrasive cleaning agents or hard brushes and sponges to clean it.

The Tepan Yaki can be cleaned in the dishwasher. We recommend cleaning it by hand (prolonged cleaning in a dishwasher will damage the surface).

Overheating the Tepan Yaki can cause discolouration to a golden brown shade. This will not affect the functioning of the Tepan Yaki.

The discolouration can be removed by dissolving a heaped teaspoon of Vitamin C (ascorbic acid) in hot water and allowing it to soak into the Tepan Yaki.

- Remove coarse soiling with kitchen paper towel.
- To remove stubborn or burnt-on soiling, soak the Tepan Yaki in a solution of hot water and washing-up liquid until it can be wiped clean easily.
- After each use, clean the Tepan Yaki with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a sponge or a soft brush.

Miele offers a comprehensive range of cleaning and conditioning products for your roasting dish and cookware.

These products can be ordered through the Miele Webshop.

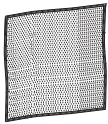
They can also be ordered from the Miele Customer Service Department (see end of this booklet for contact details) or from your Miele dealer.

Ceramic and stainless steel hob cleaner 250 ml



Removes heavy soiling, limescale deposits and aluminium residues

Microfibre cloth



Removes finger marks and light soiling

es - Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Lea con atención este manual de instrucciones antes de utilizar el Teppan Yaki.
- ▶ Utilice el Teppan Yaki exclusivamente sobre la zona PowerFlex de su placa de inducción de Miele o sobre una placa de inducción total de Miele. Es posible utilizar el Teppan Yaki en un horno multifunción o a vapor combinado a una temperatura máxima de 250 °C.
- ▶ No utilice nunca los niveles 8, 9 o Booster para calentar el Teppan Yaki. Para calentar se recomiendan los niveles de potencia 6-7.
- ▶ Las temperaturas altas hacen que el aceite de cocina y la grasa se quemen muy rápido. Se genera humo nocivo para la salud. El aceite o la grasa quemados dejan resina de alquitrán sobre la superficie y, en caso de no poder retirarlos, estos perjudicarían el acabado antiadherente. Utilizar exclusivamente aceites de cocina y grasas resistentes a altas temperaturas como, p. ej, aceite de girasol.
- ▶ Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. ¡No deje el Teppan Yaki desatendido mientras esté en funcionamiento! Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Sofoque las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.
- ▶ Podría quemarse con el Teppan Yaki caliente. Durante cualquier trabajo con el Teppan Yaki caliente proteja sus manos con guantes de cocina o agarradores. Utilícelos únicamente si están secos. Los tejidos húmedos conducen mejor el calor y pueden producirse quemaduras debido al vapor.
- ▶ Los restos de suciedad o especias pueden producir arañazos en la superficie vitrocerámica, en caso de llegar a la parte inferior del Teppan Yaki. Tenga en cuenta que la superficie vitrocerámica y la parte inferior del Teppan Yaki deben estar limpias antes de colocarlo.
- ▶ El Teppan Yaki se calienta mucho. No utilice cubiertos para el grill. Tampoco se recomienda el uso de cubiertos con recubrimiento resistente a altas temperaturas.

es - Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los alimentos que contienen ácidos pueden decolorar la superficie. No almacene ningún alimento de este tipo sobre el Teppan Yaki.
- ▶ En caso de un sobrecalentamiento del Teppan Yaki, este podría desteñirse, lo que en ningún caso afectaría a su funcionamiento.
- ▶ Los arañazos no repercuten en el correcto funcionamiento del Teppan Yaki. Estos arañazos forman parte del uso normal de la placa y no son motivo para una reclamación.

Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan en función de aspectos compatibles con el medio ambiente y de su eliminación y, por lo general, son reciclables.

La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilice las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos. Su distribuidor Miele se encargará de retirar el embalaje de transporte.

Primera limpieza

- Limpie manualmente el Teppan Yaki antes de su primera utilización con una bayeta, un poco de detergente suave y agua caliente.

Asar

Antes del calentamiento es necesario untar el Teppan Yaki con aceite.

- Eche unas gotas de aceite sobre el Teppan Yaki. Utilice una servilleta de cocina para extenderlo.
- Coloque el Teppan Yaki sobre la placa.
- Precaliente el Teppan Yaki durante 2 - 5 minutos a nivel 7.
- Durante el asado, gire varias veces los alimentos.

Consejos para asar

- El Teppan Yaki deberá estar lo suficientemente caliente, especialmente si desea preparar carne. Si utiliza una temperatura reducida se genera demasiado jugo de la carne.
- Se necesita muy poca grasa.
- Utilice solo aceites y grasas que se puedan calentar a altas temperaturas.
- Recomendamos marinar los alimentos. De esta forma conseguirá un sabor especialmente aromático. Para la marinada, utilice exclusivamente aceite y grasa termorresistentes.
- Seque los alimentos húmedos con papel de cocina para evitar salpicaduras.
- Sale los alimentos una vez asados sobre la placa, para evitar que se sequen.
- Para mantener los alimentos calientes, utilice los niveles de potencia 2-3.

Tabla de asados

Los alimentos podrían cocinarse en exceso o quemarse.
¡No deje el Teppan Yaki desatendido mientras esté en funcionamiento! Reduzca el nivel de potencia una vez alcanzado el grado de dorado deseado.

Los tiempos indicados en la tabla son solo orientativos y válidos para asar a niveles de potencia de 4-7 sobre el Teppan Yaki precalentado. La duración del proceso depende del tipo de alimento, de su consistencia, de su grosor y del grado de dorado. Recomendamos elegir en primer lugar el tiempo de asado.

Alimentos a asar	
Carne	5–15
Solomillo de cerdo	4–8
Salchichas	5–12
Tofu	2–4
Pescado	4–12
Marisco	2–4
Verdura	2–5
Frutas	1–3
Huevos fritos	3–6
Huevos revueltos	3–5

 Tiempo de asado en minutos



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

Antes de limpiar el Teppan Yaki, deje enfriar la superficie lo suficiente como para que no se puedan producir quemaduras en las manos.

Durante el calentamiento, los restos de alimentos y grasas pueden quemarse y, en ese caso, es muy difícil o casi imposible eliminarlos.

Limpie el Teppan Yaki después de cada uso.

En caso de suciedad persistente aplique el producto de Miele para la limpieza de superficies vitrocerámicas y de acero inoxidable sobre toda la superficie del Teppan Yaki, una vez esté completamente frío. Cúbralo con papel film y deje actuar el producto durante aprox. 24 h. Retire a continuación la suciedad con agua y la parte menos áspera de un estropajo.

La superficie podría resultar dañada por productos para la limpieza agresivos.

No utilice productos abrasivos o esponjas o cepillos duros.

El Teppan Yaki es apto para el lavado en el lavavajillas. Recomendamos la limpieza manual, puesto que la limpieza en el lavavajillas podría dañar la superficie después de un tiempo.

En caso de un sobrecalentamiento del Teppan Yaki, su color podría verse modificado y volverse marrón, lo que en ningún caso afectaría a su funcionamiento.

Para eliminar ese descoloramiento, disolver una cuchara pequeña de vitamina C (ácido ascórbico) en agua caliente y dejar actuar sobre el Teppan Yaki.

- Retire con papel de cocina los restos de suciedad más grandes.
- Ablande la suciedad muy adherida o quemada con agua caliente y detergente suave hasta que pueda retirarla fácilmente.
- Limpie el Teppan Yaki después de cada uso con la parte menos áspera de un estropajo o un cepillo suave, un poco de detergente y agua templada.

es - Accesorios especiales

Miele ofrece una amplia gama de productos de limpieza y cuidado para combinar con su bandeja para asar y utensilios de cocina.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.

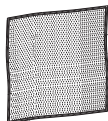
También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

Limpiador para vitrocerámica y acero inoxidable 250 ml



Elimina suciedad persistente, manchas de cal y restos de aluminio

Paño de microfibra



Para la eliminación de huellas dactilares y suciedad leve

- ▶ Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin alat käyttää Teppan Yakia.
- ▶ Käytä Teppan Yakia ainoastaan Mielen induktiokeittotason PowerFlex-keittoalueella tai Mielen alueettomilla induktiokeittotasoil-la. Uunissa tai yhdistelmähöyryuunissa voit käyttää Teppan Yakia enintään 250 °C lämpötilassa.
- ▶ Älä koskaan käytä Teppan Yakin esilämmittämiseen tehoja 8, 9 tai Booster. Esilämmitykseen soveltuvat parhaiten tehot 6–7.
- ▶ Ruokaöljy ja muut rasvat palavat helposti korkeissa lämpötiloissa. Palamisesta syntyy terveydelle haitallista savua. Lisäksi palavista öljyistä ja rasvoista jää pintoihin hartseja, joita ei saa pois ja jotka saattavat heikentää tuotteen tarttumattomuusominaisuuksia. Käytä siksi ainoastaan hyvin kuumennusta kestäviä ruokaöljyjä ja rasvoja, kuten rapsi-, auringonkukka- tai saflorinsiemenöljyä.
- ▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan jätä Teppan Yakia toimimaan ilman valvontaa. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Tukahduta liekit varovasti esim. kattilankannella tai sammutuspeitteellä.
- ▶ Varo, ettet polta itseäsi. Käytä kuuman Teppan Yakin äärellä työskennellessäsi patakintaita tai patalappuja. Käytä vain kuivia patakin-taita tai patalappuja. Märät ja kosteat tekstiilit johtavat paremmin lämpöä ja niistä muodostuva kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja.
- ▶ Lika tai mausteet voivat naarmuttaa keittotason keraamista pintaa, jos niitä pääsee Teppan Yakin alle. Varmista siksi aina ennen Teppan Yakin asettamista keittotasolle, että sen pohja ja keittotaso ovat puhtaat.
- ▶ Teppan Yaki tulee erittäin kuumaksi. Älä käytä pinnoitettuja gril-lausvälineitä. Edes korkeita lämpötiloja kestäväällä materiaalilla pin-noitetut välineet eivät sovellu käytettäväksi.
- ▶ Happamat elintarvikkeet voivat värjätä laitteen pinnan. Älä säilytä happamia elintarvikkeita Teppan Yakin päällä.

fi - Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Ylikuumentaminen voi aiheuttaa Teppan Yakin värjäytymistä. Värjäytymillä ei ole vaikutusta Teppan Yakin toimintaan.
- ▶ Naarmut eivät vaikuta Teppan Yakin toimintaan. Tällaiset naarmut ovat normaaleja käytöstä syntyviä jälkiä, eivätkä ne oikeuta reklamaatiohin.

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus helpottaa laitteen käsittelyä ja suojaa sitä vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit on valmistettu luonnossa hajoavista ja useimmiten uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista.

Pakkausmateriaalin palauttaminen kiertoon säästää raaka-aineita. Lajittele pakkausmateriaalit asianmukaisesti keräysastioihin. Kuljetuspakkaukset voit palauttaa Miele-kauppiallesi.

Ensimmäinen puhdistus

- Puhdista Teppan Yaki ennen ensimmäistä käyttökertaa käsin puhtaalla sieniliinalla ja lämpimällä vedellä, jossa on tilkka käsiastianpesuainetta.

Paistaminen

Teppan Yaki on öljyttävä ennen kuumentamista.

- Tipauta muutama tippa öljyä Teppan Yakille. Hiero öljy laitteen pintaan astiapyyhkeellä tai vastaavalla.
- Aseta Teppan Yaki keittotasolle.
- Esilämmitä Teppan Yakia 2–5 minuuttia teholla 7.
- Käännä paistettavia tuotteita useaan kertaan paistamisen aikana.

