
bg	Ръководство за употреба	2 – 20
el	Οδηγίες χρήσης	21 – 39
hu	Használati útmutató	40 – 58
ro	Instrucțiuni de utilizare	59 – 77
tr	Kullanım kılavuzu	78 – 96

Ръководство за употреба
Οδηγίες χρήσης
Használati útmutató
Instrucțiuni de utilizare
Kullanım kılavuzu

Съдържание

На какво трябва да обърнете внимание	3
Преди монтажа	3
Указания за безопасност	4
Причини за повреди	5
Преди първата употреба	6
Вашият нов уред	6
Това е Вашият нов Тепан Яки	6
Панел за управление	7
Настройване на Тепан Яки	8
Включване и изключване на Тепан Яки	8
Настройване на температурата	8
Индикация за остатъчна топлина	9
Степен за поддържане на топлината	9
Изключване на задната зона за нагряване	9
Автоматично ограничение на времето	10
Таймер	10
Таблицы и съвети	11
Таблица за настройване	11
Указания и съвети	14
Основни настройки	15
Промяна на основните настройки	16
Почистване и поддържане	17
Отстраняване на повреди	19
Клиентски сервиз	20

На какво трябва да обърнете внимание

Прочетете внимателно това ръководство за употреба. Само тогава Вие ще можете да обслужвате Вашия уред сигурно и правилно.

Запазете добре ръководството за употреба и монтаж. Ако предавате уреда на трети лица, приложете и ръководствата.

Преди монтажа

Да се рециклира в
съответствие с околната
среда



Разопакувайте уреда и отстранете и опаковката в съответствие с околната среда.

Този уред е обозначен в съответствие с европейските директиви 2002/96/ЕО за електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивата определя условията за обратно приемане и вторично използване на стари уреди в цяла Европа.

Транспортни щети

Контролирайте уреда, след като го разопакувате. В случай на наличието на транспортни щети не трябва да включвате уреда.

Електрическо
присъединяване

Ако съединителният проводник е повреден, той трябва да се замени от специалист, обучен от производителя, за да се предотвратят евентуалните опасности.

Монтаж и включване

Съблюдавайте специалното ръководство за монтаж.



Указания за безопасност

Безопасно обслужване

Този уред не е предназначен за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвянето на ястия.

Възрастни лица и деца не трябва да използват уреда без надзор,
– когато физически и душевно не са в състояние на това,
– или когато им липсват знания и опит да обслужват сигурно и безопасно уреда.

Не оставяйте децата да играят с уреда.

Не използвайте уреда с външно реле за време или външна телемеханична система.

Използвайте уреда само за приготвяне на ястия директно върху готварската повърхност - без тенджерата и тиган.

Прекалено горещо масло и мазнина

Внимание, опасност от пожар! Прегрятото масло или мазнина могат да се запалят бързо. Не оставайте никога без надзор горещо масло или мазнина. Не гасете никога с вода горещо масло респ. мазнина. Задушете пламъка с одеяло. Изключете уреда.

Горещ уред

Внимание, опасност от изгаряне! По време на експлоатация уредът се нагорещява. Дръжте децата настрана!

Внимание, опасност от пожар! Не използвайте уреда никога като място за поставяне! Не поставяйте предмети от пластмаса или с пластмасова дръжка върху горещата готварска повърхност.

Внимание, опасност от пожар! Не съхранявайте никога горими предмети (напр. препарати за почистване, спрейове) в отделенията, намиращи се под уреда.

Опасност от късо съединение! Не оставяйте съединителни кабели на електрически уреди върху горещия уред. Възможно е кабелната изолация да се стопи.

Стъкленокерамично покритие

Внимание, опасност от изгаряне!
Стъкленокерамичното покритие се поставя едва след като уредът се охлади напълно. Не включвайте никога уреда с поставено върху него покритие.

Почистване

Изключете уреда след употреба. Почиствайте изстиналия уред след всяка употреба.

Не използвайте уреди за почистване под високо налягане или пароструйки.

Ремонти

Неправилните ремонти са опасни. Опасност от токов удар! Само обучен от нас техник от клиентския ни сервиз може да извършва ремонтни дейности.

Ако уредът е дефектен, изключете предпазителя в таблото. Обадете се на клиентския сервиз.

Причини за повреди

Готварска повърхност от благородна стомана

Готварската повърхност от благородна стомана е здрава и гладка, но с времето се получават следи от употребата, така както и при чугунения тиган. Те обаче не оказват влияние върху употребата. Лекото пожълтяване на готварската повърхност от благородна стомана е нормално.

Не режете с нож върху готварската повърхност от благородна стомана, това може да я надраска. За обръщане на ястията използвайте лопатка.

Важно: Не удряйте с лопатката по готварската повърхност, тя оставя разрези върху нея.

Твърди и остри предмети

Когато твърди или остри предмети попаднат върху стъкленокерамичната бленда или покритие, могат да настъпят щети.

Стъкленокерамично покритие

Стъкленокерамичното покритие се поставя едва след като уредът се охлади напълно. Не включвайте никога уреда с поставено върху него покритие. Не използвайте покритието като площ за поставяне на продукти или за претопляне.

Преди първата употреба

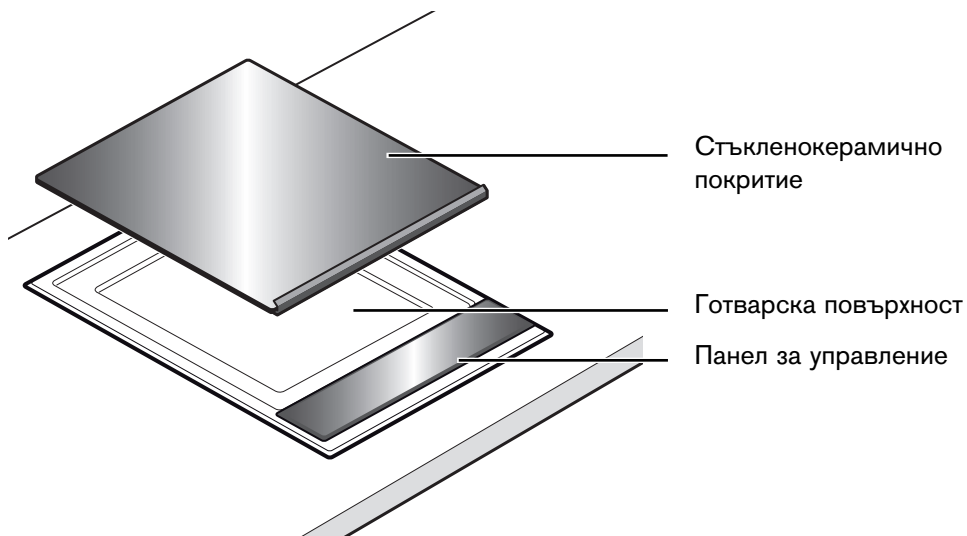
Нагряване на уреда

Почистете основно готварската повърхност преди първата употреба. След това нагрейте в празно състояние Тепан Яки на 240 °С за около 30 минути. По този начин се отстранява миризмата от новите части.

Вашият нов уред

Тук ще се запознаете с Вашия нов уред и ще получите информация за доставените аксесоари.

Това е Вашият нов Тепан Яки



Панел за управление

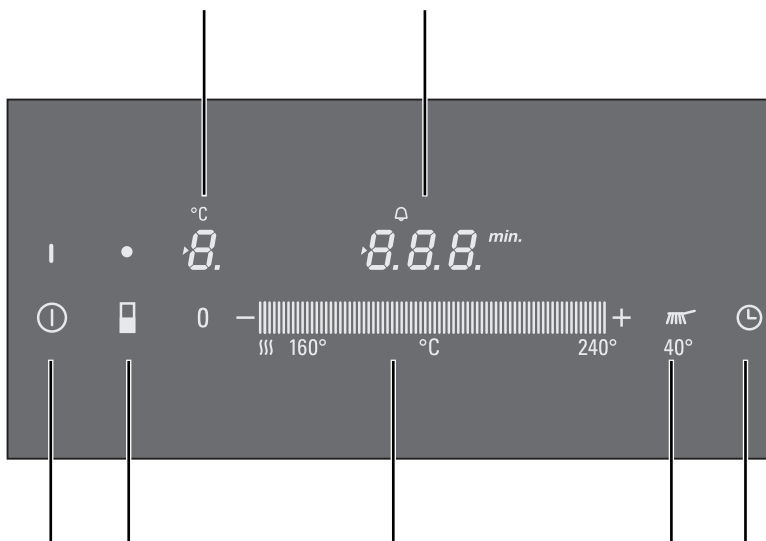
Панел за управление

Индикация за остатъчна топлина
Нагреване

H/h
°C

Индикация на

температурен
таймер



Полета за управление на г
главния прекъсвач (ⓘ)
зона на нагряване отзад
изкл. (■)

Обхват на настройване на
температурата
степеня на поддържане
на топлината (〰)

Полета за управление на
таймера (⌚)
степеня на почистване (■)

Полета за управление

Когато натиснете символа, се активира и съответната функция.

Указание

Поддържайте полетата за управление винаги сухи. Влагата нарушава функцията им.

Настройване на Тепан Яки

Включване и изключване на Тепан Яки

Тепан Яки се включва и изключва с главния прекъсвач.

Включване: Докоснете символа ①. Индикацията над главния прекъсвач светва. Тепан Яки е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа ①, докато изгасне индикацията над главния прекъсвач. Тепан Яки е изключен. Индикацията за остатъчна топлина продължава да свети, докато Тепан Яки се охлади достатъчно.

Указание

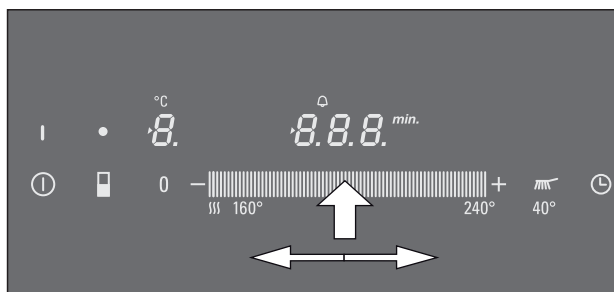
Тепан Яки се изключва автоматично, когато температурата е настроена повече от 20 секунди на 0.

Настройване на температурата

В обхвата на настройване можете да настроите желаната температура.

Тепан Яки трябва да е включен.

1. Настройте желаната температура. Минете целия обхват на настройване, докато се появи желаната температура на индикацията.
2. Изчакайте докато настроената температура се достигне и прозвучи сигнал. Индикацията за нагряване изгасва. Сега вече можете да поставите продуктите за печене.



Индикация за остатъчна топлина

Тепан Яки има двустепенна индикация за остатъчна топлина.

Ако на индикацията се появи **H**, Тепан Яки е много горещ. Когато Тепан Яки продължава да се охлажда, индикацията се сменя в **h**. Индикацията изгасва, когато Тепан Яки се е охладил достатъчно.

Започнете да почиствате, когато индикацията за остатъчна топлина се е сменила от **H** на **h**.

Степен за поддържане на топлината

Тепан Яки трябва да е включен.


Изберете степен за поддържане на топлина в обхвата за настройване.

Не избирайте прекалено големи количества за претопляне. Всички ястия, които се претоплят, трябва да имат контакт с готварската повърхност, тъй като в противен случай ще изстинат. Не претопляйте ястията продължително време, тъй като в противен случай те ще изсъхнат.

Изключване на задната зона за нагриване

При приготвянето на малки количества можете да използвате само предната зона. При това задната половина на готварската повърхност може да служи като място за претопляне.

Тепан Яки трябва да е включен.

Докоснете символа  Индикацията над символа светва. Задната зона на нагриване е изключена.

Когато следващия път включите уреда, това състояние остава запаметено. Тази настройка можете да промените в основните настройки.

Автоматично ограничение на времето

Ако Тепан Яки се използва прекалено дълго и не направите промяна в настройката, се активира автоматичното ограничение на времето.

Нагриването се прекъсва. На индикацията мигат редувайки се **F** и **B**.

Ако натиснете някой от панелите за управление, индикацията изгасва. Вие можете да я настроите отново.




Активирането на времето ограничение се определя от настроената температура.

Таймер

Таймерът може да се използва като кухненски часовник. Таймерът не включва и не изключва Тепан Яки.


С таймера можете да настроите време до 99 минути. Вие можете да използвате таймера и при изключен Тепан Яки.

Така ще направите настройките


1. Докоснете символа , докато светне индикацията . В индикацията на таймера свети .

2. Настройте желаното число в полето за настройки.


След изтичане на времето

След като времето изтече, ще чуете сигнал. В индикацията на таймера светва . След 10 секунди индикацията изгасва.

Коригиране на времето

Докоснете символа , настройте отново времето в полето за настройки.

Предварително изключване на таймера

Натиснете символа , настройте на 0 в обхвата на настройване.

Таблицы и съвети

Таблица за настройване

Данните в таблицата са ориентировъчни и важат за предварително нагрят уред. В зависимост от вида и количеството на продуктите за печене отделните стойности могат да варират.

Продуктите за печене се поставят върху уреда едва след като изтече времето за предварително нагриване.

Продукт	Температура	Време за готвене	Количество / дебелина
Месо / птиче месо			
Говежда пържола, средно изпечено*	запичане 230 - 240 °C продължава да се пече на 180 °C	2 - 3 мин. от всяка страна 5 - 7 мин.	около 2 cm
Свинска вратна пържола (без кокали)	210 - 220 °C	15 - 20 мин.	около. 2 cm
Свински медальони**	170 - 180 °C	13 - 17 мин.	макс. 2 cm
Шницел, паниран***	190 - 200 °C	10 - 13 мин.	0,5 - 1 cm
Свинско или телешко			
Пуешка пържола	210 - 220 °C	8 - 15 мин.	1 - 1,5 cm
Филе от пилешки гърди	180 - 190 °C	15 - 20 мин.	2,5 - 3 cm
Месо на ивици маринирано месо, говеждо или свинско****	200 - 210 °C	8 - 10 мин.	600 - 700 g
Ивици от пуешко месо****	180 - 190 °C	7 - 9 мин.	600 - 700 g
Кайма	230 - 240 °C	9 - 11 мин	около 600 g
Хамбургер	180 - 190 °C	13 - 16 мин.	макс. 1 cm

* напр. ентрекот, филе, рамстек. Пържолата е средно изпечена, когато излиза месен сос.

** Притиска се здраво върху плочата, обръща се няколко пъти.

*** Да се използва достатъчно масло, за да не изсъхне и прегори панадата.

**** Ивиците от месо трябва да се разпределят добре, те не трябва да се докосват.

Продукт	Температура	Време за готвене	Количество / дебелина
Риба			
рибени филета*	190 - 200°C	7 - 10 мин	около 2 cm
Стек от съомга	170 - 180°C	18 - 20 мин	около 3 cm
Пържолата от риба-тон	190 - 200°C	18 - 20 мин	около 3 cm
Скарриди	210 - 220°C	8 - 10 мин.	по 30 g

Зеленчуци

Моркови, нарязани на ивици	190 - 200°C	6 - 8 мин	около 500 g
Пиперки на ивици	200 - 210°C	4 - 6 мин	около 500 g
Патладжан, на филийки**	200 - 210°C	6 - 8 мин	около 500 g
Тиквички, на филийки	190 - 200°C	6 - 8 мин	около 500 g
Лук на кръгчета	190 - 210°C	5 - 7 мин	около 500 g
Гъби "Шампиньони", на филийки	230 - 240	10 - 12 мин	около 500 g
Картофи, сварени на филийки	210 - 220°C	10 - 12 мин	около 500 g

* Подходящи за печене видове месо, използвайте напр. съомга, риба тон, калкан, костур или бяла риба. За да не могат филетата от риба да залепнат, те могат да се отъркалят в брашно преди печенето. Започнете да печете от страната с кожата и обърнете по възможност само един път.

** Посолете патладжана преди печене, оставете го да престои 30 мин. и след това подсушете.

Продукт	Температура	Време за готвене	Количество / дебелина
Ястия от яйца / сладки ястия			
Яйца на очи, бъркани яйца	170 - 180°C	6 - 9 мин.	6 яйца
палачинки, по американски*	190 - 200°C	2 - 3 мин. от всяка страна	4 броя
Палачинки*	200 - 210°C	1 - 2 мин. от всяка страна	2 броя
Плодове на парчета или кубчета* / **	180 - 190°C	5 - 7 мин.	500 г

Други

Хапки от бял хляб* / ***	160°C	15 - 20 мин.	150 г
Семе от пиния / бадеми печени	160°C	5 - 7 мин.	400 г
Предварително сварена юфка	200 - 210°C	10 - 15 мин.	500 г
Тофу	210 - 220°C	3 - 5 мин.	400 г

* Най-добре е да се използва нагорещено чисто масло (топено масло).

