



TEPPAN1013

TEPPAN1016

en-US	User manual	2
es-MX	Manual del usuario.....	4
fr-CA	Notice d'utilisation	6



Teppanyaki

The teppanyaki is made from high-quality stainless steel. This item is suitable for induction and is ovenproof (up to max. 220 °C).

The teppanyaki consists of a multilayer material called SWISS-PLY® that has been specially developed in-house, an aluminum core that transports energy up to ten times quicker than conventional stainless steel and is surrounded by two layers of stainless steel.

SWISS-PLY® is a protected trademark of Alinox AG/Switzerland.



To prevent the material from overheating:

- Never use heat setting 9 or the boost function when you are using the teppanyaki.
- Do not use oil that has a high smoking point, such as rapeseed oil or avocado oil. Cooking oil provides the best indicator of the temperature because it starts to smoke at around 350 °F (180 °C).

Before using the teppanyaki for the first time

- Before using the teppanyaki for the first time, clean it with warm water and a little washing-up liquid and then rinse it.

Tips for using your teppanyaki

- Use your teppanyaki only for cooking food.
- Do not leave acidic foods such as tomatoes (or tomato sauce), mayonnaise, lemons, vinegar or brine on your teppanyaki for more than 6 hours. Highly acidic food may cause unwanted discoloration.
- Do not use sharp metal utensils on the appliance as these may scratch it. Scratches and other damage will not impair the flavor or quality of the food you are cooking or frying, however.
- Never leave the teppanyaki on the heat source without any food on it, as this may cause the teppanyaki to warp. Pour oil onto the teppanyaki before heating it up.
- You can use your teppanyaki without issue in the oven or combi-steam oven at temperatures of up to 430 °F (220 °C). At temperatures exceeding 430 °F (220 °C), the stainless steel may take on a blue or brown hue, or even begin to oxidize in places. Changes in hue and oxidation are not covered by the warranty.
- Always use a pot holder or oven gloves to touch the handles, as these become hot.
- Always allow the hot teppanyaki to cool down after use.

Cleaning and care

- Never use metal scourers, bleach or abrasive cleaning products to clean the appliance.
- To gently clean your appliance, we recommend using warm water and a little washing-up liquid and a dishcloth.
- To remove stubborn patches, soak the teppanyaki in warm water with washing-up liquid. Leave it to soak overnight if necessary. Then clean off the residue with a soft brush, sponge or cloth.
- To remove patches of limescale or traces of minerals, clean your cookware in white vinegar (1 to 5 tablespoons). Then rinse it in warm water with washing-up liquid. (As an alternative, you could use a little lemon juice instead of vinegar – a few drops are generally sufficient.)
- Under exceptional circumstances, such as stubborn dirt, burnt-on grease and other hard-to-remove traces of food, very carefully place ice cubes onto the teppanyaki while it is still hot, and use a spatula, brush or soft sponge to clean off the food remnants. Alternatively, you could use a non-abrasive stainless steel cleaning product. With normal use, unwanted marks and discoloration are unlikely. If this does happen, however, it will not affect the food or the cooking results.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING







This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

This product ("Teppanyaki") comes with a limited 24 month warranty.
This limited warranty does not cover damages caused by improper use, overheating, accident, or transporting. Also excluded from this limited warranty are stains, discoloration, scratches, or dents on the inside or outside of the Teppanyaki.
The Teppanyaki is for household use only. Any industrial or professional use is prohibited.

i **Please note:** To achieve optimal heat distribution, the cooking zone on the induction hob and the teppanyaki must be the same size. The teppanyaki is intended for domestic use only.

Table of cooking times

The table below lists a number of examples. Actual cooking times may differ, depending on the type, weight and quality of the food. Heat settings 8 and 8. are ideal for heating up the cooking compartment.