Neuvoja paistamiseen

- Erityisesti lihaa varten Teppan Yaki on syytä esilämmittää riittävän kuumaksi. Jos laitat lihan liian kylmälle tasolle, siitä vuotaa runsaasti lihanestettä.
- Teppan Yakia käyttäessäsi selviät vähällä rasvalla.
- Käytä vain korkeita lämpötiloja kestäviä rasvoja ja öljyjä.
- Paistettavat tuotteet kannattaa marinoida. Se tuo ruokaan lisää makua. Käytä marinadeihin vain kuumuutta kestäviä öljyjä tai rasvoja.
- Vältä roiskeilta, kun taputtelet paistettavat tuotteet kuiviksi talouspaperilla.
- Suolaa paistettavat tuotteet vasta paistamisen jälkeen, muuten ne kuivuvat liikaa.
- Käytä tuotteiden lämpimänäpitoon tehoa 2–3.

Ohjetaulukko paistoon

Paistettava tuote voi kypsyä liikaa tai palaa.

Älä koskaan jätä Teppan Yakia toimimaan ilman valvontaa. Alenna keittoalueen tehoa, kun tuote on sopivan ruskistunut.

Taulukon ajat ovat ohjearvoja ja koskevat paistoa tehoilla 4–7, kun Teppan Yaki on esilämmitetty. Paistoaikaan vaikuttavat paistettava tuote, sen paksuus ja haluttu ruskistusaste. Suosittelemme, että valitset ensin lyhimmän ajan.

Kypsennettävä tuote	
Liha	5–15
Minuuttipihvit	4–8
Makkara	5–12
Tofu	2–4
Kala	4–12
Äyriäiset ja muut meren antimet	2–4
Kasvikset	2–5
Hedelmät ja marjat	1–3
Paistettu kananmuna	3–6
Munakokkeli	3–5

 paistoaika minuutteina

fi - Puhdistus



Palovamman vaara.

Anna Teppan Yakin jäähtyä kädenlämpöiseksi ennen puhdistusta.

Ruoka- ja rasvajäämät voivat palaa kiinni seuraavalla kuumennuskerralla, minkä jälkeen niiden poistaminen on vaikeaa tai mahdotonta.

Puhdista Teppan Yaki jokaisen käyttökerran jälkeen.

Jos Teppan Yaki on erittäin likainen, anna sen jäähtyä ja levitä sitten Mielel Keraamisten tasojen ja teräspintojen hoitoainetta sen koko pinnalle. Peitä pinta sen jälkeen tuorekelmulla ja anna hoitoaineen vaikuttaa n. 24 tuntia. Pyyhi lika lopuksi pois vedellä ja astianpesusienellä.

Karkeat ja syövyttävät puhdistusaineet ja välineet vahingoittavat laitteen pintaa.

Älä käytä puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai kovia harjoja ja sieniiä.

Teppan Yakin voi pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin käsi pesua, sillä toistuva pesu astianpesukoneessa vaurioittaa laitteen pintaa.

Ylikuumentaminen voi aiheuttaa Teppan Yakin värjäytymisen kullanruskeaksi. Värjäytymillä ei ole vaikutusta Teppan Yakin toimintaan.

Voit poistaa värjäymät seuraavasti: liuota teelusikallinen C-vitamiinia (askorbiinihappoa) kuumaan veteen, kaada liuos Teppan Yakille ja anna vaikuttaa.

- Liota pinttynyttä tai kiinnipalanutta likaa kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella, kunnes se on helppo poistaa.
- Puhdista Teppan Yaki jokaisen käyttökerran jälkeen astianpesusienellä tai pehmeällä harjalla ja lämpimällä vedellä, johon olet lisännyt tilkan käsiastianpesuainetta.

- Poista karkea lika talouspaperilla.

Miele on kehittänyt laajan valikoiman lisävarusteita sekä puhdistus- ja hoitotuotteita, jotka soveltuvat optimaalisesti Mielen pannujen ja muiden ruoanvalmistusastioiden puhdistukseen.

Voit hankkia näitä tuotteita kätevimmin Mielen verkkokaupasta.

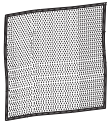
Voit hankkia näitä tuotteita myös Mielen asiakaspalvelusta (katso tämän käyttöohjeen takakansi) tai Miele-kauppiaaltasi.

Keraamisten tasojen ja teräspintojen puhdistusaine 250 ml



Poistaa pinttyneitä likaantumia, kalkkitahroja ja alumiinijäämiä.

Mikrokuituliina



Sormenjälkien ja kevyiden tahrojen pyyhkimiseen.

fr - Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le Teppan Yaki.
- ▶ Utilisez le Teppan Yaki exclusivement sur la zone de cuisson modulable PowerFlex de votre table de cuisson à induction Miele ou sur une table de cuisson à induction FullFlex de Miele. Vous pouvez utiliser le Teppan Yaki au four ou dans un four vapeur combiné à une température maximale de 250 °C.
- ▶ N'utilisez jamais le niveau de puissance 8, 9 ni le Booster pour préchauffer le TeppanYaki. Les niveaux de puissance conseillés pour le préchauffage sont les suivants : 6–7.
- ▶ Les huiles alimentaires brûlent très rapidement en cas de température élevée. La fumée qui s'en dégage est nocive pour la santé. Des résidus noircis d'huiles, de graisses et de résines laissent des traces définitives. Utilisez uniquement des huiles alimentaires et des graisses prévues pour des températures élevées, par ex. l'huile de carthame, l'huile de colza ou l'huile de tournesol.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas le Teppan Yaki sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement ! N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Etouffez ensuite les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture spéciale.
- ▶ Vous pouvez vous brûler au contact d'un Teppan Yaki brûlant. Pour toutes les manipulations sur l'appareil, portez des gants ou des maniques thermo-isolés. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Des particules de salissures ou des résidus de condiments peuvent provoquer des rayures sur la plaque vitrocéramique, lorsqu'ils se trouvent sous le Teppan Yaki. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le dessous du Teppan Yaki soient bien propres, avant de le placer.

- ▶ Le Teppan Yaki peut devenir brûlant. N'utilisez pas d'ustensiles recouverts d'un revêtement. Même les ustensiles recouverts d'un revêtement résistant à de fortes températures ne sont pas appropriés.
- ▶ Les aliments acides peuvent décolorer la surface. Ne conservez pas d'aliments acides sur le Teppan Yaki.
- ▶ En cas de surchauffe, le Teppan Yaki peut se décolorer. Cette décoloration n'a aucune influence sur le bon fonctionnement du Teppan Yaki.
- ▶ Les rayures n'entravent pas le fonctionnement du Teppan Yaki. De telles rayures sont des signes normaux d'utilisation et ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.

Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

Premier nettoyage

- Nettoyez le Teppan Yaki à la main avant toute première utilisation avec une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

Rôtissage

Avant d'être préchauffé, le Teppan Yaki doit être huilé.

- Mettez quelques gouttes d'huile sur le Teppan Yaki. Frottez l'huile avec un essuie-tout.
- Placez le Teppan Yaki sur la table de cuisson.
- Préchauffez le Teppan Yaki pendant 2 à 5 minutes au niveau de puissance 7.
- Retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.

Conseils de rôtissage

- Le Teppan Yaki doit être suffisamment chaud, surtout pour rôtir la viande. Une température trop basse produit trop de jus de viande.
- Il suffit d'un peu de graisse pour cuire sur le Teppan Yaki.
- N'utilisez que des matières grasses ou des huiles prévues pour des températures élevées.
- Nous vous conseillons de mariner les aliments. Cela développe particulièrement bien leur saveur. Utilisez exclusivement de la graisse ou de l'huile résistante aux températures élevées pour la marinade.
- Tamponnez les aliments humides avec de l'essuie-tout pour éviter les gicllements.
- Ne salez les aliments qu'après les avoir rôtis, ils risqueraient sinon de se dessécher.
- Utilisez les niveaux de puissance 2–3 pour maintenir au chaud.

Tableau de rôtissage

Les aliments peuvent trop cuire ou brûler.

Ne laissez pas le Teppan Yaki sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement ! Réduisez les niveaux de puissance de votre table de cuisson en fonction du degré de coloration souhaité.

Les temps indiqués dans le tableau sont des valeurs indicatives et correspondent à un niveau de puissance 4–7 sur le Teppan Yaki préchauffé. Le temps de cuisson dépend du type, de la consistance, de l'épaisseur et du degré de coloration souhaité des aliments. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court.

Viandes à rôtir	
Viande	5–15
Steaks minute	4–8
Charcuteries	5–12
tofu	2–4
Poisson	4–12
de fruits de mer	2–4
Légumes	2–5
Fruits	1–3
Oeuf sur le plat	3–6
Oeuf brouillé	3–5

 Temps de cuisson en minutes



Risque de brûlures.

Laissez refroidir les surfaces avant de nettoyer le Teppan Yaki.

Les résidus alimentaires et les graisses peuvent être brûlés pendant le chauffage et sont alors difficiles, voire impossibles, à éliminer.

Nettoyez le Teppan Yaki après chaque utilisation !

En cas de très fortes salissures, étalez le nettoyant Miele pour le verre, la céramique et l'acier inoxydable sur toute la surface du Teppan Yaki complètement refroidi. Couvrez-le avec du film alimentaire et laissez le produit de nettoyage agir pendant environ 24 heures. Enlevez ensuite les salissures avec de l'eau et une éponge.

La surface est endommagée par des produits coupants et agressifs.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou des objets pointus ou tranchants pour le nettoyage.

Le Teppan Yaki peut être nettoyé au lave-vaisselle. Nous conseillons le nettoyage à la main, car le revêtement perd de ses propriétés anti-adhésives après quelques temps lorsque la surface est nettoyée au lave-vaisselle.

En cas de surchauffe, le Teppan Yaki peut se décolorer et présenter une couleur marron doré. Cette décoloration n'a aucune influence sur le bon fonctionnement du Teppan Yaki.

Enlevez la décoloration en dissolvant une cuillère à café de vitamine C (acide ascorbique) dans de l'eau chaude et en la laissant agir sur le Teppan Yaki.

- Éliminez immédiatement le plus gros des salissures avec un essuie-tout.
- Laissez tremper les taches adhérentes ou fortement brûlées dans de l'eau chaude avec du produit pour vaisselle jusqu'à ce que les taches puissent être facilement enlevées
- Nettoyez le Teppan Yaki après chaque utilisation avec une éponge ou une brosse humide, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.

fr - Accessoires en option

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de votre plat à rôtir et de votre batterie de cuisine.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

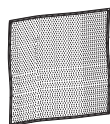
Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml



Enlève les salissures tenaces, traces de tartre et d'aluminium.

Chiffon microfibre



Pour enlever les traces de doigts et les salissures légères

hr - Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Pažljivo pročitajte upute za uporabu prije no što koristite Teppan Yaki.
- ▶ Teppan Yaki koristite isključivo na PowerFlex polju za kuhanje svoje Miele indukcijske ploče ili na Miele ploči za kuhanje s indukcijom pune površine. U pećnici ili kombiniranoj parnoj pećnici možete koristiti Teppan Yaki pri temperaturi od maksimalno 250°C.
- ▶ Za zagrijavanje Teppan Yaki nikada ne koristite stupanj snage 8, 9 ili Booster. Preporučeni stupnjevi snage za zagrijavanje su stupnjevi 6–7.
- ▶ Jestiva ulja i masti vrlo brzo sagorijevaju pri visokim temperaturama. Pri tome nastaje dim opasan po zdravlje. Zapečena ulja i masti na površini ostavljaju smolu koja se eventualno više ne može ukloniti. Upotrebljavajte isključivo jestiva ulja i masti, otporna na visoke temperature, poput čičkovog ulja, ulja od repice ili suncokretovog ulja.
- ▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Teppan Yaki tijekom rada nemojte ostavljati bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Plamen pažljivo ugušite poklopcem ili krpom.
- ▶ Na vrući se Teppan Yaki možete opeći. Prije bilo kakvih radova na Teppan Yaki zaštitite ruke kuhinjskim rukavicama ili hvataljkama za posuđe. Upotrebljavajte samo suhe kuhinjske rukavice ili hvataljke za posuđe. Mokar ili vlažan tekstil bolje provodi toplinu i može parom uzrokovati opekline.
- ▶ Sitna prljavština ili začini mogu uzrokovati ogrebotine na staklokeramičkoj ploči, ukoliko dospiju ispod Teppan Yaki. Pazite da su staklokeramička ploča i donja stana Teppan Yaki čiste prije postavljanja.
- ▶ Teppan Yaki postaje vrlo vruć. Nemojte upotrebljavati presvučeni pribor za roštilj. Nije prikladan niti kuhinjski pribor otporan na visoke temperature.
- ▶ Namirnice koje sadrže kiseline mogu obojiti površinu. Na Teppan Yaki ne stavljajte namirnice koje sadrže kiseline.

hr - Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Teppan Yaki se pri pregrijavanju može obojiti. Takva promjena boje nema utjecaja na funkciju Teppan Yaki.
- ▶ Ogrebotine ne utječu na funkciju Teppan Yaki ploče. Takve ogrebotine su tragovi uobičajene uporabe i nisu osnova za žalbu.

