# EFX - YZC SERIES TEPPANYAKI

ES Manual de Usuario
EN User Manual
FR Manuel d'Utilisation
GR Εγχειρίδιο Χρήστη
PT Manual do Utilisador
CS Uživatelská příručka
SK Návod na používanie

AR دليل مستخدم

www.teka.com

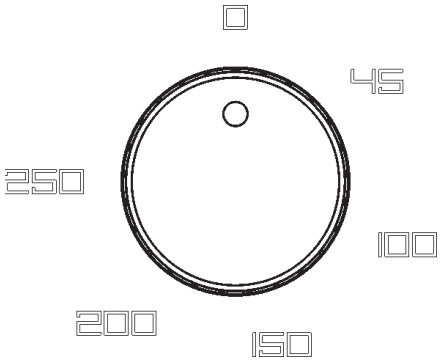
## Resumen - summary - résumé - περίληψη - resumo - shrnutí - zhrnutie - ملخص


| | | | |
|---|---|---|---|
| **ES/MX** | pag. | 5 - 11 | Instrucciones para la instalación y recomendaciones de uso y mantenimiento |
| **EN** | pag. | 12 - 18 | Installation instructions and recommendations for using and maintaining |
| **FR** | pag. | 19 - 25 | Instructions pour l'installation et conseils d'utilisation et d'entretien |
| **GR** | pag. | 26 - 33 | Οδηγιες εγκαταστασης και συστασεις για τη χρηση και συντηρηση των |
| **PT** | pag. | 34 - 40 | Instruções de instalação e recomendações para a utilização e manutenção |
| **CS** | pag. | 34 - 40 | Návod k instalaci a doporučení pro použití a údržbu |
| **SK** | pag. | 34 - 40 | Návod na inštaláciu a pokyny na používanie a údržbu |

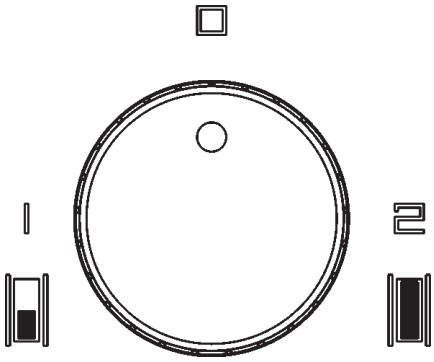
تعليمات التثبيت والتوصيات للاستخدام والصيانة PAG. 41 - 47 **AR**


## Modelos / Models / Modèles / Μοντέλα / Modelli / Modely / جذوم

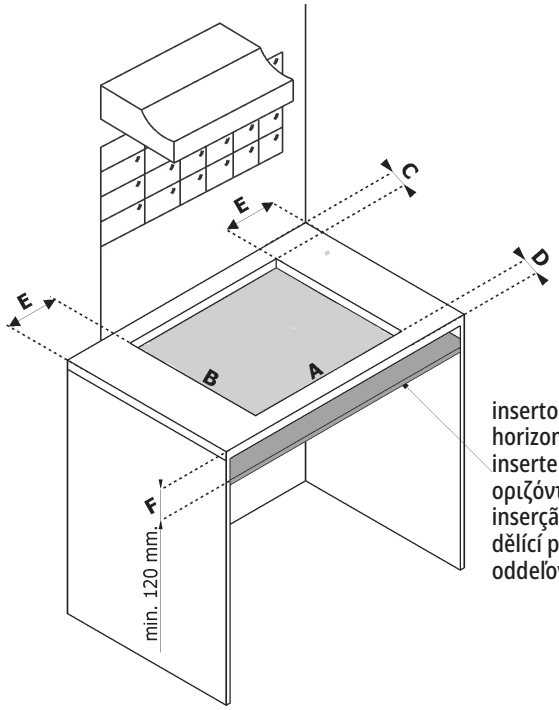
**YZC 32600**




1

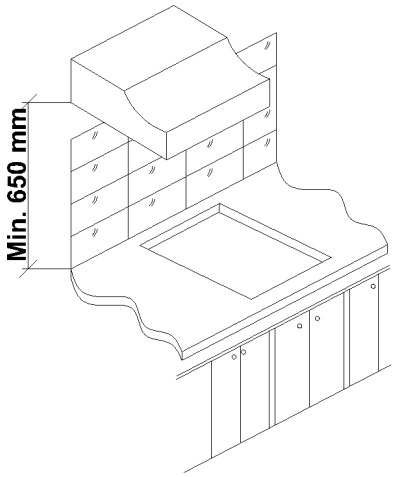



2




inserto de madera horizontal
horizontal wooden insert
inserte en bois horizontal
οριζόντια ξύλινη θήκη
inserção de madeira horizontal
dělící přepážka
oddeľovacia priečka
يدرإ چاز خشب يأفق

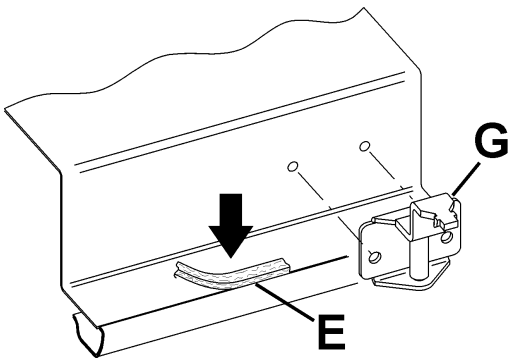
3



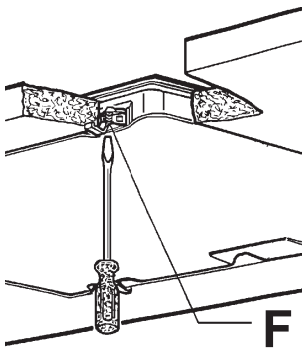

4

medidas que es preciso respetar (en mm)
comply with the dimensions (in mm)
dimensions a respecter (en mm)
μεγεθη που πρεπει να τηρηθουν (σε mm)
medidas a respeitar (en mm)
opatření, která je třeba dodržovat (v mm)
zmery, ktoré treba dodržať (v mm)
الالتزام بالأبعاد (بالملليمتر)

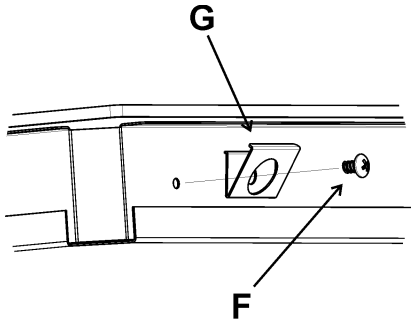
| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| (30) | 282 | 482 | 59 | 59 | 100 min. | 120 min. |



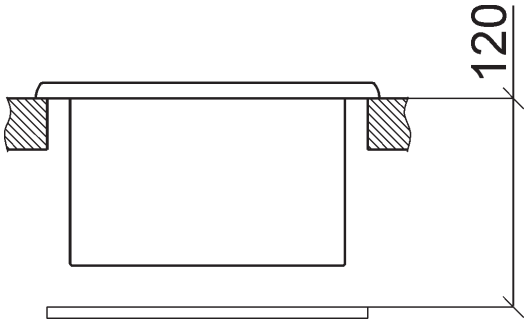

5



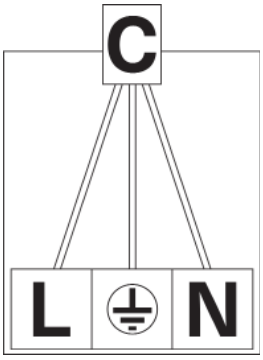

6



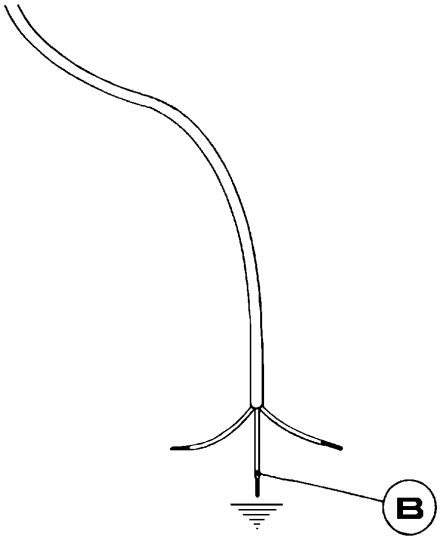

6/A




7

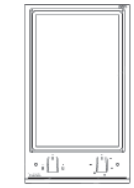



8



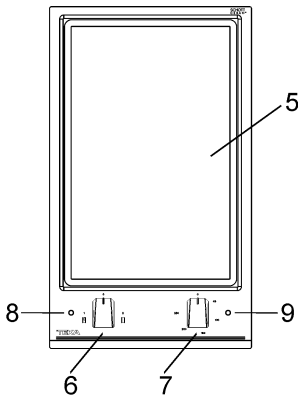

9

## DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA
## TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL
## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SEGNALETIQUE
## ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΣΗΜΑΝΣΕΩΝ
## DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS
## TECHNICKÉ ÚDAJE NA DATOVÉM ŠTÍTKU
## TECHNICKÉ ÚDAJE NA ÚDAJOVOM ŠTÍTKU
## البيانات الفنية على ملصق البيانات

| | TENSIÓN<br>TENSION<br>Τάση<br>VOLTAGE<br>TENSÃO<br>NAPĚTÍ<br>NAPÄTIE<br>الجهد االكهربى<br><br>V~ | FREQUENCIA<br>FREQUENCE<br>Συχνότητα<br>FREKVENCE<br>FREKVENCIA<br>هيرتز<br><br>Hz | tot. nominal power<br>potencia nominal tot.<br>Puissance nominale tot.<br>Potencia nominai tot.<br>Celkový jmenovitý výkon<br>Celkový menovitý výkon<br>الجهد الكهربي |
|---|---|---|---|
|  | 220 - 240 | 50-60 | 2400 W |

# DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

## YZC 32600




5 Encimera “parcial-total” **de (A) 1200 - (B) 2400 W**

6 Mando de control zona de cocina: *(a través de la placa) posición 2 (total, Fig. B) o posición 1, solo la parte frontal (Fig. A parcial)*

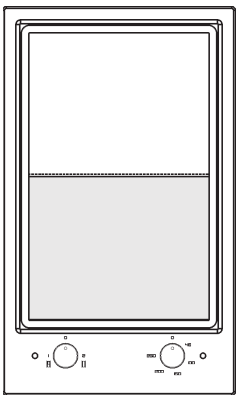
7 Perilla de control de ajuste de temperatura

8 Luz indicadora general de funcionamiento, indica que la unidad está en operación

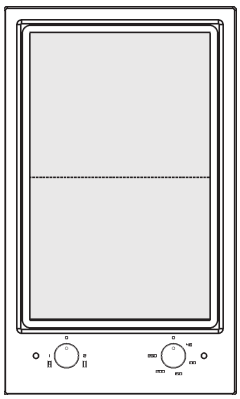
9 Luz indicadora de funcionamiento conectada al termostato: cuando se apaga, indica que se ha alcanzado la temperatura deseada

***Atención: este aparato ha sido proyectado para uso doméstico y sólo tiene que ser utilizado por particulares entidades privadas.***

## ZONA DE PARRILLA



**A**



**B**

⚠ **ADVERTENCIA: el aparato y sus piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.**
**Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.**
**Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes.**
**Los niños no deben jugar con el aparato.**
**Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario sin supervisión.**

⚠ **ADVERTENCIA: la cocción sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y causar un incendio. No intente NUNCA extinguir el fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama por ej. con una tapa o una manta contra incendios.**

⚠ **ADVERTENCIA: peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.**

⚠ **ADVERTENCIA: no se debe utilizar un aparato para limpiar el vapor por estufa, las placas de cocción y los hornos.**

⚠ **ADVERTENCIA: el aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador exterior o un sistema con mando a distancia separado.**

⚠ **ADVERTENCIA:**
**Utilice sólo dispositivos de protección de la encimera diseñados por el fabricante o indicados en las instrucciones del fabricante de la encimera como adecuado para el uso de protección o dispositivos de protección incorporadas en esta unidad. El uso de una protección no adecuada puede causar accidentes.**

⚠ **ADVERTENCIA: el proceso de cocción tiene que ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.**

⚠ **Esta placa de cocción ha sido diseñada para ser utilizada exclusivamente como aparato de cocción: cualquier otro uso (como por ejemplo calentar habitaciones) se considera impropio y peligroso.**

⚠ **Advertencia: durante el funcionamiento las superficies de trabajo del área de cocción se calientan mucho: ¡mantenga a los niños alejados!**

⚠ **IMPORTANTE: para una perfecta instalación, ajuste o transformación de la placa de cocción para ser utilizada con otros gases, es necesario recurrir a un INSTALADOR CUALIFICADO: el incumplimiento de esta norma provoca la decadencia de la garantía.**

⚠ **IMPORTANTE: la instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.**

⚠ **Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.**

⚠ **Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio posventa.**

⚠ **ADVERTENCIA: EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.**

⚠ **¡ADVERTENCIA! El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la alteración o modificación del producto o de sus componentes durante la instalación. El instalador será responsable de cualquier daño o fallo que se produzca como consecuencia de un montaje o instalación incorrectos. Para cualquier daño resultante de la instalación del producto, contactar al instalador autorizado.**

**ADEVERTENCIA SOLO PARA MEXICO**

**Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades sensoriales y/o mentales reducidas, o falta de conocimientos y experiencia a menos que hayan sido istruido y supervisados en el correcto uso por una persona responsable por su seguridad.**

# USO

## 1) USO Y CONSEJOS SOBRE EL TEPPANYAKI

El aparato Teppanyaki le ofrece la posibilidad de cocinar en ambas zonas de grill o únicamente en la zona frontal. Mediante el mando del termostato, permite ajustar la temperatura en un rango de 0 a 250 °C.
- El grill Teppanyaki permite cocinar carne, verduras, frutas, etc., utilizando pequeñas cantidades de grasas vegetales (mantequilla, aceite, aceite de coco, manteca). Además de cocinar, el aparato también puede utilizarse para mantener calientes los alimentos ya preparados, incluso aquellos que permanecen en las sartenes.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie cuidadosamente el equipo y todos sus componentes según se especifica en el Capítulo 2. Posteriormente, caliente durante unos minutos la superficie de cocción vacía, sin alimentos.
- Durante este proceso, el aparato puede emitir humo u olores desagradables (debido a la combustión de las grasas utilizadas en los procesos de fabricación), por lo que se recomienda ventilar bien la estancia durante su funcionamiento.

### USO DEL APARATO

Después de seleccionar si desea cocinar únicamente en la zona frontal de grill (fig. A) o en toda la superficie de grill (fig. B), gire el mando (6) hasta la posición deseada (figura 2). La iluminación del piloto (8) indica que el aparato está conectado a la corriente. Si elige utilizar solo la zona frontal de grill, debido a la disposición enrasada de la superficie, la zona trasera también se calentará (por ejemplo, si la zona frontal se calienta a 200 °C, la zona trasera alcanzará una temperatura de aproximadamente 100 °C) y, por lo tanto, podrá utilizarse para mantener los alimentos ya cocinados calientes.

**¡Peligro de quemaduras! No toque la zona trasera de la parrilla con las manos sin protección pensando que estará fría.**

El TEPPANYAKI está controlado por un regulador de energía con múltiples posiciones (véase fig. 1). Su activación se realiza girando el mando (7) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada (de 45 °C a 250 °C). Se escuchará un ligero "clic" que indica la activación del termostato y la placa comenzará a calentarse rápidamente; el piloto (9) se encenderá y se apagará cuando se alcance la temperatura seleccionada. La elección de la temperatura depende del tipo de alimento que se desee cocinar, su tamaño y su contenido de agua. Espere unos minutos hasta que la parrilla se caliente bien; posteriormente, con la ayuda de una espátula, si es necesario, extienda grasas o aceites sobre la superficie de la parrilla y coloque los alimentos sobre ella para su cocción. Durante la cocción, si es necesario, es posible ajustar la temperatura: pueden requerirse unos minutos para que la superficie de la parrilla se caliente o se enfríe hasta alcanzar la nueva temperatura seleccionada; el apagado del piloto (9) indica que se ha alcanzado la nueva temperatura establecida. Cuando haya terminado de cocinar, gire ambos mandos a la posición "0 - off".

Si elige utilizar únicamente la zona frontal de grill, puede aprovechar la zona trasera (que también estará caliente) para mantener los alimentos ya cocinados calientes.

**La superficie de la parrilla permanece caliente incluso después de haber sido apagada; para ahorrar energía, puede apagar el aparato antes de que finalice el tiempo de cocción y continuar cocinando con el calor residual, o utilizar este calor para mantener calientes los alimentos ya preparados. La siguiente tabla proporciona información aproximada.** Coloque los alimentos de manera uniforme sobre la superficie de la parrilla, asegurándose de que estén completamente en contacto con ella. Recomendamos encarecidamente no cortar los alimentos directamente sobre la superficie de la parrilla; las piezas deben colocarse ya divididas en porciones individuales pequeñas antes de cocinarlas. **Dé la vuelta a los alimentos solo cuando se despeguen fácilmente de la superficie de la parrilla. Tenga cuidado de no rayar la superficie de cocción con los utensilios: elija cuidadosamente utensilios de cocina con bordes redondeados.**

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:
**Antes de la instalación o puesta en funcionamiento, si el Teppanyaki ha permanecido inactivo durante un largo período, es necesario eliminar la posible humedad absorbida por el material aislante. Para ello, encienda el Teppanyaki durante 10 minutos a una temperatura de 100 °C utilizando toda la superficie de la placa.**

Para un uso correcto recuerde:
**- Cuando utilice el Teppanyaki, no deje el aparato sin supervisión y asegúrese de que no haya niños cerca. En particular, vigile la cocción de alimentos que utilicen aceites y grasas, ya que son altamente inflamables. Peligro de quemaduras.**
**- Durante el funcionamiento, algunas partes del equipo pueden calentarse. No entre en contacto con estas partes sin la protección personal adecuada.**
**- Incluso después de su uso, el Teppanyaki permanece caliente durante mucho tiempo; no coloque las manos ni otros objetos sobre la superficie para evitar quemaduras.**
**- Tan pronto como observe una grieta en la superficie del elemento calefactor, desconecte**

**inmediatamente el aparato de la corriente.**
**- Las instrucciones para las placas deben indicar que el dispositivo no está diseñado para ser puesto en funcionamiento mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.**
**- No intente modificar las características técnicas del producto, ya que esto puede ser peligroso.**
**- No toque el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.**
**- No utilice el aparato descalzo**
**-El fabricante no se hace responsable de ningún daño que resulte de un uso incorrecto, inadecuado o no razonable.**
**- Nunca deje el aparato desatendido mientras utiliza la parrilla y mantenga a los niños a una distancia segura. En particular, asegúrese de que las asas estén colocadas correctamente hacia adentro y tenga cuidado al cocinar alimentos con aceite o grasa, ya que son fácilmente inflamables.**
**- Si decide no utilizar este aparato (o reemplazar un modelo antiguo), antes de desecharlo debe inutilizarse de acuerdo con la legislación vigente en materia de protección de la salud y prevención de la contaminación ambiental, neutralizando también las partes peligrosas, especialmente para los niños que podrían jugar con un aparato abandonado.**
**- Después de usar la placa, asegúrese de que el indicador de los mandos esté en la posición cerrada (0).**

**A continuación se muestra una tabla con algunos datos de carácter indicativo únicamente para la cocción.**

| ALIMENTO | °C |
|---|---|
| pescado | 170°C - 180°C |
| verduras / frutas | 200°C |
| carne (cerdo, res, ternera) | 180°C - 200°C |
| carne (cordero, aves de corral) | 150°C - 180°C |

# LIMPIEZA

**PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, desconecte el aparato de la corriente.**

## 2) LIMPIEZA DEL TEPPANYAKI

Para mantener la superficie de la placa del Teppanyaki siempre limpia y prolongar la vida útil del aparato, es muy importante lavarla después de cada uso con agua tibia y jabón, enjuagar y secar completamente. Deje que la parrilla y todas sus partes se enfríen antes de la limpieza. No utilice estropajos, limpiadores abrasivos ni sprays corrosivos.
Nunca permita que vinagre, café, leche, agua salada, jugo de limón o tomate permanezcan en contacto con las superficies durante períodos prolongados.

**La placa del Teppanyaki:**
La superficie del Teppanyaki debe limpiarse cuando se encuentre a una temperatura aproximada de 50-60 °C; a esta temperatura es más fácil eliminar los restos de alimentos. Si la superficie de la placa está fría, gire el mando del termostato (7) a 50-60 °C.
Si aún está caliente, espere a que se enfríe. Para determinar la temperatura de la placa antes de limpiar, gire el mando del termostato (7) hasta que se encienda la luz indicadora (9) y lea la temperatura indicada (figura 1), luego vuelva a colocar el mando (7) en la posición "0-off".
Retire, con la ayuda de una espátula (utilice utensilios con bordes redondeados para evitar rayar la superficie), los restos más grandes.
A continuación, humedezca la superficie con un poco de agua mezclada con detergente y deje reposar unos minutos para eliminar las incrustaciones.
Con un paño o papel de cocina, retire los restos adheridos a la placa junto con el agua y el detergente.
Enjuague la superficie varias veces con un paño húmedo y seque cuidadosamente.
Limpieza entre dos usos:
Retire los restos más grandes con la espátula.
Coloque cubitos de hielo y jugo de limón sobre la superficie caliente. Los cubitos de hielo derretidos suavizarán las incrustaciones y el jugo de limón eliminará los olores de alimentos cocinados previamente. Use la espátula para retirar los restos restantes.

**La placa de vidrio cerámico:**
Si desea mantener la superficie limpia y brillante, recomendamos utilizar un acondicionador de silicona. El uso de este acondicionador, especialmente antes de preparar mermeladas, ayuda a proteger la superficie de la placa.

Es muy importante limpiar la superficie poco después de cada uso, mientras el vidrio aún esté templado. No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos ni sprays corrosivos.

Dependiendo del nivel de suciedad, recomendamos:
- Manchas leves: basta con usar un paño limpio y húmedo.
- Suciedad resistente o incrustada: se puede eliminar fácilmente con una espátula. Úsela con cuidado, ya que podría causar lesiones.

ADVERTENCIA:
**Para mantener la parrilla en buen estado después de su uso, debe tratarse con los productos especiales disponibles en el mercado, de modo que la superficie permanezca siempre limpia. Este procedimiento es necesario para prevenir la formación de óxido. No utilice chorros de vapor para la limpieza del equipo.**

ADVERTENCIA:
**Este aparato ha sido diseñado para so doméstico o similar, tales como:**
**- Cocinas en tiendas, oficinas o entornos de trabajo.**
**- Instalaciones de turismo rural.**
**- Servicios de alojamiento en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.**
**- Bed & Breakfast.**

# INSTALACIÓN

DATOS TÉCNICOS PARA LOS INSTALADORES

**La instalación, las regulaciones, las transformaciones y el mantenimiento aquí descritos deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.**
**El equipo tiene que instalarse correctamente, con arreglo a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante.**
**Una instalación incorrecta puede provocar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.**
**Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos durante la vida útil del equipo pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor autorizado.**

## 3) INSTALACIÓN DE LA PLACA

Saque el Teppanyaki de su embalaje, desempaque las distintas piezas sueltas y asegúrese de que no esté dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y contacte a un técnico cualificado.
**El embalaje (cartón, bolsas, poliestireno expandido, clavos, etc.) no debe quedar al alcance de los niños, ya que son fuentes potenciales de peligro.**
Se debe realizar un hueco en la encimera del mueble modular con las dimensiones indicadas en la fig. 3, asegurándose de respetar las dimensiones del espacio necesario para la instalación del aparato (véase fig. 4).

## 4) FIJACIÓN DE LA PLACA

Para asegurar el Teppanyaki a la encimera, deben montarse las abrazaderas de sujeción que acompañan a este manual. Se deben seguir los siguientes pasos:
- Retire todas las partes móviles del Teppanyaki.
- Voltee el aparato con cuidado, colocándolo sobre una superficie blanda para evitar dañar las superficies externas.
- Retire las abrazaderas "G" del paquete e instálelas según el diagrama de la fig. 5.

