

HC452600EB

[www.markabolt.hu](http://www.markabolt.hu)

|           |                           |                        |    |
|-----------|---------------------------|------------------------|----|
| <b>ET</b> | TEPPAN YAKI GRILLPLAAT    | KASUTUSJUHEND          | 2  |
| <b>HU</b> | TEPPAN YAKI GRILL         | HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ    | 20 |
| <b>LV</b> | TEPPAN YAKI GRILA PLĀKSNE | LIETOŠANAS INSTRUKCIJA | 38 |

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname teid selle AEG toote valimise eest. Lõime toote, mis tagab teile aastateks laitmatu toimimise ning lisasime teie elu lihtsamaks ja kergemaks muutvaid innovaatilisi tehnoloogiaid – omadusi, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

## LISASEADMED JA KULUTARVIKUD

AEG veebipoest leiate kõik vajaliku, mida te oma AEG seadmete laitmatu väljanägemise ja heas töökorras hoidmise jaoks vajate. Koos laia valiku kvaliteedistandarditele vastavate lisatarvikutega, alates spetsialistidele mõeldud kööginõudest kuni söögiriistade korvideni, pudelihoidjatest kuni õrnade pesuesemete pesukottideni...



Külastage veebipoodi aadressil  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## SISUKORD

- 4 Ohutusinfo
- 5 Paigaldusjuhised
- 9 Seadme kirjeldus
- 11 Käitusjuhised
- 14 Vihjeid ja näpunäiteid
- 17 Puhastus ja hooldus
- 18 Mida teha, kui...
- 18 Jäätmekäitlus

Käesolevas kasutusjuhendis on kasutatud järgmisi hoiatusmärke:



Tähtis info teie isikliku ohutuse kohta ja info seadme kahjustamise vältimise kohta.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi



## OHUTUSINFO



Teie turvalisuse huvides ning tagamaks õiget kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi, enne kui paigaldate seadme ja kasutate seda esimest korda. Hoidke need juhised alati masina juures, ka siis, kui muudate selle asukohta või müüte masina maha. Kasutajad peavad olema hästi tuttavad masina töö ja ohutusfunktsioonidega.

## Üldine ohutus



### HOIATUS

Isikud (sh lapsed), kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed, vaimsed võimed või kelle puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, ei tohi masinat kasutada. Seadet kasutades peab neid juhendama või kontrollima isik, kes vastutab nende turvalisuse eest.

## Lapselukk

- Seadet tohivad kasutada ainult täiskasvanud. Laste üle peab olema järelvalve tagamaks, et nad ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakend lastele kättesaamatus kohas. Esineb lämbumisoht.
- Hoidke lapsed töötavast masinast eemal.



### HOIATUS

Kasutage lapselukku, et väikesed lapsed ja loomad ei saaks seadet kogemata tööle panna.

## Ohutu töö

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage seadmelt kogu pakend, kleebised ja kattekihid.
- Lülitage keedutsoonid pärast iga kasutamist välja.
- Põletusohu! Ärge pange pliidiplaadile metallist asju nagu noad või pannikaaned, kuna need võivad kuumaks muutuda.
- Kasutajad, kellel on südamestimulaator, peavad jälgima, et nende ülakeha oleks sisselülitatud induktsiooni keedutsoonidest vähemalt 30 cm kaugusel.



### HOIATUS

**Tuleoht!** Ülekuumenenud rasvad ja õli võivad väga kergesti süttida.

## Nõuetekohane töö

- Kui seade töötab, tuleb seda pidevalt jälgida.
- Kasutage seadet ainult koduseks toiduvalmistamiseks!
- Ärge kasutage seadet tööpinnana ega hoiukohana.
- Ärge asetage seadmele ega selle lähedusse ega hoidke seal väga kergestisüttivaid vedelikke, materjale või sulavaid esemeid (plastmasse, alumiiniumi).
- Olge ettevaatlik, kui ühendate seadme lähedalasuvatesse pistikupesadesse. Vältige elektrijuhtmete kokkupuudet seadme või tuliste nõudega. Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.

## Kuidas vältida seadme kahjustamist

- Kui klaaskeraamilisele pinnale kukub esemeid või nõusid, võivad need pinda vigastada.

- Valurauast, alumiiniumvalust või rikutud põhjaga nõud võivad klaasikeraamikat kriimustada, kui neid klaaskeraamilisel pinnal liigutatakse.
- Vältimaks nõude ja klaaskeraamilise pinna kahjustamist ei tohi lasta nõudel tühjaks keeda.
- Ärge kasutage keedutsoone tühjade keedunõudega või ilma nendeta.
- Ärge katke seadme pindu alumiiniumfooliumiga.
- Ärge katke kinni plaadi ja kapipinna vahele jäävat 5-millimeetrilist ava.



### HOIATUS

**Kui pind on mõranenud, siis ühendage seade vooluvõrgust lahti, et vältida elektrilööki.**

## Märkused Teppan Yaki kohta

- Seadme töötamisega võivad kaasnedä mõningad helid. Need helid on normaalsed ega ole märgiks rikkest.
- Kui kasutate seadet tihti, võib küpsetuspinna keskele kahe välja kokkupuutealale tekkida kerge ebatasasus. Tegemist ei ole küpsetuspinna defektiga ning see ei mõjuta seadme tööd. Seetõttu:
  - Ärge pange nõusid küpsetuspinna keskele küpsetusväljade vahele, sest ebatasase pinna tõttu ei paigutu need ühtlaselt.
  - Küpsetamine kahe välja kokkupuutealal võib põhjustada ebaühtlast pruunistumist (nt pannkookide puhul).

## PAIGALDUSJUHISED



**Enne paigaldamist kirjutage üles andmeplaadil olev seerianumber (Ser. Nr.). Seadme andmeplaat asub korpuse alaosal.**

**AEG** Made in Switzerland



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

**PNC: 941 560 807/01**

Serie:

HC452600EB



## Ohutusjuhised



### HOIATUS

Alustage lugemist siit.

Veenduge, et seade ei ole transportimisel viga saanud. Vigastatud seadet ei tohi vooluvõrkku ühendada. Vajadusel konsulteerige tarnijaga.

Seadet võib paigaldada, ühendada või remontida ainult volitatud hooldustehnik. Kasutage ainult originaalvaruosi.

Sisseehitatud seadmeid võib kasutada alles pärast seda, kui need on paigutatud sobivatesse sisseehitatud mööbliesemetesse ja tööpindadesse, mis vastavad standarditele.

Ärge muutke seadme parameetreid ega muutke seda toodet. Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

Järgida tuleb seadme kasutuskoha riigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (ohutuseeskirjad, materjalide korduvkasutamist puudutavad määrused, elektriohutuse reeglid jne)!

Järgida tuleb minimaalset kaugust teistest seadmetest ja moodulitest!

Paigaldamisel tuleb tagada elektriohutus, näiteks tohib sahtleid paigutada ainult seadme eraldava vaheplaadi alla!

Kaitske tööpinna löikepindu niiskuse eest nõuetekohase tihendi abil!

Tihendage seadme ja tööpinna üleminekukoht nii, et sellesse ei jääks vahesid. Kasutage selleks nõuetekohast tihendit.

Kaitske seadme alakülge nt nõudepesumasinast või ahjust tuleva auru ja niiskuse eest!

Ärge paigaldage seadet uste lähedale ega akende alla! Vastasel korral võite ust või akent avades tulised nõud pliidilt maha lükata.



### HOIATUS

Elektrivoolust lähtuv vigastusoht. Järgige hoolikalt elektriühenduste teostamise juhiseid.

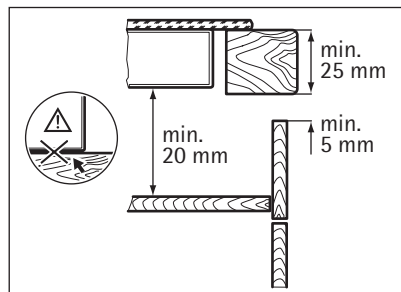
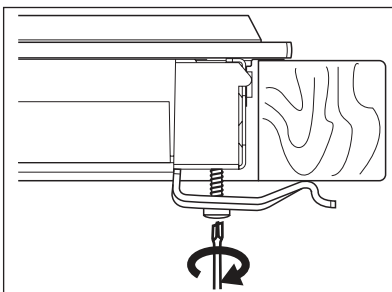
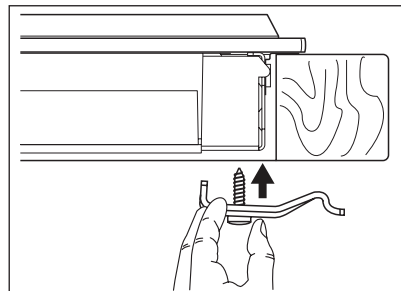
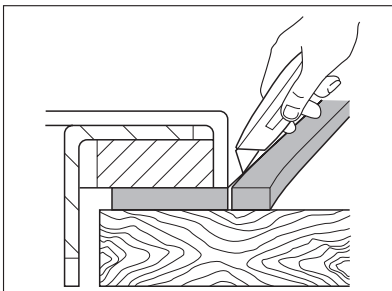
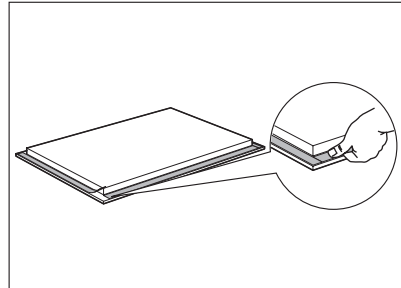
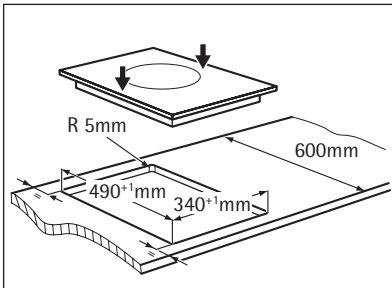
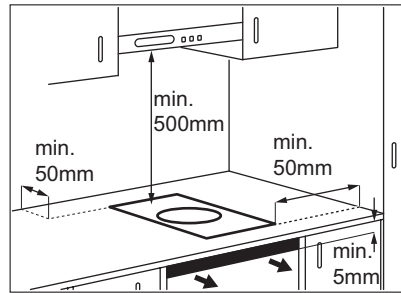
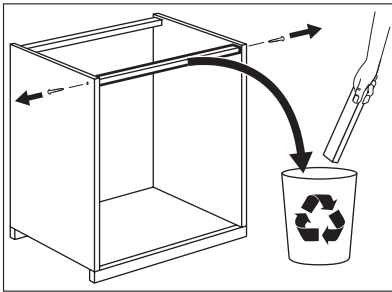
- Toiteklemm on voolu all.
- Vabastage toiteklemm voolu alt.
- Teostage nõuetekohane paigaldamine, et kaitsta seadet põrutuste eest.
- Lahtiste ja sobimatute pistikühenduste korral võib klemm üle kuumeneda.
- Ühenduste nõuetekohane kinnitamine tuleb jätta kvalifitseeritud elektrikku hooleks.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkis.
- Ühefaasilise ühenduse puhul tuleb kasutada sobivat toitekaablit tüüp H05BB-F Tmax 90°C (või üle selle).
- Kui seadme toitekaabel on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse kaabliga (tüüp H05BB-F Tmax 90°C või üle selle). Pöörduge kohaliku teeninduskeskuse.

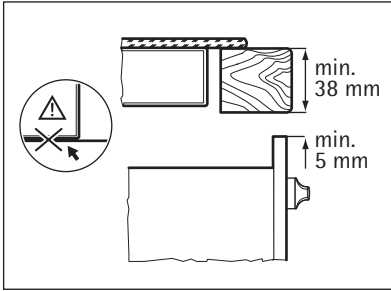
Seadme võib ühendada toiteliiniga, mille lahküliti võimaldab katkestada kõik poolused vähemalt 3 mm suuruse kontaktide vahega.

Kasutada tuleb nõuetekohaseid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontraktoreid.

Kui kasutate raami C-FRAME, lugege enne seadme paigaldamist läbi raamiga kaasasolev kasutusjuhend.

## Kokkupanek





- Tihendage tööpinna ja klaaskeraamilise pinna vaheline pragu silikooniga.
- Niisutage silikooni vähese seebiveega.
- Eemaldage liigne silikoon kaabitsaga.

## Enam kui ühe seadme paigaldamine

**Lisaosad:**ühendusriba(d), kuumakindel silikoon, kummiriba, kinnitusriba.



Kasutage ainult spetsiaalset kuumakindlat silikooni.

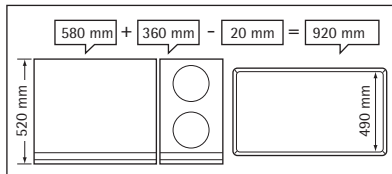
### Valmislõigatud tööpind

Kaugus seinast: vähemalt 50 mm

Sügavus: 490 mm

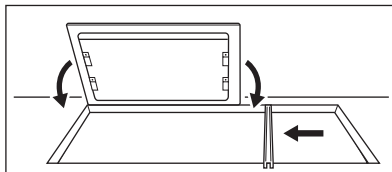
Laius : liitke kõigi integreeritavate seadmete laiused ja lahutage 20 mm (vt ka "Ülevaade kõigi seadmete laiusest")

Näide:



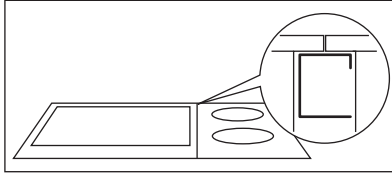
### Enam kui ühe seadme paigaldamine

1. Märkige ära väljalõigatava tööpinna mõõdud ja saagige see välja.
2. Paigutage seadmed ükshaaval pehmele alusele, näiteks tekile, alumine külg ülespoole.
3. Asetage tihendiriba seadme klaaskeraamilise pinna alumise serva ümber.
4. Krurvige kinnitusplaadid / kinnitusdetailid kaitsekorpuse vastavatesse aukudesse poole-nisti kinni.
5. Asetage esimene seade tööpinna väljalõikesse. Seadke ühendusriba tööpinna väljalõikele ja suruge poole laiuse ulatuses vastu seadet.

