

HC452600EB	CS KONTAKTNÍ GRIL TEPPANYAKI	NÁVOD K POUŽITÍ	2
	LT GRILIO KEPIMO SKARDA	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA	20
	PL PŁYTA GRILLOWA TEPPAN YAKI	INSTRUKCJA OBSŁUGI	38
	RU ПЛАСТИНА ДЛЯ ГРИЛЯ МОДЕЛИ "ТЕППАН ЙАКИ" ("ТЕППАН YAKI")	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	57

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

PŘÍSLUŠENSTVÍ A SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

V e-shopu společnosti AEG naleznete vše, co potřebujete k udržování všech vašich spotřebičů AEG v perfektním stavu. Čeká na vás široká nabídka příslušenství navrženého a vyrobeného s ohledem na nejvyšší standardy kvality, které očekáváte: od speciálního kuchyňského vybavení po košíčky na příbory, od držáků na lahve po vaky na choulostivé prádlo...



Navštivte internetový obchod na
www.aeg.com/shop

OBSAH

- 4 Bezpečnostní informace
- 5 Pokyny k instalaci
- 10 Popis spotřebiče
- 12 Provozní pokyny
- 14 Užitečné rady a tipy
- 17 Čištění a údržba
- 18 Co dělat, když...
- 19 Poznámky k ochraně životního prostředí

V tomto návodu pro uživatele se používají následující symboly:



Důležité informace týkající se Vaší bezpečnosti a informace o ochraně spotřebiče před poškozením.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny



BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



Přečtěte si pečlivě tento návod ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím k zajištění bezpečného a správného provozu. Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem, i při případném stěhování nebo prodeji. Uživatelé musí dokonale seznámeni s obsluhou a bezpečnostními funkcemi spotřebiče.

Všeobecné bezpečnostní informace



UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí. Spotřebič mohou používat jen v případě, že je sledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim dávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.

Dětská pojistka

- Tento spotřebič smějí používat pouze dospělí. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k zapnutému spotřebiči.



UPOZORNĚNÍ

Zapněte dětskou pojistku, aby malé děti nebo domácí zvířata nemohly spotřebič náhodně zapnout.

Bezpečnost při provozu

- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie.
- Po každém použití nastavte varné zóny do polohy "vypnuto".
- Nebezpečí popálení! Na varný povrch nedávejte kovové předměty jako příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí horní částí těla přiblížit k zapnuté indukční varné zóně blíže než na 30 cm.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí požáru! Přehřáté tuky a oleje se mohou velmi rychle vznítit.

Správné používání spotřebiče

- Při vaření spotřebič vždy sledujte.
- Používejte ho jen k pro vaření v domácnosti.
- Nepoužívejte ho jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Nepokládejte vysoce hořlavé materiály, kapaliny nebo předměty, které by se mohly roztařit (z plastu nebo hliníku) na spotřebič nebo do jeho blízkosti, ani je na něm neskladujte.
- Při připojování spotřebiče do nejbližší síťové zásuvky buďte opatrní. Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nedotýkaly spotřebiče nebo horkého nádobí. Elektrické kabely nesmí být zamotané.

Rady k ochraně spotřebiče před poškozením

- Jestliže na sklokeramickou desku spadne nádobí nebo jiný předmět, může se povrch poškodit.
- Nádobí vyrobené z litiny, hliníkové slitiny nebo s poškozeným dnem mohou při posouvání po povrchu sklokeramickou desku poškrábat.
- Nenechávejte obsah hrnců a pánví vyvařit do sucha. Zabráníte tak poškození nádobí a sklokeramické desky.
- Nepoužívejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Žádnou část spotřebiče nezakrývejte alobalem.
- Nezakrývejte větrací otvor o velikosti 5 mm mezi pracovní deskou a přední částí dílu umístěného pod ní.



UPOZORNĚNÍ

Jestliže se na povrchu objeví prasklina, odpojte spotřebič od elektrické sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Zvláštní poznámky pro kontaktní gril Teppan Yaki

- Při provozu spotřebiče můžete slyšet různé zvuky. Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu spotřebiče.
- Pokud spotřebič používáte často, může se uprostřed varného povrchu, kde se dotýkají dvě zóny, vytvořit malá nerovnost. Nejedná se o závadu varného povrchu a funkce spotřebiče tím není ovlivněna. Proto:
 - Nepokládejte varné nádoby doprostřed varného povrchu mezi zóny, jelikož by mohly být díky nerovnosti nestabilní.
 - Smažení na povrchu, kde se zóny dotýkají, může způsobit nerovnoměrné zhnědnutí (např. u palačinek).

POKYNY K INSTALACI



Před instalací si poznamenejte sériové číslo (S. N.) z typového štítku. Typový štítek je umístěn na spodní části spotřebiče.



Made in Switzerland



220-240V ~50/60Hz
2,8 kW/Leistung ind. 2,8 kW
Typ: 55TEP00AU

PNC: 941 560 807/01

Serie:

HC452600EB



Bezpečnostní pokyny



UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si tyto pokyny!

Ujistěte se, zda při přepravě nedošlo k poškození spotřebiče. Poškozený spotřebič nezapojte. V případě potřeby se obraťte na dodavatele.

Tento spotřebič smí instalovat, připojit nebo opravovat jen autorizovaný servisní technik. Používejte výhradně originální náhradní díly.

Vestavné spotřebiče se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

Spotřebič neupravujte, ani nijak neměňte jeho technické parametry. Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vždy dodržujte zákony, předpisy, směrnice a normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní a recyklační předpisy, elektrické bezpečnostní normy atp.)!

Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

Instalujte zabezpečení před úrazem elektrickým proudem, například při instalaci zásuvek přímo pod varnou desku je nutné umístit ochranné dno!

Oříznuté okraje pracovní desky izolujte před vlhkostí správným těsnicím prostředkem!

Izolujte spotřebič pomocí vhodného těsniva tak, aby mezi pracovní deskou a spotřebičem nebyla žádná mezera!

Chraňte spodní stranu spotřebiče před vlhkem a párou, např. z myčky nádobí nebo trouby!

Neinstalujte spotřebič v blízkosti dveří nebo pod okna. Při otevření dveří nebo oken byste mohli srazit horké nádoby z varné desky.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dodržujte pečlivě pokyny k elektrickému připojení.

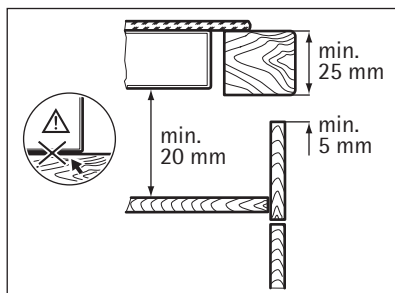
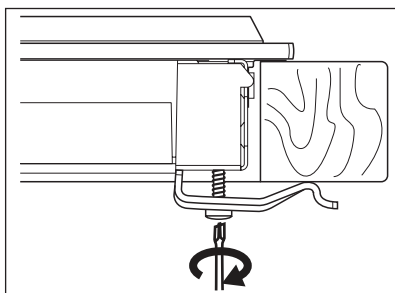
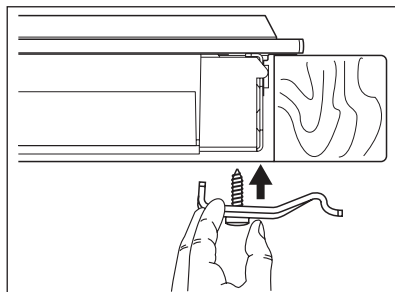
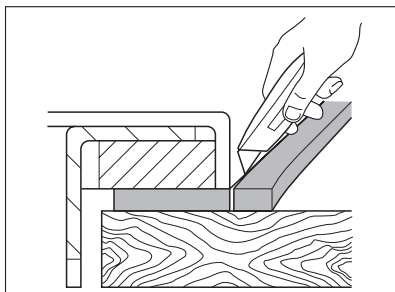
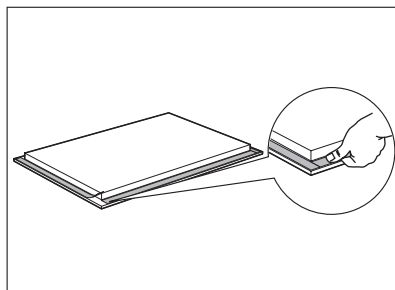
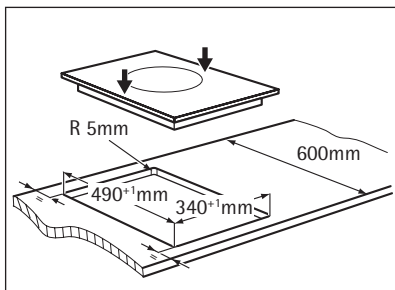
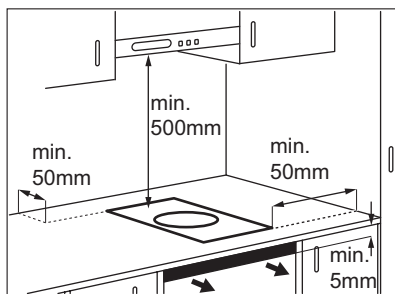
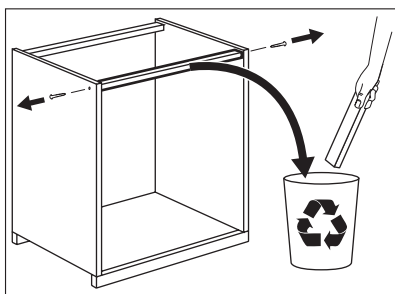
- Elektrická svorkovnice je pod napětím.
- Odpojte elektrickou svorkovnici od zdroje napětí.
- Instalaci proveďte tak, aby správně zajišťovala ochranu před úrazem elektrickým proudem.
- Volné a nesprávné spojení zástrčky se zásuvkou může mít za následek přehřátí svorky.
- Správné připojení svorek musí provést kvalifikovaný elektrikář.
- K odlehčení silového prnutí v kabelu použijte odlehčovací sponu.
- Pro jednofázové připojení použijte správný síťový kabel typu H05BB-F T max 90 °C (nebo vyšší).
- Poškozený síťový kabel vyměňte za speciální kabel (typ H05BB-F max. teplota 90 °C; nebo vyšší). Obráťte se na místní servisní středisko.

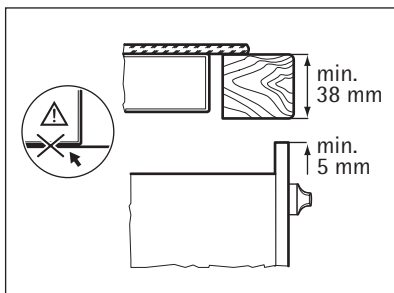
Spotřebič musí mít elektrickou instalaci, která umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm.

Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

Použijete-li rám C-FRAME, přečtěte si nejprve pokyny dodané spolu s tímto příslušenstvím, a teprve poté začněte instalovat spotřebič.

Montáž





- Pomocí silikonu utěsněte mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou.
- Silikon ošetřete mýdlovou vodou.
- Přebytečný silikon stáhněte pomocí škrabky.

Instalace více než jednoho spotřebiče

Přidané díly: spojovací lišta (lišty), žáruvzdorný silikon, tvarovací pryž, těsnicí páska.



Používejte pouze speciální, žáruvzdorný silikon.

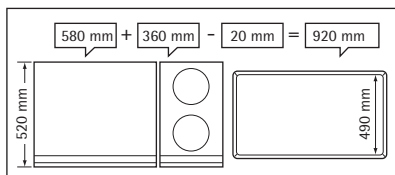
Výřez v pracovní desce

Vzdálenost od stěny: minimálně 50 mm

Hloubka: 490 mm

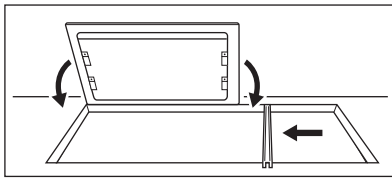
Šířka: sečtete šířky všech spotřebičů, které se mají vestavět, a odečtete 20 mm (viz také „Přehled šířek všech spotřebičů“)

Příklad:

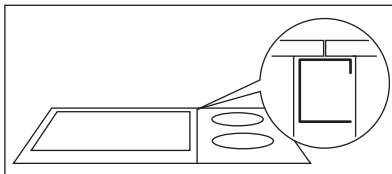


Instalace více než jednoho spotřebiče

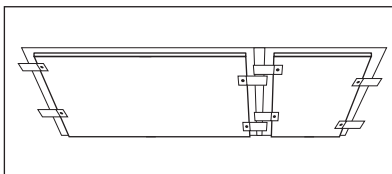
1. Vyznačte si rozměry výřezu v pracovní desce a vyřízněte jej.
2. Spotřebiče jeden po druhém položte na měkký povrch, např. příkrývku, spodní stranou nahoru.
3. Těsnicí proužek nalepte na spodní hraně spotřebiče podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu.
4. Volně přišroubujte upínací destičky do příslušných otvorů na ochranném krytu.
5. Umístěte první spotřebič do výřezu v pracovní desce. Do výřezu v pracovní desce umístěte spojovací lištu a zasuňte ji do poloviny šířky proti spotřebiči.



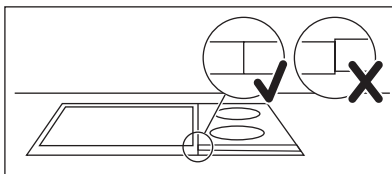
6. Volně zašroubujte upínací destičky na spodní straně pracovní desky a spojovací lišty.



7. Umístěte spotřebič do výřezu v pracovní desce. Ujistěte se, že čelní části spotřebičů jsou na stejné úrovni.



8. Utáhněte šrouby upínacích destiček / zápěrek.
9. Pomocí silikonu utěsněte mezeru mezi pracovní deskou a spotřebičem.
10. Silikon ošetřete mýdlovou vodou.
11. Tvarovací pryž zatlačte silou proti sklokeramickému povrchu a pomalu ji posunujte podél.



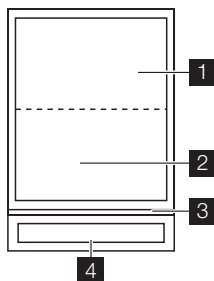
12. Nedotýkejte se silikonu, dokud nevytvdne, což může trvat přibližně den.
13. Pomocí škrabky opatrně odstraňte vytlačený silikon.
14. Sklokeramický povrch řádně očistěte.

POPIS SPOTŘEBIČE

Nejdůležitější vlastnosti vašeho spotřebiče

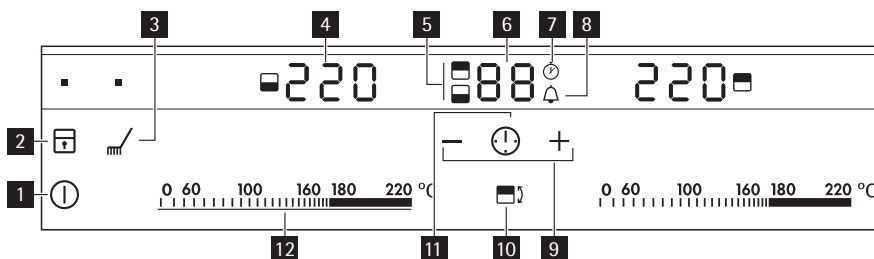
- Varný povrch se skládá ze dvou vrstev nerezové oceli, které jsou proloženy vrstvou hliníku. Spotřebič má dobrou tepelnou vodivost, která zabraňuje rychlému poklesu teploty, když například připravujete maso vyndané z chladničky.
- Každý kontaktní gril Teppan Yaki je jedinečný. Díky jejich stavbě jsou zpracovávány ručně a broušeny profesionálními brusiči. Odchyly od brusného vzoru jsou normální a nijak neomezují funkčnost spotřebiče. Časté používání grilu zhodnocuje jeho vzhled.
- Drážka kolem okraje:
 - snižuje teplotu povrchu, na kterém je spotřebič nainstalován, a spotřebič tak lze nainstalovat na různé druhy kuchyňských pracovních desek.
 - Vroubkování drážky zčásti kompenzuje roztažnost (dilataci) zahřátého varného povrchu.
 - Drobné zbytky jídel a tekutin se do drážky snadno dostanou a lze je i snadno odstranit.
- Požadovanou teplotu lze udržovat pomocí termostatu s indikací nastavené teploty. Toto brání přehřívání a umožňuje vaření s nízkým obsahem tuků při uchování nutričních hodnot jídla.
- Jídlo se připravuje (ohřívá) přímo na varném povrchu za použití oleje či tuku či bez něj. Jídlo lze také připravovat v hrncích či pánvích.
- Ohřev, např. na 180 °C, trvá přibližně čtyři minuty. Vychladnutí, např. ze 180 °C na 100 °C, trvá přibližně 25 minut nebo 60 minut při vychladnutí na teplotu 60 °C.
- Varný povrch musí být vždy předeřhátý.

