CONTENTS

Your teppan yaki

Introduction 4
Description 5

Safety

Important matters 6

Use

Preparation 7
Operation 8

Maintenance

Daily cleaning 9
Stubborn stains 9

Faults

Temperature limitation 10
Faults table 10

Installation

Important matters 11
Electrical connection 11
Building in 12
Technical data 15

Environmental aspects

Disposal of package and appliance 16

YOUR TEPPAN YAKI

Introduction

Wholesome and nourishing food is important for a healthy lifestyle. Teppan yaki is an excellent method of preparing healthy food, the Japanese way. Ingredients are first cut into small pieces and then stir-fried in very little oil. This way, everything remains fresh, tasty and full of vitamins. And this is what modern cooking is all about. With your teppan yaki you will find that wholesome and tasty combine very well.

With the teppan yaki you will be able to quickly prepare light and tasty meals. Crisp and low in fat as is customary in Japanese cuisine. But of course this does not mean that you can only use the teppan yaki for Japanese food. Whether it is just a quick meal for yourself or a dinner party for your friends and family, the teppan yaki guarantees a fast and unrivalled culinary adventure.

This manual describes how to make optimum use of your teppan yaki. In addition to information on operation, you will also find background information that may be useful
to you when using this product.

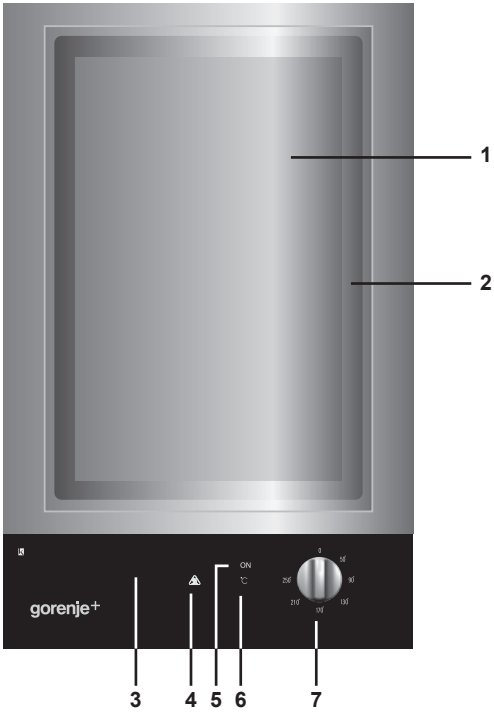
Read the manual thorougly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

Description

GTN31X



1. Grill plate
2. Drip tray
3. Glass panel
4. Residual heat indicator
5. On/off pilot light
6. Thermostat light
7. Thermostat knob

Important matters

The teppan yaki has been fitted with a maximum temperature limitation. This ensures that the grill plate cannot become too hot. Yet, as with any appliance, there are a number of matters that you should pay attention to.

- This teppan yaki has been designed for household use. Only use it for cooking food.
- When you first heat up the teppan yaki, you may experience a smell of newness. This is normal. Ventilation will make the smell go away.
- Do not place any plastic objects or objects with a plastic grip on the grill plate.
- Do not use the grill plate as a carving board. This could damage your knives and the grill plate.
- Never hit the grill plate with a spatula or the tip of a knife. It could scratch and damage the plate.
- Do not leave your teppan yaki after switching it on.
- Make sure that your kitchen is adequately ventilated during use. Keep natural ventilation openings open.
- The bottom side of the teppan yaki becomes hot. Make sure to leave a gap of at least 5 cm between the bottom side of the teppan yaki and the underlying surface of the kitchen unit. Therefore, do not put anything combustible in a drawer that has been fitted directly underneath the teppan yaki.
- The teppan yaki heats up during use and will remain so for a while after switching off. Keep young children and pets away from the teppan yaki during and directly after use.
- Fat and oil are combustible when overheated. Never try to extinguish burning oil with water. Instead, cover the teppan yaki immediately with a wet cloth and switch the appliance off.
- Never flambé underneath the extractor hood. The high flames may cause a fire, even with the extractor hood switched off.
- Never use a pressure cleaner or a steam cleaner to clean the teppan yaki. This could cause a short circuit.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Never let children play with this device. Children are not to be allowed near the device unsupervised.

Preparation

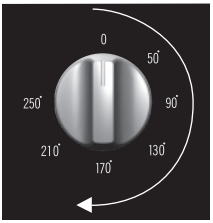
You operate the teppan yaki with a thermostat knob. With this knob you can set the temperature. The table below shows you the correct temperatures for each dish.

Temperature setting	Food	Grill time	Notes
90 °C			Keeping warm
170 °C	New salmon, trout, sole, scampi's	8 - 10 minutes	4 - 5 minutes each side
180 °C	Pineapple slices, fruit skewers	9 minutes	Turn over every 3 minutes
180 °C	Half tomatoes, mushrooms, onion slices	25 minutes	Turn over every 3 - 4 minutes
180 °C	Sausages	15 minutes	Turn over every 2 minutes
180 °C	Beef	10 minutes	4 - 5 minutes each side
180 °C	Shish kebabs	12 -15 minutes	Turn over every 3 minutes
210 °C	Old bread	6 minutes	3 minutes each side

Pre-heat the teppan yaki until the desired temperature has been reached. Put a little vegetable oil on the grill plate before you start frying the first dish. There is no need to add extra oil.

- The grill plate is perfect for quickly stir-frying vegetables, searing and braising pieces of meat or fish in a sauce or for a combination of these two dishes.
- The teppan yaki can also be used as "large fire", ideal for casseroles. Use a pan with the same dimensions as the grill surface. Now let it simmer between 90 °C and 130 °C in a covered pan.

Operation



Turn the thermostat knob clockwise until you reach the desired temperature. The on/off pilot light and the thermostat light will light up. The grill plate will now be preheated. When the thermostat light does not light up anymore, the teppan yaki has reached the correct temperature. You can now prepare the dish.

Attention!
Make sure to switch off the teppan yaki when you have finished preparing the dish. Always turn the knob anticlockwise to return to the zero setting. You cannot reach the zero setting by turning the knob clockwise.

Attention!
Please remember that it takes some time for the teppan yaki to cool down after switching off. The residual heat indicator will go out as soon as the teppan yaki has cooled down.

MAINTENANCE

Daily cleaning

It is advisable to clean the teppan yaki immediately after use. This way you avoid residue burning into the plate and thus causing stains that may be difficult to remove.

Daily cleaning is best done with lemon juice and water. Pour this liquid onto the frying area when it is still quite hot (± 65 °C). The liquid soaks off the residue so that you can dispose of it in the dripping pan. Keep the teppan yaki switched on at a lower temperature for a short time. After the grill plate has cooled down use some kitchen paper to wipe away the residue and the water. You may then dry the teppan yaki with kitchen paper or a dry towel.

Stubborn stains

Stubborn marks on a stainless steel grill plate are best removed with a solution of warm water and washing-up liquid. You can use a cleaning agent for stainless steel to clean the frame. Always polish in the direction of the steel structure to avoid shine spots. Never use anything sharp like steel wool or scourers. These scourers cause scratches in the brush structure. Scouring and polishing will cause shine spots on the frying area (this kind of damage is not covered by the warranty).

If the above methods do not help to remove the stains, you can clean the grill plate with a non-scratch scouring pad, which can be ordered online at www.hps.nl. Remember to treat the entire area in order to avoid discolouring. Also, as a follow-up treat the grill plate with a polish or maintenance agent for stainless steel. Please note that over the years the surface will slightly discolour.

Never use aggressive abrasives. They leave scratches in which dirt and lime can accumulate. But if you should use an abrasive anyway, please polish in the direction of the finish.

Temperature limitation

When the teppan yaki has been switched on, a sensor continuously monitors the temperature of the parts of the grill plate. If the temperature gets too high, the power of the grill plate is automatically reduced

Faults table

In case of an electrical failure, please check all fuses and electrical connections in your home before you contact the service department.

Fault	**Possible cause**	**Solution**
A slight smell is noticeable the first few times that you use the grill plate.	The appliance is heating up.	This is normal and the smell will disappear after you have used the teppan yaki a few times. Ventilate your kitchen.
The grill plate becomes too hot during frying and will not remain at the set temperature.	The thermostat has broken down.	Contact the service department.

Important matters

- This appliance should only be connected up by a registered installer!
- Do not use the teppan yaki if it is damaged.
- Never open the casing of the teppan yaki. This may only be done by a qualified installer.
- Ensure that the flexes of electrical appliances, e.g. a mixer, do not touch the hot grill zone.
- Always disconnect the appliance from the electronic power supply before any repair work is carried out. You do this by unplugging the appliance, by switching off the fuse(s) or, if you have a permanent connection, by setting the switch on the power supply lead to zero.
- Do not use a teppan yaki that is broken or contains cracks. Switch off the appliance immediately, unplug it from the power supply to avoid any electrical shocks and call the service department.
- The connection must comply with all national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- The connection cable should hang unobstructed and not run the risk of being hit by a drawer.
- Ensure that the teppan yaki is built into a flat worktop.
- The walls and the worktop surrounding the appliance should be heat-resistant to at least 85 °C.
- The warranty does not cover any damage resulting from a wrong connection, faulty assembly or improper use.
- The cables connecting the teppan yaki to the control box should not be bent, twisted or pressed down by an object. Ensure that this does not happen when unpacking and installing the teppan yaki.

Electrical connection

230V - 50Hz - 2500 W

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.
- Do not use an adapter or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with these accessories.

Warning!
This appliance must be earthed.

Installation, maintenance or repairs should only be carried out by professionals who are authorized by the manufacturer, as failure to do so will void the warranty.

The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:

- the main switch of the electrical wiring/installation in the house is switched off, or
- the fuse for the electrical wiring/installation in the house has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

Faulty parts may only be replaced by original Gorenje+ parts. Only those parts are guaranteed by Gorenje+ to meet the safety requirements.

If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

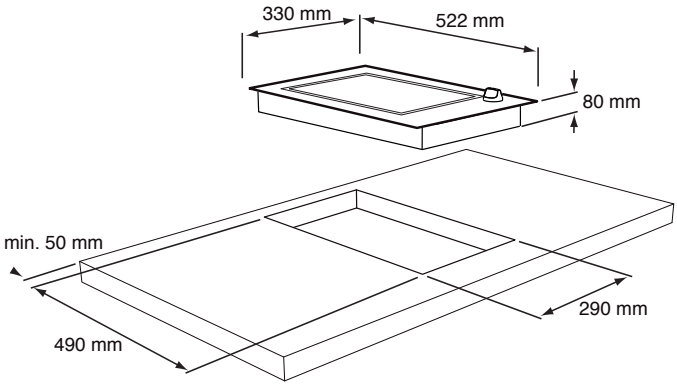
Building in

This teppan yaki can be built into a worktop or kitchen unit.

