
cs	Návod k použití	2 – 20
pl	Instrukcja obsługi	21 – 39
ru	Инструкция по применению	40 – 58
sk	Návod na použitie	59 – 77
uk	Інструкція з експлуатації	78 – 96

Návod k použití
Instrukcja obsługi
Инструкция по применению
Návod na použitie
Інструкція з експлуатації

Obsah

Na co musíte dbát	3
Před montáží	3
Bezpečnostní pokyny	4
Příčiny poškození	5
Před prvním použitím	6
Nový přístroj	6
To je váš nový přístroj Teppan Yaki	6
Ovládací panel	7
Nastavení přístroje Teppan Yaki	8
Zapnutí a vypnutí Teppan Yaki	8
Nastavení teploty	8
Indikátor zbytkového tepla	9
Stupeň udržování teploty	9
Vypnutí zadní vyhřívané zóny	9
Automatické omezení doby	10
Časovač	10
Tabulky a tipy	11
Tabulka nastavení	11
Tipy a triky	14
Základní nastavení	15
Změna základních nastavení	16
Ošetřování a čištění	17
Odstranění poruch	19
Zákaznický servis	20

Na co musíte dbát

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití. Pouze tehdy můžete přístroj bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a k montáži si dobře uschovejte. Pokud přístroj předáte další osobě, přiložte k němu návody.

Před montáží

Likvidace v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí



Vybalte přístroj a obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o elektrickém a elektronickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

Poškození při přepravě

Po vybalení zkontrolujte, zda nebyl přístroj při přepravě poškozen. Je-li přístroj poškozen, nesmíte jej zapojit.

Elektrické připojení

Je-li přívodní kabel poškozený, musí jej vyměnit technik speciálně vyškolený výrobcem. Vyloučí se tak možná nebezpečí.

Umístění a připojení

Postupujte podle zvláštního návodu k montáži.



Bezpečnostní pokyny

Bezpečná obsluha

Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti. Přístroj používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí přístroj používat bez dohledu,
– když k tomu nejsou tělesně a duševně způsobilí,
– nebo když jim chybí vědomosti a zkušenost, aby přístroj správně a bezpečně obsluhovali.

Nenechávejte děti hrát si s přístrojem.

Přístroj nepoužívejte s externími spínacími hodinami nebo s externím dálkovým ovládním.

Přístroj používejte k přímé přípravě potravin na pečicí ploše – bez hrnce nebo pánve.

Přehřátý olej a tuk

Pozor, nebezpečí požáru! Přehřátý olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej nebo tuk nenechávejte nikdy bez dozoru. Hořící olej nebo tuk nehaste nikdy vodou. Plameny uhasťte zakrytím víkem. Vypněte přístroj.

Horký přístroj

Pozor, nebezpečí popálení! Přístroj se během provozu zahřívá. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji!

Pozor, nebezpečí požáru! Nikdy nepoužívejte přístroj jako odkládací plochu! Nepokládejte na horkou pečicí plochu předměty nebo držadla z plastu.

Pozor, nebezpečí požáru! V zásuvkách nebo policích pod přístrojem nikdy neukládejte hořlavé předměty (např. čisticí prostředky, spreje).

Nebezpečí zkratu! Nikdy nevedte přírodní kabel elektrických spotřebičů přes horký přístroj. Izolace kabelu se může roztavit.

Kryt ze sklokeramiky	Pozor, nebezpečí popálení! Kryt ze sklokeramiky položte na přístroj až po jeho úplném vychladnutí. Přístroj nikdy nezapínejte s nasazeným krytem.
Čištění	Po použití přístroj vypněte. Po každém použití ochlazený přístroj vyčistěte. K čištění nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
Opravy	Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu el. proudem! Opravy smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu. Je-li přístroj poškozený, vypněte jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

Pečicí plocha z ušlechtilé oceli	Pečicí plocha z ušlechtilé oceli je robustní a hladká jako dobrá litá pánev, časem ale na ní budou patrné stopy používání. To nemá ale vliv na její funkci. Nepatrné žluté zbarvení pečicí plochy z ušlechtilé oceli je normální. Neřežte noži na pečicí ploše z ušlechtilé oceli, protože ji můžete poškrábat. K obracení pokrmů používejte obracečku. Důležité: Obracečkou netlučte do pečicí plochy, protože v ní zůstanou rýhy.
Tvrdé a ostré předměty	Pokud na sklokeramickou desku nebo kryt ze sklokeramiky spadnou tvrdé nebo ostré předměty, mohou způsobit poškození.
Kryt ze sklokeramiky	Kryt ze sklokeramiky položte na přístroj až po jeho úplném vychladnutí. Přístroj nikdy nezapínejte s nasazeným krytem. Kryt nepoužívejte jako odkládací plochu nebo plochu k udržování teploty pokrmů.

Před prvním použitím

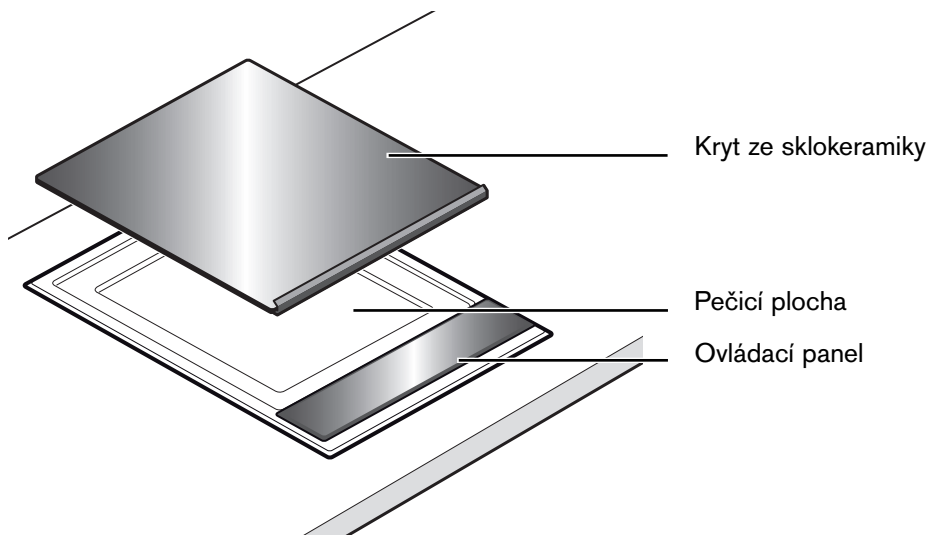
Nahřívání přístroje

Před prvním použitím důkladně vyčistěte pečicí plochu. Poté nechte Teppan Yaki bez potravin 30 minut při teplotě 240 °C nahřát. Tím se odstraní "zápach novoty".

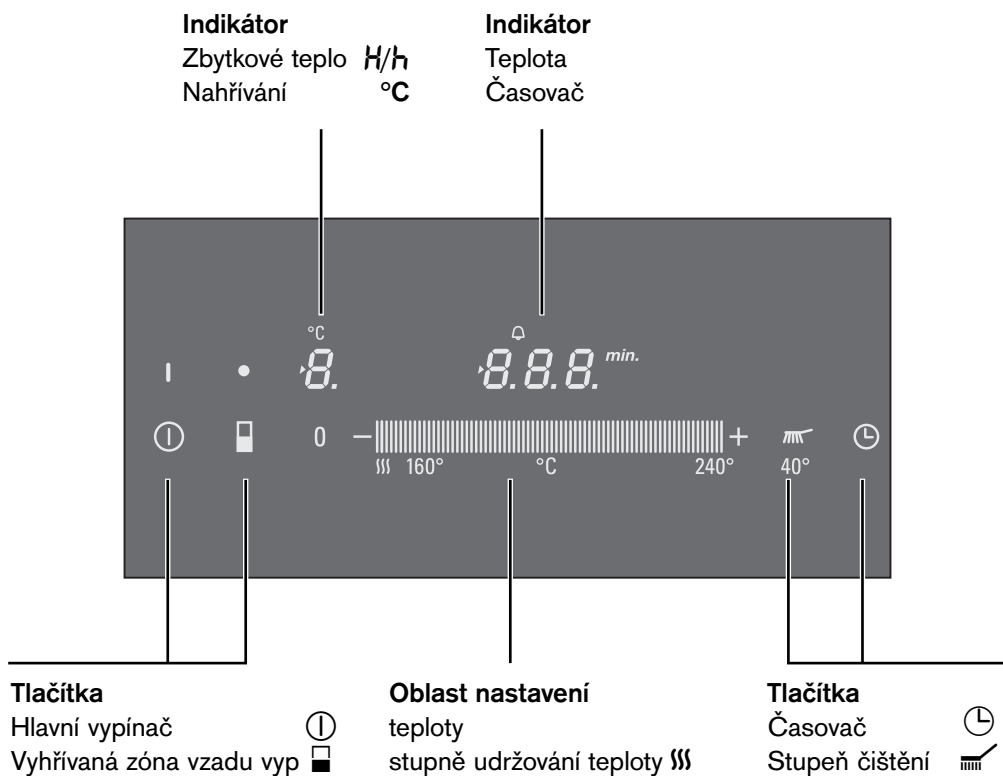
Nový přístroj

Zde se seznámíte s novým přístrojem a získáte informace o dodaném příslušenství.

To je váš nový přístroj Teppan Yaki



Ovládací panel



Tlačítka

Upozornění

Když stisknete symbol, aktivuje se příslušná funkce.

Tlačítka musí být vždy suchá. Vlhkost negativně ovlivňuje funkci.

Nastavení přístroje Teppan Yaki

Zapnutí a vypnutí Teppan Yaki

Teppan Yaki zapínáte a vypínáte hlavním vypínačem.

Zapnutí: Stiskněte symbol ①. Indikátor nad hlavním vypínačem svítí. Přístroj Teppan Yaki je nyní připraven k použití.

Vypnutí: Tiskněte symbol ①, dokud indikátor nad hlavním vypínačem nezhasne. Teppan Yaki je vypnutý. Indikátor zbytkového tepla svítí až do úplného vychladnutí přístroje.

Upozornění

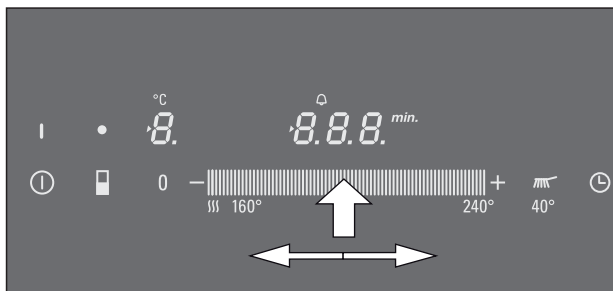
Teppan Yaki se automaticky vypne, když je teplota déle než 20 sekund nastavena na 0.

Nastavení teploty

V oblasti nastavení nastavte požadovanou teplotu.

Přístroj Teppan Yaki musí být zapnutý.

1. Nastavte požadovanou teplotu. Dotýkejte se proužku v oblasti nastavení, dokud se v indikátoru nezobrazí požadovaná teplota.
2. Vyčkejte, dokud přístroj nedosáhne nastavenou teplotu a nezazní signál. Indikátor nahřívání zhasne. Nyní můžete pokládat připravované potraviny.



Indikátor zbytkového tepla

Teppan Yaki má 2stupňový indikátor zbytkového tepla.

Zobrazí-li se **H**, je přístroj ještě horký. Když přístroj dále vychladne, změní se zobrazení na **h**. Indikátor zhasne, když Teppan Yaki dostatečně vychladne.

S čištěním začněte teprve, když se indikátor zbytkového tepla změní z **H** na **h**.

Stupeň udržování teploty

Přístroj Teppan Yaki musí být zapnutý.


V oblasti nastavení vyberte stupeň udržování teploty.

Množství potravin, u kterých chcete udržovat teplotu, by neměla být příliš velká. Veškerý takto udržovaný pokrm by měl být v kontaktu s pečicí plochou, protože jinak vychladne. Teplotu potravin neudržujte příliš dlouho, protože jinak budou příliš suché.

Vypnutí zadní vyhřívané zóny

Pokud připravujete menší množství, můžete používat pouze přední zónu. Přitom může zadní polovina pečicí plochy sloužit jako zóna k udržování teploty potravin.

Přístroj Teppan Yaki musí být zapnutý.

Stiskněte symbol . Indikátor nad symbolem svítí. Zadní vyhřívaná zóna je nyní vypnutá.

Když přístroj příště zapnete, zůstane tento stav uložený. Toto nastavení můžete změnit v základních nastaveních.

Automatické omezení doby

Pokud se Teppan Yaki používá příliš dlouho a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické omezení doby.

Ohřev se přeruší. V indikátoru bliká střídavě **F** a **B**.

Pokud stisknete libovolné tlačítko, zobrazení zmizí. Nyní můžete provést znovu nastavení.

Kdy se omezení doby aktivuje, závisí na nastavené teplotě.



Časovač

Časovač můžete používat jako minutku. Časovač Teppan Yaki nezapíná nebo nevypíná.

Časovačem můžete nastavit dobu až 99 minut.

Časovač můžete používat také při vypnutém přístroji.

Takto provedete nastavení


1. Tiskněte symbol , dokud se nerozsvítí .
V indikátoru časovače svítí **00**.

2. V oblasti nastavení nastavte požadovanou dobu.

Po uplynutí doby

Po uplynutí doby uslyšíte signál. V indikátoru časovače svítí **00**. Po 10 sekundách se indikátor vypne.

Úprava času

Stiskněte symbol , v oblasti nastavení nastavte znovu čas.

Předčasné vypnutí časovače

Stiskněte symbol , v oblasti nastavení nastavte 0.

Tabulky a tipy

Tabulka nastavení

Údaje v tabulkách jsou orientační a platí pro předehřátý přístroj. Údaje se mohou podle druhu, velikosti a množství připravovaných potravin lišit.

Připravované potraviny pokládejte teprve po uplynutí doby předehřátí.

Připravované potraviny	Teplota	Doba vaření	Množství / tloušťka
Maso / drůbež			
Hovězí steak, medium*	Prudké opečení 230 - 240 °C dále opékat při 180 °C	2 - 3 min. každá strana 5 - 7 min.	Cca 2 cm
Steak z vepřové krkovičky (bez kostí)	210 - 220 °C	15 - 20 min.	Cca 2 cm
Vepřové medajlonky**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	Max. 2 cm
Řízek, obalovaný*** Vepřové nebo telecí	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Krůtí steak	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Kuřecí prsíčka	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Nudličky masa/pokrm z malých kousků masa, marinované, hovězí nebo vepřové****	200 - 210 °C	8 - 10 min	600 - 700 g
Nudličky z krůtích prsíček****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Mleté maso	230 - 240 °C	9 - 11 min.	Cca 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	Max. 1 cm

* Např. Entrecôte, filet steak, rumpsteak. Steak je připraven jako medium, když vytéká šťáva.

** Pevně přitlačte k ploše, několikrát obraťte.

*** Používejte dostatečné množství oleje, aby panáda nevyschla nebo se nespálila.

**** Nudličky z masa nebo drůbežního masa dobře rozdělte po ploše, neměly by se dotýkat.

Připravované potraviny	Teplota	Doba vaření	Množství / tloušťka
Ryba			
Rybí filé*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	Cca 2 cm
Lososový steak	170 - 180 °C	18 - 20 min.	Cca 3 cm
Steak z tuňáka	190 - 200 °C	18 - 20 min.	Cca 3 cm
Garnáty	210 - 220 °C	8 - 10 min.	à 30 g

Zelenina

Mrkve, podélně nakrájené	190 - 200 °C	6 - 8 min.	Cca 500 g
Paprika nakrájená na nudličky	200 - 210 °C	4 - 6 min.	Cca 500 g
Lilek, na plátky**	200 - 210 °C	6 - 8 min.	Cca 500 g
Cuketa na plátky	190 - 200 °C	6 - 8 min.	Cca 500 g
Kolečka cibule	190 - 210 °C	5 - 7 min.	Cca 500 g
Žampiony na plátky	230 - 240 °C	10 - 12 min.	Cca 500 g
Brambory, vařené, na kolečka	210 - 220 °C	10 - 12 min.	Cca 500 g

* Používejte druhy ryb vhodné k pečení, např. losos, tuňák, mořský ďas, okoun nebo candát. Před pečením obalte rybí filé v mouce, snadněji jej uvolníte (nebude tolik ulpívat). Nejprve opečte stranu s kůží, poté obraťte - podle možnosti pouze jednou.

