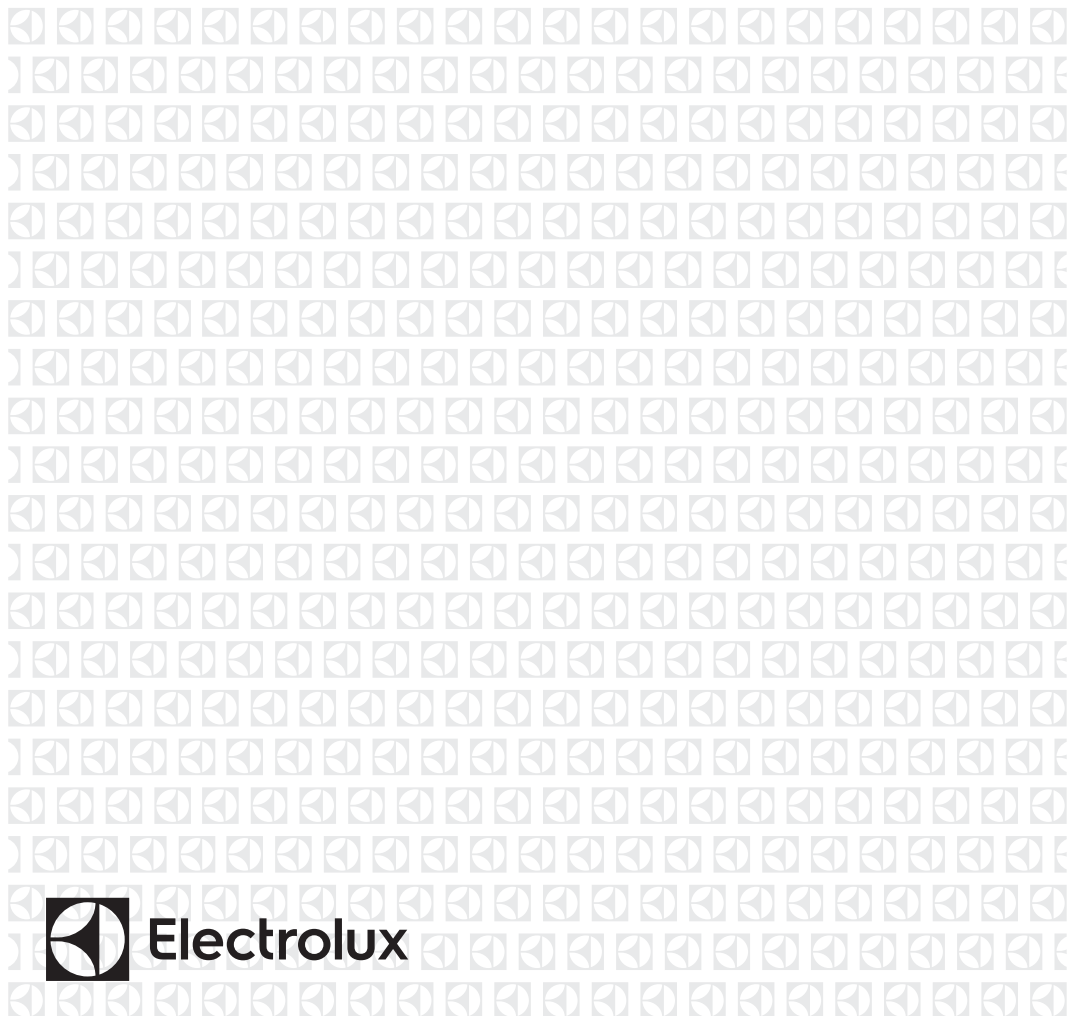




| | |
|-----------|---------------------------|
| DE | Teppan Yaki Grillplatte |
| FR | Grill Teppan yaki |
| IT | Piastra grill Teppan yaki |

| | |
|----------------------|----|
| Benutzerinformation | 2 |
| Notice d'utilisation | 24 |
| Istruzioni per l'uso | 46 |



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 2 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 5 |
| 3. MONTAGE..... | 8 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 12 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 14 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE..... | 16 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 19 |
| 8. FEHLERSUCHE..... | 20 |
| 9. TECHNISCHE DATEN..... | 22 |
| 10. GARANTIE..... | 22 |

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden. Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com






Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

-  ⚠️ Warnungs-/Sicherheitshinweise
-  ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen
-  🌿 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht

ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes

Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nicht entflammaren Material unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Die Trennplatte muss den gesamten Bereich unter dem Kochfeld abdecken.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den

Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an,

wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Geräts angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbaugerät

Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

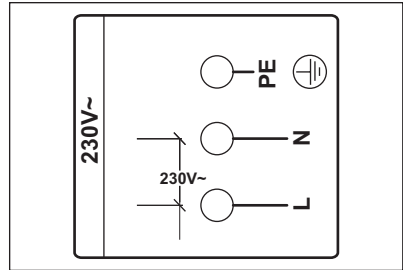
Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 sowie die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

3.3 Anschlusskabel

- Das Gerät wird mit Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch ein Netzkabel des folgenden (oder eines höheren) Typs: H05V2V2-F T min 90 °C. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

3.4 Elektroanschluss

Schließen Sie das Gerät über eine Zuleitung mit Stecker an. Ist kein Kabel mit Stecker vorhanden, muss die feste elektrische Installation eine Trenneinrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können (gemäß NIN SEV 1000).



3.5 Anbringen der Dichtung - Aufliegende Montage

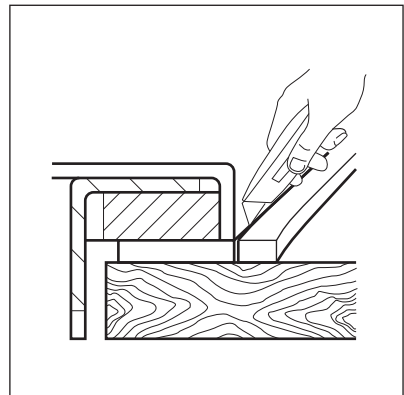
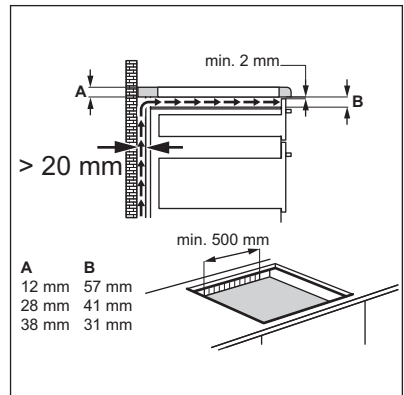
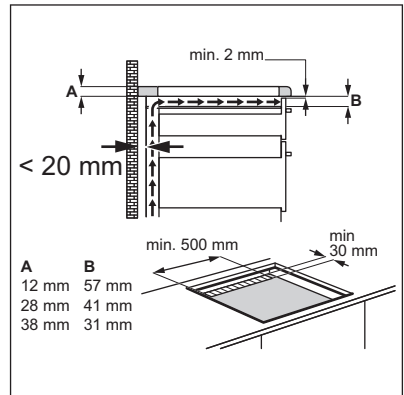
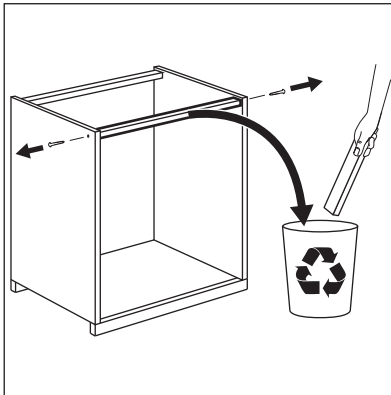
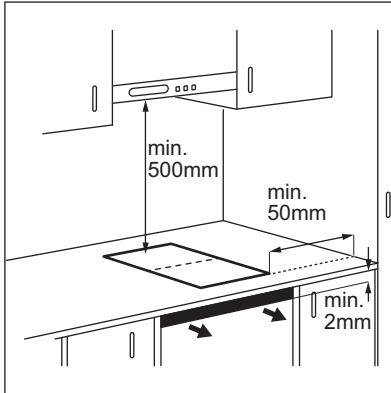
1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2x6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Dabei nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Geräts befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.
5. Bringen Sie die Glaskeramik mit Silikon an der Arbeitsplatte an.

3.6 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das 3 x 10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen dieselbe Länge wie die Falze haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45 Grad. Sie müssen exakt in die Ecken der Falze passen.
4. Bringen Sie die Streifen in den Falzen an. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

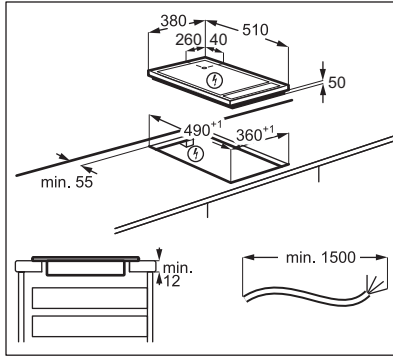
Nach der Montage des Geräts dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.

3.7 Montage

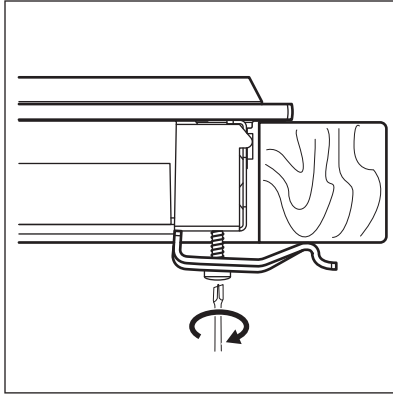


AUFLIEGENDE MONTAGE

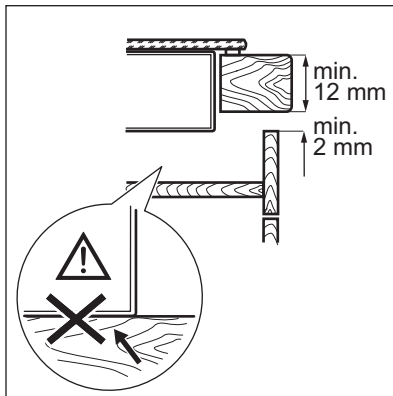
1.



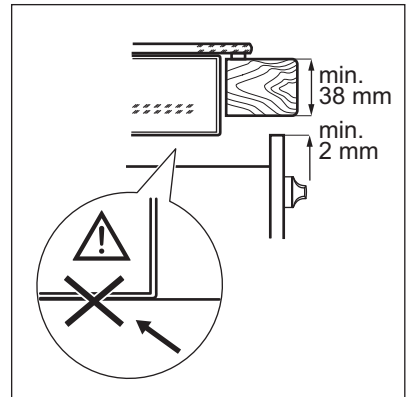
2.



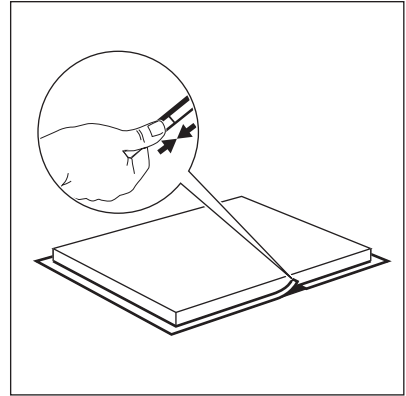
3.



4.

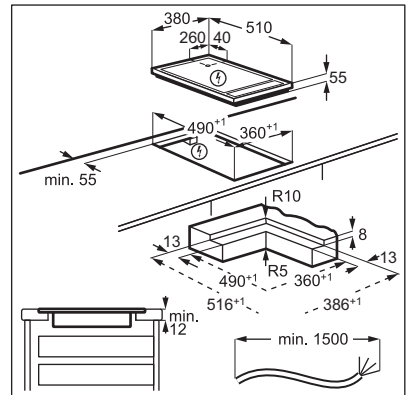


5.