** Да се овкуси по желание с мед или лимон.

*** Да се обръща често.

Указания и съвети

Преди печенето

Уредът трябва да е винаги предварително нагрят. Изчакайте изгасването на индикацията за нагряване при увеличаване на степента между отделните приготвяния.

Използвайте само подходящи за печене и пържене масла и мазнини, напр. рафинирано растително масло или топено масло (нагорещено чисто масло).

Не солете преди приготвяне месо, птиче месо и риба, за да не се загуби водата и други разтворими хранителни вещества.

Не режете и набойдайте предварително или по време на приготвянето месото и птичето месо, за да не изтича сока.

Печене

Месото и парчетата птиче месо не трябва да докосват при пречене, за да не се изгуби водата.

Натискайте месото, птичето месо и рибата върху готварската повърхност с лопатка. Обърнете едва, когато те могат да се отделят лесно от плочата, за да не се разрушат фибрите.

В противен случай може да излезе течност, което би довело до изсъхване на самия продукт.

Основни настройки






Вашият уред има различни основни настройки. Вие можете да съгласувате тези основни настройки с Вашите собствени навици.

Индикация	Функция
с 2	Сигнален звук 0 Потвърдителният сигнал и сигналът за неправилно обслужване са изключени 1 Включен е само сигналът за неправилно обслужване 2 Потвърдителният сигнал и сигналът за неправилно обслужване са включени*
с 6	Продължителност на крайния сигнал на таймера 1 10 секунди* 2 30 секунди 3 1 минута
с 7	Комбинация на зоните за нагряване 0 При включване двете зони за нагряване са включени. 1 При включване задната зона за нагряване е изключена. 2 При включване се запазва последната настройка.*
с 0	Връщане на основната настройка 0 Изключен 1 Включен

* Основна настройка

Промяна на основните настройки

Тепан Яки трябва да е изключен.

1. Да се включи Тепан Яки.
2. През следващите 10 секунди символът  се докосва в продължение на 4 секунди. На дисплея започва да мига , в дясната част на дисплея свети .
3. Символът  се докосва, докато в левия дисплей мига желаната индикация.
4. Настройте желаната стойност в полето за настройки.
5. Натиснете символа  в продължение на 4 секунди.

Настройката е запаметена.

Изключване без запамятане

За да напуснете основните настройки, изключете Тепан Яки от главния прекъсвач. Промените не се запамятват.

Почистване и поддържане



Не използвайте уреди за почистване под високо налягане или пароструйки.



Внимание, опасност от изгаряне! Започнете да почиствате, когато индикацията за остатъчна топлина се е сменила от **H** на **h**.

Почиствайте уреда след всяка употреба. Загорелите остатъци могат да се отстранят много трудно.

По-големите остатъци трябва да се отстранят с лопатката.

Отстранете внимателно остатъците от препаратите за почистване след всяка употреба.


Почистване на топъл уред

Внимание, опасност от изгаряне! При поставяне на вода върху горещия уред се получава водна пара и горещи пръски.

Уредът се остава да се охлади поне 15 минути, преди да се постави водата. За предпочитане е използването на кубчета лед. Впръскайте препарат за почистване и оставете замърсяванията да се накиснат (максимално 1 час).

Внимание, опасност от изгаряне! Започнете да почиствате, когато индикацията за остатъчна топлина се е сменила от **H** на **h**.

Почистване на изстинал уред

Върху готварската повърхност се поставят малко вода и препарат за почистване, така че тя да е леко покрита. Уредът се включва. В полето за настройки се избира степента за почистване . Замърсяванията се накисват (максимално 1 час). След като се отделят замърсяванията можете да започнете с почистването.

Почистване между две приготвяния

За целта тук са подходящи кубчета лед: Уредът се изключва. 4-5 кубчета лед се разпределят върху горещата готварска повърхност.

Внимание! При това не трябва да се получава водна пара!

Отделилите се замърсявания се отстраняват с лопатката и уредът се включва отново. Изчакайте с поставянето на ястията, докато уредът достигне настроената температура.

Подходящи препарати за почистване

За отстраняване на мазни остатъци най-подходящ е препарат за миене. В зависимост от продукта върху готварската повърхност могат да останат бели петна. Те се отстраняват най-лесно с лимонов сок, оцет или други слаби разтвори за отстраняване на варовика. След това избършете още веднъж с мокра кърпа. Отстранете всички остатъци от варовик.

Почистващ препарат за благородна стомана

За интензивно почистване на готварската повърхност и на рамката можете да използвате почистващ препарат за благородна стомана. По този начин матовата благородна стомана започва да блести отново. Подходящ препарат за благородна стомана можете да поръчате при Вашия специализиран търговец или в интернет (№ за поръчка 311137).

Почистване на рамката

Рамката се почиства с мека кърпа или гъба и препарат за почистване.

Не удряйте или не правете драскотини с лопатката по ръба на уреда.

Стъкленокерамична бленда и стъкленокерамично покритие

Отстранете малките замърсявания с влажна кърпа или топла сапунена вода.

Изплакнете остатъците от препаратата за миене със студена вода, след това подсушете повърхността.

Не почиствайте стъкленокерамичното покритие в миялната машина.

Неподходящи препарати за почистване

Не използвайте агресивни химически препарати за почистване като спрей за фурна или отстраняване на петна.

Не използвайте тел за почистване на тенджери от метал, стъклена вата, метални четки или подобни.

Гъбите за търкане и млечнобелият препарат за търкане остават заедно с лопатката следи върху повърхността. Това обаче не ограничава функционалните свойства на уреда.

Отстраняване на повреди

Често нещо незначително е причина за появата на повреда. Обърнете внимание на следните указания, преди да се обадите на клиентския сервиз.

Индикация	Грешка	Мярка
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Контролирайте предпазителя на уреда. С помощта на други електрически уреди контролирайте, дали е налице спиране на тока.
E мига	Панелът за управление е е влажен или върху него се намира предмет.	Подсушете панела за управление или отстранете предмета. Докоснете след това някой от бутоните.
E_r + число	Дефект на уреда	Изключете уреда и го включете отново. Ако не изгасне индикацията: Обадете се на клиентския сервиз.
F0	Дефект на уреда	Изключете уреда и го включете отново. Ако не изгасне индикацията: Обадете се на клиентския сервиз.
F4	Електрониката се е прегряла и е някой изключила уреда.	Изчакайте, докато електроника се е охладила достатъчно. Докоснете след това от бутоните на панела.
F6 / F7	Дефект на уреда	Изключете уреда и го включете отново. Ако не изгасне индикацията: Обадете се на клиентския сервиз.
F8	Уредът е работил продължително време и се е изключил.	Вие можете да включите веднага отново уреда.

Клиентски сервиз

Ако се наложи ремонт на Вашия уред, нашият клиентски сервиз е на Ваше разположение. Адресът и телефонния номер на най-близкия клиентски сервиз ще намерите в телефонния указател. Посочените клиентски центрове също биха Ви посочели намиращия се във Ваша близост клиентски сервиз.

Е-номер и FD номер

Когато потърсите нашия клиентски сервиз, посочете Е номера и FD номера на уреда. Типовата табелка с номера ще намерите на уреда. За да не се наложи да търсите дълго в случай на повреда, можете да нанесете и тук данните на Вашия уред.

Περιεχόμενα

Τι πρέπει να προσέχετε	22
Πριν την τοποθέτηση	22
Υποδείξεις ασφαλείας	23
Αιτίες ζημιών	24
Πριν την πρώτη χρήση	25
Η καινούργια σας συσκευή	25
Αυτό είναι το νέο σας Terran Yaki	25
Πεδίο χειρισμού	26
Ρύθμιση του Terran Yaki	27
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του Terran Yaki .	27
Ρύθμιση της θερμοκρασίας	27
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	28
Βαθμίδα διατήρησης του φαγητού ζεστού	28
Απενεργοποίηση της πίσω ζώνης θέρμανσης	28
Αυτόματος περιορισμός χρόνου	29
Χρονοδιακόπτης	29
Πίνακες και συμβουλές	30
Πίνακας ρύθμισης	30
Συμβουλές και τεχνάσματα	33
Βασικές ρυθμίσεις	34
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	35
Φροντίδα και καθαρισμός	36
Άρση βλάβης	38
Σέρβις πελατών	39

Τι πρέπει να προσέχετε

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Πριν την τοποθέτηση

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Ζημιές μεταφοράς

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.

Ηλεκτρική σύνδεση

Εάν το καλώδιο σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για την αποφυγή κινδύνων, να το αλλάξει ένας ειδικευμένος από τον κατασκευαστή τεχνίτης.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.



Υποδείξεις ασφαλείας

Ασφαλής χειρισμός

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Ενήλικες και παιδιά δεν επιτρέπεται να λειτουργούν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση,

– όταν δεν είναι για αυτό σε θέση σωματικά ή πνευματικά,

– ή όταν δεν έχουν τις γνώσεις και την πείρα, για το ασφαλή και σωστό χειρισμό της συσκευής.

Μην αφήνετε να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών απευθείας – χωρίς κατσαρόλα ή τηγάνι – πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

Προσοχή, κίνδυνος πυρκαγιάς! Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος αναφλέγεται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ το καυτό λάδι ή το λίπος χωρίς επιτήρηση. Μην σβήνετε ποτέ με νερό το λάδι ή το λίπος που καίγεται. Σβήνετε τις φλόγες με ένα καπάκι. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Καυτή συσκευή

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Κρατάτε τα παιδιά μακριά!

Προσοχή, κίνδυνος πυρκαγιάς! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας! Μην τοποθετήσετε κανένα αντικείμενο από συνθετικό υλικό ή με πλαστική λαβή πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος.

Προσοχή, κίνδυνος πυρκαγιάς! Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. υγρά καθαρισμού, κουτιά σπρέι) σε συρτάρια ή ράφια κάτω από τη συσκευή.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος! Μην περνάτε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών πάνω από την καυτή συσκευή. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

Κάλυμμα υαλοκεραμικής επιφάνειας

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Τοποθετήστε το κάλυμμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με τοποθετημένο κάλυμμα.

Καθαρισμός

Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά τη χρήση. Καθαρίζετε την κρύα συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Επισκευές

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του σέρβις πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες ζημιών

Επιφάνεια ψησίματος ανοξειδωτου χάλυβα

Η επιφάνεια ψησίματος ανοξειδωτου χάλυβα είναι στιβαρή και λεία, αποκτά όμως με το χρόνο ίχνη χρήσης, όπως ένα καλό χυτοσιδηρό τηγάνι. Αυτά τα ίχνη όμως δεν επηρεάζουν καθόλου τη λειτουργία της συσκευής. Μια ελαφριά κίτρινη απόχρωση της επιφάνειας ψησίματος ανοξειδωτου χάλυβα είναι κάτι το φυσικό.

Μην κόβετε με μαχαίρια πάνω στην επιφάνεια ψησίματος ανοξειδωτου χάλυβα, γιατί έτσι μπορεί να γρατσουνιστεί η επιφάνεια ψησίματος. Για το γύρισμα των φαγητών χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα.

Σημαντικό: Μην κτυπάτε με τις σπάτουλες πάνω στην επιφάνεια ψησίματος, το κτύπημα αφήνει σημάδια στην επιφάνεια ψησίματος.

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στην κονσόλα χειρισμού υαλοκεραμικού υλικού ή στο κάλυμμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας, μπορεί να δημιουργηθούν ζημιές.

Κάλυμμα υαλοκεραμικής επιφάνειας

Τοποθετήστε το κάλυμμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με τοποθετημένο κάλυμμα. Μη χρησιμοποιείτε το κάλυμμα ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια διατήρησης του φαγητού ζεστού.

Πριν την πρώτη χρήση

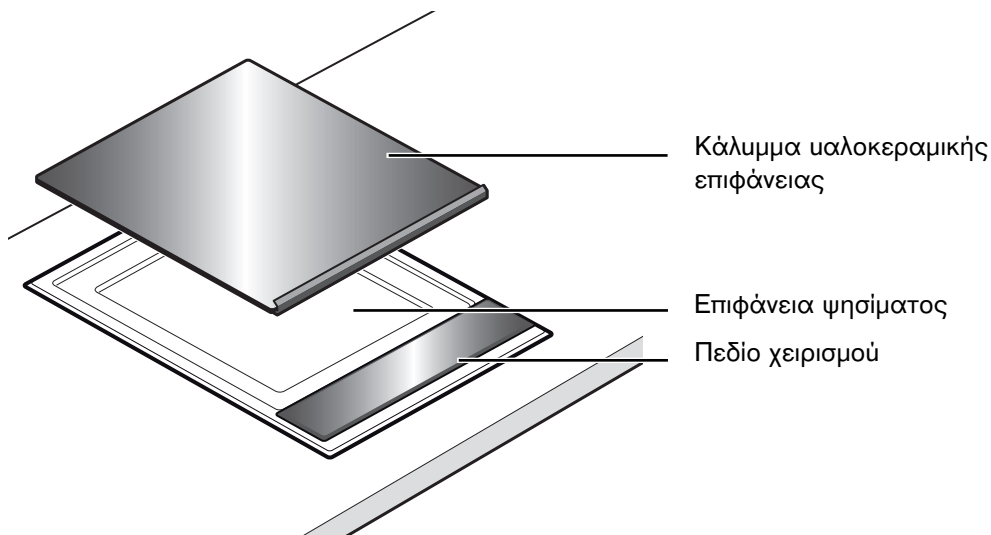
Θέρμανση της συσκευής

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά την επιφάνεια ψησίματος. Θερμάνετε μετά το Terran Yaki άδειο για 30 λεπτά στους 240 °C. Έτσι εξαφανίζεται η μυρωδιά της νέας συσκευής.

Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα.

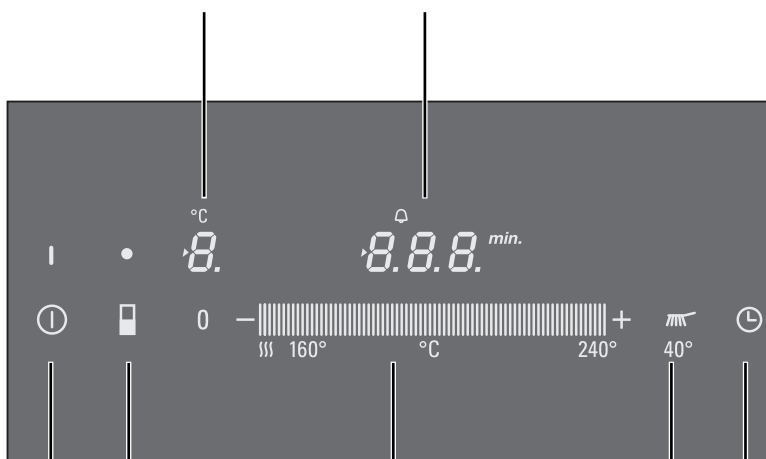
Αυτό είναι το νέο σας Terran Yaki



Πεδίο χειρισμού

Ένδειξη για
Υπόλοιπη θερμότητα Η/η
Θέρμανση °C

Ένδειξη για
Θερμοκρασία
Χρονοδιακόπτη



Επιφάνειες χειρισμού για

Γενικό διακόπτη
Ζώνη θέρμανσης
πίσω σβηστή



Περιοχή ρυθμίσεων για

Θερμοκρασία
Βαθμίδα διατήρησης του
φαγητού ζεστού

Επιφάνειες χειρισμού για

Χρονοδιακόπτη
Βαθμίδα καθαρισμού



Επιφάνειες χειρισμού

Υπόδειξη

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Διατηρείτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία.

Ρύθμιση του Terran Yaki

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του Terran Yaki

Με το γενικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε το Terran Yaki.

Ενεργοποίηση: Αγγίξτε το σύμβολο ①. Η ένδειξη πάνω από το γενικό διακόπτη ανάβει. Το Terran Yaki είναι τώρα σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο ①, μέχρι να σβήσει η ένδειξη πάνω από το γενικό διακόπτη. Το Terran Yaki είναι τώρα απενεργοποιημένο. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας συνεχίζει να ανάβει, μέχρι να κρυώσει αρκετά το Terran Yaki.

Υπόδειξη

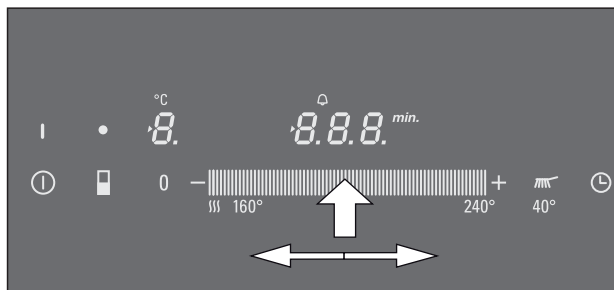
Το Terran Yaki απενεργοποιείται αυτόματα, όταν η θερμοκρασία είναι ρυθμισμένη στο 0 πάνω από 20 δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας

Στην περιοχή των ρυθμίσεων ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Το Terran Yaki πρέπει να είναι ενεργοποιημένο.

1. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Περάστε πάνω στην περιοχή ρύθμισης, ώσπου να εμφανιστεί στην ένδειξη η επιθυμητή θερμοκρασία.
2. Περιμένετε, ώσπου να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία και να ακουστεί ένα σήμα. Η ένδειξη θέρμανσης σβήνει. Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό.



Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Το Terrapin Yaki έχει μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας δύο βαθμίδων.

Όταν στην ένδειξη εμφανίζεται ένα **H**, το Terrapin Yaki είναι ακόμα καυτό. Μόλις κρυώσει το Terrapin Yaki, αλλάζει η ένδειξη σε **h**. Η ένδειξη σβήνει, όταν το Terrapin Yaki έχει κρυώσει αρκετά.

Αρχίστε πρώτα με τον καθαρισμό, όταν η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας έχει αλλάξει από **H** σε **h**.

Βαθμίδα διατήρησης του φαγητού ζεστού

Το Terrapin Yaki πρέπει να είναι ενεργοποιημένο.


Στην περιοχή των ρυθμίσεων επιλέξτε τη βαθμίδα διατήρησης του φαγητού ζεστού.

Μην επιλέγετε πολύ μεγάλες ποσότητες για να τις διατηρήσετε ζεστές. Όλα τα φαγητά, που πρέπει να διατηρηθούν ζεστά, πρέπει να έρχονται σε επαφή με την επιφάνεια ψησίματος, επειδή διαφορετικά κρυώνουν. Μην κρατάτε τα φαγητά για πολύ χρόνο ζεστά, επειδή διαφορετικά στεγνώνουν.

Απενεργοποίηση της πίσω ζώνης θέρμανσης

Κατά το μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μόνο την μπροστινή ζώνη. Σε αυτή την περίπτωση μπορεί να χρησιμοποιηθεί το πίσω μέρος της επιφάνειας ψησίματος ως ζώνη διατήρησης του φαγητού ζεστού.

Το Terrapin Yaki πρέπει να είναι ενεργοποιημένο.

Αγγίξτε το σύμβολο . Η ένδειξη πάνω από το σύμβολο ανάβει. Η πίσω ζώνη θέρμανσης είναι τώρα απενεργοποιημένη.

Όταν την επόμενη φορά ενεργοποιήσετε τη συσκευή, αυτή η κατάσταση παραμένει αποθηκευμένη. Μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση στις αλλαγές των βασικών ρυθμίσεων.

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Όταν το Terrapin Yaki είναι σε λειτουργία για μεγάλο χρονικό διάστημα και δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός του χρόνου.

Η θέρμανση διακόπτεται. Στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ **F** και **B**.

Όταν ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού, σβήνει η ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.




Το πότε θα ενεργοποιηθεί ο περιορισμός του χρόνου, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ρολόι συναγερμού κουζίνας. Ο χρονοδιακόπτης δεν ενεργοποιεί ούτε απενεργοποιεί το Terrapin Yaki.


Με το χρονοδιακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο μέχρι 99 λεπτά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη επίσης και με απενεργοποιημένο το Terrapin Yaki.

Έτσι ρυθμίζετε


1. Αγγίξτε το σύμβολο , ώσπου να ανάψει η ένδειξη . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει .

2. Ρυθμίστε στην περιοχή των ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο.


Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ακούτε ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει . Μετά από 10 δευτερόλεπτα απενεργοποιείται η ένδειξη.

Διόρθωση του χρόνου

Αγγίξτε το σύμβολο , στην περιοχή των ρυθμίσεων ρυθμίστε το χρόνο εκ νέου.

Πρώρη απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

Αγγίξτε το σύμβολο , στην περιοχή των ρυθμίσεων ρυθμίστε στο 0.

Πίνακες και συμβουλές

Πίνακας ρύθμισης

Τα στοιχεία στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για μια προθερμασμένη συσκευή. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του φαγητού.

Τοποθετήστε το ψητό, αφού πρώτα λήξει ο χρόνος προθέρμανσης.

Ψητό	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα / Πάχος
Κρέας / Πουλερικά			
Βοδινή μπριζόλα, "μισοψημένη"*	σοτάρισμα 230 - 240 °C ψήσιμο 180 °C	2 - 3 λεπτά από κάθε μεριά 5 - 7 λεπτά	περ. 2 cm
Χοιρινή μπριζόλα, σβέρκος (χωρίς κόκκαλο)	210 - 220 °C	15 - 20 λεπτά	περ. 2 cm
Χοιρινά μενταγιόν**	170 - 180 °C	13 - 17 λεπτά	μέγ. 2 cm
Σνίτσελ, πανέ*** Χοιρινό ή μοσχάρι	190 - 200 °C	10 - 13 λεπτά	0,5 - 1 cm
Μπριζόλα γαλοπούλας	210 - 220 °C	8 - 15 λεπτά	1 - 1,5 cm
Φιλέτα από στήθος κοτόπουλου	180 - 190 °C	15 - 20 λεπτά	2,5 - 3 cm
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, μαριναρισμένο, βοδινό ή χοιρινό****	200 - 210 °C	8 - 10 λεπτά	600 - 700 γρ.
Λωρίδες από στήθος γαλοπούλας****	180 - 190 °C	7 - 9 λεπτά	600 - 700 γρ.
Κιμάς	230 - 240 °C	9 - 11 λεπτά	περ. 600 γρ.
Χάμπουργκερ	180 - 190 °C	13 - 16 λεπτά	μέγ. 1 cm

* π.χ. κυλότο, φιλέτο, κόντρα μπριζόλα. Η μπριζόλα είναι "μισοψημένη", όταν εξέρχεται ο χυμός του κρέατος.

** Πιέστε το κρέας δυνατά πάνω στην πλάκα, γυρίστε το πολλές φορές.

*** Χρησιμοποιήστε αρκετό λάδι, για να μη στεγνώσει και καεί η γαλέτα.

**** Μοιράστε καλά τις λωρίδες του κρέατος/των πουλερικών, δεν πρέπει να ακουμπούν μεταξύ τους

Ψητό	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα / Πάχος
Ψάρι			
Φιλέτο ψαριού*	190 - 200°C	7 - 10 λεπτά	περ. 2 cm
Φιλέτο σολομού	170 - 180°C	18 - 20 λεπτά	περ. 3 cm
Φιλέτο τόνου	190 - 200°C	18 - 20 λεπτά	περ. 3 cm
Γαρίδες	210 - 220°C	8 - 10 λεπτά	από 30 γρ.

Λαχανικά

Καρότα, σε χοντρές λωρίδες	190 - 200°C	6 - 8 λεπτά	περ. 500 γρ.
Λωρίδες πιπεριάς	200 - 210°C	4 - 6 λεπτά	περ. 500 γρ.
Μελιτζάνες, σε φέτες**	200 - 210°C	6 - 8 λεπτά	περ. 500 γρ.
Κολοκυθάκια, σε φέτες	190 - 200°C	6 - 8 λεπτά	περ. 500 γρ.
Δακτυλίδια κρεμμυδιού	190 - 210°C	5 - 7 λεπτά	περ. 500 γρ.
Μανιτάρια, σε φέτες	230 - 240	10 - 12 λεπτά	περ. 500 γρ.
Πατάτες, βραστάς, σε φέτες	210 - 220°C	10 - 12 λεπτά	περ. 500 γρ.

* Για ψήσιμο χρησιμοποιείτε κατάλληλα είδη ψαριών, π.χ. σολομός, τόνος ψάρι, βατραχόψαρο, μπαρμπούνι ή λούτσος. Για να κολλούν λιγότερο τα φιλέτα του ψαριού, μπορείτε πριν το ψήσιμο να τα τυλίξετε στο αλεύρι. Αρχίστε το ψήσιμο με τη μεριά της πέτσας και γυρίστε τα κατά το δυνατό μόνο μια φορά.

** Αλατίστε τις μελιτζάνες πριν το ψήσιμο, αφήστε τις 30 λεπτά και στεγνώστε τις.

Ψητό	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα / Πάχος
Φαγητά με αυγά / Γλυκά φαγητά			
Αυγά μάτια, αλμυρές ομελέτες	170 - 180°C	6 - 9 λεπτά	6 αυγά
Τηγανίτες, αμερικάνικος τρόπος*	190 - 200°C	2 - 3 λεπτά ανά πλευρά	4 κομμάτια
Κρέπες*	200 - 210°C	1 - 2 λεπτά ανά πλευρά	2 κομμάτια
Φρούτα σε φέτες ή κυβάκια* / **	180 - 190°C	5 - 7 λεπτά	500 γρ.
Άλλα			
Κυβάκια άσπρου ψωμιού* / ***	160°C	15 - 20 λεπτά	150 γρ.
Φρυγάνισμα κουκουναριών / αμυγδάλων	160°C	5 - 7 λεπτά	400 γρ.
Προμαγειρεμένα ζυμαρικά	200 - 210°C	10 - 15 λεπτά	500 γρ.
Τοφού	210 - 220°C	3 - 5 λεπτά	400 γρ.

* Καλύτερα χρησιμοποιείτε διαυγασμένο βούτυρο (λεπτό βούτυρο).

** Προσθέστε κατά βούληση μέλι ή ζάχαρη.

*** Γυρίστε πολλές φορές.

Συμβουλές και τεχνάσματα

Πριν το ψήσιμο

Η συσκευή πρέπει να προθερμαίνεται πάντοτε. Ανάμεσα σε δύο διαδικασίες ψησίματος, ακόμα και σε περίπτωση αύξησης της ρύθμισης, περιμένετε να σβήσει η ένδειξη θέρμανσης.

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο μόνο κατάλληλα λίπη και λάδια, π.χ. εξευγενισμένα φυτικά λάδια ή λεπτό βούτυρο (διαυγασμένο βούτυρο).

Μην αλατίζετε το κρέας, το πουλερικό και το ψάρι πριν το ψήσιμο, για να μην απομακρυνθεί το νερό και οι διαλυμένες θρεπτικές ουσίες.

Μην τρυπήσετε ή μην κόψετε το κρέας και τα πουλερικά πριν ή κατά τη διάρκεια του ψησίματος, για να μην εξέρχεται ο ζυμός.

Ψητό

Το κρέας και τα κομμάτια των πουλερικών δεν πρέπει να αγγίζουν μεταξύ τους κατά το ψήσιμο, για να μην τραβάνε νερό.

Πιέστε τα κομμάτια κρέατος, πουλερικού και ψαριού με τη σπάτουλα σε μια λεπτή στρώση πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Γυρίστε τα, μόλις μπορείτε να τα ξεκολλήσετε εύκολα από την πλάκα, για να μην καταστρέψετε τις ίνες. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθει υγρό, το οποίο οδηγεί στο στέγνωμα του ψητού.

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτές τις βασικές ρυθμίσεις στις συνήθειές σας.

Ένδειξη

Λειτουργία

Ⓜ

Ηχητικό σήμα

- Ⓚ Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού απενεργοποιημένο
 - Ⓛ Μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο
 - Ⓜ Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο*
-

Ⓝ

Διάρκεια του σήματος τέλους χρονοδιακόπτη

- Ⓛ 10 δευτερόλεπτα*
 - Ⓜ 30 δευτερόλεπτα
 - Ⓝ 1 λεπτό
-

Ⓞ

Συνδυασμός των ζωνών θέρμανσης

- Ⓚ Κατά την ενεργοποίηση και οι δύο ζώνες θέρμανσης είναι σε λειτουργία.
 - Ⓛ Κατά την ενεργοποίηση η πίσω ζώνη θέρμανσης είναι εκτός λειτουργίας.
 - Ⓜ Κατά την ενεργοποίηση διατηρείται η τελευταία ρύθμιση.*
-

Ⓟ




Επαναφορά στη βασική ρύθμιση

- Ⓚ Απενεργοποιημένη
 - Ⓛ Ενεργοποιημένη
-

* Βασική ρύθμιση

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Το Terran Yaki πρέπει να είναι απενεργοποιημένο.

1. Ενεργοποιήστε το Terran Yaki.
2. Στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Στην αριστερή οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει το **ε**, στη δεξιά οθόνη ενδείξεων ανάβει το **ε**.
3. Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να αναβοσβήνει στην αριστερή οθόνη ενδείξεων η επιθυμητή ένδειξη.
4. Στην περιοχή των ρυθμίσεων ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή.
5. Ακουμπήστε το πλήκτρο  για 4 δευτερόλεπτα.

Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί.

Απενεργοποίηση χωρίς αποθήκευση

Για να εγκαταλείψετε τη βασική ρύθμιση απενεργοποιήστε το Terran Yaki με το γενικό διακόπτη. Οι αλλαγές δεν αποθηκεύονται.

Φροντίδα και καθαρισμός



Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.



Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Αρχίστε πρώτα με τον καθαρισμό, όταν η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας έχει αλλάξει από **H** σε **h**.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Τα καμένα υπολείμματα απομακρύνονται διαφορετικά μόνο πολύ δύσκολα.

Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με τις σπάτουλες.

Απομακρύνετε προσεκτικά τα υπολείμματα των καθαριστικών πριν την επόμενη χρήση.


Καθαρισμός της ζεστής συσκευής

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Όταν πέφτει νερό πάνω στην καυτή συσκευή δημιουργείται υδρατμός και καυτές πιτσιλιές.

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει το λιγότερο 15 λεπτά, προτού βάλετε νερό. Χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση παγάκια. Προσθέστε μερικές πιτσιλιές υγρό καθαρισμού πιάτων και αφήστε τη ρύπανση να μουλιάσει (το πολύ 1 ώρα).

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Αρχίστε πρώτα με τον καθαρισμό, όταν η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας έχει αλλάξει από **H** σε **h**.

Καθαρισμός της κρύας συσκευής

Βάλτε λίγο νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων πάνω στην επιφάνεια ψησίματος, έτσι ώστε να καλυφθεί ελαφρά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Στην περιοχή των ρυθμίσεων επιλέξτε τη βαθμίδα καθαρισμού . Αφήστε τη ρύπανση να μουλιάσει (το πολύ 1 ώρα). Αφού διαλυθεί η ρύπανση μπορείτε να αρχίσετε το καθάρισμα.

Ενδιάμεσος καθαρισμός ανάμεσα σε δύο διαδικασίες ψησίματος

Προς τούτο ενδείκνυται παγάκια: Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Σπρώξτε 4-5 παγάκια με τη σπάτουλα πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος.

Προσοχή! Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να δημιουργηθούν καυτοί υδρατμοί!

Απομακρύνετε τη διαλυμένη ρύπανση με τη σπάτουλα και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Για την τοποθέτηση των φαγητών περιμένετε, μέχρι να φθάσει η συσκευή ξανά τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Κατάλληλα υγρά καθαρισμού

Για την απομάκρυνση των λιπαρών υπολειμμάτων καταλληλότερο είναι το υγρό καθαρισμού πιάτων. Ανάλογα με το ψητό μπορούν να παραμείνουν ασπριδεροί λεκέδες πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Αυτοί απομακρύνονται απλά με χυμό λεμονιού, ξίδι ή με ένα αραιό διάλυμα απασβέστωσης. Στη συνέχεια σκουπίστε ακόμα μια φορά με υγρό πανί. Απομακρύνετε προσεκτικά τα υπολείμματα της απασβέστωσης.

Υλικό καθαρισμού ανοξείδωτου χάλυβα

Για τον εντατικό καθαρισμό της επιφάνειας ψησίματος και του πλαισίου μπορείτε να χρησιμοποιείτε ένα υλικό καθαρισμού ανοξείδωτου χάλυβα. Έτσι αποκτά ο θαμπός ανοξείδωτος χάλυβας ξανά τη γυαλάδα του. Μπορείτε να παραγγείλετε ένα κατάλληλο υλικό καθαρισμού ανοξείδωτου χάλυβα στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο διαδίκτυο (Internet) (αριθ. παραγγελίας 311137).

Καθαρισμός του πλαισίου

Καθαρίζετε το πλαίσιο με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και υγρό καθαρισμού πιάτων.

Μην κτυπάτε ή μην ξύνετε με τη σπάτουλα στο περιθώριο της συσκευής.

Υαλοκεραμική κονσόλα χειρισμού και κάλυμμα υαλοκεραμικής επιφάνειας

Απομακρύνετε την ελαφριά ρύπανση μ' ένα υγρό πανί ή με ζεστή σαπουνάδα.