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža služi za rukovanje i štiti uređaj od oštećenja tijekom transporta. Ambalažni materijal odabran je imajući u vidu utjecaj na okoliš i mogućnost zbrinjavanja te se načelno može reciklirati.

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine. Koristite odgovarajuća mjesta za prikupljanje ambalaže, ovisno o vrsti materijala ambalaže koju predajte na zbrinjavanje. Bilo koje Miele prodajno mjesto od Vas će preuzeti transportnu ambalažu.

Prvo čišćenje

- Prije prve uporabe Teppan Yaki očistite ručno spužvicom s malo sredstva za oranje i toplom vodom.

Pečenje

Teppan Yaki se mora nauljiti prije zagrijavanja.

- Na Teppan Yaki stavite par kapi ulja. Ulje razmažite papirnatim ručnikom.
- Teppan Yaki postavite na ploču za kuhanje.
- Teppan Yaki prethodno zagrijte 2–5 minuta na stupnju snage 7.
- Namirnicu tijekom pečenja više puta okrenite.

Savjeti za pečenje

- Posebno za pečenje mesa Teppan Yaki ploča mora biti dovoljno vruća. Kod preniske temperature iz mesa izlazi previše soka.
- Za pečenje na Teppan Yaki trebate samo malo masnoće.
- Koristite samo masnoće ili ulja koja imaju izrazitu sposobnost zagrijavanja.
- Preporučujemo mariniranje namirnice koja se peče. Time će im okus biti posebno aromatičan. Za marinadu koristite samo ulja ili masti koje se mogu zagrijavati pri visokim temperaturama.
- Papirnatim ručnikom osušite vlažnu namirnicu koja se peče kako biste izbjegli prskanje.
- Namirnicu koja se peče posolite tek nakon pečenja jer će se inače osušiti.
- Za održavanje topline upotrebljavajte razinu snage 2–3.

Tablica pečenja

Namirnica se može prepeći ili zapeći. Teppan Yaki tijekom rada nemojte ostavljati bez nadzora. Stupanj snage svoje ploče za kuhanje regulirajte ovisno o željenom stupnju zapečenosti.

Vremena navedena u tablici smjernice su i vrijede za pečenja na stupnju snage 4–7 na prethodno zagrijanoj Teppan Yaki. Trajanje pečenja ovisi o vrsti, svojstvima, debljini i željenom stupnju zapečenosti namirnice. Preporučujemo da prvo odaberete kraća vremena pečenja.

Namirnica za pripremu	
Meso	5–15
Minute steaks	4–8
Kobasica	5–12
Tofu	2–4
Riba	4–12
Plodovi mora	2–4
Povrće	2–5
Voće	1–3
Jaje na oko	3–6
Kajgana	3–5

 Vrijeme pečenja u minutama

hr - Čišćenje



Opasnost od opekline.

Ostavite da se Teppan Yaki ohladi na tjelesnu temperaturu prije nego ploču čistite.

Ostaci namirnica ili masnoća mogu se prilikom zagrijavanja zapeći i onda ih je teško ili nemoguće ukloniti.

Teppan Yaki čistite nakon svake uporabe.

Kod jačeg zaprljanja Miele sredstvo za čišćenje staklokeramike i plemenitog čelika nanosite čitavom površinom potpuno ohlađene Teppan Yaki ploče. Prekriti ploču folijom za održavanje svježine i ostavite sredstvo za čišćenje da djeluje oko 24 h. Potom zaprljanja uklonite vodom i spužvicom za pranje posuđa.

Oštra i agresivna sredstva za čišćenje oštetiti će površinu.

Za čišćenje ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje niti grube četke ili spužvice.

Teppan Yaki se može prati u perilici posuđa. Preporučujemo ručno pranje jer se površina pranjem u perilici posuđa nakon nekog vremena može oštetiti.

Teppan Yaki pri pregrijavanju može poprimiti zlatno smeđu boju. Takva promjena boje nema utjecaja na funkciju Teppan Yaki.

Obojenja uklonite tako da u vrućoj vodi rastopite punu čajnu žlicu vitamina C (askorbinska kiselina) i ostavite da djeluje na Teppan Yaki ploči.

- Veća zaprljanja uklonite papirnatim ručnikom.
- Čvrsto pranjajuća zaprljanja ili jako zapečena namačite u toploj vodi sa sredstvom za pranje sve dok se zaprljanja ne mogu lako ukloniti
- Teppan Yaki očistite nakon svake uporabe spužvicom za pranje posuđa ili mekom četkom, malo sredstva za pranje i toplom vodom.

Miele Vam sukladno Vašem pekaču i posuđu nudi velik izbor Miele dodatne opreme te sredstva za pranje i održavanje.

Te proizvode možete jednostavno naručiti putem Miele internet trgovine.

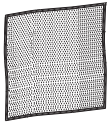
Ove proizvode možete nabaviti i preko Miele servisa (pogledajte kraj uputa za uporabu) i Miele specijalizirane prodavaonice.

Sredstvo za čišćenje staklokeramike i plemenitog čelika 250 ml



Uklanja jača zaprljanja, mrlje od kamena i ostatke aluminija

Krpa od mikrovlakana



Za uklanjanje otisaka prstiju i blagih zaprljanja

hu - Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A Teppan Yaki használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót.
- ▶ A Teppan Yakit kizárólag a Miele indukciós főzőlap PowerFlex főzőfelületén használja vagy egy teljes felületű indukciós Miele főzőlapon. Sütőben vagy kombi gőzpárolóban a Teppan Yaki legfeljebb 250 °C-on használható.
- ▶ A Teppan Yaki felhevítéséhez soha ne használja a 8-as, 9-es teljesítményfokozatot vagy a Boostert. A felhevítéshez a 6-os, illetve a 7-es teljesítményfokozat ajánlott.
- ▶ Magas hőmérsékletnél az étolaj és a zsír nagyon hamar megég. Egészségre káros füst keletkezik. A felületen a megégett olaj és zsír ragacsos réteget képez, amelyet már esetleg nem lehet eltávolítani. Kizárólag magas hőfokra hevíthető étolajat és zsírt használjon, pl. bogáncsolaj, repceolaj vagy napraforgóolaj.
- ▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a Teppan Yakit! A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Fedővel vagy oltótakaróval óvatosan fojtsa el a tüzet.
- ▶ Megégetheti magát a forró Tepan Yaki-val. Mindig védje kezét edényfogó kesztyűvel vagy ruhával, ha a Tepan Yaki-val dolgozik. Csak száraz kesztyűt vagy ruhát használjon. A vizes vagy nedves textíliák jobban vezetik a hőt, és a gőz égési sérüléseket okozhat.
- ▶ A piszokszemcsék vagy fűszerek megkarcolhatják az üvegkerámia lapot, ha a Teppan Yaki alá kerülnek. Ügyeljen arra, hogy az üvegkerámia lap és a Teppan Yaki alsó oldala tiszta legyen, mielőtt felhelyezi a Teppan Yakit.
- ▶ A Tepan Yaki nagyon felforrósodik. Ne használjon bevonattal ellátott grill evőeszközt. A magas hőmérséklettel szemben ellenálló bevonattal ellátott evőeszköz sem használható.
- ▶ A savas élelmiszerek elszínezhetik a felületet. Ne tároljon a Teppan Yakin savas élelmiszert.

- ▶ A Teppan Yaki túlhevítés esetén elszíneződhet. Ez az elszíneződés nincs hatással a Teppan Yaki működésére.
- ▶ A karcolások nem károsítják a Teppan Yaki működését. Az ilyen karcolások a használat szokásos jelei, és nem képezhetik kifogás alapját.

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás a kezelést szolgálja, és megvédi a készüléket a szállítási sérülésektől. A csomagolóanyagokat környezetvédelmi és hulladékkezelés-technikai szempontok alapján választottuk ki, és általában újrahasznosíthatók.

A csomagolásnak az anyagkörforgásba való visszavezetése nyersanyagot takarít meg. Használja az újrafelhasználható anyagok anyagspecifikus gyűjtőhelyeit, és vegye igénybe az anyagspecifikus visszajuttatási lehetőségeket. A szállítási csomagolást a Miele szakkereskedő visszaveszi.

Első tisztítás

- Tisztítsa meg kézzel a Teppan Yakit az első használat előtt törlőkendővel, némi kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.

Sütés

Felhevítés előtt a Teppan Yakit be kell kenni olajjal.

- Tegyen pár csepp olajat a Teppan Yakira. Oszlassa el az olajat egy konyhai kendővel.
- Helyezze a Teppan Yakit a főzőlapra.
- Hevítse elő a Teppan Yakit 2–5 percre 7-es teljesítményfokozaton.
- A megsütni kívánt ételmiszert többször fordítsa meg sütés közben.

Sütési tippek

- A Teppan Yakinak elsősorban hússütéskor elég forrónak kell lennie. Túl alacsony hőmérséklet esetén túl sok húslé keletkezik.
- A Teppan Yakin való sütéshez csak kevés zsiradékra van szükség.
- Csak olyan zsírt vagy olajat használjon, amely magas hőfokra hevíthető.
- Javasoljuk az étel marinálását. Ezáltal különösen ízletes lesz. A marináláshoz csak magas hőfokra hevíthető olajat vagy zsírt használjon.
- A kifröccsenés elkerülése érdekében szárítsa le konyhai törülkövel a nedves ételt.
- Csak a sütés után sózza be a megsütni kívánt ételmiszert, ellenkező esetben kiszárad.
- Melegentartáshoz a 2–3 teljesítményfokozatokat használja.

Sütési táblázat

A megsütni kívánt élelmiszer túlzot-
tan megéghet vagy odaéghet.
Működés közben ne hagyja felügye-
let nélkül a Teppan Yakit! Csökkentse
a főzőlap teljesítményfokozatát a kí-
vánt barnítási fokozatnak megfelelő-
en.

A táblázatban megadott idők irányérté-
kek, és a 4–7-es teljesítményfokozat kö-
zötti sütésre érvényesek az előhevített
Teppan Yakin. A sütés időtartama min-
dig az elkészítendő étel jellegétől, álla-
gától, vastagságától és a kívánt barnítá-
si fokozattól függ. Javasoljuk, hogy elő-
ször a rövidebb sütési időt válassza.

Sütnivaló étel	
Hús	5–15
„Minute“ steak	4–8
Kolbász	5–12
Tofu	2–4
Hal	4–12
Tenger gyümölcsei	2–4
Zöldség	2–5
Gyümölcs	1–3
Tükörtojás	3–6
Tojásrántotta	3–5

 Sütési idő percben megadva



Égési sérülésveszély!

Hagyja kézmelegre lehűlni a Teppan Yakit, mielőtt megtisztítja.

Felhevítéskor az élelmiszermaradványok és a zsiradékok odaéghetnek, és csak nagyon nehezen, vagy egyáltalán nem lehet őket eltávolítani.

