



vivandio Teppanyaki Bedienungsanleitung

Einbaugeräte:

VI-Teppan 60

VI-Teppan 80






Spannungsarten: 120 V, 230-240 V

Leistungsarten: 2250 W

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf vivandio Teppanyakis entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Qualitätsprodukt „Made in Germany“ viel Freude haben und wünschen Ihnen bereits jetzt kulinarische Kocherlebnisse mit Familie und Freunden!

Nehmen Sie sich bitte 5 Minuten Zeit und lesen Sie diese Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie den Teppanyaki das erste Mal in Betrieb nehmen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und eine mögliche Gerätebeschädigung vermieden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung entstehen, haftet der Hersteller nicht!

Folgende Symbole dienen zum besseren Verständnis der Bedienungsanleitung:


-  Stromschlaggefahr
-  Verbrennungsgefahr
-  Gefahr für Sach- oder Personenschäden
-  Brandgefahr
-  Vergiftungsgefahr


Vor dem ersten Gebrauch

Im Handumdrehen ist Ihre Koch- und Bratplatte einsatzbereit. Nur die Oberfläche der Tischplatte muss mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm abgewischt werden. So werden eventuelle Schmutzteilchen und Staub schonend entfernt.

Den Teppanyaki an eine normale Haushaltssteckdose anschließen und schon kann es losgehen.

Sicherheitshinweise

Kein Gerät in Betrieb nehmen, wenn der Verdacht auf Beschädigung durch Transport oder unsachgemäßen Betrieb vorliegt (Lieferant benachrichtigen). 

Dampfreiniger bzw. Hochdruckreiniger dürfen zur Reinigung des Gerätes nicht benutzt werden. 

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernwerkssystem bestimmt. ⚠

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

Als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch gelten:

- Verwenden als Raumheizung ohne Aufsicht
- Verwenden auf feuchtem oder nassem Untergrund ⚠
- Nutzung als Arbeitsplattform (Stehen auf dem Tisch) ⚠
- Reinigung mit Hochdruck oder im Wasserbad in Betrieb unter Abdeckung Veränderungen an mechanischen/elektrischen Bauteilen
- Ablage von brennbaren Gegenständen/Flüssigkeiten ohne Aufsicht während und unmittelbar nach Heizungsbetrieb ⚠
- Missachtung der zulässigen Betriebsspannung gemäß Typenschild

Der Teppanyaki ist zur Verwendung im Freien geeignet.

Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden und falls die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden. ⚠

Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA gespeist werden. Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden. ⚠

Vorsicht: Das Gerät hat heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr! Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kleine Kinder fernhalten! ⚠

Beim Zubereiten von Speisen mit Fetten und Ölen beachten: Da diese sich entzünden können, nur einen dünnen Film auftragen! Gerät nur unter Aufsicht betreiben! Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Nach Gebrauch des Gerätes sind der Netzstecker und die Netzkupplung zu ziehen! ⚠

Montage und Bedienung

Montageart:

Teppanyaki-Einbaugeräte müssen gemäß der beiliegenden Bohrschablone und Einbauanleitung mit der Tischplatte verbunden werden. Hierfür ist etwas handwerkliches Geschick erforderlich. Deshalb empfehlen wir Ihnen, diese Arbeiten von einem Fachbetrieb (je nach Tischplatte Steinmetz oder Schreiner) durchführen zu lassen. Für Beschädigungen, die bei der Bearbeitung Ihrer Tisch- oder Küchenplatte durch Nichtbeachtung der Bohrschablonen/ Einbauanleitungen entstehen, können wir leider keine Haftung übernehmen.

Vor dem Anschließen:

Die Anschlussbedingungen vor Ort müssen entsprechend den Angaben gemäß Typenschild eingehalten werden!

Elektrischer Anschluss

Das mitgelieferte Netzanschlusskabel in den Kaltgeräteanschluss am Tisch/Modul einstecken und den Stecker mit der Wandsteckdose oder einem geeigneten Verlängerungskabel verbinden.