		 Ongoing cooking setting	 Roasting time in minutes
 Meat	Poultry breast (¾" (2 cm) thick)	5 - 6	10 - 20
	Pork loin steaks, escalopes (plain)	6 - 7	6 - 12
	Steak (1¼" (3 cm) thick)	7 - 8	8 - 12
	Rissoles, hamburgers (1¼" (3 cm) thick)	4. - 5.	30 - 40
	Bacon	6. - 7.	3 - 6
 Fish	Scampi and prawns	7 - 8	5 - 10
	Salmon fillet	5 - 6	10 - 15
	Trout	3. - 4.	15 - 25
	Fish fillet	6 - 7	10 - 15
 Egg dishes	Fried egg	5 - 6	3 - 9
	Scrambled eggs	4 - 5	3 - 9
 Vegetables	Garlic, onions	5 - 6	2 - 9
	Zucchini, eggplants	6 - 7	5 - 10
	Peppers, green asparagus	6 - 7	5 - 15
	Mushrooms	7 - 8	10 - 15

If your induction hob with FlexZone has a frying sensor function, as of certain production numbers, you can also use this with the teppanyaki.

Teppanyaki

El Teppanyaki está fabricado con acero inoxidable de gran calidad. Este artículo es apto tanto para inducción como para el horno (hasta 220 °C máx.).

El Teppanyaki está fabricado en un material multicapa SWISS-PLY® especialmente desarrollado, con un núcleo de aluminio que transporta la energía hasta 10 veces más rápido que el acero inoxidable convencional, rodeado de dos capas de acero inoxidable. SWISS-PLY® es una marca registrada de Alinox AG/Suiza.



Para evitar el sobrecalentamiento del material:

- No utilizar nunca el nivel 9 ni la función Boost con el Teppanyaki.
- No utilizar aceite que desprenda mucho humo como, por ejemplo, el aceite de canola o el aceite de aguacate. El aceite para cocinar es el mejor indicador de temperatura, ya que genera humo a partir de 350 °F (180 °C).

Antes del primer uso

- Antes del primer uso, lavarlo y enjuagarlo con agua caliente y un poco de lavavajillas.

Sugerencias para el uso

- Utilizar el Teppanyaki únicamente para preparar alimentos.
- No dejar alimentos ácidos como tomates (salsa de tomate), mayonesa, limón, vinagre o salmuera durante más de seis horas sobre el Teppanyaki. Los alimentos con gran acidez pueden ocasionar decoloraciones no deseadas.
- No utilizar objetos afilados de metal, ya que pueden provocar ralladuras. Sin embargo, las ralladuras u otros desperfectos no influyen en el sabor ni en la calidad de la cocción o del asado.
- No dejar nunca el Teppanyaki vacío sobre la fuente de calor, ya que se puede deformar. Antes de calentar, añadir aceite.
- El Teppanyaki se puede utilizar sin problemas a temperaturas de hasta 430 °F (220 °C) en el horno y en el horno combinado de vapor. A temperaturas más altas, se puede teñir el acero inoxidable de color azul o café y pueden aparecer también marcas de óxido. Sin embargo, estas alteraciones no son cubiertas por la garantía.
- Ya que el asa se puede calentar, es mejor utilizar siempre un agarra ollas o un guante.
- Dejar siempre que el Teppanyaki caliente se enfríe después de usarlo.

Limpieza y mantenimiento

- No utilizar nunca fibras de metal, productos abrasivos ni lejía o cloro para limpiarlo.
- Para cuidarlo bien, se recomienda agua caliente con un poco de lavavajillas o producto de limpieza suave del hogar así como un trapo.
- Para retirar manchas resistentes, dejar el Teppanyaki en remojo en agua caliente con lavavajillas (en caso necesario, durante la noche). Limpiarlo con un cepillo blando, una esponja o un paño.
- Para retirar manchas de cal o minerales, lavar la vajilla con vinagre puro (de 1 a 5 cucharadas). Enjuagarlo con agua caliente y lavavajillas. (También se puede utilizar un poco de zumo de limón en vez de vinagre; en la mayoría de los casos, es suficiente con unas pocas gotas).
- En casos excepcionales, como en caso de suciedad extrema, grasa quemada u otros residuos, colocar sobre el Teppanyaki aún caliente con mucho cuidado (debido al calor) un cubito de hielo y retirar los restos de alimentos con una espátula, un cepillo o una esponja blanda. También se puede utilizar un limpiador que no sea abrasivo con el acero inoxidable. Con un uso normal, es improbable que aparezcan manchas o decoloraciones. Si, pese a ello, aparecen, no influyen en los alimentos ni en el resultado de la cocción.

Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluyendo cloruro de vinilo, que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otro daño reproductivo. Para obtener más información, ir a la página web: www.P65Warnings.ca.gov.

Este producto («Teppanyaki») tiene una garantía limitada de 24 meses.

Esta garantía limitada no cubre los daños producidos por un uso inadecuado, sobrecalentamiento, accidente o transporte. La garantía limitada tampoco cubre las manchas, decoloración, arañazos o muescas en el interior o el exterior del teppanyaki.

El teppanyaki solo es apropiado para el uso doméstico. Se prohíbe su utilización con fines industriales o profesionales.

i Observaciones: Para una distribución óptima del calor, la superficie de la placa independiente sobre la placa de inducción debe corresponder con la superficie del Teppanyaki.
El Teppanyaki ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Tabla de cocción

En la siguiente tabla se pueden encontrar algunos ejemplos. El tiempo de cocción depende del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.
Los niveles de potencia 8 y 8. son ideales para calentar.

		 Nivel de cocción lenta	 Tiempo de asado en minutos
 Carne	Pechuga de ave (3/4" (2 cm) de grosor)	5 - 6	10 - 20
	Filetes de lomo de cerdo, escalopas (natural)	6 - 7	6 - 12
	Bistec (1 1/4" (3 cm) de grosor)	7 - 8	8 - 12
	Filetes rusos, hamburguesa (1 1/4" (3 cm) de grosor)	4. - 5.	30 - 40
	Tocino	6. - 7.	3 - 6
 Pescado	Camarones y gambas	7 - 8	5 - 10
	Filete de salmón	5 - 6	10 - 15
	Trucha	3. - 4.	15 - 25
	Filete de pescado	6 - 7	10 - 15
 Platos elaborados con huevo	Huevo frito	5 - 6	3 - 9
	Huevos revueltos	4 - 5	3 - 9
 Verduras	Ajo, cebolla	5 - 6	2 - 9
	Calabacitas, berenjena	6 - 7	5 - 10
	Pimiento rojo, espárragos verdes	6 - 7	5 - 15
	Champiñones	7 - 8	10 - 15

En caso de que su placa de inducción con zona Flex disponga de la función freír, también puede utilizarla con el Teppanyaki a partir de un determinado número de producción.

Teppanyaki

Le Teppanyaki est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité. Cet article est approprié pour l'induction et résistant au four (jusqu'à max. 220° C).

Le Teppanyaki est fabriqué à partir d'un matériau multicouches spécialement développé SWISS-PLY®, avec un noyau en aluminium qui transporte jusqu'à 10 fois plus vite l'énergie par rapport à l'acier inoxydable classique, entouré de deux couches d'acier inoxydable.

SWISS-PLY® est une marque déposée de la société Alinox AG / Suisse.



Pour éviter de surchauffer le matériel :

- N'utilisez jamais la puissance 9 ni la fonction Surcharge avec le teppanyaki.
- N'utilisez pas d'huile avec un point de fumée élevé, par exemple l'huile de colza ou l'huile d'avocat. L'huile de cuisson est le meilleur indicateur de température, car elle forme de la fumée à partir d'environ 350° F (180° C).

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide à vaisselle, puis rincez.

Conseils d'utilisation

- Utilisez le Teppanyaki exclusivement pour préparer des mets.
- Ne laissez aucun aliment acide, comme des tomates (sauce tomate), de la mayonnaise, du citron, du vinaigre ou de l'eau salée, reposer plus de six heures dans votre Teppanyaki. Les aliments très acides peuvent occasionner des colorations indésirables.
- N'utilisez aucun outil pointu ou tranchant en métal, car vous risqueriez de rayer le Teppanyaki. Les rayures ou autres dommages n'ont cependant aucune influence sur le goût ou sur la qualité lors de la cuisson.
- Ne laissez jamais le Teppanyaki vide sur une source de chaleur, il pourrait se déformer. Avant de réchauffer le Teppanyaki, ajoutez de l'huile.
- Votre Teppanyaki peut être utilisé à des températures allant jusqu'à 430° F (220° C) au four et au four combi-vapeur sans aucun problème. À de plus fortes températures, l'acier inoxydable risque de se colorer en bleu ou marron et des traces d'oxydation peuvent apparaître. Ces modifications ne sont cependant pas couvertes par la garantie.
- Les poignées pouvant devenir chaudes, utilisez de préférence toujours des maniques ou des gants de cuisine.
- Laissez toujours refroidir le Teppanyaki chaud après utilisation.