Después de realizar estos pasos, se puede instalar la junta especial que evita que los líquidos se filtren. Para colocar correctamente esta junta, siga estrictamente las indicaciones siguientes:
- Separe las tiras de la junta de su soporte, cuidando que la protección transparente permanezca adherida a la junta.
- Coloque la junta "E" (fig. 5) en la posición correcta bajo el borde de la encimera, de manera que el lado exterior de la junta se ajuste perfectamente al perímetro externo de la encimera. Los extremos de las tiras deben encajar sin superponerse.
- Asegúrese de que la junta adhiera de manera uniforme a la encimera en todo su contorno, presionándola con los dedos; luego retire la tira protectora de la junta y coloque el Teppanyaki en la abertura realizada en la encimera.
- Posicione la placa en el hueco del mueble y fíjela en su lugar utilizando los tornillos apropiados "F" de las abrazaderas "G" (véase figura 6 para placa de acero, figura 6/A para placa de vidrio cerámico).
- Para evitar cualquier contacto accidental con la superficie inferior del Teppanyaki, que se calienta durante su uso, debe insertarse y fijarse una separación de madera con tornillos a una distancia mínima de 120 mm desde la parte superior (fig. 7).

ADVERTENCIA:
**Tenga en cuenta que el adhesivo que une el laminado plástico a la encimera debe ser resistente a temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar que el recubrimiento se despegue. Se aconseja al instalador que la pared trasera, así como las superficies adyacentes y circundantes de la parrilla, sean resistentes a una temperatura de 90 °C.**

## 5) CONEXIÓN ELÉCTRICA

**Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.**

**La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad**

**con las normativas y disposiciones legales en vigor.**
**Antes de efectuar la conexión, verificar que:**
- la tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.
- La tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del calientaplatos).
- La toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.
- Si no se suministra un cable de alimentación con el aparato, conecte un cable de sección adecuada en el tablero de bornes (véase la tabla en el apartado 6) manteniendo el cable a tierra màs largo que los cables conductores de conformidad con el esquema de la figura 9.

**Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa por medio de la toma de corriente:**
- poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que éste no lo posea (ver fig. 8). Conectar los cables según el esquema de la fig. 8), asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

**letra L (fase) = cable color marrón;**
**letra N (neutro) = cable color azul;**
**símbolo tierra ⏚ = cable color verde-amarillo.**

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura de 90 °C.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.
- Terminada las instalación, el enchufe tiene que ser de fácil accesso.

**Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:**
- interponer, entre el aparato y la red, un interruptor unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.
- Recordarse que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.
- La conexión eléctrica puede ser protegida con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda encarecidamente de fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a un sistema de tierra eficiente.

**ADVERTENCIAS:**

**todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas EN 60335-1, EN60335-2-6 y sucesivas modificaciones. Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:**
**- compatibilidad electromagnética (CEE 2004/108/CE);**
**- seguridad eléctrica (CEE 2006/95/CE);**
**- restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (CEE 2011/65/UE);**
**- Norma EU n. 66/2014 que complementa la Directiva 2009/125/EC**
**- Normas EN 60350-2**

# MANTENIMIENTO

**Antes de llevar a cabo cualquier tipo de tarea de mantenimiento, desconecte et sparato de la tuente de alimentacion eféctrica. Las tareas de mantenimiento deben ser levadas a cabo exclusivamente por personal autorizado.**

**Procedimiento en caso de funcionamiento defectuoso.**
Antes de ponerse en contacto con el Centro de Servicios mas cercano, haga lo siguiente:
Busque los datos de la placa de datos del equipo situada en el fondo (modelo y numero de serie).

**¡Advertencia! Mientras espera que se resuelva el problema, debe dejar de usar el sparato y desconectarlo de la fuente de alimentaci6n. No intente reparar ni modificar el aparato ni ninguna de sus piezas, ademas de anular la garantia, esto puede ser muy peligroso.**

## 6) SUSTITUCION DE LAS PIEZAS.

**Nota: Si tuviera que reemplazar el cable de alimentacion, el cable a tierra (B) debe ser mas largo que los cables conductores (figura 9) y deben observarse las instrucciones que se proporcionan en el apartado "CONEXIONES ELÉCTRICAS".**

## 7) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Para facilitar la tarea del instalador, a continuacion se reproduce una tabla con las especificaciones de los componentes.

### SALIDA DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

| Nombre | Potencia (W) |
|---|---|
| Teppanyaki | 2400 |

### TIPO Y SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION

| Tipo de cable | Salida total del aparato | Fuente de alimentacion monofasica 220-240 V ~ |
|---|---|---|
| Goma H05 RR-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Neopreno H05 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Neopreno H07 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |

# ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fabrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.
Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.
Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.
Estas informaciones permiten al asistente técnico de proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

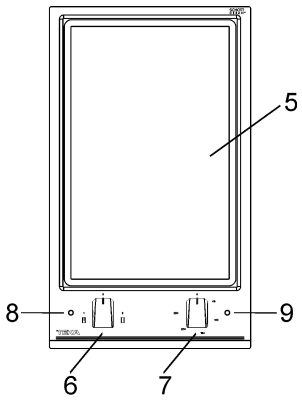
MARCA: .....
MODELO: .....
SERIE: .....

**Guarde el Certificado de Garantía o la ficha de datos técnicos junto con el Manual de Instrucciones durante la vida del aparato.
Contiene datos técnicos importantes.**

Este aparato cumple con la Directiva europea 2012/19/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

# TEPPANYAKI DESCRIPTION

## YZC 32600




5 Hotplate "partial-total" of (A) 1200 - (B) 2400 W **of (A) 1200 - (B) 2400 W**

6 Control knob kitchen area: *(across the plate position 2 (total Fig. B) or position 1, only the front (Fig. A partial)*

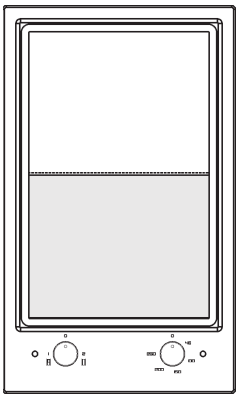
7 Control knob temperature adjustment

8 light general function, indicating that the unit is in operation

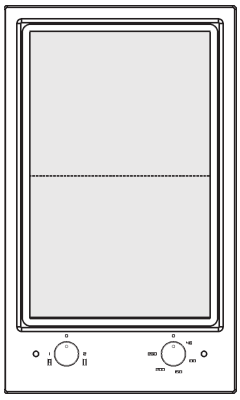
9 operation indicator light connected to the thermostat: when it turns off, this indicates that the desired temperature has been reached

***Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and it employment by private person.***

## GRILLING ZONE



**A**



**B**

⚠ **WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.**
**Care should be taken to avoid touching heating elements.**
**Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**
**This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
**Children shall not play with the appliance.**
**Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**

⚠ **WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.**

⚠ **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**

⚠ **WARNING: do not use a steam cleaning unit of: stoves, hobs and ovens.**

⚠ **WARNING: the hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.**

⚠ **WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.**

⚠ **WARNING:The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.**

⚠ **This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.**

⚠ **Warning: during operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!**

⚠ **IMPORTANT: a perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a QUALIFIED INSTALLER: a failure to follow this rule will void the warranty.**

⚠ **IMPORTANT: the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.**

⚠ **If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.**

⚠ **If the power cable is damaged, should be replaced by the manufacturer or its after sales service**

⚠ **WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORIZED PERSONS.**

⚠ **WARNING! The manufacturer will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation. The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation. For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer.**

# USE

## 1) USE AND ADVICE ON THE TEPPANYAKI

The Teppanyaki appliance grants you the choice of cooking on both grilling zones or solely the frontal grilling zone and with the use of a thermostat knob, it allows you to adjust the temperature in the range of between 0 and 250°C.
- The Teppanyaki grill allows you to cook meat, vegetables, fruit, etc...using small quantities of vegetable fats (butter, oil, coconut oil, lard. In addition to cooking, the appliance can also be used to keep already cooked food hot, even food still in the pans.
- Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the Chapter 2, subsequently, for a few minutes, heat up the empty grilling surface with no food on it.
- During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the manufacturing processes of the appliance), so the room should be well aired during its operation.

### USING THE APPLIANCE

After selecting whether to cook solely on the front grilling zone (fig.A) or the entire grilling zone (fig.B) rotate the knob (6) to the desired position (figure 2). Illumination of the indicator light (8) indicates that the appliance is being powered.
If you choose to only use the front grilling zone, due to the flush arrangement of the grill surface, the back grilling zone will also heat up (for example, if the front grilling zone is heated to 200°C, the back grilling zone will reach a temperature of 100°C) and can therefore be used to keep cooked food hot.

**Burn hazard! Do not touch the back grilling zone with unprotected hands thinking that it will be cool!**

The TEPPANYAKI is controlled by an energy regulator to multiple positions (see fig. 1). Its insertion is performed by rotating clockwise the knob right (7) to the desired position (from 45 °C to 250 °C). You will hear a slight click indicating that the exclusion of the thermostat and the plate will become in a short red-hot, the indicator (9) will light to go off when it reaches the set value. The choice of temperature depends on the type of food that you want to cook, its size and its water content. Wait a few minutes until the grill heats up well, subsequently, with the help of a spatula, if necessary spread fats or oils across the grill surface and place the food to be cooked on this surface.

Whilst cooking, if required, it is possible to adjust the temperature: a few minutes may be required for heating or cooling down of the grill surface before reaching the newly set temperature: the turning off of the indicator light (9) indicates that the newly set temperature has been reached.
When you have finished cooking, turn both knobs to the "0 - off" position.
If you choose to only use the front grilling zone, you can take advantage of the back grilling zone (which will also be hot) to keep already cooked food hot.

**The grill surface remains hot even after being switched off; in order to save energy, you can therefore switch the appliance off before the end of cooking time and continue cooking using the remaining heat or you can use this heat to keep already cooked food hot. The following table provides some approximate information.**
Place the food evenly across the grill surface, ensuring that the the food rests completely on the grill surface.
We strongly reccomend to not cut up food on the grill surface, but that pieces are cooked after having already been divided into small, individual portions.
**Only turn the food once it comes away easily from the grill surface: take care not to scratch the cooking surface with utensils: carefully choose kitchen equipment with rounded edges.**

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:
**Before or at the time of insertion, however, if the Teppanyaki remained idle for a long time is necessary in order to eliminate any moisture absorbed by the insulating material should be dried by placing the Teppanyaki for 10 minutes on the position of 100 °C control over the entire plate.**

**To use correctly remember:**
**- When using the Teppanyaki, do not leave the appliance unattended and make sure that children are not nearby. In particular, ensure and supervise the cooking of foods that use oils and fats as highly flammable. Danger of burns.**
**- During operation, some parts of the equipment may become hot! Do not come into contact with these parts without appropriate personal protection.**
**- Even after use, the Teppanyaki remains hot for a long time; Do not place your hands or other objects in order to avoid burns.**
**- As soon as you see a crack on the surface of the heating element, immediately disconnect the unit from the mains.**
**- The instructions for hobs should indicate that the device is not intended to be put into operation by means of an external timer or a separate remote control system.**
**- Do not groped to modify the technical characteristics of the product, as it can be dangerous.**
**- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;**
**- Do not use the appliance barefoot;**
**- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable**

use;
- Never leave the appliance unattended while using the grill, and keep children at a safe distance. In particular, ensure that the handles are in the correct position inwards and watch out when cooking food with oil and fat as they are easily inflammable.
- If you should decide not to use this appliance (or replace an old model) before taking it to the shredder will be made inoperative in the manner provided by law in the field of health protection and environmental pollution, making harmless ones also dangerous parts , especially for children, who may use an abandoned appliance to play.
- After having used the hob make sure that the index of the knobs is in the closed position (0).

**Below is a table with some data indicative only for cooking**

| FOOD | °C |
|---|---|
| Fish | 170°C - 180°C |
| Vegetables / Fruit | 200°C |
| Meat (pork, beef, veal) | 180°C - 200°C |
| Meat (lamb, poultry) | 150°C - 180°C |

# CLEANING

**CAUTION: before cleaning of any kind, disconnect the appliance from the mains.**

## 2) CLEANING TEPPANYAKI

To maintain the plate surface of the Teppanyaki always clean and to extend the lifespan of the appliance, it is very important to wash it after every use with warm, soapy water, rinse, and dry thoroughly.
Let the barbecue and all its parts cool off before cleaning. Do not use scouring pads, abrasive cleaners or corrosive sprays.
Never allow vinegar, coffee, milk, salt water, lemon or tomato juice to remain in contact with the surfaces for long periods of time.

**The plate:**
The teppanyaki surface: should be cleaned when it is at a temperature in the range of approximately 50-60 °C; at this temperature, it is easier to remove food residue. If the plate surface is cold, move the thermostat knob (7) to 50-60 °C, if it is still hot, wait until it has cooled down: in such a case, when you have decided to carry out the cleaning procedure, in order to determine the plate surface temperature, rotate the knob thermostat (7) until the indicator light illuminates (9) and read the indicated temperature (figure 1), then return the knob (7) to the "0-off" position.
Remove, with the help of a spatula, the larger residues (select utensils with rounded edges in order to avoid scratching the plate surface), subsequently, wet the plate surface with a little water mixed with washingup detergent and leave it to soak for a few minutes in order to remove the encrustations. Using a cloth or kitchen roll, remove residues which have become stuck to the plate surface and the water mixed with the detergent.
Rinse the plate surface numerous times using a wet cloth and carefully dry.

If you wish to clean the plate surface between two cooking operations, using a spatula, remove the larger residues and place ice cubes and lemon juice on the hot plate surface. The melting ice cubes will soften the encrustations whilst the Iemon juice will remove the odours of the previously cooked food.
Use the spatula to remove the remaining residues.

**The plate glass ceramic:**
If you want to preserve the surface clean and bright, we recommend you to use a silicone conditioner. The use of this conditioners, prior to jam-making, helps to protect the surface of the hob.
It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.
Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the dirty level we recommend:
- slights stains: it is enought the use of a moist clean rag.
- Stubborn and encrusted dirt is removed easily with a scraper. Use it carefully now which can cause injury.

**WARNING:**
**- to maintain the grill in good condition after use, it should be treated with the special products available**

**on the market so that the surface always remains clean. This procedure is necessary to prevent the formation of rust.**
**- Don't use steam jets for the equipment cleaning.**

**WARNING:**
**this appliance has been designed for domestic user or similar such as:**
**- kitchen facilities inside shops, offices, working environments;**
**- farm holidays facilities;**
**- guest facilities in hotels, motels and other residentials environments;**
**- in the Bed & Breakfast.**

# INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

**Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.**
**The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.**
**Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.**
**During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.**

## 3) INSTALLING THE HOT PLATE

Take the Teppanyaki out of its packaging, unpack the various loose parts, then make sure it is not damaged. In case of doubt do not use the appliance and contact a qualified technician.
**Packaging (cardboard, bags, expanded polystyrene, nails...) must not be left within children's reach as they are potential sources of danger.**
An opening in the table top of the piece of modular furniture must be made with the dimensions indicated in fig. 3, making sure that the dimensions of the space required to install the appliance are observed (see fig. 4).

## 4) FIXING THE HOT PLATE

To secure the teppanyaki to the worktop the fastening clamps accompanying this booklet must be assembled. The following procedures must be carried out to do this:
- remove all movable parts from the teppanyaki;
- turn the appliance over taking care to place it on a soft surface to avoid damaging the external surfaces;
- remove the clamps "G" from the package and install them according to the diagram in fig. 5.
After these steps have been carried out, the special gasket that prevents liquids from leaking can be installed. To fit this gasket correctly, please strictly follow the directions below:
- detach the gasket strips from their support taking care that the transparent protection remains attached to the gasket.
- Put the gasket "E" (fig. 5) in the correct position under the edge of the table top, so that the outer side of the gasket fits perfectly with the external perimeter of the worktop. The ends of the strips must fit without overlapping.
- Make sure the gasket adheres to the countertop evenly all around, press it down with your fingers, then remove the protective strip of the gasket and position the teppanyaki in the opening made in the worktop.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (see figure 6 for steel hob, figure 6/A for glass ceramic hob).
- In order to prevent any accidental contact with the bottom surface of the teppanyaki heated during use, you must apply a separation in wood must be inserted and fastened with screws at a minimum distance of 120 mm from the top. (fig. 7).

**WARNING:**
**note that the adhesive which joins the plastic laminate to the worktop must be resistant to temperatures of no less than 150 °C to prevent the covering from detaching.**
**The installer is advised that the rear wall, adjoining and surrounding surfaces of the barbecue must be resistant to a temperature of 90 °C.**

## 5) ELECTRICAL CONNECTION

**Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.**

**The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.**
**Before connecting the appliance, check that:**
- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the cooktop).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force.

The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.
- If a power cord is not supplied with the appliance, connect a cable with a suitable section to the terminal board (see the table in paragraph 6) keeping the ground wire longer than the lead wires in conformity with the diagram in fig. 9.

**When the appliance is connected to the electricity main by a socket:**
- apply to the input cable "C", if unprovided (see fig. 8) a normalized plug adequate to the load indicated in the identification label. Connect the cables according to the scheme of fig. 8, making sure to respect the undermentioned respondences:

**Letter L (live) = brown wire;**
**Letter N (neutral) = blue wire;**
**Earth symbol ⏚ = green - yellow wire.**

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

**When the appliance is connected straight to the electricity main:**
- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- The electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.
You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

**WARNINGS:**

**all our products are conform with the European Norms and relative amendments.**
**The product is therefore conform with the requirements of the European Directivesin force relating to:**
**- compatibility electromagnetic (EMC);**
**- electrical security (LVD);**
**- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);**
**- EcoDesign (ERP).**

# MAINTENANCE

**Before carrying out maintenance of any kind, disconnect the appliance from the mains. All maintenance must be carried out by authorized personnel only.**

**Procedure in case of malfunction**
- Before contacting your nearest Service Centre, do the following.
- Collect data from the equipment data plate on the bottom (model and serial number).

**Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.**

## 6) PART REPLACEMENT

**Note: in the event the power cord is replaced, the ground wire must be left longer than the lead wires (fig. 9) and the instructions in the paragraph "ELECTRICAL CONNECTIONS" must be observed.**

## 7) TECHNICAL SPECIFICATIONS OF ELECTRICAL COMPONENTS

To facilitate the task of the installer a table with component specifications is included below.

### ELECTRICAL COMPONENTS OUTPUT

| Name | Power (W) |
|---|---|
| Teppanyaki | 2400 |

### TYPE AND SECTION OF POWER CABLES

| Type of cable | Total output of appliance | Single-phase power supply 220-240 V ~ |
|---|---|---|
| Rubber H05 RR-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Neoprene H05 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Neoprene H07 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |

# TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.
Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.
For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.
Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.
The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.
The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention.
We suggest to fill the table below.

MARK: .....
MODEL: .....
SERIES: .....

**Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.**

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

⚠ **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation.**
**Prenez soin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés.**
**L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers.**
**Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
**Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.**

⚠ **AVERTISSEMENT: Il est dangereux de laisser des produits gras ou de l'huile cuire sur la table de cuisson sans surveillance, cela pourrait déclencher un incendie. En cas d'incendie, n'essayez JAMAIS de l'éteindre avec de l'eau: mettez l'appareil hors tension et étouffez la flamme, par exemple avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-incendie.**

⚠ **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: ne laissez jamais aucun objet sur les surfaces chauffantes.**

⚠ **AVERTISSEMENT: l'appareil ne doit pas être utilisé pour le nettoyage à la vapeur des cuisinières, plaques de cuisson et fours.**

⚠ **AVERTISSEMENT: l'appareil n'a pas été conçu pour être commandé par l'intermédiaire d'une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.**

⚠ **AVERTISSEMENT: N'utilisez que les protections prévues et incorporé dans les taques par le fabriquant des appareils de cuisson ou conseiller par celui-ci dans ses manuels d'utilisation. L'utilisation de protections inapproprié peuvent causés des accidents.**

⚠ **AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.**

⚠ **Cette plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée exclusivement comme appareil de cuisson : toute autre utilisation (comme le chauffage des pièces) est considérée comme inappropriée et dangereuse.**

⚠ **Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.**

⚠ **IMPORTANT: pour une installation parfaite, le réglage ou la transformation de la plaque de cuisson pour l'emploi d'autres types de gaz, il est nécessaire de faire appel à un INSTALLATEUR QUALIFIÉ: le non respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.**

⚠ **IMPORTANT: l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.**

⚠ **Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.**

⚠ **En cas d'adaptation de la plaque de cuisson à un autre type de gaz, procédez comme décrit dans les instructions concernant l'installation et l'utilisation et remplacer l'étiquette sur le fond par celle fournie dans le sac des pièces de rechange.**

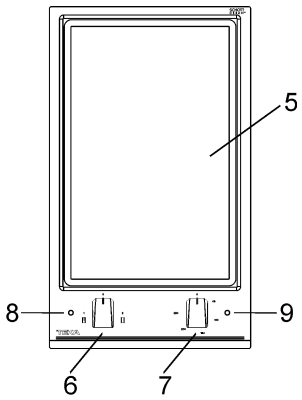
⚠ **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente.**

⚠ **AVERTISSEMENT : L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT PAR DES PERSONNES AUTORISÉES.**

⚠ **AVERTISSEMENT ! Le producteur ne sera pas responsable des dommages causés par l'altération ou la modification du produit ou de ses composants durant l'installation. L'installateur sera responsable des dommages ou des défauts découlant d'un montage ou d'une installation incorrecte. En cas de dommage découlant de l'installation du produit, contacter l'installateur agréé.**

# DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

## YZC 32600




5 Plaque chauffante partielle/totale **de (A) 1200 - (B) 2400 W**

6 Bouton de commande: *position 2 (plaque totale, fig. B) ou position 1 (plaque partielle, fig. A)*

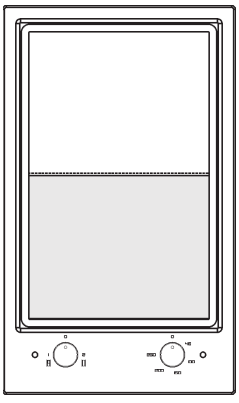
7 Bouton de réglage de la température

8 Voyant indiquant que l'appareil est en fonction

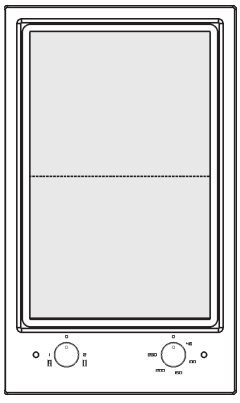
9 Voyant relié au thermostat - éteint, il indique que la température voulue est atteinte

***Attention: cet appareil à été conçu pour l'emploi domestique, dans habitat domestiques et de part de sujets privés.***

## ZONE DE GRILLADES



**A**



**B**

# UTILISATION

## 1) UTILISATION ET CONSEILS SUR LE TEPPANYAKI

L'appareil Teppanyaki vous offre le choix de cuisiner sur les deux zones de grill ou uniquement sur la zone frontale. Grâce au bouton thermostat, il permet de régler la température dans une plage de 0 à 250 °C.
Le grill Teppanyaki permet de cuisiner de la viande, des légumes, des fruits, etc., en utilisant de petites quantités de matières grasses végétales (beurre, huile, huile de coco, saindoux). En plus de la cuisson, l'appareil peut également être utilisé pour maintenir les aliments déjà cuits au chaud, même ceux encore dans les poêles.
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le soigneusement ainsi que ses composants, comme spécifié au chapitre 2. Ensuite, pendant quelques minutes, faites chauffer la surface de grill vide, sans aliments.
Pendant ce temps, l'appareil peut émettre de la fumée ou des odeurs désagréables (en raison de la combustion des graisses utilisées lors du processus de fabrication), il est donc recommandé d'aérer correctement la pièce pendant son fonctionnement.