Celkový pohled



- | | |
|----------|------------------------------|
| 1 | Zadní grilovací zóna 1400 W |
| 2 | Přední grilovací zóna 1400 W |
| 3 | Skleněná lišta |
| 4 | Ovládací panel |

Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

	senzorové tlačítko	funkce
1	ⓘ	Zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2	🔒	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3	🧹	Zapnutí a vypnutí funkce čištění.
4	Displej teploty	Zobrazuje teplotu.
5	Ukazatele varných zón časovače	Ukazují, u kterých grilovacích zón byl nastaven časovač.
6	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
7	🕒	Ukazuje spuštěnou funkci měřiče času (1—59 minut).
8	🔔	Ukazuje probíhající funkci odpočítávání času (1—99 minut) nebo funkci Minutka.
9	+ / -	Zvyšuje nebo snižuje čas.
10	🔥	Nastavení grilovací zóny.
11	🕒	Nastavení funkcí časovače.
12	Ovládací lišta	Nastavení teploty.

Ukazatele

Displej	Popis
🔒	Grilovací zóna je vypnutá.
60 - 220	Grilovací zóna je zapnutá.
Ⓔ + číslice	Došlo k poruše.
🔥 / 🔥 / 🔥	Třístupňový ukazatel zbytkového tepla: pokračovat ve vaření / uchovat teplo / zbytkové teplo.
🔒	Je zapnutá funkce blokování tlačítek / dětské bezpečnostní pojistky.
⏸	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.

OptiHeat Control (3-krokový ukazatel zbytkového tepla)



UPOZORNĚNÍ

 Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

OptiHeat Control signalizuje úroveň zbytkového tepla. Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

PROVOZNÍ POKYNY

Zapnuto a vypnuto

Stiskněte  na 1 vteřinu k zapnutí nebo vypnutí spotřebiče.

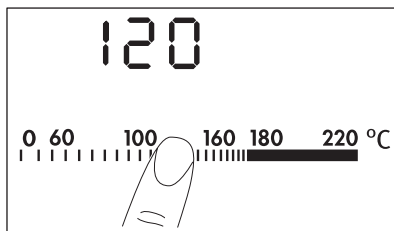
Automatické vypnutí

Tato funkce spotřebič automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny grilovací zóny jsou vypnuté .
- Po zapnutí spotřebiče jste nenastavili teplotu.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Na chvíli zazní zvukový signál a spotřebič se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- Po určité době nevypnete grilovací zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po 90 minutách se rozsvítí  a spotřebič se vypne. Před dalším použitím nastavte grilovací zónu na .

Nastavení teploty

Dotkněte se ovládací lišty v místě tepelného nastavení. V případě potřeby změňte nastavení směrem doleva nebo doprava. Nepouštějte, dokud nedosáhnete požadovaného tepelného nastavení. Displej ukazuje tepelné nastavení.



Pokud nastavíte teplotu, displej bude blikat, dokud grilovací zóna nedosáhne nastavené teploty. Poté zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí teplota.

Časovač

Odpočítávání času.

Odpočítání času použijte k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Odpočítávání času nastavte až po výběru varné zóny.



Volba funkce Časovač je možná pouze u zapnutých varných zón s nastavenou teplotou.

- **Nastavení varné zóny:** opakovaně se dotkněte , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.
Když je tato funkce zapnutá, rozsvítí se .
- **Zapnutí odpočítávání času:** Dotkněte se  časovače a nastavte čas (00 - 99 minut).
Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, odpočítává se čas.
- **Kontrola zbývajících času:** zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.
- **Změna odpočítávání času:** zvolte varnou zónu pomocí , dotkněte se  nebo .
- **Vypnutí odpočítávání času:** zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte . Zbývajících čas se bude odečítat zpět až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.

Jakmile se odpočítávání času ukončí, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.

- **Vypnutí zvukového signálu:** dotkněte se .

Měřič času

Měřič času použijte ke zjištění délky zapnutí varné zóny.

- **Výběr varné zóny (jestliže je zapnutá více než jedna varná zóna):** opakovaně se dotkněte , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.
Když je tato funkce zapnutá, rozsvítí se .
- **Zapnutí měřiče času:**
Dotkněte se .
Symbol  zhasne a rozsvítí se .
- **Kontrola délky provozu varné zóny:** zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí doba, po kterou je zóna v provozu. Na displeji se zobrazí doba, po kterou je v provozu zóna, která je zapnutá déle.
- **Vypnutí měřiče času:** zvolte varnou zónu pomocí  a stisknutím  nebo  vypněte časovač. Symbol  zhasne a rozsvítí se symbol .

 Pokud jsou zapnuté dvě funkce časovače současně, displej nejprve zobrazí měřič času.

Minutka.

Když není zapnutá žádná varná zóna, můžete časovač použít jako **Minutku**. Stiskněte . Dotkněte se  nebo  časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00.

- **Vypnutí zvukového signálu:** dotkněte se .

Blokování tlačítek

Ovládací panel lze zablokovat, nelze však zablokovat . Zabráníte tak náhodné změně nastavení tepelného výkonu.

Nejprve nastavte teplotu.

Tuto funkci zapnete dotykem . Na čtyři sekundy se rozsvítí symbol .

Časovač zůstane zapnutý.

Tuto funkci vypnete dotykem . Zapne se předchozí zvolené nastavení teploty.

Vypnutím spotřebiče vypnete také tuto funkci.

Dětská pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí dětské pojistky

- Zapněte varnou desku pomocí  . **Nenastavujte teplotu.**
- Dotkněte se  na 4 sekundy. Symbol  se rozsvítí.
- Vypněte varnou desku pomocí  .

Vypnutí dětské pojistky

- Zapněte varnou desku pomocí  . **Nenastavujte teplotu.** Dotkněte se  na 4 sekundy. Symbol  se rozsvítí.
- Vypněte varnou desku pomocí  .

Zrušení dětské pojistky pro jedno vaření

- Zapněte varnou desku pomocí  . Symbol  se rozsvítí.
- Dotkněte se  na 4 sekundy. **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít.
- Když vypnete varnou desku pomocí  , dětská pojistka se znovu zapne.

OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypnutí zvukové signalizace

Vypněte spotřebič.

Dotkněte se  na 3 sekundy. Ukazatele časovače se rozsvítí a zhasnou. Na 3 sekundy se dotkněte  . Rozsvítí se  , zvuková signalizace je zapnuta. Dotkněte se  , rozsvítí se  a zvuková signalizace je vypnuta.

Když je tato funkce aktivní, uslyšíte zvukovou signalizaci pouze, když:

- se dotknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

Zapnutí zvukové signalizace

Vypněte spotřebič.

Dotkněte se  na 3 sekundy. Ukazatele časovače se rozsvítí a zhasnou. Na 3 sekundy se dotkněte  . Rozsvítí se  a zvuková signalizace je vypnuta. Dotkněte se  a rozsvítí se  . Zvuková signalizace je zapnuta.

UŽITEČNÉ RADY A TIPY

Příprava potravin na kontaktním grilu Teppan Yaki

Jídlo se připravuje přímo na varném povrchu za použití oleje či tuku či bez něj. Můžete také použít hrnce či pánve, doba zahřátí však bude delší než u sklokeramických či plynových varných desek.

V hrncích či pánvích lze také připravovat různé přílohy jako omáčky, rýži, apod. nebo je uchovávat teplé. Přílohy položte přímo na varný povrch.

Na grilovacím povrchu se nedoporučuje vařit větší množství vody, např. pro přípravu špaget.



Různé zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu spotřebiče.

Příklady použití spotřebiče pro přípravu jídla

Použití tuků a olejů

Při příliš vysoké teplotě začnou tuky kouřit (jedná se o tzv. „bod kouřivosti“).

Tuky / Oleje	Max. teplota (°C)	Bod kouřivosti (°C)
Máslo	130	150
Vepřové sádlo	170	200
Hovězí sádlo	180	210
Olivový olej	180	200
Slunečnicový olej	200	220
Podzemnicový olej	200	235
Kokosový olej	200	240



Spotřebič vždy předehřejte.

Jídlo k přípravě	Teplota (°C)	Doba přípravy / Tipy
Ryby a korýši	140–160	Spotřebič předehřejte
Losos, filety	160	8 minut, po 4 minutách obraťte
Královské krevety (bez krunýře)	140	6 minut, po 3 minutách obraťte
Žraločí steaky, přibližně 2,5 cm silné	160	10 minut, po 5 minutách obraťte
Mořský jazyk, po mlynářsku (smažený na másle)	140	8 minut, po 4 minutách obraťte, světlou stranou jako první
Platýz, filety	140	6 minut, po 3 minutách obraťte
Telecí	140–180	Spotřebič předehřejte
Telecí kotlet	180	10 minut, po 5 minutách obraťte
Telecí medailonky, 4 cm silné	160	10 minut, po 5 minutách obraťte
Telecí steaky, 3 až 4 cm silné	160	6 minut, po 3 minutách obraťte
Telecí řízek, přírodní	180	5 minut, po 2½ minutách obraťte
Zadělávané telecí v krémové omáče	180	6 minut, po 3 minutách obraťte (proužky masa by se k sobě neměly přilepit)
Hovězí	160–180	Spotřebič předehřejte

Jídlo k přípravě	Teplota (°C)	Doba přípravy / Tipy
Hovězí steak „Codron Bleu“, velmi nepropečený	180	2 minuty, po 1 minutě obraťte
krvavý, nepropečený	180	6 minut, po 3 minutách obraťte
růžový, středně propečený	180	8 minut, po 2 minutách obraťte
důkladně, dobře propečený	180	8 minut, po 4 minutách obraťte, je-li málo tučný, doba grilování se prodlouží o přibližně 20 %
Hamburgery	160	6 až 8 minut, po 3 až 4 minutách obraťte
Châteaubriand	160 a poté 100	Maso na oleji osmahněte ze všech stran (obraťte jej pouze, když není přichycené k páňvi). Dokončete na jedné straně po dobu 10 minut (při 100 °C)
Vepřové	160–180	Spotřebič předehejte
Vepřové medailonky	160	8 minut, po 4 minutách obraťte (závisí na tloušťce)
Vepřové steaky	180	8 minut, po 4 minutách obraťte
Vepřové řízky	160	6 minut, po 3 minutách obraťte
Vepřová žebírka	160	8 až 10 minut, několikrát obraťte
Vepřový špíz	160	6 až 8 minut, dobře osmahněte ze všech stran
Jehněčí	160–180	Spotřebič předehejte
Jehněčí kotlet	180	10 minut, po 5 minutách obraťte
Jehněčí, filet	160	10 minut, po 5 minutách obraťte (zde je důležité filety osmahnout ze všech stran)
Jehněčí steaky	160	6 až 8 minut, po 3 až 4 minutách obraťte
Drůbež	140–160	Spotřebič předehejte
Rožněný kuřecí steak	140	8 až 10 minut, po 4 až 5 minutách obraťte
Proužky krutích prsou	160	6 minut, několikrát obraťte
Klobásy	160	Spotřebič předehejte
Smažené vejce	140	Spotřebič předehejte
Palačinky / Omelety	140-160	Spotřebič předehejte
Ovoce	140-160	Spotřebič předehejte

Jídlo k přípravě	Teplota (°C)	Doba přípravy / Tipy
Zelenina	140-160	10 až 20 minut, několikrát obraťte
Zelenina	140-160	10 až 15 minut, pod pokličkou (v polovině přípravy obraťte)
Vaření předvařené rýže	140-160	10 až 15 minut, několikrát obraťte
Vaření předvařených nudlí	140-160	15 až 20 minut, v polovině přípravy obraťte

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič čistěte po každém použití.
Používejte vždy nádoby s čistým dnem.



UPOZORNĚNÍ

Ostré předměty a abrazivní čisticí prostředky mohou varnou desku poškodit.
Z bezpečnostních důvodů **nečistěte** spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.

Čisticí funkce

1. Stiskněte . Obě zóny se nastaví na teplotu 80 °C. Displej bude blikat, dokud teplota nedosáhne 80 °C. Ovládací panel až na je zablokovaný.
2. Když teplota dosáhne 80 °C, zazní zvukový signál. Ovládací panel se odblokuje.
3. Na grilovací zónu položte jednu kostku ledu za druhou (lze také použít studenou vodu). Zároveň pomocí stěrky uvolněte zbytky po grilování a odhrňte je do drážky, dokud nejsou všechny odstraněny.
4. Spotřebič vytřete čistým hadrem do sucha.

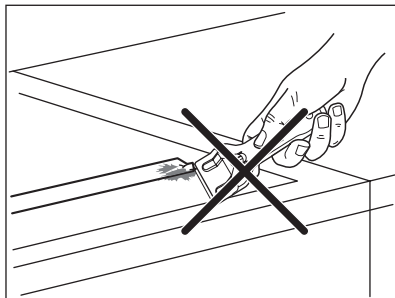
Čištění studeného spotřebiče

1. Vhodný odstraňovač tuku nechte působit pět minut.
2. Zbytky po grilování odstraňte pomocí stěrky.
3. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadrem.
4. Spotřebič vytřete čistým hadrem do sucha.
5. Nakonec spotřebič vytřete trochou tuku či oleje.



UPOZORNĚNÍ

- K čištění skleněné lišty a prostoru mezi ní a sklokeramickým povrchem nepoužívejte škrabky nebo jiné ostré předměty. Tato skleněná lišta je přichycená ke sklokeramické desce.
- Na skleněnou lištu nestavte žádné nádoby.
- Ujistěte se, že se varné nádoby skleněné lišty nedotýkají.



CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina a řešení
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	• Dotkli jste se dvou nebo více senzorových tlačítek současně. Dotkněte se pouze jednoho senzorového tlačítka. • Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. Vyčistěte ovládací panel • Spotřebič znovu zapněte a do sedmi sekund nastavte teplotu. • Je zapnutý zámek nebo dětská bezpečnostní pojistka. Viz část „Použití spotřebiče“.
Když se spotřebič vypne, zazní zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek. Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká. Jestliže musí být varná zóna horká, obraťte se na místní servis.
Zazní zvukový signál a spotřebič se zapne a zase vypne. Po pěti sekundách opět zazní zvukový signál.	Něčím jste zakryli ⓘ. Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Rozsvítí se 	Je zapnutá funkce automatického vypnutí. Vypněte spotřebič a znovu jej zapněte.
Rozsvítí se  a číslo.	Porucha spotřebiče. Abyste spotřebič na nějakou dobu odpojili z elektrické sítě, vypojte pojistky domácího elektrického rozvodu. Opět připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na místní servis.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá. Zapněte zvukovou signalizaci (viz „Zapnutí a vypnutí zvukové signalizace“).

Pokud problém nemůžete vyřešit s pomocí výše uvedených pokynů sami, obraťte se prosím na svého prodejce nebo na oddělení péče o zákazníky. Uveďte údaje z výrobního štítku, kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které svítí.

V případě chyby v obsluze spotřebiče budete muset návštěvu technika z poprodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o zákaznickém servisu a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalový materiál



Obalové materiály neškodí životnímu prostředí a jsou recyklovatelné. Plastové díly jsou označeny značkami: >PE<, >PS< apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál jako domácí odpad ve vhodném kontejneru v místě svého bydliště.

PUIKIEMS REZULTATAMS PASIEKTI

Ačiū, kad pasirinkite šį AEG gaminį. Mes sukūrėme jį taip, kad jis nepriekaištingai veiktų daugelį metų – pasižymintis pažangiomis technologijomis, kurios padeda palengvinti gyvenimą, jis turi funkcijų, kurių galite nerasti įprastuose buitiniuose prietaisuose. Skirkite kelias minutes perskaityti instrukciją, kad galėtumėte jį maksimaliai panaudoti.