Καθαρίστε το υγρό καθαρισμού, που τυχόν παραμείνει, με κρύο νερό, μετά στεγνώστε καλά την επιφάνεια.

Μην καθαρίζετε το κάλυμμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας στο πλυντήριο των πιάτων.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

Μη χρησιμοποιείτε κανένα χημικό, δυνατό υλικό καθαρισμού, όπως σπρέι φούρνου ή υλικό απομάκρυνσης λεκέδων.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα μέσο καθαρισμού κατασρολών από μέταλλο, σύρμα τριψίματος, μεταλλικές βούρτσες ή κάτι παρόμοιο.

Εκτός από την εργασία με τις σπάτουλες επίσης και τα τραχιά σφουγγάρια και το υγρό τριψίματος αφήνουν ίχνη χρήσης πάνω στην επιφάνεια. Οι ιδιότητες χρήσης της συσκευής δεν περιορίζονται.

Άρση βλάβης

Όταν παρουσιαστεί μια βλάβη, η αιτία είναι συχνά πολύ απλή. Προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις, προτού καλέσετε το σέρβις πελατών.

Ένδειξη	Σφάλμα	Μέτρα αντιμετώπισης
Καμία	Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.	Ελέγξτε την ασφάλεια για τη συσκευή στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας. Ελέγξτε με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος.
E αναβοσβήνει	Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω	Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο. Μετά αγγίξτε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού.
Er + αριθμός	Σφάλμα συσκευής	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά. Όταν η ένδειξη δε σβήσει: Καλέστε το σέρβις πελατών.
F0	Σφάλμα συσκευής	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά. Όταν η ένδειξη δε σβήσει: Καλέστε το σέρβις πελατών.
F4	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε τη συσκευή	Περιμένετε, μέχρι να κριώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Αγγίξτε μετά μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού.
F6 / F7	Σφάλμα συσκευής	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά. Όταν η ένδειξη δε σβήσει: Καλέστε το σέρβις πελατών.
F8	Η συσκευή ήταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά τη συσκευή.

Σέρβις πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, το δικό μας σέρβις πελατών βρίσκεται στη διάθεσή σας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου του πλησιέστερου σέρβις πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα αναφερόμενα κέντρα σέρβις πελατών θα σας υποδείξουν ευχαρίστως ένα σέρβις πελατών στον τόπο κατοικίας σας.

Αριθμός E και αριθμός FD

Όταν ζητήσετε το δικό μας σέρβις πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε στη συσκευή. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, μπορείτε να γράψετε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Tartalomjegyzék

Amire ügyelnie kell	41
A beszerelés előtt	41
Biztonsági utalások	42
A fellépő károk okai	43
Az első használat előtt	44
Ez az Ön új készüléke	44
Ez az új teppan yaki készüléke	44
Kezelőfelület	45
A teppan yaki beállítása	46
A teppan yaki be- és kikapcsolása	46
A hőmérséklet beállítása	46
Maradék hő kijelző	47
Melegen tartó fokozat	47
A hátsó fűtőzóna lekapcsolása	47
Automatikus időkorlátozás	48
Timer	48
Táblázatok és tippek	49
Beállítási táblázat	49
Tippek	52
Alapbeállítások	53
Az alapállás megváltoztatása	54
Ápolás és tisztítás	55
A zavarok megszüntetése	57
Vevőszolgálat	58

Amire ügyelnie kell

Olvassa el gondosan a használati útmutatót. Csak így tudja a készülékét biztosan és helyesen kezelni.

Őrizze meg gondosan a használati és szerelési útmutatót. Ha továbbadja a készüléket, adja át az útmutatókat is.

A beszerelés előtt

Környezetkímélő ártalmatlanítás



Csomagolja ki a készüléket, és gondoskodjon a csomagolóanyag környezetkímélő ártalmatlanításáról.

Ez a készülék a régi elektromos és elektronikus berendezésekről szóló 2002/96/EK számú európai irányelv (waste electrical and electronic equipment – WEEE) szerint van jelölve. Az irányelv a régi készülékeknek az egész EU-ban érvényes visszavétele és hasznosítása kereteit írja elő.

A szállítás alatt bekövetkezett meghibásodás

Ellenőrizze a kicsomagolás után a készüléket!
A szállítás alatt meghibásodott készüléket nem szabad bekötni!

Villamos bekötés

Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérült, a veszélyek elkerülésének érdekében, a gyártó által kioktatott szakembernek ki kell cserélnie.

Felállítás és bekötés

Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót!



Biztonsági utalások

Biztos kezelés

Ez a készülék kizárólag a háztartásokban való használatra szolgál. A készüléket kizárólag ételek elkészítésére szabad használni.

Soha nem kezelhetik felügyelet nélkül felnőttek és gyermekek a készüléket,
– ha fizikailag vagy szellemileg erre nem képesek,
– vagy nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal a készülék helyes és biztonságos kezeléséhez.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!

A készüléket nem szabad külső kapcsolóórával vagy távműködtető rendszerrel üzemeltetni.

Csak az ételek közvetlen – lábas vagy serpenyő nélküli – elkészítésére használja a készüléket.

Túlforrósodott olaj és zsír

Figyelem, tűzveszély! A túlforrósodott zsír vagy olaj gyorsan meggyulladhat. Soha ne hagyja a forró olajat vagy zsírt felügyelet nélkül. Az égő olajat vagy zsírt nem szabad vízzel oltani. A lángot egy fedővel kell elfojtani. Kapcsolja ki a készüléket.

Forró készülék

Figyelem, a megégés veszélye! A készülék az üzemelésnél forró lesz. Tartsa távol a gyermekeket!

Figyelem, tűzveszély! Ne használja a készüléket soha lerakó felületként! Ne rakjon le műanyag tárgyakat vagy műanyag fogantyújú tárgyakat a forró sütőfelületre!

Figyelem, tűzveszély! Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat (pl. tisztítószer vagy sprayt) a készülék alatti fiókban vagy rekeszekben!

A rövidzárlat veszélye! Az elektromos készülékek csatlakozó kábelét soha ne vezesse a forró készülék fölé! A kábel szigetelése megolvadhat.

Üvegkerámia fedél	Figyelem, a megégés veszélye! Az üvegkerámia fedelet a készülék teljes lehűlése után kell felhelyezni. Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a kerámiafedél fel van rakva.
Tisztítás	Kapcsolja ki használat után a készüléket. Tisztítsa meg a lehűlt készüléket minden használat után! Ne használjon a tisztításhoz nagynyomású tisztítót vagy gőzsugárgót!
Javítás	A szakszerűtlen javítás veszélyes. Az áramütés veszélye! Javításokat csak a vevőszolgálat megfelelően kioktatott technikusa végezhet. Ha a készülék meghibásodott, a biztosítószekrényben le kell kapcsolni a biztosítót. A vevőszolgálathoz kell fordulni.

A fellépő károk okai

Nemesacél sütőfelület	A nemesacél sütőfelület robusztus és sima, de idővel láthatók lesznek a használat nyomai, mint egy jó serpenyőnél. De ennek nincs befolyása a készülék használatára. Normálisnak tekinthető a nemesacél sütőfelület könnyű sárga elszíneződése. Ne vágjon késsel a nemesacél sütőfelületen, mert ez a sütőfelület karcolódásához vezethet. Az étel megfordításához használja a lapátkát. Fontos: Ne üssön a lapátkával a sütőfelületre, mert ez nyomokat hagy a felületen!
Kemény és hegyes tárgyak	Az üvegkerámia felületre eső kemény és hegyes tárgyak károkat okozhatnak.
Üvegkerámia fedél	Az üvegkerámia fedelet a készülék teljes lehűlése után kell felhelyezni. Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a kerámiafedél fel van rakva. Az üvegkerámia felületet nem szabad lerakóhelyként vagy melegen tartó helyként használni.

Az első használat előtt

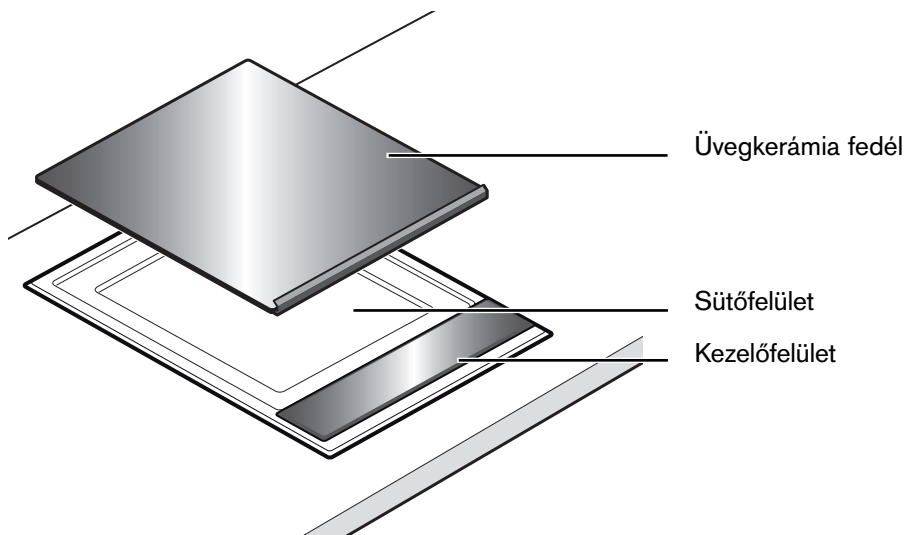
A készülék felfűtése

Tisztítsa meg alaposan a sütőfelületet az első használat előtt! Fűtse fel a teppan yaki készüléket üresen 30 percig 240 °C-ra. Ezáltal megszüntethető az új készülékre jellemző szag.

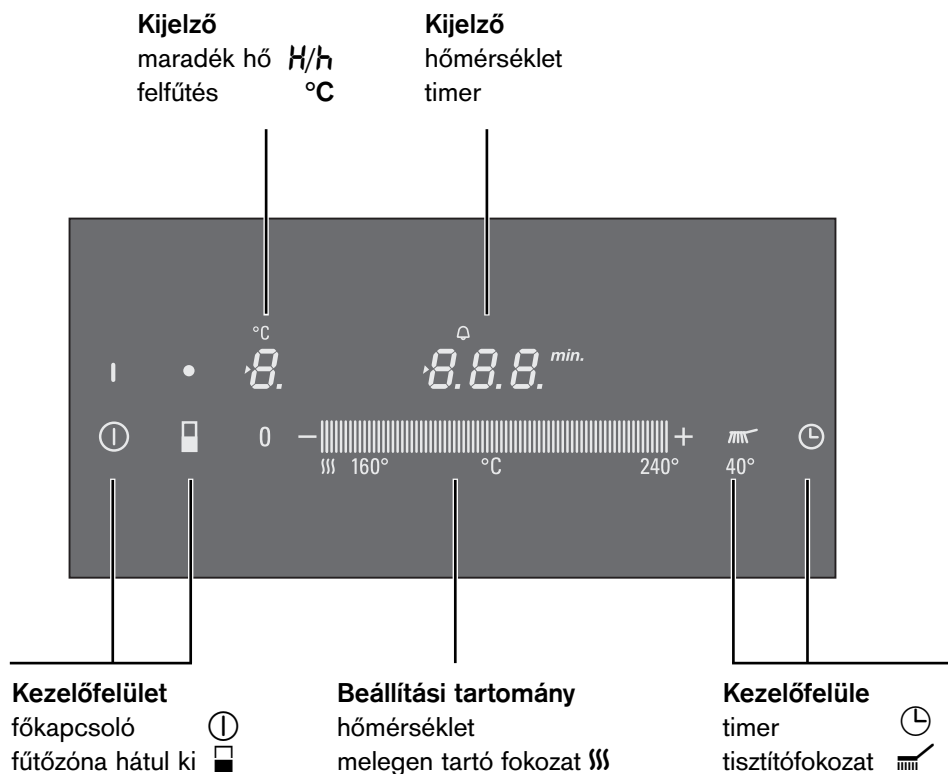
Ez az Ön új készüléke

Itt ismeri meg az új készülékét, és itt kap tájékoztatót a készüléknek a rendelkezésre álló tartozékáról.

Ez az új teppan yaki készüléke



Kezelőfelület



Kezelőfelületek

Ha megérint egy szimbólumot, bekapcsolja a mindenkori funkciót.

Utalás

Tartsa mindig szárazon a kezelőfelületet. A nedvesség hátráltatja a működést.

A teppan yaki beállítása

A teppan yaki be- és kikapcsolása

A teppan yaki a főkapcsolóval kapcsolható be és ki.

Bekapcsolás: Érintse meg az ① szimbólumot!

A főkapcsoló kijelzője világít. A teppan yaki most már üzemkész.

Kikapcsolás: Érintse meg a szimbólumot ①, míg a főkapcsoló fölötti kijelző ki nem alszik. A készülék ki van kapcsolva. A maradékhő kijelzője még világít, míg megfelelően le nem hűl a teppan yaki készülék.

Utalás

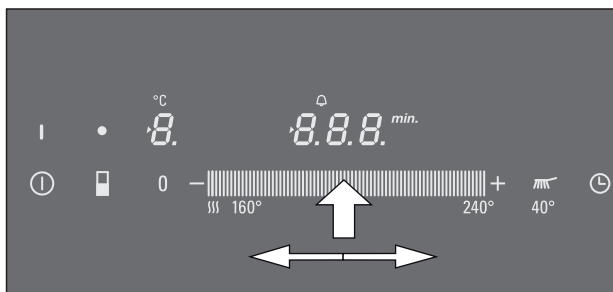
A teppan yaki automatikusan kikapcsol, ha a hőmérséklet 20 másodpercnél hosszabb ideig 0-ra van állítva.

A hőmérséklet beállítása

Állítsa be a beállításai tartományban a kívánt hőmérsékletet.

A teppan yaki legyen bekapcsolva.

1. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Át kell menni a beállítási tartományon, míg a kívánt hőmérséklet meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Várjon, míg el lesz érve a beállított hőmérséklet, amit hangjelzés jelez. A felfűtés kijelzője kialszik. Ezután felfektetheti a húst, vagy amit sütni akar.



Maradékhő kijelző

A teppan yaki kétfokozatú maradékhő kijelzővel rendelkezik.

Ha a kijelzőn **H** jelenik meg, akkor a teppan yaki még forró. Ha a készülék tovább lehűl, akkor a kijelző **h** jelzésre vált. A kijelző kialszik, ha a teppan yaki megfelelően lehűlt.

Csak akkor kezdje el a tisztítást, ha a kijelző **H** jelről **h** jelre vált át.

Melegen tartó fokozat

A teppan yaki legyen bekapcsolva.


A beállítási tartományban ki kell választani a melegen tartó fokozatot.

Ne válasszon túl nagy mennyiséget a melegen tartáshoz. A melegen tartandó étel érintkezzen a sütőfelülettel, különben kihűl. Ne tartsa túl sokáig melegen az ételt, mert különben kiszárad.

A hátsó fűtőzóna lekapcsolása

Kisebb mennyiségek elkészítésénél csak az elülső zóna is használható. Ebben az esetben a sütőfelület hátsó fele melegen tartó felületként is használható.

A teppan yaki legyen bekapcsolva.

Érintse meg a  szimbólumot. A szimbólum feletti kijelző világít. A hátsó fűtőzóna most már ki van kapcsolva

Ha a készüléket a következő alkalommal bekapcsolja, ez az állapot tárolva marad. Ezt a beállítást az alapbeállításokban változtathatja meg.

Automatikus időkorlátozás

Ha a teppan yaki készüléket nagyon régen üzemelteti és nem változtatja meg a beállítást, akkor az automatikus időkorlátozás lesz aktív.

A fűtés megszakad. A kijelzőben váltakozva az **F** és a **8** villog.

Ha bármelyi kezelőfelületet megérinti kialszik a kijelzés. Új beállítást végezhet.




Ha aktív az időkorlátozás, a beállított hőmérséklethez igazodik.

Timer

A timer konyhaóráként használható. A timer nem kapcsolja be vagy ki a teppan yaki készüléket.


A timerrel 99 percig állítható be az idő. A timer kikapcsolt teppan yaki készüléknél is használható.

Így állítja be


1. Érintse meg a  szimbólumot, míg világítani nem kezd a  kijelzés. A timer kijelzőben  világít.

2. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt időt.

Az idő letelte után

Az idő letelte után hangjelzés hallható. A timer kijelzőben  világít. A kijelző 10 másodperc után kikapcsolódik.

Az idő helyesbitése

Érintse meg a  szimbólumot. A beállítási tartományban állítsa be újra az időt.

A timer idő előtti kikapcsolása

Érintse meg a  szimbólumot és állítsa az időt 0-ra.