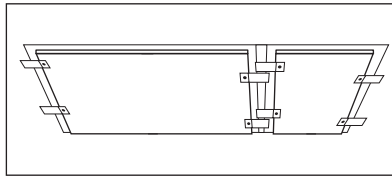




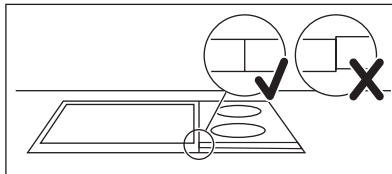
6. Keerake poolenisti kinni kinnitusplaadid tööpinna ja ühendusriba all.



7. Asetage järgmine seade tööpinna väljalõikesse. Jälgige, et seadmete esiservad oleksid samal tasemel.



8. Kinnitage lõplikult kinnitusplaadi / kinnitusdetaili kruvid.  
 9. Tihendage tööpinna ja seadmete vahelised praod ning seadmete vahelised praod silikooniga.  
 10. Niisutage silikooni vähese seebiveega.  
 11. Suruge kummiriba kergelt survet rakendades klaaskeraamilise pinna vastu ja viige see aeglaselt mööda pinda edasi.



12. Ärge katsuge silikooni enne, kui see on kõvaks muutunud (umbes üks päev).  
 13. Eemaldage väljasopistunud silikoon ettevaatlikult žileti abil.  
 14. Puhastage keraamiline pind täielikult.

## SEADME KIRJELDUS

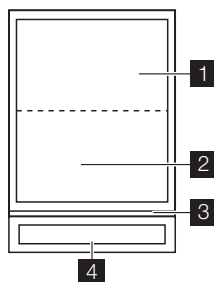
### Teie seadme olulisimad omadused

- Küpsetusplaat koosneb kahest roostevabast terasest kihist, mille vahele jääb alumiiniumist kiht. Tal on head termilised omadused, mis hoiavad ära plaadi kiire mahajahtumise näiteks juhul, kui valmistate otse külmutuskapist võetud liha.
- Iga Teppan Yaki grillplaat on unikaalne. Plaatide valmistamisel töödeldakse neid käsitsi ja lihvitakse lihvimisspetsialistide poolt. Lihvimistulemused võivad olla veidi erinevad ja

see ei mõjuta mingil määral seadme tööd. Grillplaadi sage kasutamine ainult väärstab selle välimust.

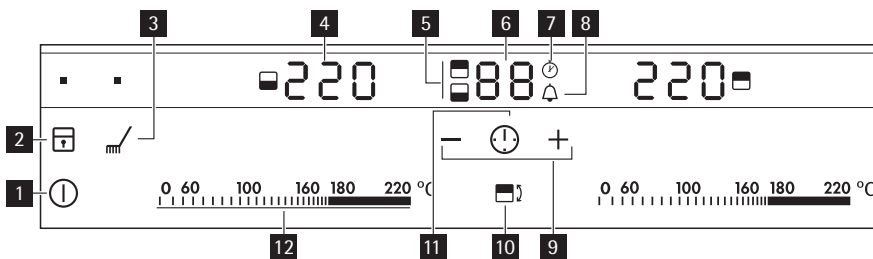
- Serva ümbritsev süvend:
  - vähendab küpsetusplaati ümbritsevate pindade temperatuuri; küpsetusplaati saab paigaldada eri tüüpi köögitoõpindadesse.
  - Tänu süvendi taandele ei tekita kuumenenud küpsetuspinna paisumine probleeme.
  - Toiduosakesed või üle ääre läinud vedeliku saab kergesti süvendisse lükata ja eemaldada.
- Tänu termostaadile ja loetavale temperatuurile saab soovitud temperatuuri ühtlasena hoida. See hoiab ära toidu ülekuumenemise ja võimaldab küpsetada ka vähesel rasvaga ning säilitada toidu toiteväärtuse.
- Toitu valmistatakse (kuumutatakse) otse küpsetuspinnal kas rasvaga või ilma. Võimalik on kasutada ka potte ja panne.
- Kuumutusaeg, nt kuni 180 °C, on umbes 4 minutit. Jahutusaeg, nt 180 °C kuni tasemeni 100 °C, on umbes 25 minutit, või tasemeni 60 °C umbes 60 minutit.
- Küpsetuspind tuleb alati eelkuumutada.

## Ülevaade



- 1 Tagumine grillplaat 1400 W
- 2 Eesmine grillplaat 1400 W
- 3 Klaasriba
- 4 Juhtpaneel

## Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötades sensorvälju. Näidikud, indikaatorid ja helid näitavad, millised funktsioonid on sees.

|   | sensorväli | funktsioon                          |
|---|------------|-------------------------------------|
| 1 | ⓪          | Seadme sisse- ja väljalülitamiseks. |

|    | sensorväli                            | funktsioon  |
|----|---------------------------------------|---|
| 2  |                                       | Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.  |
| 3  |                                       | Puhastusfunktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.                                      |
| 4  | Temperatuurinäit                      | Temperatuuri kuvamiseks.  |
| 5  | Küpsetusväljade taimerid indikaatorid | Näitavad, millise küpsetusvälja jaoks on aeg määratud.                                |
| 6  | Taimerinäidik                         | Näitab aega minutites.  |
| 7  |                                       | Näitab loenduse töötamist (1 kuni 59 minutit).  |
| 8  |                                       | Näitab pöördloenduse taimerid töötamist (1 kuni 99 minutit) või alarmkella töötamist. |
| 9  | + / -                                 | Pikendab või lühendab aega.   |
| 10 |                                       | Määrab küpsetusvälja.   |
| 11 |                                       | Taimerid funktsioonide valimiseks.  |
| 12 | Juhtriba                              | Kuumuse määramiseks.  |

## Ekraanid

| Ekraan   | Kirjeldus  |
|----------|--|
|          | Küpsetusväli on välja lülitatud.   |
| 60 - 220 | Küpsetusväli on sisse lülitatud.   |
| + number | Tegemist on rikkega.   |
|          | 3-astmeline jääkkuumuse näit: küpsetamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus. |
|          | Luku/lapseluku funktsioonid on sisse lülitatud.                                    |
|          | Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.  |

## OptiHeat Control (3-astmeline jääksoojuse indikaator)



### HOIATUS

Põletusohu jääksoojuse tõttu!

OptiHeat Control tähistab jääkkuumuse taset. Induktsiooniga keeduväljad toodavad vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.




## KÄITUSJUHISED

### Sisse ja välja

Seadme käivitamiseks või seiskamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

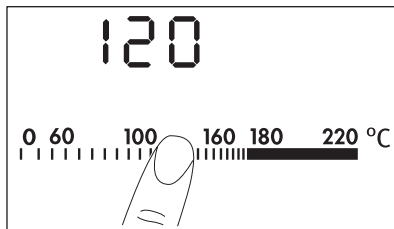
## Automaatne väljalülitus

### Funktsioon seiskab seadme automaatselt, kui:

- Kõik küpsetusväljad on välja lülitatud .
- Pärast seadme käivitamist ei ole temperatuuri valitud.
- Kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Mõnda aega kõlab helisignaali ja pliiit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Küpsetusvälja pole välja lülitatud või temperatuuri muudetud. 90 minuti pärast süttib  ja seade lülitub välja. Enne järgmist kasutamist seadke küpsetusväli asendisse .

## Soojusaste

Vajutage juhtriba soojusastme juures. Vajadusel korrigeerige vasakule või paremale. Ärge laske lahti, enne kui soovitud soojusaste on saavutatud. Ekraanile kuvatakse soojusaste.



Temperatuuri valimisel vilgub ekraan seni, kuni küpsetusväli saavutab valitud temperatuuri. Kõlab helisignaali ja ekraanil kuvatakse temperatuur.













## Taimer


Pöördloenduse taimer.

Kasutage pöördloenduse taimerit, et määrata, kui kaua keeduväli sellel korral töötab.

### Seadke pöördloendustaimer pärast keeduvälja valimist.

 Taimerifunktsiooni saab valida sisse lülitatud keeduväljadele, mille soojusaste on määratud.










- **Küpsetusvälja valimiseks:** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku küpsetusvälja indikaator. Kui see funktsioon on aktiveeritud, süttib .
- **Pöördloendustaimeri aktiveerimiseks:** puudutage taimeri nuppu , et määrata aeg (  -  minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma aeglasemalt, toimub aja pöördloendus.
- **Järelejäänud aja kontrollimine:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- **Pöördloendustaimeri muutmiseks:** valige keeduväli, kasutades  ja puudutage  või .
- **Pöördloenduse aja väljalülitamiseks:** valige keeduväli, kasutades . Vajutage . Järelejäänud aeg loetakse maha kuni näiduni . Keeduvälja indikaator kustub.

Kui taimeri pöördloendus jõuab lõpule, kostab helisignaali ja  vilgub. Keeduväli on välja lülitatud.

- **Heli väljalülitamiseks:** puudutage .

Loenduse taimer


Kasutage loenduse taimerit, et jälgida, kui kaua küpsetusväli ühe toiduvalmistamise korra ajal töötab.


- **Küpsetusvälja valimiseks (kui töös on rohkem kui 1 küpsetusväli):** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku küpsetusvälja indikaator. Kui see funktsioon on aktiveeritud, süttib .
- **Loenduse taimer aktiveerimiseks:**  
Puudutage   
Sümbol  kustub ja  süttib.
- **Et näha, kui kaua keeduväli töötab:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanile kuvatakse keeduvälja tööaeg. Ekraanil kuvatakse kauem töötava keeduvälja tööaeg.
- **Loenduse taimer väljalülitamiseks:** valige küpsetusväli  abil ja puudutage **+** või **-**, et taimer välja lülitada. Sümbol  kustub ja  süttib.



Kui samal ajal töötab kaks taimerifunktsiooni, kuvab ekraan esimesena loenduse taimerit.


Alarmkell.

Taimerit võib kasutada **alarmkellana**, kui küpsetusväljad ei tööta. Puudutage .

Aja valimiseks vajutage taimerit nuppu **+** või **-**. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja  vilgub.

- **Heli peatamine:** puudutage .

## Lukustamine

Lukustada saab juhtpaneeli, mitte . See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise. Valige kõigepealt soojusaste.

Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage . Sümbol  süttib 4 sekundiks.

Taimer jääb sisselülitatuks.





Selle funktsiooni peatamiseks puudutage . Süttib soojusaste, mille varem valisite.

Seadme väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.



### Lapseluku käivitamine



- Käivitage pliit  abil. **Ärge määrake soojusastet.**
- Puudutage  4 sekundi vältel. Süttib sümbol .
- Lülitage pliit välja .

### Lapseluku väljalülitamine

- Käivitage pliit  abil. **Ärge määrake soojusastet.** Puudutage  4 sekundi vältel. Süttib sümbol .
- Lülitage pliit välja .

### Lapseluku võib deaktiveerida ühekordseks toiduvalmistamiseks






- Käivitage pliit  abil. Süttib sümbol .

- Puudutage  4 sekundi vältel. **Määräake vähem kui 10 sekundi jooksul soojusaste.** Pliiti saab kasutada.
- Kui lülitate pliidi  abil välja, töötab lapselukk uuesti.


## OffSound Control (Helide sisse ja välja lülitamine)

Helide välja lülitamine

Lülitage seade välja.

Puudutage  3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage  3 sekundit.  süttib, heli on sees. Puudutage ,  süttib, heli on välja lülitatud.

Kui see funktsioon on aktiveeritud, kuulete te helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades 
- kui minutilugeja jõuab lõpule
- kui pöördloendus jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

Helide sisse lülitamine

Lülitage seade välja.

Puudutage  3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage  3 sekundit.  süttib, sest heli on väljas. Puudutage ,  süttib. Heli on sees.

## VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### Toiduvalmistamine Teppan Yaki'ga

Toitu valmistatakse otse küpsetuspinnal kas rasvaga või ilma. Kasutada võite ka potte ja panne, kuid plaatide soojenemisaeg on pikem kui tavalise keraamilise või gaasipliidi puhul. Potis või pannis võite valmistada lisandeid või neid soojas hoida (kastmed, riis jne). Asetage need otse küpsetuspinnale.

Küpsetuspind ei sobi suurte toidukoguste keetmiseks (nt spagetid).