PRIEDAI IR VARTOJIMO REIKMENYS

AEG interneto parduotuvėje rasite viską, ko jums reikia, kad visi jūsų AEG prietaisai atrodytų nepriekaištingai ir puikiai veiktų. Taip pat siūlomas didelis asortimentas priedų, sukonstruotų ir pagamintų atsižvelgiant į aukštos kokybės standartus, kurių galite tikėtis: nuo profesionalių virtuvės reikmenų iki krepšių stalo įrankiams, nuo butelių laikiklių iki maišelių gležniams skalbiniams...



Apsilankykite interneto parduotuvėje adresu
www.aeg.com/shop

TURINYS

22	Saugos informacija
23	Įrengimo nuorodos
28	Gaminio aprašymas
30	Veikimo nuorodos
32	Naudinga informacija ir patarimai.
35	Valymas ir priežiūra
36	Ką daryti, jeigu...
37	Aplinkosauga

Tokie simboliai naudojami šioje instrukcijoje:



Svarbi informacija apie Jūsų asmeninį saugumą ir informacija, kaip išvengti prietaiso gedimų.



Bendroji informacija ir patarimai



Informacija dėl aplinkos apsaugos

Galimi pakeitimai



SAUGOS INFORMACIJA



Tam, kad užtikrintumėte savo saugą ir kad prietaisas gerai veiktų, prieš įrengdami ir naudodami, atidžiai perskaitykite šį vadovą. Šias instrukcijas laikykite kartu su prietaisu, net tada, kai jį perkeliate ar parduodate. Naudotojai turi būti gerai susipažinę su prietaiso veikimu ir saugos ypatumais.

Bendrieji saugos reikalavimai



ĮSPĖJIMAS

Prietaiso neturi naudoti asmenys (įskaitant vaikus), turintys fizinę jutiminę bei proto negalią arba stokojantys patirties ir žinių. Juos turi prižiūrėti arba pamokyti naudotis prietaisu už jų saugą atsakingas asmuo.

Vaikų saugos užraktas

- Prietaisą gali naudoti tik suaugusieji. Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Visas pakuotės dalis laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Gali kilti pavojus uždusti.
- Neleiskite vaikams būti šalia, kai prietaisas įjungtas.



ĮSPĖJIMAS

Suaktyvinkite vaikų saugos užraktą, kad maži vaikai ar naminiai gyvūnai neįjungtų prietaiso atsitiktinai.

Saugumas naudojimo metu

- Prieš naudodami pirmą kartą pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas, lipdukus ir apsauginius sluoksnius.
- Po kiekvieno naudojimo kaitvietes išjunkite.
- Nusideginimo pavojus! Ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų - peilių, šakučių, šaukštų ir prikaistuvių dangčių - nes jie gali įkaisti.
- Vartotojai su implantuotais širdies stimulatoriais privalo stebėti, kad jų viršutinė kūno dalis nuo įjungtos indukcinės kaitvietės būtų mažiausiai 30 cm atstumu.



ĮSPĖJIMAS

Gaisro pavojus! Perkaitinti riebalai ir aliejus labai lengvai užsiliepsnoja.

Tinkamas eksploatavimas

- Visada stebėkite veikiantį prietaisą.
- Prietaisą naudokite tik ruošdami maistą namuose!
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba daiktams laikyti.
- Ant ar šalia prietaiso nelaikykite degių skysčių ir medžiagų arba lydžių daiktų (pagamintų iš plastiko ar aliuminio).
- Būkite atsargūs, kai prijungiate prietaisą prie šalia esančių lizdų. Pasirūpinkite, kad elektros prietaisų laidai nesiliestų prie šio prietaiso arba indų. Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.

Kaip prietaisą apsaugoti nuo pažeidimų

- Jei ant stiklo keramikos paviršiaus nukris koks nors daiktas arba indas, paviršius gali būti pažeistas.
- Stiklo keramikos paviršiumi stumdant ketaus arba aliuminio lydynio indus arba indus su pažeistu dugnu, stiklo keramikos paviršių galima subraižyti.
- Neleiskite virti tuštiems indams, kad išvengtumėte indo ir stiklo keramikos pažeidimo.
- Nenaudokite kaitviečių ant jų pastatę tuščius indus arba be indų.
- Neuždenkite jokios prietaiso dalies aliuminio plėvele.
- Neuždenginkite 5 mm ventiliacijos tarpo tarp stalviršio ir po juo esančio prietaiso priekio.



ĮSPĖJIMAS

Jei paviršius įskilęs, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio.

Specialios pastabos dėl „Teppan Yaki“

- Prietaisui veikiant, girdimi garsai. Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia prietaiso gedimo.
- Jeigu prietaisą naudojate dažnai, kepimo paviršiaus viduryje, kur susiliečia 2 zonos, gali atsirasti nedidelių nelygumų. Tai nėra kepimo paviršiaus defektas ir jo veikimui poveikio neturi. Todėl:
 - nedėkite prikaistuvių kepimo paviršiaus viduryje, tarp zonų, nes dėl nelygumo jie gali tapti nestabilūs.
 - Kepant ant kepimo paviršiaus, kur susiliečia zonos, maistas (pvz., blynai) gali apkepti netolygiai.

ĮRENGIMO NUORODOS



Prieš pradėdami montuoti, užsirašykite serijos numerį (Ser. Nr.) iš techninių duomenų lentelės. Prietaiso techninių duomenų lentelė yra ant jo apatinio gaubto.

 Made in Switzerland		PNC: 941 560 807/01	
	220-240V ~50/60Hz		Serie: HC452600EB 
	2,8 kW/Leistung ind. 2,8 kW		
	Typ: 55TEP00AU		

Saugos informacija



ĮSPĖJIMAS

Būtina perskaityti!

Patikrinkite, ar prietaisas neapgadintas gabenimo metu. Jei prietaisas apgadintas, nejunkite jo. Jei būtina, pasikonsultuokite su tiekėju.

Tik įgalioto techninės priežiūros centro specialistas gali įrengti, prijungti arba remontuoti šį prietaisą. Naudokite tik originalias atsargines dalis.

Į baldus įmontuojami prietaisai gali būti naudojami tik po to, kai jie bus įrengti tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

Nemodifikuokite šio prietaiso ir nemėginkite keisti jo techninių savybių. Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

Privaloma paisyti šalyje, kurioje prietaisas naudojamas, galiojančių įstatymų, įsakų, direktyvų ir standartų (saugos reglamentų, tinkamo perdirbimo reglamentų, elektro-saugos taisyklių ir kt.)!

Paisykite minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių!

Būtina įrengti apsaugą nuo smūgių, pavyzdžiui, stalčius tiesiai po prietaisu galima įrengti tik tuomet, jei naudojama apsauginė perdanga!

Apsaugokite nupjautus darbastalio paviršius nuo drėgmės naudodami tinkamą hermetiką!

Užsandarinkite prietaisą darbiname paviršiuje su tinkamu hermetiku taip, kad neliktų jokių tarpų!

Apsaugokite prietaiso dugną nuo garų ir drėgmės, kuri, pavyzdžiui, gali atsirasti nuo indaplovės ar orkaitės!

Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langais! Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius indus nuo viryklės.



ĮSPĖJIMAS

Yra sužalojimo nuo elektros srovės pavojus. Nuosekliai laikykitės elektros prijungimo nurodymų.

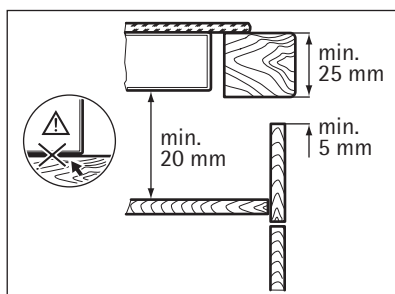
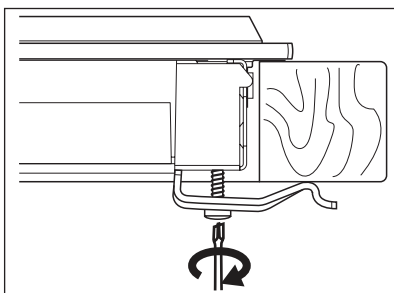
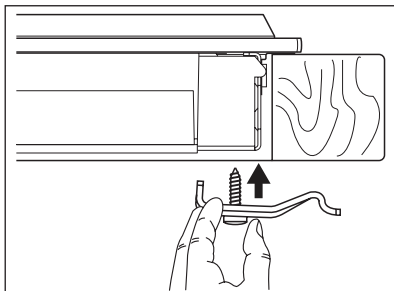
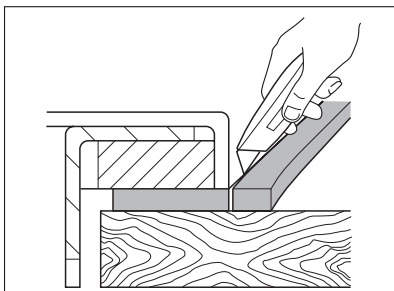
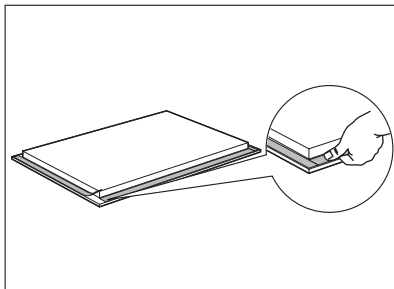
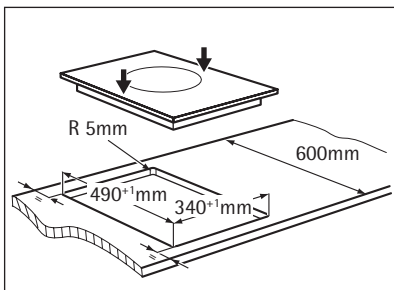
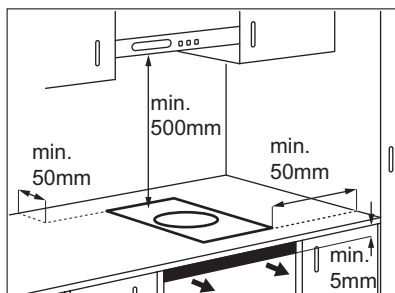
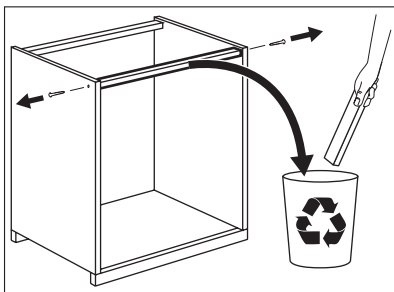
- Elektros tinklo išvade yra įtampa.
- Atjunkite įtampą nuo elektros tinklo išvadų.
- Tinkamai sumontuokite, kad apsaugotumėte naudotojus nuo elektros smūgių.
- Dėl laisvos arba netinkamai įrengtos kištukinės jungties gali perkaisti gnybtai.
- Kreipkitės į kvalifikuotą elektriką, kad jis taisyklingai įrengtų suveržiamąsias jungtis.
- Kabelį tvirtinkite jo įtempimą mažinančiu spaustuku.
- Vienfazio sujungimo atveju turi būti naudojamas H05BB-F Tmax 90 °C (ar aukštesnės temperatūros) tipo elektros laidas.
- Pažeistą maitinimo kabelį pakeiskite specialiu laidu (H05BB-F Tmax 90 °C arba aukštesnės temperatūros). Kreipkitės į vietos techninės priežiūros centrą.

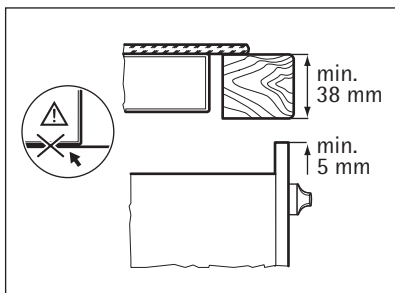
Prietaisą prie elektros tinklo reikia prijungti taip, kad jį nuo tinklo būtų galima atjungti ties visais poliais, o kontaktų angos plotis būtų bent 3 mm.

Būtina turėti tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

Jeigu naudojate priedą – rėmą „C-FRAME“, prieš montuodami prietaisą, pirmiausia perskaitykite su rėmu pateiktą instrukciją.

Įrengimas





- Užsandarinkite silikonu tarpą tarp stalviršio ir stiklo keramikos paviršiaus.
- Ant silikono užpilkite truputį muiluoto vandens.
- Silikono perteklių nugrandykite grandykle.

Daugiau nei vieno prietaiso įrengimas

Pridėtos dalys: jungiamoji juosta(-os), karščiui atsparus silikonas, kaučiukinė forma, sandarinimo juostelė.



Naudokite tik specialų, karščiui atsparų silikoną.

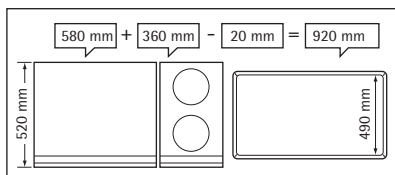
Stalviršio išpjova

Atstumas nuo sienos: mažiausiai 50 mm

Gylis: 490 mm

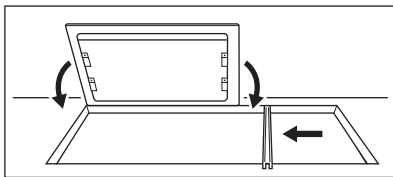
Plotis: sudėkite visų montuojamų prietaisų pločius ir atimkite 20 mm (taip pat žr. skyrių „Prietaisų pločių apžvalga“).

Pavyzdys:

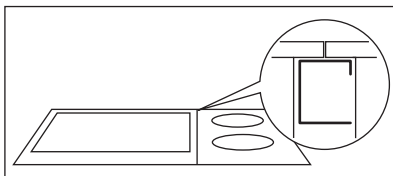


Daugiau nei vieno prietaiso įrengimas

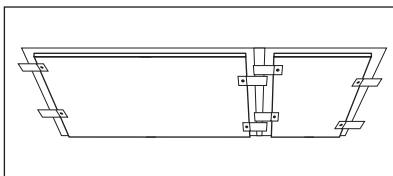
1. Užsirašykite stalviršio išpjovos matmenis ir išpjaukite ją.
2. Padėkite prietaisus po vieną ant kokio nors minkšto paviršiaus, pvz., antklodės, apačia į viršų.
3. Apjuoskite tarpiklio juostą aplink apatinį prietaiso kraštą, pagal išorinį stiklo keramikos kraštą.
4. Ne iki galo įsukite fiksavimo plokšteles į atitinkamas skylės apsauginiame korpuse.
5. Įdėkite pirmąjį prietaisą į stalviršio išpjovą. Dėkite jungiamąją juostą stalviršio išpjovoje ir įspauskite pusę jos pločio po prietaisu.



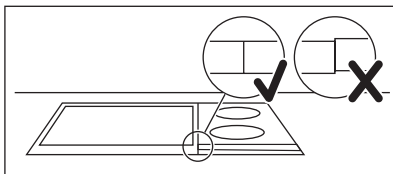
6. Ne iki galo pasukite fiksavimo plokšteles iš apačios ant darbatalio ir ant jungiamosios juostos.



7. Įdėkite kitą prietaisą į stalviršio išspjavą. Prietaisų priekiai būtinai turi būti vienodame lygyje.



8. Priveržkite fiksavimo plokšteles / laikiklio varžtus.
9. Užsandarinkite silikonu tarpą tarp stalviršio ir prietaisų bei tarp prietaisų.
10. Ant silikono užpilkite truputį muiluoto vandens.
11. Nestipriai prispauskite kaučiukinę formą prie stiklo keramikos ir lėtai pastumkite ją išilgai jos plokštės.



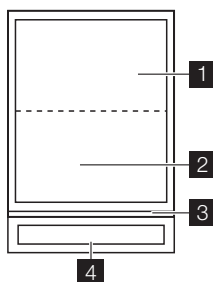
12. Nelieskite silikono, kol nesukietės; tai gali užtrukti maždaug vieną dieną.
13. Atsargiai pašalinkite išlindusį silikoną skutimosi peiliuku.
14. Visiškai nuvalykite stiklo keramiką.