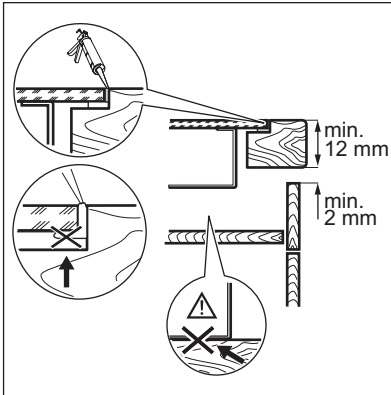


INTEGRIERTE MONTAGE

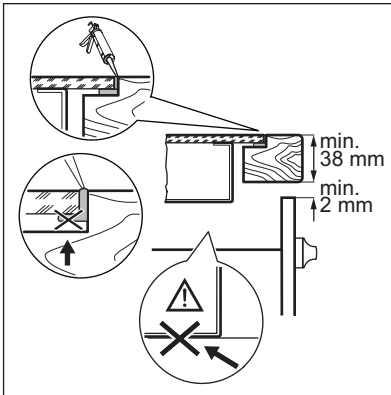
1.



2.



3.



3.8 Montage von mehr als einem Kochfeld

Mitgeliefertes Zubehör:

Verbindungsschiene, hitzebeständiges Silikon, Gummiprofil, Dichtungsband.



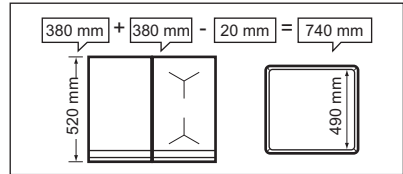
Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.

Ausschnitt in der Arbeitsplatte

| | |
|------------------|------------|
| Abstand zur Wand | min. 50 mm |
| Länge | 490 mm |

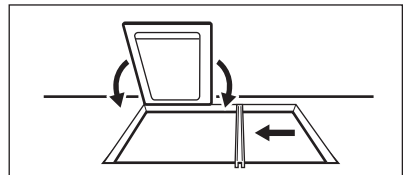
Breite Summe der Breiten aller Geräte, die installiert werden, minus 20 mm

Beispiel:

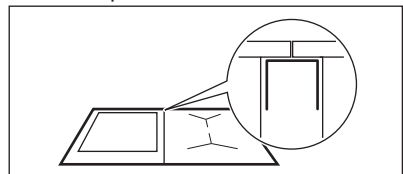


Montage

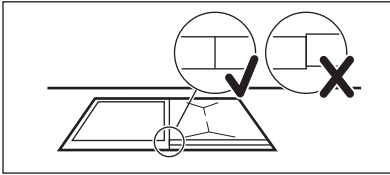
- Berechnen Sie die richtigen Abmessungen des Ausschnitts.
- Bereiten Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte vor.
- Legen Sie die Geräte auf eine weiche Oberfläche (z.B. eine Decke) mit der Unterseite nach oben.
- Bringen Sie beim Teppan Yaki das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf seiner Unterseite entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Schrauben Sie die Befestigungsplatten in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.
- Setzen Sie das erste Gerät in den Ausschnitt. Montieren Sie die Verbindungsschiene unter dem Gerät so, dass noch die Hälfte ihrer Breite sichtbar ist - sie stützt das nächste Gerät.



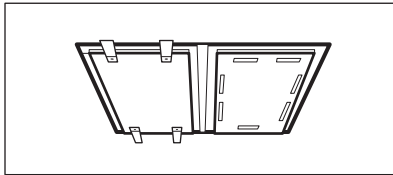
- Schrauben Sie beim Teppan Yaki die Befestigungsplatten von unten (vorne und hinten am Gerät) lose an die Arbeitsplatte.



- Setzen Sie das nächste Gerät in den Ausschnitt. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkanten der Geräte auf der gleichen Höhe sind.



- Befestigen Sie alle Gerät mit Ausnahme des Teppan Yaki mit Schnappfedern.
- Ziehen Sie zum Schluss die Schrauben des Teppan Yaki fest.



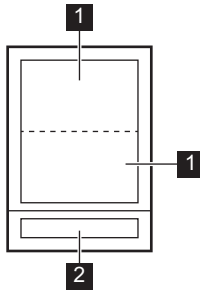
- Dichten Sie die Spalten zwischen den Geräten und zwischen den Geräten und der Arbeitsplatte mit Silikon ab.
- Drücken Sie das Gummiprofil fest gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam entlang der Kanten, um überschüssiges Silikon herauszudrücken.
- Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon und glätten Sie die Kanten mit Ihrem Finger.
- Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.
- Entfernen Sie das herausgedrückte Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.
- Reinigen Sie die Glasfläche.

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

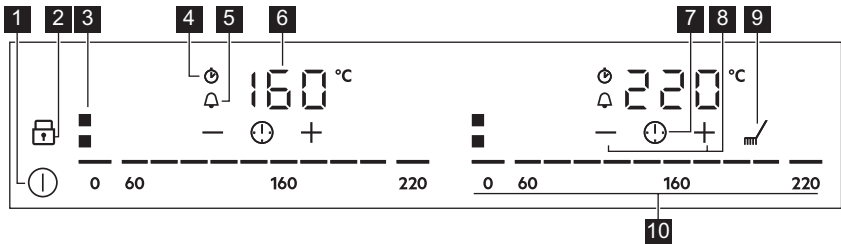
- Die Grillfläche besteht aus zwei Zonen, der vorderen und hinteren. Weitere Informationen finden Sie unter „Technische Daten“.
- Die Grillfläche besteht aus zwei Schichten Edelstahl mit einer Aluminiumschicht dazwischen. Sie verfügt über eine hohe Wärmekapazität, welche einen schnellen Temperaturabfall verhindert (z. B. wenn Sie Fleisch aus dem Kühlschrank zubereiten).
- Jede TeppanYaki Grillplatte ist einzigartig, da sie von Schleifspezialisten in Handarbeit hergestellt wird. Unterschiede in den Schleifmustern sind normal und beeinflussen den Betrieb des Gerätes nicht.
- Die Nut an den Kanten:
 - Reduziert die Temperatur um das Gerät herum, so dass Sie es in verschiedenen Arten von Küchenarbeitsplatten installieren können.
 - Absorbiert die Wärme und verhindert die Ausdehnung der heißen Grillplatte.
 - Sammelt kleinere Speiserückstände und Flüssigkeiten, die nach dem Garen einfach entfernt werden können.
- Das Display zeigt die eingestellte Temperatur an. Der Thermostat hält die erforderliche Temperatur konstant, um eine Überhitzung der Speisen zu vermeiden. Dies ermöglicht eine fettarme Zubereitung, bei der die Nährwerte der Lebensmittel erhalten bleiben.
- Die Speisen werden direkt auf der Grillplatte mit oder ohne Öl erhitzt. Sie können auch Kochgeschirr verwenden.
- Die Grillplatte wird in ca. 4 Minuten auf eine Temperatur von 180 °C erhitzt. Die Temperatur der Grillplatte verringert sich von 180 °C auf 100 °C in ca. 25 Minuten und in ca. 60 Minuten auf 60 °C.

4.2 Kochfeldanordnung



- 1 Bräterzone
- 2 Bedienfeld

4.3 Bedienfeldanordnung



- 1 ⏻ Ein- und Ausschalten des Geräts.
- 2 🔒 Ein- und Ausschalten der Verriegeln oder Kindersicherung.
- 3 ■ Anzeige der aktiven Zone.
- 4 ⌚ Anzeige CountUp Timer.
- 5 🔔 Anzeige Kurzzeitmesser.
- 6 🌡 Anzeige der Temperatur und Zeit.
- 7 ⌚ Auswählen der Timer Funktionen.
- 8 +/− Erhöhen oder Verringern der Zeit.
- 9 🧼 Ein- und Ausschalten der Reinigung.
- 10 🌡 Einstellen einer Temperatur von 0 - 220.

4.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

☐ / = / - Es besteht
Verbrennungsgefahr durch
Restwärme.

Die Anzeigen zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, leuchten

die Anzeigen weiterhin. Sie erlöschen, wenn das Kochfeld abgekühlt ist. Die Anzeigen der benachbarten Kochzonen können auch dann leuchten, wenn Sie sie nicht benutzen.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Die Einstellskalen werden nach Einschalten des Geräts angezeigt und nach Ausschalten des Geräts wieder ausgeschaltet.

5.2 Einstellen der Temperatur



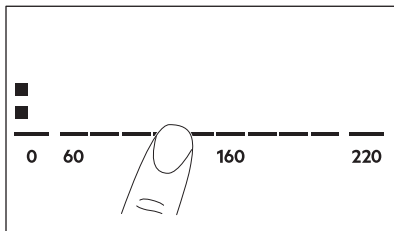
Heizen Sie stets die Grillplatte vor dem Garen vor.

Jede Grillplatte besitzt eine eigene Einstellskala.

Einstellen oder Ändern der Temperatur:

Berühren Sie die Einstellskala auf dem gewünschten Wert oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Temperatur.

Das Display blinkt, bis die Grillplatte die eingestellte Temperatur erreicht hat. Danach ertönt ein Signalton und das Display zeigt die Temperatur an.



5.3 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Grillplatte für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Temperatur für die entsprechende Grillplatte und danach die Funktion ein.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion oder Ändern der Zeit.

Die Timer-Ziffern und die Anzeigen und erscheinen im Display.

leuchtet rot und leuchtet weiß.

Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen alle Anzeigen nach 4 Sekunden.

2. Berühren Sie oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.

Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die

Anzeigen , , und erlöschen.

leuchtet weiterhin rot.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und blinkt.

Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die Anzeigen und leuchten im

Display. Verwenden Sie oder , um

auf dem Display einzustellen.

Alternativ können Sie die Kochstufe auf 0 stellen. Es ertönt dann ein Signalton und der Timer wird gelöscht.

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Grillplatte bereits in Betrieb ist.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion zweimal.





Die Anzeige leuchtet rot und der Timer zählt die Zeit automatisch hoch.





Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Berühren Sie , wenn die Anzeigen leuchten.


Kurzzeit-Wecker


Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Gerät eingeschaltet, die Grillplatten jedoch nicht in Betrieb sind.




Stellen Sie einen Topf auf eine Grillplatte, um das Bedienfeld anzuzeigen.




1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige  rot leuchtet.
2. Berühren Sie  oder , um die Zeit einzustellen.


Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden. Die Anzeigen ,  und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot. Wenn Sie diese Funktion einstellen, können Sie den Topf entfernen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt.

Berühren Sie , um das akustische Signal auszuschalten.


Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die Anzeigen  und  leuchten.

Verwenden Sie  oder , um  auf dem Display einzustellen.


-  Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Grillplattenbetrieb.

5.4 Verriegeln


Sie können das Bedienfeld sperren, während das Gerät eingeschaltet ist. So wird verhindert, dass die Temperatur versehentlich geändert wird.


-  Die Funktion muss für jedes Gerät separat aktiviert werden.

Stellen Sie zuerst die Temperatur ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .


Das Symbol leuchtet rot und blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten der

Funktion . Das Symbol wird weiß.


-  Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.


5.5 Kindersicherung



Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.


-  Die Funktion muss für jedes Gerät separat aktiviert werden.


Schalten Sie zuerst das Gerät ein und stellen Sie keine Temperatur ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige rot leuchtet. Die Einstellskalen erlöschen. Schalten Sie das Gerät aus.


-  Wenn Sie das Gerät ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie das Gerät mit  ein.  leuchtet.






Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Stellen Sie die Temperatur innerhalb von 50 Sekunden ein. Das Gerät kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Gerät mit



 ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

So schalten Sie die Funktion dauerhaft aus: Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie keine Temperatur ein.

Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Schalten Sie das Gerät aus.

5.6 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Gerät aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Es wird  oder  angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

-  - der Signalton ist ausgeschaltet
-  - der Signalton ist eingeschaltet

Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Gerät automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf **b i** eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ①
- Wenn der Kurzzeit-Wecker abgelaufen ist
- Wenn der Kurzzeitmesser abgelaufen ist
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

6. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Energie sparen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

6.2 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Heizung der Grillplatte vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Temperatur und der Bratdauer ab.

6.3 Speisenzubereitung mit dem TeppanYaki

Sie können die Speisen direkt auf der Grillplatte mit oder ohne Öl/Fett

6.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

Verwendung von Fetten und Ölen

| Fett/Öl | Höchsttemperatur (°C) | Fett-/Ölrauchpunkt (°C) |
|-----------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Butter | 130 | 175 |
| Schweinefett | 170 | 185 - 205 |
| Rinderfett | 180 | 205 |
| Olivenöl - Extra Vergine | 180 | 210 |
| Sonnenblumenöl | 200 | 225 - 245 |
| Erdnussöl - raffiniertes Öl | 200 | 225 - 230 |
| Kokosöl | 200 | 175 |

zubereiten. Sie können aber auch Töpfe und Pfannen verwenden, die Aufheizzeit ist jedoch länger als auf dem Glaskeramikfeld oder auf dem Gaskochfeld.

Sie können Beilagen oder Soßen in Töpfen oder Pfannen kochen oder warm halten. Stellen Sie das Kochgeschirr direkt auf die Grillplatte.

Es ist nicht empfehlenswert, große Mengen Wasser auf der Grillplatte zum Kochen zu bringen (wie z. B. für Spaghetti).



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die Mitte der Grillfläche, um eine ungleichmäßige Erwärmung zu vermeiden. Das Braten auf der Verbindung der Zonen kann zu einer ungleichmäßigen Bräunung (z.B. bei Pfannkuchen) führen.

Wenn die Temperatur zu hoch ist, beginnt das Fett zu rauchen. Diese Temperatur wird als Rauchpunkt bezeichnet.

Die Tabelle unten zeigt Beispiele von Lebensmittelarten, die optimalen Temperaturen und vorgeschlagene

Garzeiten. Die Parameter variieren je nach Temperatur, Qualität, Konsistenz und Menge der Lebensmittel.



Das Gerät immer vorheizen.

| Zu garende Speise | Temperatur (°C) | Dauer/Tipps |
|----------------------------------|------------------|---|
| Fisch und Schalentiere | 140 – 160 | |
| Lachsfilets | 160 | 8 Minuten, nach 4 Minuten wenden. |
| Riesengarnelen (ohne Schale) | 140 | 6 Minuten, nach 3 Minuten wenden. |
| Haifischsteaks, etwa 2,5 cm dick | 160 | 10 Minuten, nach 5 Minuten wenden. |
| Seezungen, Müllerin Art | 140 | 8 Minuten, nach 4 Minuten wenden, helle Seite zuerst. |
| Schollenfilets | 140 | 6 Minuten, nach 3 Minuten wenden. |
| Kalb | 140 – 180 | |
| Kalbskotelett | 180 | 10 Minuten, nach 5 Minuten wenden. |
| Kalbsmedaillons, 4 cm dick | 160 | 10 Minuten, nach 5 Minuten wenden. |
| Kalbssteaks, 3 - 4 cm dick | 160 | 6 Minuten, nach 3 Minuten wenden. |
| Kalbsschnitzel, natur | 180 | 5 Minuten, nach 2,5 Minuten wenden. |
| Kalbsgeschnetzeltes | 180 | 6 Minuten, nach 3 Minuten wenden. Die Fleischstreifen sollen sich nicht berühren. |
| Rind | 160 – 180 | |
| Beefsteak blau, sehr roh | 180 | 2 Minuten, nach 1 Minute wenden. |
| Beefsteak roh | 180 | 6 Minuten, nach 3 Minuten wenden. |
| Beefsteak rosa | 180 | 8 Minuten, nach 2 Minuten wenden. |
| Beefsteak, durch | 180 | 8 Minuten, nach 4 Minuten wenden. Ohne Fettstoffe erhöht sich die Bratzeit um ca. 20 %. |

| Zu garende Speise | Temperatur (°C) | Dauer/Tipps |
|--------------------------|------------------|--|
| Hamburger | 160 | 6 - 8 Minuten, nach 3 - 4 Minuten wenden. |
| Châteaubriand | 160 und dann 100 | Das Fleisch auf allen Seiten in Öl anbraten (nur wenden, wenn das Fleisch nicht an der Pfanne haftet). 10 Minuten auf einer Seite fertig garen (100 °C). |
| Schweinefleisch | 160 – 180 | |
| Schweinemedailles | 160 | 8 Minuten, nach 4 Minuten wenden (je nach Dicke). |
| Schweinesteaks | 180 | 8 Minuten, nach 4 Minuten wenden. |
| Schweineschnitzel | 160 | 6 Minuten, nach 3 Minuten wenden. |
| Rippchen ¹⁾ | 160 | 8 - 10 Minuten, mehrmals wenden. |
| Schweinefleischspießchen | 160 | 6 - 8 Minuten, von allen Seiten gut anbraten. |
| Lamm | 160 – 180 | |
| Lammkoteletts | 180 | 10 Minuten, nach 5 Minuten wenden. |
| Lammfilets | 160 | 10 Minuten, nach 5 Minuten wenden. Filet auf beiden Seiten anbraten. |
| Lammsteaks | 160 | 6 - 8 Minuten, nach 3 - 4 Minuten wenden. |
| Geflügel | 140 – 160 | |
| Hähnchen in Rahmsoße | 140 | 8–10 Minuten, nach 4–5 Minuten wenden, unter einem Kochdeckel |
| Putenbruststreifen | 160 | 6 Minuten, dabei mehrmals wenden. |
| Würstchen | 160 | Nach Bedarf wenden. |
| Spiegeleier | 140 | Nach Bedarf wenden. |
| Crêpes / Omeletten | 140 - 160 | Nach Bedarf wenden. |
| Obst | 140 - 160 | Nach Bedarf wenden. |
| Gemüse | 140 - 160 | 10 - 20 Minuten, mehrmals wenden. |

| Zu garende Speise | Temperatur (°C) | Dauer/Tipps |
|--------------------------------|-----------------|---|
| Gemüse | 140 - 160 | 10 - 15 Minuten, unter einem Deckel kochen (nach der Hälfte der Zeit wenden). |
| Braten von vorgekochtem Reis | 140 - 160 | 10 - 15 Minuten, mehrmals wenden. |
| Braten von vorgekochten Nudeln | 140 - 160 | 15 - 20 Minuten, nach der Hälfte der Zeit wenden. |

1) Erst vorgaren.

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.



WARNUNG!

Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.


Holzutensilien, wie z.B. Pfannenwender, sind absolut sicher in der Handhabung. Kleine Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.


7.2 Funktion Reinigung



WARNUNG!

Tragen Sie beim Reinigen des Gerätes immer Schutzhandschuhe, um Ihre Hände vor Hitze zu schützen.

1. Berühren Sie . Jede Grillplatte wird auf 80 °C gestellt. Das Display blinkt, bis die Temperatur von 80 °C erreicht

wird. Durch die Funktion wird das Bedienfeld außer  verriegelt.

2. Ist die eingestellte Temperatur von 80 °C erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Bedienfeld wird entriegelt.
3. Legen Sie einen Eiswürfel nach dem anderen auf die Grillplatten (Sie können auch kaltes Wasser verwenden). Entfernen Sie Speiserückstände mit dem Pfannenwender. Denken Sie daran, auch die Nut um das Gerät herum zu reinigen. Entfernen Sie Kalkrückstände oder weiße Proteinreste mit Zitronensäure.
4. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch.

7.3 Reinigen des abgekühlten Geräts

1. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel und lassen Sie es 5 Minuten auf der Grillplatte einwirken.
2. Entfernen Sie Bratrückstände mit einem Pfannenwender.
3. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.
4. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch.
5. Sobald das Gerät trocken ist, reiben Sie die Grillplatte mit etwas Speiseöl ein.

8. FEHLERSUCHE





WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Was tun, wenn...

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|--|---|
| Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe. |
| | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
| | Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. | Berühren Sie nur ein Sensorfeld. |
| | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer. | Wischen Sie das Bedienfeld ab. |
| Sie können die höchste Temperatur für eine der Grillplatten nicht einschalten. | Die andere Grillplatte verbraucht die maximal verfügbare Leistung. Ihr Gerät funktioniert einwandfrei. | Siehe „Power-Management“. |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt. | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern. |
| Das Gerät wird ausgeschaltet. | Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld. |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht. | Eine Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. | War die Zone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|---|
| Die Sensorfelder werden heiß. | Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen. |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren. | Der Ton ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“. |
|  leuchtet auf. | Kindersicherung oder Verriegeln ist eingeschaltet. | Siehe „Täglicher Gebrauch“. |
| Die Einstellskala blinkt. | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Zone oder die Zone ist nicht vollständig bedeckt. | Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Zone, dass es die Grillplatte vollständig bedeckt. |
| | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“. |
| | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Zone. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“. |
|  und eine Zahl werden angezeigt. | Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. | Schalten Sie das Gerät aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn die Anzeige erneut erscheint, trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Gerät wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören. | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. | Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation. |

8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das

Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell TY38TSILCN
 Typ 61 A2A 80 AD
 Induktion 2.8 kW
 Ser. Nr.
 ELECTROLUX

PNC 949 596 946 00
 220 - 240 V, 50 - 60 Hz
 Made in Germany
 2.8 kW


9.2 Technische Daten der Grillplatten

| Grillplatte | Nennleistung [W] |
|-------------|------------------|
| Vorne | 1400 |
| Hinten | 1400 |

Die Leistung der Grillplatten kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach

Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

10. GARANTIE

Kundendienst

| Servicestellen | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Préverenges | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Langgasse 10 9008 St. Gallen | | |
| Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke | | |
| Schlossstrasse 1 4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19 7000 Chur | | |





Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10,
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse
587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die

Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

11. UMWELTTIPPS

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyclen Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 24 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 27 |
| 3. INSTALLATION..... | 29 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 34 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 35 |
| 6. CONSEILS..... | 38 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 41 |
| 8. DÉPANNAGE..... | 42 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 44 |
| 10. GARANTIE..... | 44 |

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieurs et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction. Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou

utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de

l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau

peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.

- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil qui est installé dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les

surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.

- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.

- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclauber.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

3. INSTALLATION

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer l'appareil, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de l'appareil.

Numéro de série

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.6 Mise au rebut

**AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3.2 Appareil encastré

Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

Si l'appareil est installé dans un meuble dont le matériau est inflammable, respectez impérativement les directives en matière de protection contre les

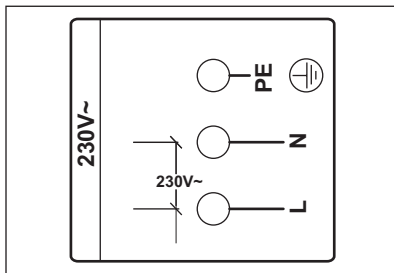
incendies de la norme NIN SEV 1000 ainsi que les règlements dictés par l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie.

3.3 Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant (ou supérieur) : H05V2V2-F T min. 90 °C. Contactez votre service après-vente.