** Lilek před pečením osolte, nechte 30 minut odležet a osušte.

Připravované potraviny	Teplota	Doba vaření	Množství / tloušťka
Vaječná jídla / moučníky			
Volské oko, míchaná vejce	170 - 180 °C	6 - 9 min.	6 vajec
Palačinky, na americký způsob*	190 - 200 °C	2 - 3 min. každá strana	4 ks
Crêpes*	200 - 210 °C	1 - 2 min. každá strana	2 ks
Ovoce na kolečka nebo kostičky* / **	180 - 190 °C	5 - 7 min.	500 g

Ostatní

Kostičky bílého chleba* / ***	160 °C	15 - 20 min.	150 g
Orestování piniových jader / mandlí	160 °C	5 - 7 min.	400 g
Předvařené nudle	200 - 210 °C	10 - 15 min.	500 g
Tofu	210 - 220 °C	3 - 5 min.	400 g

* Nejlepší je rozpuštěné máslo (přepuštěné máslo).

** Ochutte medem nebo cukrem.

*** Často obračejte.

Tipy a triky

Před pečením

Přístroj by měl být vždy přehřátý. Také pokud budete zvyšovat nastavení mezi dvěma pečicími postupy vyčkejte, dokud nezhasne indikátor nahřívání.

Používejte pouze tuk a oleje vhodné na smažení, rafinovaný rostlinný olej nebo rozpuštěné máslo (přepuštěné máslo).

Před pečením maso, drůbež a rybu nesolte, aby neztratilo vodu a rozpustné živiny.

Do masa a drůbežního masa před a během pečení nepíchejte nebo neřežte, aby nevytekla šťáva.

Pečení

Kousky masa, drůbežního masa, by se během pečení neměly dotýkat, aby nedošlo ke ztrátě vody.

Kousky masa, drůbežního a rybího masa, přitiskněte obracečkou tak, aby celou plochou ležely na pečicí ploše. Obracejte teprve, když je lze snadno od desky uvolnit, abyste nepoškodili vlákna. Jinak může vytéci šťáva, což vede k vysušení připravovaných potravin.

Základní nastavení






Váš přístroj má různá základní nastavení. Tato základní nastavení můžete přizpůsobit vašim zvykům.

Zobrazení	Funkce
c 2	Zvuk signálu 0 Potvrzovací signál a signál nesprávné obsluhy vypnutý 1 Zapnutý pouze signál nesprávné obsluhy 2 Potvrzovací signál a signál nesprávné obsluhy zapnutý*
c 6	Doba, po kterou zní signál ukončení časovače 1 10 sekund* 2 30 sekund 3 1 minuta
c 7	Kombinace vyhřívání zón 0 Při zapnutí jsou obě vyhřívání zóny zapnuté. 1 Při zapnutí je zadní vyhřívání zóna vypnutá. 2 Při zapnutí zůstane zachované poslední nastavení.*
c 0	Resetování na základní nastavení 0 Vypnuto 1 Zapnuto

* Základní nastavení

Změna základních nastavení

Přístroj Teppan Yaki musí být vypnutý.

1. Přístroj Teppan Yaki zapněte.
2. Do 10 sekund po zapnutí přístroje tiskněte symbol  na 4 sekundy. Na levém displeji bliká , na pravém displeji svítí .
3. Tiskněte symbol , dokud na levém displeji neblíká požadovaný údaj.
4. V oblasti nastavení nastavte požadovanou hodnotu.
5. 4 sekundy tiskněte symbol .

Nastavení se uloží.

Vypnutí bez uložení

K opuštění základního nastavení vypněte přístroj hlavním vypínačem. Změny se neuloží.

Ošetřování a čištění



Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.



Pozor, nebezpečí popálení! S čištěním začněte teprve, když se indikátor zbytkového tepla změní z **H** na **h**.

Přístroj vyčistěte po každém použití. Připálené zbytky není jinak možné snadno odstranit.

Hrubé nečistoty odstraňte špachtlí.

Před dalším použitím důkladně odstraňte zbytky čisticích prostředků.

Čištění teplého přístroje

Pozor, nebezpečí popálení! Nalítím vody na horký přístroj vzniká vodní pára a horké stříkance.


Před aplikací vody nechte přístroj minimálně 15 minut vychladnout. Přednostně používejte kostky ledu.

Přidejte malé množství mycího prostředku a nechte znečištění odmočit (maximálně 1 hodinu).

Pozor, nebezpečí popálení! S čištěním začněte teprve, když se indikátor zbytkového tepla změní z **H** na **h**.

Čištění vychladlého přístroje

Na pečicí plochu nalijte trochu vody a mycího prostředku tak, aby tuto plochu mírně "zakryly".

Zapněte přístroj. V oblasti nastavení vyberte stupeň čištění . Znečištění nechte odmočit (maximálně 1 hodinu). Po uvolnění znečištění můžete začít čistit.

Čištění mezi jednotlivým pečením

K tomu se hodí kostky ledu: Vypněte přístroj. Po horké pečicí ploše posouvejte špachtlí 4-5 kostek ledu.

Pozor! Přitom může vzniknout horká pára!

Uvolněná znečištění odstraňte špachtlí a přístroj znovu zapněte. Než začnete pokládat potraviny, počkejte, dokud přístroj opět nedosáhne nastavenou teplotu.

Vhodné čisticí prostředky	<p>K odstranění mastných zbytků jsou nevhodnější mycí prostředky. V závislosti na připravovaných potravinách mohou na pečicí ploše zůstat bílé skvrny.</p> <p>Ty nejsnadněji odstraníte citrónovou šťávou, octem nebo slabým roztokem odvápnovače. Poté ještě jednou otřete vlhkou utěrkou. Důkladně odstraňte zbytky odvápnovače.</p>
Čisticí prostředky na ušlechtilou ocel	<p>Pro intenzivní čištění pečicí plochy a rámu můžete použít čisticí prostředky na ušlechtilou ocel. Tak obnoví ušlechtilá ocel svůj lesk. Čisticí prostředky na ušlechtilou ocel můžete objednat u specializovaného prodejce nebo na internetu (obj. číslo 311137).</p>
Čištění rámu	<p>Rám čistěte měkkou utěrkou, houbou a mycím prostředkem.</p> <p>Na okraj přístroje netlučte nebo neškrábejte špachtlí.</p>
Sklokeramická deska a kryt ze sklokeramiky	<p>Malá znečištění odstraňte vlhkou utěrkou nebo teplým roztokem s neagresivním čisticím prostředkem.</p> <p>Zbytky čisticího prostředku umyjte studenou vodou, plochu dobře otřete dosucha.</p> <p>Kryt ze sklokeramiky nemyjte v myčce.</p>
Nevhodné čisticí prostředky	<p>Nepoužívejte chemicky agresivní čisticí prostředky, jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.</p> <p>Nepoužívejte čističe hrnců z kovu, ocelové vlny, kovové kartáče apod.</p> <p>Pokud pracujete se špachtlí, s houbou s drsným povrchem nebo abrazivními čisticími prostředky, zanecháte na povrchu stopy. Funkční vlastnosti přístroje to ale neomezí.</p>

Odstranění poruch

Často je příčinou poruchy pouhá maličkost. Než kontaktujete zákaznický servis, přečtěte si následující informace.

Zobrazení	Chyba	Opatření
Žádné	Napájení je přerušené.	Zkontrolujte příslušný domovní jistič přístroje. Zkontrolujte podle jiných elektrospotřebičů, zda nedošlo k výpadku proudu.
E bliká	Ovládací panel je vlhký nebo na něm leží nějaký předmět.	Otřete ovládací panel nebo odstraňte předmět. Poté stiskněte libovolné tlačítko.
E_r + číslice	Chyba přístroje	Přístroj vypněte a znovu zapněte. Pokud oznámení nezhasne: Zavolejte zákaznický servis.
F0	Chyba přístroje	Přístroj vypněte a znovu zapněte. Pokud oznámení nezhasne: Zavolejte zákaznický servis.
F4	Elektronika se přehřála a vypnula přístroj.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté stiskněte libovolné tlačítko.
F6 / F7	Chyba přístroje	Přístroj vypněte a znovu zapněte. Pokud oznámení nezhasne: Zavolejte zákaznický servis.
F8	Přístroj se používal příliš dlouho a vypnul se.	Přístroj můžete okamžitě znovu zapnout.

Zákaznický servis

Pokud se musí přístroj opravit, je vám k dispozici náš zákaznický servis. Adresu a tel. číslo nejbližšího servisního místa naleznete v tel. seznamu. Uvedená centra zákaznického servisu vám také ráda sdělí servisní místa ve vašem okolí.

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš zákaznický servis, uveďte číslo E a číslo FD přístroje. Typový štítek s čísly naleznete na přístroji. Data vašeho přístroje můžete ihned zapsat do políček níže, abyste je v případě poruchy nemuseli dlouho hledat.

Spis treści

Należy zwrócić uwagę na poniższe punkty	22
Przed zabudową	22
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	23
Przyczyny uszkodzeń	24
Przed pierwszym uruchomieniem	25
Państwa nowe urządzenie	25
To jest Państwa nowe urządzenie Teppan Yaki	25
Pole obsługi	26
Ustawianie Teppan Yaki	27
Włączanie i wyłączanie Teppan Yaki	27
Ustawianie temperatury	27
Wskaźnik ciepła resztkowego	28
Poziom utrzymywania w ciepłe	28
Wyłączanie tylnej strefy grzejnej	28
Automatyczne ograniczenie czasowe	29
Timer	29
Tabele i rady	30
Tabela ustawień	30
Wskazówki i porady	33
Ustawienia podstawowe	34
Zmiana ustawień podstawowych	35
Czyszczenie i pielęgnacja	36
Usuwanie usterek	38
Serwis	39

Należy zwrócić uwagę na poniższe punkty

Dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Dopiero wtedy można bezpiecznie i prawidłowo obsługiwać urządzenie.

Instrukcję obsługi i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia, załączyć instrukcję.

Przed zabudową

Usunąć w sposób przyjazny dla środowiska



Urządzenie rozpakować i usunąć opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.

To urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE dotyczącą starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu starych urządzeń.

Uszkodzenia transportowe

Urządzenie po rozpakowaniu należy sprawdzić. W przypadku uszkodzeń transportowych nie podłączać urządzenia.

Podłączenie do prądu

Jeżeli przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, należy, aby uniknąć zagrożenia, wymienić go przez specjalistę, przeszkolonego przez producenta.

Ustawienie i podłączenie

Proszę zwrócić uwagę na specjalną instrukcję montażu.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych. Urządzenia należy używać tylko do przygotowywania potraw.

Bezpieczne użytkowanie

Osoby dorosłe i dzieci nie mogą użytkować urządzenia bez nadzoru,
– jeśli nie są do tego zdolne fizycznie lub psychicznie,
– lub jeśli nie posiadają odpowiedniej wiedzy i doświadczenia pozwalającego na prawidłowe i bezpieczne użytkowanie urządzenia.

Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.

Urządzenia nie używać z zewnętrznym programatorem czasowym lub zewnętrznym systemem sterowania zdalnego.

Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw bezpośrednio – bez garnka ani patelni – na powierzchni do smażenia.

Przeegrzany olej i tłuszcz

Ostrożnie, niebezpieczeństwo pożaru! Przeegrzany olej lub inny tłuszcz łatwo się zapala. Nigdy nie pozostawiać gorącego oleju lub tłuszczu. Nigdy nie gasić palącego się oleju lub tłuszczu wodą. Płomienie zgasić przez przykrycie. Wyłączyć urządzenie.

Gorące urządzenie

Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Urządzenie jest podczas pracy gorące. Uwaga na dzieci!

Ostrożnie, niebezpieczeństwo pożaru! Urządzenia nigdy nie używać jako powierzchni do składowania! Na gorącą powierzchnię do smażenia nie należy kłaść przedmiotów z tworzywa sztucznego lub posiadających uchwyty z tworzywa sztucznego.

Ostrożnie, niebezpieczeństwo pożaru! Nigdy nie przechowywać palnych przedmiotów (np. środków czyszczących, sprayów) w szufladach lub przegródkach pod urządzeniem.

Niebezpieczeństwo spięcia! Nigdy nie prowadzić kabli przyłączeniowych urządzeń elektrycznych przez gorące urządzenie. Izolacja kabla może się stopić.

Pokrywa z ceramiki szklanej	Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Pokrywa z ceramiki szklanej może być nałożona dopiero po całkowitym ochłodzeniu się urządzenia. Nigdy nie włączać urządzenia z nałożoną pokrywą.
Czyszczenie	Po użyciu urządzenie należy wyłączyć. Po każdym użyciu należy wyczyścić ochłodzone urządzenie. Nie używać do czyszczenia myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
Naprawy	Niefachowo wykonywane naprawy są niebezpieczne. Niebezpieczeństwo spięcia! Naprawy może wykonywać wyłącznie przez nas przeszkolony technik serwisowy. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w instalacji domowej. Powiadomić serwis!

Przyczyny uszkodzeń

Powierzchnia do smażenia ze stali szlachetnej	Powierzchnia do smażenia ze stali szlachetnej jest solidna i gładka, z czasem jednak pojawią się na niej oznaki użytkowania, tak samo, jak na dobrej patelni odlewanej. Nie mają one jednak negatywnego wpływu na walory użytkowe. Lekki żółty odcień powierzchni do smażenia ze stali szlachetnej jest odcieniem normalnym. Nie krajać nożem na powierzchni do smażenia ze stali szlachetnej, gdyż może to doprowadzić do zarysowania powierzchni do smażenia. Do odwracania potraw używać łopatek. Ważne! Łopatkami nie uderzać w powierzchnię do smażenia, może to pozostawić nacięcia.
Twarde i ostre przedmioty	Jeśli na osłonę lub pokrywę z ceramiki szklanej upadnie twardy lub ostry przedmiot, może to spowodować jej uszkodzenie.
Pokrywa z ceramiki szklanej	Pokrywa z ceramiki szklanej może być nałożona dopiero po całkowitym ochłodzeniu się urządzenia. Nigdy nie włączać urządzenia z nałożoną pokrywą. Nie używać pokrywy jako powierzchni do odstawiania przedmiotów lub podtrzymującej ciepło.

Przed pierwszym uruchomieniem

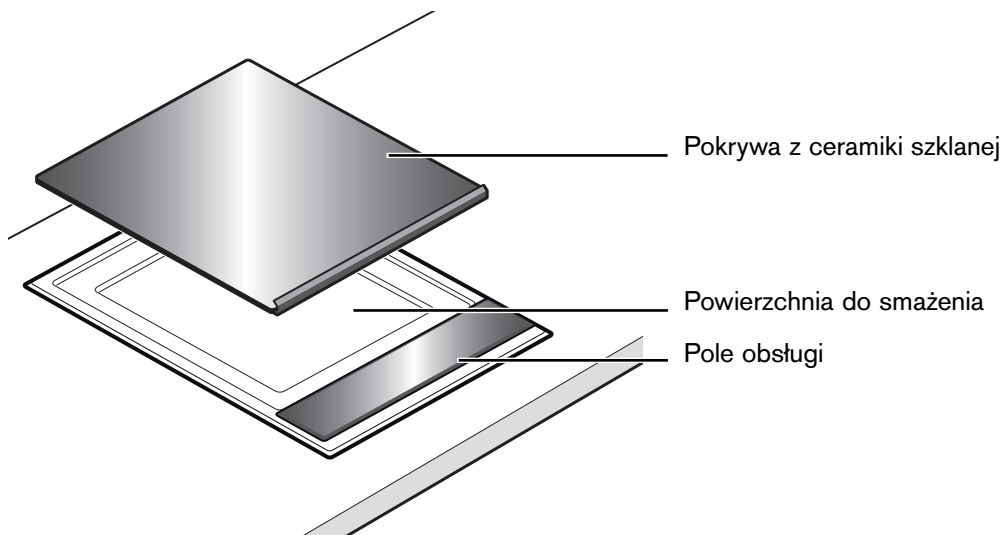
Ogrzewanie urządzenia

Powierzchnię do smażenia gruntownie wyczyść przed pierwszym użyciem. Pusty Teppan Yaki podgrzać przez 30 minut do 240 °C. Ma to na celu usunięcie zapachu nowego urządzenia.