GAMINIO APRAŠYMAS

Svarbiausios prietaiso funkcijos

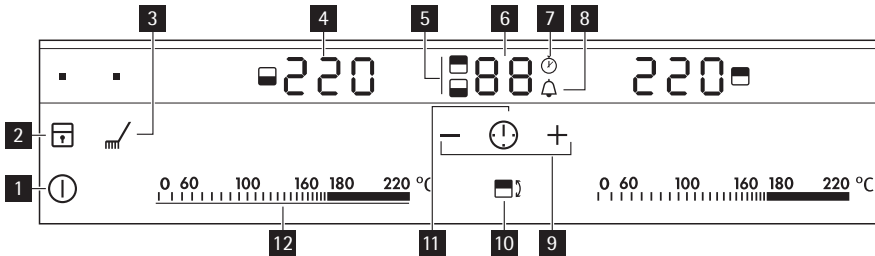
- Šis kepmo paviršius sudarytas iš 2 sluoksnių nerūdijančiojo plieno, tarp kurių yra aliuminio sluoksnis. Jis pasižymi gera šilumine talpa, o tai apsaugo nuo greito temperatūros sumažėjimo, pavyzdžiui, ruošiant iš šaldytuvo išimtą mėsą.
- Kiekvienas grilio „Teppan Yaki“ kepmo paviršius yra unikalus. Apdorojant paviršius, jie gaminami rankiniu būdu ir tekinami šlifavimo specialistų. Tekinimo šablonų nesutapimai yra įprastas dalykas ir jie niekaip neriboja funkcinių galimybių. Dėl dažno naudojimo, grilis atrodo tik dar vertingesnis.
- Aplink kraštą esantis griovelis:
 - mažina izoliacinių paviršių temperatūrą, kad kepmo paviršių galima būtų įrengti skirtingų rūšių virtuvės stalviršiuose.
 - Griovelio įlinkis sugeria dalį kaitinamo kepmo paviršiaus išsiplėtimo.
 - Nors į griovelį gali lengvai patekti maisto likučių bei skysčių, juos iš ten lygiai taip pat lengva ir pašalinti.
- Termostatu galima nustatyti ir išlaikyti pastovų, aiškiai rodomą norimą temperatūros lygį. Taip maistas neperkaitinamas ir galima gaminti naudojant mažai riebalų, išsaugant produktų maistinę vertę.
- Maistas ruošiamas (kaitinamas) tiesiai ant kepmo paviršiaus, naudojant riebalus arba visai be jų. Taip pat galima gaminti naudojant puodus arba keptuves.
- Kaitinimo laikas: pvz., įkaitinti iki 180 °C temperatūros užtrunka maždaug 4 minutes. Atvėsimo laikas: pvz., temperatūra nuo 180 °C iki 100 °C nukrinta maždaug per 25 minutes, o iki 60 °C temperatūros – maždaug per 60 minučių.
- Kepimo paviršių visada būtina įkaitinti.

Bendroji apžvalga



- 1** Galinė grilio zona, 1 400 W
- 2** Priekinė grilio zona, 1 400 W
- 3** Stiklo juosta
- 4** Valdymo skydelis

Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite naudodami jutiklių laukus. Ekranai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

	Jutiklio laukas	Funkcija
1	ⓘ	Ijungia ir išjungia prietaisą.
2	🔒	Užrakina / atrakina valdymo skydelį.
3	↗	Ijungia ir išjungia valymo funkciją.
4	Temperatūros ekranas	Rodo temperatūros lygį.
5	Kaitviečių laikmačių indikatoriai	Rodo, kurioms kepimo zonoms nustatėte laiką.
6	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
7	🕒	Rodo, kad veikia laiko skaičiavimo pirmyn funkcija (1–59 minutės).
8	🔔	Rodo, kad veikia laikmačio atgalinė atskaita (1–99 minutės) arba rodo, kad veikia minučių skaitlys.
9	+ / -	Didina arba mažina trukmę.
10	🔑	Nustato kepimo zoną.
11	🕒	Laikmačio funkcijoms nustatyti.
12	Valdymo juosta	Skirta kaitinimo temperatūrai nustatyti.

Rodmenys

Rodmuo	Aprašymas
0	Kepimo zona išjungta.
60 - 220	Kepimo zona veikia.
E + skaitmuo	Įvyko veikimo triktis.
☐ / ☐ / ☐	3 pakopų likusio karščio indikatoriaus: gaminti toliau / išlaikyti šiltą / likusi šiluma.
L	Veikia užrakto / vaikų saugos funkcijos.
-	Veikia automatinio išjungimo funkcija.

OptiHeat Control(3 veiksmas: Likusio karščio indikatorius)



ĮSPĖJIMAS

   Dėl likusio karščio kyla pavojus nusideginti!

OptiHeat Control rodo likusio karščio lygį. Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio pagrindą. Stiklo keramikos paviršius įšyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

VEIKIMO NUORODOS

Ijungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte prietaisą.

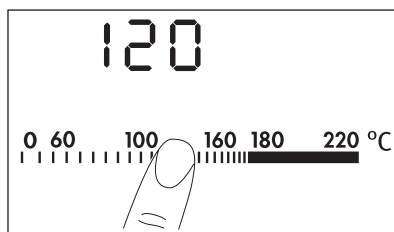
Automatinis išjungimas

Funkcija automatiškai išjungia prietaisą, jeigu:

- visos kepimo zonos yra išjungtos  ;
- įjungę prietaisą, nenustatėte temperatūros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Kurį laiką veikia garso signalas ir prietaisas išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- neišjungėte kepimo zonos arba nepakeitėte temperatūros lygio. Po 90 minučių užsidega  ir prietaisas išsijungia automatiškai. Prieš naudodami kitą kartą, nustatykite kepimo zoną ties .

Kaitinimo nuostata

Palieskite valdymo juostą ties reikiama kaitinimo nuostata. Jei reikės, pakoreguokite į kairę arba į dešinę. Neatleiskite, kol nepasirinksite tinkamos kaitinimo nuostatos. Ekrane rodoma kaitinimo nuostata.



Jeigu nustatėte temperatūrą, ekranas žybcioja, kol kepimo zona pasiekia nustatytą temperatūrą. Tuomet pasigirsta garso signalas, o ekrane rodoma temperatūra.

Laikmatis

Atgalinės laiko atskaitos laikmatis

Šį laikmatį naudokite kaitvietės maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pasirinkę kaitvietę, nustatykite atgalinės atskaitos laikmatį.



Funkciją „Laikmatis“ galima pasirinkti aktyvioms kaitvietėms su nustatytu kaitinimo nustatymu.

- **Norėdami nustatyti kaitvietę:** kelis kartus palieskite , kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.
- Kai ši funkcija yra įjungta, įsijungia .
- **Norėdami įjungti atgalinę laiko atskaitą:** palieskite laikmačio  laikui nustatyti (00 - 99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradėdama atgalinę laiko atskaitą.
- **Norėdami pamatyti likusį laiką:** kaitvietę nustatykite su . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.
- **Norėdami pakeisti atgalinę laiko atskaitą:** kaitvietę nustatykite su , palieskite  arba .
- **Norėdami išjungti galinės atskaitos laiką:** kaitvietę nustatykite su . Palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00. Kaitvietės indikatorius užges.

Kai atgalinė atskaita pasiekia galą, pasirista garsas ir mirksi 00. Kaitvietė išsijungia.

- **Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

Laiko skaičiavimo pirmyn laikmatis

Šį laikmatį naudokite stebėti, kiek laiko kaitvietė veikia.

- **Kaitvietės pasirinkimas (jei veikia daugiau nei 1 kaitvietė):** lieskite  pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatorius.
- Kai ši funkcija yra įjungta, įsijungia .
- **Norėdami įjungti laiko skaičiavimo pirmyn laikmatį:** palieskite .
- Užgessta simbolis  ir atsiranda .
- **Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia kaitvietė:** kaitvietę nustatykite su . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekrane rodomas kaitvietės veikimo laikas. Ekrane rodomas laikas tos kaitvietės, kuri veikia ilgiau.
- **Norėdami išjungti laiko skaičiavimo pirmyn laikmatį:** kaitvietę nustatykite su  ir palieskite  arba , kad išjungtumėte laikmatį; išsijungia simbolis  ir įsijungia .



Kai abi laikmačio funkcijos veikia tuo pačiu metu, ekrane pirmiausia rodomas atskaitos pirmyn laikmatis.

Laikmatis.

Laikmatį galima naudoti kaip minučių laikmatį, kol kaitvietės neveikia. Palieskite .

Paspauskite laikmačio  arba , kad nustatytumėte laiką. Kai laikas baigiasi, pasirista garsas ir mirksi 00.

- **Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

Užraktas

Jūs galite užrakinti valdymo skydelį, bet ne . Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo nustatymo pakeitimo.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti šią funkciją, palieskite . Simbolis  rodomas 4 sekundes.

Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite  . Įsijungs jūsų anksčiau nustatytas kaitinimo nustatymas.

Išjungus prietaisą, išjungiama ir ši funkcija.

Vaikų saugos užraktas

Ši funkcija saugo nuo atsitiktinio kaitlentės įjungimo.

Vaikų saugos užrakto įjungimas

- Įjunkite kaitlentę naudodami  . **Kaitinimo lygio nenustatykite.**
- Palaikykite nuspaudę  4 sekundes. Užsidegs simbolis .
- Išjunkite kaitlentę su .

Vaikų saugos užrakto išjungimas

- Įjunkite kaitlentę naudodami  . **Kaitinimo lygio nenustatykite.** Palaikykite nuspaudę  4 sekundes. Užsidegs simbolis .
- Išjunkite kaitlentę su .

Vaikų saugos užrakto išjungimas vienai gamtinimo sesijai

- Įjunkite kaitlentę naudodami  . Užsidegs simbolis .
- Palaikykite nuspaudę  4 sekundes. **Kaitinimo lygio nustatymas turi trukti ne ilgiau kaip 10 sek.** Vėl galite valdyti kaitlentę.
- Kai kaitlentę išjungiame su  , vaikų saugos užraktas vėl įsijungia.

OffSound Control (garso signalų įjungimas ir išjungimas)

Garso signalų įjungimas

Išjunkite prietaisą.

Lieskite  3 sekundes. Užsidega ir užgesta ekrano rodmenys. Palieskite  3 sekundes.

Atsiranda  ; garsas įjungtas. Palieskite  ,  užsidega , garsas išjungtas.

Šiai funkcijai veikiant, garso signalai girdimi tik tuomet, kai:

- paliečiate  ;
- užgesta laikmačio funkcija;
- baigiasi atgalinė laiko atskaita;
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

Garso signalų įjungimas

Išjunkite prietaisą.

Lieskite  3 sekundes. Užsidega ir užgesta ekrano rodmenys. Palieskite  3 sekundes.

Atsiranda  , nes garsas išjungtas. Palieskite  , atsiranda  . Garsas įjungtas.

NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI.

Maisto ruošimas naudojant „Teppan Yaki“

Maistas ruošiamas tiesiai ant kepimo paviršiaus, naudojant riebalus arba visai be jų. Taip pat galima naudoti puodus arba keptuves, bet kaitinimo laikas būna ilgesnis nei naudojant stiklo keramikos kaitlentę arba dujinę viryklę.

Priedus, pvz., padažus, ryžius ir pan., galite gaminti arba šildyti puoduose arba keptuvėse. Dėkite juos tiesiai ant kepimo paviršiaus.

Ant kepimo paviršiaus nerekomenduojame virti didelio kiekio, pvz., vandens spageti makaronams.



Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia prietaiso gedimo.

Maisto gaminimo pavyzdžiai

Riebalų ir aliejų naudojimas

Kai temperatūra pernelyg aukšta, riebalai pradeda rūkti (taip vadinamas „dūmų taškas“)

Riebalai / aliejai	Maks. temperatūra (°C)	Dūmų taškas (°C)
Sviestas	130	150
Kiaulienos riebalai	170	200
Jautienos riebalai	180	210
Alyvuogių aliejus	180	200
Saulėgrąžų aliejus	200	220
Arachių aliejus	200	235
Kokosų aliejus	200	240



Visuomet įkaitinkite prietaisą.

Gaminamas maistas	Temperatūra (°C)	Laikas / patarimai
Žuvis ir kiaučutiniai	140–160	Įkaitinkite prietaisą
Lašišos filė	160	8 minutės; po 4 minučių apverskite
Karališkosios krevetės (be kiaušto)	140	6 minutės; po 3 minučių apverskite
Ryklio kepsniai, maždaug 2,5 cm storio	160	10 minučių; po 5 minučių apverskite
Jūrų liežuvis, upėtakis „Müllerin Art“ (keptas svieste)	140	8 minutės; po 4 minučių apverskite, pirma kepkite šviesiąją pusę
Plekšnės filė	140	6 minutės; po 3 minučių apverskite
Veršiena	140–180	Įkaitinkite prietaisą
Veršienos kotletai	180	10 minučių; po 5 minučių apverskite
Veršienos medalionai, 4 cm storio	160	10 minučių; po 5 minučių apverskite
Veršienos kepsniai, 3–4 cm storio	160	6 minutės; po 3 minučių apverskite

Gaminamas maistas	Temperatūra (°C)	Laikas / patarimai
Veršienos eskalopas, natūralus	180	5 minutės; po 2½ minutės apverskite
Veršienos frikasė grietinėlės padaže	180	6 minutės; po 3 minučių apverskite (mėsos juostelės neturi sulipti)
Jautiena	160–180	Ikaitinkite prietaisą
Jautienos bifšteksas „Blau“, su krauju	180	2 minutės; po 1 minutės apverskite
„Blutig“, su krauju	180	6 minutės; po 3 minučių apverskite
„Rosa“, vidutiniškai iškeptas	180	8 minutės; po 2 minučių apverskite
„Durch“, gerai iškeptas	180	8 minutės; po 4 minučių apverskite; nenaudojant riebalų, kepimo laikas pailgėja maždaug 20%
Mėsainis	160	6–8 minutės; po 3–4 minučių apverskite
Châteaubriand	160, paskui 100	Apkepkite mėsą aliejuje iš visų pusių 10 minutes (apverskite mėsą tik tuomet, kai ji nebe-pimpa prie keptuvės) Baikite kepti, nevartydami, skrudindami iš vienos pusės 10 minučių (100 °C temperatūroje)
Kiauliena	160–180	Ikaitinkite prietaisą
Kiaulienos medalionai	160	8 minutės; po 4 minučių apverskite (priklausomai nuo storio)
Kiaulienos kepsniai	180	8 minutės; po 4 minučių apverskite
Kiaulienos eskalopas	160	6 minutės; po 3 minučių apverskite
Šonkauliukai	160	8-10 minučių; apverskite kelis kartus
Kiaulienos šašlykas	160	6-8 minutės; gerai apkepkite iš visų pusių
Ėriena	160–180	Ikaitinkite prietaisą
Ėrienos žlėgtainiai	180	10 minučių; po 5 minučių apverskite

Gaminamas maistas	Temperatūra (°C)	Laikas / patarimai
Ėrienos filė	160	10 minučių; po 5 minučių apverskite (svarbu, kad filė gabalėliai būtų apkepti iš visų pusių)
Ėrienos kepsniai	160	6–8 minutės; po 3–4 minučių apverskite
Paukštiena	140–160	Įkaitinkite prietaisą
Vištiena „Supreme“	140	8–10 minučių; po 4–5 minučių apverskite
Kalakuto krūtinėlės juostelės	160	6 minutės; apverskite kelis kartus
Dešrelės	160	Įkaitinkite prietaisą
Kepti kiaušiniai	140	Įkaitinkite prietaisą
Blynai / omletai	140-160	Įkaitinkite prietaisą
Vaisiai	140-160	Įkaitinkite prietaisą
Daržovės	140-160	10-20 minučių; apverskite kelis kartus
Daržovės	140-160	10–15 minučių; uždenkite keptimo dangčiu (apverskite praėjus pusei laiko)
Iš anksto paruoštų ryžių gaminimas	140-160	10–15 minučių; kelis kartus pamaišykite
Iš anksto paruoštų makaronų gaminimas	140-160	15–20 minučių; pamaišykite praėjus pusei laiko

Informacija apie akrilamidus

Svarbu Remiantis naujausiomis mokslo žiniomis, intensyvus maisto skrudinimas (ypač tų produktų, kurių sudėtyje yra krakmolo) dėl sudėtyje esančių akrilamidų gali kelti grėsmę sveikatai. Dėl šios priežasties rekomenduojame gaminti kuo žemesnėje temperatūroje ir stipriai neskrudinti maisto.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prietaisą valykite kaskart juo pasinaudoję.
Visada naudokite indus, kurių dugnas švarus.