Attention!
The bottom side of the teppan yaki becomes hot. Make sure to leave a gap of at least 5 cm between the bottom side of the teppan yaki and the underlying surface of the kitchen unit. Therefore, do not put anything combustible in a drawer that has been fitted directly underneath the teppan yaki.

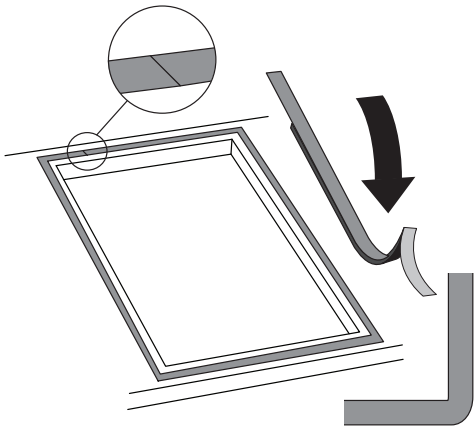
Cut opening in worktop

- Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see building in dimensions).
- If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.

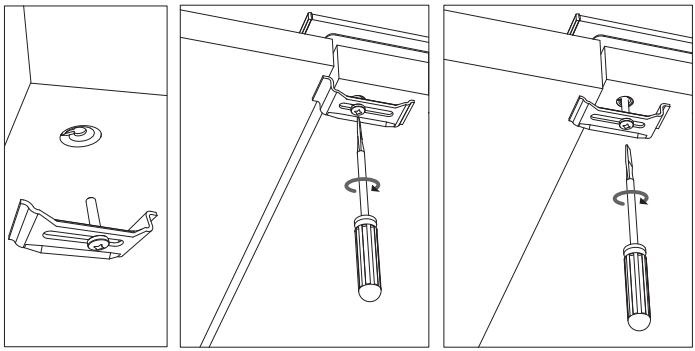


Placing the sealing tape

Remove the protective foil from the sealing tape and apply the tape around the cut-out in the worktop. Make sure that the ends of the sealing strip fit tightly together.

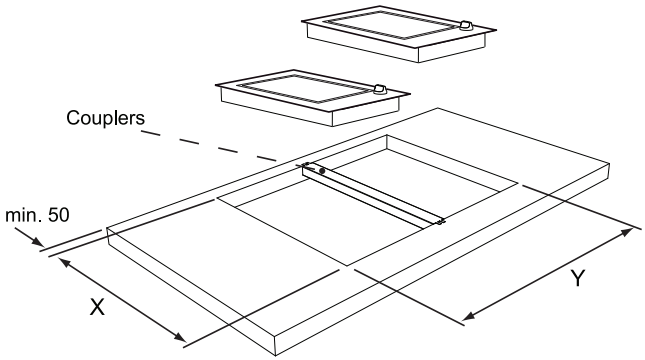


Attachment points for mounting brackets



Screw hole for mounting bracket | Thin worktops | Thick worktops

Dimensions opening worktop

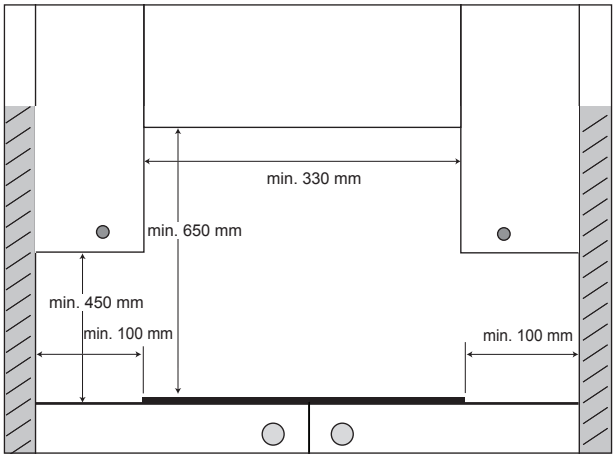


Use the couplers provided when the units are fitted tightly together. Keep an edge of minimum 60 cm between the holes if the coupler is not used.

	y x	y x	y x
x	490	490	490
y	290	620	950

Space to be left free around the appliance

To ensure a safe use, there must be sufficient space around the teppan yaki. Check to see whether that space is available.



Technical data

On the label on the bottom of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

KAZALO

Vaš teppan yaki

Uvod 4
Opis 5

Varnost

Pomembne opombe 6

Uporaba

Priprava 7
Delovanje 8

Vzdrževanje

Dnevno čiščenje 9
Trdovratni madeži 9

Napake

Omejitev temperature 10
Tabela z napakami 10

Namestitev

Pomembne opombe 11
Električna povezava 11
Vgradnja 12
Tehnični podatki 15

Okoljski vidiki

Odstranjevanje embalaže in naprave 16

VAŠ TEPPAN YAKI

Uvod

Zdrava in hranljiva hrana je pomembna za zdravo življenje. Teppan yaki je odličen način za pripravo zdrave hrane na japonski način. Sestavine najprej narežete na majhne kose, nato pa jih med mešanjem hitro prepražite z zelo majhno količino olja. Tako vse ostane sveže, okusno in polno vitaminov. In to je bistvo sodobnega kuhanja. S svojim teppan yakijem boste ugotovili, da sta zdravo in okusno dobro združljiva.

S teppan yakijem boste lahko hitro pripravili lahke in okusne obroke. Hrustljave in z malo maščobe - to sta značilnosti japonske kuhinje. Vendar pa to seveda ne pomeni, da lahko teppan yaki uporabljate samo za japonsko hrano. Ne glede na to, ali želite pripraviti samo hiter obrok zase ali večerjo za prijatelje in družino, teppan yaki zagotavlja hitro in odlično kulinarično dogodivščino.

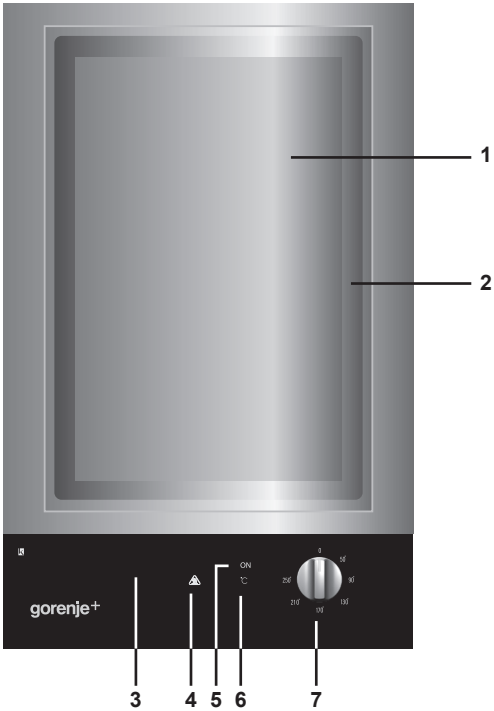
V tem priročniku je opisano, kako optimalno uporabljati vaš teppan yaki. Poleg informacij o uporabi boste našli tudi sekundarne informacije, ki vam bodo morda koristile pri uporabi tega izdelka. Pred uporabo naprave temeljito preberite priročnik in ga shranite na varno za prihodnjo uporabo.

Priročnik je namenjen tudi kot referenčni material serviserjem. **Zato vstavite identifikacijsko kartico naprave v predviden prostor na zadnji strani priročnika.** Identifikacijska kartica naprave vsebuje vse informacije, ki jih potrebuje serviser, da se lahko ustrezno odzove na vaše potrebe in vprašanja.

Uživajte v kuhanju!

Opis

GTN31X



1. Plošča za žar
2. Prestrezni pladenj
3. Steklena plošča
4. Indikator preostale toplote
5. Pilotna lučka za vklop/izklop
6. Lučka termostata
7. Gumb termostata

Pomembne opombe

Teppan yaki ima funkcijo za omejitev najvišje temperature. Ta zagotavlja, da se plošča žara ne segreje preveč. Tako kot z vsako napravo pa morate tudi pri uporabi te biti pozorni na določene stvari.

- Ta teppan yaki je izdelan za domačo uporabo. Uporabljajte ga samo za kuhanje hrane.
- Ko prvič segrejete teppan yaki, boste morda zaznali vonj po novem. To je normalno. S prezračevanjem bo vonj izginil.
- Na ploščo za žar ne odlagajte nobenih plastičnih predmetov ali predmetov s plastičnim ročajem.
- Plošče za žar ne uporabljajte kot desko za rezanje. Pri tem se lahko poškodujejo vaši noži in plošča za žar.
- Plošče za žar nikoli ne udarjajte z lopatico ali konico noža. Plošča se lahko popraska in poškoduje.
- Teppan yakija ne puščajte brez nadzora, ko ga vklopite.
- Zagotovite, da je v kuhinji med uporabo zagotovljeno zadostno prezračevanje. Ohranjajte naravne prezračevalne odprtine odprte.
- Spodnja stran teppan yakija se segreje. Zagotovite, da bo med spodnjo stranjo teppan yakija in površino kuhinjskega elementa pod njim vsaj 5 cm prostora. Zato v predal, ki je neposredno pod teppan yakijem, ne odlagajte ničesar gorljivega.
- Teppan yaki se med uporabo segreje in ostane vroč še nekaj časa po izklopu. Otrokom in domačim živalim ne dovolite v bližino teppan yakija med uporabo in tik po njej.
- Mast in olje se lahko zanetita, če se pregrejeta. Nikoli ne poskušajte gorečega olja pogasiti z vodo. Namesto tega teppan yaki takoj prekrijte z mokro krpo in napravo izključite.
- Nikoli ne flambirajte pod napo. Visoki plameni lahko povzročijo požar, četudi je napa izključena.
- Teppan yakija nikoli ne čistite s tlačnim čistilnikom ali parnim čistilnikom. To lahko povzroči kratki stik.
- Uporaba te naprave ni namenjena osebam (vključno z otroki) s slabšimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi zmožnostmi ter osebam, ki nimajo potrebnih izkušenj in znanja, razen če so prejeli navodila za uporabo ali so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Nikoli ne dovolite otrokom, da se igrajo s to napravo. Otrokom ni dovoljeno v bližino naprave brez nadzora.

Priprava

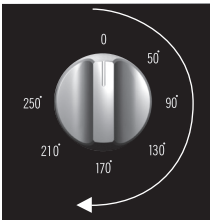
Teppan yaki upravljate s termostatskim gumbom. S tem gumbom lahko nastavite temperaturo. V spodnji tabeli so prikazane prave temperature za vsako jed.