3.4 Branchement électrique

Installez l'appareil en le raccordant à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En l'absence de prise électrique, l'installation électrique domestique doit être pourvue d'un dispositif d'isolement ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts pour permettre une coupure omnipolaire simultanée de l'alimentation secteur (conformément à la norme NIN SEV 1000).



3.5 Installation du joint - Installation superposée

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint 2 x 6 mm fourni sur le bord inférieur de l'appareil, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de l'appareil.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.

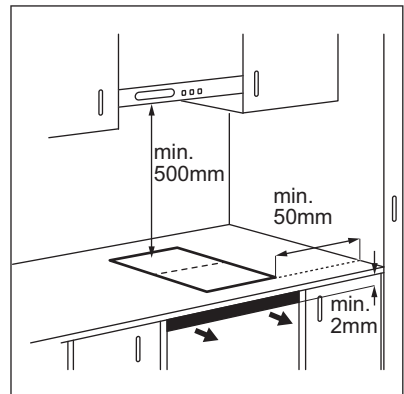
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.
5. Fixez la vitrocéramique sur le plan de travail avec du silicone.

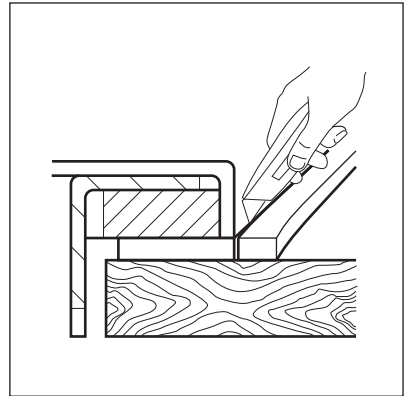
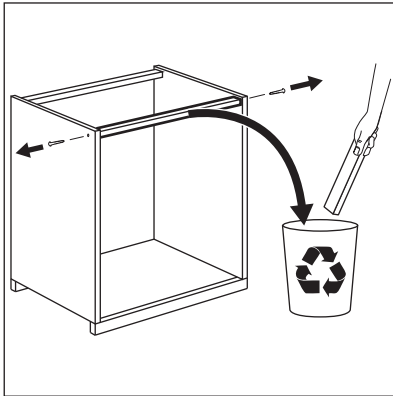
3.6 Installation du joint - Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Découpez le joint de 3x10 mm fourni en 4 bandes. Les bandes doivent être de la même longueur que les rainures.
3. Découpez les extrémités des bandes en angle de 45°. Elles doivent s'adapter précisément aux coins des rainures.
4. Fixez les bandes sur les rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez l'appareil, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Veillez à ce que le silicone ne s'infilte pas sous la vitrocéramique.

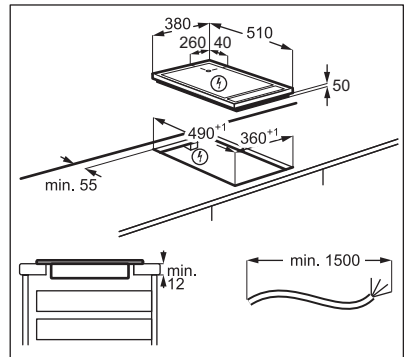
3.7 Assemblage



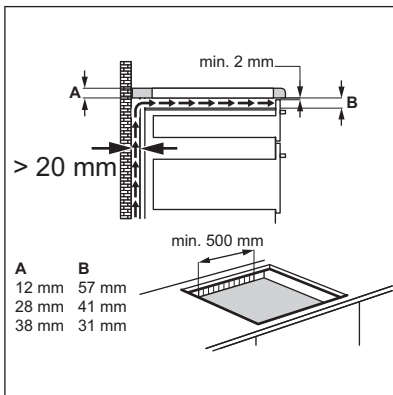
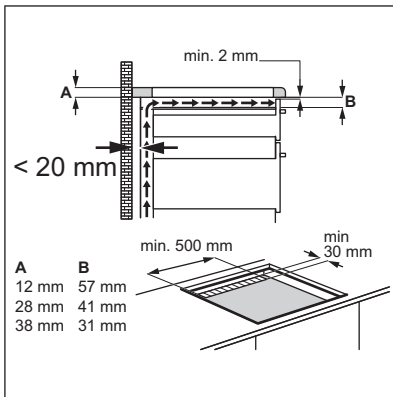
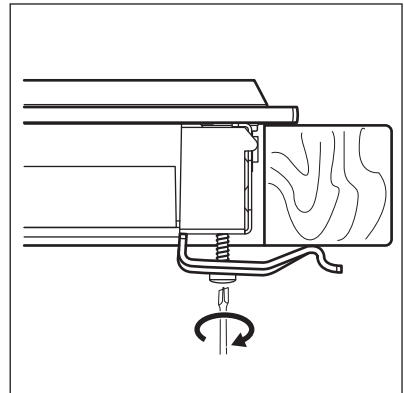


INSTALLATION SUPERPOSÉE

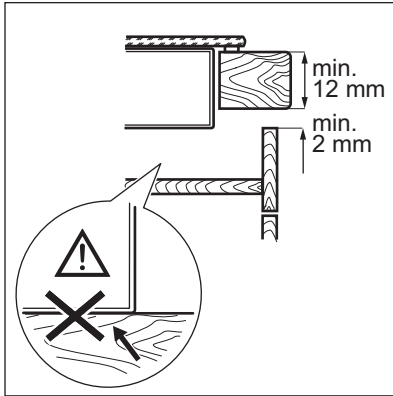
1.



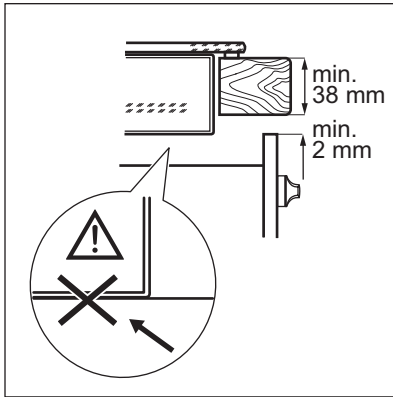
2.



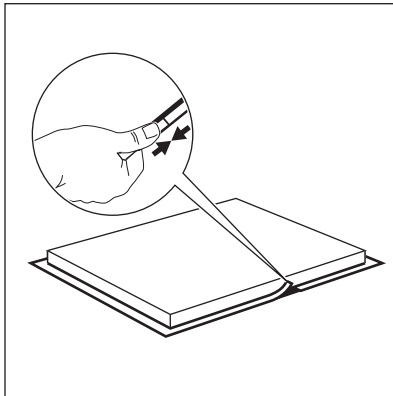
3.



4.

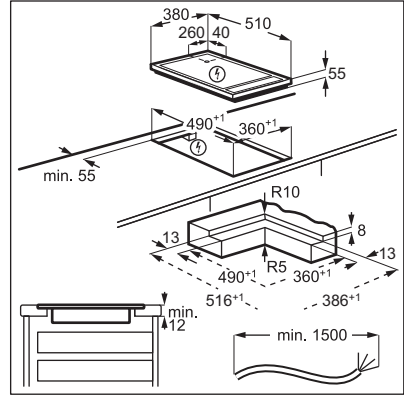


5.

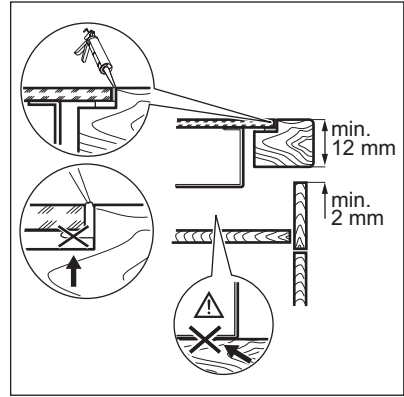


INSTALLATION INTÉGRÉE

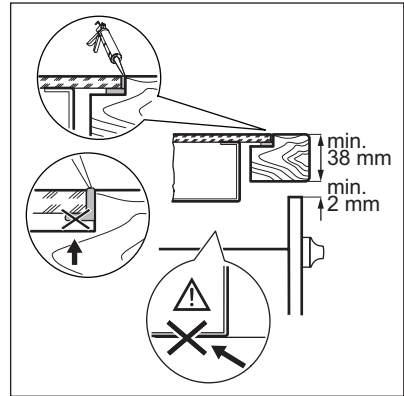
1.



2.



3.



3.8 Installation de plusieurs tables de cuisson

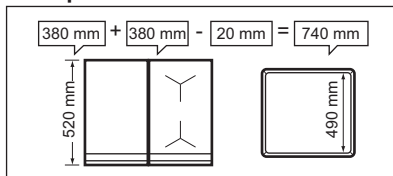
Accessoires fournis : barre d'accouplement, silicone résistant à la chaleur, forme en caoutchouc, bande d'étanchéité.

- i** N'utilisez qu'un silicone spécial résistant à la chaleur.

Découpe du plan de travail

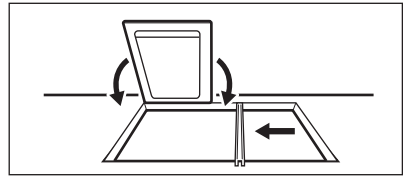
| | |
|-----------------|--|
| Distance du mur | minimum 50 mm |
| Longueur | 490 mm |
| Largeur | la somme de toutes les largeurs des appareils que vous installez moins 20 mm |

Exemple :

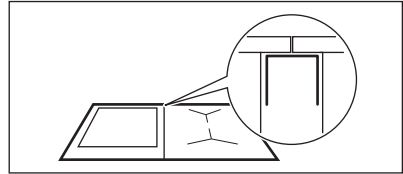


Assemblage

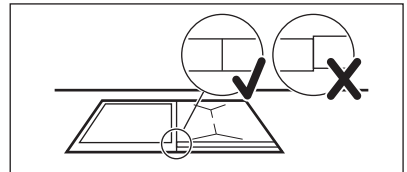
- Calculez les bonnes dimensions de découpe.
- Préparez la découpe du plan de travail.
- Placez les appareils sur une surface souple (par exemple une couverture) avec la face inférieure orientée vers le haut.
- Dans le cas du Teppan Yaki, fixez la bande d'étanchéité fournie sur son bord inférieur, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les bons trous dans le boîtier de protection.
- Insérez le premier appareil dans la découpe du plan de travail. Montez la barre d'accouplement sous l'appareil de sorte que la moitié de sa largeur soit toujours visible : elle supportera l'appareil suivant.



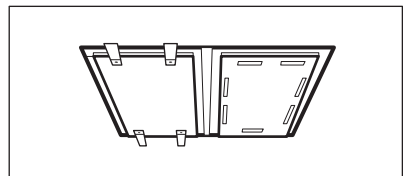
- Pour le Teppan Yaki, vissez légèrement les plaques de fixation sur le plan de travail par en dessous (à l'avant et à l'arrière de l'appareil).



- Insérez l'appareil suivant dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que les bords avant des appareils soient au même niveau.



- Fixez les appareils autres que le Teppan Yaki à l'aide de ressorts à intégrer.
- Pour finir, serrez les vis du Teppan Yaki.



- Utilisez le silicone pour étanchéiser les écarts entre les appareils et ceux entre les appareils et le plan de travail.
- Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la vitrocéramique et déplacez-la lentement le long des bords pour faire sortir l'excès de silicone.
- Mettez de l'eau savonneuse sur le silicone et lissez les bords avec votre doigt.

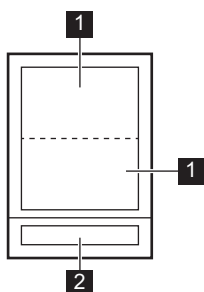
- Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
- Enlevez soigneusement l'excès de silicone avec un rasoir.
- Nettoyez la surface en verre.