ĮSPĖJIMAS

Aštrios ir abrazyvinės valymo priemonės gadina prietaisą.

Saugumo sumetimais **nevalykite** prietaiso garais arba aukšto slėgio valymo įrenginiais.

Valymo funkcija

1. Palieskite . Abi zonos nustatomos ties 80 °C temperatūra. Ekranas žybcioja, kol temperatūra pasiekia 80 °C temperatūrą. Valdymo skydelis užblokuojamas, išskyrus .
2. Kai pasiekama 80 °C temperatūra, pasigirsta garso signalai. Valdymo skydelis veikia.
3. Vieną po kito dėkite ledo kubelius ant kepimo zonos (taip pat galite pilti šaltą vandenį). Tuo pat metu mentele nugrandykite priekupusius maisto likučius ir nustumkite juos į lovėlį, kol pašalinsite visus likučius.
4. Nusausinkite prietaisą švaria šluoste.

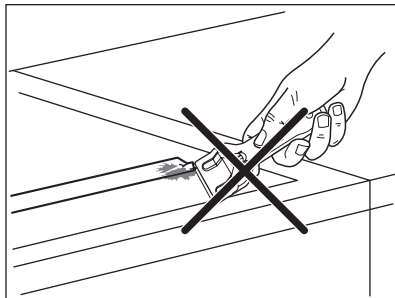
Šalto prietaiso valymas

1. Palaukite 5 minutes, kol ims veikti tinkama riebalų šalinimo priemonė.
2. Nugrandykite priekupusius maisto likučius mentele.
3. Nuvalykite prietaisą drėgna šluoste
4. Nusausinkite prietaisą švaria šluoste.
5. Baigę, patepkite prietaisą nedideliu kiekiu riebalų.



ĮSPĖJIMAS

- Nenaudokite grandyklės ar aštrių objektų stiklo juostai valyti, o taip pat vietai tarp jo ir stiklo keramikos. Stiklo juosta yra pritvirtinta prie keraminės plokštės.
- Nedėkite puodų ant stiklo juostos.
- Įsitinkinkite, kad puodai ir padėklai neličia stiklo juostos.



KĄ DARYTI, JEIGU...

Problema	Galima priežastis ir trikties šalinimas
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.	• Vienu metu palietėte du arba daugiau jutiklių laukų. Palieskite tik vieną jutiklio lauką. • Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių. Nuvalykite valdymo skydelį • Dar kartą įjunkite prietaisą ir nustatykite kaitinimo lygį per 7 sekundžių. • Veikia vaikų saugos užraktas arba užraktas. Žr. skyrių „Prietaiso valdymas“.
Išjungus prietaisą, pasigirsta garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų. Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Neįsijiebia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai. Jei kaitvietė turi būti karšta, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

Problema	Galima priežastis ir trikties šalinimas
Veikia garso signalas, o prietaisas įsijungia ir vėl išsijungia. Po 5 sekundžių pasigirsta dar vienas signalas.	Kažką uždėjote ant ① . Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Ekrane rodoma 	Veikia automatinio išjungimo funkcija. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.
Užsidega  ir skaičius.	Prietaise aptikta klaida. Išimkite namų elektros sistemos saugiklį, kad prietaisais kuriam laikui būtų atjungtas nuo elektros tinklo. Vėl įjunkite. Jeigu vėl rodoma  , kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
Liečiant jutiklių laukus, negirdimas garso signalas.	Garso signalai išjungti. Įjunkite garso signalus (žr. skyrių „Garso signalų išjungimas“).

Jei išbandžius aukščiau išvardytus sprendimo būdus problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba klientų aptarnavimo centrą. Nurodykite duomenis iš duomenų lentelės, stiklo keraminės kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra gaminimo paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą.

Jei prietaisas buvo naudotas netinkamai, techninės priežiūros centro ar atstovo darbuotojo apsilankymas bus apmokestinamas nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie klientų aptarnavimą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

APLINKOSAUGA

Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

Pakavimo medžiagos



Pakavimo medžiagos yra ekologiškos ir gali būti perdirbamos. Plastikinės dalys identifikuojamos žymėjimu: >PE<, >PS< ir pan. Išmeskite pakavimo medžiagas su visomis buitinėmis atliekomis į tam skirtus atliekų surinkimo kontenerius.

Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYCH REZULTATACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne technologie, które ułatwiają życie — nie wszystkie te funkcje można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na lekturę w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia.

AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

W sklepie internetowym AEG można znaleźć wszystko co niezbędne do utrzymania urządzeń AEG w doskonałym stanie technicznym i wizualnym. Wśród szerokiej gamy akcesoriów, zaprojektowanych i wyprodukowanych zgodnie z wysokimi standardami jakości, oferujemy specjalistyczne naczynia kuchenne, kosze na sztućce, półki na butelki oraz torby do delikatnego prania...



Odwiedź sklep internetowy pod adresem
www.aeg.com/shop

SPIS TREŚCI

40	Informacje dotyczące bezpieczeństwa
41	Instrukcje instalacji
46	Opis urządzenia
48	Wskazówki dla użytkownika
51	Przydatne rady i wskazówki
54	Konserwacja i czyszczenie
55	Co zrobić, gdy...
56	Ochrona środowiska

W niniejszej instrukcji użyte zostały następujące symbole:



Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika oraz prawidłowej eksploatacji urządzenia.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia



INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania i prawidłowe działanie urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji i obsługi należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję przechowywać zawsze razem z urządzeniem, również w razie jego przeniesienia lub odsprzedaży. Użytkownicy muszą w pełni poznać działanie i funkcje ochronne urządzenia.

Ogólne zasady bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i odpowiedniej wiedzy. Osoby te mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod nadzorem lub po poinstruowaniu na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby dorosłe. Dzieci należy pilnować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Gdy urządzenie działa, dzieci nie mogą się do niego zbliżać.



OSTRZEŻENIE!

Uruchomić zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dzieci, aby uniemożliwić małym dzieciom i zwierzętom przypadkowe uruchomienie urządzenia.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z urządzenia całe opakowanie, naklejki i folię.
- Po każdym użyciu wyłączyć pola grzejne.
- Ryzyko doznania poparzeń! Nie kłaść na powierzchni płyty żadnych metalowych przedmiotów, np. sztućców lub pokrywek naczyń, gdyż mogą one ulec nagrzanu.
- Użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem powinni trzymać tułów oddalony o co najmniej 30 cm od włączonych indukcyjnych pól grzejnych.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru! Nadmiernie rozgrzane oleje lub tłuszcze mogą bardzo łatwo ulec zapaleniu.

Prawidłowa obsługa

- Zawsze nadzorować urządzenie podczas pracy.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego!
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Nie kłaść ani nie trzymać łatwopalnych cieczy i materiałów lub przedmiotów z topliwych tworzyw (plastiku lub aluminium) na urządzeniu lub w jego pobliżu.

- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzenia do gniazdka. Nie dopuszczać do tego, aby przewody elektryczne dotykały urządzenia lub rozgrzanych naczyń. Nie dopuszczać do zaplądania przewodów elektrycznych.

W jaki sposób można uniknąć uszkodzeń urządzenia

- W przypadku spadnięcia na płytę ceramiczną jakichkolwiek przedmiotów czy naczyń jej powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Przesuwanie naczyń wykonanych z żeliwa, stopu aluminium lub naczyń ze zniszczonym spodem po powierzchni płyty ceramicznej może doprowadzić do jej zarysowania.
- Nie dopuszczać nigdy do tego, aby zawartość naczyń wygotowała się do sucha, gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenie naczyń oraz płyty ceramicznej.
- Nie wolno używać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie przykrywać żadnej części urządzenia folią aluminiową.
- Nie wolno zasłaniać pięciomilimetrowej przestrzeni wentylacyjnej pomiędzy blatem a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

W razie zauważenia pęknięcia powierzchni odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.

Specjalne uwagi dotyczące płyty Tappen Yaki

- Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne nietypowe odgłosy. Są one normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.
- Przy częstym korzystaniu z urządzenia, na środku powierzchni gotowania, w miejscu styku 2 stref grzejnych, mogą pojawić się niewielkie nierówności. Nie jest to usterka powierzchni gotowania i nie ma wpływu na działanie urządzenia. Dlatego:
 - Nie należy ustawiać naczyń na środku powierzchni gotowania między polami grzejnymi, ponieważ nierówność może mieć wpływ na stabilność naczyń.
 - Smażenie w miejscu gdzie stykają się pola grzejne może powodować nierównomierne przyrumienienie (np. naleśników).

INSTRUKCJE INSTALACJI



Przed instalacją należy spisać numer seryjny (Ser. Nr.) z tabliczki znamionowej. Tabliczkę znamionową urządzenia umieszczono na dolnej części obudowy.

 Made in Switzerland		PNC: 941 560 807/01	
		220-240V ~50/60Hz	Serie:  HC452600EB
		2,8 kW/Leistung ind. 2,8 kW	
		Typ: 55TEP00AU	

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Należy koniecznie przeczytać poniższe informacje!

Należy upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Nie należy podłączać uszkodzonego urządzenia do źródła zasilania. W razie konieczności skontaktować się z dostawcą.

Instalacje, podłączenie lub naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu. Do napraw należy wykorzystywać wyłącznie oryginalne części zamienne.

Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub powierzchniach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

Nie należy zmieniać parametrów ani modyfikować urządzenia. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo obrażeń lub uszkodzeń urządzenia.

Przestrzegać przepisów prawnych, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia (zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa, recyklingu, bezpieczeństwa elektrycznego itp.)!

Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli!

Podczas instalacji należy przewidzieć zabezpieczenie przed porażeniem prądem - na przykład szuflady można zainstalować pod urządzeniem tylko wtedy, jeżeli zostaną one oddzielone od urządzenia odpowiednią przegrodą!

Krawędzie blatu roboczego należy po przycięciu zabezpieczyć przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza!

W uszczelnieniu między blatem roboczym a urządzeniem nie mogą występować żadne przerwy!

Zabezpieczyć dolną część urządzenia przed wilgocią i parą pochodzącą na przykład ze zmywarki bądź piekarnika!

Nie należy instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknami! W przeciwnym wypadku gorące naczynie może zostać zrzucone z płyty podczas otwierania drzwi lub okien.



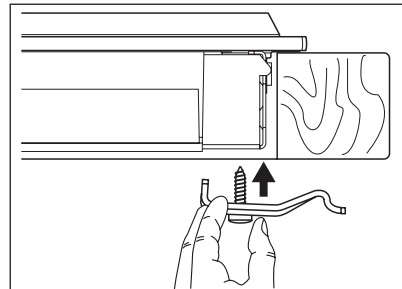
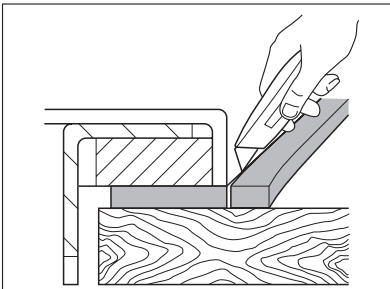
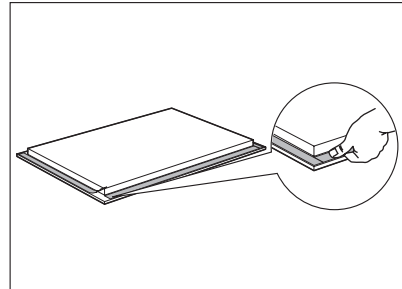
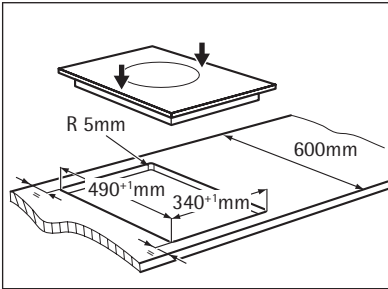
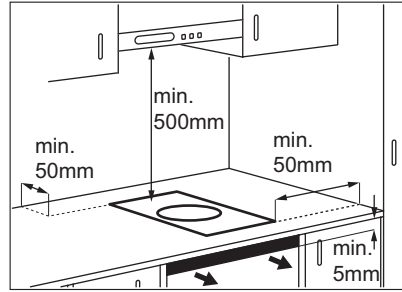
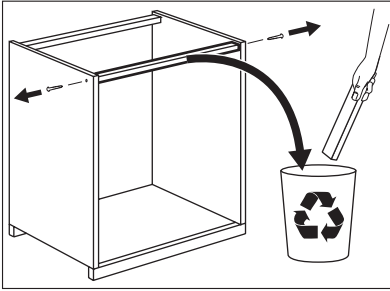
OSTRZEŻENIE!

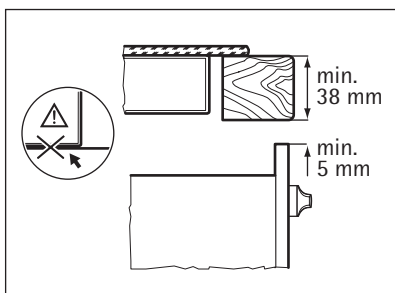
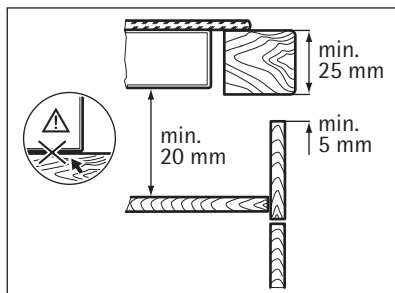
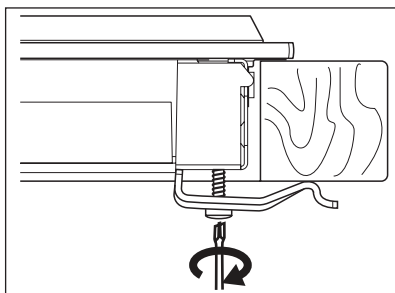
Ryzyko obrażeń ciała w wyniku porażenia prądem elektrycznym. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji połączenia elektrycznego.

- Zaciski przyłącza elektrycznego urządzenia są pod napięciem.
- Odłączyć napięcie elektryczne od zacisków przyłącza elektrycznego.
- Zapewnić ochronę przed porażeniem prądem poprzez fachową zabudowę.
- Luźne lub niewłaściwe połączenie gniazdka i wtyczki może być przyczyną przegrzania zacisków.
- Zaciski elektryczne urządzenia powinny być prawidłowo zainstalowane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą.
- W przypadku podłączenia jednofazowego należy użyć odpowiedniego przewodu zasilającego typu H05BB-F o wytrzymałości temperaturowej 90°C (lub wyższej).
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F Tmax 90°C lub wyższej). Skontaktować się w tym celu z punktem serwisowym.

W instalacji elektrycznej należy zastosować rozłącznik umożliwiający odcięcie wszystkich faz od prądu o rozwarciu styków wynoszącym minimum 3 mm.
Konieczne jest również zastosowanie odpowiednich urządzeń odcinających zasilanie, takich jak: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego - wyjmowane z op-rawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) i styczniki.
W przypadku użycia dodatkowej ramy C-FRAME należy przed zainstalowaniem urządzenia przeczytać instrukcje dołączone do ramy.

Montaż





- Wypełnić silikonem szczelinę między blatem roboczym a płytą ceramiczną.
- Zwilżyć silikon wodą z mydłem.
- Usunąć nadmiar silikonu za pomocą skrobaka.

Instalacja więcej niż jednego urządzenia

Dodatkowe części: poprzeczka/poprzeczki połączeniowe, silikon żaroodporny, kształownik gumowy, taśma uszczelniająca.



Używać wyłącznie silikonu żaroodpornego.