Minden használat után tisztítsa meg a Teppan Yakit.

Erős szennyeződés esetén oszlasson szét Miele üvegkerámia és nemesacél tisztítószer a teljesen lehűlt Teppan Yaki teljes felületén. Fedje le frisentartó fóliával, és hagyja a tisztítószer kb. 24 órán keresztül hatni. Ezt követően távolítsa el a szennyeződéseket vízzel és egy mosogatószi-
vaccsal.

A felületet az erős és agresszív tisztítószerek károsítják.

A tisztításhoz ne használjon súrolószereket és kemény keféket vagy szivacsokat.

A Teppan Yaki mosogatógépben tisztítható. Javasoljuk a kézi tisztítást, mivel a felület a mosogatógépben való tisztítástól egy idő után károsodik.

A Teppan Yaki túlhevítés esetén aranybarnára színeződhet. Ez az elszíneződés nincs hatással a Teppan Yaki működésére.

Az elszíneződést úgy távolíthatja el, hogy egy púpozott teáskanál C-vitamint (aszorbinsav) forró vízben felold, és hagyja hatni a Teppan Yaki felületén.

- A durva szennyeződéseket egy papírtörülővel távolítsa el.
- A makacs vagy erősen ráégett szennyeződéseket először puhítsa fel kézi mosogatószeres forró vízzel addig, amíg a szennyeződések nem válnak könnyen eltávolíthatóvá
- A Teppan Yakit minden használat után tisztítsa meg egy mosogatószi-
vaccsal vagy egy puha kefével, kevés kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.

A Miele a tisztító- és ápolószerek széles választékát kínálja a sütőedényekhez és főzőedényekhez.

Ezeket a termékeket nagyon egyszerűen megrendelheti a Miele webshopban.

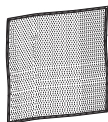
Ezeket a termékeket a Miele Ügyfélszolgálatán (lásd ennek a használati útmutatónak a végén) vagy a Miele szakkereskedőknél is megvásárolhatja.

Üvegkerámia- és nemesacél-tisztítószer, 250 ml



Eltávolítja a makacs szennyeződések, vízkőfoltokat és alumínium-maradványokat.

Mikroszálas kendő



Ujjlenyomatok és enyhe szennyeződések eltávolítására

it - Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Leggere con attenzione le istruzioni d'uso prima di utilizzare il Teppan Yaki.
- ▶ Utilizzare il Teppan Yaki solo sull'area cottura PowerFlex del piano cottura a induzione Miele o su un piano cottura a induzione a superficie unica Miele. Nel forno o nel forno a vapore combinato è possibile utilizzare il Teppan Yaki con una temperatura di max. 250 °C.
- ▶ Non utilizzare mai il livello di potenza 8, 9 oppure il Booster per riscaldare il Teppan Yaki. I livelli di potenza consigliati per il riscaldamento sono i livelli 6-7.
- ▶ Gli oli e i grassi alimentari bruciano molto velocemente a temperature elevate. Inoltre si forma un fumo dannoso per la salute. Oli, grassi e resine bruciano e lasciano tracce sulla superficie che non possono essere eliminate. Utilizzare esclusivamente oli e grassi alimentari resistenti alle alte temperature, ad es. olio di cardo, olio di colza o olio di girasole.
- ▶ Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Sorvegliare sempre il Teppan Yaki quando è in funzione. Non spegnere mai con dell'acqua oli e grassi che prendono fuoco. Facendo estrema attenzione, soffocare le fiamme utilizzando un coperchio oppure una coperta antifiama.
- ▶ È possibile bruciarsi a causa del Teppan Yaki molto caldo. Proteggere le mani con appositi guanti o presine quando si lavora alla piastra. Utilizzare solo guanti o presine asciutti. Tessuti bagnati conducono meglio il calore e possono causare ustioni per via del vapore.
- ▶ Particelle di sporco o resti di spezie possono graffiare la superficie in vetroceramica, se finiscono sotto il Teppan Yaki. Fare attenzione che la superficie in vetroceramica e la parte inferiore del Teppan Yaki siano pulite, prima del posizionamento.
- ▶ Il Teppan Yaki diventa molto caldo. Non utilizzare posate per grill rivestite. Non sono adatte nemmeno le posate rivestite, resistenti alle alte temperature.

it - Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Gli alimenti che contengono acidi possono decolorare la superficie. Non appoggiare alimenti che contengono acidi sul Teppan Yaki.
- ▶ In caso di surriscaldamento del Teppan Yaki, l'elettrodomestico si può decolorare. Questa decolorazione tuttavia non ha alcuna influenza sul funzionamento del Teppan Yaki.
- ▶ I graffi non compromettono il funzionamento del Teppan Yaki. Questo tipo di graffi sono normali tracce d'uso e quindi nessuna causa di reclamo.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Smaltire correttamente anche gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

Prima pulizia

- Prima di utilizzare il Teppan Yaki per la prima volta, pulirlo a mano con una spugna, dell'acqua calda e poco detersivo per i piatti.

Arrostire

Prima del riscaldamento passare il Teppan Yaki con olio.

- Versare alcune gocce di olio sul Teppan Yaki. Strofinare l'olio con un panno cucina.
- Appoggiare il Teppan Yaki sul piano cottura.
- Preriscaldare il Teppan Yaki per 2-5 minuti al livello di potenza 7.
- Voltare le pietanze da arrostiti più volte nel corso della cottura.

Consigli per la cottura

- Il Teppan Yaki deve essere sufficientemente caldo soprattutto per la carne. Se la temperatura non è sufficientemente alta, la carne perde troppo liquido.
- Per arrostiti sul Teppan Yaki occorre solo poco olio.
- Utilizzare solamente oli o grassi, che possono essere riscaldati ad alte temperature.
- Consigliamo inoltre di marinare le pietanze da cuocere. Così risultano particolarmente saporite. Utilizzare solo oli o grassi resistenti alle alte temperature.
- Se le pietanze sono troppo umide, per evitare schizzi, asciugarle con della carta da cucina.
- Salare la carne solo al termine della cottura, altrimenti si secca.
- Per tenere in caldo utilizzare i livelli di potenza 2-3.

Tabella per arrostitire

Le pietanze possono cuocersi troppo oppure iniziare a bruciare.

Sorvegliare sempre il Teppan Yaki quando è in funzione. Ridurre i livelli di potenza del piano cottura in base al grado di doratura desiderato.

I tempi indicati in tabella sono valori indicativi e valgono per arrostitire con livello di potenza 4-7 sul Teppan Yaki preriscaldato. La durata di cottura dipende dal tipo, dalle caratteristiche, dallo spessore e dal grado di doratura desiderato delle pietanze. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di cottura più breve.

Pietanze da arrostitire	
Carne	5–15
Bistecche	4–8
Salsicce/Würstel	5–12
Tofu	2–4
Pesce	4–12
Frutti di mare	2–4
Verdura	2–5
Frutta	1–3
Uova all'occhio di bue	3–6
Uova strapazzate	3–5

 Tempo di cottura in minuti



Pericolo di ustioni.

Far raffreddare il Teppan Yaki prima di pulirlo.

I residui di alimenti e i grassi possono bruciare quando si riscalda la piastra e poi sono difficili da eliminare. Pulire sempre il Teppan Yaki dopo l'uso.

In caso di sporco distribuire il prodotto per la vetroceramica e l'acciaio inossidabile sull'intera superficie del Teppan Yaki completamente raffreddatosi. Ricoprire con pellicola trasparente e far agire il prodotto per ca. 24 h. Eliminare poi lo sporco con acqua e una spugna per i piatti.

La superficie si rovina se si impiegano detergenti aggressivi.

Per la pulizia non utilizzare prodotti abrasivi o spazzole e spugne dure.

Il Teppan Yaki può essere lavato in lavastoviglie. Sugeriamo tuttavia il lavaggio a mano, dal momento che dopo svariati lavaggi in lavastoviglie la superficie potrebbe danneggiarsi.

In caso di surriscaldamento del Teppan Yaki, l'elettrodomestico può assumere una colorazione marrone. Questa decolorazione tuttavia non ha alcuna influenza sul funzionamento del Teppan Yaki.

Eliminare la decolorazione, sciogliendo un cucchiaino di vitamina C (acido ascorbico) in acqua molto calda e lasciando agire sul Teppan Yaki.

- Ammollare sporco difficile da eliminare oppure bruciato in acqua molto calda con del detersivo per piatti finché sarà possibile eliminarlo facilmente.
- Pulire il Teppan Yaki dopo l'uso con una spugna oppure con una spazzola morbida, un po' di detersivo per piatti e acqua calda.

- Rimuovere lo sporco più grossolano servendosi di carta casa.

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti alla casseruola e alle stoviglie di cottura.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele.it.

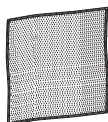
In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. retro delle presenti istruzioni d'uso) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml



Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e residui di alluminio.

Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve.

nl - Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de teppanyaki gebruikt.
- ▶ Gebruik de teppanyaki uitsluitend op de PowerFlex-kookzone van uw Miele inductiekookplaat of op een Miele kookplaat met FullSurface-inductie. In de oven of de combi-stoomoven kunt u de teppanyaki gebruiken bij een temperatuur van maximaal 250 °C.
- ▶ Gebruik nooit vermogensstand 8, 9 of de Booster voor het verwarmen van de teppanyaki. Voor het verwarmen wordt geadviseerd vermogensstanden 6–7 te gebruiken.
- ▶ Bij hoge temperaturen verbranden spijsolie en vet heel snel. Er ontstaat rook die schadelijk is voor de gezondheid. Verbrande olie en vet laten harsen op het oppervlak achter die mogelijk niet meer van het oppervlak kunnen worden verwijderd. Gebruik uitsluitend spijsolie en vet, die zeer heet mogen worden, bijvoorbeeld distelolie, raapolie of zonnebloemolie.
- ▶ Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Houd toezicht op de teppanyaki als deze in gebruik is. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Doof vlammen voorzichtig met een deksel of blusdeken.
- ▶ Als het apparaat heet is, kunt u zich branden. Gebruik ovenwanten of pannelappen als het apparaat heet is. Deze moeten droog zijn. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom brandwonden veroorzaken.
- ▶ Vuildeeltjes of kruiden kunnen krassen veroorzaken op de keramische kookplaat als ze onder de teppanyaki terechtkomen. Controleer of de keramische kookplaat en de onderkant van de teppanyaki schoon zijn, voordat u de teppanyaki op de kookplaat zet.
- ▶ Het apparaat wordt erg heet. Gebruik geen gecoat grillbestek. Ook gecoat grillbestek dat tegen hoge temperaturen bestand is, is niet geschikt!

nl - Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Zuurhoudende levensmiddelen kunnen verkleuring van het oppervlak veroorzaken. Zorg bij het opbergen van zuurhoudende levensmiddelen dat u deze niet op de teppanyaki legt.
- ▶ Bij oververhitting van de teppanyaki kan verkleuring optreden. Deze verkleuring heeft geen invloed op de werking van de teppanyaki.
- ▶ Krassen hebben geen negatief effect op de werking van de teppanyaki. Dergelijke krassen zijn normale gebruikssporen en geen reden tot een klacht.

Afdanken van de verpakking

De verpakking zorgt ervoor dat u het apparaat gemakkelijk kunt hanteren en beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en is in het algemeen recyclebaar.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard. Gebruik materiaalspecifieke inzamelings- en retouropties voor recyclebaar materiaal. Uw Miele vakhandelaar neemt de transportverpakking terug.

Eerste reiniging

- Reinig de teppanyaki voor het eerste gebruik met de hand met een sponsdoekje, wat afwasmiddel en warm water.

Braden

Voor het verwarmen moet de teppanyaki met olie worden ingesmeerd.

- Druppel enkele druppels olie op de teppanyaki. Verspreid de olie met een keukendoek.
- Leg de teppanyaki op de kookplaat.
- Verwarm de teppanyaki 2–5 minuten voor op vermogensstand 7.
- Keer levensmiddelen regelmatig tijdens het braden.