**Need helid on normaalsed ega ole märgiks rikkest.**

### Näiteid küpsetuspinna kasutamisest

#### Rasva ja õli kasutamine

Kui temperatuur on liiga kõrge, hakkab rasv suitsema (nn "suitsemispunkt")

| Rasvad/õlid   | Maks. temperatuur (°C) | Suitsemispunkt (°C) |
|---------------|------------------------|---------------------|
| Või           | 130                    | 150                 |
| Searasv       | 170                    | 200                 |
| Loomarasv     | 180                    | 210                 |
| Oliiviõli     | 180                    | 200                 |
| Päevalilleõli | 200                    | 220                 |
| Maapähkliõli  | 200                    | 235                 |
| Kookosõli     | 200                    | 240                 |



Seade tuleb alati eelkuumutada.

| Valmistatav toit                        | Temperatuur (°C) | Aeg / näpunäited  |
|---|------------------|---|
| <b>Kala ja karbid</b>                   | 140–160          | Eelkuumutage seade  |
| Lõhefilee                               | 160              | 8 minutit, pöörake 4 minuti pärast  |
| Kuningkrevetid (ilma koorikuta)         | 140              | 6 minutit, pöörake 3 minuti pärast  |
| Hai steigid, umbes 2,5 cm paksused      | 160              | 10 minutit, pöörake 5 minuti pärast   |
| Merikeel Müllerini moodi (võis praetud) | 140              | 8 minutit, pöörake 4 minuti pärast, enne hele pool                                |
| Lestafilee                              | 140              | 6 minutit, pöörake 3 minuti pärast  |
| <b>Vasikaliha</b>                       | 140–180          | Eelkuumutage seade  |
| Vasikakarbonaad                         | 180              | 10 minutit, pöörake 5 minuti pärast   |
| Vasika medaljonid, 4 cm paksused        | 160              | 10 minutit, pöörake 5 minuti pärast   |
| Vasikasteigid, 3 - 4 cm paksused        | 160              | 6 minutit, pöörake 3 minuti pärast  |
| Vasikaeskalopp, naturaalne              | 180              | 5 minutit, pöörake 2½ minuti pärast   |
| Vasika frikasee koorekastmes            | 180              | 6 minutit, pöörake 3 minuti pärast (liharibad ei tohi üksteise külge kleepuda)    |
| <b>Loomaliha</b>                        | 160–180          | Eelkuumutage seade  |
| Biifsteek blau, väga väheküpsetatud     | 180              | 2 minutit, pöörake 1 minuti pärast  |
| blutig, väheküpsetatud                  | 180              | 6 minutit, pöörake 3 minuti pärast  |
| rosa, keskmiselt küpsetatud             | 180              | 8 minutit, pöörake 2 minuti pärast  |
| durch, läbiküpsetatud                   | 180              | 8 minutit, pöörake 4 minuti pärast, ilma rasvaineta pikeneb küpsetusaeg umbes 20% |
| Hamburger                               | 160              | 6 - 8 minutit, pöörake 3 - 4 minuti pärast  |

| Valmistatav toit      | Temperatuur (°C) | Aeg / näpunäited  |
|-----------------------|------------------|---|
| Châteaubriand         | 160, siis 100    | Kuumutage liha õlis kõigilt külgedelt (pöörake alles siis, kui liha enam panni külge ei jää); järelkuumutage ühel küljel 10 minutit (100°C) |
| <b>Sealiha</b>        | 160–180          | Eelkuumutage seade  |
| Sealiha medaljonid    | 160              | 8 minutit, pöörake 4 minuti pärast (olenevalt paksusest)  |
| Sealihasteigid        | 180              | 8 minutit, pöörake 4 minuti pärast  |
| Sealihaeskalopp       | 160              | 6 minutit, pöörake 3 minuti pärast  |
| Searibi               | 160              | 8 - 10 minutit, pöörake mitu korda  |
| Sealihavarras         | 160              | 6 – 8 minutit, kuumutage hästi kõigilt külgedelt  |
| <b>Lambaliha</b>      | 160–180          | Eelkuumutage seade  |
| Lambakarbonaad        | 180              | 10 minutit, pöörake 5 minuti pärast   |
| Lambafilee            | 160              | 10 minutit, pöörake 5 minuti pärast (tähtis on fileed praadida kõigilt külgedelt)   |
| Lambasteigid          | 160              | 6 - 8 minutit, pöörake 3 - 4 minuti pärast  |
| <b>Linnuliha</b>      | 140–160          | Eelkuumutage seade  |
| Täidetud kanafilee    | 140              | 8 - 10 minutit, pöörake 4 - 5 minuti pärast   |
| Kalkunirinnaribad     | 160              | 6 minutit, pöörake mitu korda   |
| Vorstid               | 160              | Eelkuumutage seade  |
| Praetud muna          | 140              | Eelkuumutage seade  |
| Krepid / omletid      | 140-160          | Eelkuumutage seade  |
| Puuviljad             | 140-160          | Eelkuumutage seade  |
| Köögivili             | 140-160          | 10 - 20 minutit, pöörake mitu korda   |
| Köögivili             | 140-160          | 10 - 15 minutit, kaane all (pöörake poole peal)   |
| Eelküpsetatud riis    | 140-160          | 10 - 15 minutit, pöörake mitu korda   |
| Eelküpsetatud nuudlid | 140-160          | 15 - 20 minutit, pöörake poole peal   |



## Teave akrüülamiidide koht

**Tähtis** Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärklist sisaldavate toiduainete puhul) tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

## PUHASTUS JA HOOLDUS

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist.  
Kasutage alati puhta põhjaga keedunõusid.



### HOIATUS

Teravad objektid ja abrasiivsed puhastusvahendid kahjustavad seadet.  
Turvakaalutlustel ei tohi seadet puhastada aurupuhastite või kõrgsurvepuhastitega.

## Puhastusfunktsioon

1. Puudutage  $\text{m}/$ . Mõlemad väljad on seatud tasemele 80°C. Ekraan vilgub, kuni temperatuur jõuab tasemeni 80°C. See lukustab juhtpaneeli, kuid mitte  $\text{m}/$ .
2. Kui temperatuuri tasemeks on 80°C, kostab helisignaali. Juhtpaneel on sisse lülitatud.
3. Asetage jääkuubikud ükshaaval küpsetusväljale (kasutada võib ka külma vett). Samal ajal eemaldage toiduosakesed kaabitsa abil, pühkides need spetsiaalsesse nõusse. Eemaldage kõik toidujäätmad.
4. Hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.

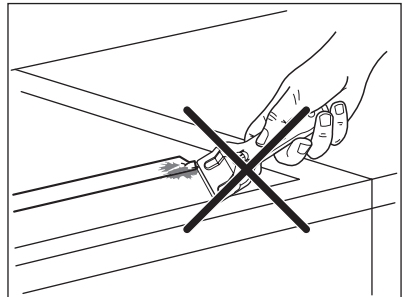
## Külma seadme puhastamine

1. Kasutage rasva lahustavat pesuainet ja laske sel 5 minutit mõjuda.
2. Eemaldage toidujäätmad kaabitsa abil.
3. Puhastage seade niiske lapiga.
4. Hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.
5. Lõpuks hõõruge seadmesse veidi rasvainet.






### HOIATUS

- Ärge kasutage klaasriba või klaasriba ja keraamilise pinna vahele jääva vao puhastamiseks kaabitsaid ega teravaid esemeid. Klaasriba on kinnitatud keraamilise plaadi külge.
- Ärge asetage potte klaasribale.
- Jälgige hoolikalt, et potid ja pannid vastu klaasriba ei puutuks.




## MIDA TEHA, KUI...

| Probleem   | Võimalik põhjus ja lahendus  |
|--|--|
| Seadet ei saa käivitada või kasutada.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja. Puudutage ainult üht sensorvälja.</li> <li>Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid. Pühkige juhtpaneel puhtaks</li> <li>Käivitage seade uuesti ja valige 7 sekundi jooksul soojusaste.</li> <li>Lukk või lapselukuseade on sisse lülitatud. Vt seadme kasutamist käsitlevat jaotist.</li> </ul> |
| Kui seade välja lülitatakse, kostab helisignaali.  | Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja. Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.  |
| Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.  | Küpsetusväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega. Kui küpsetusväli peab olema tuline, pöörduge müügijärgsesse teenindusse.   |
| Kostab helisignaali ja seade käivitub ning lülitub uuesti välja. Viie sekundi pärast kostab uuesti helisignaali. | Väli ① on kinni kaetud. Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.  |
|  süttib                         | Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud. Lülitage seade välja ja käivitage uuesti.  |
|  ja number süttivad.            | Seadmel ilmes tõrge. Lülitage elekter mõneks ajaks välja, et seadme saaks veidikeseks elektrivõrgust välja lülitada. Lülitage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge müügijärgsesse teenindusse.  |
| Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.   | Signaalid on välja lülitatud. Lülitage signaalid sisse (vt Heli juhtimine).  |

Kui ülalkirjeldatud meetmete abil ei olnud võimalik probleemi kõrvaldada, pöörduge müügiesindaja või klienditeeninduse osakonna poole. Esitage andmeplaadi andmed, kolmekohaline numbritest ja tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate keedupinna nurgast) ja kuvatud veateade.

Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse klienditeeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Klienditeenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

## JÄÄTMEKÄITLUS

Tootel või selle pakendil asuv sümbol  näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda taastöötlemiseks vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastöötlemise kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, oma majapidamisjäätmete käitlejaga või kauplusega, kust te toote ostsite.

## Pakkematerjal



Pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja need saab suunata korduvkasutusse. Plastmassist komponente tuvastatakse markeeringu järgi: >PE<,>PS<, jne. Viige pakkematerjalid kohaliku jäätmejaama majapidamisjäätmetena.

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

## KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK ÉS SEGÉDANYAGOK

Az AEG webáruházban mindent megtalál, ami ahhoz szükséges, hogy AEG készülékeinek ragyogó külsejét és tökéletes működését fenntartsa. Ezzel együtt széles választékban kínáljuk a legszigorúbb szabványoknak és az Ön minőségi igényeinek megfelelően tervezett és kivitelezett egyéb kiegészítő tartozékokat - a különleges főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az edénytartóktól a fehérnemű-zsákokig...



Látogassa meg webáruházunkat az alábbi címen:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

# TARTALOMJEGYZÉK

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 22 | Biztonsági információk         |
| 23 | Szerelési útmutató             |
| 28 | Termékleírás                   |
| 30 | Használati útmutató            |
| 33 | Hasznos javaslatok és tanácsok |
| 35 | Ápolás és tisztítás            |
| 36 | Mit tegyek, ha...              |
| 37 | Környezetvédelmi tudnivalók    |

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Az utasítást mindig tartsa a készülékkel együtt, még ha áthelyezi vagy eladja is azt. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

### Általános biztonsági tudnivalók



#### VIGYÁZAT

A készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) nem használhatják. A biztonságukért felelős személynek felügyeletet és a készülék használatára vonatkozó útmutatást kell biztosítania számukra.

### Gyermekzár

- Csak felnőttek használhatják a készüléket. Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson gyermekektől távol. Fulladásveszélyesek!
- A gyermekeket tartsa távol a készüléktől, amikor be van kapcsolva.



#### VIGYÁZAT

A gyermekzár bekapcsolásával megelőzheti azt, hogy kisgyermekek vagy háziállatok véletlenül bekapcsolják a készüléket.

### Biztonság működés közben

- Az első használat előtt a távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- Minden használat után állítsa a főzőzónákat "ki" állásba.
- Égésveszély! Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat, például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- A beültetett szívritmus-szabályozóval rendelkezők felsőtestüket tartsák minimum 30 cm-re a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



#### VIGYÁZAT

**Tűzveszély!** A túlhevített zsírok és olajok gyorsan lángra lobbanhatnak.

### Helyes üzemelés

- Mindig kísérje figyelemmel a készüléket működés közben.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tartsa nagyon gyúlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadákony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyakat a készüléken vagy a készülék közelében.
- Legyen óvatos, amikor a készülék hálózati vezetékét közeli konnektorokba dugja. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek hozzáérjenek a készülékhez vagy a forró edényekhez. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összekeveredjenek.

## A készülék károsodásának megelőzése

- Ha tárgyak vagy edények esnek az üvegkerámiára, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvas vagy öntött alumínium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és az üvegkerámia felületet is.
- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.
- Ne fedje le a készülék részeit alufóliával.
- Ne fedje be a munkafelület és az alatta lévő készülék előlapja közötti 5 mm-es szellőző rést.



### VIGYÁZAT

**Ha repedés van a felületen, húzza ki a készülék hálózati kábelének a csatlakozóját a csatlakozóaljzatból, nehogy áramütés érje.**

## Tepan Yaki főzőlappal kapcsolatos különleges megjegyzések

- A készülék működése közben zajokat hallhat. Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a készülék meghibásodott.
- Amennyiben gyakran használja a készüléket, a főzőfelület közepén kis mértékű egyenetlenség alakulhat ki a 2 zóna érintkezésénél. Ez nem jelenti a főzőfelület meghibásodását, és a működésére sincs hatással. Ezért:
  - Ezért ne helyezze a főzőedényt a zónák közötti főzőfelület közepére, mert az egyenetlenség instabilitást okozhat.
  - Amennyiben a zónák közötti érintkezési felületen sűt, az egyenetlen barnulást okozhat (pl. palacsinta esetén).

## SZERELÉSI ÚTMUTATÓ



**Üzembe helyezés előtt,** másolja le a sorozatszámot (Ser. Nr.) az adattábláról. **Az adattábla a készülékház alsó részén található.**



Made in Switzerland



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

**PNC: 941 560 807/01**

Serie:

HC452600EB



## Biztonsági tudnivalók



### VIGYÁZAT

Kötelező elolvasni a táblán szereplő adatokat!

Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén beszéljen a szállítóval.

A készülékeket kizárólag szakképzett személy helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja. Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.

Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket beszerelte a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

Ne változtassa meg a műszaki adatokat, és ne alakítsa át a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye keletkezhet.

Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyekben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahasonosítási szabályok, elektromos biztonsági előírások stb.)!

Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és szekrényhez képest!

Helyezzen üzembe áramütés elleni védelmet, például a közvetlenül a készülék alatt található fiókokat lássa el védőpadlózattal!

Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágófelületeit a nedvesség ellen.

Ragassza a készüléket a munkapulthoz megfelelő ragasztóval úgy, hogy ne maradjon üres hely közöttük!

Védje a készülék alját gőztől és a nedvességtől, pl. a mosogatógéptől vagy a sütőtől!

Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá! Ha nem így tesz, az ajtók vagy ablakok kinyitásakor leverheti a forró edényeket a főzőlapról.



### VIGYÁZAT

Az elektromos áram sérülést okozhat. Gondosan tartsa be az elektromos csatlakoztatással kapcsolatos utasításokat.