### UTILISATION DE L'APPAREIL

Après avoir choisi de cuire uniquement sur la zone de grill frontale (fig. A) ou sur toute la surface de grill (fig. B), tournez le bouton (6) jusqu'à la position souhaitée (figure 2). L'allumage du témoin lumineux (8) indique que l'appareil est sous tension
Si vous choisissez d'utiliser uniquement la zone de grill frontale, en raison de l'alignement de la surface du grill, la zone arrière se réchauffera également (par exemple, si la zone frontale est chauffée à 200 °C, la zone arrière atteindra environ 100 °C) et pourra donc être utilisée pour maintenir les aliments déjà cuits au chaud.

**Risque de brûlure ! Ne touchez pas la zone arrière du grill avec des mains non protégées en pensant qu'elle est froide !**

Le TEPPANYAKI est contrôlé par un régulateur d'énergie à positions multiples (voir fig. 1). Son activation se fait en tournant le bouton (7) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée (de 45 °C à 250 °C).
Vous entendrez un léger clic indiquant l'activation du thermostat ; la plaque commencera à chauffer rapidement. Le témoin lumineux (9) s'allumera et s'éteindra lorsque la température sélectionnée sera atteinte.
Le choix de la température dépend du type d'aliment que vous souhaitez cuire, de sa taille et de sa teneur en eau. Attendez quelques minutes que le grill chauffe correctement, puis, à l'aide d'une spatule, étalez éventuellement des graisses ou huiles sur la surface de cuisson et placez les aliments à cuire dessus.
Pendant la cuisson, il est possible, si nécessaire, d'ajuster la température : il peut falloir quelques minutes pour que la surface du grill chauffe ou refroidisse avant d'atteindre la nouvelle température réglée. L'extinction du témoin lumineux (9) indique que la température souhaitée a été atteinte.
Une fois la cuisson terminée, mettez les deux boutons sur la position « 0 – off ».

Si vous choisissez d'utiliser uniquement la zone de grill frontale, vous pouvez profiter de la zone arrière (qui sera également chaude) pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits.

**La surface du grill reste chaude même après avoir été éteinte ; pour économiser de l'énergie, vous pouvez donc éteindre l'appareil avant la fin du temps de cuisson et continuer à cuire avec la chaleur résiduelle, ou utiliser cette chaleur pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits. Le tableau suivant fournit quelques informations approximatives.**
Placez les aliments uniformément sur la surface du grill, en vous assurant qu'ils reposent entièrement sur celle-ci.
Nous recommandons fortement de ne pas couper les aliments directement sur la surface du grill ; les morceaux doivent être cuits après avoir été préalablement divisés en petites portions individuelles.
**Ne retournez les aliments que lorsqu'ils se détachent facilement de la surface du grill ; veillez à ne pas rayer la surface de cuisson avec les ustensiles : choisissez soigneusement des ustensiles de cuisine à bords arrondis.**

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS POUR L'UTILISATEUR :
**Avant ou au moment de la mise en service, si le Teppanyaki est resté inutilisé pendant une longue période, il est nécessaire d'éliminer toute humidité absorbée par le matériau isolant. Pour ce faire, faites fonctionner le Teppanyaki pendant 10 minutes à la position 100 °C sur l'ensemble de la plaque.**

**Pour une utilisation correcte, souvenez-vous :**
**- Lors de l'utilisation du Teppanyaki, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et assurez-vous que les enfants ne soient pas à proximité. En particulier, surveillez la cuisson des aliments utilisant des huiles et des graisses, car elles sont hautement inflammables. Risque de brûlures.**
**- Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes ! Ne touchez pas ces parties sans protection appropriée.**
**- Même après utilisation, le Teppanyaki reste chaud pendant longtemps ; ne placez pas vos mains ni d'autres objets sur la surface pour éviter les brûlures.**
**- Dès que vous observez une fissure sur la surface de l'élément chauffant, déconnectez immédiatement l'ap-**

**pareil du secteur.**
**- Les instructions pour les plaques doivent indiquer que l'appareil n'est pas conçu pour être mis en marche à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.**
**- Ne tentez pas de modifier les caractéristiques techniques du produit, car cela peut être dangereux.**
**- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.**
**- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.**
**- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages résultant d'un usage incorrect, inapproprié ou déraisonnable.**
**- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation du grill et maintenez les enfants à une distance de sécurité. En particulier, assurez-vous que les poignées soient correctement orientées vers l'intérieur et soyez vigilant lors de la cuisson d'aliments avec de l'huile ou des graisses, car elles sont facilement inflammables.**
**- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un ancien modèle), avant de le mettre au rebut, il doit être rendu inutilisable conformément à la législation en vigueur en matière de protection de la santé et de prévention de la pollution environnementale, en neutralisant également les parties dangereuses, notamment pour les enfants, qui pourraient jouer avec un appareil abandonné.**
**- Après avoir utilisé la plaque, assurez-vous que l'indice des boutons soit en position fermée (0).**

**Vous trouverez ci-dessous un tableau contenant des données à titre indicatif uniquement pour la cuisson.**

| ALIMENTS | °C |
|---|---|
| poisson | 170°C - 180°C |
| légumes / fruits | 200°C |
| viande (porc, bœuf, veau) | 180°C - 200°C |
| viande (agneau, volaille) | 150°C - 180°C |

# NETTOYAGE

**ATTENTION : Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du secteur.**

## 2) NETTOYAGE DU TEPPANYAKI

Pour maintenir la surface de la plaque du Teppanyaki toujours propre et prolonger la durée de vie de l'appareil, il est très important de la laver après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse, de rincer et de sécher soigneusement. Laissez le barbecue et toutes ses parties refroidir avant le nettoyage. N'utilisez pas de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs ni de sprays corrosifs. Ne laissez jamais le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate en contact avec les surfaces pendant de longues périodes.

**La plaque :**
La surface du Teppanyaki doit être nettoyée lorsque sa température se situe approximativement entre 50 et 60 °C ; à cette température, il est plus facile d'éliminer les résidus alimentaires.
Si la surface de la plaque est froide, tournez le bouton du thermostat (7) à 50-60 °C.
Si elle est encore chaude, attendez qu'elle refroidisse. Pour déterminer la température de la plaque avant le nettoyage, faites tourner le bouton du thermostat (7) jusqu'à ce que le témoin lumineux (9) s'allume et lisez la température indiquée (figure 1), puis remettez le bouton (7) en position « 0-off ».
Retirez, à l'aide d'une spatule (choisissez des ustensiles à bords arrondis pour éviter de rayer la surface), les gros résidus.
Humidifiez ensuite la surface avec un peu d'eau mélangée à du détergent et laissez agir quelques minutes pour dissoudre les incrustations.
À l'aide d'un chiffon ou de papier essuie-tout, retirez les résidus ramollis et le mélange eau-détergent.
Rincez plusieurs fois la surface avec un chiffon humide et séchez soigneusement.
Nettoyage entre deux utilisations :
Retirez les gros résidus avec la spatule.
Placez des glaçons et du jus de citron sur la surface chaude de la plaque. Les glaçons fondus ramolliront les incrustations et le jus de citron éliminera les odeurs des aliments cuits précédemment.
Utilisez la spatule pour enlever les résidus restants.

**La plaque en verre céramique :**
Pour préserver la surface propre et brillante, nous recommandons d'utiliser un conditionneur en silicone. L'utilisation de ce type de produit, notamment avant de préparer des confitures, permet de protéger la surface de la plaque.
Il est très important de nettoyer la surface peu après chaque utilisation, lorsque le verre est encore tiède.

Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de poudres abrasives ni de sprays corrosifs.

Selon le niveau de saleté, nous recommandons :
-Tacheslégères:ilsuffitd'utiliserunchiffonpropreethumide.
- Saletés tenaces ou incrustées : elles peuvent être facilement retirées avec une spatule. Utilisez-la avec précaution, car elle peut provoquer des blessures.

**AVERTISSEMENT :**
**Pour maintenir le grill en bon état après utilisation, il doit être traité avec des produits spéciaux disponibles sur le marché afin que la surface reste toujours propre. Cette procédure est nécessaire pour prévenir la formation de rouille. N'utilisez pas de jets de vapeur pour le nettoyage de l'appareil.**

**AVERTISSEMENT :**
**Cet appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, tel que :**
**- Les installations de cuisine dans les commerces, bureaux ou environnements professionnels.**
**- Les structures de tourisme à la ferme.**
**- Les services d'hébergement dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels.**
**-Les Bed & Breakfast.**

# INSTALLATION

**INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR**

**L'installation, le réglage des commandes et l'entretien doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié.**
**L'appareil doit être installé correctement, conformément à la législation en vigueur et aux instructions du fabricant.**
**Une installation incorrecte peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens, pour lesquels le fabricant ne saurait être tenu responsable.**
**Au cours de la vie de l'appareil, les dispositifs automatiques de sécurité ou de régulation ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou par son revendeur dûment autorisé.**

## 3) INSTALLATION DE LA PLAQUE

Sortez le Teppanyaki de son emballage, dégagez les différentes pièces détachées et assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un technicien qualifié.
**L'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doit pas être laissé à la portée des enfants, car il constitue une source potentielle de danger.**
Un emplacement doit être prévu dans le plan de travail du meuble modulaire, avec les dimensions indiquées à la fig. 3, en veillant à respecter l'espace nécessaire pour l'installation de l'appareil (voir fig. 4).

## 4) FIXATION DE LA PLAQUE

Pour fixer le Teppanyaki à la surface de travail, les pinces de fixation fournies avec ce manuel doivent être assemblées. Les étapes suivantes doivent être respectées :

- Retirez toutes les pièces mobiles du Teppanyaki.
- Retournez l'appareil en veillant à le poser sur une surface douce pour éviter d'endommager les surfaces extérieures.
- Retirez les pinces « G » de l'emballage et installez-les selon le schéma de la fig. 5.

Après ces étapes, la jointure spéciale qui empêche les fuites de liquide peut être installée. Pour poser correctement cette jointure, suivez strictement les instructions ci-dessous :
- Détachez les bandes de joint de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste attachée au joint.
- Placez le joint « E » (fig. 5) à la position correcte sous le bord du plan de travail, de sorte que le côté extérieur du joint s'ajuste parfaitement au périmètre externe de la surface. Les extrémités des bandes doivent s'emboîter sans se chevaucher.
- Assurez-vous que le joint adhère uniformément à la surface du plan de travail, appuyez avec vos doigts, puis retirez la bande protectrice du joint et positionnez le Teppanyaki dans l'ouverture réalisée dans le plan de travail.
- Placez la plaque dans le trou du meuble et fixez-la à l'aide des vis appropriées « F » des pinces « G » (voir figure 6 pour plaque en acier, figure 6/A pour plaque en verre céramique).
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface inférieure du Teppanyaki, qui chauffe lors de l'utilisation, un séparateur en bois doit être inséré et fixé avec des vis à une distance minimale de 120 mm du dessus (fig. 7).

**AVERTISSEMENT :**
**Notez que l'adhésif qui fixe le stratifié plastique au plan de travail doit être résistant à des températures d'au moins 150 °C afin d'éviter que le revêtement ne se détache.**
**Il est recommandé à l'installateur que la paroi arrière, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes du barbecue, soient résistantes à une température de 90 °C.**

## 5) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

**Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.**

**Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.**
**Avant de procéder au raccordement, vérifier que:**
- la tension corresponde à la valeur indiquée sur la pla-

quette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
- La portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.
- Si un cordon d'alimentation n'est pas fourni avec l'appareil, connectez un câble de section appropriée au bornier (voir le tableau en paragraphe 6) en veillant à ce que le fil de terre soit plus long que les fils conducteurs conformément au schéma de la figure 9.

**Lorsque le branchement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:**
- appliquer au câble d'alimentation "C", s'il en est dépourvu (voir fig. 8), une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique.
- Raccorder les fils d'après le schéma de la fig. 8 en ayant soin de respecter les correspondances suivantes:

**lettre L (phase) = fil marron;**
**lettre N (neutre) = fil bleu;**
**symbole de terre ⏚ = fil verte - jaune.**

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une température de 90 °C.
- Ne pas utiliser pour le raccordement des réductions, des adaptateurs ou des dérivateurs car ils risqueraient de provoquer de faux contacts suivis de surchauffes dangereuses.
- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

**Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:**
- interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné à la charge de l'appareil, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Ne pas oublier que le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le réseau électrique peut également être protégé au moyen d'un interrupteur différentiel à haute sensibilité.
Il est vivement recommandé de fixer le fil de terre vert-jaune à un circuit efficace de mise à la terre.

**AVERTISSEMENTS :**
**tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux amendements correspondants.Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :**
**- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;**
**- la sécurité électrique (directive basse tension) ;**
**- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;**
**- l'écoconception**

# ENTRETIEN

**Avant d'effectuer tout entretien, débranchez l'appareil du secteur. Tout entretien doit être réalisé uniquement par du personnel autorisé.**

**Procédure en cas de dysfonctionnement :**
Avant de contacter votre Centre de Service le plus proche, procédez comme suit :
Relevez les informations figurant sur la plaque signalétique de l'appareil située en dessous (modèle et numéro de série).

**Attention ! En attendant la résolution du problème, vous devez cesser d'utiliser l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique.**
**Ne tentez pas de réparer ou de modifier l'appareil ou l'une de ses parties : en plus d'annuler la garantie, cela peut être dangereux.**

## 6) REMPLACEMENT DES PIÈCES

**Remarque : en cas de remplacement du cordon d'alimentation, le fil de terre doit être plus long que les conducteurs actifs (fig. 9) et les instructions du paragraphe « CONNEXIONS ÉLECTRIQUES » doivent être respectées.**

## 7) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Pour faciliter le travail de l'installateur, un tableau avec les spécifications des composants est inclus ci-dessous.

### PUISSANCE DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

| Modèl | Power (W) |
|---|---|
| Teppanyaki | 2400 |

## TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

| Type de cable | Puissance totale de l'appareil | Alimentation monophasée 220-240 V ~ |
|---|---|---|
| Caoutchouc H05 RR-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Néoprène H05 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Néoprène H07 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |

# ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIECES DE RECHANGE

Cet appareil, avant de quitter l'usine, a fait l'objet d'essais et d'une mise au point de la part d'un personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.
Les pièces de rechange originales ne sont disponibles que dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.
Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par du personnel qualifié.
C'est pour cette raison que nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a procédé à la vente ou à notre Centre d'Assistance Technique le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de défaut que présente votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de votre appareil ainsi que sur l'étiquette appliquée sur la boîte d'emballage.
Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange appropriées et par conséquent de garantir une intervention immédiate et spécifique. Il est conseillé de reporter ces données ci-après de manière à toujours les avoir à portée de main:

MARQUE:.....
MODELE:.....
SERIE:.....

**Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil.**
**Il/elle contient d'importantes données techniques.**

**Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr**
**Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !**

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση.**
**Πρέπει να ληφθεί μέριμνα για την αποφυγή της επαφής με θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός αν εποπτεύονται συνεχώς.**
**Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και να έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που υπεισέρχονται.**
**Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διενεργούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.**

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: το χωρίς παρακολούθηση μαγείρεμα σε εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Ποτέ μην επιχειρήσετε την κατάσβεση της πυρκαγιάς με νερό, αλλά πρέπει να απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια να καλύψετε τη φλόγα π.χ. με καπάκι ή μια αντιπυρική κουβέρτα.**

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις μαγειρικές επιφάνειες.**

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: δεν χρησιμοποιούν μια μονάδα καθαρισμού με ατμό του: σόμπες, εστίες και φούρνους.**

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα εξ αποστάσεως ελέγχου.**

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα/συστήματα ασφαλείας που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή του πλατώ εστιών ή αυτά που υποδεικνύονται ως κατάλληλα στις οδηγίες χρήσεως από τον κατασκευαστή της συσκευής ή αυτά που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων εξαρτημάτων/συστημάτων ασφαλείας ενδέχεται να προκαλέσει ατυχήματα.**

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μι σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.**

⚠ **Αυτή η εστία έχει σχεδιαστεί για χρήση αποκλειστικά ως συσκευή μαγειρέματος: οποιαδήποτε άλλη χρήση (όπως θέρμανση δωματίων) θεωρείται ακατάλληλη και επικίνδυνη.**

⚠ **Προσοχή: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, το πλαίσιο εργασίας καθίσταται πολύ ζεστό πάνω στις ζώνες μαγειρέματος: Κρατήστε το μακριά από τα παιδιά!**

⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για μια τέλεια εγκατάσταση, μια τέλεια ρύθμιση και ένα τέλειο μετασχηματισμό του πλαισίου εστιών κατά τη χρήση άλλων αερίων, πρέπει να απευθυνθείτε σε έναν ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Η μη τήρηση αυτού του κανόνα επιφέρει μείωση της ισχύος της εγγύησης.**

⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Τυχόν εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να επιφέρει ζημίες σε άτομα, ζώα ή πράγματα, ως προς τα οποία ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος.**

⚠ **Σε περίπτωση που για την εγκατάσταση θα έπρεπε να απαιτηθούν τροποποιήσεις στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο ή σε περίπτωση ασυμβατότητας ανάμεσα στην πρίζα και στο βύσμα της συσκευής, θα πρέπει να ζητηθεί η επέμβαση επαγγελματικά καταρτισμένου προσωπικού. Αυτό το τελευταίο, συγκεκριμένα, θα πρέπει επίσης να επιβεβαιώσει ότι το τμήμα των καλωδίων της πρίζας ενδείκνυται για την ισχύ που απορροφάται από τη συσκευή.**

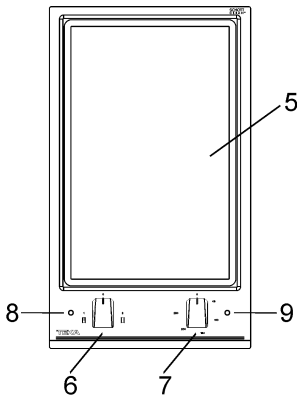
⚠ **Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση μετά την πώληση.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΚΔΙΔΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΑ ΑΤΟΜΑ.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο κατασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε παραποίηση ή τροποποίηση του προϊόντος ή των επιμέρους στοιχείων του κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης. Ο τεχνικός εγκατάστασης ευθύνεται για τυχόν ζημιές ή βλάβες που προκαλούνται λόγω εσφαλμένης συναρμολόγησης ή εγκατάστασης. Για τυχόν ζημιές που οφείλονται στην εγκατάσταση του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό εγκατάστασης.**

# ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## YZC 32600




5 Εστία «μερική-ολική» **(A) 1200 - (B) 2400 W**

6 Κουμπί ελέγχου ζώνης κουζίνας: *(θέση πάνω στην εστία: θέση 2 για ολική εστία, Σχ. Β, ή θέση 1 για μόνο την εμπρόσθια ζώνη, Σχ. Α μερική)*

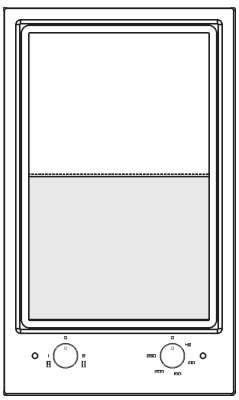
7 Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας

8 Λυχνία γενικής λειτουργίας, που υποδεικνύει ότι η συσκευή λειτουργεί

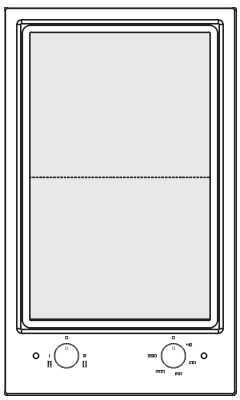
9 Λυχνία λειτουργίας συνδεδεμένη με το θερμοστάτη: όταν σβήσει, υποδεικνύει ότι η επιθυμητή θερμοκρασία έχει επιτευχθεί

***Προσοχή: η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση, σε κατοικίες και από ιδιώτες.***

## ΖΩΝΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



**A**



**B**

# ΧΡΗΣΗ

## 1) ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ TEPPANYAKI

Η συσκευή Teppanyaki σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρεύετε και στις δύο ζώνες ψησίματος ή μόνο στη μπροστινή ζώνη, και με τη χρήση του κουμπιού θερμοστάτη μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε εύρος από 0 έως 250 °C.
Η ψησταριά Teppanyaki σας επιτρέπει να μαγειρεύετε κρέας, λαχανικά, φρούτα κ.λπ., χρησιμοποιώντας μικρές ποσότητες φυτικών λιπών (βούτυρο, λάδι, λάδι καρύδας, λίπος). Επιπλέον της μαγειρικής, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρεί τα ήδη μαγειρεμένα τρόφιμα ζεστά, ακόμα και μέσα στις κατσαρόλες.
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματά της όπως αναφέρεται στο Κεφάλαιο 2. Στη συνέχεια, για λίγα λεπτά, θερμάνετε την άδεια επιφάνεια ψησίματος χωρίς τρόφιμα πάνω της.
Κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου, η συσκευή μπορεί να εκπέμπει καπνό ή δυσάρεστες οσμές (λόγω της καύσης των λιπών που χρησιμοποιήθηκαν στις διαδικασίες κατασκευής της συσκευής), οπότε ο χώρος θα πρέπει να αερίζεται καλά κατά τη λειτουργία της.

### ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αφού επιλέξετε αν θέλετε να μαγειρεύετε μόνο στη μπροστινή ζώνη ψησίματος (Σχ. A) ή σε ολόκληρη τη ζώνη ψησίματος (Σχ. B), περιστρέψτε το κουμπί (6) στη θέση που επιθυμείτε (Σχήμα 2). Η ανάφλεξη της ενδεικτικής λυχνίας (8) υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία.
Εάν επιλέξετε να χρησιμοποιείτε μόνο τη μπροστινή ζώνη ψησίματος, λόγω της επίπεδης διάταξης της επιφάνειας της ψησταριάς, η πίσω ζώνη ψησίματος θα θερμανθεί επίσης (για παράδειγμα, αν η μπροστινή ζώνη θερμανθεί στους 200 °C, η πίσω ζώνη θα φτάσει περίπου τους 100 °C) και μπορεί επομένως να χρησιμοποιηθεί για να διατηρείτε τα μαγειρεμένα τρόφιμα ζεστά.

**Κίνδυνος εγκαύματος! Μην αγγίζετε την πίσω ζώνη ψησίματος με γυμνά χέρια νομίζοντας ότι είναι κρύα!**

Το TEPPANYAKI ελέγχεται μέσω ενός ρυθμιστή ενέργειας με πολλαπλές θέσεις (βλ. Σχ. 1). Η ενεργοποίησή του γίνεται με δεξιόστροφη περιστροφή του κουμπιού (7) στη θέση που επιθυμείτε (από 45 °C έως 250 °C). Θα ακούσετε ένα ελαφρύ «κλικ», το οποίο υποδεικνύει ότι ο θερμοστάτης και η πλάκα πρόκειται να θερμανθούν γρήγορα, και η ενδεικτική λυχνία (9) θα ανάψει και θα σβήσει όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.
Η επιλογή της θερμοκρασίας εξαρτάται από τον τύπο του φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε, το μέγεθός του και την περιεκτικότητά του σε νερό. Περιμένετε μερικά λεπτά μέχρι η ψησταριά να θερμανθεί καλά και στη συνέχεια, με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, απλώστε αν χρειάζεται λίπη ή λάδια πάνω στην επιφάνεια της ψησταριάς και τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εάν χρειάζεται, είναι δυνατό να ρυθμίσετε εκ νέου τη θερμοκρασία: μπορεί να απαιτηθούν λίγα λεπτά για να θερμανθεί ή να κρυώσει η επιφάνεια της ψησταριάς πριν επιτευχθεί η νέα ρυθμισμένη θερμοκρασία. Το σβήσιμο της ενδεικτικής λυχνίας (9) υποδεικνύει ότι έχει επιτευχθεί η νέα θερμοκρασία.
Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, γυρίστε και τα δύο κουμπιά στη θέση «0 – off».