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Les caractéristiques essentielles de votre appareil

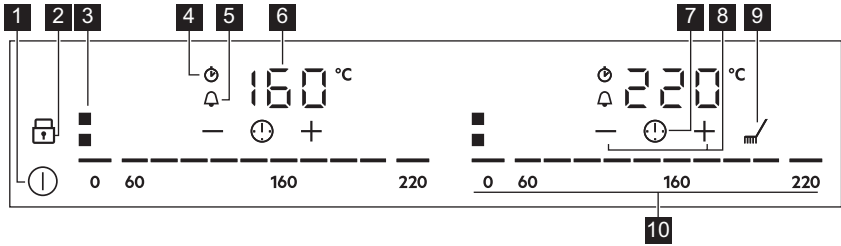
- La surface de rôtissage est composée de deux zones, avant et arrière. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
- La surface de rôtissage est constituée de 2 couches en acier inoxydable séparées par une couche d'aluminium. Elle possède une capacité thermique élevée, qui empêche une baisse rapide de la température, par exemple lorsque vous préparez de la viande qui sort du réfrigérateur.
- Chaque surface de rôtissage TeppanYaki est unique car elle est fabriquée à la main par des spécialistes. Les différences de motifs sont normales et n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.
- La rainure autour du bord :
 - Réduit la température autour de l'appareil, ce qui vous permet de l'installer sur différents types de plans de travail.
- Absorbe la chaleur et empêche l'extension de la surface de rôtissage chauffée.
- Recueille les petits restes d'aliments et de liquides, faciles à nettoyer après la cuisson.
- Le réglage de la température s'affiche. Le thermostat maintient la température nécessaire constante, pour empêcher une cuisson excessive des aliments. Cela permet une cuisson à faible teneur en gras qui conserve les valeurs nutritionnelles des aliments.
- Les aliments sont chauffés directement sur la surface de rôtissage, avec ou sans huile. Vous pouvez également utiliser un récipient.
- La surface de rôtissage atteint une température de 180 °C en 4 minutes environ. La température de la surface de rôtissage diminue de 180 °C à 100 °C en 25 minutes environ, puis à 60 °C en 60 minutes environ.

4.2 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de rôtissage
- 2** Bandeau de commande

4.3 Description du bandeau de commande



- 1** Pour allumer et éteindre l'appareil.
- 2** Pour activer et désactiver Verrouillage ou Dispositif de sécurité enfants.
- 3** Pour indiquer la zone active.
- 4** CountUp Timer voyant.
- 5** Minuteur dégressif voyant.
- 6** Pour afficher la température et l'heure.
- 7** Pour sélectionner les fonctions Minuteur.
- 8** + / - Pour augmenter ou diminuer la durée.
- 9** Pour activer et désactiver Nettoyage.
- 10** Pour régler une température entre 0 et 220 °C.

4.4 OptiHeat Control (voyant de chaleur résiduelle 3 niveaux)



AVERTISSEMENT!

≡ / = / - Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Lorsque la table de cuisson est éteinte, les

voyants sont toujours visibles. Une fois la table de cuisson assez froide, ils disparaissent. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour allumer ou éteindre l'appareil.

Les bandeaux de sélection s'allument lorsque vous allumez l'appareil et

s'éteignent lorsque vous éteignez l'appareil.

5.2 Réglage de la température



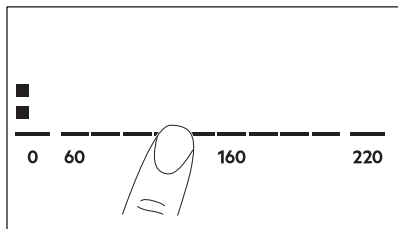
Préchauffez toujours la surface de rôtissage avant de commencer à cuire.

Chaque zone de rôtissage dispose de son propre bandeau de sélection.

Pour régler ou modifier la température :

Appuyez sur la valeur souhaitée sur le bandeau de sélection ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre la température souhaitée.

L'affichage clignote jusqu'à ce que la zone de rôtissage atteigne la température réglée. Un signal sonore retentit alors et la température s'affiche.



5.3 Minuteur

🔔 Minuteur dégressif

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de rôtissage, uniquement pour une session.

Réglez la température de la zone de rôtissage appropriée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur pour activer la fonction ou modifier la durée.

Les chiffres du minuteur ainsi que les voyants et s'affichent. devient rouge et devient blanc.

Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 4 secondes.

2. Appuyez sur ou pour régler la durée (00 - 99 minutes).

Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants , et disparaissent. reste rouge. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Les voyants et s'allument.

Appuyez sur la touche ou pour que s'affiche. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur 0. Un signal sonore retentit alors et le minuteur est annulé.

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de rôtissage.

Appuyez deux fois sur pour activer la fonction.

Le voyant devient rouge, le minuteur commence automatiquement le décompte.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Lorsque les voyants s'allument, appuyez sur .

🔔 Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque l'appareil est allumé mais que les zones de rôtissage sont éteintes.




Pour voir le bandeau de commande, placez un récipient sur une zone de rôtissage.


1. Appuyez sur , jusqu'à ce que le voyant devienne rouge, pour activer la fonction.
2. Appuyez sur la touche ou pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes. Les voyants , et disparaissent. reste rouge. Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et clignote. Touchez pour arrêter le signal sonore.


Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Les voyants et s'allument.

Appuyez sur la touche  ou  pour que  s'affiche.



 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de la zone de rôtissage.


5.4 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de l'appareil. Cela permet d'éviter une modification involontaire de la température.

 Vous devez activer la fonction pour chaque appareil séparément.


Réglez d'abord la température.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge et clignote. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Le symbole devient blanc.

 Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est désactivée.


5.5 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.





 Vous devez activer la fonction pour chaque appareil séparément.


Mettez d'abord l'appareil en marche et ne réglez aucune température.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne rouge pour activer la fonction. Les bandeaux de sélection disparaissent. Mettez l'appareil à l'arrêt.






 Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction est de toujours activée.




Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :


Mettez l'appareil en marche avec .  s'allume. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Réglez la température dans les 50 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser l'appareil. Lorsque vous éteignez l'appareil avec , la fonction est de toujours activée.


Pour désactiver la fonction de façon permanente : allumez l'appareil et ne réglez aucune température. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Mettez l'appareil à l'arrêt.

5.6 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Mettez l'appareil à l'arrêt. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-   - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que l'appareil s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuterie se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

6. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

6.2 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de rôtissage se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du réglage de la température et de la durée du rôtissage.

6.3 Préparation d'aliments avec le TeppanYaki

Vous préparez les aliments directement sur la surface de rôtissage, avec ou sans

6.4 Exemples de cuisson

Utilisation de graisses et d'huiles

| Graisse / huile | Température max. (°C) | Point de fumée de la graisse / de l'huile (°C) |
|-----------------------------------|-----------------------|--|
| Beurre | 130 | 175 |
| Graisse de porc | 170 | 185 - 205 |
| Graisse de bœuf | 180 | 205 |
| Huile d'olive - extra vierge | 180 | 210 |
| Huile de tournesol | 200 | 225 - 245 |
| Huile d'arachide - huile raffinée | 200 | 225 - 230 |
| Huile de noix de coco | 200 | 175 |

Si la température est trop élevée, la graisse se met à fumer. C'est ce qu'on appelle le « point de fumée ».

huile/graisse. Des casseroles et des poêles peuvent également être utilisées, mais le temps de chauffe sera plus long dans le récipient que sur un appareil vitrocéramique ou à gaz.

Vous pouvez cuisiner ou garder au chaud des accompagnements ou des sauces dans des plats ou des casseroles. Mettez le récipient directement sur la surface de rôtissage.

Le fabricant ne conseille pas de faire bouillir de grandes quantités d'eau sur la surface de rôtissage (par exemple, pour des spaghettis).



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

Ne mettez pas le récipient au milieu de la surface de rôtissage, pour éviter une cuisson non uniforme. Faire frire à l'intersection des zones peut causer une coloration non uniforme (par exemple avec des crêpes).

Le tableau ci-dessous montre des exemples de types d'aliments et vous

propose des suggestions de températures et de temps de cuisson optimaux. Les paramètres peuvent varier en fonction de la température, de la qualité, de la consistance et de la quantité d'aliments.



Préchauffez toujours l'appareil.

| Aliment à cuire | Température (°C) | Durée / Conseils |
|---|-------------------------|---|
| Poisson et crustacés | 140 – 160 | |
| Filets de saumon | 160 | 8 minutes, retournez au bout de 4 minutes. |
| Grosses crevettes (décortiquées) | 140 | 6 minutes, retournez au bout de 3 minutes. |
| Steaks de requin d'environ 2,5 cm d'épaisseur | 160 | 10 minutes, retournez au bout de 5 minutes. |
| Soles meunières (au beurre) | 140 | 8 minutes, retournez au bout de 4 minutes, côté clair en premier. |
| Filets de carrelet | 140 | 6 minutes, retournez au bout de 3 minutes. |
| Veau | 140 – 180 | |
| Côtelette de veau | 180 | 10 minutes, retournez au bout de 5 minutes. |
| Médallions de veau, de 4 cm d'épaisseur | 160 | 10 minutes, retournez au bout de 5 minutes. |
| Steaks de veau, 3 à 4 cm d'épaisseur | 160 | 6 minutes, retournez au bout de 3 minutes. |
| Escalopes de veau, nature | 180 | 5 minutes, retournez au bout de 2,5 minutes. |
| Émincé de veau, sauce à la crème | 180 | 6 minutes, retournez au bout de 3 minutes. Les morceaux de viande ne doivent pas se toucher. |
| Bœuf | 160 – 180 | |
| Steak de bœuf bleu, très saignant | 180 | 2 minutes, retournez au bout de 1 minute. |
| Steak de bœuf saignant | 180 | 6 minutes, retournez au bout de 3 minutes. |
| Steak de bœuf à point | 180 | 8 minutes, retournez au bout de 2 minutes. |
| Steak de bœuf, bien cuit | 180 | 8 minutes, retournez au bout de 4 minutes. Sans matières grasses, les temps de cuisson augmentent d'environ 20 %. |

| Aliment à cuire | Température (°C) | Durée / Conseils |
|----------------------------|-------------------------|--|
| Steak haché | 160 | 6 - 8 minutes, retournez au bout de 3 - 4 minutes. |
| Châteaubriand | 160 puis 100 | Faites revenir la viande dans de l'huile sur tous les côtés (retournez uniquement lorsque la viande n'adhère pas à la poêle). Terminez la cuisson pendant 10 minutes sur un côté (100 °C). |
| Porc | 160 – 180 | |
| Médallions de porc | 160 | 8 minutes, retournez au bout de 4 minutes (en fonction de l'épaisseur). |
| Échine de porc | 180 | 8 minutes, retournez au bout de 4 minutes. |
| Escalopes de porc | 160 | 6 minutes, retournez au bout de 3 minutes. |
| Côtes levées ¹⁾ | 160 | 8 - 10 minutes, retournez plusieurs fois. |
| Brochettes de porc | 160 | 6 - 8 minutes, faites sauter sur tous les côtés. |
| Agneau | 160 – 180 | |
| Côtelettes d'agneau | 180 | 10 minutes, retournez au bout de 5 minutes. |
| Filet d'agneau | 160 | 10 minutes, retournez au bout de 5 minutes. Le filet doit être frit des deux côtés. |
| Pavés d'agneau | 160 | 6 - 8 minutes, retournez au bout de 3 - 4 minutes. |
| Volaille | 140 – 160 | |
| Suprême de volaille | 140 | 8 - 10 minutes, retournez au bout de 4 - 5 minutes, sous un couvercle de cuisson. |
| Émincé de dinde | 160 | 6 minutes, retournez plusieurs fois. |
| Saucisses | 160 | Retournez si nécessaire. |
| Œufs au plat | 140 | Retournez si nécessaire. |
| Crêpes / Omelettes | 140 - 160 | Retournez si nécessaire. |
| Fruits | 140 - 160 | Retournez si nécessaire. |

| Aliment à cuire | Température (°C) | Durée / Conseils |
|------------------------------------|------------------|---|
| Légumes | 140 - 160 | 10 - 20 minutes, retournez plusieurs fois. |
| Légumes | 140 - 160 | 10 - 15 minutes, sous une cloche de cuisson (retournez à mi-cuisson). |
| Faire frire du riz précuit | 140 - 160 | 10 - 15 minutes, retournez plusieurs fois. |
| Faire frire des nouilles précuites | 140 - 160 | 15 - 20 minutes, retournez à mi-cuisson. |

1) Précuisez-les d'abord.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.