Państwo nowe urządzenie

Tutaj zaprezentujemy Państwu nowe urządzenie i dostarczymy informacji dotyczących akcesoriów znajdujących się w zestawie.

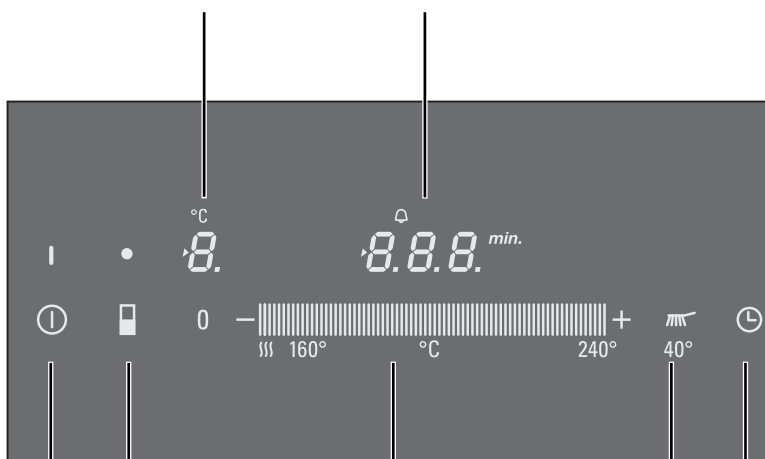
To jest Państwa nowe urządzenie Teppan Yaki



Pole obsługi

Wyświetlacz
ciepła resztkowego H/h
ogrzewanie °C

Wyświetlacz
temperatury
timera



Pole obsługi
przełącznika głównego
tylna strefa grzejna
wyłączona



Zakres ustawień
temperatury
poziomu utrzymywania
w ciepłe



Pole obsługi
timera
poziomu czyszczenia



Pola obsługi

Jeśli wciśnie się jakiś symbol, aktywowana jest dana funkcja.

Wskazówka

Pola obsługi należy utrzymywać zawsze suche.
Wilgoć wpływa na funkcję.

Ustawianie Teppan Yaki

Włączanie i wyłączenie Teppan Yaki

Teppan Yaki włącza i wyłącza się za pomocą przełącznika głównego.

Włączanie: Wcisnąć symbol ①. Wskazanie nad przełącznikiem głównym świeci się. Teppan Yaki jest teraz gotowy do pracy.

Wyłączanie: Wcisnąć symbol ①, do momentu wygaśnięcia wskazania nad przełącznikiem głównym. Teppan Yaki jest wyłączony. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci do momentu wystarczającego ochłodzenia Teppan Yaki.

Wskazówka

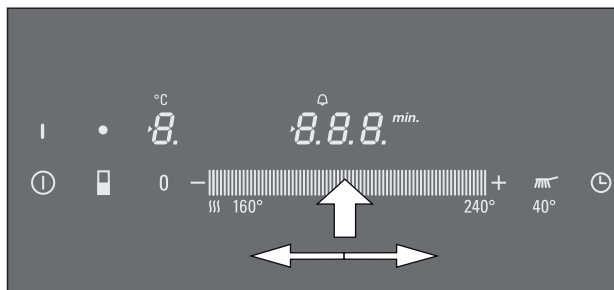
Teppan Yaki wyłącza się automatycznie, jeżeli temperatura ustawiona jest na 0 przez dłużej niż 20 sekund.

Ustawianie temperatury

W zakresie ustawień ustawić żądaną temperaturę.

Teppan Yaki musi być włączony.

1. Ustawić żądaną temperaturę. Poruszać przycisk zakresu ustawień do pojawienia się we wskazaniu żądanej temperatury.
2. Odczekać do momentu osiągnięcia żądanej temperatury i pojawienia się sygnału akustycznego. Wskaźnik nagrzewania gaśnie. Położyć produkty do grillowania.



Wskaźnik ciepła resztkowego

Teppan Yaki posiada dwupoziomowy wskaźnik ciepła resztkowego.

Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się **H**, Teppan Yaki jest jeszcze gorący. Jeżeli Teppan Yaki się ochłodzi, wskaźnik zmienia się na **h**. Wskazanie gaśnie, jeżeli Teppan Yaki wystarczająco się ochłodzi.

Czyszczenie rozpocząć dopiero, gdy wskaźnik ciepła resztkowego zmienił się z **H** na **h**.

Poziom utrzymywania w ciepłe

Teppan Yaki musi być włączony.


W zakresie ustawień wybrać poziom utrzymywania w ciepłe.

Nie wybierać dużych potraw do utrzymywania w ciepłe. Potrawy utrzymywane w ciepłe muszą dotykać powierzchni do smażenia, gdyż w przeciwnym razie ochłodzą się. Potraw nie utrzymywać zbyt długo w ciepłe, gdyż stają się suche.

Wyłączanie tylnej strefy grzejnej

Przygotowując mniejszą ilość potraw można używać tylko przedniej strefy. Tylne strefy powierzchni do smażenia może służyć jako strefa utrzymywania w ciepłe.

Teppan Yaki musi być włączony.

Wcisnąć symbol . Wskazanie nad symbolem świeci się. Tylne strefy grzejne są wyłączone.

Przy następnym włączeniu urządzenia stan ten będzie zapisany. To ustawienie można zmienić w ustawieniach podstawowych.

Automatyczne ograniczenie czasowe

Jeżeli Teppan Yaki zbyt długo pracuje i nie jest zmienione ustawienie, aktywuje się automatyczne ograniczenie czasowe.

Następuje przerwa w ogrzewaniu. Na wyświetlaczu migają na przemian **F** i **8**.




Po dotknięciu dowolnego pola obsługi wskazanie gaśnie. Można ponownie dokonać ustawień.

Aktywowanie ograniczenia czasowego zależy od ustawionej temperatury.

Timer


Timera można używać również jako zegara kuchennego. Timer nie włącza i wyłącza Teppan Yaki. Za pomocą timera można ustawić czas do 99 minut. Timera można używać także przy wyłączonym Teppan Yaki.

W celu wprowadzenia ustawień należy


1. Wcisnąć symbol  do zaświecenia wskazania . Na wyświetlaczu timera świeci .

Po upływie czasu

2. Ustawić w zakresie ustawień żądany czas.

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu timera świeci . Po 10 sekundach wskazanie wyłącza się.

Dokonać korekty czasu

Wcisnąć symbol , ustawić ponownie czas w zakresie ustawień.

Wcześniejsze wyłączenie timera

Wcisnąć symbol , zakres ustawień ustawić na 0.

Tabele i rady

Tabela ustawień

Dane są wartościami wytycznymi i dotyczą urządzenia podgrzanego. Wartości różnią się w zależności od rodzaju i ilości produktów do grillowania.

Produkty do grillowania nałożyć dopiero po upływie czasu podgrzewania.

Produkt do grillowania	Temperatura	Czas przyrządzenia potrawy	Ilość / grubość
Mięso / drób			
Steki wołowe, medium*	podsmażanie w temperaturze 230 - 240 °C dosmażanie w temperaturze 180 °C	2 -3 min z każdej strony 5 -7 min.	ok. 2 cm
Stek z karkówki wieprz. (bez kości)	210 -220 °C	15 - 20 min.	ok. 2 cm
Medaliony wieprzowe**	170 -180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Sznyce, panierowane*** wieprzowina lub cielęcina	190 -200 °C	10 -13 min.	0,5 -1 cm
Stek z indyka	210 -220 °C	8 -15 min.	1 -1,5 cm
Filety z kurczaka	180 -190 °C	15 -20 min.	2,5 -3 cm
Paski mięsa/mięso siekane, marynowana wołowina lub wieprzowina****	200 -210 °C	8 -10 min.	600 - 700 g
Paski z piersi kurczaka****	180 -190 °C	7 -9 min.	600 -700 g
Mięso mielone	230 -240 °C	9 - 11 min.	ok. 600 g
Hamburgery	180 -190 °C	13 -16 min.	max. 1 cm

* np. antrykot, filetsteak, rumsztyk. Stek jest średnio wysmażony, jeśli na wierzchu wypływa sok.

** Docisnąć do płyty, kilkakrotnie obrócić.

*** Używać wystarczającej ilości oleju, aby panierka nie stała się sucha i przypaliła się.

**** Paski mięsa / drobiu równomiernie rozłożyć, aby nie stykały się ze sobą.

Produkt do grillowania	Temperatura	Czas przyrządzenia potrawy	Ilość / grubość
Ryby			
Filety rybne*	190 -200°C	7 - 10 min.	ok. 2 cm
Stek z łososia	170 -180°C	18 – 20 min.	ok. 3 cm
Stek z tuńczyka	190 -200°C	18 – 20 min.	ok. 3 cm
Krewetki	210 -220°C	8 – 10 min.	à 30 g

Warzywa

Marchewki, w słupkach	190 -200°C	6 - 8 min.	ok. 500 g
Papryka w paskach	200 -210°C	4 - 6 min.	ok. 500 g
Oberżyna, w plastrach**	200 -210°C	6 - 8 min.	ok. 500 g
Cukinia, w plastrach	190 -200°C	6 - 8 min.	ok. 500 g
Krażki cebuli	190 -210°C	5 - 7 min.	ok. 500 g
Pieczarki, w plastrach	230 - 240	10 -12 min.	ok. 500 g
Ziemniaki, gotowane, w plastrach	210 -220°C	10 -12 min.	ok. 500 g

* Wybierać rodzaje ryb nadające się do smażenia, np. łosoś, tuńczyk, żabnica, okoń, sandacz. Aby filety rybne nie przywierały tak mocno, można je przed smażeniem obtoczyć w mące. Smażyć najpierw po stronie skórki i w miarę możliwości filet obrócić tylko raz.

** Oberżynę przed smażeniem posolić, pozostawić 30 minut i osuszyć.

Produkt do grillowania	Temperatura	Czas przyrządzenia potrawy	Ilość / grubość
Potrawy słodkie / jajeczne			
Jajko sadzone, jajecznica	170 -180°C	6 -9 min.	6 jaj
Naleśniki po amerykańsku*	190 -200°C	2 -3 min z każdej strony	4 sztuki
Naleśniki*	200 -210°C	1 -2 min z każdej strony	2 sztuki
Owoce w plastrach lub kostkach* / **	180 -190°C	5 -7 min.	500 g
Inne			
Kostki z bułki * / ***	160°C	15 -20 min.	150 g
Prażone pestki pinii / migdały	160°C	5 -7 min.	400 g
Podgotowany makaron	200 -210°C	10 -15 min.	500 g
Tofu	210 -220°C	3 - 5 min.	400 g

* Używać masła klarowanego (smalcu).

** Doprawić według uznania miodem lub cukrem.

*** Często obracać.

Wskazówki i porady

Przed smażeniem

Urządzenie należy zawsze podgrzać. Również podwyższając ustawienie pomiędzy dwoma etapami smażenia odczekać, aż zgaśnie wskaźnik nagrzewania.

Należy używać olejów lub tłuszczów, w których można smażyć w wysokich temperaturach, np. rafinowanego oleju roślinnego lub smalcu (masła klarowanego).

Mięsa, drobiu i ryb nie solić przed smażeniem, aby nie wyciągać z nich wody i rozpuszczalnych składników odżywczych.

Nie nakłuwaj i nacinaj mięsa i drobiu przed lub w trakcie smażenia, aby nie wypłynął sok.

Smażenie

Kawałki mięsa i drobiu podczas smażenia nie powinny się stykać, aby nie naciągały wody.

Kawałki mięsa, drobiu i ryb rozłożyć na płasko łopatką na powierzchni do smażenia. Kawałki odwracać dopiero wtedy, gdy łatwo się odklejają od płyty, aby nie naruszać struktury włókien. W przeciwnym przypadku wypływa z nich wilgoć, co spowoduje wysuszenie kawałków.

Ustawienia podstawowe






Urządzenie to ma różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dostosować w sposób indywidualny.

Wskazanie	Działanie
c 2	Sygnał akustyczny <input type="checkbox"/> Sygnał potwierdzenia i sygnał błędu obsługi są wyłączone <input type="checkbox"/> Tylko symbol błędu obsługi jest włączony <input type="checkbox"/> Sygnał potwierdzenia i sygnał błędu obsługi są włączone*
c 6	Czas sygnału kończącego pracę timera <input type="checkbox"/> 10 sekund* <input type="checkbox"/> 30 sekund <input type="checkbox"/> 1 minuta
c 7	Połączenie stref grzejnych <input type="checkbox"/> Podczas włączenia obie strefy grzejne są włączone. <input type="checkbox"/> Podczas włączenia tylna strefa grzejna jest wyłączona. <input type="checkbox"/> Podczas włączenia zachowane zostaje ostatnie ustawienie.*
c 0	Powrót do ustawień podstawowych <input type="checkbox"/> Wyłączony <input type="checkbox"/> Włączony

* Ustawienia podstawowe

Zmiana ustawień podstawowych

Teppan Yaki musi być włączony.

1. Włączyć Teppan Yaki.
2. W ciągu kolejnych 10 sekund wciskać symbol  przez 4 sekundy. W lewym wyświetlaczu miga , w prawym .
3. Wcisnąć symbol  tak często, aby w lewym wyświetlaczu pojawiło się żądane wskazanie.
4. Ustawić w zakresie ustawień żadaną wartość.
5. Symbol  wcisnąć przez 4 sekundy.

Ustawienie jest zapisane.

Wyłączanie bez zapisywania

W celu opuszczenia ustawień podstawowych wyłączyć Teppan Yaki za pomocą przełącznika głównego. Zmiany nie zostaną zapisane.

Czyszczenie i pielęgnacja



Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Czyszczenie rozpocząć dopiero, gdy wskaźnik ciepła resztkowego zmienił się z **H** na **h**.

Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić. Przypalone pozostałości jest bardzo trudno usunąć.

Większe pozostałości usunąć za pomocą łopatek.

Przed kolejnym użyciem, dokładnie usunąć pozostałości środków czyszczących.


Czyszczenie ciepłego urządzenia

Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas nalewania wody na gorące urządzenie woda rozpryskuje się i powstaje para wodna.

Przed nalaniem wody urządzenie pozostawić przez 15 minut do ochłodzenia. Najlepiej używać kostek lodu. Dodać kilka kropel płynu do mycia naczyń i pozostawić zabrudzenia do rozmięknięcia (maksymalnie 1 godzinę).

Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Czyszczenie rozpocząć dopiero, gdy wskaźnik ciepła resztkowego zmienił się z **H** na **h**.

Czyszczenie ochłodzonego urządzenia

Na powierzchnię do smażenia nalać trochę wody i płynu do mycia naczyń, aby powierzchnia była lekko przykryta. Włączyć urządzenie. W zakresie ustawień wybrać poziom czyszczenia . Zabrudzenia pozostawić do rozmięknięcia (maksymalnie 1 godzinę). Po rozmięknieniu zabrudzeń można rozpocząć czyszczenie.

Czyszczenie pomiędzy dwoma etapami smażenia

Do czyszczenia nadają się kostki lodu: urządzenie wyłączyć. 4-5 kostek lodu przesunąć za pomocą łopatki po gorącej powierzchni do smażenia.

Ostrożnie! W ten sposób powstaje gorąca para wodna!