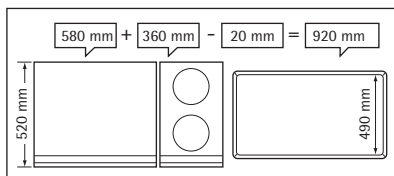
Wycięcie w blacie kuchennym

Odległość od ściany: minimum 50 mm

Głębokość: 490 mm

Szerokość: zsumować szerokości wszystkich wbudowywanych urządzeń i odjąć 20 mm (więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Przegląd szerokości urządzeń”)

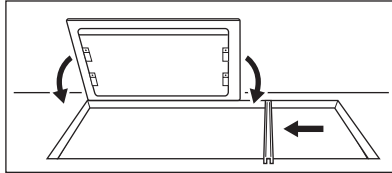
Przykład:



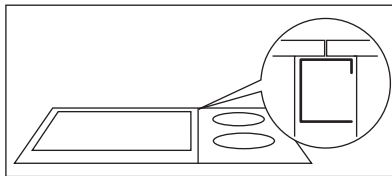
Instalacja więcej niż jednego urządzenia

1. Zaznaczyć wymiar wycięcia w blacie i wyciąć.

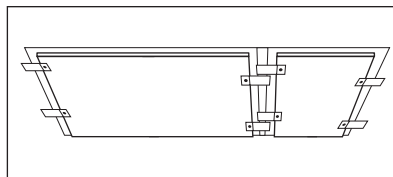
2. Umieścić urządzenia jedno po drugim na miękkiej powierzchni, na przykład na kocu, spodem do góry.
3. Umieścić taśmę uszczelniającą wokół dolnej krawędzi urządzenia, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego.
4. Lekko przykręcić płytki mocujące w odpowiednich otworach w osłonie ochronnej.
5. Umieścić pierwsze urządzenie w wycięciu blatu roboczego. Umieścić poprzeczkę połączeniową w wycięciu blatu i dopchnąć do urządzenia na połowę szerokości.



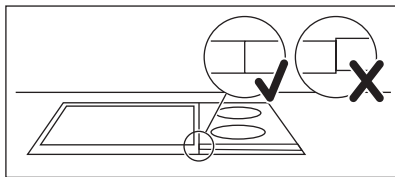
6. Lekko przykręcić płytki mocujące od spodu blatu i poprzeczki połączeniowej.



7. Umieścić kolejne urządzenie w wycięciu blatu. Ustawić przednie krawędzie urządzeń na tym samym poziomie.



8. Dokręcić śruby płytki mocującej/uchwytu mocującego.
9. Za pomocą silikonu uszczelnić przestrzeń między blatem roboczym a urządzeniami oraz między urządzeniami.
10. Zwilżyć silikon wodą z mydłem.
11. Mocno docisnąć gumowy kształtownik do szkła ceramicznego i przesunąć powoli wzdłuż wolnego miejsca.



12. Nie dotykać silikonu, aż stwardnieje, co może potwać cały dzień.
13. Ostrożnie usunąć nadmiar silikonu żyłką.
14. Dokładnie oczyścić szkło ceramiczne.

OPIS URZĄDZENIA

Najważniejsze cechy urządzenia

- Powierzchnia gotowania ma 2 warstwy ze stali nierdzewnej rozdzielone warstwą aluminium. Charakteryzuje się ona dobrą pojemnością termiczną, która zapobiega szybkiemu obniżeniu temperatury, np. w przypadku podgrzewania mięsa wyjętego z chłodziarki.
- Każda powierzchnia do grillowania Teppan Yaki ma wyjątkowe cechy. Ze względu na charakter procesu produkcyjnego została ona poddana ręcznemu szlifowaniu. Odchylenia od wzorca szlifowania są normalnym zjawiskiem i nie powodują pogorszenia właściwości. Częste używanie grilla sprawia, że prezentuje się on coraz bardziej atrakcyjnie.
- Rowek wokół krawędzi:
 - obniża temperaturę powierzchni montażowych, dzięki czemu powierzchnia gotowania może być montowana w różnych kuchennych blatach roboczych.
 - Wcięcie rowka pozwala uniknąć części efektu rozszerzalności cieplnej rozgrzanej powierzchni gotowania.
 - Mniejsze resztki żywności oraz płyny mogą łatwo osadzać się w rowku, ale bez trudu można je usunąć.
- Utrzymanie stałej temperatury umożliwia termostaat umożliwiający odczyt temperatury. Zapobiega to nadmiernemu podgrzewaniu potraw i umożliwia gotowanie z niską zawartością tłuszczu przy zachowaniu składników odżywczych.
- Potrawy są przygotowywane (podgrzewane) bezpośrednio na powierzchni gotowania, z tłuszczem lub bez. Można również gotować przy użyciu garnków i patelni.
- Czas nagrzewania do np. 180°C wynosi około 4 minut. Czas stygnięcia, np. z temperatury 180°C do 100°C, wynosi około 25 minut, a do temperatury 60°C — około 60 minut.
- Powierzchnia gotowania zawsze musi być wstępnie rozgrzana.

	pole czujnika	funkcja
1		Włącza i wyłącza urządzenie.
2		Blokuje/odblokowuje panel sterowania.
3		Włącza i wyłącza funkcję czyszczenia.
4	Wyświetlacz temperatury	Wskazuje temperaturę.
5	Wskaźniki pól grzejnych – funkcja zegara	Wskazuje dla którego pola pieczenia ustawiono czas
6	Wyświetlacz zegara	Wskazuje czas w minutach.
7		Informuje o działaniu funkcji stopera (od 1 do 59 minut).
8		Informuje o działaniu funkcji wyłącznika czasowego (od 1 do 99 minut) lub minutnika.
9	+ / -	Przedłuża lub skraca czas.
10		Umożliwia wybór pola pieczenia. .
11		Służy do ustawiania funkcji zegara.
12	Pasek regulacji	Służy do ustawiania temperatury grzania.

Okno wyświetlacza

Wyświetlacz	Opis
	Pole pieczenia jest wyłączone.
60 - 220	Pole pieczenia jest włączone.
+ cyfra	Nieprawidłowe działanie.
/ /	3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego: gotowanie ciągle/podtrzymywanie ciepła/ciepło resztkowe.
	Włączona jest funkcja blokady/blokady uruchomienia.
	Uruchomiła się funkcja samoczynnego wyłączenia.

OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

\ \ Ryzyko poparzenia z powodu ciepła resztkowego!

OptiHeat Control wskazuje poziom ciepła resztkowego. Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło wymagane do przyrządzania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna jest nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

Włączanie i wyłączanie

Dotknąć i przez 1 sekundę przytrzymać pole czujnika , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

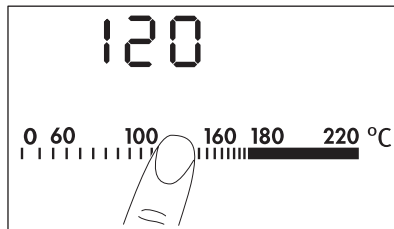
Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie urządzenia, gdy:

- Wszystkie pola pieczenia są wyłączone .
- Po włączeniu urządzenia nie ustawiono temperatury.
- Panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś przedmiot (garnek, ściereczka itp). Przez pewien czas emitowany jest wówczas sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Nie wyłączono pola pieczenia lub nie zmieniono temperatury. Po 90 minutach pojawi się i urządzenie wyłączy się. Przed następnym użyciem ustawić pole pieczenia na .

Moc grzania

Dotknąć paska regulacji na wybranej mocy grzania. W razie potrzeby skorygować ustawienie w lewo lub prawo. Nie zwalniać dotyku aż do ustawienia wybranej mocy grzania. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy grzania.



Po ustawieniu temperatury wyświetlacz miga aż do ustalenia się nastawionej temperatury. Następnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się temperatura.

Zegar

Wyłącznik czasowy.

Wyłącznik czasowy służy do określenia czasu pracy każdego pola grzejnego tylko podczas aktualnego grzania.

Wyłącznik czasowy należy ustawić po wybraniu pola grzejnego.



Wybór funkcji zegara jest możliwy dla pól grzejnych, które są włączone i gdy ustawiona jest moc grzania.

- **Aby ustawić pole grzejne:** dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.
Gdy funkcja ta jest włączona, wyświetla się symbol .
- **Aby włączyć wyłącznik czasowy:** dotknąć  zegara, aby ustawić czas ( -  minut). Gdy lampka kontrolna pola grzejnego zaczyna migać wolno, rozpoczyna się odliczanie czasu.
- **Aby wyświetlić pozostały czas:** wybrać pole grzejne za pomocą . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- **Aby zmienić ustawienie wyłącznika czasowego:** wybrać pole grzejne za pomocą  i dotknąć  lub .
- **Aby wyłączyć wyłącznik czasowy:** wybrać pole grzejne za pomocą . Dotknąć . Pozostały czas odlicza się do . Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.

Gdy odliczanie wyłącznika czasowego dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol . Pole grzejne jest wyłączone.

- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć symbolu .

Stoper

Stoper umożliwia monitorowanie czasu pracy pola grzejnego.

- **Wybór pola grzejnego (jeśli włączone jest więcej niż jedno pole grzejne):** dotknąć kilkakrotnie symbolu , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.
Gdy funkcja ta jest włączona, wyświetla się symbol .
- **Aby włączyć stoper:**
Dotknąć .
Zniknie symbol  i pojawi się .

- **Aby sprawdzić, jak długo pracuje pole grzejne:** wybrać pole grzejne za pomocą . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Wyświetlacz pokaże czas pracy pola grzejnego. Wyświetlacz pokazuje czas pracy pola grzejnego, które było włączone dłużej.
- **Aby wyłączyć stoper:** wybrać pole grzejne za pomocą i dotknąć lub , aby wyłączyć zegar. Zniknie symbol i pojawi się .



Gdy jednocześnie włączone są obie funkcje zegara, wyświetlacz pokazuje najpierw funkcję wyłącznika czasowego.

Minutnik.

Gdy pola grzejne nie są włączone, zegara można używać jako **minutnika**. Dotknąć . Dotknąć lub zegara, aby ustawić czas. Gdy odliczanie zegara dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol .

- **Aby zatrzymać sygnał dźwiękowy:** dotknąć symbolu .

Blokada

Istnieje możliwość zablokowania panelu sterowania, ale nie . Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć . Na 4 sekundy zaświeci się symbol .

Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć . Pojawi się wskazanie ustawionej wcześniej mocy grzania.

Zatrzymanie pracy urządzenia spowoduje również wyłączenie tej funkcji.

Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty.

Włączanie blokady uruchomienia

- Uruchomić płytę za pomocą . **Nie ustawiać mocy grzania.**
- Dotknąć na 4 sekundy. Zaświeci się symbol .
- Wyłączyć płytę, dotykając .

Wyłączanie blokady uruchomienia

- Uruchomić płytę za pomocą . **Nie ustawiać mocy grzania.** Dotknąć na 4 sekundy. Zaświeci się symbol .
- Wyłączyć płytę, dotykając .

Tymczasowe wyłączenie blokady uruchomienia

- Uruchomić płytę za pomocą . Zaświeci się symbol .
- Dotknąć na 4 sekundy. **Ustawić moc grzania w ciągu 10 sekund.** Teraz można korzystać z płyty.
- Po wyłączeniu płyty za pomocą funkcja blokady uruchomienia będzie ponownie działać.

OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięku)

Wyłączanie dźwięku

Wyłączyć urządzenie.

Dotknąć  na 3 sekundy. Wyświetlacz zaświeci się i zgaśnie. Dotknąć  na 3 sekundy. Zaświeci się  i włączy się sygnał dźwiękowy. Dotknąć , zaświeci się , sygnał dźwiękowy został wyłączony.

Gdy ta funkcja jest aktywna, emitowane są dźwięki jedynie w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu symbolu 
- po zakończeniu odliczania minutnika
- wyłącznik czasowy wyłącza się
- po położeniu dowolnego przedmiotu na panelu sterowania.

Włączanie dźwięku

Wyłączyć urządzenie.

Dotknąć  na 3 sekundy. Wyświetlacz zaświeci się i zgaśnie. Dotknąć  na 3 sekundy. Zaświeci się , ponieważ wyłączył się sygnał dźwiękowy. Dotknąć , zaświeci się . Rozlega się sygnał dźwiękowy.

PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

Przygotowywanie potraw przy użyciu płyty Teppan Yaki

Potrawy są przygotowywane bezpośrednio na powierzchni pieczenia i można je opiekać z tłuszczem lub bez. Można również stosować garnki lub patelnie, ale czas nagrzewania jest dłuższy niż w przypadku płyty ceramicznej lub kuchenki gazowej.

W garnkach lub na patelni można gotować lub podgrzewać przystawki, np. sosy, ryż itp. Należy ustawić je bezpośrednio na powierzchni gotowania.

Nie zalecamy gotowania na powierzchni do pieczenia dużych porcji żywności, np. do spaghetti.



Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

Przykłady zastosowań

Stosowanie tłuszczu i oleju

Gdy temperatura jest zbyt wysoka, tłuszcz zaczyna dymić (tzw. „punkt dymienia”)

Tłuszcz/olej	Maks. temperatura (°C)	Punkt dymienia (°C)
Masło	130	150
Słonina	170	200
Tłuszcz wołowy	180	210
Oliwa z oliwek	180	200
Olej słonecznikowy	200	220
Olej arachidowy	200	235
Olej kokosowy	200	240



Urządzenie zawsze należy nagrzać przed użyciem.

Rodzaj pieczonej potrawy	Temperatura (°C)	Czas/porady
Ryby i mięczaki	140–160	Wstępnie nagrzać urządzenie
Łosoś, filety	160	8 minut, przełożyć po 4 minutach
Krewetki królewskie (bez skorupy)	140	6 minut, przełożyć po 3 minutach
Steki z rekina, około 2,5 cm grubości	160	10 minut, przełożyć po 5 minutach
Sola, „Müllerin Art” (smażona na maśle)	140	8 minut, przełożyć po 4 minutach, najpierw na jasnej stronie
Gładzica, filety	140	6 minut, przełożyć po 3 minutach
Cielęcina	140–180	Wstępnie nagrzać urządzenie
Kotlet cielęcy	180	10 minut, przełożyć po 5 minutach
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	160	10 minut, przełożyć po 5 minutach
Steki cielęce, grubość 3–4 cm	160	6 minut, przełożyć po 3 minutach
Eskalopy cielęce, naturalne	180	5 minut, przełożyć po 2½ minuty
Frykasy cielęce w sosie kremowym	180	6 minut, odwrócić po 3 minutach (kawałki mięsa nie mogą się ze sobą stykać)
Wołowina	160–180	Wstępnie nagrzać urządzenie
Stek wołowy, bardzo krwisty	180	2 minuty, przełożyć po 1 minucie
blutig, krwisty	180	6 minut, przełożyć po 3 minutach
rosa, średnio wypieczony	180	8 minut, przełożyć po 2 minutach
durch, dobrze wypieczony	180	8 minut, przełożyć po 4 minutach bez tłustych kawałków, czas pieczenia wydłuża się o około 20%
Hamburger	160	6–8 minut, przełożyć po 3–4 minutach

Rodzaj pieczonej potrawy	Temperatura (°C)	Czas/porady
Châteaubriand	160, następnie 100	Podsmażyć mięso ze wszystkich stron na oleju (odwrócić tylko wtedy, gdy mięso nie przywiera do patelni). Dopiekać na jednej stronie przez 10 minut (100°C)
Wieprzowina	160–180	Wstępnie nagrzać urządzenie
Medaliony wieprzowe	160	8 minut, przełożyć po 4 minutach (w zależności od grubości)
Steki wieprzowe	180	8 minut, przełożyć po 4 minutach
Eskalopy wieprzowe	160	6 minut, przełożyć po 3 minutach
Żeberka	160	8–10 minut, przekładać kilka razy
Szaszłyki wieprzowe	160	6–8 minut, obsmażyć dobrze ze wszystkich stron
Jagnięcina	160–180	Wstępnie nagrzać urządzenie
Kotlety jagnięce	180	10 minut, odwrócić po 5 minutach
Filet jagnięcy	160	10 minut, odwrócić po 5 minutach (istotne jest, aby filety były przysmażone z każdej strony)
Steki jagnięce	160	6–8 minut, przełożyć po 3–4 minutach
Drób	140–160	Wstępnie nagrzać urządzenie
Kurczak	140	8–10 minut, przełożyć po 4–5 minutach
Paski piersi z indyka	160	6 minut, przekładać kilka razy
Kielbaski	160	Wstępnie nagrzać urządzenie
Smażone jajka	140	Wstępnie nagrzać urządzenie
Omlety	140-160	Wstępnie nagrzać urządzenie
Owoce	140-160	Wstępnie nagrzać urządzenie
Warzywa	140-160	10–12 minut, przekładać kilka razy
Warzywa	140-160	10–15 minut, pod przykryciem (przełożyć po upływie połowy czasu)
Gotowanie wstępnie ugotowanego ryżu	140-160	10–15 minut, przekładać kilka razy

Rodzaj pieczonej potrawy	Temperatura (°C)	Czas/porady
Gotowanie wstępnie ugotowanego makaronu	140-160	15–20 minut, przełożyć po upływie połowy czasu

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
Zawsze używać naczyń z czystym dnem.