- A hálózati csatlakozóban áram van.
- Feszültségmentesítse a hálózati csatlakozót.
- Helyesen végezze el az üzembe helyezést az áramütés elleni védelem biztosításához.
- A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- A rögzített csatlakozásokat egy képzett villanyszerelőnek szakszerűen kell beszerelnie.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Használjon H05BB-F típusú, Tmax. 90°C-ot (vagy ennél magasabb hőmérsékletet) elbíró megfelelő hálózati vezetéket az egyfázisú csatlakozáshoz.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki speciális (H05BB-F típusú, Tmax. 90°C-ot elbíró) vezetékre. Forduljon a helyi szervizközponthoz.

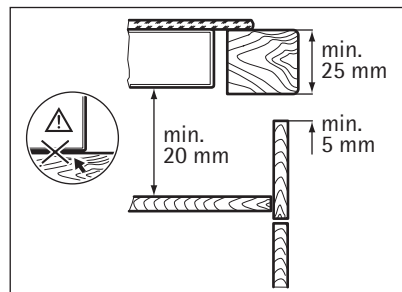
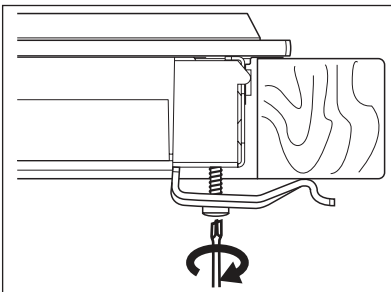
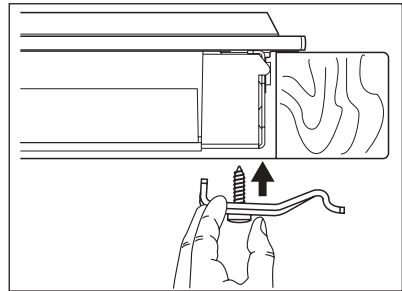
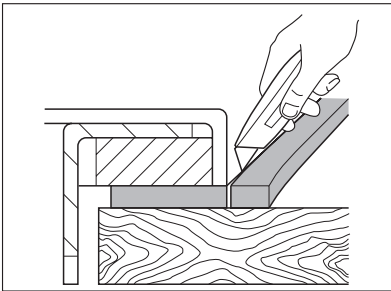
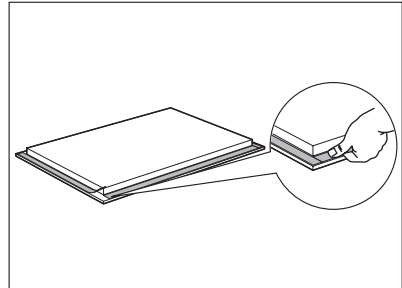
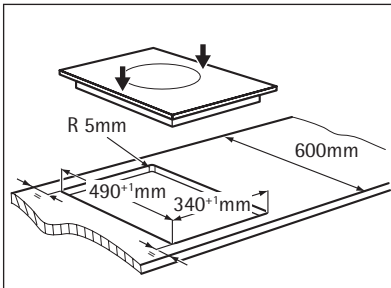
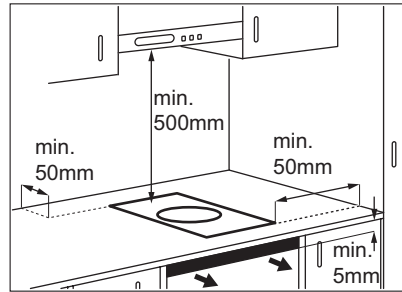
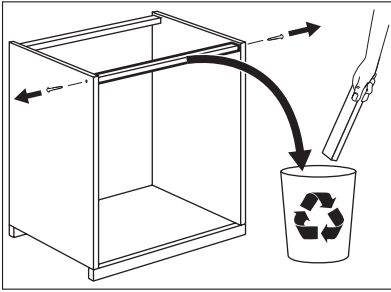
A készüléket olyan elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen választani a hálózatról, és ahol a nyitott érintkezők távolsága minimum 3 mm.

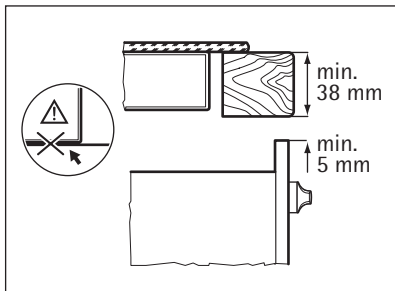
Megfelelő szakaszoló eszközt kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.

Ha a C-FRAME készülék-keretet használja, a készülék üzembe helyezése előtt olvassa el a kerethez mellékelt útmutatót.



## Összeszerelés





- Szilikon segítségével tömítse a munkafelület és az üvegkerámia közötti hézagot.
- Tegyen kevés szappanos vizet a szilikonra.
- Egy kaparó segítségével távolítsa el a szilikonfelesleget.

## Több készülék együttes üzembe helyezése

**Kiegészítő részegységek:** csatlakozórúd vagy csatlakozórudak, hőálló szilikon, gumiforma, szigetelőcsík.



Kizárólag speciális, hőálló szilikont használjon.

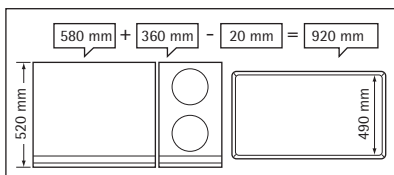
### A munkafelület kivágása

Távolság a faltól: minimum 50 mm

Mélység: 490 mm

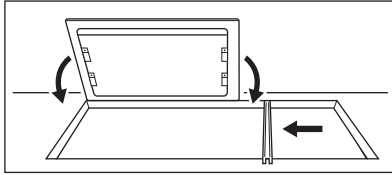
Szélesség: összegezze a beépítendő készülékek szélességét, és vonjon ki 20 mm-t (lásd a "Készülékek szélessége" című részt is)

Példa:

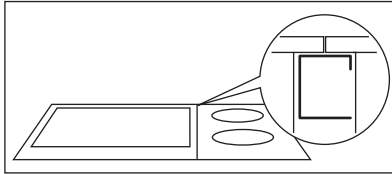


### Több készülék együttes üzembe helyezése

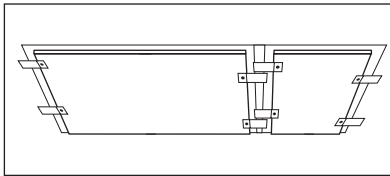
1. Jegyezze le a munkalap kivágás méreteit, majd fűrészelje ki.
2. Egyesével fektesse le a készülékeket puha felületre, pl. takaróra úgy, hogy az aljuk felé nézzen.
3. Helyezze fel a szigetelőcsíkot a készülék alsó szélére, az üvegkerámia külső szélé mentén.
4. Lazán csavarozza be a rögzítőlemezeket / ütközőket a védőburkolat megfelelő furataiba.
5. Helyezze az első készüléket a kivágásba. Helyezze a csatlakozórudat a kivágásba, és tolja fél szélességnyi távolságra a készülékhez.



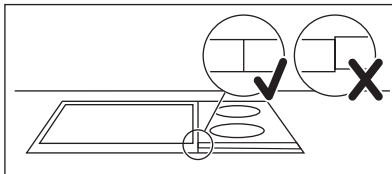
6. Lazán csavarozza be a rögzítő lemezeket a munkalap alja felől, illetve a csatlakozó rúdon.



7. Helyezze a következő készüléket a kivágásba. Ellenőrizze, hogy a készülékek elülső szélei egy síkban vannak-e.



8. Csavarozza be teljesen a rögzítőlemezeket és -csavarokat.  
 9. Szilikon segítségével tömítse a munkafelület és a készülékek, illetve az egyes készülékek közötti hézagot.  
 10. Tegyen kevés szappanos vizet a szilikonra.  
 11. Helyezze rá és enyhe nyomással mozgassa a gumiformát az üvegkerámia megfelelő részén.



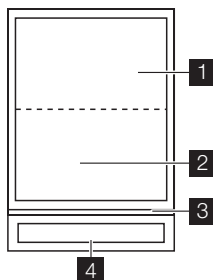
12. Ne nyúljon a szilikonhoz mindaddig, míg meg nem szárad (kb. 1 nap).  
 13. A mellékelt borotvapengével vágja le óvatosan a felesleges szilikon darabokat.  
 14. Gondosan tisztítsa meg az üvegkerámia felületét.

## TERMÉKLEÍRÁS

### A készülék legfontosabb jellemzői

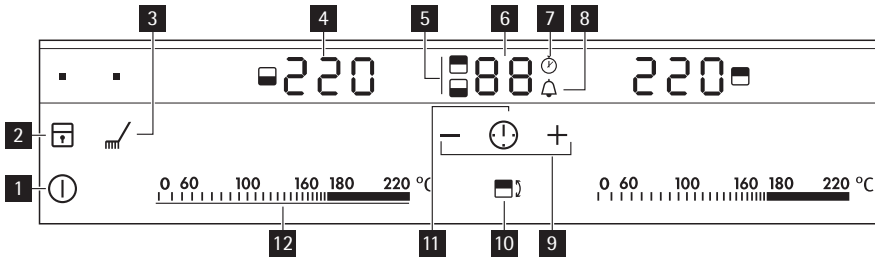
- A főzőfelület 2 réteg rozsdamentes acélréteggel rendelkezik, amelyek között egy alumínium réteg található. Ennek jó a termikus teljesítménye, amely megakadályozza a hőmérséklet gyors csökkenését, például amikor a hűtőből kivett húst készít elő.
- Minden egyes Teppan Yaki grillfelület egyedi. A gyártásuk során ezeket kézzel készítik, és csiszoló szakemberek csiszolják meg őket. A csiszolóminták közötti eltérés szokásos jelenség, és nem jár funkcionális korlátokkal. A grill gyakori használata azt eredményezi, hogy a grill sokkal értékesebbnek látszik.
- Az él körül található horony:
  - csökkenti a felállítási felületek hőmérsékletét, így a főzőfelület különböző típusú konyhai pultokra állítható fel.
  - A hornyon található recézés elnyeli a felforrósodott főzőfelület expanziójának egy részét.
  - A kisebb ételmaradékok és folyadékok könnyen a hornyoba vezethetők és eltávolíthatók.
- A kívánt hőmérséklet a leolvasható hőmérséklet értékkel ellátott termosztáttal érhető el. Ez megakadályozza az élelmiszer túlhevülését, és lehetővé teszi a tápértékek megtartásával történő alacsony zsírtartalmú sütést.
- Az élelmiszer előkészítése (felhevítése) közvetlenül a főzőfelületen történik, zsírral vagy anélkül. Továbbá a főzéshez edényeket és lábasokat is használhat.
- A 180 °C fok eléréséhez hozzávetőlegesen 4 perc szükséges. A 180 °C fokról 100 °C fokra való lehűléshez hozzávetőlegesen 25 perc szükséges, 60 °C fokra pedig hozzávetőlegesen 60 perc.
- A főzőfelületet mindig elő kell melegíteni.

### Általános áttekintés



- 1** Hátsó grillező zóna, 1400 W
- 2** Elülső grillező zóna, 1400 W
- 3** Üvegrúd
- 4** Kezelőpanel

## Kezelőpanel elrendezése



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

|    | érezékelőmező | funkció  |
|----|---------------|--|
| 1  | ⓘ             | Bekapcsolja és kikapcsolja a készüléket.   |
| 2  | 🔒             | Lezárja a kezelőpanelt/megszünteti a lezárását.  |
| 3  | 🌀             | Bekapcsolja és kikapcsolja az öntisztítás funkciót.                                    |
| 4  | 🌡️            | Hőmérséklet -kijelzés  |
| 5  | 🕒             | Főzőzónák időkijelzői  |
| 6  | 🕒             | Időzítő kijelzés   |
| 7  | 🕒             | Azt mutatja, hogy az Előreszámlálásos időzítő működik (1-59 perc).                     |
| 8  | 🔔             | Azt mutatja, hogy a Visszaszámlálásos időzítő (1 - 99 perc) vagy a Percszámláló aktív. |
| 9  | + / -         | Növeli vagy csökkenti az időt.   |
| 10 | 👉             | Beállítja a hűsütő zónát. .  |
| 11 | 🕒             | Beállítja az Időzítő funkciókat.   |
| 12 | Kezelősáv     | A hőfok beállítása.  |

## Kijelzők

| Kijelző      | Leírás  |
|--------------|---|
| 🔒            | A hűsütő zóna ki van kapcsolva.   |
| 60 - 220     | A hűsütő zóna működik.  |
| ⚡ + számjegy | Üzemzavar lépett fel.   |
| 👉 / 👈 / 👆    | maradék hő-visszajelzés 3 lépésben: főzés folytatása / melegen tartás / maradék hő. |
| 🔒            | Aktív a Zár/Gyerekzár funkció.  |
| ⏸️           | Aktív az Automatikus kikapcsolás funkció.   |

## OptiHeat Control (3 lépéses maradék hő jelzőfény)




### VIGYÁZAT

 Maradék hő miatti égési sérülések veszélye!

OptiHeat Control a maradék hő szintjét jelzi. Az indukciós főzőzónák közvetlenül az edény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegerámiát az edények maradék hője melegíti.




## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### Be és Ki

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a készülék indításához vagy leállításához.

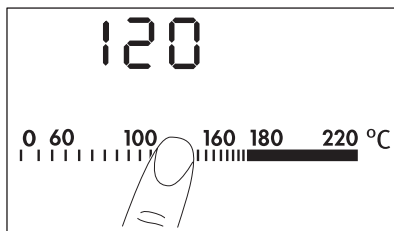
### Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a készüléket, ha:**

- Valamennyi hűssütő zóna ki van kapcsolva .
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a készüléket.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Néhányszor hangjelzés hallható, és a készülék leáll. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- Nem állított le egy hűssütő zónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. 90 perc után a  szimbólum világitani kezd, és a készülék kikapcsol. A következő használat előtt a hűssütő zónát állítsa a következőre: .