Táblázatok és tippek

Beállítási táblázat

A táblázatban szereplő adatok irányértékek és előfűtött készülékre vonatkoznak. Az értékek a sütendő élelmiszerek fatájától és mennyiségétől függően változhatnak.

Csak akkor fektesse fel húst, vagy amit sütni akar, ha letelt az előfűtési idő.

Sütőnivaló	Hőmérséklet	Elkészítési idő	Mennyiség / vastagság
Hús / szárnyas			
Marha steak, médium	megbarnítani 230-240°C tovább sütni 180 °C	2 - 3 perc oldalanként 5 - 7 perc	kb. 2 cm
Sertés steak (csont nélkül)	210 - 220 °C	15 - 20 perc	kb. 2 cm
Sertés szűzermék**	170 -180 °C	13 - 17 perc	max. 2 cm
Rántott hús*** sertés vagy borjú	190 -200 °C	10 -13 perc	0,5 -1 cm
Pulyka steak	210 - 220 °C	8 -15 perc	1 -1,5 cm
Csirkemell filé	180 -190 °C	15 -20 perc	2,5 -3 cm
Húscsík marinírozott, marha vagy sertés****	200 -210 °C	8 -10 perc	600 - 700 g
Pulykamell csíkok****	180 -190 °C	7 -9 perc	600 -700 g
Vagdalt hús	230 -240 °C	9 -11 perc	kb. 600 g
Hamburger	180 -190 °C	13 -16 perc	max. 1 cm

* pl.. entrecôte, filé steak, marha hátszínselet. A steak akkor médium, ha a húsból a zaft kilép.

** Erősen rá kell nyomni a lapra, többször meg kell fordítani.

*** Használjon elegendő olajat, hogy a panír ne száradjon ki és ne égjen meg.

**** A húscsíkokat / szárnyas csíkokat úgy kell fektetni, hogy ne érintkezzenek egymással.

Sütnivaló	Hőmérséklet	Elkészítési idő	Mennyiség / vastagság
Hal			
Halfilé*	190 -200°C	7 -10 perc	kb. 2 cm
Lazac steak	170 -180°C	18 -20 perc	kb. 3 cm
Tonhal steak	190 -200°C	18 -20 perc	kb. 3 cm
Garnéla	210 -220°C	8 - 10 Min.	30 grammonként

Zöldség

Sárgarépa, hasábra vágva	190 -200°C	6 -8 perc	kb. 500 g
Paprikacsíkok	200 -210°C	4 -6 perc	kb. 500 g
Padlizsán, szeletekben**	200 -210°C	6 -8 perc	kb. 500 g
Cukkíni, szeletekben**	190 -200°C	6 -8 perc	kb. 500 g
Hagymakarikák	190 -210°C	5 -7 perc	kb. 500 g
Sampinyon, szeletekben**	230 - 240	10 -12 perc	kb. 500 g
Főtt burgonya szeletekben	210 -220°C	10 -12 perc	kb. 500 g

* Sütésre alkalmas halfajtákat, pl. lazacot, tonhalat, ördöghalat, sügért vagy fogast kell használni. Hogy a halfilé kevésbé erősen tapadjon, sütés előtt lisztben megforgathatja. A bőr felőli oldalon kezdje a sütést és lehetőleg csak egyszer fordítson.

** A padlizsánt sütés előtt be kell sózni, 30 percet így hagyni, majd le kell törölni.

Sütnivaló	Hőmérséklet	Elkészítési idő	Mennyiség / vastagság
Tojásételek / édességek			
Tükörtojás, rántotta	170 -180°C	6 -9 perc	6 tojás
Pancakes, amerikai fajta*	190 -200°C	2 – 3 perc oldalanként	4 darab
Crêpes*	200 -210°C	1 - 2 perc oldalanként	2 darab
Gyümölcsök szeletelve vagy kockára vágva* / **	180 -190°C	5 - 7 perc	500 g
Egyebek			
Fehér kenyér kockák* / ***	160°C	15 -20 perc	150 g
Pínia magot / mandulát pörkölni	160°C	5 - 7 perc	400 g
Előfőzött tésztafélék	200 -210°C	10 - 15 perc	500 g
Tofu	210 -220°C	3 -5 perc	400 g

* Legalkalmasabb az olvasztott vaj használata.

** Tetszés szerint mézzel vagy cukorral ízesíteni.

*** Gyakran meg kell fordítani.

Tippek

A sütés előtt

A készülék legyen mindig előfűtve. Várjon a két sütési folyamat közötti beállítás növelésénél is arra, hogy a felfűtés-kijelző kialudjon.

Csak a sütésre alkalmas zsírokat és olajokat használjon, például finomított növényi olajat vagy olvasztott vaját (derített vaját)

Ne sózza meg a sütés előtt a húst, szárnyast vagy a halat, hogy ne menjen ki belőlük a víz vagy az oldódó tápanyag.

Ne vágja vagy ne szúrja meg a sütés előtt vagy alatt a húst vagy a szárnyast, hogy ne lépjen ki belőle a zaft.

Sütés

A húsdarabok, szárnyasdarabok lehetőleg ne érintkezzenek egymással, hogy ne vonjanak ki vizet.

Nyomja laposan a lapátkával a húsdarabokat, szárnyasdarabokat vagy a filédarabokat a sütőfelületre. Csak akkor fordítsa meg, ha könnyen leemelhetők a lapról, különben megsérülnek a szálak. Ebben az esetben folyadék léphet ki, ami a sült kiszáradásához vezet.

Alapbeállítások






A készülékének különböző alapállásai vannak.
Az alapállásokat illesztheti a saját szokásaihoz.

Kijelzés	Funkció
c 2	Hangjelzés 0 Az igazoló hangjelzés és a hibás kezelés hangjelzése ki van kapcsolva 1 Csak a hibás kezelés hangjelzése van bekapcsolva 2 Az igazoló hangjelzés és a hibás kezelés hangjelzése be van kapcsolva*
c 6	A timer vége jel időtartama 1 10 másodperc* 2 30 másodperc 3 1 perc
c 7	A fűtőzónák kombinációja 0 Bekapcsolásnál mindkét fűtőfelület be van kapcsolva. 1 Bekapcsolásnál a hátsó fűtőfelület van bekapcsolva. 2 Bekapcsolásnál megmarad az utolsó beállítás.*
c 0	Visszaállítás az alapállásra 0 Kikapcsolva 1 Bekapcsolva

* Alapállás

Az alapállás megváltoztatása

A teppan yaki legyen kikapcsolva.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg 4 másodpercig a  szimbólumot. A bal oldali displayen villog a , a jobb oldali displayen világít a .
3. Érintse meg annyiszor a  szimbólumot, míg a bal oldali displayen a kívánt kijelzés villogni kezd.
4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.
5. Érintse meg 4 másodpercig a  szimbólumot.

A beállítása el lett mentve.

Kikapcsolás elmentés nélkül

Az alapbeállítás elhagyásához a teppan yaki készüléket ki kell kapcsolni a főkapcsolóval. A változtatások nem lesznek elmentve.

Ápolás és tisztítás



Ne használjon nagynyomású tisztítót vagy gőzsugárzót!



Figyelem, a megégés veszélye! Csak akkor kezdje el a tisztítást, ha a kijelző **H** jelről **h** jelre vált át.

Tisztítsa meg a készüléket minden használat után. Különbösen nagyon nehezen távolíthatók el a beégett ételmaradékok.

A durva ételmaradékot távolítsa el a lapátkával.

A következő használat előtt gondosan távolítsa el a tisztítószer maradványát.


A meleg készülék tisztítása

Figyelem, a megégés veszélye! Ha vizet ad a forró készülékre, vízgőz és forró spriccelés keletkezik.

A készüléket legalább 15 percig hűlni kell hagyni, mielőtt vizet ad fel. Lehetőleg jégkockákat használjon. Adjon hozzá egy kevés mosogatószeret és áztassa be a szennyeződést (legfeljebb egy órát).

Figyelem, a megégés veszélye! Csak akkor kezdje el a tisztítást, ha a kijelző **H** jelről **h** jelre vált át.

A lehűlt készülék tisztítása

Adjon egy kis vizet és mosogatószeret a sütőfelületre, hogy a folyadék kicsit befedje. Kapcsolja be a készüléket. Válassza ki a beállítási tartományban a  tisztítási fokozatot. Áztassa egy kicsit a szennyeződést (legfeljebb 1 órát). A szennyeződés oldódása után elkezdheti a tisztítást.

Közbenső tisztítás két sütés között

Erre jégkocka alkalmas. Kapcsolja ki a készüléket! Toljon 4-5 jégkockát a lapátkával a forró sütőfelületre.

Figyelem! Forró vízgőz szállhat fel.

A feloldódott szennyeződést el kell távolítani a lapátkával és a készüléket újra be kell kapcsolni. Várjon az étel felhelyezésével, míg a készülék el nem éri a beállított hőmérsékletet.

Alkalmas tisztítószer

A zsírtartalmú ételmaradékok eltávolítására a mosogatószer alkalma a legjobban. Az ételtől függően fehér foltok maradhatnak vissza a sütőfelületen. Ezek a legegyszerűbben citromlével, ecettel, vagy gyenge vízkőoldó oldattal távolíthatók el. Végül még egyszer nedves ruhával le kell törölni a sütőfelületet. A vízkőoldó maradékait gondosan el kell távolítani.

Nemesacél-tisztító

A sütőfelület és a váz intenzív tisztítására nemesacél-tisztítót alkalmazhat. Használata következtében a matt nemesacél újra fényes lesz. A megfelelő nemesacél-tisztító a szakkereskedőnél vagy az interneten keresztül rendelhető meg (megrendelési szám 311137).

A keret megtisztítása

A keretet puha ruhával vagy szivaccsal és mosogatószerrel kell megtisztítani.

Ne üsse meg vagy ne karcolja meg a lapátkával a keret szélét.

Üvegkerámia felületek

A könnyű szennyeződések nedves ruhával vagy meleg mosogatószeres vízzel távolíthatók el.

Az ételmaradékokat hideg vízzel kell lemosni, majd a felületet jól szárazra kell törölni.

Az üvegkerámia fedelet nem szabad a mosogatógépbe tisztítani.

Nem alkalmas tisztítószer

Ne használjon vegyileg agresszív tisztítószert, mint, például sütőtisztító sprayt vagy folttisztítót!

Ne használjon fém fazéktisztítót, drótkefét vagy hasonlót!

A lapátkával való munka mellett a súrolószivacsok és a súrolófolyadék is használati nyomokat hagy a felületen. De ez nem befolyásolja a készülék használati tulajdonságait.

A zavarok megszüntetése

Gyakran csak kicsinység az oka a zavar fellépésének. Szíveskedjen figyelembe venni a következő utalásokat, mielőtt felhívna a vevőszolgálatot.

Kijelzés	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék biztosítékát! Ellenőrizze egy másik villamos készülék segítségével, hogy áramszünet van-e.
E villog	A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy fekszik rajta.	Szítsa meg a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat. Érintsen meg ezután egy tetszés szerinti kezelőfelületet.
Er + szám	Készülékhiba	Kapcsolja ki, majd ismét be a készüléket. Ha a kijelzés kialszik: hívja a vevőszolgálatot.
F0	Készülékhiba	Kapcsolja ki, majd ismét be a készüléket. Ha a kijelzés kialszik: hívja a vevőszolgálatot.
F4	Az elektronika túlforrósodott és kikapcsolta a készüléket.	Várja meg, míg megfelelően lehűl az elektronika. Érintsen meg ezután egy tetszés szerinti kezelőfelületet.
F6 / F7	Készülékhiba	Kapcsolja ki, majd ismét be a készüléket. Ha a kijelzés kialszik: hívja a vevőszolgálatot.
F8	A készülék túl sokáig üzemelt és kikapcsolt.	A készüléket rögtön bekapcsolhatja.

Vevőszolgálat

Ha a készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. A legközelebbi vevőszolgálat címét és telefonszámát a telefonkönyvben találja meg. A megadott vevőszolgálati központok is szívesen megneveznek egy szakembert a közelében.

E szám és FD szám

Ha az ügyfélszolgálatunkhoz fordul, szíveskedjen megadni a készüléke E számát és FD számát. A készüléken található adattábla tartalmazza ezeket a számokat. Hogy meghibásodás esetén ne kelljen sokig keresnie, beírhatja rögtön ide a készüléke adatait.

Cuprins

Ce trebuie să aveți în vedere	60
Înainte de montaj	60
Indicații de siguranță	61
Cauzele daunelor	62
Înainte de prima utilizare	63
Noul Dvs. aparat	63
Aceasta este noua dumneavoastră plită teppanyaki	63
Tablou de comandă	64
Setarea plitei teppanyaki	65
Pornirea și oprirea plitei teppanyaki	65
Setarea temperaturii	65
Afișajul temperaturii reziduale	66
Treapta de menținere la cald	66
Deconectarea zonei de încălzire posterioare	66
Limitarea automată a timpului	67
Temporizator	67
Tabele și sfaturi utile	68
Tabel de setări	68
Sfaturi utile	71
Setările de bază	72
Modificarea setărilor de bază	73
Îngrijirea și curățarea	74
Remediarea defecțiunii	76
Serviciul pentru clienți	77

Ce trebuie să aveți în vedere

Citiți cu atenție acest manual de utilizare. Numai astfel veți putea deservi aparatul în mod corect și sigur.

Păstrați cu grijă manualul de utilizare și instrucțiunile de montare. Atunci când înstrăinați aparatul, nu uitați să înmânați și manualele aferente.

Înainte de montaj

Eliminarea ecologică



Despachetați aparatul și eliminați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este marcat în conformitate cu directivele europene 2002/96/CE privind aparatele electrice și electronice (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva stabilește cadrul legal pentru colectarea și reciclarea aparatelor uzate, valabil în întreg spațiul UE.

Daunele în urma transportului

Verificați aparatul după despachetare. În cazul constatării unor daune în urma transportului, este interzisă conectarea aparatului.

Conexiunea electrică

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist instruit de către producător, pentru a evita orice pericol.

Instalarea și conectarea

Respectați instrucțiunile speciale de montare.



Indicații de siguranță

Operarea în condiții de siguranță

Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Utilizați acest aparat exclusiv pentru prepararea alimentelor.

Adulții și copiii nu au voie să utilizeze nesupravegheați aparatul,
– atunci când nu sunt capabili de aceasta, din cauza deficiențelor fizice sau mentale,
– sau atunci când nu dețin cunoștințele și experiența necesare pentru deservirea corectă și sigură a aparatului.

Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Nu exploatați aparatul folosind un temporizator extern sau un sistem extern de comandă la distanță.

Utilizați aparatul exclusiv pentru prepararea alimentelor direct pe plită – fără a folosi oale sau tigăi.

Uleiul și grăsimea supraîncinse

Atenție, pericol de incendiu! Uleiul sau grăsimea supraîncinse se aprind foarte repede. Supravegheați în permanență uleiul sau grăsimea încinse. Nu încercați niciodată să stingeți uleiul sau grăsimea aprinse folosind apă. Înăbușiți flăcările cu un capac. Deconectați aparatul.

Aparat fierbinte

Atenție, pericol de arsuri! Aparatul se încinge în timpul funcționării. Țineți copiii la distanță de aparat!

Atenție, pericol de incendiu! Nu folosiți niciodată aparatul ca suprafață de depozitare! Nu așezați niciodată pe plită obiecte din plastic sau cu mâner din plastic.

Atenție, pericol de incendiu! Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile (de ex. detergenți, doze de spray) în sertarele sau compartimentele de sub aparat.

Pericol de scurtcircuitare! Nu conduceți niciodată cablurile de conexiune a aparatelor electrice peste aparatul încins. Izolația cablului se poate topi.

Capac din sticlă ceramică	Atenție, pericol de arsuri! Așezați capacul din sticlă ceramică numai după răcirea completă a aparatului. Nu conectați niciodată aparatul acoperit cu capac.
Curățarea	Deconectați aparatul după utilizare. După fiecare utilizare, curățați aparatul după ce acesta s-a răcit. Nu utilizați aparate de curățare cu presiune sau cu jet de abur.
Reparații	Reparațiile neconforme sunt periculoase. Pericol de electrocutare! Reparațiile pot fi efectuate numai de către un tehnician calificat de la departamentul nostru de service clienți. Atunci când aparatul este defect, deconectați siguranța din cutia de siguranțe. Apelați departamentul de service clienți.