AVERTISSEMENT!
Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil.

Les ustensiles en bois, tels que les spatules, peuvent être utilisés en toute sécurité. Les petites rayures ou taches sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

7.2 Nettoyage Fonction



AVERTISSEMENT!
Utilisez toujours des gants de protection en nettoyant l'appareil, afin de protéger vos mains contre la chaleur.

1. Appuyez sur mf . Chaque zone de rôtissage est réglée sur une température de 80 °C. L'affichage clignote jusqu'à ce que la

température atteigne 80 °C. Cette fonction verrouille le bandeau de commande mais pas la touche mf .

2. Lorsque la température a atteint 80 °C, un signal sonore retentit et le bandeau de commande est déverrouillé.
3. Mettez des glaçons, un par un, sur les zones de rôtissage (vous pouvez également utiliser de l'eau froide). Utilisez une spatule pour retirer les restes d'aliments. N'oubliez pas de nettoyer également la rainure autour de l'appareil. Retirez les résidus de tartre ou de protéines de blanc avec de l'acide citrique.
4. Frottez l'appareil avec un chiffon propre jusqu'à ce qu'il soit sec.

7.3 Nettoyage lorsque l'appareil est froid

1. Appliquez un agent nettoyant sur la surface de cuisson et laissez agir pendant 5 minutes.
2. Retirez les résidus de rôtissage à l'aide d'une spatule.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
4. Frottez l'appareil avec un chiffon propre jusqu'à ce qu'il soit sec.
5. Lorsque l'appareil est sec, frottez la surface de cuisson avec de l'huile de cuisine.

8. DÉPANNAGE





AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil ni le faire fonctionner. | L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement. |
| | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible ou disjoncteur est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Vous n'arrivez pas à régler la température maximale de l'une des zones de rôtissage. | L'autre zone de rôtissage consomme la puissance maximale disponible. Votre appareil fonctionne correctement. | Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ». |
| Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| L'appareil s'éteint. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①. | Retirez l'objet de la touche sensible. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | Une zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| Les touches sensibles sont chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  s'allume. | Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage fonctionnent. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Le bandeau de sélection clignote. | Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte. | Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de rôtissage. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans l'appareil. | Éteignez l'appareil et rallumez-le au bout de 30 secondes. En cas de nouvel affichage, débranchez l'appareil de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez l'appareil. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche. | Le branchement électrique n'est pas adapté. | Débranchez l'appareil de la prise murale. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement

l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle TY38TSILCN
Type 61 A2A 80 AD
Induction 2.8 kW
Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 946 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
2.8 kW
CE 

9.2 Caractéristiques des zones de rôtissage

| Zone de rôtissage | Puissance nominale [W] |
|-------------------|------------------------|
| Avant | 1400 |
| Arrière | 1400 |

La puissance des zones de rôtissage peut légèrement différer des données du

tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

10. GARANTIE

Service-clientèle

| Points de Service | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Préverenges | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Langgasse 10 9008 St. Gallen | | |
| Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke | | |
| Schlossstrasse 1 4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19 7000 Chur | | |



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente



Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté

au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du

mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

INDICE

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... | 46 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... | 49 |
| 3. INSTALLAZIONE..... | 51 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... | 56 |
| 5. UTILIZZO QUOTIDIANO..... | 57 |
| 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 59 |
| 7. PULIZIA E CURA..... | 62 |
| 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... | 63 |
| 9. DATI TECNICI..... | 65 |
| 10. GARANZIA..... | 66 |

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti

da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

1.2 Sicurezza generale

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto

superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.

- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Verificare di installare un pannello di separazione in compensato, nel materiale della struttura della cucina o in altro materiale non infiammabile sotto all'apparecchiatura al fine di evitare l'accesso dal basso.
- Il pannello di separazione deve coprire completamente l'area sotto al piano cottura.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento

elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.

- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzare



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione. per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.

- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare l'apparecchiatura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati.

2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.5 Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.6 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore dell'apparecchiatura.

Numero di serie

3.2 Apparecchiatura da incasso

Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di

lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

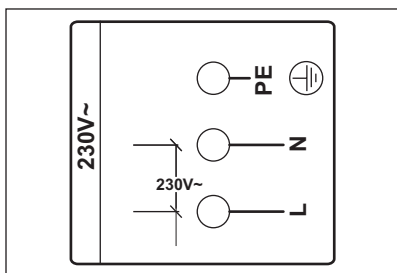
Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

3.3 Cavo di collegamento

- L'apparecchiatura è fornita con un cavo di collegamento
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo di alimentazione seguente (o superiore): H05V2V2-F T min 90°C. Contattare il Centro di Assistenza locale.

3.4 Collegamento elettrico

Installare l'apparecchiatura con un cavo di alimentazione con connettore. Se non c'è un cavo di alimentazione con connettore, nell'installazione domestica fissa deve essere previsto un dispositivo di separazione con un'apertura di contatto di minimo 3 mm, che separi contemporaneamente l'apparecchiatura e tutti i poli dalla rete, (come previsto dalla norma NIN SEV 1000).



3.5 Fissaggio della guarnizione - Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione 2x6 mm attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si

trovino al centro di un lato dell'apparecchiatura.

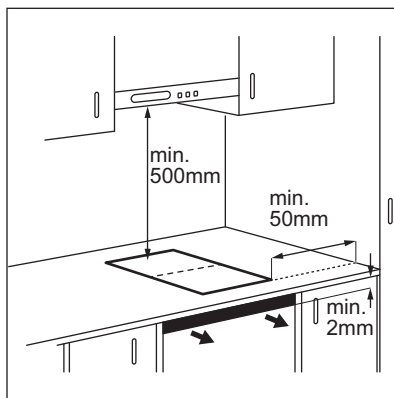
3. Lasciare alcuni qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.
5. Fissare il vetroceramica sul piano lavoro con silicone.

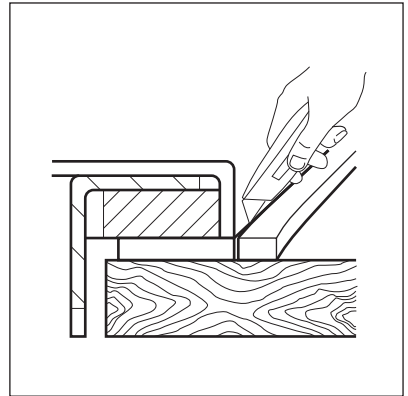
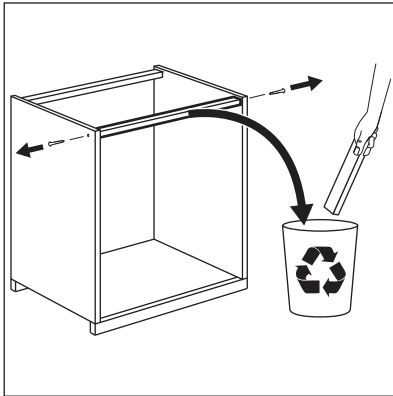
3.6 Fissaggio della guarnizione - Installazione integrata

1. Pulire la scanalatura nel piano di lavoro.
2. Tagliare il nastro adesivo in dotazione in 4 strisce da 3x10mm. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle scanalature.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Devono inserirsi perfettamente negli angoli delle scanalature.
4. Applicare le strisce sulle scanalature. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

Dopo aver montato l'apparecchiatura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non passi al di sotto del vetroceramica.

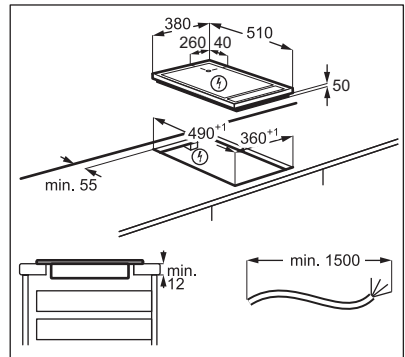
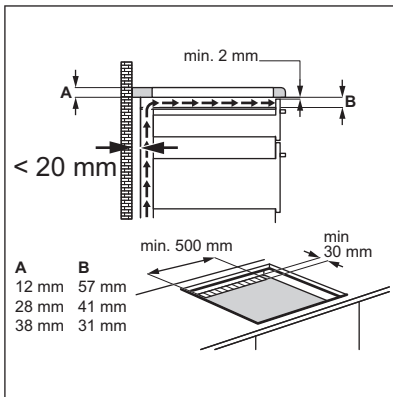
3.7 Sequenza



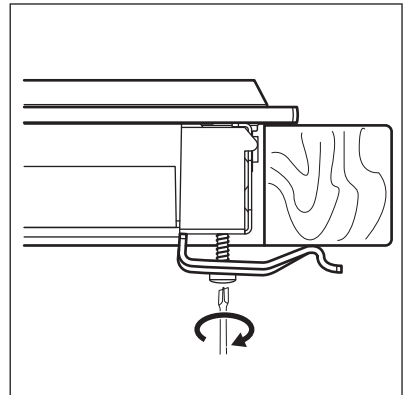
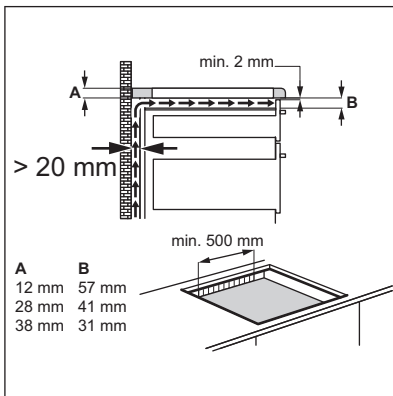


INSTALLAZIONE IN ALTO

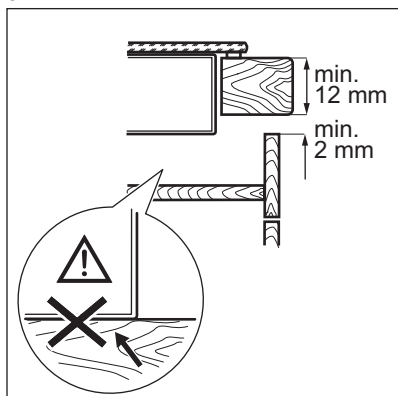
1.



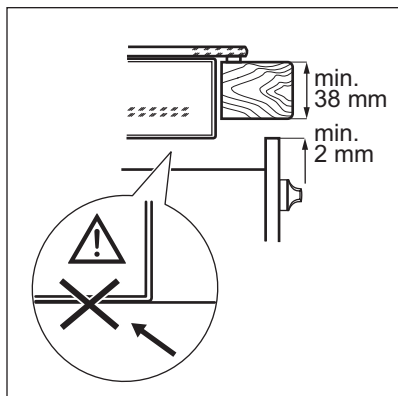
2.