Nastavitev temperature	Hrana	Čas pečenja	Opombe
90 °C			Ohranjanje toplote
170 °C	Svež losos, postrv, morski list, škampi	8 - 10 minut	4 - 5 minut na vsaki strani
180 °C	Rezine ananasa, sadna nabodala	9 minutah	Obrnite vsake 3 minute
180 °C	Polovice paradižnikov, gobe, rezine čebule	25 minut	Obrnite vsake 3-4 minute
180 °C	Klobase	15 minut	Obrnite vsaki 2 minuti
180 °C	Govedina	10 minut	4 - 5 minut na vsaki strani
180 °C	Nabodalo	12-15 minut	Obrnite vsake 3 minute
210 °C	Stari kruh	6 minut	3 minute na vsaki strani

Predgrejte teppan yaki, dokler ne doseže želene temperature. Preden začnete s praženjem prve jedi, na ploščo za žar dajte malo rastlinskega olja. Po tem olja ni več potrebno dodajati.

- Plošča za žar je idealna za hitro praženje zelenjave, praženje kosov mesa ali ribe v omaki ali za kombinacijo teh dveh jedi.
- Teppan yaki lahko uporabljate tudi kot "velik ogenj", idealen za enolončnice. Uporabite posodo z enakim premerom kot je površina žara. Sedaj pustite dušiti med 90 °C in 130 °C v pokriti posodi.

Delovanje



Obračajte termostatski gumb v desno, dokler ne dosežete želene temperature. Pilotna lučka za vklop/izklop in termostatska lučka zasvetita. Plošča za žar se bo sedaj predgrela. Ko termostatska lučka več ne sveti, je teppan yaki dosegel pravo temperaturo. Sedaj lahko pripravite hrano.

Pozor!
Ne pozabite izključiti teppan yakija, ko končate s pripravo hrane. Vedno obrnite gumb v levo, da se vrnete na izhodiščno nastavitev nič. Nastavitve nič ne morete doseči, če gumb obračate v desno.

Pozor!
Zapomnite si, da se teppan yaki po izklopu še nekaj časa ohlaja. Indikator preostale toplote se bo izključil takoj, ko se bo teppan yaki ohladil.

VZDRŽEVANJE

Dnevno čiščenje

Priporočljivo je, da teppan yaki očistite takoj po uporabi. Tako boste preprečili, da bi se ostanki hrane zapekli na ploščo in povzročili težko odstranljive madeže.

Za dnevno čiščenje sta najboljša limonin sok in voda. Tekočino nalijte na območje za praženje, ko je še vroče (± 65 °C). Tekočina bo prepojila ostanke, ki jih lahko odstranite v prestrezno posodo. Teppan yaki pustite še kratek čas vključen pri nizki temperaturi. Ko se plošča za žar ohladi, s papirnato brisačo obrišite ostanke in vodo. Nato lahko teppan yaki obrišete s papirnato brisačo ali suho brisačo.

Trdovratni madeži

Trdovratne madeže na plošči za žar iz nerjavečega jekla lahko najbolje odstranite z raztopino tople vode in sredstva za pomivanje posode. Za čiščenje okvirja lahko uporabite čistilo za nerjaveče jeklo. Vedno loščite v smeri jeklene strukture, da preprečite nastanek sijočih točk. Nikoli ne uporabljajte nič ostrega, kot sta jeklena volna in žičnata gobica. Te žičnate gobice popraskajo strukturo. Praskanje in loščenje povzročita nastanek sijočih točk na območju za praženje (tovrstne poškodbe niso zajete v garancijo).

Če z zgornjimi načini madežev ni mogoče odstraniti, lahko ploščo za žar očistite z mehko gobico, ki jo lahko naročite preko spleta na www.hps.nl. Ne pozabite obdelati celotnega območja, da preprečite razbarvanje. Nato lahko ploščo za žar obdelate še s polirno ali vzdrževalno pasto za nerjaveče jeklo. Upoštevajte, da se bo z leti površina malce razbarvala.

Nikoli ne uporabljajte agresivnih abrazivnih sredstev. Za seboj pustijo praske, v katerih se lahko kopičita umazanija in vodni kamen. Če kljub temu uporabljate abrazivna čistila, loščite v smeri atrukture površine.

Omejitev temperature

Ko vključite teppan yaki, tipalo nenehno nadzira temperaturo delov plošče za žar. Če se temperatura preveč dvigne, se moč plošče za žar samodejno zmanjša.

Tabela z napakami

V primeru električne okvare preverite vse varovalke in električne priključke v vašem domu, preden se obrnete na servisni oddelek.

Napaka	Možen vzrok	Rešitev
Pri prvih nekaj uporabah plošče za žar se vonja rahel vonj.	Naprava se segreva.	To je povsem normalno in vonj bo izginil po nekaj uporabah teppan yakija. Prezračite kuhinjo.
Plošča za žar se med praženjem preveč segreje in ne ostane na nastavljeni temperaturi.	Termostat se je pokvaril.	Stopite v stik s servisnim oddelkom.

Pomembne opombe

- To napravo vam mora povezati in priklopiti pooblaščen inštalater!
- Ne uporabljajte poškodovanega teppan yakija.
- Nikoli ne odpirajte ohišja teppan yakija. To lahko naredi samo kvalificiran inštalater.
- Zagotovite, da se kabli električnih naprav, kot je npr. mešalnik, ne dotaknejo vročega žara.
- Vedno odklopite napravo iz električnega napajanja, preden začnete s popravili na napravi. To storite tako, da napravo odklopite, izključite varovalko ali nastavite stikalo na napajalnem vodu na nič, če uporabljate brezprekinitveno povezavo.
- Ne uporabljajte zlomljenega ali razpokanega teppan yakija. Napravo takoj izključite, odklopite iz električnega omrežja, da preprečite električne udare, in pokličite servisni oddelek.
- Povezava mora biti v skladu z nacionalnimi in lokalnimi predpisi.
- Naprava mora biti vedno ozemljena.
- Priključni kabel mora neovirano viseti in ne sme obstajati nevarnost, da ga stisne predal.
- Zagotovite, da je teppan yaki vgrajen v plosko delovno površino.
- Stene in delovna površine okoli naprave morajo biti odporne na temperature do najmanj 85 °C.
- Garancija ne krije poškodb, nastalih zaradi napačne povezave, nepravilne sestave ali nepravilne uporabe.
- Kabli, s katerimi je teppan yaki povezan s krmilno omarico, ne smejo biti zviti, upognjeni ali stisnjeni s kakšnim predmetom. Zagotovite, da se to ne zgodi, ko teppan yaki odstranjujete iz embalaže in nameščate.

Električna povezava

230 V - 50 Hz - 2500 W

- Povezava mora biti v skladu z nacionalnimi in lokalnimi predpisi.
- Stenska vtičnica in vtič morata biti ves čas dostopna.
- Če želite narediti fiksno povezavo, zagotovite, da ima električni kabel nameščeno večpolno stikalo s 3-milimetrsko razdaljo med kontakti.
- Za priklop naprave na električno omrežje ne uporabljajte pretvornika, razdelilnika ali podaljška. S temi dodatki varna uporaba naprave ni zagotovljena.

NAMESTITEV

Opozorilo!
Ta naprava mora biti ozemljena.

Namestitev, vzdrževanje ali popravila lahko izvajajo samo strokovnjaki, pooblaščeni s strani proizvajalca, saj sicer garancija preneha veljati.

Napravo je treba pred namestitvijo, vzdrževanjem ali popravilom izključiti iz električnega omrežja. Naprava je izključena iz električnega omrežja samo, če:

- je glavno stikalo električne napeljave/inštalacije v hiši izključeno ali
- popolnoma odstranite varovalko električne napeljave/inštalacije v hiši ali
- izvlečete vtič iz vtičnice.

Pokvarjene dele lahko zamenjate samo z originalnimi deli Gorenje+. Samo za te dele Gorenje+ jamči, da ustrezajo varnostnim zahtevam.

Če je priključni kabel poškodovan, vam ga lahko zamenja samo proizvajalec, servisna organizacija proizvajalca ali enakovredno kvalificirane osebe, da preprečite nevarnost.

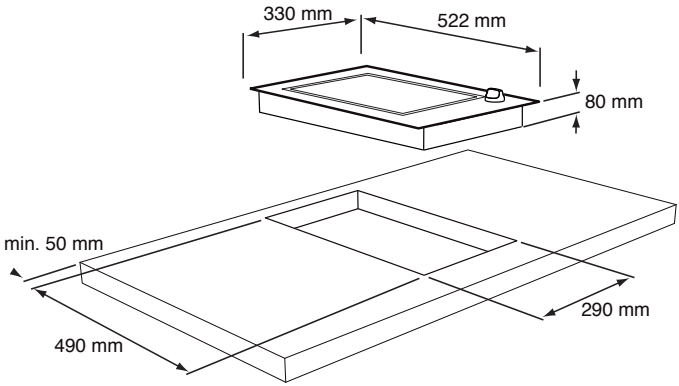
Vgradnja

Teppan yaki lahko vgradite v delovno površino ali kuhinjski element.

Pozor!
Spodnja stran teppan yakija se segreje. Zagotovite, da bo med spodnjo stranjo teppan yakija in površino kuhinjska elementa pod njim vsaj 5 cm prostora. Zato v predal, ki je neposredno pod teppan yakijem, ne odlagajte ničesar gorljivega.

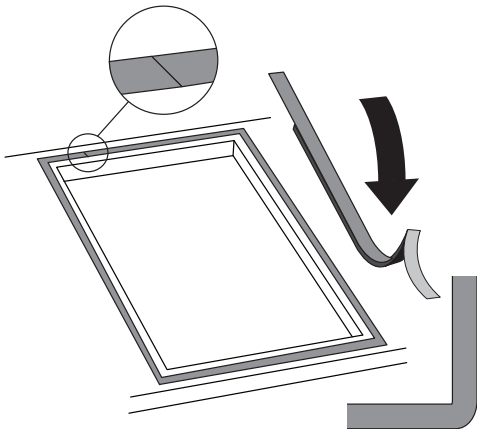
Izdelava luknje v delovni površini

- Z žago izrežite luknjo v delovno površino. To je treba narediti zelo natančno (glejte vgradne dimenzije).
- Če je lesena delovna površina narejena iz obdelanega lesa, premažite odrezane dele delovne površine s tesnilnim lakom, da preprečite nabrekanje delovne površine zaradi vlage.