Tips voor het braden

- De teppanyaki moet vooral bij het braden van vlees goed heet zijn. Bij een te lage temperatuur komt er te veel vleessap vrij.
- Voor het braden op de teppanyaki hoeft u slechts weinig vet te gebruiken.
- Gebruik alleen vet- of oliesoorten die geschikt zijn voor hoge temperaturen.
- U kunt het vlees van tevoren marinieren. De smaak wordt dan sterker. Gebruik voor de marinade alleen oliën en vetten die zeer heet mogen worden.
- Dep vochtig vlees met keukenpapier droog om te voorkomen dat het gaat spetteren.
- Strooi pas zout op het vlees nadat het is gebraden, anders wordt het droog.
- Gebruik voor het warmhouden de vermogensstanden 2–3.

Braadtabel

Het te braden product kan te gaar worden of aanbranden.

Houd toezicht op de teppanyaki als deze in gebruik is. Verlaag de vermogensstanden van uw kookplaat al naar gelang de gewenste bruiningsgraad.

De in de tabel aangegeven tijden zijn richttijden. Deze gelden voor het braden op een vermogensstand tussen 4–7 op een voorverwarmde teppanyaki. De bereidingstijd hangt af van het soort gerecht, de hoedanigheid, de dikte en de gewenste bruiningsgraad van het te braden product. Wij raden u aan om eerst de kortste bereidingstijd te kiezen.

Te braden product	
Vlees	5–15
Minutesteaks	4–8
Worst	5–12
Tofoe	2–4
Vis	4–12
Zeevruchten	2–4
Groente	2–5
Fruit	1–3
Spiegelei	3–6
Roerei	3–5

 Bereidingstijd in minuten



Pas op voor verbranding.

Laat de teppanyaki afkoelen totdat deze handwarm is, voordat u de teppanyaki reinigt.

Levensmiddelresten en vetten kunnen bij het opwarmen inbranden en kunnen dan moeilijk of zelfs helemaal niet meer worden verwijderd.

Reinig de teppanyaki na elk gebruik. Als de teppanyaki erg vuil is, verdeel dan de glaskeramiek- en RVS-reiniger van Miele over het gehele oppervlak van de afgekoelde teppanyaki. Dek de teppanyaki af met vershoudfolie en laat de reiniger ongeveer 24 uur inwerken. Verwijder het vuil daarna met water en een sponsdoekje.

Scherpe en agressieve reinigingsmiddelen beschadigen het oppervlak.

Gebruik voor het reinigen geen schurende reinigingsmiddelen, harde borstels of sponzen.

U kunt de teppanyaki in de vaatwasser reinigen. Wij adviseren de teppanyaki echter met de hand te reinigen, omdat het oppervlak door reiniging in de vaatwasser na verloop van tijd wordt beschadigd.

Bij oververhitting van de teppanyaki kan deze goudbruin verkleuren. Deze verkleuring heeft geen invloed op de werking van de teppanyaki.

U kunt de verkleuring verwijderen door een volle theelepel vitamine C (ascorbinezuur) in heet water op te lossen en dit op de teppanyaki in te laten werken.

- Verwijder grove vervuilingen met een stuk papier.
- Week erg aangekoekte of sterk ingebrande voedselresten in heet water met afwasmiddel zo lang in, totdat ze gemakkelijk kunnen worden verwijderd.
- Reinig de teppanyaki elke keer als u deze heeft gebruikt met een sponsdoekje of een zachte borstel, wat afwasmiddel en warm water.

nl - Bij te bestellen accessoires

Speciaal voor uw braadslede en kookgerei levert Miele een uitgebreid assortiment aan reinigings- en onderhoudsmiddelen.

U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele webshop bestellen.

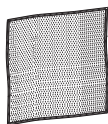
De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele vakhandelaar.

Reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrij staal 250 ml



Voor het verwijderen van verontreinigingen, kalk- en aluminiumvlekken

Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

- ▶ Les bruksanvisningen nøye før du bruker Teppanyaki-platen.
- ▶ Teppanyaki-platen skal kun brukes på PowerFlex-kokeområdet på din Miele induksjonstopp eller på en Miele platetopp med fullflex-induksjon. I en stekeovn eller kombidampovn kan du bruke Teppanyaki-platen med en temperatur på maks. 250 °C.
- ▶ Du må aldri bruke effekttrinn 8, 9 eller Booster for å varme opp Teppanyaki-platen. De anbefalte effekttrinnene til oppvarming er trinn 6–7.
- ▶ Matolje og fett forbrennes veldig raskt ved høye temperaturer. Det oppstår helseskadelig røyk. På overflaten etterlater fastbrent olje og fett et skadelig belegg som kan være vanskelig å fjerne. Bruk kun meget varmebestandige matoljer og fett, f.eks. tistelolje, rapsolje eller solsikkeolje.
- ▶ Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting. Ikke la Teppanyaki-platen være uten tilsyn når den er i bruk. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Kvel flammen forsiktig med et lokk eller et brannteppe.
- ▶ Du kan brenne deg på den varme Teppanyaki-platen. Beskytt alltid hendene med grillvotter eller grytekluter når du bruker den varme Teppanyaki-platen. Bruk kun tørre grillvotter eller grytekluter. Våte eller fuktige tekstiler leder varme bedre og kan forårsake forbrenning pga. damp.
- ▶ Smusspartikler eller krydder kan forårsake riper i glasskeramikken, hvis de havner under Teppanyaki-platen. Pass på at glasskeramikken på platen og undersiden av Teppanyaki-platen er ren før den settes på.
- ▶ Teppanyaki-platen blir svært varm. Ikke bruk plastbelagt grillbestikk. Heller ikke høytemperaturbestandig, plastbelagt bestikk er egnet.
- ▶ Syreholdige matvarer kan misfarge overflaten. Ikke lagre syreholdige matvarer på Teppanyaki-platen.

no - Sikkerhetsregler

- ▶ Ved overoppheting av Teppanyaki-platen kan den bli misfarget. Denne misfargingen har imidlertid ingen innflytelse på Teppanyaki-platens funksjon.
- ▶ Riper påvirker ikke Teppanyaki-platens funksjon. Slike riper er normale spor etter bruk og ingen grunn til reklamasjon.

Retur og gjenvinning av emballasjen

Emballasjen benyttes til håndtering og beskytter produktet mot transport-skader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfalls-behandling og kan derfor generelt gjen-vinnes.

Gjenvinning av emballasjen til material-kretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspe-sifikke gjenvinningsstasjoner og retur-muligheter. Miele-forhandleren tar transportemballasjen i retur.

Første rengjøring

- Rengjør Teppanyaki-platen for hånd med en svampklut, litt håndoppvaskmiddel og varmt vann før første gangs bruk.

Steking

Teppanyaki-platen må smøres med olje før den varmes opp.

- Hell et par dråper olje på Teppanyaki-platen. Fordel oljen med et kjøkkenhåndkle.
- Legg Teppanyaki-platen på plate-toppen.
- Forvarm Teppanyaki-platen i 2–5 minutter på effekttrinn 7.
- Snu maten flere ganger under steking.

Steketips

- Teppanyaki-platen må være ordentlig varm, spesielt ved steking av kjøtt. Hvis temperaturen er for lav, siver det ut for mye kjøttssaft.
- Det trengs veldig lite fett for å steke på Teppanyaki-platen.
- Bruk bare fett eller olje som tåler høye temperaturer.
- Vi anbefaler å marinere maten som skal stekes. Da får maten en ekstra god aroma. Bruk kun olje og fett som tåler sterk varme til marinaden.
- Fuktig mat kan tørkes forsiktig med kjøkkenpapir, slik at du unngår sprut.
- Salt maten først etter steking for å unngå at den blir tørr.
- Bruk effekttrinn 2–3 for å holde maten varm.

Steketabell

Maten kan bli oversteikt eller brent. Ikke la Teppanyaki-platen være uten tilsyn når den er i bruk. Reduser effekttrinnet til platetoppen etter ønsket bruningsgrad.

Tidene som er angitt i tabellen er veiledende og gjelder for steking på effekttrinn 4–7 på forvarmet Teppanyaki-plate. Varigheten avhenger av type, kvalitet og tykkelse samt ønsket bruningsgrad på maten. Vi anbefaler i første omgang å velge den korteste steketiden.

Matvare	
Kjøtt	5–15
Løvbiff	4–8
Pølse	5–12
Tofu	2–4
Fisk	4–12
Sjømat	2–4
Grønnsaker	2–5
Frukt	1–3
Speilegg	3–6
Eggerøre	3–5

 Steketid i minutter

no - Rengjøring



Fare for forbrenning.

La Teppanyaki-platen avkjøles til den kan berøres med hånden før du rengjør den.

Matrester og fett kan brenne seg fast under oppvarming, og er da veldig vanskelig å fjerne, eller det lar seg ikke fjerne i det hele tatt.

Rengjør Teppanyaki-platen etter hver bruk.

Hvis Teppanyaki-platen er sterkt tilsmusset, fordeler du Miele rengjøringsmiddel for glasskeramikk og rustfritt stål over hele overflaten på Teppanyaki-platen når den er fullstendig avkjølt. Dekk til platen med plastfolie og la rengjøringsmiddelet virke i ca. 24 timer. Fjern deretter smuss med vann og en svamp.

Overflaten blir skadet av skarpe og aggressive rengjøringsmidler.

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler og harde børster eller svamper.

Teppanyaki-platen kan rengjøres i oppvaskmaskin. Vi anbefaler rengjøring for hånd, da overflaten etter hvert blir skadet ved rengjøring i oppvaskmaskinen.

Ved overoppheting av Teppanyaki-platen kan den bli misfarget med gulbrun farge. Denne misfargingen har imidlertid ingen innflytelse på Teppanyaki-platens funksjon.

Du kan fjerne misfargingen ved å løse opp en strøken teskje C-vitamin (askorbinsyre) i varmt vann og la det virke på Teppanyaki-platen.

■ Fjern store matrester og flekker med et kjøkkenpapir.

■ Smuss som sitter fast eller er sterkt fastbrent, legges i bløt i varmt vann med håndoppvaskmiddel, helt til smusset kan fjernes uten problemer

■ Rengjør Teppanyaki-platen etter hver bruk med en svamp eller en myk børste, litt håndoppvaskmiddel og varmt vann.

Mieles sortiment inneholder ekstrauststyr og forskjellige rengjørings- og pleie-midler som er tilpasset kokekarene di-ne.

Disse produktene kan du enkelt bestille i Mieles nettbutikk.

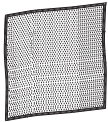
Du får også kjøpt produktene hos Mieles serviceavdeling (se på slutten av denne bruksanvisningen) eller hos din Miele-forhandler.