### A hőbeállítás

Érintse meg a kezelősávot a szükséges hőfok beállításához. Szükség esetén módosítsa balra vagy jobbra. Ne engedje el, mielőtt a megfelelő hőbeállítást el nem érte. A kijelzőn a hőbeállítás látható.



Ha beállította a hőmérsékletet, a kijelző mindaddig villog, amíg a hűssütő zóna eléri a beállított hőmérsékletet. Ekkor hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a hőmérséklet.

### Az időzítő













A visszaszámlálós időzítő.


Használja a visszaszámlálós időzítőt, ha be kívánja állítani, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen az adott főzés alatt.

**A főzőzóna kiválasztása után állítsa be a Visszaszámlálós időzítőt.**



Az Időzítő funkció csak azokhoz a főzőzónákhoz választható ki, amelyek be vannak kapcsolva, és a hőfokot beállította.












- **A főzőzóna kiválasztásához:** érintse meg a  kezelógombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése világítani nem kezd.  
Amikor ezt a funkciót bekapcsolja, a  világít.
- **A visszaszámlálásos időzítő bekapcsolása:** érintse meg az időzítő  kezelógombját az idő beállításához (  -  perc). Amikor a főzőzóna jelzése lassabban villog, az idő visszaszámlálása megkezdődött.
- **A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a főzőzónát a  kezelógombbal. A főzőzóna jelzése elkezd gyorsabban villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.
- **A visszaszámlálásos időzítő módosítása:** válassza ki a főzőzónát a  kezelógombbal, majd érintse meg a  vagy  kezelógombot.
- **A visszaszámlálás kikapcsolása:** válassza ki a főzőzónát a  kezelógombbal. Érintse meg a  kezelógombot. A hátralévő idő visszaszámlálása  eléréseig folytatódik. A főzőzóna jelzése kialszik.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog. A főzőzóna kikapcsol.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt: 

Az előreszámlálásos időzítő


Használja az előreszámlálásos időzítőt, ha figyelni kívánja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemel.




- **A főzőzóna kiválasztásához (ha egynél több főzőzóna működik):** érintse meg a  kezelógombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése világítani nem kezd.  
Amikor ezt a funkciót bekapcsolja, a  világít.
- **Az előreszámlálásos időzítő bekapcsolása:**  
Érintse meg a  kezelógombot.  
A  szimbólum kialszik, és megjelenik a következő: .
- **Annak ellenőrzéséhez, hogy a főzőzóna mennyi ideig működik:** válassza ki a főzőzónát a  kezelógombbal. A főzőzóna jelzése elkezd gyorsabban villogni. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg. A kijelzőn a legrégebb óta működő főzőzóna működési ideje jelenik meg.
- **Az Előreszámlálásos időzítő kikapcsolása:** Válassza ki a főzőzónát a  kezelógombbal, majd érintse meg a  vagy  gombokat az időzítő kikapcsolásához. A  szimbólum kialszik, és a  szimbólum jelenik meg.



Ha egyidejűleg két időzítés működik, a kijelzőn először az előreszámlálásos időzítő jelenik meg.


A percszámláló.

Amikor a főzőzónák nem üzemelnek, az időzítőt **percszámlálóként** használhatja. Érintse meg a  mezőt.



Érintse meg az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  szimbólum villog.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt: 


## Zár

A  gomb kivételével zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőbeállítás véletlen módosítását.

Elsőként állítsa be a hőfokot.

Ennek a funkciónak az aktiválásához érintse meg a  gombot. A  jel 4 másodpercig világít.

Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.





Ennek a funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a  gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.





## A gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.





### A gyerekzár elindítása

- Indítsa el a főzőlapot a  gombbal. **Ne végezze el a hőbeállítást.**
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  jel felgyullad.
- Állítsa le a főzőlapot a  gombbal.

### A gyerekzár kiiktatása

- Indítsa el a főzőlapot a  gombbal. **Ne végezze el a hőbeállítást.** Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  jel felgyullad.
- Állítsa le a főzőlapot a  gombbal.






### A gyerekzár ideiglenes kiiktatása egy főzési munkaszakaszra

- Indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  jel felgyullad.
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot.
- Amikor a főzőlapot a  kapcsolóval állítja le, ismételten üzembe lép a gyermekzár.


## OffSound Control (hangjelezések ki- és bekapcsolása)

Hangjelezések kikapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.






Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  bekapcsol, és a hang aktív. Érintse meg a  gombot, ekkor a  jel világít, és a hang kikapcsol.

Amikor e funkció aktív, hangjelzést hall, amikor:

- megérinti a  gombot;
- lejár a Percszámláló funkció beállított ideje;
- lejár a visszaszámlálás beállított ideje;
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

Hangjelezések bekapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.

Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  bekapcsol, mivel a hang inaktív. Érintse meg a  gombot, ekkor a  világít. A hang bekapcsol.



## HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

### Ételkészítés Tepan Yaki lapon

Az élelmiszert közvetlenül a hűssütő lapon készíti elő, zsírral vagy anélkül. Edényeket és lábasokat is használhat, de a felmelegedési idő hosszabb, mint az üvegkerámia főzőlap vagy a gáztűzhely esetén.

Edényekben vagy lábasokban is elkészíthet vagy melegen tarthat köreteket, pl. szószokat, rizst stb. Helyezze azokat közvetlenül a főzőfelületre.

Nem javasoljuk nagyobb mennyiségű élelmiszer, pl. spagetti főzését a hűssütő felületen.



**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a készülék meghibásodott.**

### Példák különböző főzési alkalmazásokra

#### Zsírok és olajok használata

Amikor a hőmérséklet túl magas, a zsír füstölni kezd (ún. „füstölő pont”)

| Zsírok / olajok   | Max. hőmérséklet (°C) | Füstölési pont (°C) |
|-------------------|-----------------------|---------------------|
| Vaj               | 130                   | 150                 |
| Disznózsír        | 170                   | 200                 |
| Marhazsír         | 180                   | 210                 |
| Olívaolaj         | 180                   | 200                 |
| Napraforgóolaj    | 200                   | 220                 |
| Földimogyoró-olaj | 200                   | 235                 |
| Kókuszzsír        | 200                   | 240                 |



Mindig melegítse elő a készüléket.

| Készítendő étel                            | Hőmérséklet (°C) | Idő / Ötletek   |
|--|------------------|---|
| <b>Halak és rákfélék</b>                   | 140–160          | Melegítse elő a készüléket                              |
| Lazacfilé                                  | 160              | 8 perc, fordítsa át 4 perc után                         |
| Királyrák (páncél nélkül)                  | 140              | 6 perc, fordítsa át 3 perc után                         |
| Cápaszelet, hozzávetőlegesen 2,5 cm vastag | 160              | 10 perc, fordítsa át 5 perc után                        |
| Nyelvhal, Müllerin Art (vajban pirítva)    | 140              | 8 perc, fordítsa át 4 perc után, világos oldalt először |
| Lepényhal-filé                             | 140              | 6 perc, fordítsa át 3 perc után                         |
| <b>Borjú</b>                               | 140–180          | Melegítse elő a készüléket                              |
| Borjúborda                                 | 180              | 10 perc, fordítsa át 5 perc után                        |
| Borjú-szűzérme, 4 cm vastag                | 160              | 10 perc, fordítsa át 5 perc után                        |

| Készítendő étel                             | Hőmérséklet (°C) | Idő / Ötletek  |
|---|------------------|--|
| Borjúszelet, hozzávetőlegesen 3-4 cm vastag | 160              | 6 perc, fordítsa át 3 perc után  |
| Borjúfilé, természetes                      | 180              | 5 perc, fordítsa át 2,5 perc után  |
| Borjúbecsinált krémszószbán                 | 180              | 6 perc, fordítsa át 3 perc után (a húscsíkok nem ragadhatnak össze)  |
| <b>Marhahús</b>                             | 160–180          | Melegítse elő a készüléket   |
| Bifsztek, blau, nagyon véresen              | 180              | 2 perc, fordítsa át 1 perc után  |
| blutig, véresen                             | 180              | 6 perc, fordítsa át 3 perc után  |
| rosa, közepesen átsütve                     | 180              | 8 perc, fordítsa át 2 perc után  |
| durch, jól átsütve                          | 180              | 8 perc, fordítsa át 4 perc után, zsírok nélkül, a sütési idő hozzávetőlegesen 20%-kal megnő  |
| Hamburger                                   | 160              | 6 - 8 perc, fordítsa át 3 - 4 perc után  |
| Châteaubriand                               | 160 majd 100     | Pirítsa meg a hús mindkét oldalát (csak akkor fordítsa meg, amikor a hús nem ragad a serpenyőhöz) Egyik oldalra szánjon 10 percet (100°C ) |
| <b>Sertés</b>                               | 160–180          | Melegítse elő a készüléket   |
| Sertés-szűzérme                             | 160              | 8 perc, fordítsa át 4 perc után (a vastagságtól függően)   |
| Sertésszelet                                | 180              | 8 perc, fordítsa át 4 perc után  |
| Sertésfilé                                  | 160              | 6 perc, fordítsa át 3 perc után  |
| Karaj                                       | 160              | 8 - 10 perc, fordítsa át többször  |
| Sertésnyárs                                 | 160              | 6 – 8 perc, pirítsa meg alaposan az összes oldalt  |
| <b>Bárány</b>                               | 160–180          | Melegítse elő a készüléket   |
| Bárány szeletek                             | 180              | 10 perc, fordítsa át 5 perc után   |
| Bárányfilé                                  | 160              | 10 perc, fordítsa át 5 perc után (fontos, hogy a filé minden oldala átsüljön)  |
| Bárány pecsenye                             | 160              | 6 - 8 perc, fordítsa át 3 - 4 perc után  |
| <b>Baromfi</b>                              | 140–160          | Melegítse elő a készüléket   |
| Csirkemell                                  | 140              | 8 - 10 perc, fordítsa át 4 - 5 perc után   |
| Pulykamell-csíkok                           | 160              | 6 perc, fordítsa át többször   |

| Készítendő étel        | Hőmérséklet (°C) | Idő / Ötletek                                      |
|------------------------|------------------|--|
| Kolbászok              | 160              | Melegítse elő a készüléket                         |
| Sült tojás             | 140              | Melegítse elő a készüléket                         |
| Palacsinta / omlett    | 140-160          | Melegítse elő a készüléket                         |
| Gyümölcsök             | 140-160          | Melegítse elő a készüléket                         |
| Zöldségek              | 140-160          | 10 – 20 perc, fordítsa át többször                 |
| Zöldségek              | 140-160          | 10 - 15 perc, lefedve (keverje meg az idő felénél) |
| Előfőzött rizs főzése  | 140-160          | 10 – 15 perc, fordítsa át többször                 |
| Előfőzött nudli főzése | 140-160          | 15 - 20 perc, keverje meg az idő felénél           |

## Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek piritásakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.  
Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



### VIGYÁZAT

Az éles eszközök és a dörzshatású tisztítóanyagok károsítják a készüléket.  
Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

## Tisztítási funkció

- Érintse meg a  $\square$  / mezőt. Mindkét zóna 80°C hőmérsékletre állított. A kijelző mindaddig villog, amíg el nem éri a 80°C hőmérsékletet. Lezárja a kezelőpanelt, de a  $\square$  / elérhető marad.
- Amint a hőmérséklet 80°C, megszólal egy jelzőhang A kezelőpanel aktív.
- Helyezze a jégkockákat a hússütő zónára egyiket a másik után (hideg vizet is használhat). Ezzel egy időben, lazítsa fel a sütés maradványait spatulával, és nyomja be azokat a vágatba, amíg az összes maradékot el nem távolítja.
- A készüléket tiszta ruhával törölje át.

## Kikapcsolt készülék tisztítása

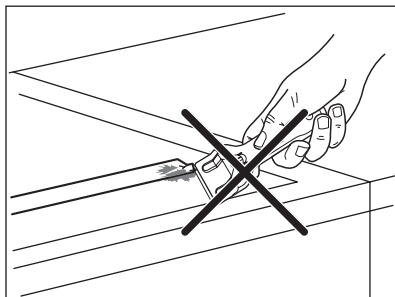
- Alkalmazzon 5 percig megfelelő zsíroldót.
- Távolítsa el a főzési maradványokat spatulával.

3. A készüléket nedves ruhával tisztítsa.
4. A készüléket tiszta ruhával törölje át.
5. Végezetül dörzsölje át a készüléket némi zsírral.



### VIGYÁZAT

- Az üvegrúd és a közte lévő rés, illetve az üvegerámia tisztításához ne használjon kaparó vagy éles eszközt. Az üvegrúd a kerámialaphoz van erősítve.
- Az edényeket ne helyezze az üvegrúdra.
- Vigyázzon rá, hogy az edények és tepsik ne érnének a üvegrúddhoz.