Εάν επιλέξετε να χρησιμοποιείτε μόνο την μπροστινή ζώνη ψησίματος, μπορείτε να εκμεταλλευτείτε και την πίσω ζώνη (η οποία θα είναι επίσης ζεστή) για να διατηρείτε τα ήδη μαγειρεμένα τρόφιμα ζεστά.

**Η επιφάνεια της ψησταριάς παραμένει ζεστή ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Για εξοικονόμηση ενέργειας, μπορείτε επομένως να σβήσετε τη συσκευή πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και να συνεχίσετε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας την υπόλοιπη θερμότητα ή να χρησιμοποιήσετε αυτή τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστά τα ήδη μαγειρεμένα τρόφιμα. Ο παρακάτω πίνακας παρέχει κάποιες ενδεικτικές πληροφορίες.** Τοποθετήστε τα τρόφιμα ομοιόμορφα πάνω στην επιφάνεια της ψησταριάς, εξασφαλίζοντας ότι τα τρόφιμα ακουμπούν πλήρως στην επιφάνεια.
Συνιστούμε έντονα να μην κόβετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια της ψησταριάς, αλλά τα κομμάτια να έχουν ήδη χωριστεί σε μικρές μερίδες πριν το μαγείρεμα.
**Γυρίστε τα τρόφιμα μόνο όταν αποκολλώνται εύκολα από την επιφάνεια της ψησταριάς. Προσέξτε να μην χαράξετε την επιφάνεια με τα σκεύη: χρησιμοποιείτε κουζινικά εργαλεία με στρογγυλεμένες άκρες.**

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ

**Πριν ή κατά τη στιγμή της πρώτης χρήσης, εάν η συσκευή Teppanyaki παρέμεινε αδρανής για μεγάλο χρονικό διάστημα, είναι απαραίτητο να αφαιρεθεί οποιαδήποτε υγρασία έχει απορροφηθεί από το μονωτικό υλικό. Αυτό γίνεται αφήνοντας τη συσκευή να θερμανθεί για 10 λεπτά στη θέση 100 °C σε όλη την επιφάνεια της πλάκας.**

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

**Για σωστή χρήση θυμηθείτε:**

**- Κατά τη χρήση του Teppanyaki, μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν παιδιά κοντά. Ιδιαίτερα, παρακολουθείτε και ελέγχετε το μαγείρεμα τροφίμων που χρησιμοποιούν έλαια και λίπη, καθώς είναι ιδιαίτερα**

εύφλεκτα. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Κατά τη λειτουργία, ορισμένα μέρη της συσκευής μπορεί να θερμανθούν! Μην αγγίζετε αυτά τα μέρη χωρίς κατάλληλη προσωπική προστασία.
- Ακόμη και μετά τη χρήση, το Teppanyaki παραμένει ζεστό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μην τοποθετείτε τα χέρια ή άλλα αντικείμενα πάνω του για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Μόλις δείτε κάποιο ράγισμα στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Οι οδηγίες για τις εστίες πρέπει να αναφέρουν ότι η συσκευή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Μην προσπαθήσετε να τροποποιήσετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, καθώς αυτό μπορεί να είναι επικίνδυνο.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ξυπόλυτοι.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκύψει από ακατάλληλη, λανθασμένη ή μη εύλογη χρήση.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση της ψησταριάς και κρατάτε τα παιδιά σε ασφαλή απόσταση. Ιδιαίτερα, βεβαιωθείτε ότι οι λαβές είναι τοποθετημένες προς τα μέσα και προσέξτε όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με λάδι ή λίπος, καθώς είναι εύφλεκτα.
- Εάν αποφασίσετε να μην χρησιμοποιήσετε πια αυτή τη συσκευή (ή αντικαταστήσετε ένα παλιό μοντέλο), πριν τη μεταφέρετε για απόρριψη πρέπει να καταστεί ανενεργή σύμφωνα με το νόμο για την προστασία της υγείας και την πρόληψη της περιβαλλοντικής ρύπανσης, καθιστώντας ασφαλή και τα επικίνδυνα μέρη, ειδικά για τα παιδιά που ενδέχεται να παίξουν με μια εγκαταλελειμμένη συσκευή.
- Μετά τη χρήση της εστίας, βεβαιωθείτε ότι οι δείκτες των κουμπιών βρίσκονται στη θέση «0 – off».

**Παρακάτω υπάρχει ένας πίνακας με ενδεικτικά δεδομένα μόνο για το μαγείρεμα.**

| ΤΡΟΦΗ | °C |
|---|---|
| Ψάρι | 170°C - 180°C |
| Λαχανικά / Φρούτα | 200°C |
| Κρέας (χοιρινό, μοσχάρι, βοδινό) | 180°C - 200°C |
| Κρέας (αρνί, πουλερικά) | 150°C - 180°C |

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν από οποιονδήποτε καθαρισμό, οσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.**

## 2) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ TEPPANYAKI

Για να διατηρείται η επιφάνεια της πλάκας του Teppanyaki πάντα καθαρή και να παρατείνεται η διάρκεια ζωής της συσκευής, είναι πολύ σημαντικό να την πλένετε μετά από κάθε χρήση με ζεστό σαπουνόνερο, να ξεπλένετε καλά και να στεγνώνετε πλήρως.
Αφήστε τη ψησταριά και όλα τα μέρη της να κρυώσουν πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια, λειαντικά καθαριστικά ή διαβρωτικά σπρέι.
Ποτέ μην αφήνετε ξίδι, καφέ, γάλα, αλμυρό νερό, χυμό λεμονιού ή ντομάτας να έρχονται σε επαφή με τις επιφάνειες για μεγάλα χρονικά διαστήματα.

**Η πλάκα:**
Η επιφάνεια του Teppanyaki πρέπει να καθαρίζεται όταν η θερμοκρασία της κυμαίνεται περίπου μεταξύ 50–60 °C· σε αυτή τη θερμοκρασία, είναι πιο εύκολο να αφαιρεθούν τα υπολείμματα τροφής. Αν η επιφάνεια της πλάκας είναι κρύα, περιστρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη (7) στους 50–60 °C· αν είναι ακόμη ζεστή, περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Σε αυτή την περίπτωση, για να προσδιορίσετε τη θερμοκρασία της πλάκας πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, περιστρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη (7) μέχρι να ανάψει η ενδεικτική λυχνία (9) και διαβάστε τη θερμοκρασία που εμφανίζεται (εικόνα 1), στη συνέχεια επαναφέρετε το κουμπί (7) στη θέση «0 – off».
Με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, αφαιρέστε τα μεγαλύτερα υπολείμματα (επιλέξτε σκεύη με στρογγυλεμένες άκρες για να αποφευχθούν γρατζουνιές στην επιφάνεια της πλάκας). Έπειτα, υγράνετε την επιφάνεια της πλάκας με λίγη ποσότητα νερού αναμεμειγμένου με απορρυπαντικό πιάτων και αφήστε το να δράσει για λίγα λεπτά, ώστε να μαλακώσουν οι προσκολλημένες ουσίες.
Με τη βοήθεια πανιού ή χαρτιού κουζίνας, αφαιρέστε τα υπολείμματα που έχουν κολλήσει στην επιφάνεια μαζί με το νερό και το απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε την επιφάνεια

πολλές φορές χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε προσεκτικά.
Εάν θέλετε να καθαρίσετε την επιφάνεια της πλάκας μεταξύ δύο μαγειρικών διαδικασιών, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα μεγαλύτερα υπολείμματα και τοποθετήστε παγάκια και χυμό λεμονιού στην ζεστή επιφάνεια της πλάκας. Τα παγάκια που λιώνουν θα μαλακώσουν τις προσκολλημένες ουσίες, ενώ ο χυμός λεμονιού θα αφαιρέσει τις οσμές από τα προηγούμενα φαγητά.
Χρησιμοποιήστε ξανά τη σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα υπόλοιπα υπολείμματα.

**Η κεραμική γυάλινη πλάκα:**
Αν θέλετε να διατηρήσετε την επιφάνεια καθαρή και λαμπερή, συνιστούμε τη χρήση ενός σιλικονούχου conditioner. Η χρήση αυτού του προϊόντος, πριν από την παρασκευή μαρμελάδας, βοηθά στην προστασία της επιφάνειας της εστίας.
Είναι πολύ σημαντικό να καθαρίζετε την επιφάνεια αμέσως μετά από κάθε χρήση, όταν το γυαλί είναι ακόμη χλιαρό.
Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια, σκόνες αποτριβής ή διαβρωτικά σπρέι.

Ανάλογα με το επίπεδο βρωμιάς, συνιστούμε:

- Ελαφριές κηλίδες: αρκεί η χρήση ενός νωπού, καθαρού πανιού.
- Σκλήρυνση και επίμονη βρωμιά αφαιρείται εύκολα με μια ξύστρα. Χρησιμοποιήστε την προσεκτικά, καθώς μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**
**Για να διατηρηθεί η σχάρα σε καλή κατάσταση μετά τη χρήση, θα πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία με ειδικά προϊόντα διαθέσιμα στην αγορά, ώστε η επιφάνεια να παραμένει πάντα καθαρή. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη για την πρόληψη σχηματισμού σκουριάς. Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του εξοπλισμού.**

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**
**υτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση ή παρόμοιες εφαρμογές όπως:**
**- Κουζίνες σε καταστήματα, γραφεία και εργασιακούς χώρους**
**- Τουριστικές εγκαταστάσεις σε αγροτουριστικά καταλύματα**
**- Εγκαταστάσεις για επισκέπτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλες κατοικίες**
**- Σε χώρους τύπου Bed & Breakfast**

# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ**

**Η εγκατάσταση, όλες οι ρυθμίσεις, οι τροποποιήσεις και η συντήρηση, που αναφέρονται στο μέρος αυτό πρέπει να διενεργούνται αποκλειστικά από ειδικευμένο προσωπικό. Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προξενήσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα, έναντι των οποίων ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος.**
**Ο εξοπλισμός πρέπει να εγκατασταθεί σωστά, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες και σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.**
**Οι διατάξεις ασφαλείας ή αυτόματης ρύθμισης των συσκευών κατά τη διάρκεια ζωής της εγκατάστασης μπορούν να τροποποιηθούν μόνο από τον κατασκευαστή ή από τον εξουσιοδοτημένο προμηθευτή.**

## 3) ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Αφαιρέστε την Teppanyaki από τη συσκευασία της, βγάλτε τα διάφορα χαλαρά μέρη και βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά. Σε περίπτωση αμφιβολίας, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό**.**
**Η συσκευασία (χαρτόνι, σακούλες, διογκωμένο πολυστυρένιο, καρφιά...) δεν πρέπει να παραμένει σε σημεία προσβάσιμα από παιδιά, καθώς αποτελούν πιθανούς κινδύνους.**

Πρέπει να γίνει άνοιγμα στην επιφάνεια του τραπεζιού του επίπλου με τις διαστάσεις που υποδεικνύονται στη σχήμα 3, εξασφαλίζοντας ότι τηρούνται οι διαστάσεις του χώρου που απαιτείται για την εγκατάσταση της συσκευής (βλέπε σχήμα 4).

## 4) ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Για να στερεώσετε την Teppanyaki στην επιφάνεια εργασίας, πρέπει να συναρμολογηθούν τα σφιγκτήρια στερέωσης που συνοδεύουν αυτό το εγχειρίδιο. Οι παρακάτω διαδικασίες πρέπει να εκτελεστούν:
- Αφαιρέστε όλα τα κινητά μέρη από την Teppanyaki.
- Γυρίστε τη συσκευή ανάποδα, φροντίζοντας να την οποθετήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια για να ποφευχθούν ζημιές στις εξωτερικές επιφάνειες.
- Αφαιρέστε τα σφιγκτήρια "G" από τη συσκευασία και εγκαταστήστε τα σύμφωνα με το διάγραμμα στο σχήμα 5.
- Μετά την ολοκλήρωση αυτών των βημάτων, μπορεί να εγκατασταθεί η ειδική φλάντζα που εμποδίζει τη διαρροή υγρών. Για να τοποθετηθεί σωστά, ακολουθήστε αυστηρά τις παρακάτω οδηγίες:
- Αποσπάστε τις λωρίδες της φλάντζας από τη βάση τους, φροντίζοντας η διαφανής προστασία να παραμένει στη φλάντζα.
- Τοποθετήστε τη φλάντζα "E" (σχήμα 5) στη σωστή θέση κάτω από την άκρη του πάγκου, έτσι ώστε η εξωτερική πλευρά της φλάντζας να εφαρμόζει τέλεια με το εξωτερικό περίγραμμα της επιφάνειας εργασίας. Τα άκρα των λωρίδων

πρέπει να εφαρμόζουν χωρίς να επικαλύπτονται.
- Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα εφαρμόζει ομοιόμορφα σε όλο τον πάγκο, πιέστε με τα δάχτυλά σας, στη συνέχεια αφαιρέστε τη προστατευτική ταινία της φλάντζας και τοποθετήστε την Teppanyaki στην οπή του πάγκου.
- Τοποθετήστε την εστία στην οπή της μονάδας και στερεώστε την με τις κατάλληλες βίδες "F" των σφιγκτήρων "G" (βλέπε σχήμα 6 για χάλκινη εστία, σχήμα 6/A για γυάλινη κεραμική εστία).
- Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε τυχαία επαφή με την κάτω επιφάνεια της Teppanyaki που θερμαίνεται κατά τη χρήση, πρέπει να τοποθετηθεί διαχωριστικό από ξύλο, στερεωμένο με βίδες σε ελάχιστη απόσταση 120 mm από την επιφάνεια (σχήμα 7).

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**
**Σημειώστε ότι η κόλλα που συνδέει το πλαστικό laminate με τον πάγκο πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασίες όχι χαμηλότερες από 150 °C, για να αποφευχθεί η αποκόλληση του καλύμματος. Συνιστάται στον εγκαταστάτη να διασφαλίσει ότι ο πίσω τοίχος, οι παρακείμενες και περιβάλλουσες επιφάνειες της Teppanyaki, αντέχουν σε θερμοκρασία 90 °C.**

## 8) ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

**Πριν να προβείτε σε οποιαδήποτε επέμβαση στο ηλεκτρικό μέρος της συσκευής, θα πρέπει να την αποσυνδέσετε πλήρως από το ηλεκτρικό δίκτυο.**

**Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να εκτελεστεί σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.**
**Πριν να κάνετε τη σύνδεση, ελέγξτε ότι:**
- η υποδοχή ή το σύστημα διαθέτει ικανή σύνδεση γείωσης σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις. Ουδεμία ευθύνη φέρεται για τη μη τήρηση των διατάξεων αυτών.
- η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που ενδείκνυται στη χαρακτηριστική ετικέτα και το τμήμα των καλωδίων της ηλεκτρικής εγκατάστασης θα μπορεί να υποστηρίζει το φορτίο που ενδείκνυται επίσης στην ετικέτα.
- η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που ενδείκνυται στη χαρακτηριστική ετικέτα και το τμήμα των καλωδίων της ηλεκτρικής εγκατάστασης θα μπορεί να υποστηρίζει το φορτίο που ενδείκνυται επίσης στην ετικέτα.
- Εάν δεν παρέχεται καλώδιο τροφοδοσίας με τη συσκευή, συνδέστε ένα καλώδιο με κατάλληλη διατομή στην πλακέτα ακροδεκτών (βλ. τον πίνακα στην παράγραφο 6) διατηρώντας το καλώδιο γείωσης μακρύτερο από τα καλώδια σύνδεσης σύμφωνα με το διάγραμμα στο σχήμα 9.

**Όταν η σύνδεση στο δίκτυο τροφοδοσίας γίνεται μέσω υποδοχής:**
- τοποθετήστε στο καλώδιο τροφοδοσίας «C», εάν δεν διαθέτει, (βλέπε εικ. 8) ένα φις σύμφωνα με τους κανονισμούς κατάλληλο για τη φόρτωση που υποδεικνύεται στην ετικέτα με τα σήματα. Συνδέστε τα καλωδιάκια σύμφωνα με το σχέδιο της εικόνας 8 φροντίζοντας να τηρείτε τις παρακάτω αντιστοιχίες:

**γράμμα L(φάση) =καλωδιάκι καφέ χρώματος;**
**γράμμα N (ουδέτερο) =καλωδιάκι μπλε χρώματος;**
**σύμβολο γείωσης ⏚ = καλωδιάκι πράσινου-κίτρινου χρώματος.**

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην φθάνει σε κανένα σημείο μία θερμοκρασία 90 °C.
- Μην χρησιμοποιείτε για τη σύνδεση μειώσεις, προσαρμογείς ή διακλαδώσεις καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ψευδείς επαφές με επακόλουθες επικίνδυνες υπερθερμάνσεις.
- Όταν γίνει ο εντοιχισμός η πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη.

**Όταν η σύνδεση γίνει απ' ευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο:**
- παρεμβάλλετε ανάμεσα στη συσκευή και το δίκτυο έναν πολυπολικό διακόπτη, διαστασιοποιημένο κατάλληλα για το φορτίο της συσκευής, σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα εγκατάστασης.
- Θυμηθείτε ότι το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακοπεί από το διακόπτη.
- Για μεγαλύτερη ασφάλεια, η ηλεκτρική σύνδεση μπορεί να προστατεύεται και από ένα διαφορικό διακόπτη υψηλής ευαισθησίας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ**

**όλα τα προϊόντα μας συμμορφώνονται με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές και τις σχετικές τροποποιήσεις. Ως εκ τούτου, το προϊόν είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις των Ευρωπαϊκών Οδηγιών που ισχύουν σχετικά με:**
**- την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC),**
**- την ηλεκτρική ασφάλεια (LVD),**
**- τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) και τον**
**- Οικολογικό σχεδιασμό (ERP).**

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**Προτού προχωρήσετε σε οποιαδήποτε συντήρηση, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος. Όλη η συντήρηση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.**

**Διαδικασία σε περίπτωση βλάβης**
- Πριν επικοινωνήσετε με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις, κάντε τα εξής:
- Συλλέξτε τα στοιχεία από την πινακίδα της συσκευής στο κάτω μέρος (μοντέλο και σειριακός αριθμός).

**Προσοχή!**
**Ενώ περιμένετε την επίλυση του προβλήματος, πρέπει να σταματήσετε τη χρήση της συσκευής και να την αποσυνδέσετε από την παροχή ρεύματος. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε ή να τροποποιήσετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, καθώς εκτός από την ακύρωση της εγγύησης, μπορεί να είναι επικίνδυνο.**

## 6) Αντικατάσταση Μερών

**Σημείωση: Σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, το καλώδιο γείωσης πρέπει να παραμείνει πιο μακρύ από τα καλώδια αγωγών (εικόνα 9) και πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες στην παράγραφο «ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ».**

## 7) Τεχνικές Προδιαγραφές Ηλεκτρικών Στοιχείων

Για να διευκολυνθεί η εργασία του εγκαταστάτη, παρατίθεται παρακάτω ένας πίνακας με τις προδιαγραφές των στοιχείων της συσκευής.

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΞΟΔΟΥ

| Ονομα | Εξουσία (W) |
|---|---|
| Teppanyaki | 2400 |

### ΤΥΠΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΗ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

| Τύπος καλωδίου | Συνολική παραγωγή της συσκευής | Μονοφασική παροχή ρεύματος 220-240 V ~ |
|---|---|---|
| Καουτσούκ H05 RR-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Νεοπρένιο H05 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Νεοπρένιο H07 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |

# ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Η συσκευή αυτή, πριν να φύγει από το εργοστάσιο, εγκρίθηκε μετά από δοκιμή και ρυθμίστηκε από έμπειρο και ειδικευμένο προσωπικό, έτσι ώστε να εξασφαλιστούν τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα λειτουργίας της.
Τα γνήσια ανταλλακτικά βρίσκονται μόνον στα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξής μας και στα εξουσιοδοτημένα καταστήματα. Κάθε επισκευή, ή ρύθμιση που καταστεί στη συνέχεια απαραίτητη πρέπει να γίνεται με τη μέγιστη προσοχή και επιμέλεια από ειδικευμένο προσωπικό.
Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε να απευθύνεστε πάντα στο Κατάστημα από το οποίο έγινε η πώληση ή στο πλησιέστερο Κέντρο Υποστήριξής μας προσδιορίζοντας τη μάρκα, το μοντέλο, τον αριθμό σειράς και τον τύπο προβλήματος της συσκευής που διαθέτετε. Τα σχετικά στοιχεία είναι σταμπαρισμένα επάνω στην ετικέτα με τα σήματα που είναι τοποθετημένη στο κάτω μέρος της συσκευής και στην ετικέτα που υπάρχει επάνω στο κιβώτιο συσκευασίας.
Οι πληροφορίες αυτές επιτρέπουν στον τεχνικό βοηθό να εξοπλιστεί με τα κατάλληλα ανταλλακτικά και να εξασφαλίσει στη συνέχεια μία άμεση και στοχευμένη επέμβαση. Συνιστάται να αναγράψετε παρακάτω τα στοιχεία αυτά έτσι ώστε να τα έχετε πάντα κοντά σας:

ΜΑΡΚΑ:.....
ΜΟΝΤΕΛΟ: .....
ΣΕΙΡΑ: .....

**Διατηρήστε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο τεχνικών στοιχείων με το Εγχειρίδιο Οδηγιών, κατά τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Περιέχει σημαντικά τεχνικά στοιχεία.**

Αυτή η συσκευή είναι σημειωμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EC σχετικά με την Διάθεση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (WEEE).
Αυτή η οδηγία είναι σχεδιασμένη για να έχει ισχύ πανευρωπαϊκά σχετικά με την επιστροφή και ανακύκλωση του Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού.