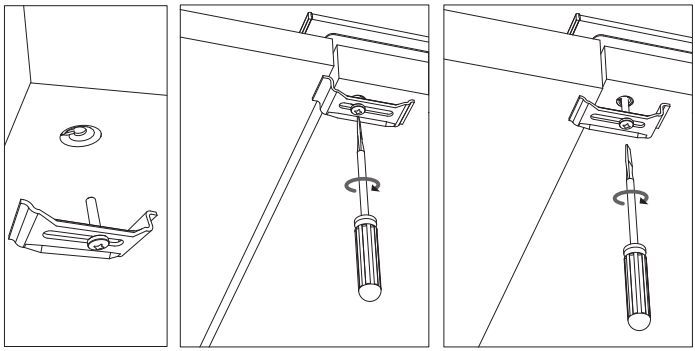


Namestitev tesnilnega traku

Odstranite zaščitno folijo s tesnilnega traku in nalepite trak okoli izreza v delovni površini. Zagotovite, da se konca tesnilnega traku tesno prilegata.

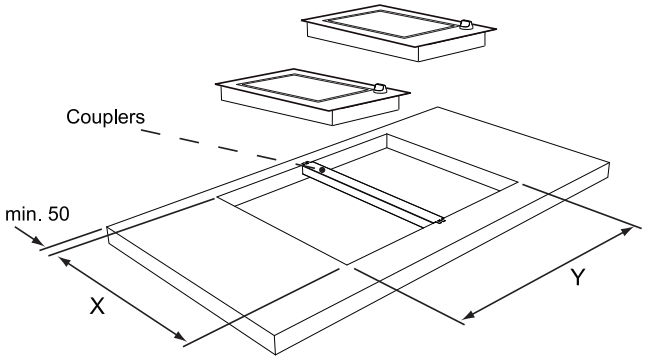


Pritrdilne točke za montažne nosilce



Vijačna luknja za montažni nosilec | Tanke delovne površine | Debele delovne površine

Dimenzije izreza v delovni površini

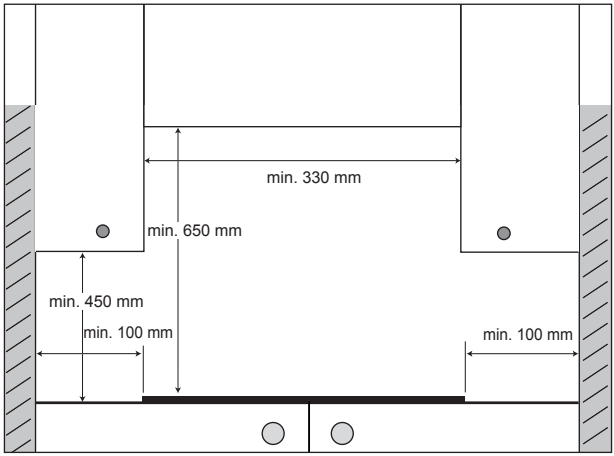


Uporabite priložene spojnike, če so enote nameščene tesno ena poleg druge. Med luknjami naj bo vsaj 60-centimetrski rob, če ne uporabljate spojke.

	y x	y x	y x
x	490	490	490
y	290	620	950

Prostor, ki mora biti okoli naprave

Za zagotovitev varne uporabe mora biti okoli teppan yakija dovolj prostora. Preverite, ali imate na voljo dovolj prostora.



Tehnični podatki

Na nalepki na dnu tega aparata boste našli podatke o skupni moči, potrebni napetosti in frekvenci.

Odstranjevanje embalaže in naprave

Pri proizvodnji te naprave so bili uporabljeni trpežni materiali. To opremo je treba po koncu njene uporabne dobe odgovorno odstraniti. Za več informacij o tem se posvetujte s pristojnimi organi.

Embalažo naprave se možno reciklirati. Sestavljena je lahko iz naslednjih materialov:

- karton;
- polietilenska folija (PE);
- polistiren brez CFC-ja (trda pena PS).

Te materiale odstranite na odgovoren način in v skladu z vladnimi predpisi.

Izdelek je označen s simbolom prekrižanega koša za smeti na kolesih, ki označuje, da je treba gospodinjske aparate odstraniti ločeno. To pomeni, da izdelka po koncu njegove uporabne dobe ne smete vreči med gospodinjske odpadke. Odpeljati ga je treba na posebno zbirališče ali vrniti prodajalcu, ki nudi to storitev.

Ločeno zbiranje gospodinjskih aparatov preprečuje morebitne negativne posledice za okolje in zdravje, ki izhajajo iz nepravilne odstranitve, hkrati pa omogoča recikliranje materialov in posledično znatne prihranke energije in virov.

СОДЕРЖАНИЕ

Ваш teppan yaki

Введение 4
Описание 5

Безопасность

Важные моменты 6

Использование

Подготовка 7
Эксплуатация 8

Эксплуатация и техническое обслуживание

Ежедневная очистка 9
Стойкие пятна 9

Проблемы

Температурные ограничения 10
Таблица возможных проблем 10

Установка

Важные моменты 11
Подача электричества 11
Сборка 12
Техническая информация 15

Экологические аспекты

Утилизация упаковки и прибора 16

Введение

Полноценная и питательная пища очень важна для ведения здорового образа жизни. Teppan yaki - превосходный способ приготовления здоровой пищи по-японски. Вначале ингредиенты режут на маленькие кусочки, а затем обжаривают в небольшом количестве раскаленного масла. Таким образом пища сохраняет свежесть, вкус и полна витаминов. Это все, что касается современного приготовления. Благодаря вашему teppan yaki вы узнаете, что пища может быть полезной и вкусной.

Благодаря teppan yaki вы сможете быстро приготовить легкую и вкусную еду. Хрустящая пища с низким содержанием жира является традиционной в японской кухне. Но конечно, это не означает, что вы можете использовать только teppan yaki для приготовления японской пищи. Будь это быстрое приготовление еды для себя, либо ужина для друзей и семьи, teppan yaki гарантирует быстрое и непревзойденное кулинарное приключение.

Данное руководство описывает как можно оптимально использовать ваш teppan yaki. В дополнение к сведениям об эксплуатации вы также сможете ознакомиться с информацией общего характера, которая может оказаться полезной при использовании продукта.

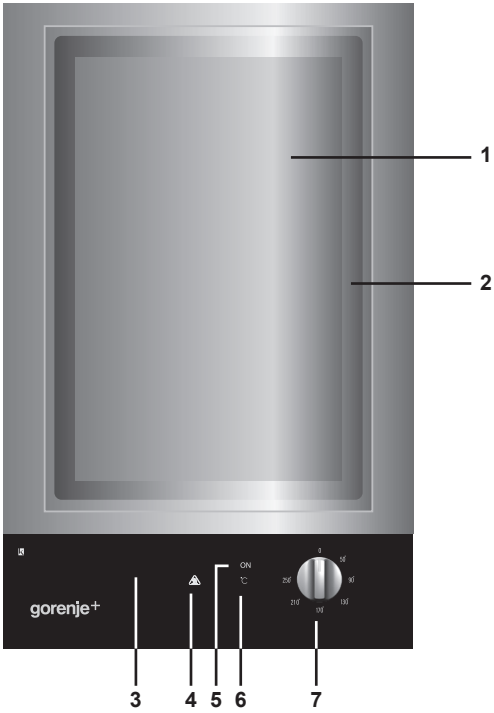
Внимательно ознакомьтесь с руководством перед использованием прибора и положите на хранение в надежное место для дальнейшего ознакомления.

Это руководство также может служить в качестве справочного материала для сервисных инженеров. **Поэтому, пожалуйста, вложите лист спецификаций в специально отведенное место на обратной стороне руководства.** Лист спецификаций прибора содержит всю информацию, необходимую для того, чтобы сервисные инженеры должным образом ответили на ваши вопросы и удовлетворили ваши нужды.

Наслаждайтесь готовкой!

Описание

GTN31X



1. Поверхность для гриля
2. Варочная поверхность
3. Стеклянная панель
4. Индикатор остаточного тепла
5. Индикаторная лампа состояния "включено/выключено"
6. Индикаторная лампа регулятора температуры
7. Регулятор температуры

Важные моменты

Teppan yaki оснащен ограничителем максимальной температуры. Это предотвращает поверхность гриля от перегрева. Как и в случае с другими устройствами, есть много моментов, на которые вам следует обратить внимание.

- Данный teppan yaki был разработан для домашнего использования. Используйте его только для приготовления пищи.
- Во время первого использования teppan yaki, вы можете почувствовать запах нового. Это нормально. Вентиляция поможет избавиться от запаха.
- Не кладите какие-либо пластиковые предметы или предметы с пластмассовой ручкой на поверхность гриля.
- Не используйте поверхность для гриля в качестве разделочной доски. Это может повредить ваши ножи и поверхность для гриля.
- Не ударяйте поверхность для гриля лопаткой или кончиком ножа. Это может поцарапать и повредить поверхность.
- Включив teppan yaki, не отходите от него.
- Убедитесь, что кухня достаточно проветривается во время использования. Оставьте открытыми естественные вентиляционные отверстия.
- Нижняя сторона teppan yaki нагревается. Следите за тем, чтобы расстояние между нижней поверхностью teppan yaki и подстилающей поверхностью кухонной гарнитуры было минимум 5 см. Поэтому не кладите ничего легковоспламеняющегося в ящик, который расположен прямо под teppan yaki.
- Teppan yaki нагревается во время его использования и сохраняет тепло еще некоторое время после его выключения. Не подпускайте к teppan yaki детей и домашних животных во время и сразу же после его использования.
- При перегревании жир и масло воспламеняются. Не пытайтесь погасить горящее масло водой. Вместо этого, немедленно накройте teppan yaki мокрой тканью и отключите устройство.
- Никогда не готовьте фламбе под вытяжкой. Высокое пламя может вызвать пожар, даже при выключенной вытяжке.
- Никогда не используйте паровой или водный очиститель для чистки teppan yaki. Это может вызвать короткое замыкание.
- Никогда не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны находиться возле прибора без присмотра.

- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо же не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключение случаев, когда они совершают его под присмотром лица, ответственного за их безопасность или руководствуясь его инструкцией эксплуатации прибора.

Подготовка

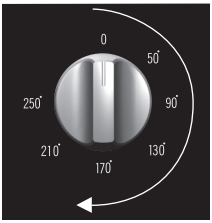
Вы управляете teppan yaki при помощи регулятора температуры. При помощи данного регулятора вы можете установить температуру. Таблица ниже показывает вам правильную температуру для каждого блюда.