Cauzele daunelor

Plită din oțel inox	Plita din oțel inox este robustă și lucioasă, dar odată cu trecerea timpului va prezenta urme de uzură, ca orice tigaie din fontă de bună calitate. Acestea nu afectează însă calitatea de utilizare a plitei. O ușoară îngălbenire a plitei din oțel inox este normală. Nu tăiați niciodată direct cu cuțitul pe plita din inox, aceasta poate zgâria plita. Pentru întoarcerea alimentelor în curs de preparare, utilizați spatula. Important: Nu loviți plita cu spatula, aceasta poate lăsa urme pe plită.
Obiecte dure și ascuțite	Atunci când obiecte dure sau ascuțite cad pe masca din sticlă ceramică sau pe capacul din sticlă ceramică, pot rezulta daune.
Capac din sticlă ceramică	Așezați capacul din sticlă ceramică numai după răcirea completă a aparatului. Nu conectați niciodată aparatul acoperit cu capac. Nu utilizați capacul ca suprafață de așezare sau suprafață de menținere la cald.

Înainte de prima utilizare

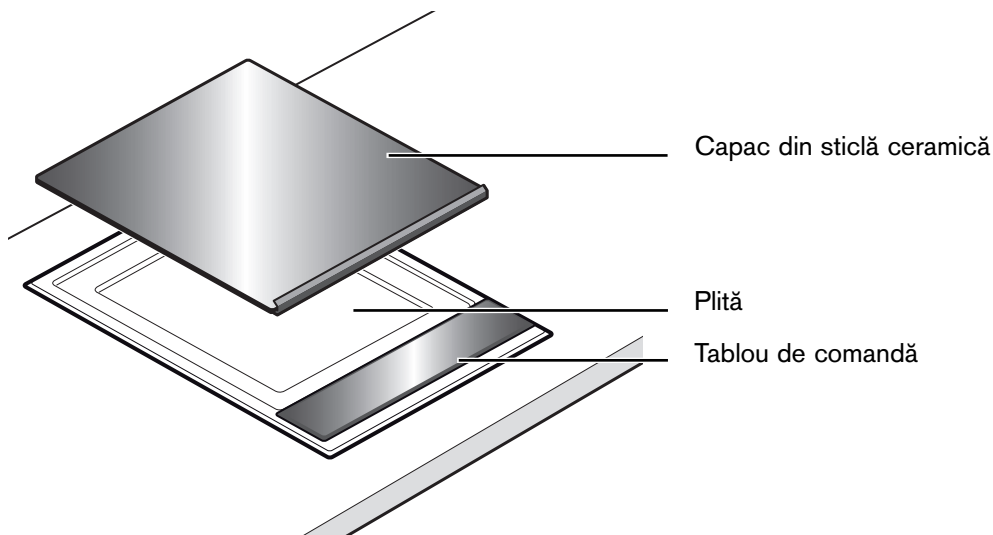
Încălzirea aparatului

Curățați cu grijă plita înainte de prima utilizare. Încingeți apoi plita Teppan Yaki pentru 30 minute la 240 °C. Prin aceasta eliminați mirosul de nou.

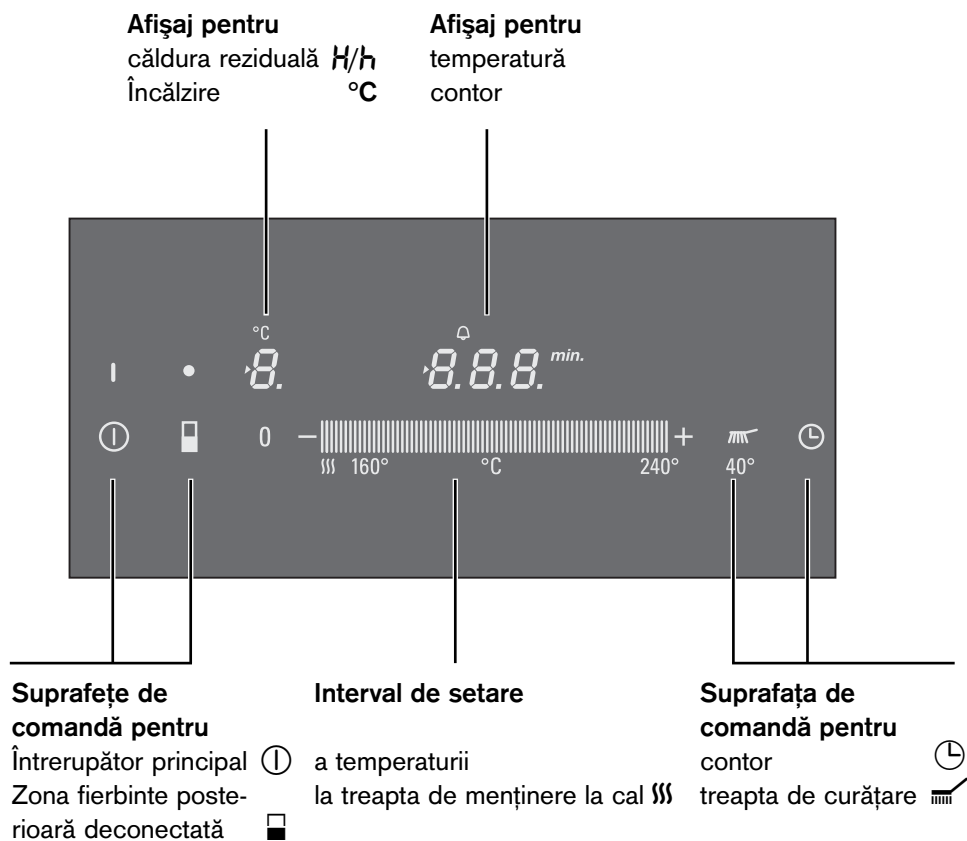
Noul Dvs. aparat

Aici faceți cunoștință cu noul Dvs. aparat și primiți informații despre accesoriile furnizate împreună cu acesta.

Aceasta este noua dumneavoastră plită teppanyaki



Tablou de comandă



Suprafețe de comandă

La atingerea unui simbol se activează respectiva funcție.

Indicație

Mențineți suprafețele de comandă mereu uscate. Umiditatea afectează funcționarea acestora.

Setarea plite teppanyaki

Pornirea și oprirea plitei teppanyaki

Plita teppanyaki poate fi pornită și oprită acționând întrerupătorul principal.

Pornire: Atingeți simbolul ①. Afișajul de deasupra întrerupătorului principal se aprinde. Plita teppanyaki este acum pregătită de utilizare.

Oprire: Atingeți simbolul ①, până când afișajul de deasupra întrerupătorului principal se stinge. Plita teppanyaki este oprită. Afișajul căldurii reziduale rămâne aprins în continuare, până când plita teppanyaki se răcește suficient.

Indicație

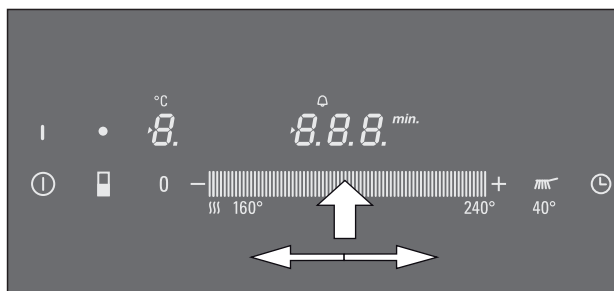
Plita teppanyaki se oprește automat atunci când temperatura este setată la 0 pentru mai mult de 20 secunde.

Setarea temperaturii

În intervalul de setare puteți programa temperatura dorită.

Plita teppanyaki trebuie să fie pornită.

1. Setati temperatura dorită. Parcurgeți intervalul de setare până când afișajul indică temperatura dorită.
2. Așteptați până când temperatura setată este atinsă și este emis un semnal sonor. Afișajul de încălzire se stinge. Acum puteți începe prepararea alimentelor.



Afișajul temperaturii reziduale

Plita teppanyaki este prevăzută cu un afișaj al temperaturii reziduale în două trepte.

Dacă pe afișaj apare un **H**, plita teppanyaki este încă încinsă. Dacă plita teppanyaki se răcește în continuare, afișajul indică **h**. Afișajul se stinge atunci când plita teppanyaki s-a răcit suficient.

Începeți curățarea plitei numai după ce afișajul căldurii reziduale trece de la **H** la **h**.

Treapta de menținere la cald

Plita teppanyaki trebuie să fie pornită.


În intervalul de setare, selectați treapta de menținere la cald.

Nu lăsați la cald o cantitate prea mare de alimente. Toate preparatele ținute la cald trebuie să vină în contact cu plita, altfel se răcesc. Nu lăsați preparatele la cald pentru prea mult timp, pentru că se usucă.

Deconectarea zonei de încălzire posterioare

La prepararea unor cantități mici de alimente, puteți utiliza numai zona frontală a plitei. În acest caz, jumătatea posterioară a plitei poate fi utilizată ca suprafață de menținere la cald.

Plita teppanyaki trebuie să fie pornită.

Atingeți simbolul . Afișajul de deasupra simbolului se aprinde. Zona posterioară a plitei este acum oprită.

La următoarea pornire a aparatului, această setare este păstrată. Puteți modifica acest reglaj din setările de bază.

Limitarea automată a timpului

Atunci când plita teppanyaki este în funcțiune pentru foarte mult timp și nu modificați setarea, se activează limitarea automată a timpului de utilizare.

Încălzirea este întreruptă. Pe afișaj apar alternativ simbolurile **F** și **B**.

Dacă atingeți o suprafață de comandă la întâmplare, afișajul se stinge. Acum puteți seta din nou aparatul.



Atunci când opțiunea de limitare a timpului de funcționare este activă, aceasta se orientează în funcție de temperatura setată.

Temporizator

Temporizatorul poate fi utilizat ca și contor de bucătărie. Temporizatorul nu pornește și nu oprește plita teppanyaki.

Cu ajutorul temporizatorului puteți seta un interval de timp de până la 99 minute. Puteți utiliza temporizatorul și atunci când plita teppanyaki este oprită.

Efectuarea setărilor


1. Atingeți simbolul  până când afișajul  se aprinde. Pe afișajul temporizatorului apare **00**.

2. În intervalul de setare, setați timpul dorit.

După expirarea timpului

După expirarea timpului setat este emis un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului apare **00**. După 10 secunde, afișajul se deconectează.

Corectarea timpului

Atingeți simbolul , setați din nou timpul în intervalul de setare.

Deconectarea temporizatorului înainte de termen

Atingeți simbolul , în intervalul de setare selectați 0.

Tabele și sfaturi utile

Tabel de setări

Datele din tabele sunt valori orientative și sunt valabile pentru un aparat preîncălzit. Valorile pot varia în funcție de tipul și cantitatea de alimente preparate pe plită.

Așezați alimentele pe plită numai după expirare timpului de preîncălzire.

Aliment	Temperatură	Timp de gătire	Cantitate / grosime
Carne / carne de pasăre			
Friptură de vită, medie*	prăjire 230 - 240 °C lăsați să se pătrundă la 180 °C	2 - 3 minute pe fiecare parte 5 - 7 min.	cca. 2 cm
Ceafă de porc (fără os)	210 - 220 °C	15 - 20 min.	cca. 2 cm
Medalion porc**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Șnițel, pane*** Porc sau vițel	190 - 180 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Piept de curcan	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
File piept de pui	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Julien/ cuburi de carne marinate, vită sau porc****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
File din piept de curcan****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Carne tocată	230 - 240 °C	9 - 17 min.	cca. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm

* de ex. antricot, file, vrăbioară. Friptura este gătită mediu, atunci când din carne iese suc.

** Presați pe plită, întoarceți de mai multe ori.

*** Utilizați o cantitate suficientă de ulei pentru a nu se usca și a nu se arde crusta.

**** Repartizați uniform cuburile din carne, pentru a nu se lipi unele de altele.

Aliment	Temperatură	Timp de gătire	Cantitate / grosime
Pește			
File de pește*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	cca. 2 cm
File de somon	170 - 180 °C	18 - 10 min.	cca. 3 cm
File de ton	190 - 200 °C	18 - 10 min.	cca. 3 cm
Creveți	210 - 220 °C	8 - 10 min.	a 30 g
Legume			
Morcovi, bastonașe	190 - 200 °C	6 - 8 min.	cca. 500 g
Ardei, bastonașe	200 - 210 °C	4 - 6 min.	cca. 500 g
Vinete, felii**	200 - 210 °C	6 - 8 min.	cca. 500 g
Zucchini, felii	190 - 200 °C	6 - 8 min.	cca. 500 g
Inele de ceapă	190 - 210 °C	5 - 7 min.	cca. 500 g
Ciuperci, felii	230 - 240 °C	10 - 12 min.	cca. 500 g
Cartofi fierți, felii	210 - 220 °C	10 - 12 min.	cca. 500 g

* Utilizați specii de pești adecvate pentru prepararea prin prăjire, ca de ex. somon, ton, pește pescar, biban sau șalău. Pentru ca fileurile de pește să se lipească mai puțin, le puteți trece prin făină înainte de prăjire. Începeți prăjirea pe partea cu piele și, pe cât posibil, întoarceți o singură dată.

** Înainte de prăjire vinetele trebuie sărate, lăsate să se scurgă 30 minute și apoi uscate.

Aliment	Temperatură	Timp de gătire	Cantitate / grosime
Preparate pe bază de ouă / Preparate dulci			
Ochiuri, omletă	170 - 180 °C	6 - 9 min.	6 ouă
Clătite, varianta americană*	190 - 200 °C	2 - 3 minute pe fiecare parte	4 buc
Clătite*	200 - 210 °C	1 - 2 minute pe fiecare parte	2 buc
Fruce tăiate felii sau cuburi* / **	180 - 180 °C	5 - 7 min.	500 g

Alte preparare

Crutoane din pâine albă* / ***	160 °C	15 - 20 min.	150 g
Muguri de pin / Migdale prăjite	160 °C	5 - 7 min.	400 g
Tăiței prefierți	200 - 210 °C	10 - 15 min.	500 g
Tofu	210 - 220 °C	3 - 5 min.	400 g

* Se recomandă folosirea untului topit.

** Asezonați după gust cu miere sau zahăr.

*** Întoarceți alimentele de mai multe ori.

Sfaturi utile

Înainte de prăjire

Aparatul trebuie să fie mereu preîncălzit. Chiar și în cazul creșterii setării între două etape de prăjire, așteptați până la stingerea afișajului de încălzire.

Utilizați numai grăsimi și uleiuri adecvate pentru prăjit, ca de ex. uleiuri vegetale rafinate sau unt limpezit (topit și răcit).

Nu sărați carnea, carnea de pasăre sau pește înainte de prăjire, pentru a nu elimina sare și nutrienți.

Nu înțepați carnea înainte sau în timpul prăjirii, pentru a nu se pierde sucul.

Prăjirea

Bucățile din carne sau carne de pasăre nu trebuie să se atingă în timpul prăjirii, pentru a nu trage apă.

Presăți bucățile de carne, carne de pasăre sau pește pe plită, folosind spatula. Întoarceți bucățile de carne numai atunci când se pot desprinde ușor, pentru a nu distruge fibrele. În caz contrar se poate scurge sucul, ceea ce duce la uscarea fripturii.

Setările de bază






Aparatul Dvs. are diverse setări de bază. Aceste setări pot fi adaptate în funcție de obișnuința Dvs.

Afișaj	Funcție
c 2	Semnal sonor 0 Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. 1 Numai semnalul de operare greșită este deconectat. 2 Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt conectate.*
c 6	Durata semnalului de expirare a timpului setat pe contor 1 10 secunde* 2 30 secunde 3 1 minut
c 7	Combinarea zonelor de încălzire 0 La pornire ambele zone de încălzire sunt pornite. 1 La pornire, zona de încălzire posterioară este oprită. 2 La pornire, se păstrează ultima setare.*
c 0	Revenirea la setarea de bază 0 Oprit 1 Pornit

* Setare de bază

Modificarea setărilor de bază

Plita teppanyaki trebuie să fie oprită.

1. Porniți plita teppanyaki.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Pe afișajul din stânga se aprinde intermitent , pe afișajul din dreapta se aprinde .
3. Atingeți simbolul  până când pe afișajul din stânga apare intermitent valoarea dorită.
4. În intervalul de setare, setați valoarea dorită.
5. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde.

Setarea este salvată.

Oprirea plitei fără efectuarea salvărilor

Pentru a ieși din setarea de bază, opriți plita teppanyaki de la întrerupătorul principal. Modificările nu sunt salvate.

Îngrijirea și curățarea



Nu utilizați aparate de curățare cu presiune sau cu jet de abur.



Atenție, pericol de arsuri! Începeți curățarea plitei numai după ce afișajul căldurii reziduale trece de la **H** la **h**.

După fiecare utilizare, curățați aparatul. În caz contrar, resturile arse se îndepărtează foarte greu.

Îndepărtați reziduurile grosiere folosind spatula.

Îndepărtați cu grijă resturile de detergent înainte de următoarea utilizare.

Curățarea aparatului cald


Atenție, pericol de arsuri! Aruncând apă pe aparatul încins se produce abur și se aruncă stropi fierbinți.