⚠ **AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante o uso.Deve-se tomar cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe a menos que não sejam constantemente vigiadas.**
**Este aparelho pode ser usado por crianças acima de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.**

⚠ **AVISO: Cozinhar sem vigiar numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode provocar incêndio. NUNCA tente apagar o incêndio com água, mas desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama p. ex. com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.**

⚠ **AVISO: Perigo de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.**

⚠ **AVISO: não se deve usar um aparelho de limpeza a vapor por fogão, placas e fornos.**

⚠ **AVISO: o aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.**

⚠ **AVISO: Utilize apenas acessórios e sistemas de segurança designados pelo fabricante da placa ou indicados nas instruções de utilização como adequados, ou incorporados no equipamento. O uso de acessórios inapropriados pode causar acidentes.**

⚠ **AVISO: O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser controlado constantemente.**

⚠ **Este fogão foi projetado para ser usado exclusivamente como um aparelho de cozimento: qualquer outro uso (como aquecer ambientes) é considerado impróprio e perigoso.**

⚠ **Aviso: durante o funcionamento, as superfícies da área de cozimento ficam muito quentes: mantenha as crianças afastadas!**

⚠ **IMPORTANTE: para uma perfeita instalação, ajustamento ou alteração do aparelho de cozedura com a utilização de outros gases, é necessário usar um INSTALADOR QUALIFICADO: a não observância desta regra resulta em vazio de garantia.**

⚠ **IMPORTANTE: o aparelho deve ser instalado segundo as instruções do fabricante. Este não se responsabiliza por danos causados a pessoas, animais ou objectos, resultantes de uma instalação incorrecta.**

⚠ **Se for necessário efectuar modificações na instalação eléctrica existente ou se a tomada não for compatível com a ficha, todas as alterações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado. Em particular a pessoa deve verificar a secção dos fios.**

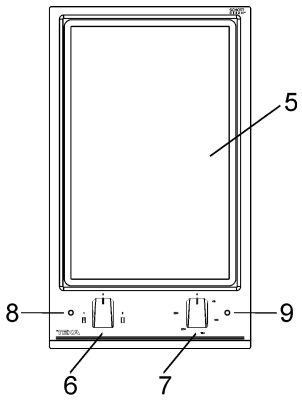
⚠ **Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço pós-venda.**

⚠ **AVISO: A MANUTENÇÃO DEVE SER REALIZADA APENAS POR PESSOAS AUTORIZADAS.**

⚠ **AVISO! O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causadospela alteração ou modificação do produto ou dos seus componentes durante a instalação. O instalador será responsável por quaisquer danos ou avarias que ocorram devido à montagem ou instalação incorreta. Para quaisquer danos resultantes da instalação do produto, contacte o instalador autorizado.**

# DESCRIÇÃO DO APARELHO

## YZC 32600




5 Placa de aquecimento “parcial-total” **de (A) 1200 - (B) 2400 W**

6 Botão de controle da área da cozinha: *(sobre a placa, posição 2 (total Fig. B) ou posição 1, somente a frente (Fig. A parcial))*

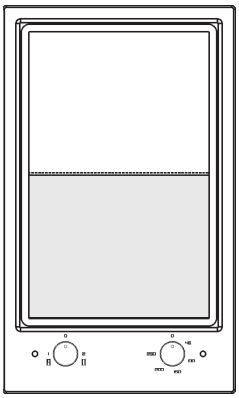
7 Botão de ajuste da temperatura

8 Luz de função geral, indicando que a unidade está em operação

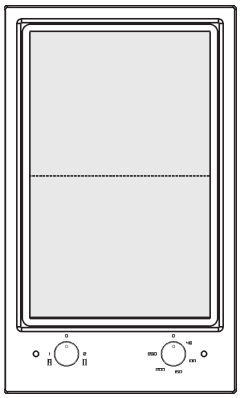
9 Luz indicadora de operação conectada ao termostato: quando se apaga, isso indica que a temperatura desejada foi atingida

***Atenção: este aparelho foi projetado e fabricado para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados.***

## ZONA DE CHURRASCO



**A**



**B**

# UTILIZAÇÃO

## 1) USO E CONSELHOS SOBRE O TEPPANYAKI

O aparelho Teppanyaki oferece a opção de cozinhar em ambas as zonas de grelha ou apenas na zona de grelha frontal e, com o uso do botão de termostato, permite ajustar a temperatura na faixa de 0 a 250°C.
A grelha Teppanyaki permite cozinhar carne, vegetais, frutas, etc., usando pequenas quantidades de gorduras vegetais (manteiga, óleo, óleo de coco, banha). Além de cozinhar, o aparelho também pode ser utilizado para manter a comida já cozida quente, inclusive alimentos que ainda estejam nas panelas.
Antes de usar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente o aparelho, incluindo seus componentes, conforme especificado no Capítulo 2. Em seguida, aqueça a superfície da grelha vazia por alguns minutos, sem colocar alimentos nela.
Durante este processo, o aparelho pode emitir fumaça ou odores desagradáveis (devido à queima da gordura usada nos processos de fabricação do aparelho). Portanto, é importante manter o ambiente bem ventilado enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

### USO DO APARELHO

Após selecionar se deseja cozinhar apenas na zona de grelha frontal (fig. A) ou em toda a zona de grelha (fig. B), gire o botão (6) para a posição desejada (figura 2). A iluminação da luz indicadora (8) indica que o aparelho está ligado. Se optar por usar apenas a zona de grelha frontal, devido ao arranjo nivelado da superfície da grelha, a zona de grelha traseira também se aquecerá (por exemplo, se a zona de grelha frontal estiver aquecida a 200°C, a zona de grelha traseira atingirá uma temperatura de 100°C) e poderá, portanto, ser usada para manter os alimentos cozidos quentes.

**Perigo de queimaduras! Não toque na zona de grelha traseira com as mãos desprotegidas, pensando que estará fria!**

O TEPPANYAKI é controlado por um regulador de energia com várias posições (veja fig. 1). Sua inserção é feita girando o botão (7) no sentido horário até a posição desejada (de 45 °C a 250 °C). Você ouvirá um leve clique indicando que o termostato foi desativado e a chapa ficará rapidamente quente, a luz indicadora (9) acenderá e apagará quando atingir a temperatura configurada.
A escolha da temperatura depende do tipo de alimento que você deseja cozinhar, do seu tamanho e do seu teor de água. Aguarde alguns minutos até que a grelha aqueça bem. Em seguida, com a ajuda de uma espátula, se necessário, espalhe gorduras ou óleos pela superfície da grelha e coloque os alimentos para serem cozidos.

Durante o cozimento, se necessário, é possível ajustar a temperatura: alguns minutos podem ser necessários para o aquecimento ou resfriamento da superfície da grelha até atingir a nova temperatura configurada. O desligamento da luz indicadora (9) indica que a nova temperatura foi alcançada.
Quando terminar de cozinhar, gire ambos os botões para a posição "0 - off" para desligar o aparelho.

Se você optar por usar apenas a zona de grelha frontal, pode aproveitar a zona de grelha traseira (que também ficará quente) para manter os alimentos já cozinhados aquecidos.

**A superfície da grelha permanece quente mesmo depois de desligada; portanto, para economizar energia, você pode desligar o aparelho antes do final do tempo de cozimento e continuar cozinhando usando o calor residual, ou pode usar esse calor para manter os alimentos já cozidos aquecidos. A tabela a seguir fornece algumas informações aproximadas.**
Distribua os alimentos uniformemente sobre a superfície da grelha, garantindo que fiquem completamente em contato com ela.
Recomendamos fortemente não cortar os alimentos diretamente na grelha, mas sim cozinhá-los após já terem sido divididos em pequenas porções individuais.
**Vire o alimento somente quando ele se soltar facilmente da grelha; tome cuidado para não riscar a superfície de cozimento com os utensílios; escolha com cuidado os utensílios de cozinha com bordas arredondadas.**

### ADVERTENCIAS E CONSEJOS PARA O USUÁRIO:

**Antes da instalação ou da colocação em funcionamento, se o Teppanyaki tiver permanecido inativo por um longo período, é necessário eliminar a possível umidade absorvida pelo material isolado. Para isso, coloque o Teppanyaki por 10 minutos em uma temperatura de 100 °C usando toda a superfície da placa.**

**Para usar corretamente, lembre-se:**
**- Ao usar a chapa Teppanyaki, não deixe o aparelho sem supervisão e certifique-se de que crianças não estejam por perto. Em particular, supervisione o preparo de alimentos que utilizam óleos e gorduras, pois são altamente inflamáveis. Perigo de queimaduras.**
**- Durante o funcionamento, algumas partes do equipamento podem ficar quentes! Não entre em contato com essas partes sem a devida proteção individual.**
**- Mesmo após o uso, a chapa Teppanyaki permanece quente por um longo tempo; não coloque as mãos ou outros objetos sobre ela para evitar queimaduras.**
**- Assim que você notar uma rachadura na superfície do elemento de aquecimento, desconecte imediatamente o aparelho da tomada.**
**- As instruções do fogão devem indicar que o aparelho**

**não foi projetado para ser acionado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.**
**- Não tente modificar as características técnicas do produto, pois isso pode ser perigoso.**
**- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou úmidos;**
**- Não utilize o aparelho descalço;**
**- O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes de uso impróprio, incorreto ou inadequado;**
**- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver usando a grelha e mantenha as crianças a uma distância segura. Em particular, certifique-se de que as alças estejam na posição correta, para dentro, e tenha cuidado ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, pois são facilmente inflamáveis.**
**- Caso decida não usar este aparelho (ou substituir um modelo antigo), antes de levá-lo para o triturador, ele será desativado de acordo com as normas de segurança sanitária e ambiental, tornando inofensivas também peças perigosas, especialmente para crianças, que podem usar um aparelho abandonado para brincar.**
**- Após o uso do fogão, certifique-se de que o indicador dos botões esteja na posição fechada (0).**

**A tabela abaixo apresenta alguns dados indicativos apenas para fins culinários.**

| COMIDA | °C |
|---|---|
| Peixe | 170°C - 180°C |
| Legumes / Frutas | 200°C |
| Carne (porco, carne bovina, vitela) | 180°C - 200°C |
| Carne (cordeiro, aves) | 150°C - 180°C |

# LIMPEZA

**CUIDADO: antes de qualquer tipo de limpeza, desligue o aparelho da tomada.**

## 2) LIMPEZA DA CHAPA TEPPANYAKI

Para manter a superfície da chapa da chapa Teppanyaki sempre limpa e prolongar a vida útil do aparelho, é muito importante lavá-la após cada uso com água morna e sabão, enxaguar e secar bem.
Deixe a chapa e todas as suas partes esfriarem antes de limpar. Não use esponjas de aço, produtos de limpeza abrasivos ou sprays corrosivos.
Nunca deixe vinagre, café, leite, água com sal, limão ou suco de tomate em contato com as superfícies por longos períodos.

**A chapa:**
A superfície da chapa teppanyaki deve ser limpa quando estiver a uma temperatura entre 50 e 60 °C; nessa temperatura, é mais fácil remover os resíduos de alimentos. Se a superfície da chapa estiver fria, gire o botão do termostato (7) para 50-60 °C; se ainda estiver quente, espere até que esfrie. Nesse caso, ao decidir realizar o procedimento de limpeza, para determinar a temperatura da superfície da chapa, gire o botão do termostato (7) até que a luz indicadora acenda (9) e leia a temperatura indicada (figura 1). Em seguida, retorne o botão (7) para a posição "0 - desligado".
Remova, com a ajuda de uma espátula, os resíduos maiores (selecione utensílios com bordas arredondadas para evitar arranhar a superfície do prato). Em seguida, umedeça a superfície do prato com um pouco de água misturada com detergente e deixe de molho por alguns minutos para remover as incrustações. Usando um pano ou papel toalha, remova os resíduos que ficaram grudados na superfície do prato e a água misturada com detergente.
Enxágue a superfície do prato várias vezes com um pano úmido e seque cuidadosamente.

Se desejar limpar a superfície da chapa entre duas operações de cozimento, use uma espátula para remover os resíduos maiores e coloque cubos de gelo e suco de limão sobre a superfície da chapa quente. Os cubos de gelo derretendo amolecerão as crostas, enquanto o suco de limão removerá os odores dos alimentos cozidos anteriormente. Use a espátula para remover os resíduos restantes.

**Placa vitrocerâmica:**
Se desejar manter a superfície limpa e brilhante, recomendamos o uso de um condicionador de silicone. A utilização deste condicionador, antes de preparar geleias, ajuda a proteger a superfície da placa.
É muito importante limpar a superfície logo após cada utilização, enquanto o vidro ainda estiver morno.
Não utilize esponjas metálicas, abrasivos em pó ou sprays corrosivos.

Dependendo do nível de sujidade, recomendamos:
- manchas leves: basta usar um pano limpo e úmido.
- Sujidade incrustada e persistente é removida facilmente

com uma espátula. Use-a com cuidado, pois pode causar ferimentos.

**AVISO:**
**- Para manter a grelha em boas condições após o uso, ela deve ser tratada com produtos específicos disponíveis no mercado, de forma que a superfície permaneça sempre limpa. Este procedimento é necessário para evitar a formação de ferrugem.**

**- Não utilize jatos de vapor para a limpeza do equipamento.**

**AVISO:**
**Este aparelho foi projetado para uso doméstico ou similar, como:**
**- cozinhas em lojas, escritórios e ambientes de trabalho;**
**- instalações para férias em fazendas;**
**- instalações para hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;**
**- pousadas (Bed & Breakfast).**

# INSTALAÇÃO

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA O INSTALADOR

**A instalação, os ajustes dos controles e a manutenção devem ser realizados somente por um técnico qualificado.**
**O aparelho deve ser instalado corretamente, em conformidade com a legislação vigente e as instruções do fabricante.**
**A instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens, pelos quais o fabricante não será responsabilizado.**
**Durante a vida útil do sistema, os dispositivos automáticos de segurança ou de regulação do aparelho só podem ser modificados pelo fabricante ou por um revendedor autorizado.**

## 3) INSTALAÇÃO DA CHAPA AQUECEDORA

Retire a chapa Teppanyaki da embalagem, desembalhe as peças soltas e verifique se não estão danificadas. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contate um técnico qualificado.
**A embalagem (papelão, sacos, isopor, pregos...) não deve ser deixada ao alcance de crianças, pois representa um perigo potencial.**
Deve ser feita uma abertura no tampo da mesa do móvel modular com as dimensões indicadas na figura 3, certificando-se de que as dimensões do espaço necessário para a instalação do aparelho sejam respeitadas (ver figura 4).

## 4) FIXAÇÃO DA PLACA DE AQUECIMENTO

Para fixar a chapa teppanyaki à bancada, é necessário montar as presilhas de fixação que acompanham este manual. Para isso, siga os seguintes procedimentos:
- Remova todas as partes móveis da chapa teppanyaki;
- Vire o aparelho de cabeça para baixo, tomando cuidado para colocá-lo sobre uma superfície macia e evitar danos às superfícies externas;
- Retire as presilhas "G" da embalagem e instale-as conforme o diagrama na figura 5.
Após a execução dessas etapas, instale a junta especial que impede vazamentos de líquidos. Para instalar a junta corretamente, siga rigorosamente as instruções abaixo:
- Descole as tiras de vedação do suporte, tomando cuidado para que a proteção transparente permaneça presa à vedação.
- Coloque a vedação "E" (fig. 5) na posição correta sob a borda do tampo da mesa, de modo que a parte externa da vedação se encaixe perfeitamente no perímetro externo da bancada. As extremidades das tiras devem se encaixar sem sobreposição.
- Certifique-se de que a vedação esteja aderida uniformemente à bancada em toda a sua extensão, pressione-a com os dedos, remova a tira protetora da vedação e posicione a chapa teppanyaki na abertura feita na bancada.
- Posicione a placa no orifício da unidade e fixe-a no lugar usando os parafusos "F" apropriados dos ganchos de fixação "G" (consulte a figura 6 para placa de aço, figura 6/A para placa vitrocerâmica).
- Para evitar qualquer contato acidental com a superfície inferior da chapa teppanyaki aquecida durante o uso, deve-se aplicar uma separação em madeira que deve ser inserida e fixada com parafusos a uma distância mínima de 120 mm da parte superior (fig. 7).

**AVISO:**
**Observe que o adesivo que une o laminado plástico à bancada deve ser resistente a temperaturas de no mínimo 150 °C para evitar que o revestimento se desprenda.**
**Recomenda-se que o instalador verifique se a parede traseira, as superfícies adjacentes e ao redor da churrasqueira são resistentes a uma temperatura de 90 °C.**

## 5) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

**Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.**
**A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.**
**Antes de efectuar a ligação, verifique se:**
- a tensão corresponde ao valor indicado na placa de iden-

tificação ea seção dos cabos elétricos podem suportar a carga, também indicado na placa.
- A capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte inferior da caixa).
- A tomada da instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.
- Caso o aparelho não venha com cabo de alimentação, conecte um cabo com seção transversal adequada à placa de terminais (consulte a tabela no parágrafo 6), mantendo o fio terra mais comprido que os fios condutores, conforme o diagrama na figura 9.

**Quando a ligação à rede de alimentação for feita por meio de tomada:**
- aplique no cabo de alimentação "C", se não a possuir (veja fig. 8), uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características.
- Efectue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema da fig. 8 e respeitando todos os avisos enumerados a seguir.

**Letra L (fase) = cabo castanho;**
**letra N (neutro) = cabo azul;**
**símbolo de ligação à terra ⏚ = cabo verde-amarelo.**

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma temperatura superior a 90 °C.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes poderiam provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.
- Terminada las instalación, el enchufe tiene que ser de fácil accesso.

**Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:**
- entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- A ligação eléctrica também poderá ser protegida por interruptor diferencial de alta sensibilidade.
Recomenda-se que o cabo terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz.

**AVISOS:**

**todos os nossos aparelhos estão em conformidade com as Normas Europeias e sucessivas modificações. Portanto, o aparelho está em conformidade com os requisitos das Diretivas Europeias**
**em vigor em matéria de:**
**- compatibilidade eletromagnética (CEM);**
**- segurança elétrica (LVD);**
**- limitação de utilização de determinadas substâncias perigosas (RoHS);**
**- conceção ecológica (ERP).**

# MANUTENÇÃO

**Antes de realizar qualquer tipo de manutenção, desligue o aparelho da tomada. Toda a manutenção deve ser realizada somente por pessoal autorizado.**

**Procedimento em caso de mau funcionamento**
- Antes de contactar o Centro de Assistência Técnica mais próximo, faça o seguinte:
- Recolha os dados da placa de identificação do equipamento, localizada na parte inferior (modelo e número de série).

**Atenção! Enquanto aguarda a resolução do problema, pare de usar o aparelho e desconecte-o da tomada. Não tente consertar ou modificar o aparelho em nenhuma de suas peças: além de anular a garantia, isso pode ser perigoso.**

## 6) SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

**Nota: caso o cabo de alimentação seja substituído, o fio terra deve ser deixado mais comprido que os fios condutores (fig. 9) e as instruções do parágrafo "CONEXÕES ELÉTRICAS" devem ser observadas.**

## 7) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS COMPONENTES ELÉTRICOS

Para facilitar o trabalho do instalador, segue abaixo uma tabela com as especificações dos componentes.

## SAÍDA DOS COMPONENTES ELÉTRICOS

| Nome | Power (W) |
|---|---|
| Teppanyaki | 2400 |

## TIPO E SEÇÃO DOS CABOS DE ENERGIA

| Tipo de cabo | Produção total do aparelho | Fonte de alimentação monofásica 220-240 V ~ |
|---|---|---|
| Borracha H05 RR-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Neoprene H05 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Neoprene H07 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |

# ASSISTÊNCIA TÉCNICA, PEÇAS DE REPOSIÇÃO E CONDIÇÕ ES DE GARANTIA

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.
Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção por possoal qualificado.
Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte traseira do aparelho aplicada na caixa de embalagem e no paìnel frontal inferior interno.
Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

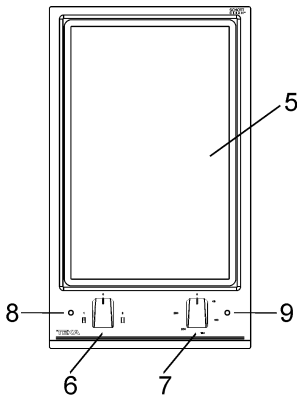
MARCA: .....
MODELO: .....
SÉRIE: .....

**Durante a vida útil do aparelho, mantenha o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos junto com o manual de instruções.**
**Esse contém dados técnicos importantes.**

A directiva Europeia 2012/19/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos. Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

# POPIS TEPPANYAKI

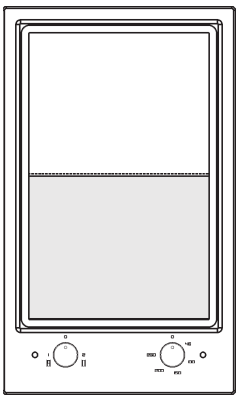
## YZC 32600



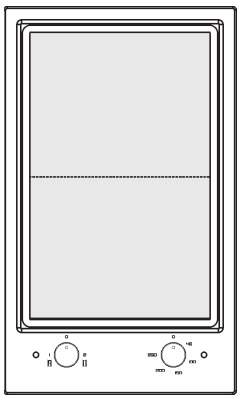

5 Varná deska „dílčí-celkem“ **(A) 1200 - (B) 2400 W**
6 Ovládací knoflík varné zóny: (na celé desce poloha 2 ( celkem obr. B) nebo v poloze 1, pouze přední část (dílčí obr. A)
7 Knoflík pro nastavení teploty
8 Obecná výstražná provozní kontrolka indikuje, že spotřebič je v provozu
9 Signální kontrolka: po vypnutí indikuje, že bylo dosaženo požadované teploty

***Varování: Tento spotřebič je určen pro domácí použití, v prostředí a pro soukromé osoby***

## GRILOVACÍ ZÓNA



**A**



**B**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: tento spotřebič a jeho přístupné části se během používání velmi zahřívají. Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku topných těles.**
**Udržujte děti mladší 8 let mimo dosah, pokud nejsou nepřetržitě pod dohledem.**
**Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod vhodným dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud si jsou vědomy souvisejících nebezpečí.**
**Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.**
**Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: ponechání sporáku bez dozoru s tuky a oleji může být nebezpečné a může způsobit požár.**
**NIKDY byste se neměli pokoušet uhasit plamen/oheň vodou, ale měli byste spotřebič uhasit a plamen zakrýt, například víkem nebo ohnivzdornou přikrývkou.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: nebezpečí požáru: nenechávejte předměty na varných plochách.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: k čištění nesmí být používán parní spotřebič: sporáky, varné desky a trouby.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: varná deska není určena k provozu s externím časovačem ani se systémem dálkového ovládání.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: ochranná zařízení varné desky musí být pouze zařízení navržená výrobcem varného spotřebiče nebo zařízení uvedená v pokynech výrobce spotřebiče jako vhodná k použití nebo ochranná zařízení varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nedostatečných ochranných prostředků může způsobit nehody.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být nepřetržitě kontrolován.**

⚠ **Tato varná deska byla navržena pouze pro použití jako spotřebič na vaření: jakékoli jiné použití (například vytápění místností) je třeba považovat za nevhodné a nebezpečné.**

⚠ **Upozornění: během provozu se pracovní deska na varných zónách velmi zahřívá: udržujte děti v dostatečné vzdálenosti!**

⚠ **DŮLEŽITÉ: pro dokonalou instalaci, seřízení nebo přeměnu Teppanyaky je nutné se obrátit na KVALIFIKOVANÉHO INSTALAČNÍHO TECHNIKA: nedodržení tohoto pravidla způsobí zánik záruky.**

⚠ **DŮLEŽITÉ: instalace musí být provedena podle pokynů výrobce. Nesprávná instalace může způsobit poškození osob, zvířat nebo majetku, za které výrobce nenese odpovědnost.**

⚠ **V případě, že instalace vyžaduje změny v domácím elektrickém systému nebo v případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče, požádejte odborně kvalifikovaný personál o její výměnu. Zejména ten musí také zajistit, aby část zásuvkových kabelů byla vhodná pro energii absorbovanou spotřebičem.**

⚠ **Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho poprodejním servisem.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ:**
**ÚDRŽBU SMÍ PROVÁDĚT POUZE A VÝHRADNĚ OPRÁVNĚNÉ OSOBY.**

⚠ **POZOR! Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené změnami nebo úpravami výrobku nebo jeho součástí během instalace. Instalatér bude odpovědný za jakékoli poškození nebo selhání vyplývající z nesprávné montáže nebo instalace. V případě jakýchkoli škod vyplývajících z instalace produktu se obraťte na autorizovaného instalatéra.**

# POUŽITÍ

## 1) ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

Spotřebič Teppanyaki nabízí možnost vaření na celé desce nebo pouze v přední části, s teplotou nastavitelnou od 0 do 250° C pomocí knoflíku termostatu.
- Deska Teppanyaki umožňuje vařit maso, zeleninu, ovoce atd. s použitím malého množství rostlinného tuku (máslo, olej, kokosový tuk, sádlo). Kromě vaření je spotřebič vhodný také pro udržování již uvařených potravin v teple i uvnitř hrnců.
- Před prvním použitím pečlivě vyčistěte spotřebič a jeho součásti, jak je uvedeno na straně 6, poté desku několik minut zahřívejte ve vakuu, tj. bez jídla.
- Během prvního použití může spotřebič vydávat kouř a nepříjemné pachy: je to způsobeno spalováním tuků používaných pro zpracování v továrně, větrejte prostory.

### POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Zvolte, zda chcete vařit pouze v přední oblasti (obr. A) nebo v celé desce (obr. B) otočením knoflíku (6) do požadované polohy (obr. 2).
Zapnutí kontrolky (8) signalizuje, že je spotřebič pod napětím.
Pokud se rozhodnete použít pouze přední část, kvůli kontinuitě desky bude zadní část také trpět zahříváním (například pokud je přední část zahřátá na 200° C, bude mít zadní část stále teplotu 100° C), a proto může být použita k udržení již vařených potravin v teple.

**Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se zadní části holýma rukama s domněnkou, že je studená!**

TEPPANYAKI je řízeno vícepolohovým regulátorem energie (viz obr. 1). Zapíná se otočením pravého knoflíku (7) ve směru hodinových ručiček do požadované polohy (45 °C až 250 °C)
jakmile dosáhnete požadované teploty, ucítíte lehké cvaknutí, které signalizuje vypnutí termostatu, a deska se brzy rozžhaví; kontrolka (9) se rozsvítí a po dosažení nastavené hodnoty zhasne. Volba teploty závisí na typu pokrmu, který chcete vařit, jeho velikosti a vlhkosti.
Počkejte několik minut, až se deska dobře zahřeje, poté ji v případě potřeby pomocí špachtle potřete tukem nebo olejem a položte na ni pokrmy určené k přípravě.

V případě potřeby lze během vaření měnit teplotu: před získáním nové nastavené hodnoty může trvat několik minut, než se deska dále zahřeje nebo ochladí: vypnutí kontrolky (9) signalizuje, že bylo dosaženo nové nastavené hodnoty.
Na konci vaření vraťte oba knoflíky do polohy „0 - vypnuto".
Pokud se rozhodnete používat pouze přední část talíře, použijte zadní část (která je stále horká), aby vařené potraviny zůstaly teplé.

**Deska udržuje teplo po dlouhou dobu i po vypnutí, takže pro úsporu energie je možné ji vypnout před koncem vaření a pokračovat ve vaření pomocí zbytkového tepla nebo jej použít k udržení vařených potravin v teple.**
Potraviny rovnoměrně a homogenně rozložte po celém povrchu desky a ujistěte se, že na něm potraviny zcela spočívají.
Doporučuje SE NEKRÁJET jídlo přímo na desce, ale vařit kousky již oddělené v malých porcích.
**Jídlo obracejte pouze tehdy, když se snadno oddělí od desky: dávejte pozor, abyste nepoškrábali varnou desku nářadím: zejména zvolte kuchyňské nářadí se zaoblenými hranami.**

**UPOZORNĚNÍ A RADY PRO UŽIVATELE:**
**v okamžiku prvního zapnutí nebo v každém případě, pokud je Teppanyaki dlouhodobě neaktivní, je nutné, aby se odstranila veškerá vlhkost absorbovaná izolační směsí, vysušit ji zapnutím Teppanyaki po dobu 10 minut na pozici 100° C regulátoru na celé desce**

**Pro správné použití nezapomeňte:**
**- Při používání spotřebiče Teppanyaki nenechávejte přístroj bez dozoru a dbejte na to, aby se v blízkosti nenacházely děti. Zejména zajistěte a sledujte vaření potravin, které používají oleje a tuky, protože jsou snadno hořlavé. Nebezpečí popálení!**
**- Během provozu dosahují některé části spotřebiče velmi vysokých teplot! Bez adekvátní osobní ochrany nepřicházejte do styku s těmito částmi.**
**- Teppanyaki zůstává i po použití dlouho v teple; nedávejte na něj ruce ani jiné předměty, abyste se vyhnuli popáleninám.**
**- Jakmile si všimnete praskliny na povrchu topného tělesa, okamžitě odpojte spotřebič od sítě.**
**- Pokyny týkající se varných desek musí uvádět, že spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.**
**- Nepokoušejte se měnit technické vlastnosti výrobku, protože to může být nebezpečné.**
**- Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama nebo nohama.**
**- nepoužívejte spotřebič naboso**
**- výrobce nemůže nést odpovědnost za jakékoli škody vyplývající z nesprávného, chybného a nepřiměřeného použití.**
**- během a bezprostředně po provozu dosahují některé části varné desky velmi vysokých teplot: nedotýkejte se jich.**
**- Při používání grilu nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru a udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. Zejména se ujistěte, že rukojeti jsou ve správné poloze směrem dovnitř, a buďte opatrní při vaření jídla s olejem a mastnotou, protože jsou snadno hořlavé.**
**- Pokud se rozhodnete tento spotřebič již nepoužívat (nebo vyměnit starý model), doporučujeme jej před**

**odesláním do sběru znefunkčnit v souladu s platnými předpisy v oblasti ochrany zdraví a životního prostředí a zajistit, aby byly zneškodněny všechny nebezpečné části, zejména ty, které by mohly představovat riziko pro děti, které by si s nefunkčním spotřebičem mohly hrát.**
**- po použití varné desky se ujistěte, že je index knoflíku v zavřené poloze (0).**

### Níže je tabulka s některými čistě orientačními údaji pro vaření

| Potravina | °C |
|---|---|
| Ryby | 170°C - 180°C |
| Zelenina/ovoce | 200°C |
| Maso (vepřové, hovězí, telecí) | 180°C - 200°C |
| Maso (jehněčí, drůbež) | 150°C - 180°C |

# ČIŠTĚNÍ

**POZOR:**
**před prováděním jakéhokoli čištění odpojte spotřebič od síťového napájení.**

## 2) ČIŠTĚNÍ DESKY

Pro udržení povrchu Teppanyaki vždy čistého a pro delší životnost spotřebiče je velmi důležité jej po každém použití umýt teplou mýdlovou vodou, opláchnout a vysušit.
Nedovolte, aby ocet, káva, mléko, slaná voda a citronová nebo rajčatová šťáva zůstaly v kontaktu s povrchem po dlouhou dobu.

**Deska:**
Povrch Teppaniaky by měl být vyčištěn, když má teplotu asi 50-60° C, tímto způsobem je snazší odstranit zbytky potravin.
Pokud je deska studená, nastavte knoflík termostatu (obr. 1) na 50-60° C, pokud je stále horká, počkejte, až vychladne: v tomto případě, když se rozhodnete ji vyčistit, abyste pochopili, jakou teplotu má deska skutečně, otočte knoflík termostatu, dokud se nerozsvítí kontrolka, a přečtěte si indikovanou teplotu knoflíku (7) na sítotisku (obr. 1), poté vraťte knoflík do polohy „0-vypnuto".
Větší zbytky z desky odstraňte špachtlí (vyberte nástroje se zaoblenými hranami, aby nedošlo k poškrábání desky), poté desku navlhčete trochou vody a mycího prostředku a nechte je působit několik minut, aby se inkrustace rozpustily.
Pomocí hadříku nebo kuchyňského papíru odstraňte zbytky oddělené od desky a vodu čisticím prostředkem.
Desku několikrát opláchněte hadříkem naplněným vodou a opatrně osušte.

Pokud chcete desku vyčistit mezi časy vaření, odstraňte větší zbytky špachtlí a na plotýnku položte kostky ledu a citronovou šťávu.
Uvolňující kostky změkčí inkrustace, zatímco citron odstraní zápach dříve uvařených potravin.
Vše odstraňte špachtlí.

**Sklokeramická pracovní deska:**
Pokud chcete udržet varnou plochu čistou a lesklou, doporučujeme ji před použitím ošetřit skelným povrchem přípravkem na bázi silikonu, který svou fólií chrání povrch před vodou a nečistotami. Tato ochranná fólie není trvanlivá, a proto se doporučuje aplikaci výrobku často obnovovat.
Je velmi důležité vyčistit desku stolu po každém použití, přičemž sklo je stále teplé.
K čištění nepoužívejte kovové houbičky, prášková abraziva ani korozivní spreje.

V závislosti na stupni znečištění doporučujeme:
- Pro lehké skvrny postačí použít vlhkou houbičku.
- Odolné a pokryté nečistoty lze snadno odstranit škrabkou (obr. 4). Používejte ji opatrně, protože může způsobit zranění.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní trysky.

**UPOZORNĚNÍ:**
**- po použití je třeba Teppanyaki ošetřit speciálními přípravky dostupnými v obchodech, aby se zachovala jeho kvalita a povrch zůstal vždy čistý. Tato nezbytná operace zabraňuje jakékoli oxidaci (korozi).**
**- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní trysky.**

**POZOR:**
**Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou:**
**- kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a pracovním prostředí;**

**- zemědělská zařízení a agroturistika;**
**- hotely, motely a další rezidenční prostředí;**
**- penziony se snídaní.**

# INSTALACE

**TECHNICKÉ NOVINKY VĚNOVANÉ INSTALAČNÍM TECHNIKŮM**

**Montáž a údržbu uvedenou v této části smí provádět pouze kvalifikovaný personál.**
**Spotřebič musí být nainstalován správně, v souladu s platnými předpisy a podle pokynů výrobce.**
**Nesprávná instalace může způsobit poškození osob, zvířat nebo majetku, za které výrobce nenese odpovědnost.**
**Bezpečnostní zařízení nebo automatické nastavení spotřebičů během životnosti systému může měnit pouze výrobce nebo řádně autorizovaný dodavatel.**

## 3) VLOŽENÍ TEPPANYAKI

Po odstranění vnějšího obalu a vnitřního obalu různých pohyblivých částí se ujistěte o neporušenosti Teppanyaki. V případě pochybností spotřebič nepoužívejte a kontaktujte kvalifikovaný personál.
**Prvky obalu (lepenka, pytle, expandovaný polystyren, hřebíky...) nesmí být ponechány v dosahu dětí, protože jsou potenciálním zdrojem nebezpečí.**
V podlaze modulární skříně musí být vytvořen otvor pro vybrání rozměrů uvedených na obr. 3, který zajistí, že budou dodrženy kritické rozměry prostoru, ve kterém musí být spotřebič instalován (viz obr. 3).

## 4) UPEVNĚNÍ TEPPANYAKI

K upevnění Teppanyaki k nábytku je nutné namontovat upevňovací háčky, které najdete v obálce spolu s touto příručkou. K tomu je důležité provést následující operace:
- odstraňte všechny pohyblivé části Teppanyaki;
- otočte spotřebič vzhůru nohama a dbejte na to, abyste jej umístili na měkký povrch, aby nedošlo k poškození vnějších povrchů;
- vyjměte háčky „G" z obalu a namontujte je podle schématu na obr. 4.
Po provedení těchto operací lze nainstalovat speciální těsnění, které zabrání pronikání kapaliny do nábytku. Chcete-li správně aplikovat toto těsnění, pečlivě dodržujte níže uvedené pokyny:
- odpojte pásy těsnění od jejich podpěry a zajistěte, aby průhledná ochrana zůstala připevněna k samotnému těsnění.
- Umístěte těsnění „E" (obr. 5) do správné polohy pod okraj desky stolu tak, aby vnější strana těsnění dokonale přilnula k vnějšímu obvodu pracovní desky. Konce pásků musí do sebe zapadat bez překrývání.
- Ujistěte se, že těsnění přilne rovnoměrně k desce po celém obvodu, zatlačte jej prsty, poté odstraňte ochranný proužek těsnění a umístěte desku Teppanyaki do otvoru vytvořeného na desce.
- Umístěte varnou desku do příslušného otvoru v nábytku a upevněte ji pomocí šroubů „F" odpovídajících upevňovacím háčkům „G" (viz obrázek 6 pro ocelovou varnou desku, obrázek 6/A pro sklokeramickou varnou desku).
- aby se zabránilo možnému náhodnému kontaktu s povrchem dna (pláště) Teppanyaki, přehřátého během provozu, je nutné použít dřevěné oddělení zablokované šrouby v minimální vzdálenosti 120 mm od vrcholu (obr. 6).

**POZOR:**
**je třeba poznamenat, že lepidlo, které spojuje plastový laminát s nábytkem, musí odolávat teplotám nejméně 150° C, aby se zabránilo oddělení samotného povlaku.**
**Pro instalačního technika je třeba poznamenat, že zadní stěna a povrchy sousedící a obklopující Teppanyaki musí odolat teplotě 90° C.**

## 5) ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

**Před prováděním jakýchkoli prací na elektrické části spotřebiče musí být odpojeno připojení k elektrické síti.**

**Elektrické připojení musí být provedeno v souladu s platnými předpisy a právními předpisy.**
**Před připojením zkontrolujte, zda:**
- Elektrická kapacita systému a elektrické zásuvky odpovídají maximálnímu výkonu spotřebiče (viz štítek s nápisy na spodní straně skříně).
- Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku a že kabelová část elektrického systému vydrží zatížení, které je také uvedeno na typovém štítku.
- Zásuvka nebo systém je vybaven účinným uzemněním v souladu s platnými předpisy a právními předpisy. Za nedodržení těchto ustanovení neneseme žádnou odpovědnost.
- Pokud spotřebič nemá napájecí kabel, připojte kabel odpovídajícího průřezu ke svorkovnici (viz tabulka v odstavci 6), čímž udržíte zemnicí vodič delší než fázové vodiče a podle schématu na obr. 8.

**Když je připojení k napájecímu zdroji provedeno přes zásuvku:**
- aplikujte na napájecí kabel „C", pokud není součástí dodávky, standardní zástrčku vhodnou pro zátěž uvedenou na štítku s nápisy. Připojte kabely podle schématu na obr. 8, přičemž dbejte na splnění následujících požadavků:

**Písmeno L (fáze ) = hnědý kabel;**
**Písmeno N (neutrální) = modrý kabel;**

**Symbol uzemnění ⏚ = zeleno-žlutý kabel.**

- Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby v žádném bodě nedosáhl teploty 90 °C.
- Pro připojení nepoužívejte redukce, adaptéry nebo zkraty, protože by mohly způsobit falešné kontakty s následným nebezpečným přehřátím.
- Po zapuštění musí být zásuvka přístupná.

**Při připojení přímo k elektrické síti:**
- mezi spotřebič a síť vložte omnipolární spínač, dimenzovaný na zatížení spotřebiče, s minimálním otvorem mezi kontakty 3 mm.
- Nezapomeňte, že zemnicí kabel nesmí být přerušen spínačem.
- Elektrické připojení může být také chráněno vysoce citlivým jističem.

Důrazně se doporučuje připojit příslušný zeleno-žlutý uzemňovací kabel k účinnému uzemňovacímu systému.

**POZOR:**

**Spotřebič také splňuje požadavky platných evropských směrnic týkajících se:**
**- elektromagnetická kompatibilita (EMC);**
**- elektrická bezpečnost (LVD);**
**- omezení používání některých nebezpečných látek (RoHS);**
**- ekodesign (ERP).**

# ÚDRŽBA

**Před prováděním jakékoli údržby odpojte spotřebič od sítě elektrického napájení. Tyto úkony musí provádět výhradně oprávněný personál.**

**Postup v případě poruchy**
Než kontaktujete nejvhodnější centrum nápovědy, postupujte takto:
- zkontrolujte, zda je přítomen elektrický proud:
- zjistěte údaje o spotřebiči ze štítku umístěného na dně (údaje o sériovém čísle).

**Upozornění!**
**Během čekání na vyřešení problému se doporučuje nepoužívat spotřebič a odpojit jej od napájení. Nepokoušejte se opravit nebo upravit spotřebič v žádné z jeho částí: kromě zrušení záruky to může být potenciálně nebezpečné.**

## 6) VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

**Pozn.: v případě výměny napájecího kabelu musí instalatér udržovat zemnící vodič déle než fázové vodiče (obr. 9) a dodržovat varování uvedená v odstavci „ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ“.**

## 7) TECHNICKÉ VLASTNOSTI ELEKTRICKÝCH SOUČÁSTÍ

Pro usnadnění úkolu instalačního technika uvádíme tabulku s vlastnostmi součástí.

### VÝKON ELEKTRICKÝCH SOUČÁSTÍ

| Označení | Výkon (W) |
|---|---|
| Teppanyaki | 2400 |

### TYP A PRŮŘEZ NAPÁJECÍCH KABELŮ

| Typ kabelu | Celkový výkon spotřebiče | Jednofázové napájení 220-240 V ~ |
|---|---|---|
| Guma H05 RR-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Polyroropren H05 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |
| Polyroropren H07 RN-F | 2400 W | 3 X 1.5 $mm^2$ (*) |

# TECHNICKÁ ASISTENCE A NÁHRADNÍ DÍLY

Před opuštěním továrny bylo toto zařízení testováno a doladěno zkušeným a specializovaným personálem, aby byly zaručeny nejlepší provozní výsledky.
Originální náhradní díly naleznete pouze v našich servisních střediscích a autorizovaných prodejnách.
Jakákoli oprava nebo doladění, které mohou být následně nezbytné, musí být provedeny s maximální péčí a pozorností kvalifikovaným personálem.
Z tohoto důvodu doporučujeme vždy kontaktovat prodejce, který provedl prodej, nebo nejbližší servisní středisko s uvedením značky, modelu, sériového čísla a typu problému s vybavením, které vlastníte. Relativní údaje jsou vyraženy na štítku s nápisy na spodní straně spotřebiče a na štítku na krabici.
Tyto informace umožňují technickému asistentovi získat příslušné náhradní díly a následně zajistit včasný a cílený zásah.
Doporučujeme tyto údaje nahlásit níže, aby byly vždy po ruce:

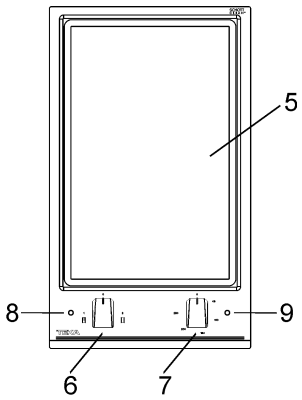
ZNAČKA: .....
MODEL: .....
ŘADA: .....

**Záruční list nebo technický list uchovávejte spolu s návodem k použití po celou dobu životnosti spotřebiče. Obsahuje důležité technické údaje.**

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).
Tato směrnice představuje rámec na evropské úrovni pro vracení a recyklaci odpadních elektrických a elektronických zařízení.

# OPIS PLATNE TEPPANYAKI

## YZC 32600




5 varná platňa „čiastočná-celková“ **of (A) 1200 - (B) 2400 W**

6 Regulačné koliesko varnej plochy: (na celej platni poloha 2 (celková obr. B) alebo v polohe 1, iba predná časť (čiastočná obr. A)

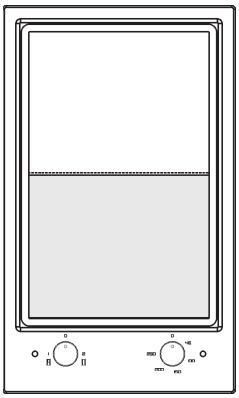
7 Regulačné koliesko teploty

8 Všeobecná prevádzková kontrolka signalizuje, že zariadenie je v prevádzke

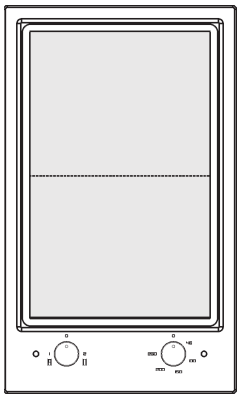
9 Kontrolka: keď zhasne, signalizuje, že bola dosiahnutá požadovaná teplota

***Upozornenie: toto zariadenie je určené na používanie v domácnosti súkromnými osobami***

## GRILOVACIA PLOCHA



**A**



**B**

⚠ **UPOZORNENIE: Toto zariadenie a jeho prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu. Treba dávať pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies.**
**Udržujte deti mladšie ako 8 rokov mimo dosahu, ak nie sú nepretržite pod dohľadom.**
**Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, iba ak sú pod primeraným dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a ak si sú vedomé súvisiacich nebezpečenstiev.**
**Deti sa nesmú hrať so zariadením.**
**Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.**

⚠ **UPOZORNENIE: Ponechanie varného zariadenia bez dozoru s tukmi a olejmi môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.**
**NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plameň/oheň vodou, ale vypnite zariadenie a zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo ohňovzdornou prikrývkou.**

⚠ **UPOZORNENIE: riziko požiaru: nenechávajte predmety na varných povrchoch.**

⚠ **UPOZORNENIE: Ak je povrch prasknutý, zariadenie vypnite, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom.**

⚠ **UPOZORNENIE: Na čistenie sporákov, varných dosiek a rúr sa nesmú používať parné zariadenia.**

⚠ **UPOZORNENIE: varná doska nie je určená na prevádzku s externým časovačom ani so systémom diaľkového ovládania.**

⚠ **UPOZORNENIE: Na varnej doske smú byť len tie ochranné zariadenia, ktoré navrhol výrobca varného zariadenia, alebo tie, ktoré sú uvedené v pokynoch výrobcu zariadenia ako vhodné na použitie, alebo ochranné zariadenia varnej dosky, ktoré sú súčasťou zariadenia. Použitie nevhodných ochranných zariadení môže spôsobiť nehodu.**

⚠ **UPOZORNENIE: Varenie musí prebiehať pod dohľadom. Krátke varenie musí byť pod nepretržitým dohľadom.**

⚠ **Táto varná doska bola navrhnutá len na používanie ako zariadenie na varenie: akékoľvek iné použitie (napr. vykurovanie miestnosti) sa považuje za nevhodné a nebezpečné.**

⚠ **Upozornenie: počas prevádzky sa pracovná doska na varných plochách zohrieva na vysoké teploty: udržiavajte deti mimo dosahu!**

⚠ **DÔLEŽITÉ: pre správnu inštaláciu, nastavenie alebo úpravu platne Teppanyaky je potrebné sa obrátiť na KVALIFIKOVANÉHO INŠTALAČNÉHO PRACOVNÍKA: nedodržanie tohto pokyny spôsobuje zánik záruky.**

⚠ **DÔLEŽITÉ: Inštalácia musí byť vykonaná podľa pokynov výrobcu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škody na osobách, zvieratách alebo majetku, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.**

⚠ **V prípade, že inštalácia vyžaduje zmeny v domácom elektrickom systéme alebo v prípade nezlučiteľnosti medzi zásuvkou a zástrčkou zariadenia, požiadajte odborne kvalifikovaný personál o jeho výmenu. Ten musí zabezpečiť, aby rozmer zásuvkových káblov bol vhodná pre energiu absorbovanú zariadením.**

⚠ **Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho technická podpora.**

⚠ **UPOZORNENIE:**
**ÚDRŽBU MUSIA VYKONÁVAŤ VÝHRADNE AUTORIZOVANÍ PRACOVNÍCI.**

⚠ **POZOR! Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené zmenami alebo úpravami výrobku alebo jeho komponentov počas inštalácie. Inštalačný pracovník je zodpovedný za akékoľvek poškodenie alebo zlyhanie vyplývajúce z nesprávnej montáže alebo inštalácie. V prípade akéhokoľvek poškodenia v dôsledku inštalácie výrobku sa obráťte na autorizovaného inštalačného pracovníka.**

# POUŽITIE

## 1) AKTIVÁCIA ZARIADENIA

Zariadenie Teppanyaki ponúka možnosť varenia na celej platni alebo len v prednej časti, s teplotou nastaviteľnou od 0 do 250° C pomocou regulačného kolieska termostatu.
- Platňa Teppanyaki umožňuje variť mäso, zeleninu, ovocie atď. s použitím malého množstva rastlinného tuku (maslo, olej, kokosový olej, masť). Okrem varenia je zariadenie vhodné aj na udržiavanie už uvarených potravín v teple, a to aj v hrncoch.
- Pred prvým použitím dôkladne vyčistite zariadenie a jeho komponenty, ako je uvedené na strane 6, potom platňu niekoľko minút zohrievajte naprázdno, t. j. bez položených potravín.
- Pri prvom použití môže zo zariadenia vychádzať dym a nepríjemné pachy: je to spôsobené spaľovaním tukov použitých pri výrobe v továrni, vyvetrajte priestory.

### POUŽÍVANIE ZARIADENIA

Vyberte, či chcete piecť iba v prednej časti (obr. A) alebo na celej platni (obr. B) otočením regulačného kolieska (6) do požadovanej polohy (obr. 2).
Rozsvietenie kontrolky (8) signalizuje, že zariadenie je pod napätím.
Ak sa rozhodnete používať iba prednú časť platne, kvôli prepojeniu platne sa bude aj zadná časť zohrievať (napr. ak je predná časť zohriata na 200 °C, zadná časť bude mať teplotu asi 100 °C), preto sa môže používať na udržiavanie už uvarených jedál v teple.

**Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa holými rukami zadnej strany v domnení, že je studená!**

Platňu TEPPANYAKI riadi viacpolohový energetický regulátor (pozri obr. 1). Aktivuje sa otočením pravého regulačného kolieska (7) v smere hodinových ručičiek do požadovanej polohy (45 až 250 °C)
na požadovanú teplotu, budete počuť jemné cvaknutie, signalizujúce vypnutie termostatu, a doska sa zakrátko rozžeraví, kontrolka (9) sa rozsvieti, a zhasne po dosiahnutí nastavenej hodnoty. Výber teploty závisí od typu jedla, ktoré chcete pripraviť, jeho veľkosti a vlhkosti.
Počkajte niekoľko minút, kým sa platňa dobre zahreje, potom, ak je to potrebné, pomocou varešky, namažte platňu tukom alebo olejom a umiestnite na ňu potraviny, ktoré sa majú uvariť.

V prípade potreby sa môže počas varenia meniť teplota: pred získaním novej nastavenej hodnoty môže trvať niekoľko minút, kým sa doska viac zahreje alebo ochladí: zhasnutie kontrolky (9) signalizuje, že sa dosiahla nová nastavená hodnota. Na konci varenia vráťte obe regulačné kolieska do polohy „0 - OFF".
Ak sa rozhodnete používať iba prednú časť platne, použite zadnú časť (ktorá je stále horúca) na udržiavanie už uvarených jedál v teple.

**Doska udrží teplo po dlhý čas aj po vypnutí, takže pre úsporu energie je možné ju vypnúť pred koncom varenia a pokračovať vo varení so zvyškovým teplom alebo ho použiť na udržiavanie už uvareného jedla v teple.**
Potraviny rovnomerne rozložte po celom povrchu platne, pričom dbajte na to, aby na nej úplne spočívali.
Odporúčame nekrájať potraviny priamo na platni, ale variť kúsky, ktoré už boli narezané na malé porcie.
**Potraviny otáčajte len vtedy, keď sa dajú ľahko oddeliť od platne: dávajte pozor, aby ste varnú dosku nepoškriabali nástrojmi: používajte kuchynské náradie so zaoblenými hranami.**

UPOZORNENIA A RADY PRE POUŽÍVATEĽA:
**v čase prvého spustenia alebo v každom prípade, ak sa platňa Teppanyaki dlho nepoužívala, je potrebné, aby sa odstránila všetka vlhkosť absorbovaná izolačnou pastou a vysušila sa zapnutím platne Teppanyaki na 10 minút v polohe regulátora 100 °C na celej platni**

**Pre správne používanie je dôležité:**
**- Pri používaní platne Teppanyaki nenechávajte zariadenie bez dozoru a dávajte pozor, aby sa v blízkosti nenachádzali deti. Zvýšenú pozornosť venujte vareniu potravín, pri ktorom sa používajú oleje a tuky, pretože sa môžu ľahko vznietiť. <u>Nebezpečenstvo popálenia!</u>**
**- Počas prevádzky niektoré časti zariadenia dosahujú veľmi vysoké teploty! Nedotýkajte sa týchto častí bez vhodných osobných ochranných prostriedkov.**
**- Aj po použití zostáva platňa Teppanyaki dlho horúca; nedávajte na ňu ruky ani iné predmety, aby ste sa vyhli popáleninám.**
**- Ak sa na povrchu vykurovacieho telesa objaví prasklina, okamžite odpojte zariadenie od elektrickej siete.**
**- V pokynoch týkajúcich sa varných dosiek musí byť uvedená, že zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.**
**- Nepokúšajte sa meniť technické vlastnosti výrobku, pretože to môže byť nebezpečné.**
**- nedotýkajte sa zariadenia mokrými ani vlhkými rukami či nohami.**
**- nepoužívajte zariadenie naboso**
**- výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnym, chybnými či neprimeraným používaním.**
**- počas prevádzky a bezprostredne po nej dosahujú niektoré časti varnej dosky veľmi vysoké teplo-**

**ty: nedotýkajte sa ich.**
**- Počas používania grilu nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru a udržiavajte deti v bezpečnej vzdialenosti. Najmä sa uistite, že rukoväte sú v správnej polohe, otočené dovnútra, a buďte opatrní pri varení jedla s olejom a tukmi, pretože sa môžu ľahko vznietiť.**
**- Ak sa rozhodnete nepoužívať toto zariadenie (alebo vymeniť starý model), pred jeho odnesením na skládku odpadu odporúčame znefunkčniť ho v súlade s platnými predpismi o ochrane zdravia a znečistení životného prostredia, to sa týka aj častí, ktoré sú nebezpečné najmä pre deti, ktoré by mohli používať nepoužívané zariadenie na hranie.**
**- po použití varnej dosky sa uistite, že je ručička regulačného kolieska v zatvorenej polohe (0).**

**V tabuľke nižšie sú uvedené orientačné hodnoty pri varen**

| Potravina | °C |
|---|---|
| Ryby | 170°C - 180°C |
| Zelenina/ovocie | 200°C |
| Mäso (bravčové, hovädzie, teľacie) | 180°C - 200°C |
| Mäso (jahňacie, hydina) | 150°C - 180°C |

# ČISTENIE

**POZOR:**
**pred akýmkoľvek čistením odpojte zariadenie od sieťového elektrického napájania.**

## 2) ČISTENIE PLATNE

Aby bol povrch platne Teppanyaki vždy čistý a zariadenie malo dlhšiu životnosť, je veľmi dôležité ho po každom použití umyť teplou mydlovou vodou, opláchnuť a vysušiť.
Nedovoľte, aby ocot, káva, mlieko, slaná voda a citrónová alebo paradajková šťava zostali v kontakte s povrchmi po dlhý čas.

**Doska:**
Povrch platne Teppanyaki sa musí čistiť pri teplote zhruba 50 – 60°C, vtedy sa ľahšie odstraňujú zvyšky potravín.
Ak je platňa studená, nastavte regulačné koliesko termostatu (obr. 1) na 50 – 60 °C, ak je stále horúca, počkajte, kým vychladne: v takom prípade, ak ju chcete vyčistiť, najprv zistite, aká je reálna teplota platne: otočte regulačné koliesko termostatu, kým sa nerozsvieti kontrolka, a odčítajte indikovanú teplotu na regulačnom koliesku (7) na sieťovine (obr. 1), potom vráťte regulačné koliesko do polohy „0-vypnuté".
Odstráňte väčšie zvyšky z platne vareškou (používajte nástroje so zaoblenými hranami, aby nedošlo k poškriabaniu platne), potom na dosku nalejte malé množstvo vody a prostriedku na umývanie riadu a nechajte pôsobiť niekoľko minút, aby sa rozpustili tvrdé nánosy.
Pomocou handričky alebo papierovej utierky odstráňte zvyšky oddelené od dosky a vodu s čistiacim prostriedkom.
Platňu niekoľkokrát utrite navlhčenou utierkou a dôkladne ju vysušte.

Ak chcete vyčistiť platňu medzi dvoma vareniami, odstráňte väčšie zvyšky vareškou a na horúcu platňu dajte kocky ľadu a citrónovú šťavu.
Rozpúšťajúci sa ľad zmäkčí nánosy a citrón odstráni zápach z varených potravín.
Odstráňte všetko vareškou.

**Sklokeramická pracovná doska:**
Ak chcete, aby bol sklenený povrch varnej dosky stále čistý a lesklý, pred použitím ho odporúčame ošetriť silikónovým výrobkom, ktorého vrstva ho ochráni pred vodou a nečistotami. Táto ochranná vrstva nevydrží dlho, preto odporúčame ošetrenie prípravkom často opakovať.
Je veľmi dôležité vyčistiť platňu po každom použití, keď je sklo ešte teplé.
Na čistenie nepoužívajte drôtenky, práškové abrazívne prostriedky ani korozívne spreje.

V závislosti od stupňa znečistenia odporúčame:
- na slabé škvrny stačí použiť navlhčenú špongiu.
- Odolné a silno prilepené nečistoty sa dajú ľahko odstrániť škrabkou (obr. 4). Používajte ju opatrne, pretože môže spôsobiť zranenie.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné trysky.

**UPOZORNENIA:**
**- po použití sa musí platňa Teppanyaki pred uskladnením ošetriť vhodnými výrobkami dostupnými na trhu tak, aby bol povrch vždy čistý.**

**Táto nevyhnutná operácia zabraňuje akejkoľvek oxidácii (hrdzi).**
**- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné trysky.**

**POZOR:**
**Toto zariadenie je určené na používanie v domácnostiach a podobných prostrediach, ako sú:**
**- kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a pracovných prostrediach;**
**- poľnohospodárske zariadenia a agroturistika;**
**- zákazníkmi hotelov, motelov a iných ubytovacích zariadení;**
**- v penziónoch.**

# INŠTALÁCIA

## TECHNICKÉ POKYNY PRE INŠTALAČNÝCH PRACOVNÍKOV

**Inštaláciu a údržbu uvedené v tejto časti smie vykonávať iba kvalifikovaný personál.**
**Zariadenie musí byť správne nainštalované, v súlade s platnými predpismi a podľa pokynov výrobcu.**
**Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škody na osobách, zvieratách alebo majetku, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.**
**Bezpečnostné zariadenia alebo automatické nastavovacie zariadenia môže počas životnosti zariadenia meniť len výrobca alebo autorizovaný dodávateľ.**

## 3) AKTIVÁCIA PLATNE TEPPANYAKI

Po zložení vonkajšieho a vnútorných obalov jednotlivých pohyblivých častí overte neporušenosť platne Teppanyaki. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obráťte sa na kvalifikovaný personál.
**Zložky obalu (kartón, vrecká, penový polystyrén, klince atď.) sa nesmú nechať v dosahu detí, pretože sú potenciálnymi zdrojmi nebezpečenstva.**
V nábytku musí byť otvor pre výklenok rozmerov uvedených na obr. 3, ktorý zabezpečuje, že sú dodržané kritické rozmery priestoru, v ktorom sa má zariadenie nainštalovať (pozri obr. 3).

## 4) UPEVNENIE PLATNE TEPPANYAKI

Ak chcete upevniť platňu Teppanyaki k nábytky, musíte namontovať upevňovacie háčiky, ktoré ste našli vo vrecku spolu s týmto návodom. Na to je dôležité vykonať tieto operácie:
- zložte z platne Teppanyaki všetky pohyblivé časti;
- otočte zariadenie hore nohami a opatrne ho položte na mäkký povrch, aby ste nepoškodili vonkajšie povrchy;
- vyberte z vrecka háčiky „G“ a namontujte ich podľa schémy na obr. 4.
Po vykonaní týchto operácií je možné nainštalovať špeciálne tesnenie, aby sa zabránilo zatekaniu kvapalín do nábytku. Aby ste tesnenie správne nasadili, dôkladne dodržte tieto pokyny:
- odpojte pásy tesnenia od držiaka a zabezpečte, aby priehľadná ochrana zostala pripevnená k tesneniu.
- Umiestnite tesnenie „E“ (obr. 5) do správnej polohy pod okraj dosky stola tak, aby vonkajšia strana tesnenia dokonale priľnula k vonkajšiemu obvodu pracovnej dosky. Konce pásov musia do seba zapadať bez prekrývania.
- Uistite sa, že tesnenie prilieha rovnomerne k pracovnej doske po celom obvode, zatlačte ho prstami, potom odlepte ochranný pás tesnenia a umiestnite platňu Teppanyaki do otvoru vytvoreného na doske.
- Varnú dosku umiestnite do príslušného otvoru v nábytku a upevnite ju v polohe pomocou skrutiek „F“ zodpovedajúcich upevňovacím hákom „G“ (pozri obrázok 6 pre oceľovú varnú dosku, obrázok 6/A pre sklokeramickú varnú dosku).
- aby sa zabránilo nechcenému kontaktu s povrchom dna (kryt) platne Teppanyaki, ktorý sa počas prevádzky zohrieva na vysoké teploty, je potrebné použiť drevené oddelenie zablokované skrutkami v minimálnej vzdialenosti 120 mm od vrcholu (obr. 6).

**POZOR:**
**upozorňujeme, že lepidlo, ktoré spája plastový laminát s nábytkom, musí byť odolné voči teplote najmenej 150 °C, aby nedošlo k odlepeniu povrchovej vrstvy.**
**Inštalačný pracovník musí vedieť, že zadná časť a okolité povrchy platne Teppanyaki musia byť odolné voči teplote najmenej 90 °C.**

## 5) ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

**Pred vykonaním akéhokoľvek zásahu do elektrického systému zariadenia musí byť elektrické napájanie odpojené.**

**Elektrické pripojenie musí byť vykonané v súlade s príslušnými platnými predpismi a zákonmi.**
**Pred pripojením skontrolujte, či:**
- elektrická kapacita systému a elektrické zásuvky zodpovedajú maximálnemu výkonu zariadenia (pozri štítok s nápismi umiestnený v spodnej časti skrine).
- napätie zodpovedá hodnote uvedenej na štítku s technickými údajmi a prierez káblov elektrického systému vydrží zaťaženie, ktoré je tiež uvedené na typovom štítku.
- Zásuvka alebo systém je vybavený účinným uzemnením v súlade s príslušnými platnými predpismi a zákonmi. Za

nedodržanie týchto pokynov nenesie výrobca žiadnu zodpovednosť.
- Ak zariadenie nemá napájací kábel, pripojte kábel primeraného prierezu k svorkovnici (pozri tabuľku v ods. 6) tak, aby bol uzemňovací vodič dlhší ako fázové vodiče, a v súlade so schémou na obr. 8.

**Pri pripojení k napájaciemu zdroju cez zásuvku:**
- namontujte na napájací kábel „C", ak nie je súčasťou dodávky, štandardnú zástrčku vhodnú pre zaťaženie uvedené na štítku. Pripojte káble podľa schémy na obr. 8, pričom dodržte tieto pokyny:

**Písmeno L (fáza ) = hnedý kábel;**
**Písmeno N (neutrál) = modrý kábel;**
**Symbol uzemnenia ⏚ = zeleno-žltý kábel.**

- Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby v žiadnom bode nedosiahol teplotu 90 °C.
- Na pripojenie nepoužívajte redukcie, adaptéry ani rozbočovače, pretože by mohli vytvoriť falošné kontakty s následným nebezpečným prehriatím.
- Po zapustení musí zásuvka ostať prístupná.

**Pri pripojení priamo k elektrickej sieti:**
- vložte medzi zariadenie a sieť viacpólový spínač, dimenzovaný na zaťaženie zariadenia, s minimálnym otvorom medzi kontaktmi 3 mm.
- Upozorňujeme, že uzemňovací kábel nesmie byť prerušený spínačom.
- Elektrické pripojenie môže byť tiež chránené vysoko citlivým prúdovým chráničom.
Dôrazne odporúčame pripojiť príslušný zeleno-žltý uzemňovací kábel k účinnému uzemňovaciemu systému.

**POZOR:**

**Zariadenie tiež spĺňa požiadavky platných európskych smerníc týkajúcich sa:**
**- elektromagnetickej kompatibilita (EMC);**
**- elektrickej bezpečnosti (LVD);**
**- obmedzenia používania určitých nebezpečných látok (RoHS);**
**- ekodizajnu (ERP).**

# ÚDRŽBA

**Pred vykonaním akejkoľvek údržby odpojte zariadenie od napájacieho zdroja. Tieto operácie musia vykonávať výhradne autorizovaní pracovníci.**

**Postup v prípade poruchy**
Pred kontaktovaním najbližšieho centra pomoci postupujte takto:
- skontrolujte, či je prítomné elektrické napájanie:
- zistite údaje o zariadení z údajového štítku umiestneného na spodku (údaje o sériovom čísle).

**Pozor!**
**Počas čakania na vyriešenie problému odporúčame nepoužívať zariadenie a odpojiť ho od napájania. Nepokúšajte sa opraviť ani upraviť zariadenie v žiadnej z jeho častí: okrem zániku platnosti záruky to môže byť nebezpečné.**

## 6) VÝMENA KOMPONENTOV

**Poznámka: v prípade výmeny napájacieho kábla musí inštalačný pracovník zaručiť, že uzemňovací vodič bude dlhší ako fázové vodiče (obr. 9) a dodržať pokyny uvedené v ods. „ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE".**

## 7) TECHNICKÉ VLASTNOSTI ELEKTRICKÝCH KOMPONENTOV

Na uľahčenie práce inštalačnému pracovníkovi uvádzame tabuľku s vlastnosťami komponentov.

## VÝKON ELEKTRICKÝCH KOMPONENTOV

| Názov | Výkon (W) |
|---|---|
| Teppanyaki | 2400 |

## TYP A PRIEREZ NAPÁJACÍCH KÁBLOV

| Typ kábla | Celkový výkon zariadenia | Jednofázové napätie 220-240 V ~ |
|---|---|---|
| Guma H05 RR-F | 2400 W | 3 x 1,5 $mm^2$ (*) |
| Polychloroprén H05 RN-F | 2400 W | 3 x 1,5 $mm^2$ (*) |
| Polychloroprén H07 RN-F | 2400 W | 3 x 1,5 $mm^2$ (*) |

# TECHNICKÁ PODPORA A NÁHRADNÉ DIELY

Toto zariadenie bolo pri výrobe testované a nastavené skúseným a špecializovaným personálom, aby sa zaručili najlepšie prevádzkové výsledky.
Originálne náhradné diely sa dajú zakúpiť len v našich strediskách technickej podpory a autorizovaných predajniach.
Akákoľvek oprava alebo nastavenie, ktoré môže byť následne potrebné, musí s najvyššou obozretnosťou vykonať kvalifikovaný personál.
Preto odporúčame, aby ste vždy kontaktovali predajcu,od ktorého ste si výrobok zakúpili, alebo najbližšie servisné stredisko a uviedli značku, model, sériové číslo a druhu problému na Vašom zariadení. Príslušné údaje sú uvedené na štítku umiestnenom na spodnej strane zariadenia a na štítku umiestnenom na obalovej škatuli.
Tieto informácie umožňujú technickom získať príslušné náhradné diely a následne zabezpečiť včasný a cielený zásah. Odporúčame aby ste mali nižšie uvedené údaje vždy po ruke:

ZNAČKA: .....
MODEL: .....
SÉRIA: .....

**Počas celej životnosti zariadenia uchovávajte záručný list alebo technický list spolu s návodom na používanie. Sú v nich uvedené dôležité technické údaje.**

Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
Táto smernica predstavuje rámec na európskej úrovni pre vrátenie a recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

# المساعدة الفنية وقطع الغيار

قبل مغادرة المصنع، سيتم اختبار هذا الجهاز وتنظيمه من قبل موظفين خبراء ومتخصصين لضمان أفضل أداء.
لا يجوز إجراء أي إصلاحات أو تعديلات قد تكون مطلوبة لاحقًا إلا من قبل موظفين مؤهلين وبأقصى قدر من العناية والاهتمام.
لهذا السبب، اتصل دائمًا بالموزع أو أقرب مركز خدمة ما بعد البيع لدينا عندما تكون هناك حاجة إلى إصلاحات أو تعديلات، مع تحديد نوع العطل وطراز الجهاز الذي بحوزتك.
يرجى أيضًا ملاحظة أن قطع الغيار الأصلية متوفرة فقط في مراكز خدمة ما بعد البيع ومنافذ البيع بالتجزئة المعتمدة.
تتم طباعة البيانات المذكورة أعلاه على ملصق البيانات الموجود على الجزء السفلي من الجهاز وعلى ملصق التعبئة.
المعلومات المذكورة أعلاه تعطي للمساعد الفني إمكانية الحصول على قطع غيار مناسبة وتدخل من السماء. نقترح ملء الجدول أدناه.

العلامة.....

نموذج.....

مسلسل.....

**احتفظ بشهادة الضمان أو ورقة البيانات الفنية مع دليل التعليمات طوال فترة استخدام الجهاز. فهي تحتوي على بيانات فنية مهمة.**

تم وضع علامة على هذا الجهاز وفقًا للتوجيه الأوروبي 2012/19/EC بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).
يعد هذا المبدأ التوجيهي إطارًا صالحًا لإعادة وإعادة تدوير نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية على مستوى أوروبا.

# صيانة

قبل إجراء أي نوع من الصيانة، افصل الجهاز عن مصدر الطاقة الرئيسي. يجب أن تتم جميع أعمال الصيانة بواسطة فنيين معتمدين فقط.

إجراءات التعامل مع الأعطال
قبل الاتصال بأقرب مركز خدمة، اتبع الخطوات التالية:
- افصل الجهاز الموجودة أسفله (الطرز) عن جميع البيانات من لوحة بيانات الجهاز والرقم التسلسلي).

تنبيه! أثناء انتظار حل المشكلة، يجب التوقف عن استخدام الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة. لا تحاول إصلاح الجهاز أو تعديل أي جزء منه: فبالإضافة إلى إلغاء الضمان، قد يكون ذلك خطيراً.

### 6) استبدال الأجزاء

ملاحظة: في حال استبدال سلك الطاقة، يجب أن يكون سلك التأريض أطول من أسلاك التوصيل (الشكل ٩)، ويجب مراعاة التعليمات الواردة في فقرة "التوصيلات الكهربائية".

### 7) المواصفات الفنية للمكونات الكهربائية

لتسهيل مهمة الفني، تم إدراج جدول بمواصفات المكونات أدناه.

## مخرجات المكونات الكهربائية

| تصنيف الطاقة (ث) | يكتب |
|---|---|
| 2400 | Teppanyaki |

## نوع ومقطع كابلات الطاقة

| أحادي الطور الكهربائي<br>الإمداد بالطاقة | إجمالي إنتاج الجهاز | نوع الكابل |
|---|---|---|
| 3 × 1.5 مم² | 2400 W | H05 RR - F مهحاة |
| 3 × 1.5 مم² | 2400 W | H05 RN - F النيوبرين |
| 3 × 1.5 مم² | 2400 W | H07 RN - F النيوبرين |

# التركيب

## معلومات فنية للمُركِّب

**يجب أن يتم تركيب الجهاز وضبط أجهزة التحكم وصيانته بواسطة مهندس مؤهل فقط.**
**يجب تركيب الجهاز بشكل صحيح وفقًا للقوانين السارية وتعليمات الشركة المصنعة.**
**أضرار للأشخاص أو تلف في الجهاز بسبب التركيب غير الصحيح قد تستدعي إلغاء أي مسؤولية عن ذلك.**
**يجب أن تتحمل الشركة المصنعة أي أضرار للأشخاص أو تلف في الجهاز بسبب التركيب غير الصحيح في حالة عدم الالتزام بالتعليمات الواردة في هذه الوثيقة.**

## 3) تركيب الصفيحة الساخنة

قم بإزالة جميع مواد التعبئة من الجهاز، وتأكد من عدم وجود أي أضرار ظاهرة. في حالة الشك، لا تستخدم الجهاز واتصل بفني مؤهل.

**يجب تركيب الجهاز بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال (الكحول، البنزين، الأسيتون، إلخ) وتأكد من عدم وجود أي أشياء قابلة للاشتعال (مثل الورق، المنسوجات، البلاستيك، إلخ) على مسافة لا تقل عن 400 مم من جميع جوانب الجهاز.**

داخل الأبعاد المعيارية للأثاث المعطاة في الشكل 3، مع مراعاة أبعاد المساحة المطلوبة لتركيب الموضحة في الشكل 4 (انظر الشكل 4).

## 4) تثبيت الصفيحة الساخنة

يجب تركيب الجهاز على سطح العمل، وتثبيته بشكل دائم باستخدام البراغي المزودة. اتبع الخطوات التالية:

- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي؛
- قبل تركيب الجهاز، تأكد من أن سطح العمل مستوٍ وقادر على تحمل وزن الجهاز مع الحمل الأقصى؛
- قم بإزالة الكابل المزود من الجزء الخلفي للجهاز؛
- قم بتثبيت الجهاز على سطح العمل باستخدام البراغي المزودة (الشكل 5).