Установка температуры	Пища	Время готовки на гриле	Примечания
90 °C			Сохранение теплоты
170 °C	Молодой лосось, форель, камбала, креветки	8 - 10 минут	4 - 5 минут для каждой стороны
180 °C	Ломтики ананаса, фрукты на шпажках	9 минут	Переворачивайте каждые 3 минуты
180 °C	Половинки томатов, грибов, ломтики лука	25 минуты	Переворачивайте каждые 3 - 4 минут
180 °C	Сосиски	15 минуты	Переворачивайте каждые 2 минуты
180 °C	Говядина	10 минуты	4 - 5 минут для каждой стороны
180 °C	Шашлык	12 -15 минут	Переворачивайте каждые 3 минуты
210 °C	Черствый хлеб	6 минуты	3 минуты для каждой стороны

Предварительно нагрейте teppan yaki до желаемой температуры. Перед началом готовки первого блюда, налейте немного растительного масла на поверхность для гриля. Нет необходимости добавлять масло.

- Поверхность для гриля идеальна для быстрой жарки овощей, жарки и тушения кусочков мяса или рыбы в соусе, или для комбинирования этих двух блюд.
- Teppan yaki может также использоваться в качестве "большого пламени", идеального для кастрюли. Используйте кастрюлю, которая имеет такие же размеры как и поверхность для гриля. Варите на медленном огне при температуре от 90 °C до 130 °C в закрытой кастрюле.

Эксплуатация



Прокрутите регулятор температуры против часовой стрелки до желаемой температуры. Зажжется индикаторная лампа состояния "включено/выключено" и регулятора температуры. Поверхность для гриля предварительно нагревается. Когда индикатор регулятора температуры погаснет, teppan yaki достигнет правильной температуры. Теперь вы можете готовить блюдо.

Внимание!
Убедитесь, что после завершения готовки вы выключили teppan yaki. Всегда прокручивайте регулятор температуры против часовой стрелки, чтобы установить его на нуль. Вы не сможете установить регулятор на нуль, прокручивая его по часовой стрелке.

Внимание!
Пожалуйста, помните, что необходимо некоторое время, чтобы teppan yaki охладился после его выключения. Индикатор остаточного тепла погаснет как только устройство охладится.

Ежедневная очистка

Рекомендуем производить очистку teppan yaki сразу же после использования. Таким образом вы избежите пригорания остатков к поверхности, которое является причиной образования трудноудалимых пятен.

Лучше всего производить ежедневную очистку при помощи лимонного сока и воды. Налейте такую жидкость на поверхность для жарки пока она еще достаточно горячая (± 65 °C). Замочив остатки в этой жидкости, вы сможете их легко удалить с поверхности противня. Ненадолго оставьте teppan yaki включенным на низкой температуре. После того как поверхность гриля охладится, при помощи кухонных салфеток смойте остатки и воду. Затем вы можете протереть teppan yaki кухонной салфеткой или сухим полотенцем.

Стойкие пятна

Стойкие пятна на поверхности гриля из нержавеющей стали лучше всего удалять при помощи раствора из теплой воды и моющего средства. При чистке поверхности вы можете использовать моющее средство для нержавеющей стали. Во избежание появления блестящих пятен, натирайте поверхность по направлению структуры стали. Не используйте такие острые предметы, как металлическая мочалка либо скребки. Это может стать причиной образования царапин на поверхности. Чистка и натирание может стать причиной возникновения блестящих пятен на поверхности для жарки (такое повреждение не покрывается гарантией).

Если вышеприведенные методы не помогут удалить пятна, вы можете почистить поверхность для гриля при помощи нецарапающих ершиков, которые можно заказать на сайте www.hps.nl. Не забывайте обрабатывать всю поверхность, во избежание ее обесцвечивания. После этого необходимо обработать поверхность для гриля полиролем или средством по уходу за нержавеющей сталью. Учтите, что со временем поверхность утратит насыщенность цвета.

Никогда не используйте агрессивные абразивы. Они оставляю царапины, в которых могут скапливаться грязь и нагар. Но если вы все же используете абразивы, пожалуйста, натирайте поверхность в направлении покрытия.

Температурные ограничения

Когда teppan yaki выключен, датчик продолжает показывать температуру деталей поверхности для гриля. Если температура слишком высокая, мощность поверхности автоматически понижается

Таблица возможных проблем

В случае отказа электрооборудования, перед тем как обратиться в сервисный центр, пожалуйста, проверьте все предохранители и электрические соединения в вашем доме.

Проблема	**Возможная причина**	**Решение**
При использования поверхности для гриля первые несколько раз чувствуется легкий запах.	Устройство нагревается	Это нормально, запах исчезнет после нескольких использований teppan yaki. Проветрите кухню.
Во время жарки поверхность гриля становится слишком горячей и не переключается на установленную температуру.	Поврежден регулятор температуры.	Обратитесь в сервисный центр.

УСТАНОВКА

Важные моменты

- Данный прибор должен устанавливаться профессиональным мастером!
- Не используйте teppan yaki, если он поврежден.
- Не открывайте корпус teppan yaki. Это должен делать только профессиональный мастер.
- Убедитесь, что провода электроприборов, например, миксера, не касаются горячей поверхности для гриля.
- Перед проведением каких-либо ремонтных работ всегда отключайте устройство из источника электропитания. Выполните это путем выключения прибора из розетки, отключения предохранителя(ей), или, если у вас неразъемное соединение, путем установки переключателя источника питания на нуль.
- Не используйте teppan yaki, если он поврежден или имеет поломки. Во избежание поражения электрическим током, немедленно выключите прибор, отключив его из источника питания, и обратитесь в сервисный центр.
- Подача электричества должна отвечать всем государственным и местным законам.
- Данному прибору необходимо заземление.
- Соединительный кабель не должен быть заложен и подвергнут риску повреждения выдвижным ящиком.
- Убедитесь, что teppan yaki установлен на плоской рабочей поверхности.
- Стены и рабочая поверхность, окружающие прибор, должны быть жаропрочными к температуре как минимум 85 °C.
- Повреждения, возникшие в результате неправильного соединения, сборки или ненадлежащего использования, не покрываются гарантией.
- Провода, соединяющие teppan yaki с блоком управления, не должны быть изогнуты, скручены или придавлены каким-либо объектом. Следите за тем, чтобы это не произошло во время распаковки и установки teppan yaki.

Подача электричества

230В - 50Гц - 2500 Вт

- Подача электричества должна отвечать местным законам.
- Настенная розетка и вилка должны находиться в легкодоступном месте.
- Если вы хотите сделать фиксированное подключение, установите многополюсный переключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Не используйте адаптер или удлинитель для того чтобы подключить прибор к питающей сети. Такой способ не гарантирует безопасного подключения и использования прибора.

Предостережение!
Данному прибору необходимо заземление.

Установка, техническое обслуживание или ремонт должны выполняться только профессионалами, лицензированными производителем. Иначе гарантия аннулируется.

Прибор необходимо отключить от сети питания перед началом установки, работ по техническому обслуживанию или ремонта. Прибор отключен от сети питания, если:
- главный выключатель электропроводки отключен, или
- плавкий предохранитель электропроводки полностью удален, или
- вилка извлечена из розетки.

Поврежденные детали могут быть заменены только новыми деталями + Gorenje. Только такие детали Gorenje+ гарантировано отвечают требованиям безопасности.

В случае повреждения соединительного кабеля, замену может провести только производитель, сервисная служба производителя или квалифицированные лица, во избежание опасных ситуаций.

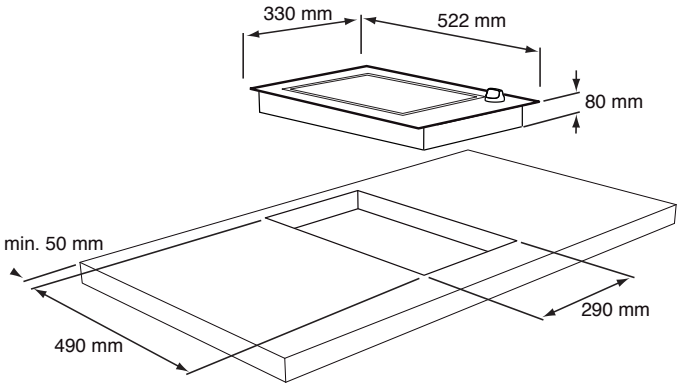
Сборка

Teppan yaki может быть встроен в рабочую поверхность или кухонную гарнитуру.

Внимание!
Нижняя сторона teppan yaki нагревается. Следите за тем, чтобы расстояние между нижней поверхностью teppan yaki и подстилающей поверхностью кухонной гарнитуры было минимум 5 см. Поэтому не кладите ничего легковоспламеняющегося в ящик, который расположен прямо под teppan yaki.

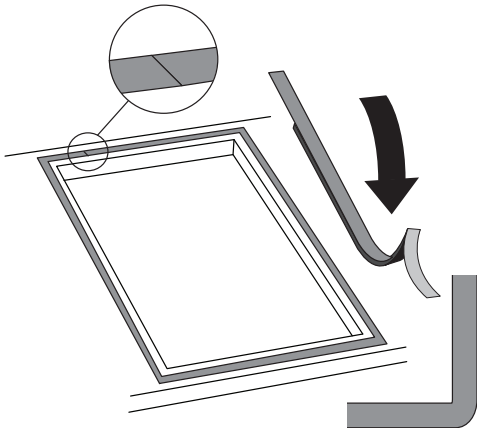
Отверстие в рабочей поверхности

- Просверлите отверстие в рабочей поверхности. Это должно быть сделано очень аккуратно (смотрите сборку).
- Если рабочая поверхность сделана из обработанной древесины, необходимо покрыть просверленное отверстие плотным слоем лака для предотвращения попадания в древесину влаги, что может привести к вздутию рабочей поверхности.

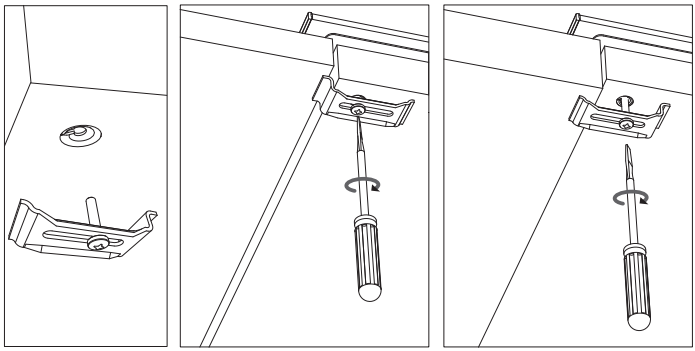


Крепление герметизирующей ленты

Удалите защитную фольгу с герметизирующей ленты и расположите ленту вокруг отверстия в рабочей поверхности. Убедитесь, что концы герметизирующей ленты плотно прилегают друг к другу.