Rengjøringsmiddel for glass- keramikk og rustfritt stål 250 ml



Fjerner kraftige tilsmussinger,
kalkflekker og aluminiumsrester

Mikrofiberklut



Fjerner fingeravtrykk og små flekker

pl - Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Proszę uważnie przeczytać instrukcję użytkowania przed rozpoczęciem użytkowania Teppan Yaki.
- ▶ Stosować Teppan Yaki wyłącznie na obszarze grzejnym PowerFlex posiadanej płyty indukcyjnej Miele lub na płycie grzejnej Miele z indukcją powierzchniową. W piekarniku lub w urządzeniu do gotowania na parze z piekarnikiem Teppan Yaki można stosować przy temperaturach do maksymalnie 250 °C.
- ▶ Do nagrzewania Teppan Yaki nigdy nie stosować poziomu mocy 8, 9 ani funkcji Booster. Poziomami mocy zalecanymi do nagrzewania są poziomy 6–7.
- ▶ W wysokich temperaturach oleje i tłuszcze bardzo szybko się przypalają. Powstaje szkodliwy dla zdrowia dym. Przypalone oleje i tłuszcze pozostawiają po sobie smołowate zabrudzenia, które ewentualnie mogą być niemożliwe do usunięcia. Stosować wyłącznie oleje i tłuszcze o wysokiej odporności temperaturowej, jak np. olej z krokosza barwierskiego, olej rzepakowy lub olej słonecznikowy.
- ▶ W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Nie pozostawiać Teppan Yaki w czasie pracy bez nadzoru. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Ostrożnie zdusić płomień za pomocą przykrywki lub koca gaśniczego.
- ▶ O gorące urządzenie można się oparzyć. Przy wszystkich pracach wykonywanych przy gorącym urządzeniu należy chronić ręce za pomocą odpowiednich rękawic termoizolacyjnych, łapek do garnków itp. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne lub łapki do garnków. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.
- ▶ Zabrudzenia lub przyprawy mogą spowodować zarysowania na szybie szklano-ceramicznej, gdy dostaną się pod Teppan Yaki. Zwrócić uwagę na to, czy szyba szklano-ceramiczna i spód Teppan Yaki są czyste, zanim się je ustawi.

- ▶ Płyta tepan bardzo się rozgrzewa. Nie stosować żadnych powlekanych przyborów do grillowania. Odporne na wysoką temperaturę, powlekane przybory również się nie nadają.
- ▶ Kwaśne produkty spożywcze mogą przebarwić powierzchnię. Nie przechowywać żadnych kwaśnych produktów spożywczych na Teppan Yaki.
- ▶ W przypadku przegrzania Teppan Yaki może się przebarwić. Takie przebarwienie nie ma żadnego wpływu na działanie Teppan Yaki.
- ▶ Zarysowania nie mają żadnego wpływu na działanie Teppan Yaki. Takie zarysowania są normalnymi śladami użytkowania i nie stanowią podstawy do reklamacji.

Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manipulacji i chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i generalnie nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców. Proszę skorzystać z systemu selektywnej zbiórki odpadów i możliwości zwrotu. Opakowanie transportowe może zostać odebrane przez sprzedawcę Miele.

Pierwsze czyszczenie

- Wyczyścić Teppan Yaki przed pierwszym użyciem ręcznie za pomocą gąbczastej ściereczki, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Smażenie

Przed nagrzaniami Teppan Yaki musi zostać nasmarowane olejem.

- Wylać kilka kropel oleju na Teppan Yaki. Rozetrzeć olej za pomocą ręcznika kuchennego.
- Ustawić Teppan Yaki na płycie grzejnej.
- Rozgrzewać Teppan Yaki przez 2–5 minut na poziomie mocy 7.
- Obracać smażoną potrawę wielokrotnie podczas smażenia.

Porady dotyczące smażenia

- Szczególnie w przypadku smażenia mięsa Teppan Yaki musi być wystarczająco gorące. Przy zbyt niskiej temperaturze z mięsa wypłynie zbyt dużo soku.
- Do smażenia na Teppan Yaki potrzeba tylko niewielkich ilości tłuszczu.
- Stosować wyłącznie tłuszcze lub oleje, które można rozgrzewać do wysokiej temperatury.
- Zalecamy zamarynowanie potrawy przeznaczonej do smażenia. Dzięki temu uzyska ona szczególnie aromatyczny smak. Do marynowania stosować wyłącznie oleje i tłuszcze o wysokiej odporności temperaturowej.
- Wilgotną potrawę należy osuszyć ręcznikiem kuchennym, żeby uniknąć przyskania.
- Solić potrawę dopiero po smażeniu, ponieważ w przeciwnym razie stanie się sucha.
- Do utrzymywania w cieple stosować poziomy mocy 2–3.

Tabela smażenia

Potrawa może się przegotować lub przypalić.

Nie pozostawiać Teppan Yaki w czasie pracy bez nadzoru. Zredukować poziom mocy płyty grzejnej zgodnie z oczekiwanym stopniem przyrumienienia.

Czasy podane w tabeli stanowią wartości orientacyjne i obowiązują dla smażenia przy poziomie mocy 4–7 na wstępnie rozgrzanym Teppan Yaki.

Czas smażenia zależy od rodzaju, stanu przygotowania, grubości i oczekiwanego stopnia przyrumienienia smażonej potrawy. Zalecamy, żeby najpierw wybrać krótszy czas smażenia.

Smażona potrawa	
Mięso	5–15
Steki minutowe	4–8
Kiełbasa	5–12
Tofu	2–4
Ryby	4–12
Owoce morza	2–4
Warzywa	2–5
Owoce	1–3
Jajka sadzone	3–6
Jajecznicza	3–5

 Czas smażenia w minutach



Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń.

Pozostawić Teppan Yaki do ostygnięcia do temperatury pokojowej, zanim przystąpi się do czyszczenia.

Resztki produktów spożywczych i tłuszcze mogą się przypalić przy nagrzewaniu i będzie je wówczas trudno usunąć lub wręcz będzie to niemożliwe.

Wyczyścić Teppan Yaki po każdym użyciu.

Przy silnym zabrudzeniu rozprowadzić na całej powierzchni równomiernie ostygniętego Teppan Yaki środek Miele do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej. Przykryć go folią spożywczą i pozostawić środek czyszczący do działania na ok. 24 godziny. Następnie usunąć zabrudzenia za pomocą wody i zmywaka do naczyń.

Powierzchnia zostanie uszkodzona przez ostre i agresywne środki czyszczące.

Do czyszczenia nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących ani twardych szczotek lub gąbek.

Teppan Yaki można umyć w zmywarce do naczyń. Zalecamy jednak mycie ręczne, ponieważ mycie w zmywarce do naczyń po pewnym czasie spowoduje uszkodzenie powierzchni.

W przypadku przegrzania Teppan Yaki może się przebarwić na złotobrązowo. Takie przebarwienie nie ma żadnego wpływu na działanie Teppan Yaki. Usunąć przebarwienie, rozpuszczając kopiatą łyżeczkę witaminy C (kwasu askorbinowego) w gorącej wodzie i stosując na Teppan Yaki.

- Usunąć większe zabrudzenia za pomocą ręcznika papierowego.
- Namaczać mocno przywarte lub silnie przypalone zabrudzenia w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń dotąd, aż będzie je można łatwo usunąć.
- Po każdym użyciu umyć Teppan Yaki za pomocą zmywaka do naczyń lub miękkiej szczoteczki z dodatkiem płynu do mycia naczyń i ciepłej wody.

pl - Wyposażenie dodatkowe

Firma Miele oferuje bogaty asortyment produktów do czyszczenia i pielęgnacji, dostosowanych do Państwa brytfanek i naczyń do gotowania.

Te produkty można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele.

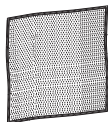
Można je również nabyć w serwisie Miele (patrz na końcu tej instrukcji użytkowania) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Środek do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej 250 ml



Usuwa silniejsze zabrudzenia, plamy z kamienia i pozostałości aluminium.

Ściereczka mikrofazowa



Do usuwania odcisków palców i lekkich zabrudzeń.

- ▶ Antes de utilizar o Teppan Yaki, leia atentamente as instruções de utilização.
- ▶ Utilize o Teppan Yaki exclusivamente na área de cozinhar PowerFlex da sua placa de indução Miele ou numa placa da Miele com indução total. Pode utilizar o Teppan Yaki no forno ou no forno a vapor combinado uma temperatura máxima de 250 °C.
- ▶ Nunca utilize os níveis de potência 8, 9 ou o Booster para aquecer o Teppan Yaki. Os níveis de potência recomendados para aquecer são os níveis 6–7.
- ▶ No caso de temperaturas elevadas, os óleos alimentares e as gorduras queimam muito rapidamente. Forma-se fumo nocivo à saúde. Óleos e gorduras queimados deixam na superfície resinas que não se conseguem remover. Utilize exclusivamente óleos alimentares e gorduras resistentes a temperaturas elevadas, como por ex., óleo de cardo, óleo de colza ou óleo de girassol.
- ▶ Os óleos e as gorduras podem aquecer demasiado e incendiar-se. Não deixe o Teppan Yaki sem supervisão durante o funcionamento. Nunca utilize água para apagar incêndios causados por óleo ou gordura. Apague as chamas com cuidado utilizando uma tampa ou um cobertor de amianto.
- ▶ Pode queimar-se no Teppan Yaki quente. Proteja as suas mãos com luvas de cozinha ou pegas para panelas em todos os trabalhos no Teppan Yaki. Utilize apenas luvas ou panos secos. Os tecidos molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor.
- ▶ As partículas de sujidade ou as especiarias podem provocar arranhões no disco em vitrocerâmica se passarem para debaixo do Teppan Yaki. Certifique-se de que o disco em vitrocerâmica e a parte inferior do Teppan Yaki estão limpos antes de pousar o recipiente.
- ▶ O Teppan Yaki fica muito quente. Não utilize quaisquer talheres de grelhador revestidos. Também não são adequados talheres revestidos resistentes a altas temperaturas.

pt - Medidas de segurança e precauções

- ▶ Os alimentos ácidos podem descolorar a superfície. Não armazene alimentos ácidos no Teppan Yaki.
- ▶ O Teppan Yaki pode descolorar caso seja excessivamente aquecido. Esta descoloração não tem qualquer influência no funcionamento do Teppan Yaki.
- ▶ Os arranhões não afetam o funcionamento do Teppan Yaki. Esses arranhões são sinais normais de desgaste e não há motivo para reclamação.

Eliminação da embalagem

A embalagem é utilizada para o manuseamento e protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e de eliminação e são geralmente recicláveis.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas. Utilize pontos de recolha de resíduos com triagem de materiais e possibilidades de devolução das embalagens. O seu distribuidor Miele aceita de volta as embalagens de transporte.

Primeira limpeza

- Lave manualmente o Teppan Yaki antes da primeira utilização, utilizando uma esponja, um pouco de detergente de lavar a louça à mão e água morna.

Fritar

O Teppan Yaki deve ser oleado antes do aquecimento.

- Coloque algumas gotas de óleo sobre o Teppan Yaki. Esfregue o óleo com um pano de cozinha.
- Coloque o Teppan Yaki sobre a placa.
- Aqueça previamente o Teppan Yaki durante 2–5 minutos no nível de potência 7.
- Vire o alimento a fritar várias vezes enquanto frita.

Recomendações para fritar

- O Teppan Yaki deve estar suficientemente quente, particularmente para fritar carne. Se a temperatura for demasiado baixa, a carne solta demasiado suco.
- Para fritar no Teppan Yaki precisa apenas de um pouco de gordura.
- Utilize somente gorduras ou óleos que suportem temperaturas elevadas.
- Recomendamos que marine os alimentos. Os alimentos marinados ficam com um sabor particularmente aromático. Para a marinada use apenas gordura ou óleo que suporte temperaturas elevadas.
- Seque os alimentos húmidos com papel de cozinha para evitar salpicos.
- Tempere o alimento com sal só depois de estar frito, caso contrário este fica seco.
- Use os níveis de potência 2–3 para manter quente.

Tabela para fritar

O alimento a fritar pode cozinhar em excesso ou queimar.
Não deixe o Teppan Yaki sem supervisão durante o funcionamento. Reduza os níveis de potência da sua placa de acordo com o grau de aspeto tostado pretendido.

Os tempos mencionados na tabela são valores indicativos e são aplicáveis apenas para fritar no nível de potência 4–7 com o Teppan Yaki pré-aquecido. O tempo de fritura depende do tipo, consistência, espessura e grau de aspeto tostado pretendido do alimento. Recomendamos que selecione primeiro o tempo de fritura mais curto.

Alimento a fritar	
Carne	5–15
Bifes finos	4–8
Salsichas	5–12
Tofu	2–4
Peixe	4–12
Frutos do mar	2–4
Legumes	2–5
Fruta	1–3
Ovos estrelados	3–6
Ovos mexidos	3–5

 Tempo de fritura em minutos



Risco de queimaduras.