**يجب أن يكون سطح العمل الذي سيتم تركيب الجهاز عليه مستويًا وقادرًا على تحمل وزن الجهاز بالكامل مع الحمل الأقصى.**

- قم بتثبيت الجهاز على سطح العمل باستخدام البراغي المزودة (الشكل 5) في الموضع "E" المخصص لتثبيت الجهاز. تأكد من أن الجهاز مستوٍ وأن جميع البراغي مشدودة بإحكام.
- قم بتثبيت الجهاز على سطح العمل باستخدام البراغي المزودة في الموضع "F" المخصص لتثبيت الجهاز. تأكد من أن الجهاز مستوٍ وأن جميع البراغي مشدودة بإحكام.
- قم بإزالة الغطاء الزجاجي المزود من الجهاز (الشكل 6/A)، ثم قم بإزالة الغطاء البلاستيكي الأسود من الجزء الخلفي للجهاز (الشكل 6 انظر الموضع "G").
- قم بتوصيل كابل الطاقة بالجزء الخلفي للجهاز (الشكل 7).

## 5) الوصلات الكهربائية

**قبل إجراء أي خدمة للجزء الكهربائي من الجهاز، يجب فصله تمامًا عن الشبكة الكهربائية.**

**يجب تنفيذ الوصلات الكهربائية للجهاز بالامتثال للأحكام والمعايير السارية.**
**قبل توصيل الجهاز، تأكد أن:**

- الجهد الكهربي يتوافق مع القيمة الموضحة على لوحة المواصفات وأن
- مقاطع أسلاك النظام الكهربائي يمكنها دعم الحِمل الموضح أيضاً على لوحة المواصفات.
- القدرة الكهربائية لإمدادات التيار الكهربي والمقابس الحالية تتناسب مع أقصى معيار لقدرة الجهاز (ارجع إلى ملصق البيانات المثبت على الجزء الأسفل (منموقد الغاز).
- المقبس أو النظام يتضمن وصلة أرضية فعالة تتوافق مع الأحكام والمعايير السارية. ترفض الشركة المصنعة تحمل أي مسؤولية عن الإخفاق في الامتثال لهذه الأحكام.

**عند توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء الرئيسي عن طريق المقبس:**

- إذا لم يكن متوفرا (انظر "C")، تنطبق على كابل الإدخال
- 8) قابس عادي مناسب للحمل الموضح في ملصق التعريف. قم بتوصيل الكابلات وفقًا للمخطط الموضح في الشكل. 8. التأكد من احترام الردود المذكورة أدناه:

**الحرف L = سلك بني؛ (الخط الحي)**
**الحرف N = سلك أزرق؛ (الخط المحايد)**
**رمز التأريض ⏚ = سلك أخضر - أصفر.**

- يجب وضع كابل إمداد الطاقة بحيث لا يمكن لأي جزء منه الوصول إلى درجة حرارة 90 مئوية.
- لا تستخدم على الإطلاق التحويلات، أو مهايئات تحويل للوصلات حيث يمكن أن تتسبب في تماس زائف وتؤدي إلى فرط سخونة خطير.
- يجب أن يكون هناك إمكانية للوصول عندما يوصل الجهاز

**إلى منفذ التصريف بعد الدمج الجهاز بالمصدر الرئيسي للكهرباء مباشرةً:**

- قم بتركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بين الجهاز ومصدر الكهرباء الرئيسي.
- يجب أن يكون حجم قاطع الدائرة هذا وفقًا لتصنيف حمل الجهاز وأن يمتلك فجوة لا تقل عن 3 مم بين نقاط الاتصال الخاصة به.
- تذكر أنه يجب عدم مقاطعة سلك التأريض
- يمكن أيضاً حماية الوصلة الكهربائية بقاطعدائرة كهربائية تفاضلي شديد الحساسية.

يُنصح بشدة بتثبيت سلك التأريض الأصفر في أخضر ذي الصلة بنظام تأريض كفء.

**تحذيرات:**

**جميع منتجاتنا متوافقة مع القواعد الأوروبية والتعديلات النسبية.**
**وبالتالي فإن المنتج يتوافق مع متطلبات التوجيهات الأوروبية المتعلقة بما يلي:**

- **التوافق الكهرومغناطيسي (EMC)؛**
- **الأمن الكهربائي (LVD)؛**
- **تقييد استخدام بعض المواد الخطرة (RoHS)؛**
- **التصميم البيئي (ERP).**

فيما يلي جدول يحتوي على بعض البيانات للطهي فقط كدليل تقريبي.

| °C | الطعام |
|---|---|
| 170°C - 180°C | سمك |
| 200°C | خضروات / فواكه |
| 180°C - 200°C | لحم (خنزير، بقر، عجل) |
| 150°C - 180°C | لحم (غنم، دواجن) |

# التنظيف

**تحذير: قبل القيام بأي عملية تنظيف، افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.**

### 2) تنظيف جهاز التيبنياكي

للحفاظ على سطح شواية التيبنياكي نظيفًا دائمًا وللإطالة عمر الجهاز، من المهم جدًا تنظيفه بعد كل استخدام باستخدام ماء دافئ وصابون، ثم شطفه وتجفيفه جيدًا.
قبل الشواية وجميع أجزائها تبرد تمامًا قبل البدء في التنظيف. لا تستخدم مُنظفات كاشطة، أو منظفات خشنة، أو فرش تنظيف، أو بخاخات كيميائية قوية.
تجنب ترك الخل، القهوة، الحليب، الماء المالح، عصير الليمون، أو عصير الطماطم على السطح لفترات طويلة من الزمن.

**الصفيحة:**
سطح التيبانياكي: يجب تنظيفه عندما تصل درجة حرارته إلى 60 درجة مئوية تقريبًا؛ عند هذه الدرجة، يسهل إزالة بقايا الطعام. إذا كان سطح الصفيحة باردًا، حرك مقبض منظم الحرارة، انتظر حتى تبرد. في هذه الحالة، عند اتخاذ قرار التنظيف، لتحديد درجة حرارة سطح الصفيحة، أدر مقبض منظم الحرارة حتى يضيء مؤشر الضوء (9) وانقر درجة الحرارة المشار إليها (الشكل 1)، ثم أعد المقبض (7) إلى وضع "إيقاف التشغيل".
أزيلي البقايا الكبيرة باستخدام ملعقة مسطحة (اختياري أدوات ذات حواف مستديرة لتجنب خدش سطح الطبق)، ثم بللي سطح الطبق بقليل من الماء المموزج بسائل غسيل الأطباق واتركيه لإزالة الترسبات. باستخدام قطعة قماش منقوعًا لبضع دقائق، أزيلي البقايا المتلصقة بسطح الطبق والماء والمنديل ورقية، أو أي مموزج بسائل الغسيل.
اشطفي سطح الطبق عدة مرات بقطعة قماش مبللة وجففيه جيدًا.

إذا رغبتَ في تنظيف سطح الصفيحة بين عمليتي طهي، استخدم ملعقة مسطحة لإزالة البقايا الكبيرة، ثم ضع مكعبات ثلج وعصير ليمون على سطح الصفيحة الساخن. سيعمل ذوبان مكعبات الثلج على تليين الترسبات، بينما سيزيل عصير الليمون أي بقايا طعام المطبوخ سابقًا.
استخدم الملعقة المسطحة لإزالة البقايا المتبقية.

**سطح السيراميك الزجاجي:**
للحفاظ على نظافة ولمعان السطح، ننصح باستخدام مُرطِّب مُرطِّب قبل تحضير المربى على سيليكون. يساعد استخدام هذا المُرطِّب على حماية سطح الموقد.
لإزالة أي بقايا من الطعام المطبوخ سابقًا، استخدم ملعقة مسطحة لإزالة البقايا المتبقية.

الزجاج دافئًا.
تجنّب استخدام الإسفنج المعدني، أو المواد الكاشطة البودرة، أو الفرش الكاشطة، أو المنظفات الكيميائية القوية.

بحسب درجة الاتساخ، نوصي بما يلي:
- للبقع الخفيفة: يكفي استخدام قطعة قماش نظيفة ورطبة.
- يمكن إزالة الأوساخ العنيدة والمتراكمة بسهولة باستخدام مكشطة. استخدمها بحذر لتجنب الإصابة.

**تحذير:**
**- للحفاظ على الشواية بحالة جيدة بعد الاستخدام، يجب معالجتها بالمنتجات الخاصة المتوفرة في السوق لضمان بقاء سطحها نظيفًا دائمًا. هذه العملية ضرورية لمنع تكون الصدأ.**
**- لا تستخدم نفاثات البخار لتنظيف الجهاز.**

**تحذير: صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي أو ما شابه، مثل:**
**- مطابخ داخل المحلات التجارية والمكاتب أو أماكن العمل؛**
**- مرافق الإطعام في المزارع؛**
**- مرافق الضيافة في الفنادق والنُزُل وغيرها من أماكن الإقامة؛**
**- بيوت الضيافة.**

# الإستخدام

## 1) استخدام ونصائح حول جهاز التبريد الخاص بك

يمنحك جهاز التبريد الخاص بك خيار الطهي على منطقتي الشواء معًا أو على المنطقة الأمامية فقط. وباستخدام مفاتيح منظم الحرارة بين (الترموستات)، يمكنك ضبط درجة الحرارة ضمن نطاق يتراوح بين 0 و 250 درجة مئوية.

يتيح لك شواية التبريد الخاص بك طهي اللحوم، والخضروات، والفواكه وغيرها باستخدام كميات قليلة من الدهون النباتية مثل (الزبدة، الزيت، زيت جوز الهند، أو شحم الخبز).

بالإضافة إلى الطهي، يمكن استخدام الجهاز للحفاظ على الطعام المطهو دافئًا، حتى الأطعمة الموجودة داخل المقالي.

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب تنظيفه بعناية مع جميع مكوناته كما هو موضح في الفصل 2 (الصفحة 6). بعد ذلك، قم بتسخين سطح الشواء وهو فارغ لبضع دقائق دون وضع أي طعام عليه.

خلال هذه العملية قد يصدر عن الجهاز بعض الدخان أو الروائح غير المستحبة (تتيح احترازات الزيوت المستخدمة أثناء عملية التصنيع). لذلك يجب تهوية المكان جيدًا أثناء تشغيل الجهاز.

## استخدام الجهاز

بعد اختيار ما إذا كنت تريد الطهي على منطقة الشواء الأمامية فقط (A الشكل) أو على كامل سطح الشواء (B الشكل)، قم بتدوير المقبض (6) إلى الدرجة المطلوبة (الشكل 2).
يشير إضاءة مصباح البيان (8) إلى أن الجهاز متصل بالتيار الكهربائي ويعمل.
إذا اخترت استخدام منطقة الشواء الأمامية فقط، فبسبب التصميم المتصل والمستوي لسطح الشواء، ستسخن المنطقة الخلفية أيضًا.
على سبيل المثال، إذا تم ضبط المنطقة الأمامية على درجة حرارة 200°م، فستصل درجة حرارة المنطقة الخلفية إلى حوالي 100°م، وبالتالي يمكن استخدامها للحفاظ على الطعام المطهو دافئًا.

**خطر الحروق!**
**أدى تلامس منطقة الشواء الخلفية بيديّ غير محميتين مع تأكد أنها باردة، فقد تكون ساخنة وتسبب حروقًا.**

تتم التحكم في جهاز التبريد بواسطة منظم طاقة متعدد المستويات (انظر الشكل 1).
تتم تشغيله عن طريق تدوير المقبض (7) باتجاه عقارب الساعة من 45°م إلى الدرجة المطلوبة (250°م).
تسمع صوت "نقرة" خفيفة تشير إلى تفعيل منظم الحرارة، ثم (9)، سيضيء المؤشر أعلى الوحدة باللون الأحمر.
ينطفئ عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
تعتمد اختيار درجة الحرارة على نوع الطعام المراد طهيه، وحجمه، وما إذا كان مجمدًا أو من الماء.
انتظر بضع دقائق حتى يسخن سطح الشواء جيدًا، ثم باستخدام ملعقة — بدهن سطح الشواء — قم بتوزيع (السباتولا) الزيوت، وبعد ذلك ضع الطعام المراد طهيه على السطح الساخن.

قد يستغرق الطهي، يمكن عند الحاجة ضبط درجة الحرارة. أثناء الطهي بضع دقائق حتى يسخن أو يبرد للوصول إلى درجة حرارة الشواء المحددة. يشير انطفاء مصباح المؤشر (9) إلى أنه تم الوصول إلى درجة الحرارة الجديدة.

عند الانتهاء من الطهي، قم بتدوير كل المقابض إلى وضعية "0 - إيقاف".

إذا اخترت استخدام منطقة الشواء الأمامية فقط، يمكنك الاستفادة من منطقة الشواء الخلفية (التي ستكون ساخنة أيضًا) للحفاظ على الطعام المطهو دافئًا.

**يبقى سطح الشواء ساخنًا حتى بعد إيقاف تشغيل الجهاز. ولتوفير الطاقة، يمكنك إيقاف الجهاز قبل انتهاء وقت الطهي بقليل ومتابعة الطهي باستخدام الحرارة المتبقية، أو استغلال هذه الحرارة للحفاظ على الطعام المطهو دافئًا.**
**يوفر الجدول التالي بعض المعلومات التقريبية.**
ضع الطعام بشكل متساوٍ على سطح الشواء، مع التأكد من أن الطعام يلامس السطح بالكامل.
نوصي بشدة بعدم تقطيع الطعام فوق سطح الشواء، بل يُفضل تقسيمه إلى قطع أو حصص صغيرة قبل وضعه على الشواية وطهيه بهذه الطريقة.
**القلب الطعام فقط عندما ينفصل بسهولة عن سطح الشواء. احرص على عدم خدش سطح الطهي بالأدوات المستخدمة، واختر بعناية أدوات مطبخ ذات حواف مستديرة لتجنب إتلاف السطح.**

**تحذيرات ونصائح للمستخدم:**

**قبل التشغيل أو عند إعادة تشغيل الجهاز بعد فترة طويلة من عدم الاستخدام، من الضروري إزالة أي رطوبة قد تكون امتصّتها المواد العازلة.**
**لذلك، يجب تجفيف الجهاز عن طريق تشغيل التيبنياكي لمدة 10 دقائق على درجة حرارة 100°م مع ضبط التحكم على كامل سطح الشواء.**

**نصائح وتحذيرات لاستخدام جهاز التيبنياكي بشكل صحيح:**

**- عند استخدام التيبنياكي، لا تترك الجهاز بدون مراقبة وتأكد من بقاء الأطفال بعيدًا. وخصوصًا عند هيه الأطعمة باستخدام الزيوت والدهون لأنها قابلة للاشتعال بسهولة. خطر الحروق قائم.**
**- تلمس! أثناء التشغيل، قد تصبح بعض أجزاء الجهاز ساخنة! لا تلمس هذه الأجزاء بدون حماية شخصية مناسبة.**
**- حتى بعد الاستخدام، يبقى سطح الشواء ساخنًا لفترة طويلة؛ تجنب لمس يديك أو أي أشياء أخرى لتفادي الحروق.**
**- عند ملاحظة أي تشققات على سطح عنصر التسخين، افصل الجهاز فورًا عن مصدر الكهرباء.**
**- تعليمات الاستخدام تشير إلى أنه يُفترض تشغيله باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.**
**- تحاول تعديل الخصائص التقنية للجهاز، فهذا قد يكون خطيرًا.**
**- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أقدام مبللة أو رطبة.**
**- لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين.**
**- غير الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي أضرار ناجمة عن استخدام غير صحيح أو غير معقول للجهاز.**
**- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء استخدام الشواية، واحتفظ بالأطفال على مسافة آمنة. تأكد من وضع مقابض الجهاز في الوضع الصحيح نحو الداخل، وانتبه عند هيه الطعام بالزيوت والدهون القابلة للاشتعال.**
**- إذا قررت التوقف عن استخدام الجهاز أو استبداله، قبل التخلص منه يجب جعله غير قابل للاستخدام وفق القوانين المتعلقة بالصحة والحماية البيئية، لتجنب المخاطر، خاصة على الأطفال الذين قد يستخدمون أجهزة مهجورة للعب.**
**- بعد استخدام الجهاز، تأكد من وضع مقابض التحكم في الوضع "0 - إيقاف".**

⚠ الة تلف كابل الكهرباء يجب استبداله ف بواسطة ال رشكة المصنعة أ و مركز الخدمة المعتمد أو ي ف ن متخصص لتفادي حدوت أي مخاطر تحذيرات السلامة الخاصة بوحدة الحث:
تحذير. إذا انكسر السيراميك الزجاجي أو تشقق، افصل قابس الموقد فوراً لتجنب الصعقات الكهربائية.
هذا الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة مؤقت خارجي (غير مدمج في الجهاز) أو بواسطة نظام منفصل للتحكم عن بُعد.
لا تقم بتنظيف هذا الجهاز بالبخار.
تحذير. قد يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء التشغيل. تجنب لمس عناصر التسخين. يجب على الأطفال الأصغر من 8 سنوات الابتعاد عن الموقد ما لم يخضعوا دائماً للمراقبة.
هذا الجها ز غ ري مخصص للاستخدام من ي ذلك ا ل قبل الافراد ) بما ف طفال ( الذين لديهم نقص ي القدرات الذهنية والحسية والحركية
ف وأيض ا من ليس لديهم معرفة كافية ما يكن هناك إ رشاف ومراقبة من أفراد أخرين للحفاظ ع ي ل سلامتهم وإرشادهم بكفية استخدام الجهاز ع ي ل النحو الصحيح يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.

⚠ تحذير. من الخطير الطهي بالدهن أو بالزيت بدون تواجدك، فقد تشتعل فيهما النيران. لا تحاول أبداً إطفاء حريق بالماء! في هذه الحالة، افصل الجهاز وقم بتغطية ألسنة اللهب بغطاء أو لوحة أو بطانية.

⚠ تحذير: خطر نشوب حريق: لا تخزن أي أغراض على سطح الطهي

⚠ تحذير: لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار على: الموقد، أو أسطح الطهي، أو الأفران

⚠ تحذير: الموقد غير مصمم للعمل مع مؤقت خارجي أو مع نظام تحكم عن بعد

⚠ تحذير: لا تستخدم إلا وسائل حماية الموقد المصممة من قِبل الشركة المصنعة للجهاز أو المشار إليها من قِبل الشركة المصنعة في التعليمات الخاصة بالاستخدام على النحو المناسب أو وسائل حماية الموقد المدمجة في الجهاز. يمكن أن يسبب استخدام وسائل حماية غير مناسبة وقوع حوادث.

⚠ احتياطات: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة على نحوٍ مستمر.

⚠
زاهجك أيرصر حصخادمه مصمم ليتم اسختدامه اذه خبطلا حطس ريغ ربتعي (ةئفدتلا لثم) رخآ مادختسا يأ :يطلل ريطخو نمأ

⚠ تحذير: أثناء التشغيل، تصبح أسطح العمل في منطقة الطهي ساخنة جدًا: أبعدوا الأطفال عنها!

⚠ !مام
لوحت وأ هفص لتعدلا وأ زاهجلل يلاتلا بكترلا وأ زاهجلا لهؤم سدنهم بلطتت يرخأ تازاغ مادختسا لاسطح

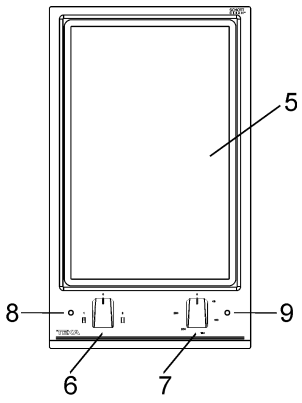
ي ف ش ل ,أ ي ف ي للتر ك ي ب
ل ا ط ب إ ك ش ر ل ا ق ع د ة ه ذ ه ا ل ق ا ع د ة س و ف ت ق و م ا ل ش ر ك ة ب إ ص ل ا ح م ا ت ا ب ع ة ه ذ ه ا ل ق ا ع د ة س و ف ت ق و م ا ل ش ر ك ة ب إ ط ل ا ق م ا ت ا ب ع ة ه ذ ه ا ل ق ا ع د ة س و ف ت ق و م ا ل ش ر ك ة ب إ ط ب ا ل ق م ا ت ا ب ع ة ه ذ ه ا ل ق ا ع د ة س و ف ت ق و م ا ل ش ر ك ة ب إ ط ب ا ل ق ا ل ض م ا ن

⚠ ً ا ق و ف ز ا ه ج ا ل ك ي ب ر ت ك ل ل ب ج ي ن أ ى ت م ه ا م :
ر ي غ ة ع ن ص م ل ا ة ك ر ش ل ا .ة ع ن ص م ل ا ة ك ر ش ل ا ت ا ر ا ي ت خ ا ل ى ل ع ت ا م ا ت ا ل ا ب ا ص إ ي أ ن ع ل ئ ا س م ث د ح ت
ح ص ب ك ل ش ز ا ه ج ا ل ك ي ب ر ت ك ل ل ر ا ش خ أ ل ل و أ ا ه ي ف ت ا ك ل م ل ا ب ب س ب ة ر ا ض ح إ

⚠ ا ه ت ا ر ا ي ت خ ا ل ى ل ع ة ل ا ط ت ى ى ل ا ت ا د ع ت ل ا ى ل ع ا ه ظ ا م إ ا ذ ا ك ا ن ا ل ت ر ك ي ب ى ل ل ة ز ل أ و ا ر ط ا خ ا ذ إ ا ك ا ن ا ل ه ب ا ر ك ل ا ى ئ ا ب س ل ا ق ا ل ا ص خ ا ل ا ى ئ ا ب ر ه ك ل ا ة ر ا ي س ل ا ن ي ع م ق ا و ت م ر ي غ ى و ق ه ب ا ل ت غ ا ب ج ي ن أ ى و ق ه ب ا ل ت غ ى ر ا ت أ و ا ه ج ا ز ل ا ب ا ه ي ف ت ا ن و ك ل ا ، ى ر ا ت ا ل ا ت ع ل ا ت ا ى ل ا ت ع ل ا ن م ص خ ش خ أ ل ا ن ي ذ ل ا ن م ه ل ؤ ه م ن ي ذ

# وصف الأطباق الساخنة

## YZC 32600




5 موقد كهربائي "جزئي-كلي" بقدرة (أ) 1200 - (ب) 2400 واط

6 مقبض التحكم في منطقة المطبخ:
(شكل أ جزئي) الجزء الأمامي فقط، 1 الموضع أو (شكل ب الكامل) 2 (عبر موضع اللوحة)

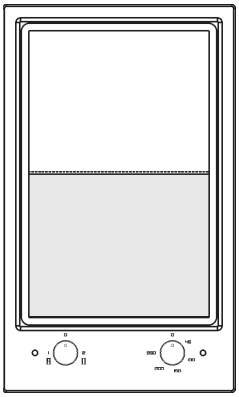
7 تعديل درجة حرارة مقبض التحكم

8 وظيفة الإضاءة العامة، مما يشير إلى أن الوحدة قيد التشغيل

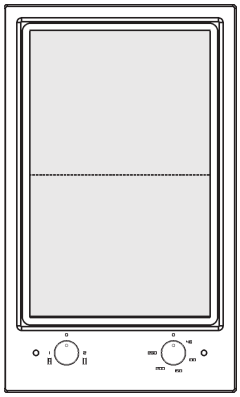
9 ضوء مؤشر التشغيل المتصل بمنظم الحرارة: عندما ينطفئ، فهذا يشير إلى الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة

**تنبيه: تم تصنيع هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، ويجب استخدامه من قبل الأفراد.**

## منطقة الشواء



A



B

AR

www.teka.com

**Teka Industrial, S.A.**
**C/ Cajo,17**
**39011 Santander**
**+34 942 355 050**

COD. 04049E1 - 13.04.2026 - Rev. 0.2