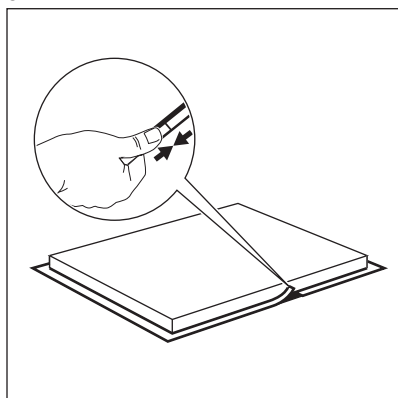
3.



4.

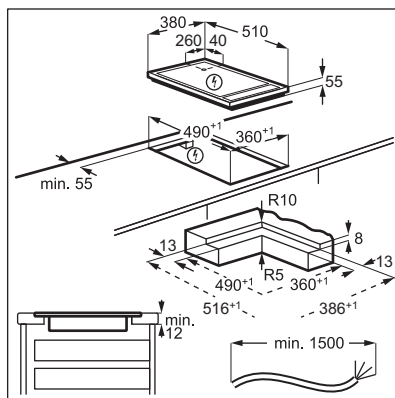


5.

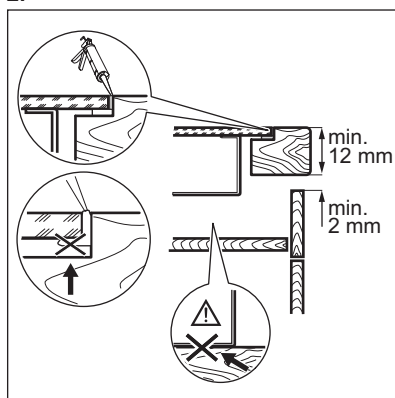


INSTALLAZIONE INTEGRATA

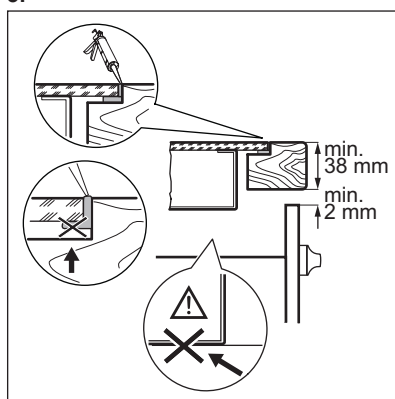
1.



2.



3.



3.8 Installazione di più di un piano di cottura

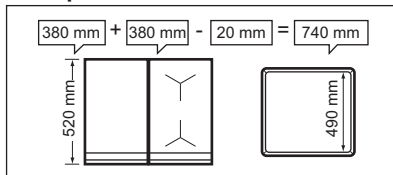
Accessori forniti: barra di collegamento, silicone resistente al calore, guarnizione in gomma, nastro adesivo.

i Usare solo uno speciale silicone resistente al calore.

Intaglio piano di lavoro

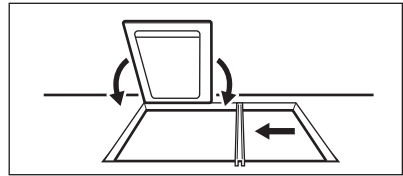
| | |
|-----------------------|--|
| Distanza dalla parete | minimo 50 mm |
| Lunghezza | 490 mm |
| Larghezza | La somma delle larghezze delle apparecchiature installate meno 20 mm |

Esempio:

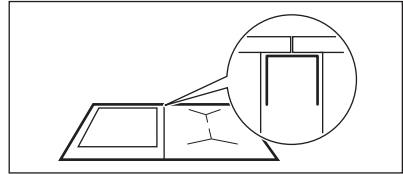


Sequenza

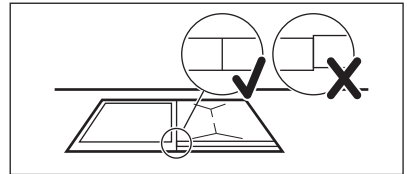
- Calcolare le dimensioni corrette dell'intaglio.
- Preparare il piano di lavoro.
- Posizionare le apparecchiature su una superficie morbida (ad esempio su una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.
- Per la Teppan Yaki, fissare la striscia di tenuta in dotazione al bordo inferiore, lungo il bordo esterno del vetroceramica. Avvitare in modo lasco le piastre di fissaggio nei fori appropriati all'interno del rivestimento protettivo.
- inserire la prima apparecchiatura nell'intaglio del piano di lavoro. Montare la barra di collegamento sotto l'apparecchio in modo che metà della sua larghezza sia ancora visibile; sosterrà l'apparecchio successivo.



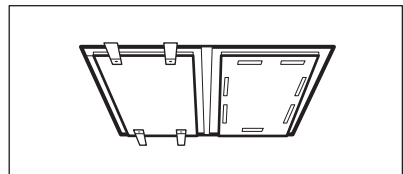
- Per la Teppan Yaki, avvitare le piastre di fissaggio al piano di lavoro dal basso (nella parte anteriore e posteriore dell'apparecchiatura).



- Inserire l'apparecchiatura successiva nell'intaglio del piano di lavoro. Controllare che le parti anteriori delle apparecchiature si trovino sullo stesso livello.



- Fissare le apparecchiature diverse dalla Teppan Yaki mediante molle a scatto.
- Alla fine, serrare le viti della Teppan Yaki.



- Utilizzare il silicone per sigillare gli spazi tra le apparecchiature e tra queste e il piano di lavoro.
- Premere con forza la forma in gomma contro il vetroceramica e muoverla lentamente lungo i bordi per estrarre il silicone in eccesso.
- Passare dell'acqua saponata sul silicone e lisciare i bordi con il dito.
- Non toccare il silicone per almeno un giorno finché non si sarà solidificato.
- Rimuovere accuratamente il silicone in eccesso con una lama per rasatura.

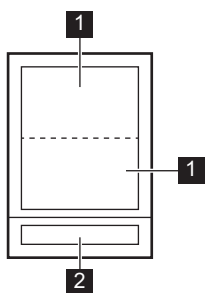
- Pulire la superficie di vetro.

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Le caratteristiche principali della sua apparecchiatura

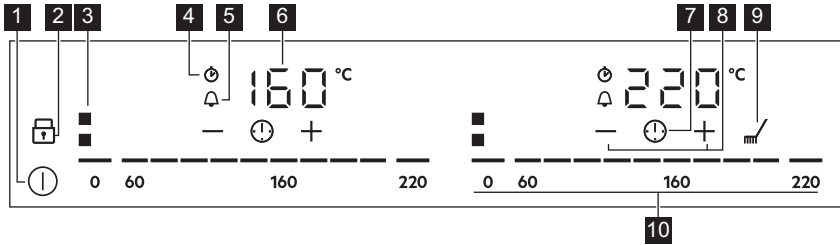
- La superficie di cottura arrosto è composta da due zone, anteriore e posteriore. Per maggiori informazioni, fare riferimento a "Dati tecnici".
- La superficie di cottura arrosto ha due strati di acciaio inossidabile tra i quali c'è uno strato di alluminio. Ha un'elevata capacità termica che evita il rapido abbassamento della temperatura (per esempio, quando si prepara carne appena prelevata dal frigorifero).
- Ogni superficie di cottura arrosto TeppanYaki è unica perché fatta a mano da specialisti della macinazione. Le differenze nei modelli di lavorazione sono normali e non influiscono sul funzionamento dell'apparecchiatura.
- La scanalatura attorno al bordo:
 - Diminuisce la temperatura intorno all'apparecchiatura, il che consente di installarla in diversi tipi di piani di lavoro in cucina.
- Assorbe il calore e impedisce l'espansione della superficie di cottura arrosto riscaldata.
- Raccoglie piccole quantità di residui di cibo e liquidi che si possono facilmente eliminare dopo l'utilizzo.
- Il display mostra l'impostazione di temperatura. Il termostato mantiene costante la temperatura necessaria per evitare il surriscaldamento degli alimenti. Questo permette una cottura con utilizzo di pochi grassi, conservando i valori nutrizionali dei cibi.
- Le pietanze vengono riscaldate direttamente sulla superficie di cottura arrosto, con o senza olio. È possibile usare anche pentole.
- La superficie di cottura arrosto arriva a una temperatura di 180°C in circa 4 minuti. La temperatura della superficie di cottura arrosto passa da 180°C a 100°C in circa 25 minuti e a 60°C in circa 60 minuti.

4.2 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura arrosto
- 2** Pannello dei comandi

4.3 Disposizione del pannello dei comandi



- | | |
|---|--|
| <p>1 Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.</p> <p>2 Per attivare e disattivare Blocco o Dispositivo di Sicurezza bambini.</p> <p>3 Per mostrare la zona attiva.</p> <p>4 CountUp Timer spia.</p> <p>5 Timer del conto alla rovescia spia.</p> | <p>6 Per mostrare temperatura ed orario.</p> <p>7 Per selezionare le funzioni Timer.</p> <p>8 Per aumentare o ridurre il tempo.</p> <p>9 Per attivare e disattivare Pulizia.</p> <p>10 Per impostare la temperatura 0-220.</p> |
|---|--|

4.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



AVVERTENZA!

≡ / = / - Il calore residuo può essere causa di ustioni.

Gli indicatori mostrano il livello del calore residuo per le zone cottura attualmente in uso. Quando il piano cottura è disattivato gli indicatori sono ancora

visibili. Quando il piano cottura è freddo a sufficienza, scompaiono. Le spie si potrebbero accendere anche per le zone cottura vicine, anche se non sono in uso.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

Le barre dei comandi si accendono dopo aver attivato l'apparecchiatura e si spengono dopo la sua disattivazione.

5.2 Impostazione della temperatura



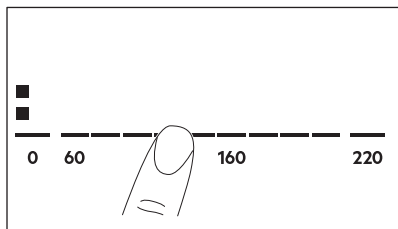
Riscaldare sempre la superficie di cottura arrosto prima di cucinare.

Ogni zona di cottura arrosto ha la propria barra di controllo.

Per impostare o modificare la temperatura:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il valore corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere la temperatura corretta.

Il display lampeggia finché la zona di cottura raggiunge la temperatura impostata. Poi viene emesso un segnale e il display indica la temperatura.



5.3 Timer

🔔 Timer del conto alla rovescia

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura arrosto durante una sessione di cottura singola.

Impostare la temperatura per la zona di cottura arrosto, poi impostare la funzione.

1. Sfiore per attivare la funzione o modificare l'orario.

Le cifre del timer e gli indicatori e si accendono sul display. diventa rosso e diventa bianco.

Se il timer non è impostato, tutti gli indicatori scompaiono dopo 4 secondi.

2. Sfiore o per impostare il tempo (00 - 99 minuti).

Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla rovescia. Le spie , e scompaiono. resta rosso.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare .

Per disattivare la funzione: sfiorare .

Le spie e si accendono. Usare o per impostare sul display. In alternativa, impostare il livello di potenza su 0. Come risultato viene emesso un segnale e il timer viene annullato.

⏰ CountUp Timer (Timer)

Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura arrosto.

Sfiore due volte per attivare la funzione.

La spia diventa rossa, il timer inizia il conteggio alla rovescia in modalità automatica.

Per disattivare la funzione: sfiorare .

Quando la spia si accende, toccare .

🔔 Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando l'apparecchiatura è attiva ma le zone di cottura arrosto non sono in funzione.

Per vedere il pannello dei comandi, mettere una pentola su una zona di cottura arrosto.

1. Toccare fino a che la spia non diventa rossa per attivare la funzione.
2. Sfiore o per impostare il tempo.

La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi. Le spie , e scompaiono. resta rosso. Quando viene impostata la funzione sarà possibile togliere la pentola.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e lampeggia. Toccare per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione: sfiorare .