Achtung: Beim Anschluss im Freien sind die einschlägigen Vorschriften zu beachten. ⚠

Einschalten

Der Regler-Drehknopf ist zugleich das Bedienelement für den Hauptschalter. Beim Drehen im Uhrzeigersinn wird zunächst das Gerät eingeschaltet und die Funktionsanzeige Lampe (grün) leuchtet. Nach der Überwindung des Einschaltpunktes ist der Regler in der untersten Temperaturvorgabestellung (ca. 50° C). Innerhalb von 3 Minuten entsteht eine ca. 40 cm große Kochmulde von ca. 2 cm Tiefe. Flüssigkeiten können so nicht in den Essbereich ablaufen.

Jedes Weiterdrehen im Uhrzeigersinn erhöht die Temperaturvorgabe für die Heizzone bis hin zu maximal 210 ° C bei Stufe 10. Solange die eingestellte Temperatur in der Heizzone nicht erreicht ist, leuchtet die Kontrolllampe (gelb). Sobald die Heizzone die Vorgabetemperatur erreicht, erlischt das gelbe Licht und bleibt dunkel bis die Regelung die Heizung selbsttätig ein- und ausschaltet.

Betrieb

Ordnungsgemäßer Betrieb ist erkennbar, wenn die grüne Lampe dauernd an ist und die gelbe Lampe „taktet“. Achtung: Die Kochmulde darf wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt werden. 

Wählen Sie zu Beginn eine Betriebstemperatur von ca. 160 ° C (Stufe 7). Diese ist für Fleisch, Gemüse, Fisch (also verschiedenartiges Gargut) ideal. Ist die gewünschte Garstufe Ihres Garguts erreicht, schieben Sie es in die Warmhaltezone und schmecken es dort ab. Der Bratensatz, der sich in der Kochmulde gebildet hat, lässt sich mit dem Spatel und etwas Flüssigkeit lösen. Es entsteht ein idealer Fond für leckere Soßen. Für die Zubereitung von Soßen ist eine Temperatur von 120 ° C (Stufe 5) ideal.


Tipp: Wählen Sie die Temperatur nicht zu heiß, um Einbrennen von Gargut zu vermeiden. Stufe 7 reicht vollkommen aus. Legen Sie größere Mengen lieber in 2 bis 3 Etappen auf und schieben Sie fertiges Gargut in die Warmhaltezone (ca. 10-15 cm außerhalb der Heizzone).

Die äußeren ca. 20 cm Ihres Teppanyakis bleiben übrigens kalt und können bei größeren Tischen als Essbereich genutzt werden.

Abschalten

Regler auf 0 stellen: Funktionslampen grün+gelb aus.

Achtung: Netzkabel muss bei Nichtgebrauch immer abgezogen sein.

Die aufgeheizte Mittelzone hat eine Abkühlzeit bis zu einer Stunde je nach Ausgangs- und Umgebungstemperatur. In dieser Zeit, darf das Gerät nicht abgedeckt werden. (Brandgefahr) 

In erkaltetem Zustand wird Ihr Teppanyaki wieder nahezu eben.

Garvarianten

Dünsten, braten, backen, toasten oder dämpfen. Ihr Teppanyaki ist ein Meister der Vielfalt. Er steht für zahlreiche Zubereitungsarten, die Sie aus der herkömmlichen Küche kennen, zur Verfügung. So ersetzt die Heizfläche ganz nach Belieben Töpfe, Pfannen oder Toaster – ohne Hilfsmittel oder zusätzliche Geräte. Selbst fettloses Garen ist für Ihren Teppanyaki kein Problem. Denn Fette und Öle werden nur als Geschmacksträger verwendet. Allein die Beschaffenheit der Heizzone verhindert ein starkes Anhaften der Garstücke.

Braten auf dem Teppanyaki:

Ohne Flüssigkeitszugabe und ohne Fett wird bei trockener Hitze gegart – besonders geeignet für Fleisch und Fisch.