Rozmiękczone zanieczyszczenia usunąć za pomocą łopatki a urządzenie ponownie włączyć. Poczekać z nałożeniem potraw, aż urządzenie ponownie osiągnie żądaną temperaturę.

Właściwe środki czyszczące	<p>Do usuwania pozostałości zawierających tłuszcz najlepiej nadaje się płyn do mycia naczyń.</p> <p>W zależności od potrawy na powierzchni do smażenia mogą powstać białawe plamy. Można je usunąć w łatwy sposób odrobiną soku z cytryny, octu lub roztworu odkamieniacza. Następnie wytrzeć powierzchnię wilgotną szmatką. Dokładnie usunąć pozostałości odkamieniacza.</p>
Środek do mycia stali szlachetnej	<p>Do intensywnego czyszczenia powierzchni do smażenia oraz ramy używać środka do mycia stali szlachetnej. W ten sposób matowa stal szlachetna odzyska połysk. Właściwy środek do mycia stali szlachetnej można zamówić w sklepach specjalistycznych lub przez Internet (nr zamówienia 311137).</p>
Czyszczenie ramy	<p>Ramę czyścić miękką ściereczką lub gąbką oraz płynem do mycia naczyń.</p> <p>Nie uderzać i drapać łopatką krawędzi urządzenia.</p>
Ostona i pokrywa z ceramiki szklanej	<p>Usunąć drobne zanieczyszczenia wilgotną ściereczką lub ciepłym roztworem wody z płynem do mycia naczyń. Resztki płynu do mycia naczyń zmyć zimną wodą a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha.</p> <p>Pokrywy z ceramiki szklanej nie czyścić w zmywarce.</p>
Niewłaściwe środki czyszczące	<p>Nie używać agresywnych chemicznie środków czyszczących jak środków do czyszczenia piekarnika lub do usuwania plam.</p> <p>Nie używać czyścików do garnków z metalu, wełny stalowej, szczotek metalowych lub podobnych przyrządów.</p> <p>Oprócz pracy z łopatkami również gąbki i mlecza do szorowania pozostawiają ślady zużycia na powierzchni. Poprzez to walory użytkowe urządzenia nie zostają jednak ograniczone.</p>

Usuwanie usterek

W przypadku usterek często chodzi o drobności.
Przed zawiadomieniem serwisu należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Wskazanie	Usterka	Czynności
Brak	Zasilanie elektryczne zostaje przerwane.	Skontrolować bezpieczniki urządzenia. Na podstawie innych urządzeń sprawdzić czy przerwano zasilanie elektryczne.
Miga E	Pole obsługi jest wilgotne lub leży na nim przedmiot.	Osuszyć pole obsługi lub zdjąć przedmiot. Następnie dotykać dowolne pole obsługi.
E_r + liczba	Wada urządzenia	Wyłączyć urządzenie i ponownie włączyć je. Jeżeli wskazanie nie gaśnie: Powiadomić serwis.
$F0$	Wada urządzenia	Wyłączyć urządzenie i ponownie włączyć je. Jeżeli wskazanie nie gaśnie: Powiadomić serwis.
$F4$	Elektronika przegrzała się a urządzenie zostało wyłączone.	Odczekać do wystarczającego ochłodzenia elektroniki. Następnie dotykać dowolne pole obsługi.
$F6 / F7$	Wada urządzenia	Wyłączyć urządzenie i ponownie włączyć je. Jeżeli wskazanie nie gaśnie: Powiadomić serwis.
$F8$	Urządzenie zbyt długo pracowało i wyłączyło się.	Można natychmiast włączyć urządzenie.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Adres i numer telefonu najbliższego serwisu znajduje się w książce telefonicznej. Również podane centra serwisowe wskażą Państwu najbliższy serwis.

Numer E i FD

W przypadku wzywania naszego serwisu należy podać numer E lub numer FD urządzenia. Tabliczka znamionowa z numerami znajduje się na urządzeniu. Aby w przypadku usterki łatwo znaleźć numery, można poniżej nanieść dane urządzenia.

Содержание

На что нужно обращать внимание	41
Перед монтажом	41
Указания по безопасному использованию	42
Причины повреждений	43
Перед первым использованием	44
Ваш новый прибор	44
Это – ваш новый тепан-яки	44
Панель управления	45
Настройка тепан-яки	46
Включение и выключение тепан-яки	46
Настройка желаемой температуры	46
Индикация остаточного тепла	47
Степень подогревания	47
Выключение задней зоны нагрева	47
Автоматическое ограничение времени	48
Таймер	48
Таблицы и полезные советы	49
Таблица настройки	49
Советы и приемы	52
Основные установки	53
Изменение основных установок	54
Уход и очистка	55
Устранение неисправностей	57
Служба сервиса	58

На что нужно обращать внимание

Прочитайте внимательно эту инструкцию по применению. Только после этого вы сможете безопасно и правильно пользоваться прибором.

Храните инструкции по применению и монтажу в надежном месте. Если вы будете передавать кому-нибудь прибор дальше, то приложите к нему эти инструкции.

Перед монтажом

Утилизация с соблюдением требований экологии



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку с соблюдением требований экологии.

На этом приборе имеется обозначение, нанесенное в соответствии с директивой ЕС 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Повреждения при транспортировке

После распаковки прибора проверьте его состояние. При обнаружении повреждений, возникших при транспортировке, вы не должны включать прибор в сеть.

Электроподключение

При повреждении сетевого кабеля он подлежит замене специалистом, прошедшим обучение у изготовителя. Это позволит избежать возможных опасностей.

Установка и подключение

Соблюдайте специальную инструкцию по монтажу.



Указания по безопасному использованию

- Данный прибор предназначен только для использования в домашнем быту. Используйте прибор только для приготовления пищи.
- Безопасное пользование**
- Прибор не должен эксплуатироваться, как взрослыми, так и детьми без присмотра – если по причине их физического или психического состояния они не могут управлять прибором,
– или если они не обладают знаниями и опытом, необходимыми для правильного и безопасного пользования прибором.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Прибор не должен эксплуатироваться в комбинации с внешним выключателем с часовым механизмом или внешней телемеханической системой.
- Используйте прибор только для приготовления блюд непосредственно на жарочной поверхности – без кастрюль и сковород.
- Перегретое масло и перегретый жир**
- Осторожно, опасность пожара! Перегретое масло или жир быстро воспламеняются. Никогда не оставляйте горячее масло или жир без присмотра. Не тушите горящее масло или горящий жир водой. Гасите пламя с помощью крышки. Выключите прибор.
- Горячий прибор**
- Осторожно, опасность ожога! Работающий прибор нагревается до высокой температуры. Не подпускайте к прибору детей!
- Осторожно, опасность пожара! Запрещается использовать прибор как поверхность для предметов кухонного обихода! Не кладите на горячую жарочную поверхность предметы из пластмассы или с пластмассовой ручкой.
- Осторожно, опасность пожара! Запрещается хранить горючие материалы (например: средства очистки, аэрозоли) в выдвигаемых ящиках или отделениях под прибором.
- Опасность короткого замыкания! Запрещается проводить сетевые кабели электроприборов над горячим прибором. Изоляция кабеля может расплавиться.

Стеклокерамическая крышка	Осторожно, опасность ожога! Стеклокерамическую крышку можно накладывать только после полного охлаждения прибора. Запрещается включать прибор с установленной крышкой.
Очистка	Выключайте прибор после употребления. После каждого употребления очищайте охлажденный прибор. Не пользуйтесь для очистки устройствами, очищающими под давлением, или пароструйными аппаратами.
Ремонт	Ненадлежащее проведение ремонтных работ представляет опасность для пользователя. Опасность поражения током! Ремонтные работы должны проводиться только техническим персоналом, прошедшим обучение в нашей службе сервиса. При поломке прибора следует выключить соответствующий предохранитель в коробке предохранителей и вызвать специалиста службы сервиса.

Причины повреждений

Жарочная поверхность из высококачественной стали

Хотя жарочная поверхность из высококачественной стали отличается прочностью и гладкостью, со временем на ней могут возникать следы употребления, как на хорошей чугунной сковороде. Однако это не снижает потребительской ценности прибора. Легкое пожелтение жарочной поверхности из высококачественной стали является нормой. Нельзя резать ножом на жарочной стальной поверхности, так как это может привести к появлению царапин. Для переворачивания пищевых продуктов пользуйтесь лопаткой из комплекта поставки.

Важное замечание: Не ударяйте лопаткой по жарочной поверхности, так как в результате этого на поверхности могут возникать зазубрины.

Твердые и заостренные предметы

Падение твердых или заостренных предметов на стеклокерамическую накладку или на стеклокерамическую крышку может приводить к повреждениям.

Стеклокерамическая крышка

Стеклокерамическую крышку можно устанавливать только после полного охлаждения прибора. Запрещается включать прибор с установленной крышкой. Крышка не должна использоваться как поверхность для предметов кухонного обихода или для подогрева.

Перед первым использованием

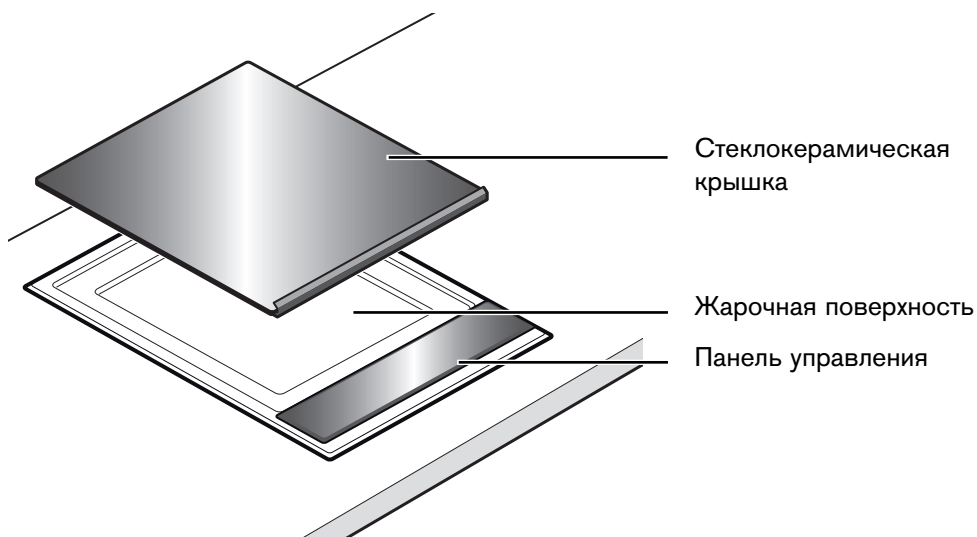
Нагревание прибора

Перед первым использованием тщательно очистите жарочную поверхность. После этого нужно прогреть пустой теган-яки при 240 °С в течение 30 минут. При этом устраняются запахи, свойственные новому изделию.

Ваш новый прибор

Здесь вы познакомитесь с вашим новым прибором и получите информацию о принадлежностях, входящих в объем поставки.

Это – ваш новый теган-яки



Панель управления

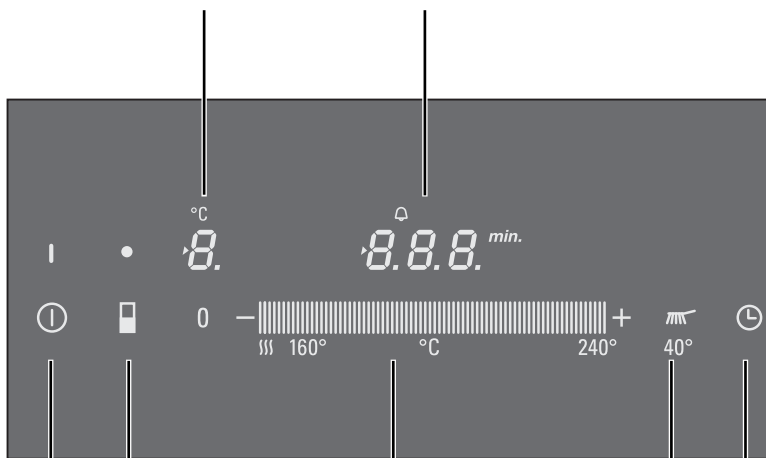
Индикация:

Остаточное тепло
Нагрев

H/h
°C

Индикация:

Температура
Таймер



Кнопки управления:


Главный выключатель 

Задняя зона нагрева

выкл. 


Область установки:

Температура

Степень подогревания 

Кнопки управления:

Таймер 

Степень очистки 

Кнопки управления

Указание

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Поверхность кнопок управления должна быть всегда сухой. Влага ухудшает их функционирование.

Настройка тепан-яки

Включение и выключение тепан-яки

Включайте и выключайте тепан-яки главным выключателем.

Включение: Прикоснитесь к символу ①. Загорается индикация над главным выключателем. Теперь тепан-яки готов к работе.

Выключение: Прикоснитесь к символу ① так, чтобы погасла индикация над главным выключателем. Теперь тепан-яки выключен. Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока тепан-яки полностью не охладится.

Указание

Если установка температуры в 0 сохраняется более 20 секунд, то тепан-яки автоматически выключается.

Настройка желаемой температуры

Установите желаемую температуру в области настройки.

Тепан-яки должен быть включен.

1. Установите желаемую температуру. Проведите пальцем вдоль области установки так, чтобы появилась индикация желаемой температуры.
2. Подождите, пока будет достигнута установленная температура и прозвучит звуковой сигнал. Индикация нагрева гаснет. Теперь можно выложить приготавливаемые продукты.



Индикация остаточного тепла

Тепан-яки имеет двухступенчатую индикацию остаточного тепла.

Если на индикации появляется символ **H**, то тепан-яки находится еще в горячем состоянии. При дальнейшем охлаждении индикация переключается на **h**. Когда тепан-яки охлаждается полностью, индикация гаснет.

Приступайте к очистке лишь после того, как индикация остаточного тепла переключится с **H** на **h**.

Степень подогревания

Тепан-яки должен быть включен.


Выберите степень подогревания в области настройки.

Избегайте подогревания слишком больших порций. Все подогреваемые блюда должны соприкоснуться с жарочной поверхностью, так как иначе они будут остывать. Не подогревайте блюдо слишком долго, так как в результате этого оно будет пересушено.

Выключение задней зоны нагрева

При приготовлении маленьких порций можно пользоваться только передней зоной. При этом задняя половина жарочной поверхности может служить в качестве зоны подогревания.

Тепан-яки должен быть включен.

Прикоснитесь к символу . Загорается индикация над символом. Теперь задняя зона нагрева выключена.

При последующем включении прибора это состояние сохраняется в памяти. Эту установку вы можете изменить в меню основных установок.

Автоматическое ограничение времени

Если тепан-яки включен слишком долго с одной и той же установкой, то автоматически активируется функция ограничения времени.

Нагревание прекращается. На индикации попеременно мигают символы **F** и **B**.

При прикосновении к любой кнопке управления индикация гаснет. После этого вы можете снова выполнять установки.




Когда функция ограничения времени активируется, она настраивается на установленную температуру.

Таймер

Таймер можно использовать как кухонный будильник. Таймер не выключает и не выключает тепан-яки.


С помощью таймера можно задать интервал времени до 99 мин. Таймер можно использовать также при выключенном тепан-яки.

Порядок выполнения установок


1. Прикоснитесь к символу  так, чтобы загорелась индикация . В поле индикации таймера загорается .

2. Установите желаемое время в области настройки.

После истечения времени

По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал. На индикации таймера загорается . Индикация выключается через 10 секунд.

Корректировка времени

Прикоснитесь к символу , чтобы установить время в области настройки.

Досрочное отключение таймера

Прикоснитесь к символу , чтобы установить 0 в области настройки.

Таблицы и полезные советы

Таблица настройки

Данные таблицы следует рассматривать как ориентировочные значения, которые действительно для предварительно нагретого прибора. Эти значения могут варьироваться в зависимости от вида и массы приготавливаемого продукта.

Приготавливаемый продукт выкладывать только после окончания времени предварительного нагревания.