## MIT TEGYEK, HA...

| Jelenség   | Lehetséges ok és megoldás   |
|--|---|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.</li> <li>• Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőszávon. Tisztítsa meg a kezelőpanelt.</li> <li>• Indítsa el újra a készüléket, és 7 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.</li> <li>• A gombzár vagy a gyerekzár aktív. Lásd A készülék használata c. fejezetet.</li> </ul> |
| Hangjelzés hallatszik a készülék kikapcsolt állapotában.   | Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.   |
| A maradékhő visszajelző nem kapcsol be.  | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött. Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz   |
| Egy hangjelzés hallatszik, majd a készülék bekapcsol, és újra leáll. 5 másodperc elteltével újabb hangjelzés hallatszik. | Valamit rátett a ① gombra. Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.  |
| A [-] szimbólum világít  | Működik az Automatikus kikapcsolás. Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.  |
| A [E] szimbólum és egy szám világít.   | Üzemzavar lépett fel. Kapcsolja ki a ház elektromos rendszerének a biztosítékát annak érdekében, hogy egy időre áramtalanítsa a készüléket. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a [E] újra világít, hívja az ügyfélszolgálatot.   |
| Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.   | A jelzések ki vannak kapcsolva. Kapcsolja be a jelzéseket (lásd a Hangbeállítás c. részt).  |

Ha a fenti megoldásokat már megpróbálta, de nem tudta megoldani a problémát, forduljon az eladóhoz vagy az Ügyfélszolgálati osztályhoz. Adja meg nekik az adattáblán olvasható adatokat, az üvegkerámia háromjegyű kódját (a főzőfelület sarkában látható), valamint a megjelent hibaüzenetet.

Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. Az ügyfélszolgálattal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

### Csomagolóanyag



A csomagolóanyagok környezetbarátak és újrahasznosíthatóak. A műanyag komponensek azonosítását a jelölés biztosítja: >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként a területi hulladékkezelő létesítménybe juttassa el.

## VISLABĀKAJIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG produktu. Esam to radījuši, lai ilgstoši nodrošinātu nevainojamu veiktspēju, izmantojot novatoriskas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi, – iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes lasīšanai, lai sasniegtu vislabākos rezultātus.

## PIEDERUMI UN SAIMNIECĪBAS PRECES

AEG interneta veikalā atradīsiet visu, kas nepieciešams, lai visas jūsu AEG ierīces izskatītos nevainojami un darbotos ar pilnu atdevi. Tāpat tur atradīsiet plašu piederumu klāstu, kas izstrādāts un veidots pēc augstākajiem kvalitātes standartiem, – sākot no traukiem ēdiena gatavošanai līdz galda piederumu groziem, no pudeļu turētājiem līdz maisīņiem delikātās veļas mazgāšanai...



Apmeklējiet interneta veikalu vietnē  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

# SATURS

|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 40 | Drošības informācija            |
| 41 | Uzstādīšanas norādes            |
| 46 | Izstrādājuma apraksts           |
| 48 | Lietošanas norādes              |
| 51 | Noderīgi ieteikumi un padomi    |
| 53 | Kopšana un tīrīšana             |
| 55 | Ko darīt, ja ...                |
| 55 | Apsvērumi par vides aizsardzību |

Šajā rokasgrāmatā izmantoti šādi simboli:



Svarīga informācija attiecībā uz personisko drošību un informācija kā izvairīties no iekārtas bojājumiem.



Vispārīgā informācija un piemēri



Vides informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas



## DROŠĪBAS INFORMĀCIJA



Pirms uzstādīšanas un lietošanas, kā arī, lai nodrošinātu drošību un ierīces pareizu lietošanu, rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Ja ierīci pārvietojat vai pārdodat, saglabājiēt šos norādījumus. Ierīces lietotājiem pilnībā jāiepazīstas ar darbības un drošības funkcijām.

### Vispārīgi drošības norādījumi



#### BRĪDINĀJUMS

Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tostarp bērni), kuru fiziskās, garīgās spējas vai pieredzes trūkums neļauj tiem droši izmantot ierīci. Tiem jānodrošina nepieciešamā uzraudzība vai jāsniedz norādījumi par ierīces darbību un drošību.

### Bērnu drošībai

- Šo ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie. Neļaujiet maziem bērniem spēlēties ar ierīci.
- Glabājiēt iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās. Pastāv nosmakšanas briesmas.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei tās darbības laikā.



#### BRĪDINĀJUMS

Aktivizējiēt bērnu aizsardzības ierīci, lai nepieļautu, ka mazi bērni un mājdzīvnieki nejauši ieslēdz ierīci.

### Drošība lietošanas laikā

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Pēc katras izmantošanas reizes, iestatiet gatavošanas zonas stāvoklī Izslēgt.
- Apdedzināšanās bīstamība! Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas metāliskus priekšmetus, piemēram, virtuves piederumus vai kastroļu vākus, jo tie var sakarst.
- Ierīces lietotājiem, kuriem ir elektrokardiostimulatori, ir jāatrodas vismaz 30 cm attālumā no ieslēgtajām gatavošanas zonām.



#### BRĪDINĀJUMS

**Ugunsgrēka bīstamība!** Pārkarsēti tauki un eļļas var ātri aizdegties.

### Pareiza darbība

- Ieslēdzot ierīci, neatstājiēt to bez uzraudzības.
- Izmantojiēt ierīci tikai mājāsaimniecības vajadzībām!
- Nelietojiēt ierīci kā darbvirsma vai uzglabāšanai paredzētu virsma.
- Nenovietojiet uz ierīces vai tās tuvumā viegli uzliesmojošus materiālus un priekšmetus, kas izgatavoti no plastmasas vai alumīnija.
- Pieslēdzot ierīci elektrotīklam, esiet piesardzīgs. Nepieļaujiet, lai elektrības vadi saskaras ar ierīci vai sakarsušajiem virtuves traukiem. Nepieļaujiet elektrības vadu samezģlošanu.



## Izvairšanās no iekārtas bojājumiem

- Uz stikla keramikas virsmas krītoši priekšmeti vai virtuves trauki var sabojāt virsmu.
- Čuguna, alumīnija lējuma vai trauki ar bojātu dibenu pie pārbīdīšanas var saskrāpēt stikla keramiku.
- Nepieļaujiet virtuves traukos esošā šķidruma pārvārtīšanos, jo tādējādi var tikt sabojāti gan trauki, gan stikla keramikas virsma.
- Nelietot plītsriņķus ar tukšiem traukiem vai bez traukiem.
- Nepārklājiet ierīces virsmu vai tās daļas ar alumīnija foliju.
- Nepārklājiet 5 mm ventilācijas atveri, kas atrodas starp darbvirsmu un ierīces priekšpusi.



### BRĪDINĀJUMS

**Ja virsma saplaisā, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, lai nepieļautu elektrošoku.**





## Īpašas piezīmes par Teppan Yaki

- Kad ierīce darbojas, var dzirdēt dažus trokšņus. Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.
- Ja lietojat ierīci bieži, gatavošanas virsmas vidus, kur saskaras divas gatavošanas zonas, var kļūt nevienmērīgs. Tas nav gatavošanas virsmas defekts un tas neietekmē virsmas darbību. Tādēļ:
  - nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas virsmas centrā starp zonām, jo nevienmērīgā virsma var padarīt trauku nestabilus.
  - Cepot ēdienu uz virsmas, kur zonas saskaras, tas var apbrūnināties nevienmērīgi (piem., gatavojot pankūkas).

## UZSTĀDĪŠANAS NORĀDES



**Pirms uzstādīšanas atzīmējiet sērijas numuru (Sēr. Nr.) no datu plāksnītes. Iekārtas plāksnīte atrodas tās korpusa apakšdaļā.**

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

## Drošības norādījumi



### BRĪDINĀJUMS

Izlasiet!

Pārbaudiet, vai ierīces transportēšanas laikā tai nav radušies bojājumi. Nepievienojiet bojātu ierīci. Ja nepieciešams, sazinieties ar ierīces piegādātāju.

Šo ierīci drīkst uzstādīt, pieslēgt un remontēt tikai pilnvaroti tehniskās apkopes darbinieki. Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Lietojiet iebūvēšanai paredzētas ierīces tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

Nepārveidojiet šo ierīci un nemainiet šīs ierīces specifikācijas. Pastāv savainojumu un ierīces bojājumu risks.

Ievērojiet tās valsts spēkā esošos likumus, nosacījumus, direktīvas un standartus, kurā tiek uzstādīta ierīce (drošības noteikumus, otrreizējās pārstrādes noteikumus, elektriskās drošības prasības un citus noteikumus)!

Nodrošiniet piemērotu attālumu starp šo ierīci un blakus uzstādītām ierīcēm!

Nodrošiniet aizsardzību pret elektrošoku, piemēram, uzstādot tieši zem ierīces atvilktnes ar aizsargamatni!

Nodrošiniet darba virsmas izgriezumu ar piemērotu blīvējumu, tādējādi nepieļaujot mitruma ietekmi uz ierīci!

Noblīvējiet ierīci un darba virsmu, lai starp tām nepaliktu atveres, izmantojot piemērotu blīvējuma materiālu!

Aizsargājiet ierīces apakšējo daļu no tvaikiem un mitruma, ko var radīt, piemēram, trauku mazgājamā mašīna vai cepeškrāsns.

Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem! Atverot durvis un logus, no plīts riņķa var tikt norauti karsti trauki.



### BRĪDINĀJUMS

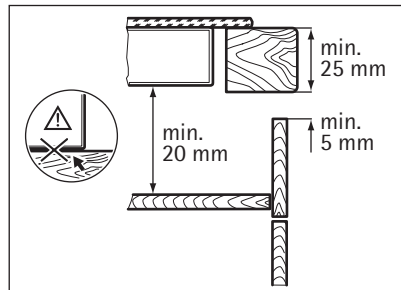
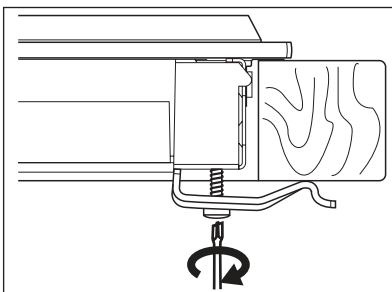
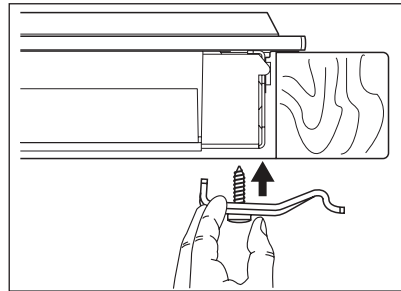
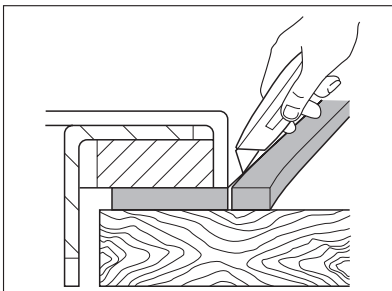
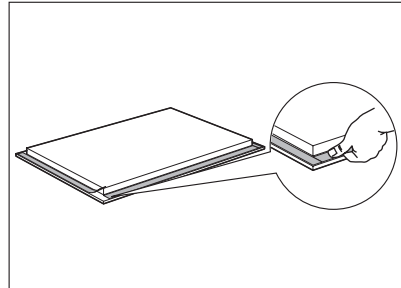
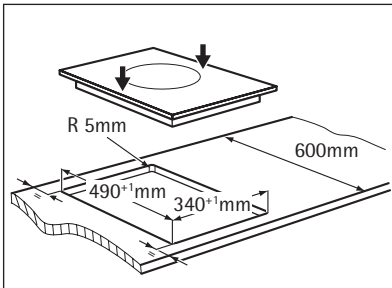
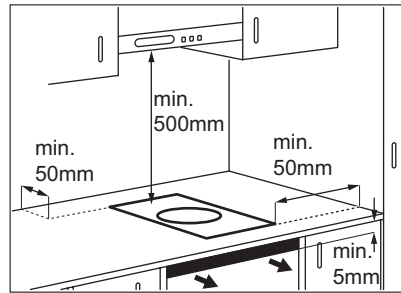
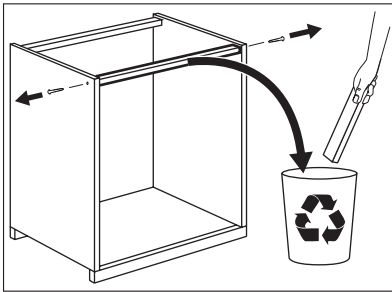
Elektrisko traumu risks. Rūpīgi izpildiet norādījumus, pieslēdzot ierīci elektrības padevei.

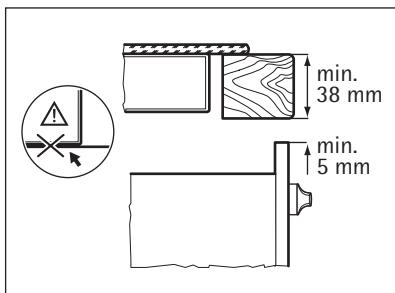
- Tīkla pieslēguma spaiļi ir zem sprieguma.
- Atslēdziet tīkla pieslēguma spaiļi no sprieguma.
- Uzstādiet ierīci pareizi, lai nodrošinātu aizsardzību pret elektrisko šoku.
- Valīti un nepareizi spraudkontaktu savienojumi var pārkarstēt spaiļi.
- Uzticiet savienojumu veikšanu kvalificētam speciālistam.
- Izmantojiet kabeļa atspriegotājskavu.
- Ja tiek lietots vienas fāzes savienojums, izmantojiet atbilstošu strāvas kabeļa tipu H05BB-F T ar maks. temperatūru 90 °C (vai augstāku).
- Nomainiet bojātu strāvas kabeli pret strāvas kabeli, kura tips ir H05BB-F T ar maks. temperatūru 90 °C (vai augstāku). Sazinieties ar vietējā klientu atbalsta centra darbiniekiem. Ierīcei jābūt elektriskajai ietaisei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem tā, lai atstarpe starp kontaktiem būtu vismaz 3 mm.

Jūsu rīcībā jābūt piemērotām atslēgšanas ietaisēm: automātslēdzīem, drošinātājiem (no turētājiem izskrūvējamiem drošinātājiem), zemējuma noplūdes automātslēdzīem un savienotājiem.

Izmantojot papildierīces rāmi C-FRAME, pirms ierīces uzstādīšanas izlasiet rāmim pievienotās instrukcijas.