Lăsați aparatul să se răcească minim 15 minute înainte de a spăla plita. Se recomandă utilizarea cu precădere a cuburilor de gheață. Pulverizați puțin detergent și lăsați resturile încrustate să se înmoaie (maxim o oră).

Atenție, pericol de arsuri! Începeți curățarea plitei numai după ce afișajul căldurii reziduale trece de la **H** la **h** is overgegaan.

Curățarea aparatului rece

Turnați puțină apă și detergent pe plită, astfel încât aceasta să fie ușor acoperită. Porniți aparatul.

În intervalul de setare selectați treapta de curățare . Lăsați impuritățile încrustate să se înmoaie (maxim 1 oră). După înmuierea impurităților, puteți începe curățarea.

Curățarea intermediară între 2 etape de prăjire

Aici se recomandă utilizarea cuburilor de gheață: Opriiți aparatul: Treceți 4-5 cuburi de gheață peste suprafața încinsă a plitei, folosind spatula.

Atenție! În acest caz se poate ridica abur fierbinte!

Îndepărtați reziduurile desprinse folosind spatula și porniți din nou aparatul. Așteptați până la atingerea temperaturii setate, înainte de a așeza alimentele pe plită.

**Produse de curățare
adecvate**

Pentru îndepărtarea urmelor de grăsime, se recomandă utilizarea detergentului de vase. În funcție de alimentele gătite, pe suprafața plitei pot rămâne unele pete albicioase. Acestea se îndepărtează cel mai bine cu suc de lămâie, oțet sau altă soluție slab concentrată de eliminare a calcarului. Apoi mai ștergeți o dată cu o cârpă umedă. Îndepărtați cu grijă toate urmele de produs de îndepărtare a calcarului.

**Produs de curățare
pentru inox**

Pentru curățarea intensă a plitei și a cadrului, puteți folosi produs de curățare special pentru inox. Cu acesta, oțelul mat devine din nou strălucitor. Puteți comanda un produs adecvat de curățare a oțelului la un magazin de specialitate sau prin internet (nr. comandă: 311137).

Curățarea cadrului

Curățați cadrul cu o cârpă moale sau un burete îmbibat în apă cu detergent.

Nu loviți și nu zgâriați marginea aparatului cu spatula.

**Masca din sticlă ceramică
și capacul din sticlă
ceramică**

Îndepărtați impuritățile cu o cârpă umedă sau cu o soluție formată din apă caldă și detergent. Clățiți resturile de detergent cu apă rece, apoi ștergeți suprafața până la uscare.

Nu curățați capacul din sticlă ceramică în mașina de spălat vase.

**Produse de curățare
inadecvate**

Nu utilizați produse de curățare chimic abrazive, cum ar fi sprayul pentru curățare a cuptorului sau produs de îndepărtare a petelor.

Nu utilizați burete de sârmă, perie metalică sau similare.

În afară de urmele lăsate de spatulă, bureții și produsele abrazive lasă de asemenea urme de uzură pe suprafață. Caracteristicile de utilizare ale aparatului însă, nu sunt limitate.

Remedierea defecțiunii

Adeseori, o defecțiune este cauzată de un mărunțiș. Respectați următoarele indicații, înainte de a apela serviciul de asistență clienți.

Afișaj	Eroare	Măsură
Fără	Alimentarea cu energie electrică	Controlați dacă siguranța aparatului este întreruptă. Pe baza altor aparate electrice, verificați dacă este o pană de curent.
E se aprinde intermitent	Suprafața de operare este umed sau un Obiectul apare suprafața de operare.	Uscați suprafața de operare sau îndepărtați obiectul. Apoi atingeți o tastă la alegere deasupra.
E_r + număr	Eroare aparat	Opriti și porniți aparatul. Atunci când afișajul nu se stinge: Apelați serviciul de asistență clienți.
F0	Eroare aparat	Opriti și porniți aparatul. Atunci când afișajul nu se stinge: Apelați serviciul de asistență clienți.
F4	Electronica a fost supraîncălzită și a Aparatul este deconectat.	Așteptați până când sistemul electronic este răcit suficient. Apoi atingeți o tastă la alegere Suprafață de comandă.
F6 / F7	Eroare aparat	Opriti și porniți aparatul. Atunci când afișajul nu se stinge: Apelați serviciul de asistență clienți.
F8	Aparatul a funcționat prea mult și s-a oprit.	Puteți porni imediat din nou aparatul.

Serviciul pentru clienți

Atunci când aparatul Dvs. trebuie reparat, apălați cu încredere la serviciul nostru pentru clienți. Adresa și numărul de telefon al celui mai apropiat centru de service pentru clienți se găsesc în cartea de telefon. Și centrele de service pentru clienți indicate vă pot oferi informații despre cel mai apropiat centru de service.

Număr E și număr FD

Dacă solicitați intervenția serviciului nostru pentru clienți, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului. Pe aparat este montată plăcuța tipologică pe care sunt afișate aceste numere. Pentru a nu trebui să căutați prea mult timp în caz de defecțiune, puteți nota datele aparatului în acest manual.

İçindekiler

Dikkat etmeniz gerekenler	79
Montaj öncesi	79
Güvenlik uyarıları	80
Hasar nedenleri	81
İlk kullanım öncesi	82
Yeni cihazınız	82
Yeni Teppan Yaki'niz	82
Kumanda alanı	83
Teppan Yaki'nin ayarlanması	84
Teppan Yaki'yi açma ve kapatma	84
Sıcaklık ayarı	84
Kalan ısı göstergesi	85
Sıcak tutma kademesi	85
Arka ısıtma alanının kapatılması	85
Otomatik süre sınırlaması	86
Zamanlayıcı	86
Tablo ve öneriler	87
Ayar tablosu	87
Öneriler ve pratik bilgiler	90
Temel ayarlar	91
Temel ayarların değiştirilmesi	92
Temizleme ve bakım	93
Arızanın giderilmesi	95
Müşteri hizmetleri	96

Dikkat etmeniz gerekenler

Bu kullanım kılavuzunu lütfen dikkatle okuyun. Ancak bu şekilde cihazınızı emniyetli ve doğru şekilde kullanabilirsiniz.

Kullanım ve montaj kılavuzunu itinayla saklayın. Cihazı başkasına verdiğinizde, kılavuzları da vermeyi unutmayın.

Montaj öncesi

Çevreyi koruma kriterlerine uygun imha



Cihazın ambalajını çıkarın ve ambalajı çevreyi koruma kriterlerine uygun şekilde imha edin.

Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne göre işaretlenmiştir. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Nakliyat hasarları

Ambalajını çıkardıktan sonra cihazı kontrol edin. Nakliyat hasarı tespit edildiğinde cihazın bağlantısı yapılmamalıdır.

Elektrik bağlantısı

Bağlantı kablosu hasarlıysa, tehlikeleri önlemek için kablonun üretici tarafından eğitilmiş bir uzman tarafından değiştirilmesi gerekir.

Kurulum ve bağlantılar

Özel montaj kılavuzunu lütfen dikkate alın.



Güvenlik uyarıları

Güvenli kullanım

Bu cihaz sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanın.

Yetişkinlerin ve çocukların,

– bedensel veya zihinsel bakımdan cihazı kullanabilecek durumda olmamaları,

– veya cihazı doğru ve emniyetli şekilde kullanabilmek için gerekli bilgi ve tecrübeden yoksun olmaları halinde cihazı gözetimsiz kullanmaları yasaktır.

Çocukların cihazla oynamalarına engel olun.

Cihazı haricî bir zamanlayıcıyla veya haricî bir uzaktan etki sistemiyle birlikte işletmeyin.

Cihazı sadece tencere veya tava kullanmadan doğrudan kızartma yüzeyi üzerinde yemek hazırlamak için kullanın.

Aşırı ısınan sıvı ve katı yağ

Dikkat, yangın tehlikesi! Aşırı ısınan sıvı veya katı yağlar kolay alev alır. Sıcak katı ve sıvı yağları kesinlikle gözetimsiz bırakmayın. Yanan katı ve sıvı yağları kesinlikle suyla söndürmeyin. Alevi bir örtüyle boğarak söndürün. Cihazı kapatın.

Sıcak cihaz

Dikkat, yanma tehlikesi! Cihaz işletim esnasında oldukça ısınır. Çocukları uzak tutun!

Dikkat, yangın tehlikesi! Cihazı kesinlikle istifleme yeri olarak kullanmayın! Sıcak kızartma yüzeyi üzerine kesinlikle plastikten üretilmiş veya plastik kulpu olan cisimler koymayın.

Dikkat, yangın tehlikesi! Cihazın altındaki çekmecelerde veya bölmelerde kesinlikle yanabilir eşyalar (örneğin temizlik malzemeleri, sprey kutuları) muhafaza etmeyin.

Kısa devre tehlikesi! Elektrikli cihazların kablolarını kesinlikle sıcak cihaz üzerinden geçirmeyin.

Kablo izolasyonu eriyebilir.

Cam seramik kapak

Dikkat, yanma tehlikesi! Cam seramik kapađı ancak cihaz tamamen sođuduktan sonra kapatın. Kapak kapalıyken cihazı kesinlikle çalıřtırmayın.

Temizleme

Cihazı kullanım sonrası kapatın.

Sođuyan cihazı her kullanım sonrası temizleyin.

Temizlemek için yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayın.

Onarımlar

Usulüne aykırı onarımlar tehlikelidir. Elektrik arpma tehlikesi! Onarım çalıřmalarını ancak tarafımızca eđitilmiş müşteri hizmetleri teknisyeni yapabilir.

Cihaz bozursa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatın. Müşteri hizmetlerini ađırın.

Hasar nedenleri

Paslanmaz elikten kızartma yüzeyi

Paslanmaz elikten kızartma yüzeyi sađlam ve dayanıklı olsa da, üzerinde iyi bir döküm tavada olduđu gibi zamanla kullanım izleri belirebilir. Ancak bu durum cihazın kullanımını etkilemez. Paslanmaz elikten kızartma yüzeyinde hafif sararma normaldir.

Paslanmaz elikten kızartma yüzeyi üzerinde yiyecekleri bıçakla kesmeyin. Aksi takdirde kızartma yüzeyi çizilebilir. Yemekleri çevirmek için spatula kullanın.

Önemli not: Spatula ile kızartma yüzeyi üzerine vurmeyin. Aksi takdirde kızartma yüzeyinde kertikler oluşur.

Sert ve sivri cisimler

Sert veya sivri cisimlerin cam seramik panel veya cam seramik kapak üzerine düşmesi hasarlara yol açabilir.

Cam seramik kapak

Cam seramik kapađı ancak cihaz tamamen sođuduktan sonra kapatın. Kapak kapalıyken cihazı kesinlikle çalıřtırmayın. Kapađı istif yeri veya sıcak tutma yüzeyi olarak kullanmayın.

İlk kullanım öncesi

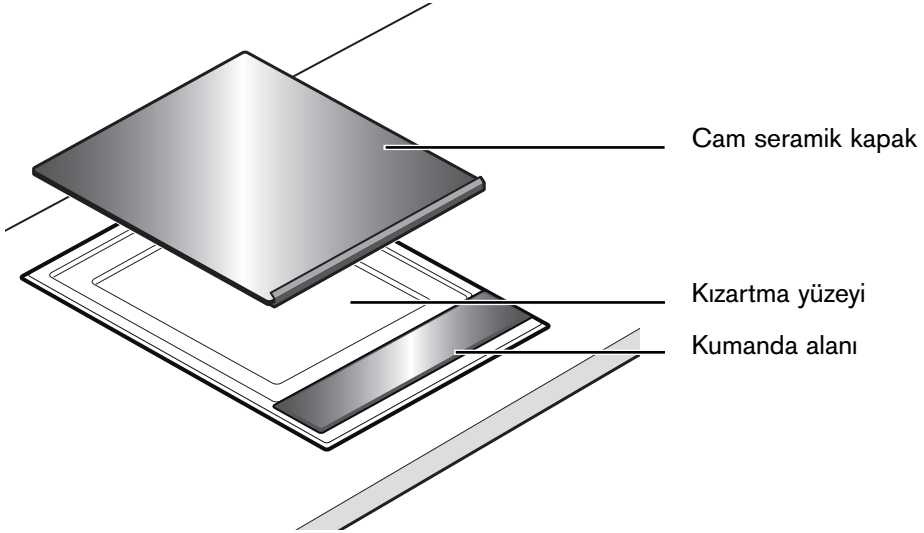
Cihazın ısıtılması

İlk kullanım öncesi kızartma yüzeyini iyice temizleyin. Teppan Yaki'yi boşken 30 dakika boyunca 240 °C sıcaklıkta ısıtın. Böylece yeni cihazlarda görülen koku giderilir.

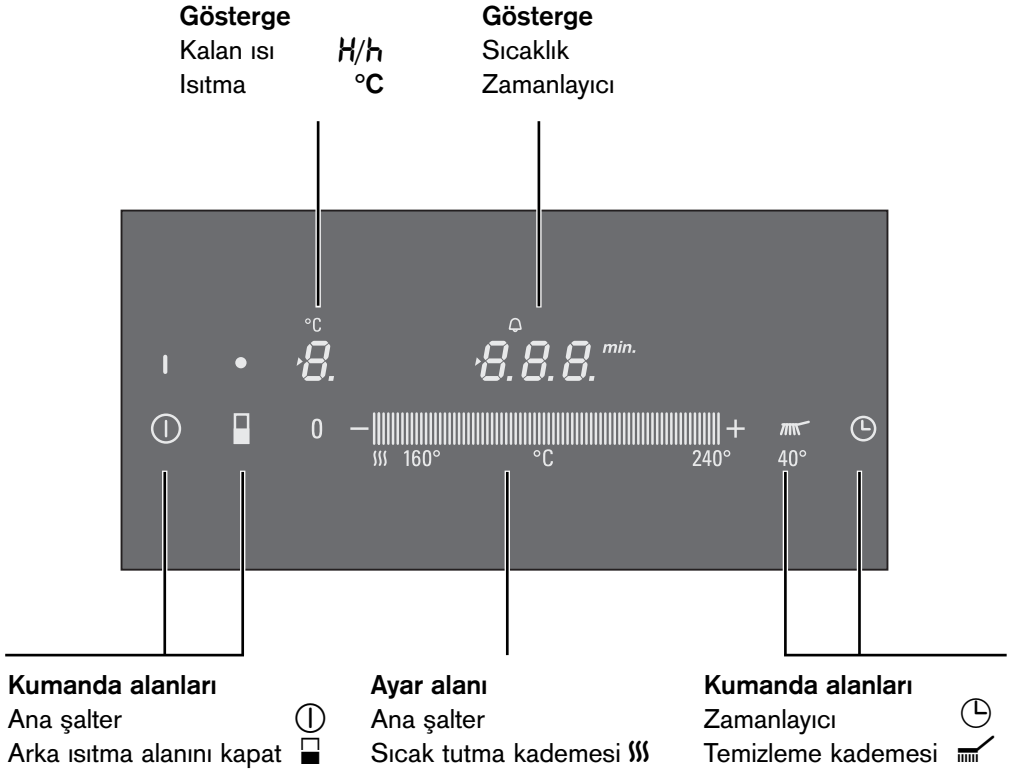
Yeni cihazınız

Bu sayfalarda size yeni cihazınız tanıtılacak ve teslimat kapsamındaki aksesuarlar hakkında bilgi verilecektir.

Yeni Teppan Yaki'niz



Kumanda alanı



Kumanda alanları

Sembollerden birine dokunduğunuzda ilgili fonksiyon aktive edilir.

Dikkatinize

Kumanda alanlarını daima kuru tutun. Nem, fonksiyonu olumsuz etkiler.

Teppan Yaki'nin ayarlanması

Teppan Yaki'yi açma ve kapatma

Teppan Yaki ana şalterle açılır ve kapatılır.

Açma: ① sembolüne dokunun. Ana şalter üzerindeki gösterge yanar. Teppan Yaki artık kullanıma hazırdır.

Kapatma: Ana şalter üzerindeki gösterge sönene kadar ① sembolüne dokunun. Teppan Yaki artık kapalıdır. Teppan Yaki yeterince soğuyana kadar kalan ısı göstergesi yanmaya devam eder.

Dikkatinize

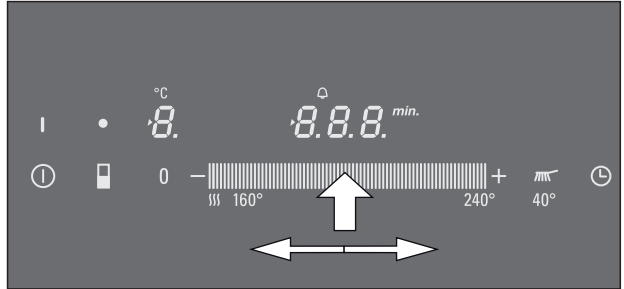
Teppan Yaki, sıcaklık 20 saniyeden fazla 0 değerine ayarlı kaldığında otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık ayarı

Ayar alanıyla istenilen sıcaklık ayarlanır.