Точки крепления монтажных скоб

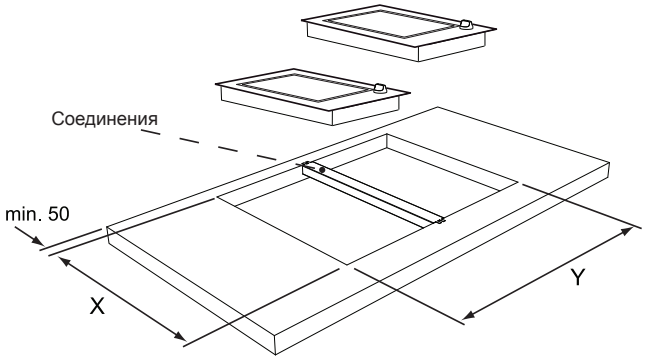


Просверлите отверстие для монтажной скобы

Тонкая рабочая поверхность

Толстая рабочая поверхность

Размеры отверстия в рабочей поверхности

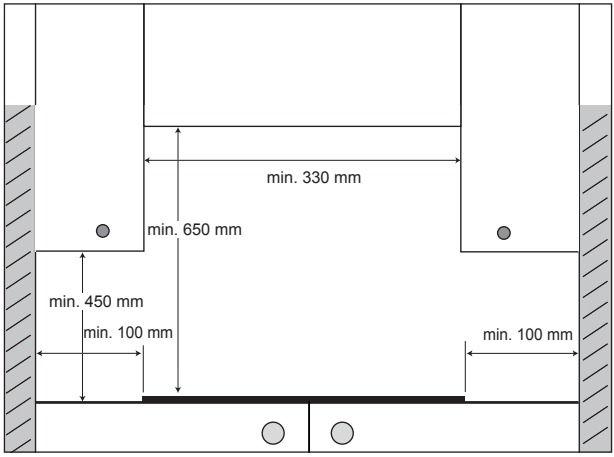


Если детали плотно прилегают друг к другу, используйте соединяющие профили. Сохраняйте расстояние минимум 60 см между отверстиями, если не используются соединяющие профили.

	y x	y x	y x
x	490	490	490
y	290	620	950

Вокруг прибора должно оставаться свободное место

Для обеспечения безопасного использования, вокруг teppan yaki должно оставаться достаточно свободного пространства. Проверьте наличие такого пространства.



Техническая информация

На этикетке, расположенной внизу данного оборудования, указана информация о мощности в ваттах, необходимом вольтаже и частотности.

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

Утилизация упаковки и прибора

При производстве данного прибора были использованы долговечные материалы. По окончании срока службы данного прибора, его необходимо утилизировать. Подробную информацию можно узнать у местных властей.

Упаковка данного прибора пригодна для переработки. Из нее можно получить:

- картон;
- полиэтиленовую пленку (ПП);
- полистирол без содержания фреона (твердая полистироловая пена).

Позаботьтесь о должной утилизации этих материалов в соответствии с местными законами.

В качестве напоминания о необходимости раздельной утилизации бытовых приборов, на данном продукте проставлен маркер с перечеркнутой корзиной для мусора. Это означает, что после того как продукт станет непригодным к использованию, он не может быть утилизирован как обычные отходы. Продукт должен быть доставлен в местный центр распределения бытовых отходов или передан лицу, предоставляющему такие услуги.

Отдельная утилизация бытовой техники позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, вытекающих из неправильной утилизации, и позволяет восстанавливать долговечные материалы, что помогает сберегать энергию и ресурсы.

СОДЕРЖАНИЕ

Ваш teppan yaki

Вступ 4
Опис 5

Безпека

Важливі моменти 6

Використання

Підготовка 7
Експлуатація 8

Експлуатація і технічне обслуговування

Щоденне чищення 9
Стійкі плями 9

Проблеми

Обмеження температури 10
Таблиця можливих проблем 10

Встановлення

Важливі моменти 11
Подача електроенергії 11
Встановлення 12
Технічна інформація 15

Екологічні аспекти

Утилізація упаковки та приладу 16

Вступ

Повноційна та поживна їжа є дуже важливою для ведення здорового образу життя. Teppan yaki - чудовий засіб для готування здорової їжі по японські. Спочатку інгредієнти дрібно нарізають, а потім обсмажують в невеликій кількості олії. Таким чином, їжа зберігає свіжість, смак та вітаміни. Це все, що стосується сучасного готування. За допомогою teppan yaki ви дізнаєтесь, що їжа може бути одночасно корисною та смачною.

За допомогою teppan yaki ви зможете готувати легкі та смачні страви. Хрустка їжа з невеликим вмістом жиру є традиційною в японській кухні. Але це не означає, що ви можете використовувати лише teppan yaki для приготування японських страв. Будь то швидке готування їжі для себе, або вечері для друзів та родини, teppan yaki гарантує швидку та неперевершену кулінарну пригоду.

Цей посібник розповість вам як можна оптимально використовувати ваш teppan yaki. Додатково до відомостей про експлуатацію ви також зможете ознайомитися з інформацією загального характеру, яка може виявитися корисною при використанні продукту.

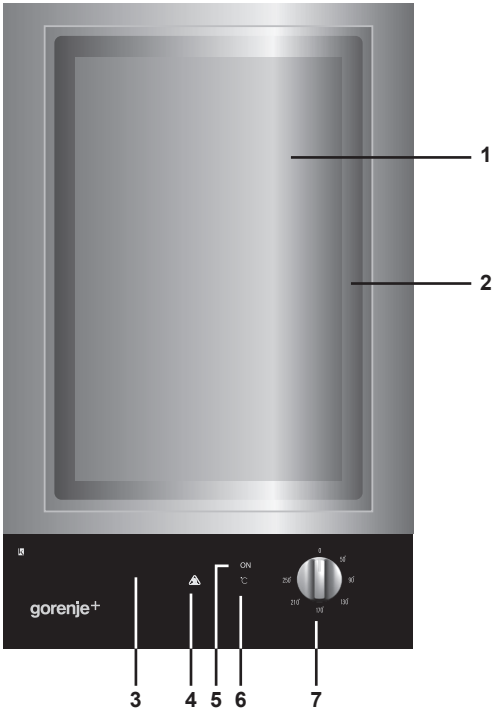
Уважно ознайомтесь з посібником перед використанням приладу і покладіть на зберігання в надійне місце для подальшого ознайомлення.

Даний посібник також може служити у якості довідкового матеріалу для сервісних інженерів. **У зв'язку з цим прохання вкласти лист специфікацій у спеціально відведене місце на звороті посібника.** Лист специфікацій приладу містить усю інформацію, необхідну для того, щоб сервісні інженери належним чином відповіли на ваші питання і задовольнили ваші потреби.

Насолоджуйтесь куховаренням!

Опис

GTN31X



1. Поверхня для грилю
2. Поддон
3. Скляна панель
4. Індикатор залишкового тепла
5. Індикаторна лампа стану "ввімкнено/вимкнено"
6. Індикаторна лампа регулятору температури
7. Регулятор температури

Важливі моменти

Teppan yaki має обмеження максимальної температури. Це запобігає перегріву поверхні для грилю. Як і з іншими приладами, є багато моментів, на які вам слід звернути увагу.

- Цей teppan yaki розроблений для домашнього використання. Використовуйте його лише для приготування їжі.
- Під час першого використання teppan yaki, ви можете відчути запах нового. Це нормально. Вентиляція допоможе позбутись запаху.
- Не кладіть будь-які пластикові предмети або предмети з пластмасовою ручкою на поверхню для грилю.
- Не використовуйте поверхність для грилю як дошку для нарізання. Це може пошкодити ваші ножі та поверхню для грилю.
- Уникайте ударів поверхні лопаткою або кінчиком ножа. Це може подерти та пошкодити поверхню.
- Не залишайте увімкнутий teppan yaki без нагляду.
- Переконайтесь, що кухня достатньо провітрюється під час використання. Залиште відкритими природні вентиляційні отвори.
- Нижня частина teppan yaki нагрівається. Переконайтесь, що відстань між нижньою поверхнею teppan yaki та шухлядою знизу не менша 5 см. Тому, не кладіть нічого, що може легко спалахнути, в шухляду, що знаходиться прямо під teppan yaki.
- Під час використання teppan yaki нагрівається та ще деякий час зберігає тепло після його вимкнення. Не підпускайте до teppan yaki дітей та домашніх тварин під час та відразу ж після його використання.
- У разі перегрівання жир та олія може спалахнути. Не намагайтеся загасити олію водою. Замість цього, негайно накрийте teppan yaki мокрою тканиною та вимкніть прилад.
- Ніколи не смажте фламбе під витяжкою. Високе полум'я може викликати пожежу, навіть якщо витяжка не працює.
- Ніколи не використовуйте паровий або водяний очисник для чищення teppan yaki. Це може спричинити коротке замикання.
- Дане обладнання не призначено для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або ж особами, які не володіють достатнім досвідом і знаннями, за виключення випадків, коли вони використовують його під доглядом особи, відповідальної за їх безпеку або керуючись інструкцією з експлуатації обладнання.
- Ніколи не дозволяйте дітям гратись з пристроєм. Діти не повинні без догляду знаходитись біля пристрою.

Підготовка

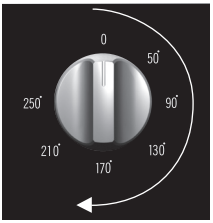
Teppan yaki керується за допомогою регулятора температури. За допомогою цього регулятора ви можете встановити температуру. Наведена нижче таблиця відображає правильну температуру для кожної страви.

Настройка температури	Страва	Час готування на грилі	Примітки
90 °C			Зберігання тепла
170 °C	Свіжий лосось, форель, камбала, креветки	8 - 10 хвилин	4 - 5 хвилин для кожної сторони
180 °C	Шматочки ананасу, фрукти на шпажках	9 хвилин	Перевертати кожні 3 хвилини
180 °C	Половинки томатів, грибів, шматочки цибулі	25 хвилини	Перевертати кожні 3 - 4 хвилин
180 °C	Сосиски	15 хвилини	Перевертати кожні 2 хвилини
180 °C	Яловичина	10 хвилини	4 - 5 хвилин для кожної сторони
180 °C	Шашлик	12 -15 хвилин	Перевертати кожні 3 хвилини
210 °C	Черствий хліб	6 хвилини	3 хвилини для кожної сторони

Попередньо нагрійте teppan yaki до бажаної температури. Перед початком готування першої страви налийте невелику кількість рослиної олії на поверхню для грилю. Нема необхідності додавати олію.