OSTRZEŻENIE!

Ostre przedmioty i ściernie środki czyszczące mogą uszkodzić urządzenie. Ze względów bezpieczeństwa **zabrania się** czyszczenia urządzenia parą i myjkami wysokociśnieniowymi.

Funkcja czyszczenia

1. Dotknąć . Oba pola są ustawione na temperaturę 80°C. Wartości na wyświetlaczu migają do chwili osiągnięcia temperatury 80°C. Powoduje zablokowanie panelu sterowania, z wyjątkiem .
2. Po osiągnięciu temperatury 80°C, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Panel sterowania jest włączony.
3. Umieścić kolejno kostki lodu na polu do pieczenia (można również użyć zimnej wody). W tym samym czasie należy podważyć przywarte resztki za pomocą łopatki i przełożyć do korytka. Należy usunąć wszystkie resztki.
4. Wypolerować do sucha za pomocą czystej ściereczki.

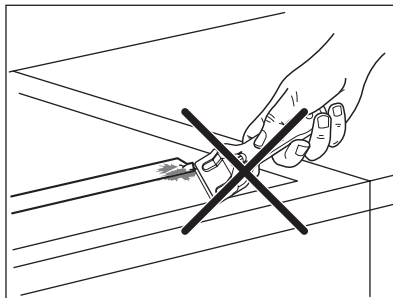
Czyszczenie, gdy urządzenie jest zimne

1. Pozostawić środki do usuwania tłuszczu na 5 minut.
2. Usunąć pozostałości po pieczeniu za pomocą łopatki.
3. Wyczyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki
4. Wypolerować do sucha za pomocą czystej ściereczki.
5. Na końcu przetrzeć urządzenie tłuszczem.



OSTRZEŻENIE!

- Nie czyścić pręta szklanego oraz przestrzeni między nim a płytą ceramiczną skrobakiem ani ostrymi przedmiotami. Pręt szklany jest przymocowany do płyty ceramicznej.
- Nie stawiać garnków na pręcie szklanym.
- Patelnie i garnki nie mogą stykać się z prętem szklanym.



CO ZROBIĆ, GDY...

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.	• Dotknięto równocześnie 2 lub więcej pól czujników. Dotknąć tylko jednego pola czujnika. • Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda. Wyczyścić panel sterowania • Ponownie uruchomić urządzenie i w ciągu 7 sekund ustawić moc grzania. • Włączona blokada uruchomienia lub blokada. Patrz rozdział „Obsługa urządzenia”.
Gdy urządzenie jest wyłączone, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników. Usunąć przedmiot z pól czujników.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas. Jeżeli pole grzejne powinno być się nagrzało, należy skontaktować się z serwisem.
Rozlega się sygnał dźwiękowy, a urządzenie włącza się i ponownie wyłącza. Po upływie 5 sekund rozlega się kolejny sygnał dźwiękowy.	Położono przedmiot na polu ①. Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Świeci się 	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Świeci się  oraz cyfra.	Urządzenie wykryło błąd. Za pomocą bezpiecznika w domowej skrzynce bezpieczników wyłączyć na jakiś czas dopływ zasilania do urządzenia. Włączyć ponownie. Jeżeli wskazanie  pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone. Włączyć sygnały dźwiękowe (patrz „Wyłączanie dźwięku sterowania”).

Jeśli powyższe wskazówki nie pomogą w usunięciu problemu, należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub z lokalnym autoryzowanym serwisem. Należy podać dane z tab-

liczki znamionowej, składający się z trzech znaków kod płyty ceramicznej (znajdujący się w rogu powierzchni płyty) oraz wyświetlany komunikat o błędzie.

Jeżeli urządzenie było nieprawidłowo użytkowane, interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące serwisu obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują Państwo w broszurze gwarancyjnej.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Materiały opakowaniowe



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać recyklingowi. Elementy z tworzyw sztucznych posiadają odpowiednie oznaczenie: >PE<, >PS<, itp. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья...



Посетите Интернет-магазин по адресу
www.aeg.com/shop

СОДЕРЖАНИЕ

- 59 Сведения по технике безопасности
- 60 Инструкции по установке
- 65 Описание изделия
- 67 Инструкции по эксплуатации
- 70 Полезные советы
- 73 Уход и очистка
- 74 Что делать, если ...
- 75 Охрана окружающей среды

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Для собственной безопасности и правильной эксплуатации машины перед ее установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство. Всегда храните настоящие инструкции вместе с машиной, даже если передаете или продаете ее. Пользователи должны хорошо знать, как работает машина, и правила безопасности при ее эксплуатации.

Общие правила техники безопасности



ВНИМАНИЕ!

Лица (включая детей) с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний не должны пользоваться данным прибором. Они должны находиться под присмотром или получать инструкции от лица, ответственного за их безопасность.

Безопасность детей

- Эксплуатировать этот прибор разрешается только взрослым. Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность удушения.
- Не подпускайте детей к прибору, когда он включен.



ВНИМАНИЕ!

Включайте защиту от доступа детей, чтобы маленькие дети и домашние животные не могли случайно включить прибор.

Безопасность во время эксплуатации

- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.
- Опасность ожога! Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут нагреться.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами должны держать верхнюю часть корпуса на расстоянии не менее 30 см от включенных индукционных конфорок.



ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания! Перегретые жиры и растительные масла очень быстро воспламеняются.

Правильная эксплуатация

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях!
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.

- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- Соблюдайте осторожность при подключении прибора к ближайшим розеткам. Не допускайте контакта электропроводов с прибором или горячей посудой. Не допускайте спутывания электропроводов.

Как предотвратить повреждение прибора

- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
- Стеклокерамику можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды на них или с пустой кухонной посудой.
- Не накрывайте какую-либо часть прибора алюминиевой фольгой.
- Не прикрывайте вентиляционный зазор высотой 5 мм между поверхностью стола и лицевой стороной расположенного ниже блока.



ВНИМАНИЕ!

Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.

Специальные указания для "Теппан Йаки" (Terpan Yaki)

- Работа прибора сопровождается шумом. Это нормальное явление. Оно не означает, что прибор неисправен.
- При частом использовании прибора в середине на стыке двух конфорок может образоваться небольшая неровность. Это не является дефектом варочной панели, его работоспособность от этого никак не страдает. Поэтому:
 - Не ставьте кухонную посуду на середину варочной панели между двумя конфорками: из-за неровности стыка они могут стоять неустойчиво.
 - Жарка на поверхности стыка двух конфорок может привести к неравномерному подрумяниванию (например, блинов).

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ



Перед установкой перепишите серийный номер (Ser. Nr.) с таблички с техническими данными. Табличка с техническими данными прикреплена к нижней части корпуса прибора.

 Made in Switzerland	220-240V ~50/60Hz 2,8 kW/Leistung ind. 2,8 kW Typ: 55TEP00AU	PNC: 941 560 807/01 Serie: HC452600EB
---	--	--



Указания по безопасности



ВНИМАНИЕ!

Обязательно ознакомьтесь!

Убедитесь, что прибор не поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. В случае необходимости обратитесь в магазин, где был приобретен прибор.

Установку, подключение или ремонт прибора разрешается выполнять только уполномоченному специалисту по обслуживанию. Используйте только запасные части от производителя прибора.

Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

Не изменяйте технические параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.

Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электробезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор!

Выдерживайте минимально допустимые зазоры между данным прибором и другими установленными рядом с ним приборами и предметами мебели.

Обеспечьте защиту от поражения электрическим током. Например, устанавливайте выдвижные ящики только при наличии защитного дна непосредственно под прибором. Поверхности срезов в столешнице необходимо защищать от влаги соответствующим герметиком.

Место стыка между прибором и столешницей должно быть герметично и без зазоров заделано с помощью герметика, отвечающего требованиям монтажа.

Защитите нижнюю часть прибора от попадания пара и влаги, например, от посудомоечной машины или духового шкафа.

Не устанавливайте прибор возле дверей и под окнами. В противном случае посуда может опрокидываться с варочной панели при открывании дверей или окон.



ВНИМАНИЕ!

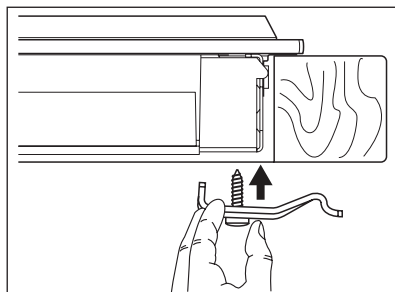
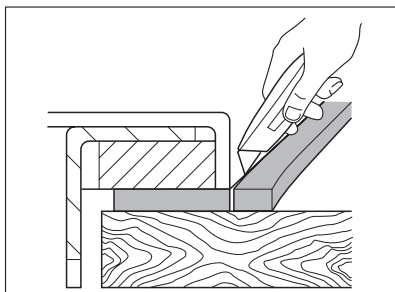
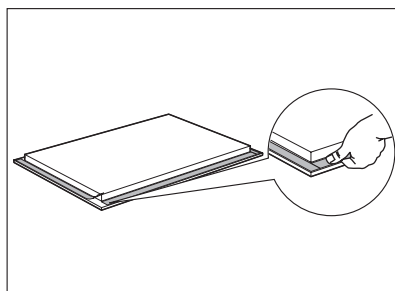
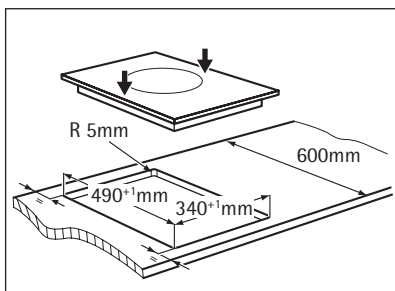
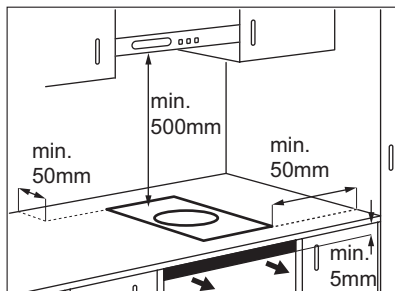
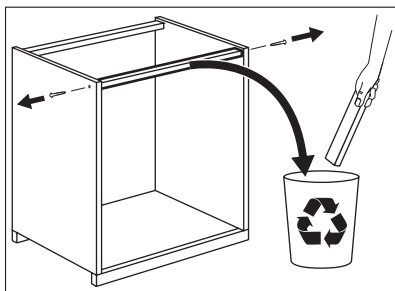
Опасность поражения электрическим током. Тщательно соблюдайте инструкцию по подключению к электросети.

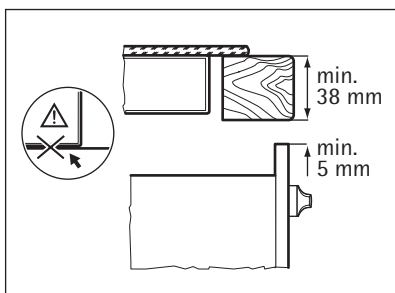
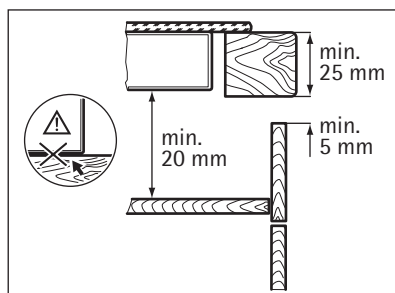
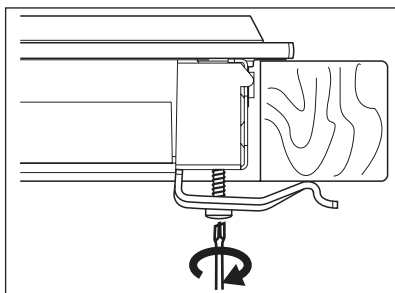
- Клеммная колодка находится под напряжением.
- Обесточьте клеммную колодку.
- Производите установку так, чтобы обеспечить защиту от поражения электрическим током.
- Неплотные и неправильно установленные штекерные соединения могут вызвать перегрев разъема.
- Провода должны присоединяться к клеммам квалифицированным электриком.
- Используйте кабельный зажим для сетевого шнура.
- В случае однофазного подключения следует использовать соответствующий кабель питания типа H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше.

- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

Подключение прибора должно быть выполнено так, чтобы при его отсоединении от электросети расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм. Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели. В случае использовании такой принадлежности, как рама C-FRAME, перед установкой прибора изучите прилагаемую к раме инструкцию.

Сборка





- Заполните зазор между столешницей и стеклокерамической поверхностью силиконовым герметиком.
- Смочите силикон небольшим количеством мыльной воды.
- Удалите излишек силиконового герметика при помощи скребка.

Установка более одного прибора

Требуемые инструменты: соединительная шина(ы), термостойкий силикон, резиновая рамочная прокладка, герметизирующая полоска.



Используйте только специальный жаростойкий силиконовый герметик.

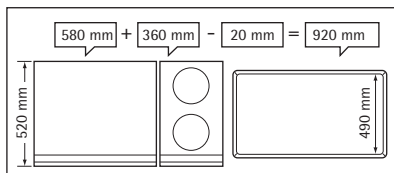
Вырез в столешнице

Расстояние от стены: не менее 50 мм

Глубина: 490 мм

Ширина: сложите ширину всех встраиваемых приборов и отнимите 20 мм (также см. "Обзор размеров всех приборов в ширину").

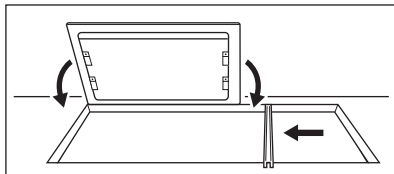
Пример:



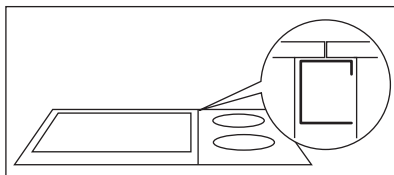
Установка более одного прибора

1. Разметьте и сделайте вырез в столешнице.

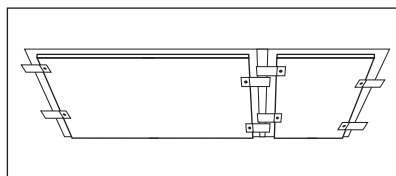
2. Разместите приборы вверх дном на мягкой поверхности, например, на одеяле.
3. Проложите уплотняющую ленту вокруг более глубокого края прибора вдоль стеклокерамической поверхности.
4. Не затягивая, установите крепежные накладки в соответствующие отверстия защитного кожуха.
5. Вставьте в вырез столешницы первый прибор. Вставьте соединительную планку в вырез столешницы и продвиньте ее на половину ширины прибора.



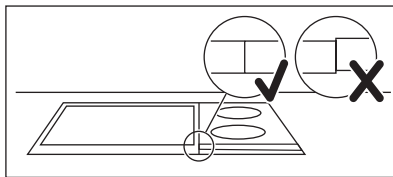
6. Не затягивая, привинтите к соединительной планке и столешнице крепежные накладки.



7. Вставьте в вырез столешницы соответствующий прибор. Убедитесь, что передние грани приборов находятся на одном уровне.



8. Затяните винты в крепежных накладках / стопорных вставках.
9. Заполните зазор между столешницей и приборами, а также между самими приборами силиконовым герметиком.
10. Смочите силикон небольшим количеством мыльной воды.
11. С некоторым усилием прижмите резиновый шпатель к стеклокерамической поверхности и медленно проведите им по поверхности.