Блюдо	Температура	Время	Масса / толщина
Мясо / домашняя птица			
Говяжий стейк, среднепрожаренный*	230- 240 °С обжарить с каждой стороны, 180 °С прожарить	2 - 3 мин. 5 - 7 мин.	прибл. 2 см
Свиной стейк (без костей)	210 - 220 °С	15 - 20 мин.	прибл. 2 см
Медальоны из свинины**	170 - 180 °С	13 - 17 мин.	макс. 2 см
Шницель, панированный*** свинина или телятина	190 - 200 °С	10 - 13 мин.	0,5 - 1 см
Индюшачий стейк	210 - 220 °С	8 - 15 мин.	1 - 1,5 см
Филе грудки цыпленка	180 - 190 °С	15 - 20 мин.	2,5 - 3 см
Длинные ломтики мяса/ бефстроганов, маринованной говядины или из свинины****	200 - 210 °С	8 - 10 мин.	600 - 700 г
Длинные ломтики индюшатины****	180 - 190 °С	7 - 9 мин.	600 - 700 г
Фарш	230 - 240 °С	9 - 11 мин.	прибл. 600 г
Гамбургер	180 - 190 °С	13 - 16 мин.	макс. 1 см

* Например: антрекот, филе, ромштекс. Стейк является среднепрожаренным, если из мяса выступает сок.

** Прижимать сильно к панели, переворачивать несколько раз.

*** Использовать достаточно масла, чтобы панировка не пересыхала и не подгорала.

**** Хорошо распределить ломтики мяса / домашней птицы так, чтобы они не соприкасались.

Блюдо	Температура	Время	Масса / толщина
Рыба			
Рыбное филе*	190 - 200°C	7 - 10 мин.	прибл. 2 см
Стейк из лосося	170 - 180°C	18 - 20 мин.	прибл. 3 см
Стейк из тунца	190 - 200°C	18 - 20 мин.	прибл. 3 см
Креветки	210 - 220°C	8 - 10 мин.	30 г каждая
Овощи			
Морковь, нарезанная палочками	190 - 200°C	6 - 8 мин.	прибл. 500 г
Полоски паприки	200 - 210°C	4 - 6 мин.	прибл. 500 г
Баклажаны, ломтиками**	200 - 210°C	6 - 8 мин.	прибл. 500 г
Цуккини, ломтиками	190 - 200°C	6 - 8 мин.	прибл. 500 г
Репчатый лук, кольцами	190 - 210°C	5 - 7 мин.	прибл. 500 г
Шампиньоны, ломтиками	230 - 240	10 - 12 мин.	прибл. 500 г
Вареный картофель, ломтиками	210 - 220°C	10 - 12 мин.	прибл. 500 г

* Использовать сорта рыбы, подходящие для жарения, например: лосось, тунец, морской чёрт, окунь или судак. Чтобы кусочки рыбы не пригорали, перед обжариванием можно обвалить их в муке. Приступайте к жарению со стороны шкурки и по возможности переворачивайте лишь один раз.

** Баклажаны перед обжариванием посолить, оставить на 30 минут, затем просушить.

Блюдо	Температура	Время	Масса / толщина
Яичные / сладкие блюда			
Яичница-глазунья, болтунья	170 - 180°C	6 - 9 мин.	6 яиц
Оладьи по-американски*	190 - 200°C	2-3 мин. с кажд. стор.	4 шт.
Блины*	200 - 210°C	1-2 мин. с кажд. стор.	2 шт.
Фрукты, ломтиками или кубиками* / **	180 - 190°C	5 - 7 мин.	500 г
Прочие блюда			
Кубики белого хлеба* / ***	160°C	15 - 20 мин.	150 г
Жареные пиниоли / жареный миндаль	160°C	5 - 7 мин.	400 г
Бланшированная лапша	200 - 210°C	10 - 15 мин.	500 г
Тофу	210 - 220°C	3 - 5 мин.	400 г

* Лучше всего использовать очищенное сливочное масло (топленое масло).

** По вкусу добавить мёда или сахара.

*** Часто переворачивать.

Советы и приемы

Перед жарением

Прибор должен быть всегда предварительно нагрет. При увеличении настройки в промежутке между двумя процессами жарения, следует дождаться исчезновения индикации нагрева.

Используйте только подходящие для жарения жиры и масла, например, растительное или топленое масло (очищенное сливочное масло).

Чтобы избежать потерь влаги с растворенными в ней питательными веществами, не солите мясо, птицу или рыбу перед жарением.

Не рекомендуется прокалывать или разрезать рыбу и птицу до жарения или во время жарения, так как из мяса будет выступать сок.

Жарение

Чтобы избежать потерь влаги при жарении, кусочки рыбы или птицы не должны соприкасаться.

Расплющите лопаткой кусочки мяса, птицы и рыбы на жарочной поверхности. Чтобы не повредить ткани продукта, переворачивайте его только тогда, когда он легко отделяется от панели. В противном случае сок выступает наружу и происходит высыхание приготавливаемого продукта.

Основные установки






Ваш прибор имеет различные основные установки. Эти установки вы можете изменить в соответствии со своими представлениями:

Индикация	Функция
с 2	Звуковой сигнал 0 Сигнализация подтверждения и ошибки управления выключена 1 Включена только сигнализация ошибки управления 2 Сигнализация подтверждения и ошибки управления включена*
с 6	Продолжительность выдачи сигнала окончания таймера 1 10 секунд* 2 30 секунд 3 1 минута
с 7	Комбинация зон нагрева 0 При включении прибора включены обе зоны. 1 При включении прибора задняя зона выключена. 2 При включении сохраняется последняя установка.*
с 0	Сброс к основным установкам 0 Выключено 1 Включено

* Основная установка

Изменение основных установок

Тепан-яки должен быть выключен.

1. Включить тепан-яки.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснуться и держать палец на символе  4. На дисплее слева мигает , а на дисплее справа горит .
3. Прикоснуться к символу  несколько раз так, чтобы на дисплее слева начала мигать желаемая индикация.
4. Установить желаемое значение в области настройки.
5. Прикоснуться и держать палец на символе  в течение 4 секунд.

Настройка сохраняется в памяти.

Для выхода из меню основных установок выключите тепан-яки главным выключателем. Изменения не сохраняются.

Выключение без сохранения

Уход и очистка



Не пользуйтесь устройствам очистки под давлением или пароструйными аппаратами.



Осторожно, опасность ожога! Приступайте к очистке лишь после того, как индикация остаточного тепла переключится с **H** на **h**.

Очищайте прибор после каждого употребления. В противном случае пригоревшие остатки удаляются лишь с большим трудом.

Крупные остатки следует удалять лопаткой.

Перед следующим использованием удалите полностью остатки очистителей.


Очистка горячего прибора

Осторожно, можно получить ожоги! При добавлении воды в горячий прибор образуются горячие водяные пары и брызги.

Перед добавлением воды дайте прибору охладиться, по крайней мере, в течение 15 минут. Рекомендуется использовать для этого кубики льда. Добавьте к этому несколько капель моющего средства и оставьте на некоторое время (максимум 1 час) для размягчения.

Осторожно, опасность ожога! Приступайте к очистке лишь после того, как индикация остаточного тепла переключится с **H** на **h**.

Очистка охлажденного прибора

Распределите на жарочной поверхности немного воды и моющего средства. Включите прибор и выберите в области настройки ступень очистки . Дайте загрязнениям размягчиться (максимум 1 час). После отделения загрязнений можно приступить к очистке.

Промежуточная очистка между двумя процессами жарения

Для этого подходят кубики льда: выключите прибор и смещайте кубики льда (4 или 5 шт.) лопаткой по горячей поверхности.

Осторожно, образуется горячий пар!

Удалите лопаткой отделившиеся загрязнения и снова включите прибор. Прежде, чем выкладывать продукт, подождите, пока прибор снова достигнет установленной температуры.

Подходящие средства очистки

Для удаления жировых остатков лучше всего подходят моющие средства. В зависимости от приготавливаемого продукта, на жарочной поверхности могут оставаться белёсые пятна. Они легко удаляются лимонным соком, уксусом или раствором для снятия известковых отложений. После этого протрите еще раз поверхность влажной тряпкой. Полностью удалите остатки средства для снятия известковых отложений.

Очистители стальных поверхностей

Для интенсивной очистки жарочной поверхности время от времени можно использовать очистители стальных поверхностей. В результате этого матовая стальная поверхность снова приобретает блеск. Вы можете заказать подходящее средство для очистки стальных поверхностей в нашем специализированном магазине или в интернете (Зак. № 311137).

Очистка рамы

Раму следует очищать мягкой тряпкой или губкой и моющим средством.

Избегайте ударов и царапания лопаткой по краям прибора.

Стеклокерамическая накладка и стеклокерамическая крышка

Небольшие загрязнения удаляйте влажным полотенцем или теплым щелочным раствором.

Остатки моющего средства следует смыть холодной водой, а затем просушить поверхность.

Нельзя очищать стеклокерамическую крышку в посудомоечной машине.

Неподходящие средства очистки

Запрещается использовать химические агрессивные средства очистки, такие как аэрозоли для духовок или очистители пятен.

Нельзя использовать металлические средства для чистки кастрюль, стальные мочалки, металлические щетки и другие подобные средства.

Так же как и при употреблении лопатки, царапающие мочалки и трущее чистящее молочко оставляют следы. Однако это не приводит к ограничениям при использовании прибора.

Устранение неисправностей

При появлении неисправности часто бывает так, что всё дело в какой-нибудь мелочи. Перед тем, как звонить в службу сервиса, обратите внимание на следующие указания.

Индикация	Неисправность	Принимаемые меры
Отсутствует	Исчезновение электропитания	Проверьте сетевой предохранитель прибора. С помощью другого электроприбора убедитесь в наличии напряжения в сети.
Мигает символ E	Влага или посторонний предмет на кнопке управления.	Просушите область кнопки управления или удалите предмет. После этого прикоснитесь к любой кнопке управления.
E_r + число	Сбой прибора	Выключите прибор и включите его снова. Если индикация не гаснет: вызовите службу сервиса.
$F0$	Сбой прибора	Выключите прибор и включите его снова. Если индикация не гаснет: вызовите службу сервиса.
$F4$	Прибор автоматически отключился в результате перегрева электроники	Подождите, пока электроника достаточно охладится. После этого прикоснитесь к любой кнопке управления.
$F6/F7$	Сбой прибора	Выключите прибор и включите его снова. Если индикация не гаснет: вызовите службу сервиса.
$F8$	Прибор проработал слишком долго и поэтому автоматически отключился.	Вы можете сразу же включить прибор снова.

Служба сервиса

Если ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти вам на помощь. Адрес и телефон ближайшего отделения сервиса вы можете найти в телефонной книге. В сервисных центрах вам могут также подсказать, как найти ближайшее отделение сервиса.

Е-номер и FD-номер

При обращении в нашу службу сервиса следует указать Е-номер и FD-номер прибора. Эти номера вы можете найти на типовой табличке прибора. Для того чтобы не терять время на поиски в случае неисправности, вы можете сразу же занести здесь данные вашего прибора.

Obsah

Na čo musíte dbať	60
Pred montážou	60
Bezpečnostné pokyny	61
Príčiny poškodenia	62
Pred prvým použitím	63
Nový prístroj	63
Toto je váš nový prístroj Teppan Yaki	63
Ovládací panel	64
Nastavenie prístroja Teppan Yaki	65
Zapnutie a vypnutie Teppan Yaki	65
Nastavenie teploty	65
Indikátor zvyškového tepla	66
Stupeň udržiavania teploty	66
Vypnutie zadnej vyhrevnej zóny	66
Automatické obmedzenie doby	67
Časovač	67
Tabuľky a tipy	68
Tabuľka nastavení	68
Tipy a triky	71
Základné nastavenia	72
Zmena základných nastavení	73
Ošetrovanie a čistenie	74
Odstránenie porúch	76
Zákaznícky servis	77

Na čo musíte dbať

Podrobne si prečítajte tento návod na použitie. Len vtedy môžete prístroj bezpečne a správne obsluhovať.

Návod na použitie a návod na montáž si dobre uschovajte. V prípade, že prístroj predáte alebo poskytnete inej osobe, priložte k nemu aj návody.

Pred montážou

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia



Vybalte prístroj a obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento prístroj je označený podľa európskej smernice 2002/96/ES o elektrickom a elektronickom odpade (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica udáva rámec pre spätné prijatie a recykláciu starých prístrojov s celoeurópskou platnosťou.

Poškodenie pri preprave

Po vybalení skontrolujte, či prístroj nie je poškodený. Ak bol prístroj pri preprave poškodený, nesmiete ho zapojiť.

Elektrické pripojenie

V prípade poškodenia prívodného kábla, musí kábel vymeniť odborník, ktorý bol vyškolený výrobcom, aby sa vylúčili možné nebezpečenstvá.

Umiestnenie a pripojenie

Postupujte podľa osobitného návodu na montáž.



Bezpečnostné pokyny

Bezpečná obsluha

Prístroj je určený len pre používanie v domácnosti. Prístroj používajte výhradne na prípravu pokrmov.

Dospelí a deti nesmú používať prístroj bez dozoru,
– keď nemajú na to potrebné fyzické alebo mentálne schopnosti,
– keď im chýbajú vedomosti a skúsenosti potrebné pre správnu a bezpečnú obsluhu prístroja.

Nenechávajte deti hrať sa s prístrojom.

Prístroj nepoužívajte s externými spínacími hodinami alebo s externým diaľkovým ovládaním.

Prístroj používajte výhradne na prípravu pokrmov priamo na grilovacej ploche – bez hrnca a bez panvice.

Prehriaty olej a tuk

Pozor, nebezpečie požiaru! Prehriaty olej alebo tuk sa rýchlo vznietia. Horúci olej alebo tuk nenechávajte nikdy bez dozoru. Horiaci olej alebo tuk nehaste nikdy vodou. Plamene uduste tak, že ich zakryjete vekom. Vypnite prístroj.

Horúci prístroj

Pozor, nebezpečie popálenia! Prístroj sa behom prevádzky zahrieva. Zabráňte prístupu detí k prístroju!

Pozor, nebezpečie požiaru! Prístroj nikdy nepoužívajte ako odkladaciu plochu! Na horúcu grilovaciu plochu nikdy nekladte predmety alebo držadlá z plastu.

Pozor, nebezpečie požiaru! V zásuvkách alebo policiach pod prístrojom nikdy neukladajte horľavé predmety (napr. čistiace prostriedky, spreje).

Nebezpečie skratu! Nikdy nevedzte prírodné káble elektrických spotrebičov ponad horúci prístroj. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Kryt zo sklokeramiky	Pozor, nebezpečie popálenia! Kryt zo sklokeramiky položte na prístroj až po jeho úplnom vychladnutí. Prístroj nikdy nezapínajte s nasadeným krytom.
Čistenie	Po použití prístroj vypnite. Po každom použití vyčistite vychladnutý prístroj. Na čistenie nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.
Opravy	Neodborné opravy sú nebezpečné. Nebezpečie úrazu el. prúdom! Opravy smie vykonávať len nami školený technik zákazníckeho servisu. Ak je prístroj poškodený, vypnite istič v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Grilovacia plocha z ušľachtilej ocele	Grilovacia plocha z ušľachtilej ocele je robustná a hladká, časom ale na nej ostanú stopy po používaní ako na dobrej liatej panvici. Tieto ale nemajú vplyv na jej funkciu. Nepatrné žlté sfarbenie grilovacej plochy z ušľachtilej ocele je normálne. Na grilovacej ploche z ušľachtilej ocele nerežte potraviny nožom, pretože ju môžete poškrabať. Na obracanie pokrmov používajte obracačku. Dôležité: Obracačkou neudierajte na grilovaciú plochu, pretože v nej zostanú odtlačky.
Tvrdé a ostré predmety	Ak na sklokeramickú dosku alebo na kryt zo sklokeramiky spadnú tvrdé alebo ostré predmety, môže dôjsť k poškodeniu.
Kryt zo sklokeramiky	Kryt zo sklokeramiky položte na prístroj až po jeho úplnom vychladnutí. Prístroj nikdy nezapínajte s nasadeným krytom. Kryt nepoužívajte ako odkladaciu plochu alebo ako plochu na udržovanie teploty pokrmov.