- Поверхня для грилю є ідеальною для швидкого смаження овочів, шматочків м'яса або риби в соусі, або комбінування цих страв.
- Teppan yaki можна також використовувати як "великий вогонь", ідеальний для каструлі. Використовуйте каструлю таких розмірів, які має поверхня для грилю. Варіть на невеликому вогні при температурі від 90 °C до 130 °C під кришкою.

Експлуатація



Прокрутіть регулятор температури проти годинникової стрілки до бажаної температури. Засвітиться індикаторна лампа стану "ввімкнено/вимкнено" та регулятору температури. Поверхня для грилю розігрівається. Коли індикатор регулятору температури погасне, teppan yaki нагрівся до необхідної температури. Тепер ви можете готувати страву.

Увага!
Переконайтесь, що після закінчення приготування ви вимкнули teppan yaki. Завжди прокручуйте регулятор температури проти годинникової стрілки, щоб встановити його на нуль. Ви не зможете встановити регулятор температури на нуль, прокручуючи його за годинниковою стрілкою.

Увага!
Пам'ятайте, що потрібен деякий час для того, щоб teppan yaki охолонув після його вимкнення. Коли прилад охолоне, індикатор залишкового тепла потухне.

Щоденне чищення

Рекомендовано чистити teppan yaki відразу ж після використання. Таким чином ви уникните проблеми пригорання залишків до поверхні, що є причиною виникнення стійких плям.

Краще всього здійснювати чищення за допомогою лимонного соку та води. Налийте цю рідину на поверхню для смаження доки вона ще гаряча (± 65 °C). Після замочування залишків в цій рідині, вони легко видаляються з поверхні. Ненадовго залиште teppan yaki ввімкненим на низьку температуру. Після охолодження поверхні для грилю, за допомогою кухоних серветок змийте залишки та воду. Потім протріть teppan yaki кухоною серветкою або сухим рушником.

Стійкі плями

Стійкі плями з поверхні для грилю із нержавіючої сталі краще за все видаляти за допомогою теплої води та миючого засобу. Для чищення поверхні ви можете використовувати миючий засіб для нержавіючої сталі. Для того щоб запобігнути появленню блискучих плям, потрібно натирати поверхню за напрямом структури сталі. Не використовуйте такі гострі предмети як металеві мочалки або скребки. Це може призвести до виникнення подряпин на поверхні. Чищення та натирання сприяє виникненню блискучих плям на поверхні (таке пошкодження не підлягає компенсації за гарантією).

Якщо методи, що вказані вище, не допомогають видалити плями, ви можете почистити поверхню для грилю за допомогою недряпаючих йоржиків, які ви можете заказати на сайті www.hps.nl. Не забувайте обробляти всю поверхню для того, щоб уникнути знебарвлювання. Після цього необхідно обробити поверхню для грилю полеролем або засобом з догляду за нержавіючою сталлю. Із часом поверхня втратить насиченість коліру.

Не використовуйте агресивні абразиви. Вони залишають подряпини, в яких може залишатися бруд та нагар. Але якщо ви все ж таки використовуєте абразиви, будь ласка, натирайте поверхню за напрямом покриття.

Обмеження температури

Коли teppan yaki вимкнений, датчик продовжує відображати температуру деталей поверхні для грилю. Якщо температура дуже висока, потужність поверхні автоматично знижується.

Таблиця можливих проблем

У разі пошкодження електрообладнання, перед тим як звернутися до сервісного центру, будь ласка, перевірте усі запобіжники та електричні з'єднання в вашому будинку.

Проблема	**Можлива причина**	**Рішення**
Під час використання поверхні для грилю перші декілька разів відчувається легкий запах.	Пристрій нагріва-ється. .	Це нормально, запах зникне після використання the teppan декілька разів. Провітріть кухню.
Під час смаження поверхня для грилю стає дуже гарячою и не переключається на встановлену температуру.	Регулятор температу-ри пошкоджений.	Зверніться до сервісного центру.

ВСТАНОВЛЕННЯ

Важливі моменти

- Цей прилад повинен бути встановленим тільки професійним майстром!
- Не використовуйте пошкоджений teppan yaki.
- Не відкривайте корпус teppan yaki. Це повинен виконувати лише професійний майстер.
- Переконайтесь, що провода електроприборів, наприклад міксеру, не торкаються гарячої поверхні для грилю.
- Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт завжди відключайте прилад від джерела електроживлення. Виконайте це шляхом вимкнення приладу з розетки, відключення запобіжника(ів), або, якщо ви маєте нерознімне з'єднання, шляхом встановлення перемикача джерела живлення на нуль.
- Не використовуйте teppan yaki, якщо він пошкоджений або має поломки. Щоб уникнути ураження електричним струмом, негайно вимкніть прилад з його джерела живлення, та зверніться до сервісного центру.
- Електропостачання повинно відповідати місцевим законам.
- Цей прилад потребує заземлення.
- З'єднувальний кабель не повинен бути закладеним та наражатись на можливість пошкодження шухлядою.
- Переконайтесь, що teppan yaki встановлений на плоскій робочій поверхні.
- Стіни та робоча поверхня навколо приладу повинні бути жаростійкими до температури мінімум 85 °C.
- Пошкодження, що виникли як наслідок невірного з'єднання, встановлення або неналежного використання, не підлягають компенсації за гарантією.
- Провода, що з'єднують teppan yaki з блоком управління, не повинні бути зігнутими, скрученими та придавленими будь-якими предметами. Слідкуйте за тим, щоб це не трапилось під час розпакування та установки teppan yaki.

Підключення електроенергії

230В - 50Гц - 2500 Вт

- Електропостачання повинно відповідати місцевим законам.
- Настенная розетка и вилка должны находиться в легкодоступном месте.

- Если вы хотите сделать фиксированное крепление, установите многополюсный переключатель с расстоянием контактов не менее 3 мм на кабеле.
- Не використовуйте адаптор або подовжувач для підключення приладу до живильної мережі. Це не може гарантувати безпечного підключення та використання приладу.

Застереження!
Цей прилад потребує заземлення.

Установлення, технічне обслуговування або ремонт повинні виконуватися лише професіоналами, що ліцензовані виробником. В іншому випадку гарантію буде анульовано.

Прилад необхідно відключати від живильної мережі перед початком встановлення, робіт з технічного обслуговування або ремонту. Прилад відключений від мережі, якщо:
- головний вимикач електропроводини вимкнутий, або
- плавкий запобіжник електропроводини повністю видалений, або
- вилка витягнена із розетки.

Пошкоджені деталі можуть бути замінені тільки новими деталями + Gorenje. Тільки такі деталі Gorenje+ гарантовано відповідають вимогам безпеки.

У випадку пошкодження з'єднального кабелю, зміну може провести лише виробник, сервісна служба виробника або кваліфіковані особи, для уникнення небезпечних ситуацій.

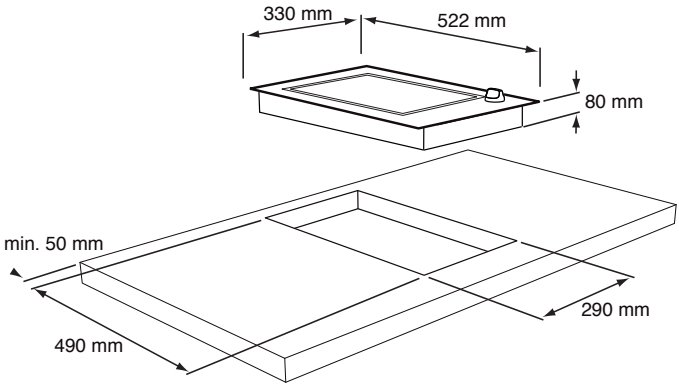
Встановлення

Teppan yaki може бути встроєний в робочу поверхню або кухонну гарнітуру.

Увага!
Нижня частина teppan yaki нагрівається. Переконайтесь, що відстань між нижньою поверхнею teppan yaki та шухлядою знизу не менша 5 см. Тому, не кладіть нічого, що може легко спалахнути, в шухляду, що знаходиться прямо під teppan yaki.

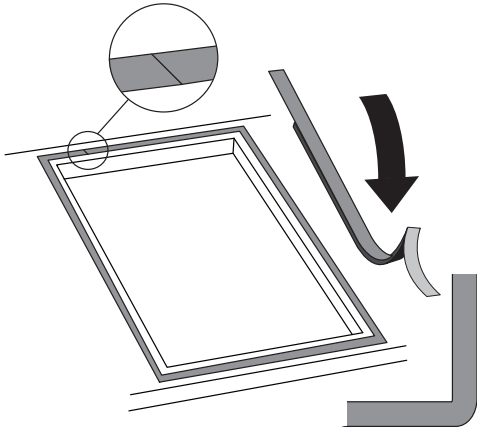
Отвір в робочій поверхні

- Просвердліть отвір у робочій поверхні. Це потрібно зробити акуратно (дивись встановлення).
- Якщо робоча поверхня зроблена із обробленої деревини, необхідно покрити просвердлений отвір щільним шаром лаку для запобігання попадання вологи до деревини, що може призвести до вздуття робочої поверхні.

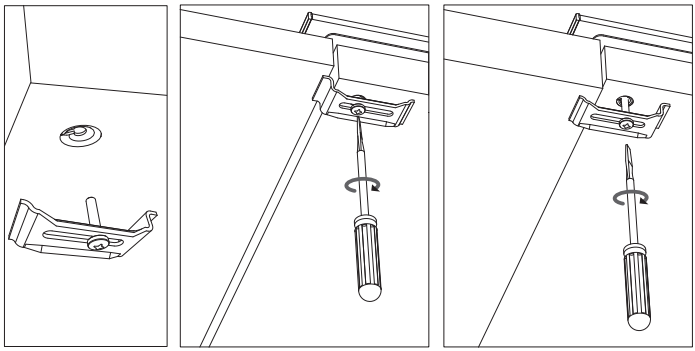


Кріплення герметизувальної стрічки

Видаліть захисну фольгу з герметизувальної стрічки та розташуйте стрічку навколо отвору в робочій поверхні. Переконайтесь, що кінці герметизувальної стрічки щільно прилягають одна до одної

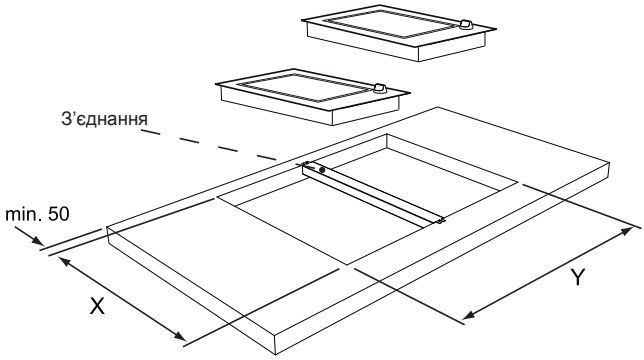


Точки кріплення монтажних скоб



Просвердліть отвір для сборки скоба | Тонка робоча поверхня | Товста робоча поверхня