Nettoyage et entretien

- N'utilisez jamais d'éponge métallique, ni de produit oxydant ou de récurage pour nettoyer le Teppanyaki.
- Pour un nettoyage en douceur, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau chaude et un peu de liquide à vaisselle/une solution détergente douce, ainsi qu'un torchon.
- Pour retirer les taches tenaces, ramollissez-les en plongeant le Teppanyaki dans de l'eau chaude additionnée de liquide à vaisselle, éventuellement pendant toute une nuit. Utilisez une brosse, une éponge ou un chiffon doux pour le nettoyer.
- Afin de retirer les taches de calcaire ou minérales, nettoyez votre appareil avec du vinaigre pur (1 à 5 cuillères à soupe). Rincez ensuite à l'eau chaude avec du liquide à vaisselle. (Vous pouvez utiliser du jus de citron à la place du vinaigre, généralement quelques gouttes suffisent.)
- Exceptionnellement, comme en cas de fortes salissures, de graisse brûlée ou d'autres résidus, placez des glaçons dans le Teppanyaki encore chaud avec précaution - en raison de la chaleur - et retirez les résidus d'aliments à l'aide d'une spatule, d'une brosse ou avec un chiffon doux. Vous pouvez également utiliser un nettoyant spécial pour acier inoxydable. Il est peu probable que des taches ou décolorations apparaissent en cas d'utilisation normale. Si vous constatez tout de même leur apparition, celles-ci n'ont aucune influence sur les plats cuisinés ni sur les résultats de cuisson.

Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :

AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez www.P65Warnings.ca.gov.

Ce produit (le « teppanyaki ») comporte une garantie limitée de 24 mois.

La présente garantie limitée exclut les dommages issus d'une mauvaise utilisation, d'une chaleur excessive, d'un accident ou de dommages en cours de déplacement. Les taches, la décoloration, les égratignures ou les bosselures à l'intérieur de la poêle teppanyaki ou à l'extérieur sont également exclues de la garantie limitée.

La poêle teppanyaki est destinée uniquement à un usage domestique. Toute utilisation professionnelle ou industrielle est interdite.







i Important : Pour optimiser la répartition de la chaleur, la surface de la zone de cuisson sur la table de cuisson à induction doit correspondre à la surface du Teppanyaki.

Le Teppanyaki est uniquement destiné à une utilisation domestique.

Tableau de cuisson

Le tableau de cuisson ci-après vous fournit quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des aliments. Des écarts sont donc possibles. Les puissances de cuisson 8 et 8 sont idéales pour chauffer.

		 Niveau de cuisson continue	 Temps de cuisson en minutes
 Viande	Blanc de volaille (3/4" (2 cm) d'épaisseur)	5 - 6	10 à 20
	Steaks de longe de porc, escalopes (nature)	6 - 7	6 à 12
	Steak (1 1/4" (3 cm) d'épaisseur)	7 - 8	8 à 12
	Galettes de viande hachée, hamburgers (1 1/4" (3 cm) d'épaisseur)	4. - 5.	30 à 40
	Lard	6. - 7.	3 à 6
 Poisson	Scampi et crevettes	7 - 8	5 à 10
	Filet de saumon	5 - 6	10 à 15
	Truite	3. - 4.	15 à 25
	Filet de poisson	6 - 7	10 à 15
 Plats aux œufs	Œuf au plat	5 - 6	3 à 9
	Œufs brouillés	4 - 5	3 à 9
 Légumes	Ail, oignons	5 - 6	2 à 9
	Courgettes, aubergines	6 - 7	5 à 10
	Poivrons, asperges vertes	6 - 7	5 à 15
	Champignons	7 - 8	10 à 15

Si votre table à induction Flex Zone dispose d'une fonction de détection de sonde de rôtissage, vous pouvez également l'utiliser avec le Teppanyaki à partir d'un certain numéro de série.



BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
800-735-4328
www.thermador.com



(991204) 9001473387