Pred prvým použitím

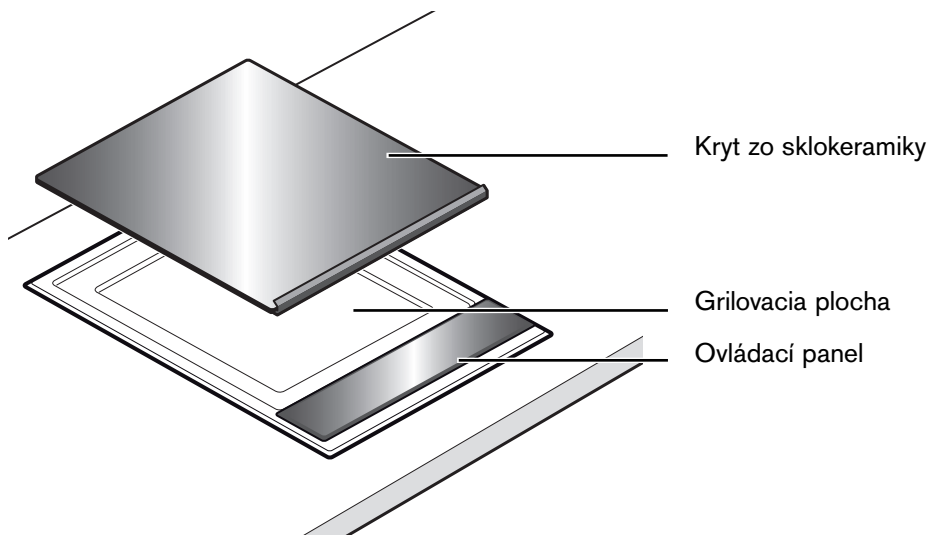
Rozohriatie prístroja

Pred prvým použitím dôkladne vyčistite grilovaciu plochu. Teppan Yaki potom bez potravín nechajte 30 minút nahriať na 240 °C. Tým sa odstráni „zápach novoty“.

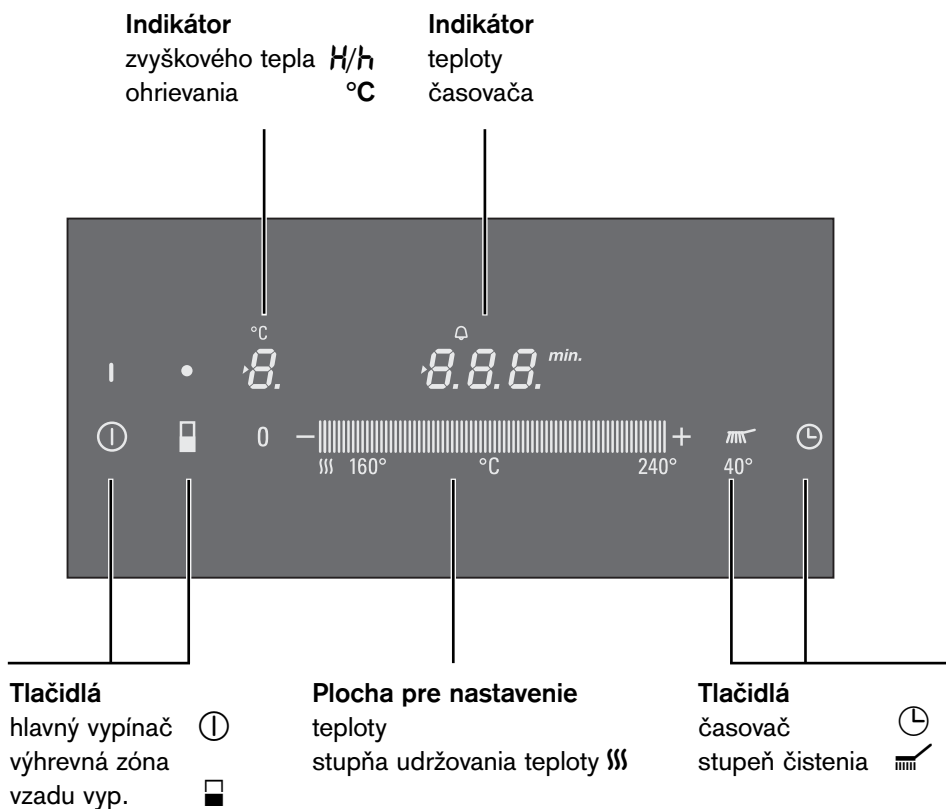
Nový prístroj

Tu sa zoznámite s novým prístrojom a získate informácie o dodanom príslušenstve.

Toto je váš nový prístroj Teppan Yaki



Ovládací panel



Tlačidlá

Keď sa dotknete jednej z plôch so symbolom, aktivuje sa príslušná funkcia.

Upozornenie

Plochy tlačidiel musia byť vždy suché. Vlhkosť negatívne ovplyvňuje funkciu.

Nastavenie prístroja Teppan Yaki

Zapnutie a vypnutie Teppan Yaki

Teppan Yaki zapnete a vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: Stlačte symbol ①. Indikátor nad hlavným vypínačom svieti. Teppan Yaki je teraz pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Tlačte symbol ① dovedy, pokiaľ indikátor nad hlavným vypínačom nezhasne. Teppan Yaki je vypnutý. Indikátor zvyškového tepla svieti až do dostatočného vychladnutia prístroja Teppan Yaki.

Upozornenie

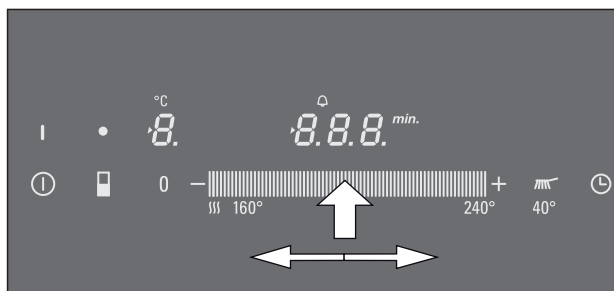
Teppan Yaki sa automaticky vypne, keď je teplota dlhšie než 20 sekúnd nastavená na 0.

Nastavenie teploty

Na ploche pre nastavenie teploty nastavte požadovanú teplotu.

Teppan Yaki musí byť zapnutý.

1. Nastavte požadovanú teplotu. Prechádzajte prstom po prúžku pre nastavenie teploty, pokiaľ sa na indikátore neukáže požadovaná teplota.
2. Vyčkajte, dokiaľ prístroj nedosiahne nastavenú teplotu a nezaznie signál. Indikátor ohrievania zhasne. Potom môžete na grilovaciu plochu porozkladať potraviny určené na pečenie.



Indikátor zvyškového tepla

Teppan Yaki má dvojstupňový indikátor zvyškového tepla.

Ak sa na indikátore ukáže **H**, je Teppan Yaki ešte horúci. Po ďalšom ochladení Teppan Yaki sa na indikátore ukáže **h**. Indikátor zhasne, keď je Teppan Yaki už dostatočne vychladnutý.

Teppan Yaki začnite čistiť až vtedy, keď sa údaj na indikátore zvyškového tepla zmení z **H** na **h**.

Stupeň udržiavania teploty

Teppan Yaki musí byť zapnutý.


Na ploche pre nastavenie stupňa udržiavania teploty zvolte požadovaný stupeň.

Množstvo pokrmu, ktorého teplotu chcete udržiavať, by nemalo byť príliš veľké. Všetky potraviny, ktorých teplotu chcete udržiavať, by mali mať kontakt s grilovacou plochou, pretože inak vychladnú. Potraviny však neudržiavajte príliš dlho v teplom stave, pretože inak vyschnú.

Vypnutie zadnej výhrevnej zóny

Ak budete pripravovať len menšie množstvo, stačí keď použijete len prednú zónu. Vtedy môžete zadnú polovicu grilovacej plochy použiť ako zónu na udržiavanie teploty pokrmu.

Teppan Yaki musí byť zapnutý.

Stlačte symbol . Indikátor nad symbolom svieti. Zadná výhrevná zóna je teraz vypnutá.

Keď prístroj nabudúce zapnete, zostane tento stav uložený. Toto nastavenie môžete zmeniť v základných nastaveniach.

Automatické obmedzenie doby

V prípade, že Teppan Yaki už pracuje príliš dlho a nezmeníte nastavenie, aktivuje sa automatické obmedzenie doby.

Vyhrievanie sa preruší. Na indikátore bliká striedavo **F** a **B**.

Keď stlačíte ľubovoľné tlačidlo, blikanie zmizne. Teraz môžete vykonať nové nastavenie.



Kedy sa obmedzenie doby aktivuje, závisí od nastavenej teploty.

Časovač

Časovač môžete používať ako kuchynskú minútku. Časovač prístroj Teppan Yaki nezapína a ani ho nevypína.

Časovačom môžete nastaviť dobu až 99 minút. Časovač môžete používať aj pri vypnutom prístroji Teppan Yaki.


Nastavenie sa robí nasledovne

1. Tlačte symbol  dovedy, pokiaľ sa nerozsvieti . Na indikátore časovača svieti **00**.
2. Na ploche pre nastavenie časovača nastavte požadovanú dobu.


Po uplynutí doby

Po uplynutí doby zaznie signál. Na indikátore časovača svieti **00**. Po 10 sekundách sa indikátor vypne.

Zmena doby

Stlačte symbol , na ploche pre nastavenie časovača nastavte novú dobu.

Predčasné vypnutie časovača

Stlačte symbol , na ploche pre nastavenie časovača nastavte 0.

Tabuľky a tipy

Tabuľka nastavení

Údaje v tabuľkách majú iba orientačný charakter a platia pre predhriaty prístroj. Údaje sa môžu v závislosti od druhu a množstva pripravovaných potravín odlišovať.

Pripravované potraviny rozložte až po uplynutí doby potrebnej na predhriatie.

Pripravované potraviny	Teplota	Doba prípravy	Množstvo / hrúbka
Mäso / hydina			
Hovädzí steak, medium*	pripievať 230 – 240 °C ďalej opekať 180 °C	2 – 3 min. každú stranu 5 – 7 min.	cca 2 cm
Steak z bravčovej krkovicie (bez kostí)	210 - 220 °C	15 - 20 min.	cca 2 cm
Bravčové medailónky**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Rezeň, obalovaný*** Bravčovina alebo teľacina	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Morčací steak	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Filé z kuracích prs	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Mäsové rezance/sekané kúsky mäsa, marinované, hovädzina alebo bravčovina****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Rezance z morčacích prs****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Faširované mäso	230 - 240 °C	9 - 11 min.	cca 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm

* napr. Entrecôte, filet steak, rumpsteak. Steak je pripravený ako medium, keď vyteka šťava.

** Pevne pritlačte na grilovací plochu, niekoľkokrát obráťte.

*** Používajte dostatočné množstvo oleja, aby obalovacia zmes (panáda) nevyschla a nespálila sa.

**** Rezance z mäsa alebo z hydínového mäsa dobre rozložte, nemali by sa navzájom dotýkať.

Pripravované potraviny	Teplota	Doba prípravy	Množstvo / hrúbka
Ryba			
Rybie filé*	190 - 200°C	7 - 10 min.	cca 2 cm
Lososový steak	170 - 180°C	18 - 20 min.	cca 3 cm
Steak z tuniaka	190 - 200°C	18 - 20 min.	cca 3 cm
Krevety	210 - 220°C	8 - 10 min.	à 30 g

Zelenina

Mrkva, pozdĺžne nakrájaná	190 - 200°C	6 - 8 min.	cca 500 g
Prúžky papriky	200 - 210°C	4 - 6 min.	cca 500 g
Baklažán, v plátkoch**	200 - 210°C	6 - 8 min.	cca 500 g
Cukety, v plátkoch	190 - 200°C	6 - 8 min.	cca 500 g
Kolieska cibule	190 - 210°C	5 - 7 min.	cca 500 g
Šampiňóny, v plátkoch	230 - 240°C	10 - 12 min.	cca 500 g
Zemiaky, varené, v plátkoch	210 - 220°C	10 - 12 min.	cca 500 g

* Používajte druhy rýb vhodné na pečenie, napr. losos, tuniak, morský čert, ostriež alebo zubáč. Pred pečením môžete obaliť rybie filé v múke, potom ho ľahšie uvoľníte od grilovacej plochy, nebude na nej tak silne lipnúť. Najprv opečte stranu s kožou, potom obráťte - podľa možnosti len jeden krát.

** Baklažán pred pečením osolte, nechajte 30 minút postáť a osušte.

Pripravované potraviny	Teplota	Doba prípravy	Množstvo / hrúbka
Vaječné jedlá / sladké jedlá			
Volské oko, praženica	170 - 180°C	6 - 9 min.	6 vajec
Palacinky, na americký spôsob*	190 - 200°C	2 - 3 min. každú stranu	4 ks
Crêpes*	200 - 210°C	1 - 2 min. každú stranu	2 ks
Ovocné plátky alebo kocky * / **	180 - 190°C	5 - 7 min.	500 g

Ostatné

Kocky bieleho chleba* / ***	160°C	15 - 20 min.	150 g
Praženie píniových jadier / mandlí	160°C	5 - 7 min.	400 g
Predvarené rezance	200 - 210°C	10 - 15 min.	500 g
Tofu	210 - 220°C	3 - 5 min.	400 g

* Najlepšie použiť čírené maslo (prepustené maslo).

** Podľa zvaženia ochutiť buď medom alebo cukrom.

*** Často obracajte.

Tipy a triky

Pred pečením

Prístroj by mal byť vždy predhriaty. Aj pri zvyšovaní nastavenia medzi dvoma postupmi prípravy pokrmu vyčkajte, kým nezhasne indikátor ohrievania.

Používajte len tuk a oleje vhodné na pečenie, napr. rafinovaný rastlinný olej alebo čírené maslo (prepustené maslo).

Pred pečením mäso, hydinu a rybu nesoľte, inak by mohla vytiecť voda a rozpustné živiny.

Mäso a hydinu pred pečením a počas pečenia neprepichujte a nerezte, aby z nich nevytiekla šťava.

Pečenie

Kúsky mäsa a hydiny by sa počas pečenia nemali dotýkať, aby nedošlo k strate vody.

Kúsky mäsa, hydínového a rybieho mäsa, pritlačte obracačkou tak, aby ležali naplocho na grilovacej ploche. Obracajte až vtedy, keď sa dajú ľahko uvoľniť z grilovacej plochy, aby sa nezničili vlákna mäsa. Inak môže vytiecť šťava, čo by povedlo k vysušeniu pripravovaného pokrmu.

Základné nastavenia






Váš prístroj má rôzne základné nastavenia. Tieto základné nastavenia môžete prispôbiť vašim zvyklostiam.

Zobrazenie	Funkcia
c 2	Zvuk signálu 0 Potvrdzovací signál a signál nesprávnej obsluhy sú vypnuté. 1 Zapnutý je len signál nesprávnej obsluhy. 2 Potvrdzovací signál a signál nesprávnej obsluhy sú zapnuté.*
c 6	Doba trvania signálu, že časovač je ukončený 1 10 sekúnd* 2 30 sekúnd 3 1 minúta
c 7	Kombinácia vyhrievacích zón 0 Pri zapnutí sú obe vyhrievacie zóny zapnuté. 1 Pri zapnutí je zadná vyhrievacia zóna vypnutá. 2 Pri zapnutí zostane zachované posledné nastavenie.*
c 0	Resetovanie na základné nastavenie 0 Vypnuté 1 Zapnuté

* Základné nastavenie

Zmena základných nastavení

Teppan Yaki musí byť vypnutý.