Le spie e si accendono. Usare o per impostare sul display.

La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura arrosto.


5.4 🚫 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre l'apparecchiatura è in


funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente la temperatura.

-  È necessario attivare la funzione per ogni apparecchiatura separatamente.

Impostare prima la temperatura.


Sfiorare  per attivare la funzione. Il simbolo diventa rosso e lampeggia.

Per disattivare la funzione sfiorare . Il simbolo diventa bianco.


-  Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.


5.5 Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

-  È necessario attivare la funzione per ogni apparecchiatura separatamente.



Attivare prima l'apparecchiatura e non impostare alcuna temperatura.


Toccare  fino a che non diventa rosso per attivare la funzione. La barra dei comandi scompare. Disattivare l'apparecchiatura.

-  Quando si disattiva l'apparecchiatura, la funzione è ancora attiva.






Per disattivare la funzione per una sola operazione di cottura: Attivare





l'apparecchiatura con .  si accende.



Toccare  fino a che non diventa bianco. Compare la barra dei comandi. Impostare la temperatura entro 50 secondi. È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura. Quando si disattiva l'apparecchiatura con  la funzione è ancora attiva.


Per disattivare la funzione in modo permanente: Attivare l'apparecchiatura e non impostare la temperatura. Toccare  fino a che non diventa bianco. Compare la barra dei comandi. Disattivare l'apparecchiatura.

5.6 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare l'apparecchiatura. Sfiorare il tasto  per 3 secondi Il display si accende e si spegne. Sfiorare il tasto  per 3 secondi  o  si accende. Sfiorare  del timer per effettuare la selezione seguente:

-   - i segnali acustici sono spenti
 -   - i segnali acustici sono attivi
- Per confermare la selezione, attendere finché l'apparecchiatura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su  , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Risparmio energetico

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

6.2 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dall'impostazione della temperatura e dalla durata della cottura arrosto.

6.3 Preparazione di alimenti con TeppanYaki

Sarà necessario preparare gli alimenti direttamente sulla superficie di cottura arrosto, con o senza olio/grasso. Sarà inoltre possibile usare pentole o tegami, ma il tempo di riscaldamento non sarà superiore rispetto alle apparecchiature in vetroceramica o alle apparecchiature a gas.

6.4 Esempi di impiego per la cottura

Utilizzo di grassi e oli

| Grasso/Olio | Temperatura massima (°C) | Punto di fumo (°C) di grasso/olio |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| Burro | 130 | 175 |
| Strutto | 170 | 185 - 205 |
| Grasso bovino | 180 | 205 |
| Olio d'oliva - extra vergine | 180 | 210 |
| Olio di semi di girasole | 200 | 225 - 245 |
| Olio di arachidi - olio raffinato | 200 | 225 - 230 |
| Grasso di cocco | 200 | 175 |

Se la temperatura è troppo alta, il grasso inizia a fumare. Questa temperatura è chiamata "punto di fumo".

La seguente tabella mostra esempi di tipologie di cibo e fornisce le temperature ottimali e i tempi di cottura suggeriti. I

Nelle pentole o nelle padelle è possibile cucinare o tenere in caldo pietanze o salse. Collocarle direttamente sulla superficie di cottura arrosto.

Il produttore consiglia di non bollire grandi quantitativi di acqua sulla superficie di cottura arrosto (ad es. per gli spaghetti).



I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

Non mettere le pentole al centro della superficie di cottura arrosto, per evitare un riscaldamento irregolare. Friggere sulla giunzione in cui le zone si toccano può causare un imbrunimento irregolare (ad es. con i pancake).



Preriscaldare sempre l'apparecchiatura.

| Pietanza da cuocere | Temperatura (°C) | Tempo/Suggerimenti |
|---------------------|------------------|--------------------|
| Pesce e molluschi | 140 - 160 | |

| Pietanza da cuocere | Temperatura (°C) | Tempo/Suggerimenti |
|--|-------------------------|--|
| Tranci di salmone | 160 | 8 minuti, girare dopo 4 minuti. |
| Scampi (senza guscio) | 140 | 6 minuti, girare dopo 3 minuti. |
| Tranci di pescecane, spessore ca. 2,5 cm | 160 | 10 minuti, girare dopo 5 minuti. |
| Sogliola, alla Mugnaia | 140 | 8 minuti, girare dopo 4 minuti, prima il lato chiaro. |
| Filetto di sogliola | 140 | 6 minuti, girare dopo 3 minuti. |
| Vitello | 140 – 180 | |
| Cotoletta di vitello | 180 | 10 minuti, girare dopo 5 minuti. |
| Bistecche di vitello, spessore 4 cm | 160 | 10 minuti, girare dopo 5 minuti. |
| Bistecche di vitello, spessore 3 - 4 cm | 160 | 6 minuti, girare dopo 3 minuti. |
| Fettine di vitello, al naturale | 180 | 5 minuti, girare dopo 2,5 minuti. |
| Spezzatino di vitello | 180 | 6 minuti, girare dopo 3 minuti. I pezzetti di carne non devono toccarsi. |
| Manzo | 160 – 180 | |
| Bistecca di manzo, completamente cruda | 180 | 2 minuti, girare dopo 1 minuto. |
| Bistecca di manzo, al sangue | 180 | 6 minuti, girare dopo 3 minuti. |
| Bistecca di manzo, cott. media | 180 | 8 minuti, girare dopo 2 minuti. |
| Bistecca di manzo, ben cotta | 180 | 8 minuti, girare dopo 4 minuti. In mancanza di grasso i tempi di cottura aumentano di circa il 20%. |
| Hamburger | 160 | 6 - 8 minuti, girare dopo 3 - 4 minuti. |
| Châteaubriand | 160 poi 100 | Rosolare bene la carne in olio su ogni lato (girare solo quando la carne si stacca dalla padella). Stufare completamente 10 minuti su un lato (100°C). |
| Maiale | 160 – 180 | |
| Medaglioni di maiale | 160 | 8 minuti, girare dopo 4 minuti (in base allo spessore). |
| Bistecche di maiale | 180 | 8 minuti, girare dopo 4 minuti. |

| Pietanza da cuocere | Temperatura (°C) | Tempo/Suggerimenti |
|------------------------------------|------------------|---|
| Fettine di maiale | 160 | 6 minuti, girare dopo 3 minuti. |
| Costolette di maiale ¹⁾ | 160 | 8 - 10 minuti, girare più volte. |
| Spiedini di maiale | 160 | 6 - 8 minuti rosolare bene su ogni lato. |
| Agnello | 160 – 180 | |
| Cotolette di agnello | 180 | 10 minuti, girare dopo 5 minuti. |
| Filetti di agnello | 160 | 10 minuti, girare dopo 5 minuti. Il filetto va fritto su entrambi i lati. |
| Bistecche di agnello | 160 | 6 - 8 minuti, girare dopo 3 - 4 minuti. |
| Pollame | 140 – 160 | |
| Pollo | 140 | 8 - 10 minuti, girare dopo 4 - 5 minuti, usare il coperchio. |
| Filetti di petto di tacchino | 160 | 6 minuti, girare più volte. |
| Salsicce | 160 | Girare come necessario. |
| Uova all'occhio di bue | 140 | Girare come necessario. |
| Crepe/Omelette | 140 - 160 | Girare come necessario. |
| Frutta | 140 - 160 | Girare come necessario. |
| Verdure | 140 - 160 | 10 - 20 minuti, girare più volte. |
| Verdure | 140 - 160 | 10 - 15 minuti, sotto una campana grill (girare a metà del tempo). |
| Frittura di riso precotto | 140 - 160 | 10 - 15 minuti, girare più volte. |
| Frittura di pasta precotta | 140 - 160 | 15 - 20 minuti, girare a metà tempo. |

¹⁾ Precuocere.

7. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.

Usare sempre pentole con il fondo pulito.



AVVERTENZA!

I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano l'apparecchiatura.

Gli utensili in legno, come le palette, sono perfettamente sicuri da utilizzare. Piccoli graffi o macchie sulla superficie non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

7.2 Pulizia funzione



AVVERTENZA!

Utilizzare sempre guanti protettivi durante la pulizia dell'apparecchio, per proteggere le mani dal calore.

1. Sforare $\frac{m}{l}$. Ogni zona di cottura arrosto è impostata su 80°C. Il display lampeggia fino a quando la temperatura ha raggiunto gli 80°C. La funzione blocca il pannello dei comandi, ma non $\frac{m}{l}$.
2. Quando la temperatura ha raggiunto gli 80°C, si sente un segnale acustico e il pannello dei comandi si sblocca.
3. Posizionare i cubetti di ghiaccio uno a uno sulle zone di cottura arrosto (in alternativa è anche possibile usare acqua fredda). Utilizzare una paletta per rimuovere i resti di cibo.

Ricordarsi di pulire anche la scanalatura intorno all'apparecchio. Rimuovere il calcare o il residuo proteico bianco utilizzando acido citrico.

4. Asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.

7.3 Pulire quando l'apparecchiatura è fredda

1. Applicare un detergente sulla superficie di cottura arrosto e lasciarlo riposare per 5 minuti.
2. Rimuovere i residui di cottura arrosto con la paletta.
3. Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito.
4. Asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.
5. Quando l'apparecchiatura è asciutta, sfregare la superficie di cottura con dell'olio da cucina.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI




AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|--|---|--|
| Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione. | L'apparecchiatura non è collegata a una fonte di alimentazione di rete o non è collegata in maniera corretta. | Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento. |
| | È scattato il fusibile. | Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
| | Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. | Premere soltanto un tasto sensore alla volta. |

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|--|---|--|
| | Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto. | Pulire il pannello dei comandi. |
| Non è possibile impostare la temperatura massima per una delle zone di cottura arrosto. | L'altra zona di cottura arrosto consuma la potenza massima disponibile. L'apparecchiatura funziona correttamente. | Rimandiamo al paragrafo "Sistema Power Management". |
| Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando l'apparecchiatura non è attiva. | Uno o più tasti sensore sono stati coperti. | Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore. |
| L'apparecchiatura si spegne. | È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①. | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore. |
| L'indicatore di calore residuo non si accende. | Una zona non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato. |
| I tasti sensore si surriscaldano. | Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi. | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori. |
| Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello. | I segnali acustici sono disattivati. | Attivazione dei segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
|  si accende. | Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco funziona. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| La barra dei comandi lampeggia. | Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta. | Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura arrosto. |
| | Le pentole non sono adatte. | Utilizzare una pentola adatta. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |
| | Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona. | Usare pentole delle dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici". |

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|-----------------------------|---|--|
| E e un numero si accendono. | L'apparecchiatura presenta un errore. | Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura dopo 30 secondi. Se si accende nuovamente, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente l'apparecchiatura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. |
| Si sente un bip costante. | Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. | Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione. |

8.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato

dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

Modello TY38TSILCN
 Tipo 61 A2A 80 AD
 Induzione 2.8 kW
 Numero di serie.....
 ELECTROLUX

PNC 949 596 946 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Prodotto in Germania
 2.8 kW


9.2 Specifiche delle zone di cottura arrosto

| Zona di cottura arrosto | Potenza nominale [W] |
|-------------------------|----------------------|
| Anteriore | 1400 |
| Posteriore | 1400 |

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai

dati presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

10. GARANZIA

Servizio clienti

| Servizio dopo vendita | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Prévèrenge | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Langgasse 10 9008 St. Gallen | | |
| Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke | | |
| Schlossstrasse 1 4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19 7000 Chur | | |



Vendita pezzi di ricambio

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111



Consulenza specialistica/Vendita

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura,

del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867357530-A-462019