Teppan Yaki açık olmalıdır.

1. İstenilen sıcaklığı ayarlayın. İstenilen sıcaklık göstergede belirene kadar ayar alanı üzerinde parmağınızı gezdirin.
2. Ayarlanan sıcaklığa ulaşılan ve sinyal sesi duyulana kadar bekleyin. Isıtma göstergesi söner. Kızartılacak yiyeceği şimdi koyabilirsiniz.



Kalan ısı göstergesi

Teppan Yaki iki kademeli kalan ısı göstergesine sahiptir.

Göstergede **H** belirirse, Teppan Yaki hâlen sıcaktır. Teppan Yaki daha da soğursa, göstergede **h** belirir. Teppan Yaki yeterince soğuduğunda gösterge söner.

Ancak kalan ısı göstergesi **H** sembolünden **h** sembolüne geçtiğinde temizleme çalışmalarına başlayın.

Sıcak tutma kademesi

Teppan Yaki açık olmalıdır.

Ayar alanında sıcak tutma kademesini seçin.

Sıcak tutmak için fazla büyük miktarlar seçmeyin. Sıcak tutulması istenen yüm yiyecekler kızartma yüzeyiyle temas etmelidir. Aksi takdirde yiyecekler soğur. Yiyecekleri çok uzun süre sıcak tutmayın. Yiyecekler kuruyabilir.

Arka ısıtma alanının kapatılması

Küçük miktarda yiyecekler hazırlarken sadece ön alanı kullanabilirsiniz. Bunu yaparken kızartma yüzeyinin arka yarısı sıcak tutma alanı olarak kullanılabilir.

Teppan Yaki açık olmalıdır.

■ sembolüne dokunun. Sembol üzerindeki gösterge yanar. Arka ısıtma alanı artık kapalıdır.

Cihazı bir sonraki sefer çalıştırdığınızda bu ayar kayıtlı kalır. Bu ayarı temel ayarlar üzerinden değiştirebilirsiniz.

Otomatik süre sınırlaması

Teppen Yaki uzun süre işletilirse ve ayarda değişiklik yapmazsanız, otomatik süre sınırlaması aktive edilir.

Isıtma işlemine ara verilir. Göstergede dönüşümlü olarak **F** ve **B** yanıp söner.

Herhangi bir kumanda alanına dokunduğunuzda gösterge söner. Yeniden ayarlama yapabilirsiniz.



Süre sınırlamasının ne zaman aktive edileceği ayarlanan sıcaklığa bağlıdır.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı mutfak çalar saati olarak kullanılabilir. Zamanlayıcı Teppen Yaki'yi açıp kapatmaz.

Zamanlayıcıyla 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Zamanlayıcıyı Teppen Yaki kapalıyken de kullanabilirsiniz.


Ayarlama

1.  göstergesi yanana kadar  sembolüne dokunun.


Zamanlayıcı göstergesinde  belirir.

2. Ayar alanında istenilen süreyi ayarlayın.


Süre sona erdikten sonra

Süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde  belirir. 10 saniye sonra gösterge söner.

Sürenin düzeltilmesi

 sembolüne dokunun ve ayar alanında süreyi yeniden ayarlayın.

Zamanlayıcının önceden kapatılması

 sembolüne dokunun ve ayar alanında süreyi 0 değerine getirin.

Tablo ve öneriler

Ayar tablosu

Tablolardaki veriler rehber niteliğindedir ve önceden ısıtılmış cihaz için geçerlidir. Değerler kızartılacak malzemenin türü ve miktarına göre değişebilir.

Kızartılacak malzemeyi ancak ön ısıtma süresi sona erdiğinde kızartma yüzeyine yerleştirin.

Kızartılacak malzeme	Sıcaklık	Pişme süresi	Miktar / Kalınlık
Et / Kümes hayvanları			
Siğir biftek, orta derece kızarmış*	Ön kızartma 230 - 240 °C Devam kızartma 180 °C	Her tarafından 2 - 3 dk. 5 - 7 dk.	yakl. 2 cm
Boyun etinden biftek (kemiksiz)	210 - 220 °C	15 - 20 dk.	yakl. 2 cm
Dana madalyon**	170 - 180 °C	13 - 17 dk.	maks. 2 cm
Şnitzel, pane*** Dana	190 - 200 °C	10 - 13 dk.	0,5 - 1 cm
Hindi biftek	210 - 220 °C	8 - 15 dk.	1 - 1,5 cm
Tavuk göğsü filetosu	180 - 190 °C	15 - 20 dk.	2,5 - 3 cm
İnce kıyım et/Kuşbaşı et, salamura, siğir****	200 - 210 °C	8 - 10 dk.	600 - 700 g
İnce kıyılmış hindi göğsü****	180 - 190 °C	7 - 9 dk.	600 - 700 g
Kıyma	230 - 240 °C	9 - 11 dk.	yakl. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 dk.	maks. 1 cm

* Örneğin antrikot, fileto, biftek. Etin suyu çıktığında biftek orta derecede kızarmıştır.

** Kızartma yüzeyi üzerine iyice bastırın, birkaç kez çevirin.

*** Pane malzemesinin kurumaması ve yanmaması için yeterli miktarda yağ kullanın.

**** Eti / İnce kıyılmış tavuk etini iyice dağıtın. Etler birbirine değmemelidir.

Kızartılacak malzeme	Sıcaklık	Pişme süresi	Miktar / Kalınlık
Balık			
Balık filetosu*	190 - 200°C	7 - 10 dk.	yakl. 2 cm
Som balığı bifteği	170 - 180°C	18 - 20 dk.	yakl. 3 cm
Ton balığı bifteği	190 - 200°C	18 - 20 dk.	yakl. 3 cm
Karides	210 - 220°C	8 - 10 dk.	30'ar g

Sebze

Patates, ince çubuk	190 - 200°C	6 - 8 dk.	yakl. 500 g
Biber şeritleri	200 - 210°C	4 - 6 dk.	yakl. 500 g
Patlıcan, dilim halinde**	200 - 210°C	6 - 8 dk.	yakl. 500 g
Kabak, dilim halinde	190 - 200°C	6 - 8 dk.	yakl. 500 g
Soğan halkaları	190 - 210°C	5 - 7 dk.	yakl. 500 g
Mantar, dilim halinde	230 - 240°C	10 - 12 dk.	yakl. 500 g
Patates, pişmiş, dilim halinde	210 - 220°C	10 - 12 dk.	yakl. 500 g

* Örneğin som balığı, ton balığı, fener balığı, levrek veya sudak balığı gibi kızartmaya uygun balık türleri kullanın. Balık filetolarının daha az yapışmalarını sağlamak için kızartmadan önce una bandırın. Kızartmaya ilk önce deri kısmından başlayın ve mümkün oldukça sadece bir kez çevirin.

** Patlıcanları kızartmadan önce tuzlayın, 30 dakika bekletin ve kurulaştırın.

Kızartılacak malzeme	Sıcaklık	Pişme süresi	Miktar / Kalınlık
Yumurtalı yemekler / Tatlılar			
Sahanda yumurta, karıştırılmış sahanda yumurta	170 - 180°C	6 - 9 dk.	6 yumurta
Pankek, Amerikan usulü*	190 - 200°C	Her tarafından 2 - 3 dk.	4 adet
Krep*	200 - 210°C	Her tarafından 1 - 2 dk.	2 adet
Dilim/Küp halinde meyve* / **	180 - 190°C	5 - 7 dk.	500 g
Diğerleri			
Küp şeklinde beyaz ekmek* / ***	160°C	15 - 20 dk.	150 g
Dolmalık fıstık / Badem kavurma	160°C	5 - 7 dk.	400 g
Önceden haşlanmış makarna	200 - 210°C	10 - 15 dk.	500 g
Tofu	210 - 220°C	3 - 5 dk.	400 g

* En iyisi sızdırılmış tereyağı kullanın.

** Damak zevkinize göre bal veya şekerle tatlandırın.

*** Sık sık çevirin.

Öneriler ve pratik bilgiler

Kızartmadan önce

Cihazın daima önceden ısıtılmasında fayda vardır. İki ayrı kızartma işlemi arasında ayarın yükselmesi halinde de ısıtma göstergesinin sönmesini bekleyin.

Kızartmak için sadece örneğin rafine bitkisel yağlar veya sızdırılmış tereyağı gibi uygun olan sıvı ve katı yağlar kullanın.

Suda çözülür besin maddelerini kaybetmemek için et, tavuk eti ve balığı kızartmadan önce tuzlamayın.

Et suyunun dışarı sızması için eti ve tavuk etini kızartma esnasında ve öncesinde kesmeyin ve delmeyin.

Kızartma

Sularını çekmemeleri için et ve tavuk parçalarının kızartma esnasında birbiriyle temas etmemeleri gerekir.

Et, tavuk ve balık parçalarını spatula yardımıyla kızartma yüzeyine bastırın. Liflerin zarar görmemesi için kızaran et parçalarını ancak kızartma yüzeyinden kolaylıkla çözüldüklerinde çevirin. Aksi takdirde sıvı dışarı çıkabilir ve etin kurummasına sebep olabilir.

Temel ayarlar

Cihazınızın çeşitli temel ayarları vardır. Bu temel ayarları kendi alışkanlıklarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Gösterge	Fonksiyon
c2	Sinyal sesi 0 Onay sinyali ve hatalı kumanda sinyali kapalı 1 Sadece hatalı kumanda sinyali açık 2 Onay sinyali ve hatalı kumanda sinyali açık*
c6	Zamanlayıcı sonu sinyalinin süresi 1 10 saniye* 2 30 saniye 3 1 dakika
c7	Isıtma alanlarının kombinasyonu 0 Cihaz açıldığında her iki ısıtma alanı çalışır. 1 Cihaz açıldığında arka ısıtma alanı kapalı kalır. 2 Cihaz açıldığında son ayar korunur.*
c0	Temel ayara geri dönüş 0 Kapalı 1 Açık

* Temel ayar

Temel ayarların deęiřtirilmesi

Teppan Yaki kapalı olmalıdır.

1. Teppan Yaki'yi çalıřtırın.
2. 10 saniye içerisinde ⌚ sembolüne 4 saniye boyunca dokunun. Sol ekranda   yanıp söner, saę ekranda  yanar.
3. Sol ekranda istenilen gösterge yanıp sönene kadar ⌚ sembolüne dokunun.
4. Ayar alanında istenilen deęeri ayarlayın.
5. ⌚ sembolüne 4 saniye boyunca dokunun.

Ayar kaydedilmiřtir.

Kaydetmeden kapatma

Temel ayar modundan çıkmak için Teppan Yaki'yi ana řalterden kapatın. Deęiřiklikler kaydedilmez.

Temizleme ve bakım



Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayın.



Dikkat, yanma tehlikesi! Ancak kalan ısı göstergesi **H** sembolünden **h** sembolüne geçtiğinde temizleme çalışmalarına başlayın.

Cihazı her kullanım sonrası temizleyin. Aksi takdirde yanarak yapışan artıkları çıkarmak zorlaşır.

Kaba kirleri spatulalar yardımıyla temizleyin.

Bir sonraki kullanımdan önce temizleyici madde artıklarını itinayla giderin.


Sıcak cihazın temizlenmesi

Dikkat, yanma tehlikesi! Sıcak cihaz üzerine su döküldüğünde buhar oluşur ve sıcak su sıçrar.

Su dökmeden önce cihazın en az 15 dakika soğumasını bekleyin. Tercihen küp buz kullanın. Birkaç damla bulaşık deterjanı ilave edin ve kirlerin yumuşamasını bekleyin (en fazla 1 saat).

Dikkat, yanma tehlikesi! Ancak kalan ısı göstergesi **H** sembolünden **h** sembolüne geçtiğinde temizleme çalışmalarına başlayın.

Soğumuş cihazın temizlenmesi

Kızartma yüzeyine üzerini hafif örtecek miktarda su ve bulaşık deterjanı dökün. Cihazı çalıştırın. Ayar alanında  temizleme kademesini seçin. Kirlerin yumuşamasını bekleyin (en fazla 1 saat). Kirler çözüldükten sonra temizleme işlemine başlayabilirsiniz.

İki kızartma işlemi arasında temizleme

Küp buz bu amaç için son derece uygundur: Cihazı kapatın. 4-5 adet küp buzu spatula yardımıyla sıcak kızartma yüzeyi üzerinde gezdirin.

Dikkat! Bu esnada sıcak buhar yükselebilir!

Çözülen kirleri spatula yardımıyla temizleyin ve cihazı tekrar çalıştırın. Cihaz ayarlanmış olan sıcaklığa tekrar ulaşana kadar üzerine yiyecek koymayın.

Uygun temizlik maddeleri

Yağlı artıkları gidermek için en uygun olan bulaşık deterjanlarıdır. Kızartılan malzemenin türüne göre kızartma yüzeyinde beyazımsı lekeler belirebilir. Bu lekeleri en kolay limon suyu, sirke veya hafif konsantrasyonlu kireçten arındırma solüsyonuyla yok edebilirsiniz. Ardından tekrar nemli bezle silin. Geri kalan kireçten arındırma solüsyonu artıklarını iyice temizleyin.

Paslanmaz çelik temizleyicisi

Kızartma yüzeyinin ve çerçevenin yoğun temizliği için paslanmaz çelik temizleyicisi kullanabilirsiniz. Böylece matlaşmış paslanmaz çelik yüzeyler yeniden parlar. Uygun paslanmaz çelik temizleyicilerini uzman satış noktanızdan veya internetten sipariş edebilirsiniz (Sipariş No. 311137).

Çerçevenin temizlenmesi

Çerçeveyi yumuşak bir bez veya sünger ile bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.

Spatulalarla cihazın kenarlarına vurmayın veya kazımayın.

Cam seramik panel ve cam seramik kapak

Hafif kirlenmeleri nemli bir bez veya sıcak bulaşık suyuyla temizleyin.

Deterjan artıklarını soğuk suyla silerek giderin, ardından yüzeyi silerek iyice kurutun.

Cam seramik kapağı bulaşık makinesinde yıkamayın.

Uygun olmayan temizlik maddeleri

Fırın temizleme spreyi veya leke giderici gibi kimyasal agresif temizlik maddeleri kullanmayın.

Metal tencere temizleyiciler, çelik pamuğu, metal fırçalar veya benzerlerini kullanmayın.

Spatulalarla yapılan çalışmaların yanı sıra kazıyıcı süngerler ve ovucu krem deterjanlar da yüzey üzerinde iz bırakır. Ancak bunlar cihazın kullanım özelliklerini etkilemez.

Arızanın giderilmesi

Arızanın belirmesi çoğu kez basit nedenlerden kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce aşağıdaki açıklamaları dikkate alın.

Gösterge	Hata	Önlem
Yok	Elektrik beslemesi kesintiye uğradı.	Cihazın bağlı olduğu ev sigortasını kontrol edin.
E yanıp söntüyor	Kumanda alanı yaş veya üzerinde bir cisim var.	Diğer elektrikli cihazlar yardımıyla elektrik kesilmesinin söz konusu olup olmadığını kontrol edin. Kumanda alanını kurutun veya cismi alın. Ardından herhangi bir kumanda alanına dokunun.
E _r + Rakam	Cihaz hatası	Cihazı kapatın ve tekrar açın. Gösterge sönmezse: Müşteri hizmetlerini çağırın.
F0	Cihaz hatası	Cihazı kapatın ve tekrar açın. Gösterge sönmezse: Müşteri hizmetlerini çağırın.
F4	Elektronik aşırı ısındı ve cihazı kapattı.	Elektronik yeterince soğuyana kadar bekleyin. Ardından herhangi bir kumanda alanına dokunun.
F6 / F7	Cihaz hatası	Cihazı kapatın ve tekrar açın. Gösterge sönmezse: Müşteri hizmetlerini çağırın.
F8	Cihaz çok uzun süre açık kaldığından kendiliğinden kapandı.	Cihazı derhal tekrar çalıştırabilirsiniz.

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz memnuniyetle size yardımcı olacaktır. En yakın müşteri servis noktasının adresi ve telefon numarası için lütfen telefon rehberine bakın. Belirtilen müşteri hizmetleri merkezlerinden de size en yakın müşteri servis noktasını öğrenebilirsiniz.

E numarası ve FD numarası

Müşteri hizmetleri servisimize başvurduğunuzda lütfen cihazın E numarasını ve FD numarasını bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi cihazın üzerinde yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini buraya yazabilirsiniz.