1. Teppan Yaki zapnite.
2. V priebehu nasledovných 10 sekúnd tlačte symbol  nepretržite 4 sekundy. Na ľavom displeji bliká , na pravom displeji svieti .
3. Stláčajte symbol  dovtedy, pokiaľ na ľavom displeji neblíkajú požadovaný údaj.
4. Na ploche pre nastavenie nastavte požadovanú hodnotu.
5. 4 sekundy tlačte nepretržite symbol .

Nastavenie sa uloží.

Vypnutie bez uloženia

Základné nastavenie opustíte tak, že Teppan Yaki vypnete hlavným vypínačom. Zmeny nebudú uložené.

Ošetrovanie a čistenie



Nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.



Pozor, nebezpečie popálenia! Čistiť začnite až vtedy, keď sa údaj na indikátore zvyšového tepla zmení z **H** na **h**.

Prístroj vyčistite po každom použití. V opačnom prípade sa pripálené zvyšky dajú už len veľmi ťažko odstrániť.

Hrubé nečistoty odstráňte kuchárskou špachtľou.

Pred ďalším použitím dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov.


Čistenie teplého prístroja

Pozor, nebezpečie popálenia! Naliatím vody na horúci prístroj vzniká vodná para a horúce striekance.

Pred použitím vody nechajte prístroj minimálne 15 minút vychladnúť. Prednostne používajte kocky ľadu. Pridajte malé množstvo umývacieho prostriedku a nechajte znečistenie odmočiť (maximálne 1 hodinu).

Pozor, nebezpečie popálenia! Čistiť začnite až vtedy, keď sa údaj na indikátore zvyšového tepla zmení z **H** na **h**.

Čistenie vychladnutého prístroja

Na grilovaciu plochu nalejte trochu vody a umývacieho prostriedku tak, aby na nej vznikla tenká súvislá vrstva roztoku. Prístroj zapnite. Na ploche pre nastavenie zvolte čistiaci stupeň . Znečistenie nechajte odmočiť (maximálne 1 hodinu). Po uvoľnení znečistenia môžete začať s čistením.

Čistenie medzi jednotlivým pečením

Najlepšie sa na to hodia kocky ľadu: Prístroj vypnite. Na horúcej grilovacej ploche posúvajte špachtľou 4-5 kociek ľadu.

Pozor! Pritom môže vzniknúť horúca para!

Uvoľnené znečistenia odstráňte špachtľou a prístroj znovu zapnite. Než začnete na plochu rozkladať potraviny, počkajte dovtedy, kým prístroj opäť nedosiahne nastavenú teplotu.

Vhodné čistiace prostriedky	Na odstránenie mastných zvyškov sú najvhodnejšie umývacie prostriedky. V závislosti od pripravovaného pokrmu môžu na grilovacej ploche zostať biele škvry. Tieto najjednoduchšie odstránite citrónovou šťavou, octom alebo slabým roztokom odvápnovača. Potom ešte raz plochu pretrite vlhkou utierkou. Zvyšky odvápnovača dôkladne odstráňte.
Čistiace prostriedky na ušľachtilú oceľ	Pre intenzívne čistenie grilovacej plochy a rámu môžete použiť čistiace prostriedky na ušľachtilú oceľ. Tak sa obnoví lesk zmatneného povrchu ušľachtilej ocele. Čistiace prostriedky na ušľachtilú oceľ môžete objednať u špecializovaného predajcu alebo na internete (obj. číslo 311137).
Čistenie rámu	Rám vyčistíte mäkkou utierkou alebo špongiou a umývacím prostriedkom. Na okraj prístroja neudierajte ani ho neškrabte špachtľou.
Sklokeramická doska a kryt zo sklokeramiky	Malé znečistenia odstráňte vlhkou utierkou alebo teplým alkalickým umývacím prostriedkom. Zvyšky umývacieho prostriedku umyte studenou vodou, potom plochu vytrite dobre dosucha. Kryt zo sklokeramiky neumývajte v umývačke riadu.
Nevhodné čistiace prostriedky	Nepoužívajte žiadne chemicky agresívne čistiace prostriedky, ako spreje na čistenie rúry na pečenie alebo odstraňovače škvŕn. Nepoužívajte prostriedky na čistenie hrncov z kovu, ani oceľovú vlnu, ani kovové kefy apod. Na povrchu ostávajú stopy nielen pri práci s kuchárskou špachtľou, ale aj pri čistení drsnou špongiou, alebo abrazívnym čistiacim prostriedkom. Funkčné vlastnosti prístroja to však neobmedzuje.

Odstránenie porúch

Často je príčinou poruchy iba nejaká maličkosť. Predtým, než budete kontaktovať zákaznícky servis, si prečítajte nasledovné informácie.

Zobrazenie	Chyba	Opatrenie
Žiadne	Napájanie prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku, cez ktorú je prístroj napájaný. Skontrolujte podľa iných elektrospotrebičov, či nedošlo k výpadku prúdu.
E bliká	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom leží nejaký predmet.	Otrite ovládací panel od vlhkosti alebo predmet z neho odstráňte. Potom stlačte ľubovoľné tlačidlo.
E_r + číslo	Chyba prístroja	Prístroj vypnite a znovu zapnite. Ak údaj nezmizne: Zavolajte zákaznícky servis.
F0	Chyba prístroja	Prístroj vypnite a znovu zapnite. Ak údaj nezmizne: Zavolajte zákaznícky servis.
F4	Elektronika sa prehriala a vypla prístroj.	Vyčkajte, pokiaľ elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte ľubovoľné tlačidlo.
F6 / F7	Chyba prístroja	Prístroj vypnite a znovu zapnite. Ak údaj nezmizne: Zavolajte zákaznícky servis.
F8	Prístroj sa používal príliš dlho a vypol sa.	Prístroj môžete okamžite znovu zapnúť.

Zákaznícky servis

V prípade, že sa musí prístroj opraviť, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Adresu a tel. číslo najbližšieho servisného miesta nájdete v tel. zozname. Uvedené centrá zákazníckeho servisu vám tiež radi povedia, kde sa vo vašom okolí nachádzajú servisné miesta.

Číslo E a číslo FD

V prípade, že budete kontaktovať náš zákaznícky servis, uveďte číslo E a číslo FD prístroja. Typový štítok s číslami nájdete na prístroji. Dáta vášho prístroja môžete ihneď zapísať do dole uvedených políčok, aby ste ich v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať.

Зміст

На що необхідно звертати увагу	79
Перед встановленням	79
Вказівки з техніки безпеки	80
Причини пошкоджень	81
Перед першим використанням	82
Ваш новий пристрій	82
Це ваш новий пристрій Террап Yaki	82
Панель управління	83
Вмикання пристрою Террап Yaki	84
Вмикання та вимикання пристрою Террап Yaki ..	84
Встановлення температури	84
Індикація залишкового тепла	85
Рівень теплової витримки	85
Вимкнення задньої зони нагрівання	85
Автоматичне обмеження часу	86
Таймер	86
Таблиці та поради	87
Таблиця налаштувань	87
Поради	90
Основні налаштування	91
Зміна основних налаштувань	92
Догляд та чистка	93
Усунення несправностей	95
Служба обслуговування клієнтів	96

На що необхідно звертати увагу

Будь-ласка, уважно прочитайте дану інструкцію. Після цього ви можете безпечно та правильно користуватися вашим пристроєм.

Інструкції з експлуатації та монтажу надійно зберігати. При передачі пристрою іншим особам, додавати інструкцію.

Перед встановленням

Утилізувати у відповідності з екологічними нормами



Розпакуйте пристрій та утилізуйте упаковку згідно з екологічними нормами

Даний прилад маркований у відповідності з Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива передбачає прийом та утилізацію старих приладів на території усіх країн ЄС.

Пошкодження при транспортуванні

Після розпакування перевірте пристрій. При виявленні пошкоджень під час транспортування пристрій не підключати.

Підключення до електромережі

У випадку пошкодження з'єднувального проводу, з метою забезпечення безпеки, підлягає заміні фахівцем, який пройшов спеціальну підготовку у виробника продукту.

Встановлення та підключення

Дійте у відповідності зі спеціальною інструкцією з монтажу.



Вказівки з техніки безпеки

Даний пристрій розрахований тільки для експлуатації в приватному домашньому господарстві. Використовуйте пристрій виключно для приготування їжі.

Безпечне обслуговування

Дорослим та дітям забороняється користуватися приладом без догляду,
– якщо їхній фізичний чи психічний стан цього не дозволяє,
– або якщо вони не володіють достатніми знаннями для правильного і безпечного користування пристроєм.

Дітям забороняється гратися пристроєм.

Пристрій не використовувати із зовнішнім таймером чи зовнішньою телемеханічною системою.

Пристрій використовувати для приготування їжі безпосередньо - тобто без використання кастрюль чи сковорідок - на робочій поверхні.

Розжарена олія і жир

Обережно, пожежонебезпечно! Розжарена олія чи жир легко займаються. Ніколи не залишайте без догляду гарячу олію чи жир. Палаючу олію чи жир водою не гасити. Для гасіння полум'я накрийте кришкою. Вимкніть пристрій.

Гарячий пристрій

Обережно, небезпека опіків! Під час експлуатації пристрій нагрівається. Не підпускайте до пристрою дітей!

Обережно, пожежонебезпечно! Пристрій не використовувати для складання предметів. На гарячу робочу поверхню забороняється класти пластмасові предмети або предмети з пластмасовими ручками.

Обережно, пожежонебезпечно! Не зберігати в шухлядах чи на полицях під пристроєм предмети, які легко займаються (напр. миючі засоби, аерозолі і т.д.).

Небезпека короткого замикання! Не прокладати з'єднувальний кабель електроприладів по гарячому пристрою. Це може привести до плавлення ізоляції кабелю.

Склокерамічні покриття	Обережно, небезпека опіків! Склокерамічні покриття встановлювати тільки після повного охолодження пристрою. Не вмикати пристрій з накритою покриттям.
Чищення	Після використання вимкніть пристрій. Охолоджений пристрій чистити після кожного використання. Не використовуйте пристроїв для чистки, що знаходяться під тиском, чи пароструминних апаратів.
Ремонт	Проведення ремонту неналежним чином небезпечно. Небезпека враження струмом! Проведення ремонту дозволяється тільки кваліфікованому технічному персоналу служби обслуговування клієнтів. Якщо в пристрої виявлено дефект, то вимкніть запобіжник на блоці запобіжників. Викличте представника служби сервісного обслуговування.

Причини пошкоджень

Робоча поверхня із нержавіючої сталі	Робоча поверхня із нержавіючої сталі є гладкою та міцною, але з часом на ній з'являються сліди користування, так само, як і на добрих чавунних сковорідках. Сліди не знижують ефективність використання. Легке жовтувате забарвлення робочої поверхні з нержавіючої сталі є нормальним явищем. Не різте ножом на робочій поверхні, це може спричинити утворення на ній подряпин. Для перевертання і приготування їжі використовуйте лопатку. Важливо: Не бити лопаткою по робочій поверхні, це може призвести до утворення на поверхні слідів.
Тверді та гострі предмети	При падінні твердих або гострих предметів на склокерамічну заслінку чи покриття, можуть виникнути пошкодження.
Склокерамічні покриття	Склокерамічні покриття встановлювати тільки після повного охолодження пристрою. Не вмикати пристрій з накритою покриттям. Покриття не використовувати для складання чи підігрівання їжі.

Перед першим використанням

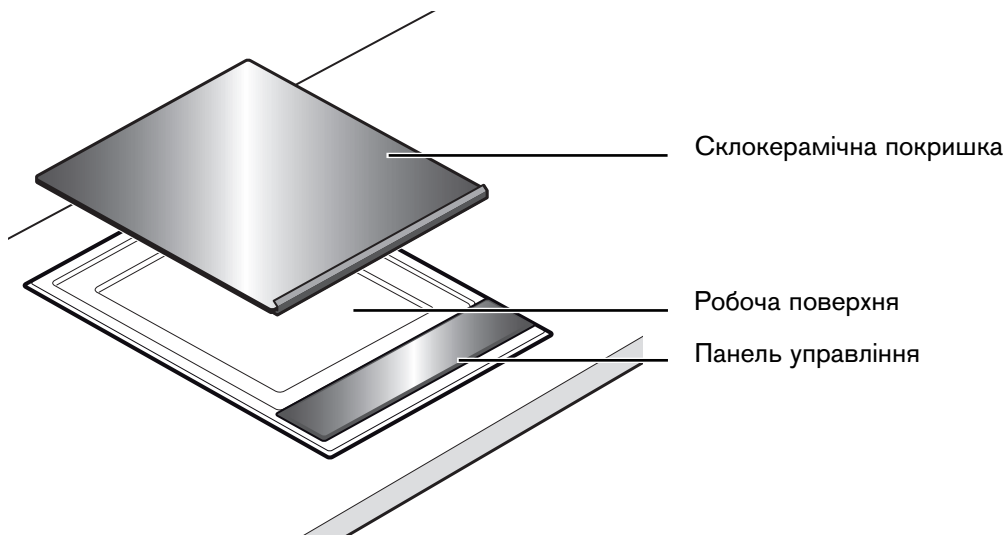
Розігрівання пристрою

Перед першим використанням ретельно очистіть робочу поверхню пристрою. Прогрівайте пристрій Терран Yaki (без продуктів жарення) на протязі 30 хвилин при температурі 240 °С. Таким чином усувається запах нового пристрою.

Ваш новий пристрій

В цьому розділі ви познайомитеся з новим пристроєм Терран Yaki та отримаєте інформацію стосовно поставлених комплектуючих.

Це ваш новий пристрій Терран Yaki

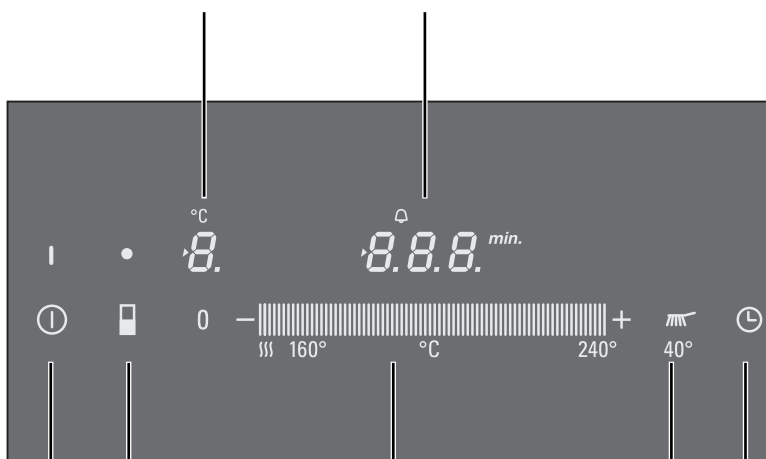


Панель управління

Індикація для
залишкового тепла
розігріву

H/h
°C

Індикація для
температури
таймера



Кнопки управління для
головного перемикача
зони нагрівання ззаду
вимк.



Діапазон регулювання
температури
рівня теплової витримки

Кнопки управління для
таймера
рівня очистки



Кнопки управління

Вказівка

При доторканні до символу спрацьовує відповідна функція.

Кнопки управління повинні завжди залишатися сухими. Волога впливає на їх функціональність.

Вмикання пристрою Террап Yaki

Вмикання та вимикання пристрою Террап Yaki

Пристрій Террап Yaki вмикається та вимикається за допомогою головного перемикача.

Вмикання: доторкніться до символу ①. Над головним перемикачем загоряється індикація. Тепер пристрій готовий до експлуатації.

Вимикання: доторкніться до символу ①, над головним перемикачем гасне індикація. Пристрій Террап Yaki вимкнута. Індикація залишкового тепла продовжує світитися, поки пристрій достатньо не охолоне.

Вказівка

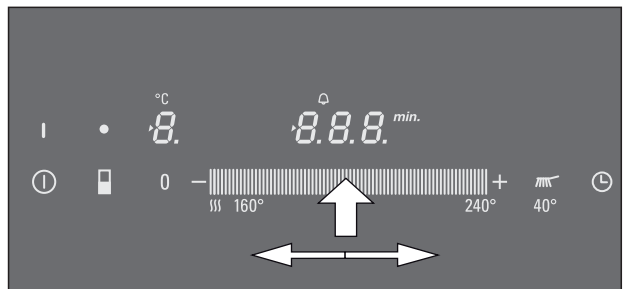
Террап Yaki вимикається автоматично, якщо температура понад 20 секунд встановлена на 0.