Deixe o Teppan Yaki arrefecer até à temperatura da sua mão antes de o limpar.

Os resíduos de alimentos e gorduras podem queimar durante o aquecimento e são, depois, difíceis ou impossíveis de eliminar.

Limpe o Teppan Yaki após cada utilização.

Para sujidade mais profunda, espalhe o produto da Miele de limpeza para placas vitrocerâmicas e para aço inoxidável por toda a superfície do Teppan Yaki, completamente arrefecido. Cubra-o com película aderente e deixe os produtos de limpeza atuar durante cerca de 24 h. Depois, remova a sujidade com água e uma esponja de louça.

A superfície é danificada por agentes de limpeza afiados e agressivos.

Não utilize na lavagem quaisquer agentes de limpeza abrasivos nem escovas ou esponjas rígidas.

O Teppan Yaki pode ser lavado na máquina de lavar louça. Recomendamos uma lavagem manual, pois a superfície pode ser danificada após algum tempo depois de lavagens na máquina de lavar louça.

O Teppan Yaki pode descolorar para castanho dourado caso seja excessivamente aquecido. Esta descoloração não tem qualquer influência no funcionamento do Teppan Yaki.

Remova a descoloração dissolvendo uma colher de chá cheia de vitamina C (ácido ascórbico) em água quente e deixando atuar sobre o Teppan Yaki.

- Elimine a sujidade maior, utilizando um pano de papel.
- Mergulhe as sujidades aderentes ou muito queimadas em água quente com detergente de lavar a louça à mão até que as sujidades possam ser facilmente eliminadas.
- Lave o Teppan Yaki após cada utilização com uma esponja ou uma escova suave, um pouco de detergente para lavar a louça à mão e água quente.

Na Miele pode encontrar uma vasta gama de produtos de limpeza e manutenção, adequados à sua assadeira e recipientes para cozinhar.

Estes produtos podem ser encomendados facilmente através da loja online Miele.

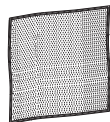
Estes produtos também podem ser adquiridos através dos serviços de assistência técnica da Miele (consulte as páginas finais destas instruções de utilização) ou através do seu agente Miele.

Produto para limpeza de placas vitrocerâmicas e para limpeza de aço inox 250 ml



Elimina sujidade intensa, manchas de calcário e de alumínio

Pano em microfibras



Para eliminar dedadas e pouca sujidade

ru - Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Перед началом эксплуатации тепан яки внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.
- ▶ Используйте тепан яки исключительно на зоне приготовления PowerFlex вашей индукционной панели конфорок Miele или на панели конфорок Miele со сплошной зоной нагрева (индукцией). Тепан яки можно использовать в духовом шкафу или комбинированной варке при температуре не выше 250 °C.
- ▶ Никогда не используйте для нагрева тепана яки уровни мощности 8 и 9, а также функцию Booster. Рекомендуемые уровни мощности для нагрева: 6–7.
- ▶ При высоких температурах пищевые масла и жиры очень быстро воспламеняются. При этом возникает вредный для здоровья дым. Воспламеняясь, масла и жиры оставляют на поверхности смолы, которые невозможно удалить. Используйте исключительно пищевые масла и жиры, которые можно нагревать при высоких температурах, например сафлоровое, рапсовое или подсолнечное масло.
- ▶ Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Не оставляйте тепан яки в процессе эксплуатации без присмотра. В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Осторожно потушите пламя с помощью крышки или специального покрывала.
- ▶ Вы можете обжечься о горячий прибор. При любых работах у нагретого прибора защищайте руки, пользуясь рукавицами или прихватками. Используйте только сухие рукавицы или прихватки. Мокрые или влажные текстильные изделия лучше проводят тепло и могут вызвать ожоги горячим паром.
- ▶ Частицы грязи или приправы могут стать причиной возникновения царапин на стеклокерамической поверхности, если они попадут под тепан яки. Перед установкой убедитесь, что стеклокерамическая поверхность и нижняя часть тепана Яки очищены.

- ▶ Прибор очень сильно нагревается. Не используйте принадлежности для гриля, имеющие покрытие. Даже термостойкие принадлежности, имеющие покрытие, непригодны для этого прибора.
- ▶ Кислотосодержащие продукты питания могут окрасить поверхность. Не храните на тепане Яки кислотосодержащие продукты питания.
- ▶ При перегреве тепан яки может окраситься. Окрашивание не влияет на функциональные качества тепана яки.
- ▶ Царапины не влияют на функциональные качества тепана яки. Такие царапины являются нормальными следами эксплуатации и не считаются причиной для рекламации.

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы упаковки безопасны для окружающей среды и легко утилизируются, поэтому они подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

Первая чистка

- Перед первым использованием очистите тепан яки вручную с помощью губчатой салфетки, небольшого количества бытового моющего средства и тёплой воды.

Обжаривание

Перед нагревом тепан яки необходимо смазать маслом.

- Нанесите несколько капель масла на тепан яки. Разотрите масло с помощью кухонного полотенца.
- Положите тепан яки на панель конфорок.
- Предварительно нагрейте тепан яки в течение 2–5 минут на уровне мощности 7.
- Во время обжаривания несколько раз переверните приготавливаемый продукт.

Советы по обжаривания

- Прибор должен быть достаточно горячим, прежде всего для приготовления мяса. При слишком низкой температуре выделяется избыточное количество мясного сока.
- Для приготовления на тепане яки необходимо очень мало жира.
- Используйте только такие жиры и масла, которые можно нагревать при высоких температурах.
- Рекомендуется предварительно замариновать продукт. Таким образом, он будет особенно ароматным. Для маринада используйте только жир или масло, которые можно нагревать при высоких температурах.
- Промокните влажный продукт перед жарением кухонным полотенцем, чтобы избежать брызг.
- Продукт следует солить только после обжаривания, иначе он будет сухим.
- Для поддержания тепла используйте уровни мощности 2–3.

Таблица обжаривания

Продукт может пережариться или пригореть.
Не оставляйте тепан яки в процессе эксплуатации без присмотра.
По достижении желаемой степени подрумянивания уменьшите уровень мощности панели конфорок.

Указанные в таблице значения времени являются ориентировочными и действительны для приготовления на предварительно разогретой панели тепан яки при установленных уровнях мощности 4–7. Продолжительность обжаривания зависит от вида, свойств и толщины кусочков продукта и от желаемой степени подрумянивания. Рекомендуем сначала выбирать меньшее время для жарки.

Продукт	
Мясо	5–15
Быстрые стейки	4–8
Колбаса	5–12
Тофу	2–4
Рыба	4–12
Морепродукты	2–4
Овощи	2–5
Фрукты	1–3
Яичница-глазунья	3–6
Яичница-болтунья	3–5

 Время приготовления в минутах

 **Опасность получения ожогов.**
Дайте поверхности остыть, прежде чем чистить тепан яки.

Остатки продуктов питания и жиры могут пригореть при нагреве, такие загрязнения тяжело удаляются или не удаляются.

Очищайте тепан яки после каждого использования.

При сильном загрязнении нанесите средство Miele для очистки стеклокерамики и нержавеющей стали на всю поверхность полностью остывшего тепан яки. Накройте его пищевой плёнкой и оставьте на 24 часа, чтобы средство для очистки подействовало. Затем удалите загрязнения с помощью воды и губки для мытья посуды.

Едкие и агрессивные моющие средства могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки абразивные моющие средства, а также жёсткие губки или щётки.

Тепан яки можно мыть в посудомоечной машине. Мы рекомендуем очистку вручную, поскольку при очистке в посудомоечной машине через некоторое время поверхность может повредиться.

При перегреве тепан яки может окраситься в золотисто-коричневый цвет. Такое окрашивание не влияет на функциональные качества тепан яки.

Для удаления окрашивания растворите в горячей воде чайную ложку с горкой витамина С (аскорбиновой кислоты), нанесите на тепан яки и дайте раствору подействовать.

- Удаляйте грубые загрязнения с помощью бумажного полотенца.
- Чтобы удалить приставшие или пригоревшие загрязнения, размачивайте их горячей водой с моющим средством для мытья посуды вручную до тех пор, пока они не будут легко удаляться.
- После каждого использования очищайте тепан яки губкой для мытья посуды или мягкой щёткой с небольшим количеством средства для мытья посуды вручную и тёплой водой.

ru - Дополнительно приобретаемые принадлежности

Miele предлагает большой ассортимент принадлежностей и средств для чистки и ухода, подходящих для ваших форм для запекания и кухонной посуды.

Эту продукцию вы можете легко заказать в интернет-магазине Miele.

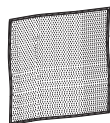
Вы можете также купить эти принадлежности через сервисную службу Miele (см. в конце инструкции по эксплуатации) или у авторизованного партнёра Miele.

Чистящее средство для стеклокерамики и нержавеющей стали 250 мл



Удаляет сильные загрязнения, пятна известкового налета и остатки алюминия (например, фольги).

Салфетка из микрофибры



Для удаления следов от пальцев и легких загрязнений

- ▶ Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre korišćenja ploče Teppan Yaki.
- ▶ Ploču Teppan Yaki koristite isključivo na PowerFlex oblasti Vaše Miele indukcijske ploče za kuvanje ili na Miele ploči za kuvanje sa indukcijom na celoj površini. Ploču Teppan Yaki možete da koristite u rerni ili kombinovanoj parnoj rerni pri maksimalnoj temperaturi od 250°C.
- ▶ Za zagrevanje ploče Teppan Yaki nikada ne koristite stepen snage 8, 9 ili funkciju Booster. Preporučeni stepeni snage za zagrevanje su stepeni 6–7.
- ▶ Na visokim temperaturama jestiva ulja i masti vrlo brzo sagorevaju. Nastaje dim koji je štetan po zdravlje. Sagorevanjem ulja i masti na površini ostaju smole, koje eventualno nećete moći više da uklonite. Upotrebljavajte isključivo jestiva ulja i masti sa visokom tačkom sagorevanja, npr. ulje šafranke, repice ili suncokreta.
- ▶ Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju. Ne ostavljajte ploču Teppan Yaki tokom rada bez nadzora. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Pažljivo ugušite plamen uz pomoć poklopca ili krpe za gašenje požara.
- ▶ Postoji opasnost da se opečete na vruću ploču Teppan Yaki. Tokom svih radova na ploči Teppan Yaki zaštitite Vaše ruke kuhinjskim rukavicama ili manjom krpom. Koristite samo suve rukavice ili krpe. Mokre ili vlažne tkanine bolje provode toplotu i mogle bi prouzrokovati opekotine zbog pare.
- ▶ Čestice prljavštine ili začini mogu prouzrokovati ogrebotine na staklokeramičkoj površini ukoliko dospeju ispod ploče Teppan Yaki. Pre postavljanja ploče Teppan Yaki vodite računa da staklokeramička ploča i donja strana ploče Teppan Yaki budu čiste.
- ▶ Ploča Teppan Yaki je veoma vruća. Ne upotrebljavajte pribor za roštilj koji je nečim premazan. Takođe nije pogodan pribor za jelo koji je premazan slojem postojanim na visokim temperaturama.

sr - Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Namirnice koje sadrže kiseline mogu da oboje površinu. Ne stavljajte namirnice koje sadrže kiseline na ploču Teppan Yaki.
- ▶ U slučaju pregrevanja ploče Teppan Yaki, ona može da se oboji. Ovo obojenje ne utiče na funkciju ploče Teppan Yaki.
- ▶ Ogrebotine ne škode funkcionisanju ploče Teppan Yaki. Takve ogrebotine su normalni tragovi upotrebe i ne postoji razlog za reklamaciju.

Odlaganje ambalaže

Ambalaža služi za rukovanje i štiti uređaj od oštećenja tokom transporta. Ambalažni materijali su odabrani sa stanovišta ekološke kompatibilnosti i tehnike odlaganja otpada i generalno se mogu reciklirati.