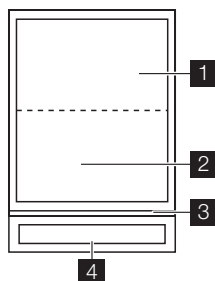
12. Не трогайте силикон, пока он не затвердеет. На это потребуется около одного дня.
13. Аккуратно удалите выдавившийся силикон бритвенным лезвием.
14. Полностью очистите стеклокерамическую поверхность.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Важнейшие особенности вашего прибора

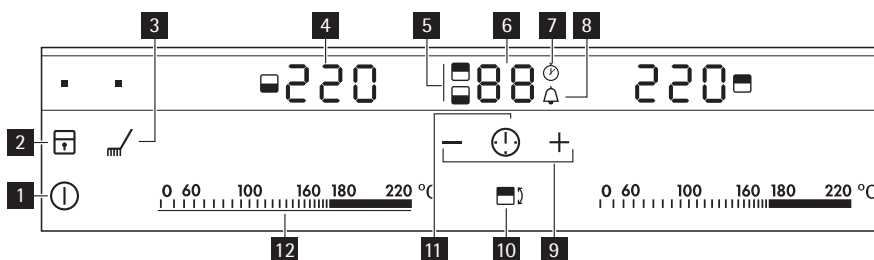
- Варочная панель состоит из двух слоев нержавеющей стали, между которыми находится слой из алюминия. Она обладает большой теплоемкостью, что позволяет избежать резкого падения температуры когда, например, вы готовите вынутое из холодильника мясо.
- Каждая пластина для гриля модели "Теппан Йаки" (Terapan Yaki) является уникальной. Во время их изготовления они проходят ручную обработку и шлифовку, которую производит специалист по шлифовке. Погрешности шлифовки являются нормальным явлением и никоим образом не ухудшают функциональные свойства изделия. Частое использование гриля придает ему более ценный вид.
- Канавка по периметру
 - Канавка уменьшает температуру в точке контакта с варочной панелью и позволяет устанавливать варочную панель на кухонных столешницах различных типов.
 - Углубление канавки компенсирует расширение варочной панели при ее нагреве.
 - Небольшие остатки продуктов и жидкостей можно собрать в канавку и удалить.
- Термостат с отображением значения температуры позволяет поддерживать постоянную температуру. Это позволяет предотвратить перегрев продуктов и уменьшить использование при приготовлении жиров, сохранив пищевую ценность продуктов.
- Продукты готовятся (нагреваются) непосредственно на варочной панели, будь то с жиром или без жира. Также имеется возможность приготовления в кастрюлях или сковородах.
- Время нагрева (например, до 180°C) составляет примерно 4 минуты. Время охлаждения (например, с 180°C до 100°C) составляет примерно 25 минут, а до 60°C – примерно 60 минут.
- Варочную панель обязательно следует предварительно разогреть.

Общий обзор



- 1** Мощность задней конфорки 1400 Вт
- 2** Мощность передней конфорки 1400 Вт
- 3** Стеклянная полоска
- 4** Панель управления

Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

	сенсорное поле	функция
1	①	Включение и выключение прибора.
2		Блокировка/разблокировка панели управления.
3		Включения и выключение функции очистки.
4	Дисплей температуры	Отображение температуры.
5	Индикаторы конфорок для таймера.	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
6	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
7		Отображение работы функции прямого отсчета времени с начала приготовления (от 1 до 59 минут).
8		Отображение работы функции таймера обратного отсчета (от 1 до 99 минут) или работы функции таймера.
9	+ / -	Увеличение или уменьшение времени.
10		Выбор конфорки. .

	сенсорное поле	функция
11		Установка режимов таймера.
12	Линейка управления	Установка температуры нагрева.

Индикаторы на дисплее

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
60 - 220	Конфорка работает.
 + число.	Возникла неисправность.
	Трехступенчатый индикатор остаточного тепла: в процессе приготовления / подогрев / остаточное тепло.
	Функция "Блокировка"/"Защита от детей" включена.
	Включена функция автоматического отключения.

OptiHeat Control (3-ступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

 \  \  Опасность ожога из-за остаточного тепла!

OptiHeat Control отображает уровень остаточного тепла. Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Включение и выключение

Прикоснитесь к  на 1 секунду, чтобы включить или выключить прибор.

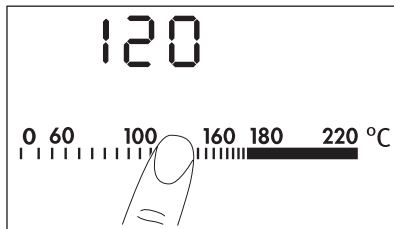
Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

- Выключены все конфорки .
- После включения прибора не была установлена температура.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) В течение некоторого времени подается звуковой сигнал, а затем прибор отключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Конфорка не была выключена или не была изменена температура. Через 90 минут высвечивается значок  и прибор выключается. Перед следующим использованием установите конфорку на .

Мощность нагрева

Прикоснитесь к отметке необходимого значения мощности нагрева на линейке управления. При необходимости его можно изменить, прикоснувшись к левой или правой сторонам линейки управления. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева.



Если задать температуру, дисплей будет мигать до тех пор, пока конфорка не достигнет заданной температуры. Затем будет выдан звуковой сигнал, а на дисплее отобразится значение температуры.

Таймер

Функция обратного отсчета времени.

Таймер обратного отсчета используется для отсчета времени работы конфорки за один цикл приготовления.

Таймер обратного отсчета следует устанавливать после выбора конфорки.



Выбор функции "Таймер" возможен для включенных конфорок с заданным уровнем нагрева.

- **Выбор конфорки:** нажмите на несколько раз, пока не загорится индикатор требуемой конфорки.
Когда данная функция включена, загорается .
- **Включение функции таймера обратного отсчета:** коснитесь таймера, чтобы задать (- минуты). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начинает быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.
- **Настройка таймера обратного отсчета:** выберите конфорку, нажав на , после чего нажмите на или на .
- **Выключение таймера обратного отсчета:** выберите конфорку с помощью . Нажмите на . Начинается обратный отсчет оставшегося до времени. Индикатор конфорки гаснет.

По истечении времени обратного отсчета подается звуковой сигнал и начинает мигать . Конфорка выключается.

- **Отключение звука:** прикоснитесь к .

Таймер прямого отсчета

Таймер прямого отсчета предназначен для слежения за продолжительностью времени работы конфорки.

- **Выбор конфорки (при использовании более 1 конфорки):** нажмите на несколько раз, пока не загорится индикатор требуемой конфорки.

Когда данная функция включена, загорается .

- **Включение функции таймера прямого отсчета:**

Прикоснитесь к .

При этом символ  погаснет, а символ  загорится.

- **Отображение продолжительности времени работы конфорки:** выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начинает быстро мигать. На дисплее отобразится время работы конфорки. На дисплее отобразится время работы конфорки, используемой в течение более длительного периода времени.
- **Выключение таймера прямого отсчета:** выберите конфорку с помощью  и нажмите на  или на , чтобы отключить таймер. При этом символ  погаснет, а символ  загорится.



При одновременной работе двух функций таймера на дисплее сначала отображается таймер отсчета времени с начала приготовления.

Таймер.

Таймер можно использовать для **отсчета времени**, когда конфорки не используются. Нажмите на .

Коснитесь  или  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать .

- **Отключение звука:** прикоснитесь к .

Блокировка

Можно заблокировать панель управления за исключением клавиши . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала задайте мощность нагрева.

Для включения этой функции нажмите на . Символ  загорится и будет гореть в течение 4 секунд.

Таймер продолжит работу.

Для выключения этой функции нажмите на . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

При выключении прибора отключается и эта функция.

Защита от детей

Эта функция предотвращает непреднамеренную эксплуатацию варочной панели.

Включение защиты от доступа детей

- Включите варочную панель с помощью . **Не выбирайте никакой ступени нагрева.**
- Коснитесь  на 4 секунды. Загорается символ .
- Выключите варочную панель с помощью .

Выключение защиты от доступа детей

- Включите варочную панель с помощью . **Не выбирайте никакой ступени нагрева.** Коснитесь  на 4 секунды. Загорается символ .
- Выключите варочную панель с помощью .

Отмена защиты от доступа детей на один цикл приготовления

- Включите варочную панель с помощью ① . Загорается символ [L].
- Коснитесь [T] на 4 секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться.
- После выключения варочной панели с помощью ① защита от доступа детей включается снова.

OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключение звуковых сигналов

Выключите прибор.

Прикоснитесь к ① в течение 3-х секунд. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды коснитесь [T]. Загорится символ [b0]. Звук включен. Коснитесь +. Загорится [b1]. Звук отключен.

При работе этой функции звуки слышны только если:

- нажать ①
- завершена работа таймера
- завершена работа таймера обратного отсчета
- на панель управления был поставлен посторонний предмет.

Включение звуковых сигналов

Выключите прибор.

Прикоснитесь к ① в течение 3-х секунд. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды коснитесь [T]. Загорится символ [b1], потому что звук выключен. Коснитесь +. Загорится символ [b0]. Звук включен.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Приготовление блюд при помощи "Теппан Йаки" (Terpan Yaki)

Продукты готовятся непосредственно на варочной поверхности, будь то с жиром или без жира. На этой же поверхности можно использовать кастрюли и сковороды, но время нагрева будет больше, чем на стеклокерамической или газовой варочной панели. Здесь можно готовить или сохранять в подогретом виде гарниры (например, рис), соусы и т.д., находящиеся в сковороде или в кастрюле. Их можно ставить прямо на варочную панель.

Варить на варочной панели большое количество продуктов, например, спагетти, не рекомендуется.



Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.

Примеры приготовления

Использование жиров и масел

Если температура слишком высокая, жир начинает дымиться (так называемая "точка дымления")

Жиры/масла	Макс. температура (°C)	Точка дымления (°C)
Сливочное масло	130	150
Свиной жир	170	200
Говяжий жир	180	210
Оливковое масло	180	200
Подсолнечное масло	200	220
Ореховое масло	200	235
Кокосовое масло	200	240



Обязательно прогревайте прибор перед использованием.

Приготавливаемое блюдо	Температура (°C)	Время/Советы
Рыбы и моллюски	140–160	Предварительно разогрейте прибор
Филе лосося	160	8 минут, перевернуть через 4 минуты
Большие креветки (очищенные)	140	6 минут, перевернуть через 3 минуты
Акульи стейки, ок. 2,5 см толщиной	160	10 минут, перевернуть через 5 минут
Обжаренный в муке морской язык (на сливочном масле)	140	8 минут, перевернуть через 4 минуты, сначала светлой стороной
Филе камбалы	140	6 минут, перевернуть через 3 минуты
Телятина	140–180	Предварительно разогрейте прибор
Котлеты из телятины	180	10 минут, перевернуть через 5 минут
Медальоны из телятины, 4 см толщиной	160	10 минут, перевернуть через 5 минут
Стейки из телятины, толщина 3–4 см	160	6 минут, перевернуть через 3 минуты
Эскалоп из телятины, натуральный	180	5 минут, перевернуть через 2½ минуты
Фрикасе из телятины в белом соусе	180	6 минут, перевернуть через 3 минуты (полоски мяса не должны соприкоснуться)
Говядина	160–180	Предварительно разогрейте прибор

Приготавливаемое блюдо	Температура (°C)	Время/Советы
Говяжий стейк блю, очень слабо прожаренный	180	2 минут, перевернуть через 1 минуту
с кровью, слабо прожаренный	180	6 минут, перевернуть через 3 минуты
розовый, средней прожаренности	180	8 минут, перевернуть через 2 минуты
хорошо прожаренный	180	8 минут, перевернуть через 4 минуты, без жира время жарки увеличивается приблизительно на 20%
Гамбургер	160	6–8 минут, перевернуть через 3–4 минуты
Стейк "Шатобриан"	160, затем 100	Обжарьте мясо в масле со всех сторон (переворачивайте только когда мясо перестанет прилипать к сковороде). Завершите приготовление, дожарив на одной стороне 10 минут при 100°C
Свинина	160–180	Предварительно разогрейте прибор
Медальоны из свинины	160	8 минут, перевернуть через 4 минуты (в зависимости от толщины)
Стейки из свинины	180	8 минут, перевернуть через 4 минуты
Эскалоп из свинины	160	6 минут, перевернуть через 3 минуты
Свиная грудинка	160	8–10 минут, много раз переворачивать
Свинина на шпажках	160	6–8 минут, хорошо обжарить со всех сторон
Баранина	160–180	Предварительно разогрейте прибор
Котлеты из баранины	180	10 минут, перевернуть через 5 минут
Филе из баранины	160	10 минут, перевернуть через 5 минут (важно обжарить филе со всех сторон)
Стейки из баранины	160	6–8 минут, перевернуть через 3–4 минуты

Приготавливаемое блюдо	Температура (°C)	Время/Советы
Птица	140–160	Предварительно разогрейте прибор
Куриные грудки	140	8–10 минут, перевернуть через 4–5 минут
Грудинка индейки, полосками	160	6 мин., при этом постоянно переворачивать
Сосиски	160	Предварительно разогрейте прибор
Глазунья	140	Предварительно разогрейте прибор
Блинчики / Омлеты	140-160	Предварительно разогрейте прибор
Фрукты	140-160	Предварительно разогрейте прибор
Овощи	140-160	10–20 минут, несколько раз перевернуть
Овощи	140-160	10–15 минут, готовить под крышкой (перевернуть на середине приготовления)
Рис быстрого приготовления	140-160	10–15 минут, несколько раз перевернуть
Вермишель быстрого приготовления	140-160	15–20 минут, перевернуть на середине приготовления

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА

Производите чистку прибора после каждого применения.
Всегда используйте посуду с чистым дном.



ВНИМАНИЕ!

Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить прибор.
Очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных или пневматических очистителей из соображений вашей безопасности **запрещена**.

Функция очистки

1. Нажмите на . Температура обеих конфорок достигает 80°C. По достижении температуры 80°C дисплей начинает мигать. Панель управления блокируется за исключением кнопки .
2. По достижении температуры 80°C звучит звуковой сигнал. Блокировка панели управления отключается.
3. Уложите на конфорки кубики льда (также можно залить их холодной водой). Одновременно с этим подденьте все остатки жарки при помощи лопатки, сталкивая их в канавку до тех пор, пока конфорки не окажутся чистыми.
4. Насухо вытрите прибор чистой тряпкой.

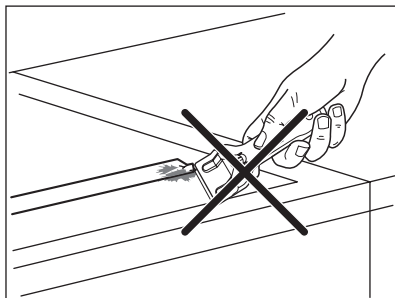
Очистка холодного прибора

1. На 5 минут нанесите подходящий растворитель жира.
2. Удалите остатки пищи при помощи лопатки.
3. Протрите прибор влажной тряпкой.
4. Насухо вытрите прибор чистой тряпкой.
5. Затем протрите прибор небольшим количеством жира.



ВНИМАНИЕ!

- Не используйте скребок или острые предметы для чистки стеклянной полоски и пространства между ним и стеклокерамической поверхностью. Стеклянная полоска прикреплена к стеклокерамической панели.
- Не ставьте на стеклянную полоску посуду.
- Позаботьтесь о том, чтобы сковороды и кастрюли не касались стеклянной полоски.



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	• Было нажато одновременно два или более сенсорных поля. Следует нажимать только на одно сенсорное поле. • На панель управления попала вода или капли жира. Протрите панель управления. • Включите прибор снова и в течение 7 секунд установите значение мощности нагрева. • Включена блокировка кнопок или функция "Защита от детей". См. Главу "Эксплуатация прибора".
Прибор выключен, но он выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет. Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени. Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
Подается звуковой сигнал, прибор включается и снова выключается. Через 5 секунд раздается еще один звуковой сигнал.	На ① находится посторонний предмет. Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Горит индикатор  .	Работает функция автоматического отключения. Выключите прибор и снова включите его.
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора. Отключите прибор на несколько минут от электросети, вынув предохранитель из распределительного электрошита Вашей квартиры. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена. Включите звуковую сигнализацию (см. "Отключение сигнализации").

Если с помощью вышеуказанных способов не удалось устранить неисправность, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу варочной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы



Упаковка изготовлена из экологичных материалов и может быть повторно переработана. На пластмассовых деталях указан материал, из которого они изготовлены: >PE< (полиэтилен), >PS< (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует выбрасывать как бытовые отходы в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