Встановлення температури

В діапазоні регулювання встановіть бажану температуру.

Террап Yaki повинен бути ввімкнутим.

1. Встановіть бажану температуру. Проведіть пальцем по діапазоні регулювання, поки на індикації не з'явиться бажана температура.
2. Почекайте, поки пристрій нагріється до встановленої температури і прозвучить сигнал. Індикація нагріву зникає. Тепер ви можете накладати продукти для піджарювання.



Індикація залишкового тепла

Даний пристрій Террап Yaki має дворівневу систему індикації залишкового тепла.

Якщо на індикації з'являється символ **H**, це значить, що Террап Yaki ще гарячий. При подальшому охолодженні пристрою покази на індикаторі змінюються на **h**. Індикація зникає, якщо Террап Yaki достатньо охолов.

Починайте чистити пристрій тільки після того, як індикація залишкового тепла зміниться з **H** на **h**.

Рівень теплової витримки

Террап Yaki повинен бути ввімкнутим.


В діапазоні регулювання виберіть рівень підтримання тепла.

Не вибирайте великої кількості їжі для підтримування в теплому стані. Вся їжа для теплової витримки повинна лежати безпосередньо на робочій поверхні, бо в іншому разі вона охолоне. Не залишайте їжу довго в режимі підігріву, бо вона, таким чином, втрачає сік і стає сухою.

Вимкнення задньої зони нагрівання

Для приготування їжі в малих кількостях ви можете також використовувати тільки передню зону нагрівання. При цьому задня частина робочої поверхні може використовуватися в якості зони теплової витримки (підігрівання).

Террап Yaki повинен бути ввімкнутим.

Доторкніться до символу . Над символом загоряється індикація. Тепер задня зона нагрівання вимкнена.

При вмиканні пристрою наступного разу, даний стан залишається збереженим в пам'яті. Ви можете змінити цю настройку в основних настройках.

Автоматичне обмеження часу

Якщо наш пристрій Террап Yaki працює занадто довго без змін налаштувань, то спрацює автоматичне обмеження часу.

Переривається нагрівання. На табло індикації почергово мигають **F** і **B**.

При доторканні до будь-якої кнопки управління, індикація згасає. Ви можете провести нові налаштування.



Час спрацювання обмеження часу залежить від встановленої температури.

Таймер

Таймер можна використовувати в якості кухонного дзвінка. Таймер не вмикає та не вимикає пристрій.

За допомогою таймера ви можете встановити час до 99 хвилин. Ви можете використовувати таймер навіть тоді, коли Террап Yaki вимкнений.

**Так проводиться
налаштування**


1. Легко натисніть на символ , поки не загориться індикація . На табло індикації таймера з'явиться **00**.

2. У діапазоні регулювання встановіть бажаний час.


**Після завершення
встановленого часу**

Після завершення встановленого часу ви почуєте сигнал. На табло індикації таймера з'явиться **00**. Через 10 секунд індикація зникає.

Корекція часу

Доторкніться до символу , встановіть новий час в діапазоні регулювання.

**Дострокове вимкнення
таймера**

Доторкніться до символу  встановіть час в діапазоні регулювання на 0.

Таблиці та поради

Таблиця настройок

Характеристики в таблицях - це орієнтовні значення; вони дійсні для попередньо розігрітого пристрою. Значення можуть відрізнятись, в залежності від виду та кількості продукту для жарення.

Їжу для піджарювання можна накладати тільки після закінчення часу попереднього підігріву.

Продукт піджарювання	Температура	Час доведення продукту до готовності	Кількість / Товщина
М'ясо / Птиця			
Стейк з яловичини, медіум*	піджарювати при температурі 230 - 240 °C продовжувати жарити при 180 °C	2-3 хв. кожную сторону 5 - 7 хв.	≈. 2 см
Свинний стейк з потиличної частини (без кістки)	210 - 220 °C	15 - 20 хв.	≈ 2 см
Свинні медальйони**	170 - 180 °C	13 - 17 хв.	макс. 2 см
Шніцель, панірований*** Свинина або телятина	190 - 200 °C	10 - 13 хв.	0,5 - 1 см
Стейк з індичини	210 - 220 °C	8 - 15 хв.	1 - 1,5 см
Куряча грудинка	180 - 190 °C	15 - 20 хв.	2,5 - 3 см
Смужки м'яса/рублене м'ясо мариноване, яловичина або свинина****	200 - 210 °C	8 - 10 хв.	600 - 700 гр.
Смужки з індичої грудинки****	180 - 190 °C	7 - 9 хв.	600 - 700 гр.
Фарш	230 - 240 °C	9 - 11 хв.	≈ 600 гр.
Гамбургер	180 - 190 °C	13 - 16 хв.	макс. 1 см.

* наприклад, антрекот, стейк з філе, ромштекс. Стейк вважається просмаженим до ступеня медіум, якщо з нього виділяється м'ясний сік.

** Міцно притиснути до плити, перевертати кілька разів.

*** Використовувати достатню кількість олії для того, щоб суміш для панірування не стала сухою і не пригоріла.

**** Смужки м'яса / птиці добре розкласти, щоб вони не торкалися одна одної.

Продукт піджарювання	Температура	Час доведення продукту до готовності	Кількість / Товщина
Риба			
Рибне філе*	190 - 200°C	7 - 10 хв.	≈ 2 см
Стейк з лосося	170 - 180°C	18 - 20 хв.	≈ 3 см
Стейк з тунця	190 - 200°C	18 - 20 хв.	≈ 3 см
Креветки	210 - 220°C	8 - 10 хв.	по 30 гр.
Овочі			
Морква, нарізана соломкою	190 - 200°C	6 - 8 хв.	≈. 500 гр.
Перець, нарізаний смужечками	200 - 210°C	4 - 6 хв.	≈. 500 гр.
Баклажани, нарізані скибочками**	200 - 210°C	6 - 8 хв.	≈ 500 гр.
Цукіні, нарізані скибочками	190 - 200°C	6 - 8 хв.	≈. 500 гр.
Цибуля, нарізана кружальцями	190 - 210°C	5 - 7 хв.	≈. 500 гр.
Шампінйони, нарізані скибочками	230 - 240	10 - 12 хв.	≈. 500 гр.
Картопля, варена, нарізана скибочками	210 - 220°C	10 - 12 хв.	≈. 500 гр.

* При цьому використовувати придатні для жарення сорти риби, наприклад лосось, тунець, морський чорт, окунь або судак. Для того, щоб філе риби не дуже сильно прилипло до поверхні пристрою, ви можете перед жаренням обвалити рибу в борошні. Починайте жарити із зовнішньої сторони (сторони шкіри) і перевертайте, при можливості, тільки один раз.

** Баклажани перед жаренням посолити, залишити на 30 хв. і витерти насухо.

Продукт піджарювання	Температура	Час доведення продукту до готовності	Кількість / Товщина
Страви з яєць/ Солодощі та десерт			
Оката яєчня, яєчня	170 - 180°C	6 - 9 хв.	6 яєць
Млинці по-американськи*	190 - 200°C	2 - 3 хв. на сторону	4 штуки
Млинці крепи*	200 - 210°C	1 - 2 хв. на сторону	2 штуки
Фрукти, нарізані скибочками або кубиками* / **	180 - 190°C	5 - 7 хв.	500 гр.
Інше			
Кубики білого хліба* / ***	160°C	15 - 20 хв.	150 гр.
Смаження зерен пінії / мигдалю	160°C	5 - 7 хв.	400 гр
Попередньо зварені макаронні вироби	200 - 210°C	10 - 15 хв.	500 гр.
Тофу	210 - 220°C	3 - 5 хв.	400 гр.

* Найкраще використовувати топлене масло.

** За смаком приправити медом або цукром.

*** Часто перевертати.

Поради

Перед жаренням

Пристрій потрібно постійно прогрівати. Також при підвищенні температури між двома програмами жарення для різних продуктів необхідно чекати, поки не згасне індикація підігріву.

Використовуйте тільки придатні для жарення жири та олії, наприклад рафіновані рослинні олії чи топлене масло.

Не соліть м'ясо, птицю та рибу перед жаренням для того, щоб вони не втрачали води та розчинних поживних речовин.

Не коліть та не ріжте м'ясо та птицю перед або під час жарення для того, щоб не виділявся м'ясний сік.

Жарення

Кусочки м'яса та птиці при жаренні не повинні торкатися одне одного, щоб не втрачати води.

Притискайте лопаткою кусочки м'яса, птиці та риби до робочої поверхні. Перевертайте їх тільки тоді, коли вони легко відділяються від плити, щоб при цьому не руйнувати волокна. В іншому випадку може втрачатися рідина, а це призводить до того, що продукт жарення стає сухим.

Основні настройки






Ваш пристрій володіє різними основними настройками. Ви можете налаштувати всі основні настройки під ваші особисті вподобання.

Індикація	Функція
с 2	Сигнальний тон 0 Сигнал підтвердження та сигнал неправильного обслуговування вимкнені 1 Ввімкнений тільки сигнал неправильного обслуговування 2 Сигнал підтвердження та сигнал неправильного обслуговування ввімкнені*
с 6	Тривалість сигналу завершення режиму таймера 1 10 секунд* 2 30 секунд 3 1 хвилина
с 7	Комбінування зон нагрівання 0 При ввімкненні працюють обидві зони нагрівання. 1 При ввімкненні задня зона нагрівання вимкнена. 2 При ввімкненні зберігається остання настройка.*
с 0	Повернення до основних настройок 0 Вимкнуто 1 Ввімкнуто

* Основна настройка

Зміна основних налаштувань

Террап Yaki повинен бути вимкненим.

1. Вимкнути Террап Yaki.
2. В наступні 10 секунд натисніть на символ  і тримайте 4 секунди. На лівому дисплеї мигає , на правому дисплеї загоряється .
3. Натискати на символ  до тих пір, поки на лівому дисплеї не почне мигати бажана індикація.
4. В діапазоні регулювання встановити бажане значення.
5. Натисніть на символ  тримайте 4 секунди.

Налаштування внесені в пам'ять.

Вимкнення без внесення в пам'ять

Для виходу з режиму основних налаштувань перемикачем вимкнути пристрій. Зміни не будуть збережені в пам'яті.

Догляд та чистка



Не використовуйте пристроїв для чистки, що знаходяться під тиском, чи пароструминних апаратів.



Обережно, небезпека опіків! Починайте чистити пристрій тільки після того, як індикація залишкового тепла зміниться з **H** на **h**.

Чистіть пристрій після кожного використання. Пропалені рештки дуже важко відчищаються.


Більші залишки їжі видаляти лопатками.

Перед наступним використанням старанно змийте з пристрою залишки миючих засобів.

Обережно, небезпека опіків! При подачі води на гарячий пристрій виникають пара та гарячі бризки.

Залиште пристрій для охолодження на 15 хвилин, перш ніж ви подасте на нього воду. Бажано використовувати для чищення кубики льоду. При цьому додайте невелику кількість миючого засобу і залиште пристрій відмокати від забруднень (максимум на 1 годину).

Обережно, небезпека опіків! Починайте чистити пристрій тільки після того, як індикація залишкового тепла зміниться з **H** на **h**.

На робочу поверхню нанести трохи води і миючого засобу так, щоб поверхня була легко покрита розчином. Ввімкніть пристрій. В діапазоні регулювання виберіть рівень очистки .

Залишіть пристрій відмокати від забруднень (максимум на 1 годину). Після розчинення забруднень на поверхні можете розпочинати очищення.

Для цього використовуються кубики льоду: вимкніть пристрій. За допомогою лопатки пересувайте по гарячій робочій поверхні 4-5 кубиків льоду.

Обережно! При цьому може утворюватися гаряча пара!

Розчинені забруднення видалити лопаткою з поверхні та знову ввімкнути пристрій. Їжу не накладати на пристрій, поки Террап Yaki знову не досягне налаштованої температури.

Очищення гарячого пристрою

Очищення охолодженого пристрою

Проміжне очищення між двома різними програмами жарення

Придатні миючі засоби

Для усунення жирних залишків їжі найбільш підходять рідкі миючі засоби. В залежності від продуктів приготування, на робочій поверхні можуть утворюватися білуваті плями. Вони найлегше виводяться лимонною кислотою, оцтом або легким розчином для видалення накипу. Після цього ще раз протріть поверхню вологою ганчіркою. Ґрунтовно змийте залишки розчину для видалення накипу.

Засоби для чищення нержавіючої сталі

Для інтенсивного чищення робочої поверхні і рами ви можете використовувати розчин для чищення нержавіючої сталі. Таким чином матова поверхня із нержавіючої сталі знову стане блискучою. Ви можете замовити придатний засіб для чищення нержавіючої сталі у спеціалізованих магазинах або в інтернеті (номер замовлення 311137).

Чищення рам

Рами чистити м'якою ганчіркою або губкою і рідким миючим засобом.

Не стукайте і не дряпайте лопаткою по краях пристрою.

Склокерамічна заслінка і склокерамічна покриття

Легкі забруднення усувати вологою ганчіркою або теплим лужним миючим розчином.

Залишки миючого засобу змити холодною водою, після чого поверхню добре протерти досуха.

Не мийте склокерамічну покриття в посудомийній машині.

Непридатні засоби чищення

Не використовуйте агресивні миючі засоби, як наприклад, аерозолі для духовки чи засоби для виведення плям.

Не використовуйте металеві очисні засоби для каструль, металічні мочалки та щітки та інші подібні засоби.

Сліди користування залишаються на робочій поверхні не тільки від лопаток, але й також від абразивних миючих засобів. Робочі властивості пристрою таким чином все-таки не обмежуються.

Усунення несправностей

Часто поява несправностей залежить від дрібниць. Зважайте на наступні вказівки перед тим, як звертатися до служби сервісного обслуговування.

Індикація	Дефекти	Заходи
Відсутня індикація	Відсутнє електроживлення	Перевірте запобіжники пристрою. Перевірте на інших електроприладах, чи немає проблем з постачанням струму.
Мигає E	Кнопка управління волога або на ній лежить предмет.	Витріть кнопку управління або заберіть з неї предмет. Доторкніться до будь-якої кнопки управління.
E _r + цифра	Помилка пристрою	Вимкніть пристрій і ввімкніть його знову. Якщо індикація не згасне: зателефонуйте в службу сервісного обслуговування.
F0	Помилка пристрою	Вимкніть пристрій і ввімкніть його знову. Якщо індикація не згасне: зателефонуйте в службу сервісного обслуговування.
F4	Система електроніки перегрілася і вимкнула прилад	Почекайте, поки система електроніки не охолоне до необхідного рівня. Доторкніться до будь-якої кнопки управління.
F6 / F7	Помилка пристрою	Вимкніть пристрій і ввімкніть його знову. Якщо індикація не згасне: зателефонуйте в службу сервісного обслуговування.
F8	Пристрій був занадто довго у використанні та самочинно вимкнувся.	Ви можете відразу повторно ввімкнути пристрій.

Служба обслуговування клієнтів

Якщо вам необхідно відремонтувати ваш пристрій, то наша служба сервісного обслуговування до ваших послуг. Адресу та номер телефону найближчого відділення служби сервісного обслуговування ви можете знайти в телефонній книжці. Також наведені центри сервісного обслуговування нададуть вам необхідну інформацію стосовно найближчих відділень служб сервісного обслуговування.

**Номер виробу (номер E)
та заводський номер
(номер FD)**

Якщо ви робите запит до нашої служби сервісного обслуговування, то вкажіть номер виробу (номер E) та заводський номер (номер FD). Заводську табличку (маркування) ви знайдете на пристрої. Для того, щоб у випадку пошкодження вам не доводилось їх довго шукати, ви можете ось тут внести дані вашого пристрою.