Recikliranjem ambalaže štede se sirovine. Koristite mesta za sakupljanje reciklabilnih materijala i opcije povrata za specifične materijale. Vaša Miele servisna služba će uzeti transportno pakovanje.

Prvo čišćenje

- Pre prve upotrebe ploču Teppan Yaki očistite suđerastom krpom i toplom vodom u koju ćete dodati malo deterđenta za ručno pranje sudova.

Pečenje mesa

Pre zagrevanja ploča Teppan Yaki se mora nauljiti.

- Sipajte nekoliko kapi ulja na ploču Teppan Yaki. Utrljajte ulje pomoću kuhinjske krpe.
- Položite ploču Teppan Yaki na ploču za kuvanje.
- Ploču Teppan Yaki prethodno zagrejte 2–5 minuta na stepenu snage 7.
- Tokom pečenja na ploči Teppan Yaki okrenite namirnice nekoliko puta.

Saveti za pečenje

- Ploča Teppan Yaki mora da bude dovoljno vruća, naročito kada pečete meso. Kada je temperatura suviše mala, iz mesa izlazi previše soka.
- Za pečenje na ploči Teppan Yaki Vam je potrebno samo malo masnoće.
- Koristite samo masnoće ili ulja sa visokom tačkom dimljenja.
- Preporučujemo mariniranje namirnice koja se peče. Tako će ona imati posebno aromatičan ukus. Upotrebljavajte samo ulje ili mast koja dobro podnosi visoke temperature za marinadu.
- Vlažne namirnice obrišite kuhinjskim papirom da biste izbegli prskanje prilikom pečenja na ploči.
- Namirnice posolite tek nakon pečenja na ploči, jer će u protivnom biti suve.
- Za održavanje toplote koristite stepene snage 2–3.

Tabela pečenja

Namirnica može da se prekuva ili izgori.

Ne ostavljajte ploču Teppan Yaki tokom rada bez nadzora. Smanjite stepene snage Vaše ploče za kuvanje prema željenom stepenu pečenja.

Vremena koja su navedena u tabeli su orijentacione vrednosti i važe za pečenje sa stepenom snage 4–7 na prethodno zagrejanoj ploči Teppan Yaki. Trajanje pečenja zavisi od vrste, sastava, debljine i željenog stepena pečenja namirnice. Preporučujemo da prvo odaberete kraće vreme pečenja.

Namirnica	
Meso	5–15
Brzi odresci	4–8
Kobasica	5–12
Tofu	2–4
Riba	4–12
Morski plodovi	2–4
Povrće	2–5
Voće	1–3
Jaje na oko	3–6
Kajgana	3–5

 Vreme pečenja u minutima



Opasnost od opekotina.

Pre čišćenja ostavite ploču Teppan Yaki da se ohladi tako da možete da je dodirnete.

Ostaci hrane i masnoće mogu da se zapale prilikom zagrevanja, a zatim ih je teško ili nemoguće ukloniti.

Posle svake upotrebe očistite ploču Teppan Yaki.

U slučaju jače zaprljanosti rasporedite Miele sredstvo za čišćenje staklo-keramike i plemenitog čelika na celoj površini potpuno ohlađene ploče Teppan Yaki. Poklopite je providnom folijom i ostavite sredstvo za čišćenje da deluje oko 24 h. Zatim uklonite prljavštinu vodom i sunđerom za sudove.

Upotrebom oštarih i agresivnih sredstava za čišćenje površina će se oštetiti.

Za čišćenje ne upotrebljavajte sredstva za ribanje i tvrde četke ili sunđere.

Ploču Teppan Yaki možete da perete u mašini za pranje sudova. Preporučujemo Vam ručno čišćenje, pošto će površina čišćenjem u mašini za pranje sudova posle izvesnog vremena biti oštećena.

U slučaju pregrevanja ploče Teppan Yaki, ona može da se oboji u zlatno-bron boju. Ovo obojenje ne utiče na funkciju ploče Teppan Yaki.

Uklonite obojenje, tako što ćete rastvoriti punu kašičicu vitamina C (askorbinska kiselina) u vrućoj vodi i ostaviti da deluje na ploči Teppan Yaki.

- Grubu prljavštinu uklonite papirnim ubrusom.
- Namočite čvrsto prilepljenu ili jako zagorelu prljavštinu u vrućoj vodi sa deterdžentom, onoliko dugo dok ne budete mogli lako da uklonite prljavštinu.
- Posle svake upotrebe ploču Teppan Yaki očistite sunđerom za sudove ili mekom četkom i toplom vodom u koju ćete dodati malo deterdženta za ručno pranje sudova.

Firma Miele nudi obiman asortiman Miele sredstava za čišćenje i održavanje koji odgovaraju Vašim posudama za pečenje i posuđu za kuvanje.

Ove proizvode možete veoma jednostavno da poručite putem Miele Web-shop-a.

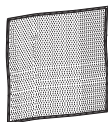
Ove proizvode možete da nabavite i preko Miele servisne službe (vidi na kraju ovog uputstva za upotrebu) i kod Vašeg Miele specijalizovanog prodavca.

Sredstvo za čišćenje staklokeramike i plemenitog čelika, 250 ml



Uklanja tvrdokornu prljavštinu, fleke od kamenca i ostatke aluminijuma.

Krpa od mikrovlakana



Za uklanjanje otisaka prstiju i manje prljavštine

sv - Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Läs bruksanvisningen noga innan du installerar och tar teppanyakin i bruk.
- ▶ Använd denna teppanyaki uteslutande på PowerFlex-kokzonen på din Miele induktionshäll eller på en Miele häll med heltäckande induktion. I ugnen eller kombiångugnen kan du använda teppanyakin med en maximal temperatur på 250 °C.
- ▶ Använd aldrig effektläge 8, 9 eller boostern till att värma upp teppanyakin. För uppvärmning rekommenderas effektläge 6–7.
- ▶ Vid höga temperaturer bränns olja och fett fast väldigt fort. Det uppstår hälsovådlig rök. Fastbränd olja och fett lämnar kvar en yta som eventuellt inte går att få bort och som inverkar på teppanyakins funktion. Använd endast matoljor och fetter som kan hettas upp, till exempel tistelolja, rapsolja eller solrosolja.
- ▶ Olja och fett kan självantända vid överhettning. Lämna inte teppanyakin utan uppsikt när den är i drift. Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Kväv försiktigt elden med ett lock eller en brandfilt.
- ▶ Du kan bränna dig på en varm Teppan Yaki. Skydda dina händer med grythandskar eller grytlappar när du arbetar vid en varm Teppan Yaki. Använd endast torra grythandskar respektive grytlappar. Blöta eller fuktiga textilier leder värme bättre och kan orsaka brännskador via ånga.
- ▶ Smutspartiklar eller kryddrester kan orsaka repor på glaskeramikskivan, om de hamnar under teppanyakin. Se till att glaskeramikskivan och undersidan av teppanyakin är rena innan du ställer ner den.
- ▶ Teppan Yakin blir mycket varm. Använd inte grillbestick med ytbeläggningar. Även temperaturbeständiga grillbestick och -redskap är olämpliga.
- ▶ Syrahaltiga livsmedel kan göra att ytan missfärgas. Förvara inga syrahaltiga livsmedel på teppanyakin.
- ▶ Om teppanyakin överhettas kan den missfärgas. Denna missfärgning påverkar inte teppanyakins funktion.

- Repor påverkar inte teppanyakins funktion. Sådana repor uppstår vid normal användning och är inget skäl till reklamation.

Transportförpackning

Förpackningen skyddar maskinen mot transportskador. Förpackningsmaterialen är valda med hänsyn till miljön och är därför återvinningsbara.

Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning. Lämna till materialspecifika återvinningscentraler om möjligt. Din Miele-återförsäljare kan ta tillbaka förpackningen.

Första rengöringen

- Rengör teppanyakin för hand innan den används för första gången med en disksvamp, lite handdiskmedel och varmt vatten.

Stekning

Teppanyakin måste oljas in innan den värms upp.

- Häll några droppar olja på teppanyakin. Gnid in oljan med en kökshandduk.
- Lägg teppanyakin på hällen.
- Förvärm teppanyakin i 2–5 minuter på effektläge 7.
- Vänd stekgodset flera gånger medan du steker.

Tips för stekning

- Teppanyakin måste framför allt vara tillräckligt varm vid tillagning av kött. Vid för låg temperatur släpps för mycket köttsaft ut.
- Det behövs bara lite fett för stekning på teppanyakin.
- Använd endast fett eller olja som tål att hettas upp i höga temperaturer.
- Vi rekommenderar att du marinerar det som ska stekas. Då smakar det extra gott. Använd endast olja eller fett för marinaden som tål att värmas upp.
- Torka av fuktigt stekgodset med hushållspapper för att undvika att det stänker när du börjar steka.
- Salta köttet först efter stekning eftersom det blir torrt annars.
- Använd effektlägena 2–3 för varmhållning.

Stektabell

Köttet kan tillagas för mycket eller bränna fast.

Lämna inte teppanyakin utan uppsikt när den är i drift. Sänk effektlägena på hällen enligt önskad bryningsgrad.

Tiderna som anges i tabellen är riktvärden och gäller för stekning på effektläge 4–7 på förvärmad teppanyaki. Stektiden beror alltid på sort, egenskap, tjocklek och önskad bryningsgrad för det som tillagas. Vi rekommenderar att först välja den kortare stektiden.

Stekgoods	
Kött	5–15
Tunna steaks	4–8
Korv	5–12
Tofu	2–4
Fisk	4–12
Skaldjur	2–4
Grönsaker	2–5
Frukt	1–3
Stekt ägg	3–6
Äggröra	3–5

 Stektid i minuter



Risk för brännskada.

Låt teppanyakin svalna så mycket att du kan ta på den utan att bränna dig innan du rengör den.

Livsmedelsrester och fett kan bränna fast vid uppvärmning och därmed vara svåra att ta bort.

Rengör teppanyakin efter varje användning.

För smuts som är mycket svår att få bort fördelar du Miele's rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål över hela den svala teppanyakins yta. Täck över den med plastfolie och låt rengöringsmedlet verka i cirka 24 timmar. Ta sedan bort smutsen med vatten och en disksvamp.

Ytan skadas av starka och aggressiva rengöringsmedel.

Använd inga skurmedel, hårda borstar eller disksvampar för rengöringen.

Teppanyakin kan diskas i diskmaskin. Vi rekommenderar handrengöring, eftersom ytan efter ett tag blir skadad om den diskas i diskmaskin.

Om teppanyakin överhettas kan den missfärgas och få en guldbrun färg. Denna missfärgning påverkar inte teppanyakins funktion.

Ta bort missfärgningen genom att lösa upp en struken tesked vitamin C (askorbinsyra) i hett vatten och låta blandningen verka på teppanyakin.

- Ta bort större matrester direkt med en pappersduk.

- Blötlägg fastsittande och fastbränd smuts i hett vatten med handdiskmedel så länge tills smutsen enkelt kan torkas bort.
- Rengör teppanyakin efter varje användning med en svamp eller en mjuk borste, lite handdiskmedel och varmt vatten.

sv - Extra tillbehör

Miele har ett stort sortiment av rengörings- och vårdande medel som passar till dina ugnspannor och kokkärl.

Dessa kan du mycket enkelt köpa i Mieles online-shop.

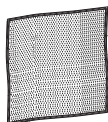
Du kan även köpa dem via Mieles reservdelsavdelning (se information i slutet av denna bruksanvisning) och hos Mieles återförsäljare.

Rengöringsmedel för glaskeramik och rostfritt stål, 250 ml



Tar bort hårt fastsittande smuts, kalkfläckar och aluminiumrester.

Mikrofibertrasa



För borttagning av fingeravtryck och lättare smuts.



Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Fax: +49 5241 89-2090
Internet: www.miele.com