Dünsten auf dem Teppanyaki:

Nach kurzem Anbraten wird etwas Flüssigkeit zugegeben. Ideal für Gemüsezubereitungen.

Dämpfen auf dem Teppanyaki:

Hier wird mit verdampfender Flüssigkeit gegart. Eine tolle Methode, um vorgekochte Zutaten zu erwärmen oder Blattgemüse zuzubereiten.

Backen auf dem Teppanyaki:

Bei trockener Hitze wird mit oder ohne Fett gegart. Der beste Weg, um leckere, hauchdünne Crêpes zu erhalten.


Zubereitungstipps

Um ein gesundes und rundum gelungenes Kocherlebnis zu erzielen, sollten Sie folgende Hinweise beachten:

- Gerichte in der Warmhaltezone abschmecken. Hier behalten Kräuter ihren Eigengeschmack und Gewürze ihre Intensität – so ist weniger Salz nötig.
- Um leckere Soßen zuzubereiten, schieben Sie die Zutaten Ihres Gerichtes in die Warmhaltezone. Nun können Sie die Kochmulde vollständig nutzen. Stellen Sie die Temperatur auf 120 ° C zurück und löschen Sie den Bratensatz mit Flüssigkeit ab. Wasser, Gemüsebrühe oder Wein sind bestens geeignet. Dabei die Flüssigkeit immer vom äußeren Rand der Warmhaltezone bzw. vom äußeren Rand der Kochzone ausfließen lassen. Mit etwas Sahne zum Schluss erzielen Sie eine feine Note.
- Fügen Sie während der Zubereitung Ihrer Gerichte immer wieder Wasser hinzu. Als Grundregel gilt: Wasser sparsam dosieren, dafür aber immer wieder zugießen.
- Flambierte Desserts sind selbst für verwöhnte Gäste ein Erlebnis. Dafür z.B. Zucker mit wenig Butter in der Heizzone karamellisieren lassen und Obst dazu geben. Den Gourmetsch nach einiger Zeit ausschalten, damit die Temperatur sinkt. Erst jetzt den Likör oder Geist zugeben – mit einem langen Streichholz anzünden und genießen.
- Die meisten Zutaten können Sie roh auf dem Teppanyaki zubereiten. Nudeln, Kartoffeln oder Reis sollten Sie jedoch vorkochen.

Reinigungstipps

So können Sie die Teppanyaki-Platte reinigen: Geben Sie Wasser in die fast erkaltete Oberfläche und schalten Sie das Gerät ein. Sobald sich erneut eine leichte Kochmulde gebildet hat, beginnt das Wasser zu dampfen. Sobald auf der Platte Kochblasen zu sehen sind, schalten Sie das Gerät nach 30 Sekunden wieder ab. Unter diesen Umständen lösen sich die Bratkrusten am besten. Diese Reinigungsmethode ist für Ihr Teppanyaki sehr schonend. Nutzen Sie einen weichen Schwamm, um das Wasser nach und nach abzusaugen und wischen Sie dabei an der beschmutzten Oberfläche entlang. Wischen Sie nun mit einem weichen Tuch über die Platte, um letzte Reste zu entfernen und die Oberfläche zu säubern.

Keine Hochdruckreiniger oder Reinigungsgeräte aus Metall verwenden. Nur physiologisch unbedenkliche Reinigungsmittel einsetzen. Heizplatten vor und nach Gebrauch reinigen. 

Tipp: Um die Heizung zu schonen um die Lebensdauer zu verlängern, muss bei jedem erneuten einschalten aus dem Kaltzustand, der Temperaturregler erst auf eine Temperatur von max. 150 C° (=Stufe 6) eingestellt werden.

Und wenn Sie Ihrem Teppanyaki hin und wieder etwas Gutes tun wollen:
Polieren Sie die Oberfläche gelegentlich mit einigen Tropfen Speiseöl.

Entsorgung

Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.