## Montāža





- Aizpildiet spraugu starp darbvirsmu un stikla keramikas virsmu ar silikonu.
- Uzleļiet uz silikona nedaudz ziepūdens.
- Noņemiet lieko silikonu ar asu instrumentu.

## Vairāku ierīču uzstādīšana

**Pievienotās detaļas:** savienojuma stienis(-ņi), karstumizturīgs silikons, gumijas forma, blīvējuma loksne.



Izmantojiet tikai tīpašu karstumizturīgu silikonu.

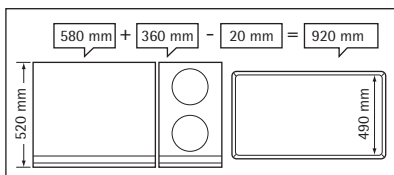
### Darba virsmas izgriezums

Attālums no sienas: ne mazāk kā 50 mm

Dziļums: 490 mm

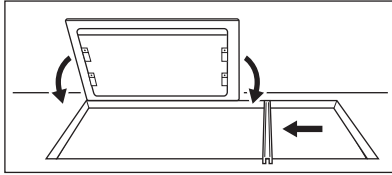
Platums: visu iebūvējamo ierīču platumu summa, no kuras jāatņem 20 mm (skatiet arī sadaļu "Visu ierīču platumu pārskats")

Piemēram:

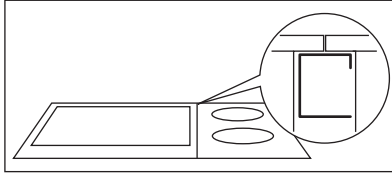


### Vairāku ierīču uzstādīšana

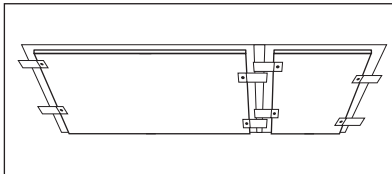
1. Izmēriet darba virsmas izmēru un izžāģējiet to.
2. Uzlieciet ierīces pa vienai uz mīkstas virsmas, piemēram, segas, ar apakšu uz augšu.
3. Uzlieciet blīvējuma loksni gar ierīces apakšējo malu tā, lai tā virzītos gar stikla keramikas ārējo malu.
4. Viegli pieskrūvējiet fiksējošās plāksnes atbilstošajās atverēs aizsarkorpusā.
5. Ievietojiet izžāģētajā atverē pirmo ierīci. Uzlieciet savienojuma stieni uz izgrieztās darba virsmas tā, lai ierīce balstītos uz tā vienas puses.



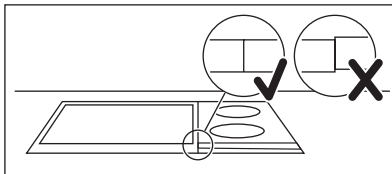
6. Viegli pagrieziet fiksējošās plāksnes no darba virsmas apakšas uz savienojuma stieni.



7. Ievietojiet izzāgētajā atverē sekojošo ierīci. Pārlicinieties, ka ierīču priekšējās daļas atrodas vienā līmenī.



8. Piegrieziet fiksējošo plāksni/ aizturskavu skrūves.  
 9. Aizpildiet atstarpī starp darba virsmu un ierīcēm un starp ierīcēm, izmantojot silikonu.  
 10. Uzlejiet uz silikona nedaudz ziepjūdens.  
 11. Ar zināmu spēku uzspiediet gumijas formu uz stikla keramikas un lēnām velciet tai pāri ar pirkstiem, lai tā nofiksētos.



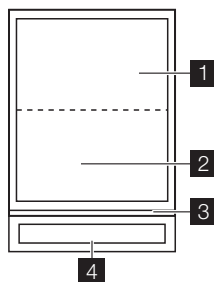
12. Neaiztieciat silikonu, līdz tas nav sacietējis - tas var aizņemt apmēram vienu dienu.  
 13. Uzmanīgi nogrieziet lieko silikonu ar asmeni.  
 14. Rūpīgi notīriet stikla keramikas virsmu.

## IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### Vissvarīgākās jūsu ierīces funkcijas

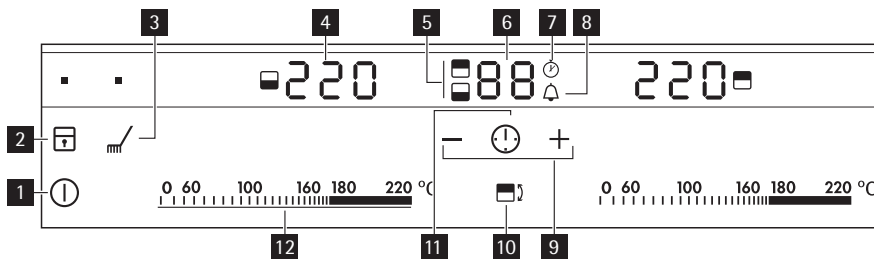
- Gatavošanas virsmai ir divi nerūsējošā tērauda līmeņi, kurus atdala alumīnija slānis. Tai ir lieliskas termiskas īpašības, kas neļauj temperatūrai ātri samazināties, piemēram, gatavojot gaļu, kas tikko izņemta no ledusskapja.
- Katra Teppan Yaki grila virsma ir unikāla. To pārstrādes procesa dēļ tās tiek apstrādātas manuāli un tās noslīpē speciālisti. Šī iemesla dēļ slīpējums var atšķirties un tas nekādi neietekmē funkciju darbību. Jo biežāk jūs izmantojat grilu, jo vērtīgāks tas izskatās.
- Rieva gar malu:
  - samazina uzstādīšanas virsmu temperatūru, ļaujot uzstādīt gatavošanas virsmu dažāda veida virtuves darba virsmās.
  - Rievas iedobe daļēji absorbē sakarsušo gatavošanas virsmu, kad tā izplešas.
  - Nelielas pārtikas atliekas un šķidrums var viegli iekļūt rievē un rievu var iztīrīt.
- Termostats ar nolasāmu temperatūras iestatījumu ļauj uzturēt pastāvīgu temperatūru. Šādi ēdiens netiks pārkaršēts un to var gatavot, izmantojot nelielu taukvielu daudzumu un nezaudējot uzturvērtību.
- Ēdiens tiek sagatavots (uzkarsēts) tieši uz gatavošanas virsmas ar vai bez taukvielām. Pastāv arī iespēja gatavot, izmantojot pannas vai katlus.
- Karsēšanas laiks, t.i. līdz 180 °C, ir aptuveni 4 minūtes. Atdzišanas laiks, t.i. no 180 °C līdz 100 °C, ir aptuveni 25 minūtes, vai līdz 60 °C aptuveni 60 minūtes.
- Gatavošanas virsmu vienmēr jāsakarsē iepriekš.

### Kopskats



- 1 Aizmugurējā grilēšanas zona 1400W
- 2 Priekšējā grilēšanas zona 1400W
- 3 Stikla stienis
- 4 Vadības panelis

## Vadības paneļa izkārtojums



Lai lietotu ierīci, jāizmanto sensoru lauki. Ekrāni, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

|    | sensora lauks                        | funkcija   |
|----|--------------------------------------|--|
| 1  | Ⓚ                                    | Lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.  |
| 2  | 🔒                                    | Bloķē/atbloķē vadības paneli.  |
| 3  | 🌀                                    | Aktivizēt vai deaktivizēt tīrīšanas funkciju.  |
| 4  | Temperatūras displejs                | Rāda temperatūru.  |
| 5  | Gatavošanas zonu taimeru indikatori. | Rāda, kurai cepšanas zonai iestatāt laiku  |
| 6  | Taimera displejs                     | Parāda laiku minūtēs.  |
| 7  | 🕒                                    | Rāda, ka darbojas laika skaitīšana (no 1 līdz 59 minūtēm).   |
| 8  | 🔔                                    | Rāda, ka darbojas laika atskaites taimeris (no 1 līdz 99 minūtēm) vai rāda, ka darbojas laika atgādinājuma funkcija. |
| 9  | + / -                                | Palielina vai samazina laiku.  |
| 10 | 📍                                    | Iestata cepšanas zonu.   |
| 11 | 🕒                                    | Iestata taimera funkcijas.   |
| 12 | Vadības josla                        | Lai iestatītu karsēšanas temperatūru.  |

## Displeji

| Displejs   | Apraksts  |
|------------|---|
| 0          | Gatavošanas zona izslēgta.  |
| 60 - 220   | Cepšanas zona aktivizēta.   |
| E + cipars | Radusies kļūda.   |
| ☐ / ☐ / ☐  | Trīspakāpju Atlikušā siltuma indikators: turpina gatavošanu / uztur siltumu / izmanto atlikušo siltumu. |
| L          | Aktivizēta bloķēšanas / bērnu drošības funkcija.  |
| -          | Aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija.   |

## OptiHeat Control (3 posmu akumulētā siltuma indikators)



### BRĪDINĀJUMS

Risks gūt apdegumus akumulētā siltuma dēļ!

OptiHeat Control uzrāda atlikušā siltuma līmeni. Indukcijas gatavošanas zonas rada nepieciešamo siltumu tieši virtuves trauku pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

## LIETOŠANAS NORĀDES

### Ieslēgšana un izslēgšana

Pieskarieties pie 1 sekundi, lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.

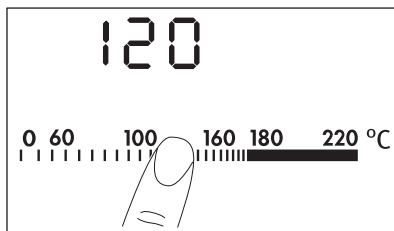
### Automātiskā izslēgšanās

**Funkcija automātiski deaktivizēs ierīci, ja:**

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas ;
- jūs neiestatījāt temperatūru pēc ierīces aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskanēs īslaicīgs skaņas signāls un ierīce deaktivizēsies. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- cepšanas zona netika izslēgta vai netika mainīta temperatūra. Pēc 90 minūtēm izgaismojās un ierīce deaktivizējas. Pirms nākošās lietošanas reizes iestatiet cepšanas zonu uz .

### Sakarsēšanas līmenis

Skariet vadības joslu sildīšanas pakāpes iestatījumā. Iespējams pielabot pa kreisi vai pa labi. Neatļaidiet, pirms nav iestatīta pareizā sildīšanas pakāpe. Displejs rāda sildīšanas pakāpi.



Ja jūs iestatāt temperatūru, displejs mirgo, līdz cepšanas zona sasniedz temperatūru. Tad atskan skaņas signāls un displejā parādīsies temperatūra.

### Taimeris

Laika atskaites taimeris.










Lietojiet taimerī, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas šajā reizē.

**Iestatiet laika atskaites taimerī pēc gatavošanas zonas izvēles.**



Taimera funkciju var izvēlēties gatavošanas zonām, kas ir aktīvas un kurām ir iestatīts sildīšanas līmenis.














- **Lai iestatītu gatavošanas zonu:** pieskarieties  vairākas reizes, līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.  
Kad šī funkcija aktivizēta, iedegas .
- **Lai aktivizētu laika atskaites taimeru:** pieskarieties pie taimera , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāk mirgot lēnāk, tiek aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.
- **Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Gatavošanas zonas indikators sāk ātri mirgot. Displejā redzams atlikušais laiks.
- **Lai mainītu laika atskaites taimera vērtību:** iestatiet gatavošanas zonu,  pieskarieties  vai .
- **Lai deaktivizētu laika atskaites taimeru:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Pieskarieties . Atlikušais laiks samazinās līdz 00. Gatavošanas zonas indikators nodziest.

Kad laika atskaite beigusies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot 00. Gatavošanas zona ir izslēgta.

- **Lai deaktivizētu skaņu:** pieskarieties .

Laika skaitīšanas taimeris


Lietojiet laika skaitīšanas taimeru, lai pārraudzītu gatavošanas zonas darbības laiku.



- **Gatavošanas zonas izvēle (ja darbojas vairāk par vienu gatavošanas zonu):** pieskarieties  vairākkārt, līdz iedegas attiecīgās gatavošanas zonas indikators.  
Kad šī funkcija aktivizēta, iedegas .
- **Lai aktivizētu laika skaitīšanas taimeru:**  
Pieskarieties .  
simbols  izdziest un iedegas .
- **Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona:** iestatiet gatavošanas zonu, izmantojot . Gatavošanas zonas indikators sāk ātri mirgot. Displejā tiek parādīts, cik ilgi zona darbojas. Displejā redzams laiks gatavošanas zonai, kas darbojas visilgāk.
- **Lai deaktivizētu laika skaitīšanas taimeru:** iestatiet gatavošanas zonu ar  un pieskarieties  vai , lai deaktivizētu taimeru. Simbols  izdziest un iedegas .



Kad divas taimera funkcijas darbojas vienlaikus, displejā vispirms redzams laika uzskaites taimeris.


Laika atgādinājums.

Kamēr gatavošanas zonas nedarbojas, varat lietot taimeru kā **laika atgādinājumu**. Pieskarieties .

Pieskarieties pie taimera lauka  vai , lai iestatītu laiku. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls, un sāk mirgot 00.

- **Lai deaktivizētu skaņu:** pieskarieties .


## Bloķēšana

Ir iespējams nobloķēt vadības paneli, taču  nobloķēt nevar. Tas novērsīs nejaūšu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestata sildīšanas pakāpi.

Lai aktivizētu šo funkciju, pieskarieties . Uz 4 sekundēm iedegsies simbols .

Taimeris paliek ieslēgts.





Lai apstādinātu šīs funkcijas darbību, pieskarieties . Tiks aktivizēta iepriekš iestatītā sildīšanas pakāpe.

Izslēdzot ierīci, jūs izslēdzat arī šo funkciju.

## Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.





### Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana

- Ieslēdziet plīti, izmantojot . **Neiestatiet sakarsēšanas līmeni.**
- Pieskarieties pie  4 sekundes. Iedegsies simbols .
- Izslēdziet plīti, izmantojot .

### Bērnu drošības funkcijas izslēgšana

- Ieslēdziet plīti, izmantojot . **Neiestatiet sakarsēšanas līmeni.** Pieskarieties pie  4 sekundes. Iedegsies simbols .
- Izslēdziet plīti, izmantojot .

### Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana uz vienu produktu pagatavošanas ciklu

- Ieslēdziet plīti, izmantojot . Iedegsies simbols .
- Pieskarieties pie  4 sekundes. **Iestatiet sakarsēšanas līmeni mazāk nekā 10 sekundžu laikā.** Varat lietot plīti.
- Ja izslēdzat plīti, izmantojot , bērnu drošības funkcija atkal sāks darboties.

## OffSound Control (Skaņas signāla deaktivizēšana un aktivizēšana)


Skaņas signāla deaktivizēšana

Deaktivizējiet ierīci.

Pieskarieties  3 sekundes. Displejs ieslēgsies un izslēgsies. Pieskarieties  3 sekundes.

Iedegsies  un ieslēgsies skaņa. Pieskarieties , iedegsies , un skaņa tiks izslēgta.

Kad šī funkcija ir aktivizēta, skaņas var dzirdēt tikai tad, kad:

- jūs skarat ;
- atveras laika atgādinājuma funkcija;
- atveras laika atskaites taimeris;
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

Skaņas signāla aktivizēšana

Deaktivizējiet ierīci.

Pieskarieties  3 sekundes. Displejs ieslēgsies un izslēgsies. Pieskarieties  3 sekundes.

Iedegsies , jo skaņa ir izslēgta. Pieskarieties , iedegas . Skaņa ir ieslēgta.

## NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI

### Gatavojot ēst ar Teppan Yaki

Ēdiens tiek gatavots tieši uz cepšanas virsmas ar vai bez taukvielām. Jūs varat arī lietot pannas vai katlus, taču virsma sasilst ilgāk, nekā izmantojot stikla keramikas plīti vai gāzes plīti.

Piedevas, tādas kā mērces, rīsi utt., var uzturēt siltus pannās vai katlos. Novietojiet tos uz gatavošanas virsmas.

Mēs neiesakām vārīt lielu daudzumu ēdiena uz cepšanas virsmas, piemēram, spaģeti.



**Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.**

### Ēdienu gatavošanas piemēri

#### Taukvielu un eļļas izmantošana

Kad temperatūra ir pārāk augsta, taukvielas sāk dūmot (tā saucamais "dūmošanas punkts")

| Taukvielas / eļļa | Maks. temperatūra (°C) | Dūmošanas punkts (°C) |
|-------------------|------------------------|-----------------------|
| Sviests           | 130                    | 150                   |
| Cūku tauki        | 170                    | 200                   |
| Liellopu tauki    | 180                    | 210                   |
| Oļīveļļa          | 180                    | 200                   |
| Saulespuķu eļļa   | 200                    | 220                   |
| Zemesriekstu eļļa | 200                    | 235                   |
| Kokosriekstu eļļa | 200                    | 240                   |



Vienmēr iepriekš sasildiet ierīci.

| Pagatavojamie produkti                | Temperatūra (°C) | Laiks / ieteikumi  |
|---------------------------------------|------------------|--|
| <b>Zivis un jūras veltes</b>          | 140–160          | Iepriekš sasildiet ierīci                                      |
| Laša filejas                          | 160              | 8 minūtes, apgrieziet pēc 4 minūtēm                            |
| Karaliskās garneles (bez čaullas)     | 140              | 6 minūtes, apgrieziet pēc 3 minūtēm                            |
| Haizivs steiki, aptuveni 2,5 cm bieži | 160              | 10 minūtes, apgrieziet pēc 5 minūtēm                           |
| Paltus, Müllerin Art (sviestā cepts)  | 140              | 8 minūtes, apgrieziet pēc 4 minūtēm, vispirms cepot gaišo pusi |
| Plekstes filejas                      | 140              | 6 minūtes, apgrieziet pēc 3 minūtēm                            |
| <b>Teļa gaļa</b>                      | 140-180          | Iepriekš sasildiet ierīci                                      |

| Pagatavojamie produkti               | Temperatūra (°C) | Laiks / ieteikumi  |
|--------------------------------------|------------------|--|
| Teļa karbonāde                       | 180              | 10 minūtes, apgrieziet pēc 5 minūtēm   |
| Teļa gaļas medaljoni, 4 cm bieži     | 160              | 10 minūtes, apgrieziet pēc 5 minūtēm   |
| Teļa gaļas steiki, 3 - 4 cm bieži    | 160              | 6 minūtes, apgrieziet pēc 3 minūtēm  |
| Teļa gaļas eskalops, dabisks         | 180              | 5 minūtes, apgrieziet pēc 2½ minūtēm   |
| Teļa gaļas frikasē krējuma mērcē     | 180              | 6 minūtes, apgrieziet pēc 3 minūtēm (gaļas gabaliņi nedrīkst salipt)   |
| <b>Liellopu gaļa</b>                 | 160-180          | Iepriekš sasildiet ierīci  |
| Liellopu gaļas steiki blau, asiņaini | 180              | 2 minūtes, apgrieziet pēc 1 minūtes  |
| blutig, asiņains                     | 180              | 6 minūtes, apgrieziet pēc 3 minūtēm  |
| rosa, vidēji izcepies                | 180              | 8 minūtes, apgrieziet pēc 2 minūtēm  |
| durch, labi izcepies                 | 180              | 8 minūtes, apgrieziet pēc 4 minūtēm, neizmantojot taukvielas, cepšanas laiks palielinās par aptuveni 20%   |
| Hamburgers                           | 160              | 6 - 8 minūtes, apgrieziet pēc 3 - 4 minūtēm  |
| Chateaubriand                        | 160 tad 100      | Apbrūniniet gaļu eļļā no visām pusēm (apgrieziet tikai tad, kad gaļa vairs nelīp pie pannas). Pabeidziet gatavot, cepot uz vienas puses 10 minūtes (100°C) |
| <b>Cūkgaļa</b>                       | 160-180          | Iepriekš sasildiet ierīci  |
| Cūkgaļas medaljoni                   | 160              | 8 minūtes, apgrieziet pēc 4 minūtēm (atkarībā no gaļas biezuma)  |
| Cūkgaļas steiki                      | 180              | 8 minūtes, apgrieziet pēc 4 minūtēm  |
| Cūkgaļas eskalops                    | 160              | 6 minūtes, apgrieziet pēc 3 minūtēm  |
| Cūkgaļas ribiņas                     | 160              | 8 - 10 minūtes, apgrieziet vairākas reizes   |
| Cūkgaļa uz iesma                     | 160              | 6 - 8 minūtes, kārtīgi apbrūniniet no visām pusēm  |

| Pagatavojamie produkti                    | Temperatūra (°C) | Laiks / ieteikumi   |
|---|------------------|---|
| <b>Jēra gaļa</b>                          | 160-180          | Iepriekš sasildiet ierīci   |
| Jēra gaļas karbonāde                      | 180              | 10 minūtes, apgrieziet pēc 5 minūtēm  |
| Jēra gaļas fileja                         | 160              | 10 minūtes, apgrieziet pēc 5 minūtēm (svarīgi apcept filejas no visām pusēm)                    |
| Jēra gaļas steiki                         | 160              | 6 - 8 minūtes, apgrieziet pēc 3 - 4 minūtēm   |
| <b>Putnu gaļa</b>                         | 140–160          | Iepriekš sasildiet ierīci   |
| Vista "Chicken supreme"                   | 140              | 8 - 10 minūtes, apgrieziet pēc 4 - 5 minūtēm  |
| Gari tītara gaļas gabaliņi                | 160              | 6 minūtes, apgrieziet vairākas reizes   |
| Sardeles                                  | 160              | Iepriekš sasildiet ierīci   |
| Cepta ola                                 | 140              | Iepriekš sasildiet ierīci   |
| Pankūkas / omeletes                       | 140–160          | Iepriekš sasildiet ierīci   |
| Augļi                                     | 140–160          | Iepriekš sasildiet ierīci   |
| Dārzeni                                   | 140–160          | 10 - 20 minūtes, apgrieziet vairākas reizes   |
| Dārzeni                                   | 140–160          | 10 - 15 minūtes, gatavojiet, uzliekot vāku (apgrieziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika) |
| Pagatavojiet iepriekš pagatavotus rīsus   | 140–160          | 10 - 15 minūtes, apgrieziet vairākas reizes   |
| Pagatavojiet iepriekš pagatavotas nūdeles | 140–160          | 15 - 20 minūtes, apgrieziet, kad pagājusi puse no gatavošanas laika                             |

## Informācija par akrilamīdiem

**Svarīgi** Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu produktu) brūnināšana, var radīt risku veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdienu pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārlietu neapbrūnināt.

## KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes.  
Lietojiet virtuves traukus ar tīrām apakšpusēm.



### BRĪDINĀJUMS

Asi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi sabojās ierīci.

Drošības apsvērumu dēļ, **netīriet** ierīci ar tvaika strūklu vai augstspiediena tīrīšanas aprīkojumu.

### Tīrīšanas funkcija

1. Pieskarieties  $\frac{mm}{}$ . Abas zonas iestatītas uz 80°C. Displejs mirgo, līdz tiek sasniegta 80°C temperatūra. Tas nobloķē vadības paneli, taču ne  $\frac{mm}{}$ .
2. Kad temperatūra sasniegusi 80°C, atskan skaņas signāls. Vadības panelis atkal darbojas.
3. Novietojiet ledus gabaliņus uz cepšanas zonas vienu pēc otra (jūs varat izmantot arī aukstu ūdeni). Tajā pašā laikā ar lāpstiņas palīdzību izkustiniet piedegušās ēdiena atliekas un iebīdiet tās tvertnē, līdz notīrītas visas ēdiena atliekas.
4. Noslaukiet ierīci sausu ar tīru drānu.

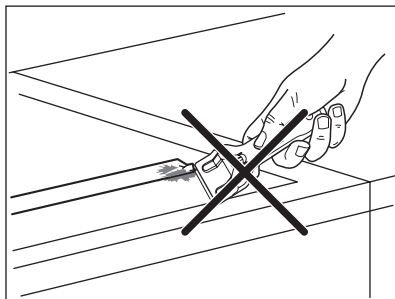
### Aukstas ierīces tīrīšana

1. Izmantojiet piemērotu taukvielu šķīdinātāju un atstājiet to uz gatavošanas virsmas 5 minūtes.
2. Noņemiet ēdiena atliekas ar lāpstiņu.
3. Tīriet ierīci ar mitru drānu.
4. Noslaukiet ierīci sausu ar tīru drānu.
5. Tīrīšanas beigās ierīvējiet ierīci ar taukvielām.






### BRĪDINĀJUMS

- Netīriet stikla stieni un virsmu starp to un stikla keramiku ar skrāpi vai asiem priekšmetiem. Stikla stienis ir pievienots keramikas plāksnei.
- Nelieciet pannas uz stikla stieņa.
- Pārlicinieties, ka pannas un katliņi neaizskar stikla stieni.




## KO DARĪT, JA ...

| Problēma  | Iespējamais iemesls un risinājums   |
|---|---|
| Nevar aktivizēt vai lietot ierīci.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Skarti 2 vai vairāki sensoru lauki vienlaicīgi. Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.</li> <li>Uz vadības paneļa nonācis ūdens vai tauku traipi. Noslaukiet vadības paneli.</li> <li>Ieslēdziet ierīci vēlreiz un 7 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.</li> <li>Aktivizējusies bērnu drošības vai bloķēšanas ierīce. Skatiet sadaļu „Ierīces lietošana”.</li> </ul> |
| Pēc ierīces izslēgšanas atskan skaņas signāls.  | Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets. Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.   |
| Atlikušā siltuma indikators neiedegas.  | Gatavošanas zona nav sakarsusi, jo tā darbojas tikai neilgu laiku. Ja gatavošanas zonai jābūt karstai, sazinieties ar tuvāko servisa centru.  |
| Atskan skaņas signāls, ierīce aktivizējas un tad atkal deaktivizējas. Pēc 5 sekundēm atskan vēl viens skaņas signāls. | Kaut kas uzlikts uz ①. Noņemiet priekšmetu no sensoru lauka.  |
|  iedegas                             | Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija. Deaktivizējiet ierīci un atkal aktivizējiet to.  |
|  iedegas un skaitlis.                | Ierīces darbībā radies traucējums. Atslēdziet mājas elektrosistēmas drošinātāju, lai uz kādu laiku atvienotu ierīci no elektroīkla. Pieslēdziet atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.  |
| Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.   | Signāli ir deaktivizēti. Aktivizējiet signālus (skatiet sadaļu "Skaņas izslēgšanas vadība").  |

Ja izmēģinot iepriekš minētos risinājumus, problēmas neizdodas novērst, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai klientu apkalpošanas centru. Sniedziet tehnisko datu plāksnītes informāciju, nosauciet stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas gatavošanas virsmas stūrī) un informējiet par redzamo kļūdas paziņojumu.

Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic klientu apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa, neņemot vērā spēkā esošo garantiju. Informāciju par klientu apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas bukletā.

## APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktus pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku

informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazinieties ar jūsu pašvaldību, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.

## **Iepakojuma materiāli**



Iepakojuma materiāls ir dabai nekaitīgs un to var izmantot atkārtoti. Plastmasas sastāvdaļas tiek apzīmētas ar attiecīgu marķējumu. >PE<,>PS<, u.c. Lūdzu, atbrīvojieties no iesaiņojuma materiāliem atbilstošās atkritumu savākšanas vietās.