Розміри отвору робочої поверхні

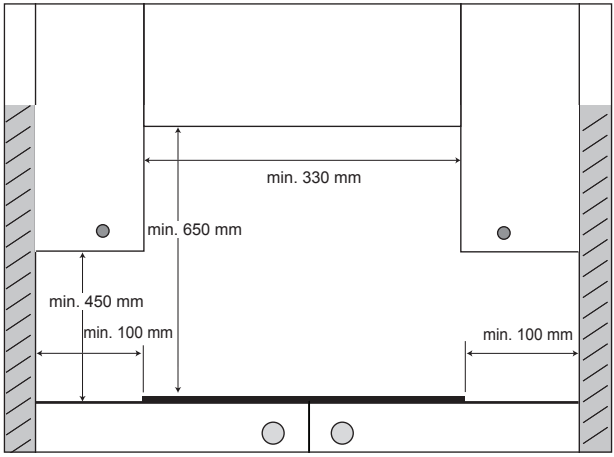


Використовуйте з'єднальні профілі, якщо деталі щільно прилягають одна до одної. Якщо ви не використовуєте зчіплювачі, дотримуйтесь відстані не менш ніж 60 см між отворами.

	y x	y x	y x
x	490	490	490
y	290	620	950

Навколо приладу повинно залишитися вільне місце

Для забезпечення безпеки використання, навколо teppan yaki повинно залишатися достатньо вільного простору. Перевірте наявність такого простору.



Технічна інформація

На етикетці, що розташована в нижній частині цього обладнання, вказана інформація про потужність у ватах, необхідний вольтаж та частотність.

Утилізація упаковки та приладу

Під час виробництва цього приладу було використано довговічні матеріали. Після закінчення терміну дії цього приладу, він повинен бути утилізований. Ви можете отримати детальну інформацію у місцевої влади.

Упаковка цього приладу придатна до переробки. Із неї можливо отримати:

- картон;
- поліетиленову плівку (ПП);
- полістирол без вмісту фріону (тверда полістиролова піна).

Потурбуйтеся про чинну утилізацію цих матеріалів у відповідності до місцевих законів.

У якості нагадування про необхідність роздільної утилізації побутових приладів на цьому продукті було проставлено маркер із перекресленою корзиною для сміття. Це означає, що після того як продукт стає непридатним до використання, його не можна утилізувати як звичайні відходи. Продукт необхідно доставити до місцевого центру розподілу побутових відходів або передати особі, що надає такі послуги.

Окрема утилізація побутової техніки дозволяє запобігати можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я, що випливають із невірної утилізації, та дозволяє оновлювати довговічні матеріали, що допомогає зберігати енергію та ресурси.

OBSAH

Vaše teppan yaki

Úvod 4
Popis 5

Bezpečnost

Důležité informace 6

Použití

Příprava 7
Provoz 8

Údržba

Denní čištění 9
Odolné skvrny 9

Poruchy

Omezení teploty 10
Tabulka poruch 10

Montáž

Důležité informace 11
Elektrické připojení 11
Vestavba 12
Technické údaje 15

Ochrana životního prostředí

Likvidace obalu spotřebiče 16

VAŠE TEPPAN YAKI

Úvod

Nezávadné a výživné jídlo je důležité pro zdravý životní styl. Teppan yaki je vynikají způsob přípravy zdravých jídel japonským způsobem. Jednotlivé přísady jsou nejprve nakrájeny na malé kousky a poté opečeny na malém množství oleje. Při tomto zpracování vše zůstává čerstvé, chutné a plné vitaminů. A to je základem moderního vaření. S vaším teppan yaki zjistíte, že lze připravovat zdravá a při tom chutná jídla.

S teppan yaki budete schopni rychle připravit lehké a chutné jídlo. Křehké a nízkotučné tak, jak je zvykem v Japonské kuchyni. To ale samozřejmě neznamená, že můžete teppan yaki použít pouze pro japonská jídla. Ať se již jedná pouze o rychle připravené jídlo jen pro vás nebo o slavnostní večeři pro vaše přátele a rodinu, teppan yaki zaručuje rychlou přípravu jídla a nevšední kulinářský zážitek.

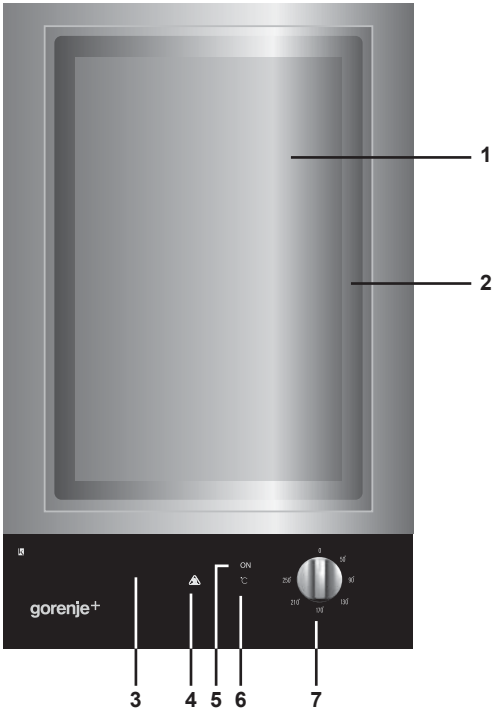
Tato příručka obsahuje popis, jak optimálně využít teppan yaki. Mimo informací týkajících se ovládání v ní navíc najdete některé vysvětlující informace, které vám mohou být při používání tohoto výrobku užitečné. Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tuto příručku a uložte tyto pokyny na bezpečném místě pro další použití.

Tato příručka obsahuje také informace pro servisní techniky. **Nalepte proto prosím identifikační štítek zařízení na určené místo na zadní stránce příručky.** Identifikační karta spotřebiče obsahuje všechny informace, které bude servisní technik potřebovat, aby mohl splnit vaše přání a odpovědět vaše dotazy.

Vařte s potěšením!

Popis

GTN31X



1. Grilovací deska
2. Odkapový plech
3. Skleněný panel
4. Indikátor zbytkového tepla
5. Kontrolka zapnutí
6. Kontrolka termostatu
7. Knoflík termostatu

Důležité informace

Teppan yaki je vybaveno omezovačem maximální teploty. Ten brání přílišnému zahřátí grilovací desky. Přesto, jako u každého spotřebiče, je mnohé, na co si musíte dát pozor.

- Tento teppan yaki je určen pro použití v domácnosti. Používejte jej pouze pro přípravu jídel.
- Při prvním zahřátí teppan yaki můžete cítit zápach novoty. Tento pach je normální. Zápach lze odvětrat.
- Na grilovací desku nepokládejte žádné plastové předměty nebo předměty s plastovými držadly.
- Nepoužívejte grilovací desku jako podložku při řezání. Mohlo by dojít k poškození nožů a grilovací desky.
- Zabraňte úderům do grilovací desky špachtlí nebo špičkou nože. Mohlo by dojít k poškrábání a poškození desky.
- Po zapnutí nenechávejte teppan yaki bez dozoru.
- Při používání zajistěte dostatečné větrání kuchyně. Ponechte otevřené otvory pro přirozenou výměnu vzduchu.
- Spodní strana teppan yaki se zahřívá. Mezi spodní stranou teppan yaki a pracovní deskou musí být mezera alespoň 5 cm. Z tohoto důvodu neodkládejte do zásuvky ve skříňce pod teppan yaki žádné hořlavé předměty.
- Při používání se teppan yaki zahřívá a nějakou dobu zůstává teplý i po vypnutí. V průběhu používání a těsně po použití teppan yaki zamezte přístupu k němu malým dětem a domácím zvířatům.
- Přehřátý tuk nebo olej může vzplanout. Pokud olej vzplane, nesnažte se jej nikdy hasit vodou. Místo toho zakryjte teppan yaki mokrým hadrem a spotřebič vypněte.
- Nikdy neflambujte pod stříškou odsavače par. Vysoké plameny mohou způsobit požár, a to i při vypnutém ventilátoru.
- K čištění teppan yaki nikdy nepoužívejte tlakový nebo parní čistič. Mohl by způsobit zkrat v elektrickém vybavení.
- Toto zařízení není určeno k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez základních zkušeností a znalostí, bez přítomnosti dohlížející osoby nebo bez řádného poučení takovouto osobou, která přebírá odpovědnost za jejich bezpečnost.
- Nikdy nenechte děti hrát si s tímto zařízením. Nedovolte, aby se děti pohybovaly bez dozoru v blízkosti zařízení.

Příprava

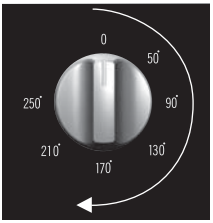
Teppan yaki se ovládá knoflíkem termostatu. Tímto knoflíkem můžete nastavit teplotu. Níže uvedená tabulka obsahuje správné teploty pro každé z jídel.

Nastavení teploty	Jídlo	Doba grilování	Poznámky
90 °C			Udržování teploty jídla
170 °C	Čerstvý losos, pstruh, mořský jazyk, chobotnice	8 - 10 minut	4 - 5 minut na každé straně
180 °C	Plátky ananasu, grilování ovoce	9 minutách	Otáčejte každé 3 minuty
180 °C	Rozpůlená rajčata, houby, plátky cibule	25 minutách	Otáčejte každé 3 - 4 minuty
180 °C	Klobásy	15 minutách	Otáčejte každé 2 minuty
180 °C	Hovězí maso	10 minutách	4 - 5 minut na každé straně
180 °C	Šiškebab	12 - 15 minut	Otáčejte každé 3 minuty
210 °C	Tvrdý chleba	6 minutách	3 minuty na každé straně

Nechte teppan yaki nahřát na požadovanou teplotu. Před začátkem pečení prvního jídla, nalijte na grilovací desku trochu oleje. Není nutné přidávat další olej.

- Grilovací deska je dokonalá pro pečení zeleniny, pražení a dušení kousků masa a ryb ve šťávě nebo pro kombinace těchto jídel.
- Teppan yaki lze také použít jako „velký vařič“, ideální pro kastroly. Použijte kastrol, jehož rozměr dna je stejný jako povrch grilovací desky. Nyní nechte jídlo mírně vařit pod pokličkou při teplotě 90 °C až 130 °C.

Provoz



Otočte termostat po směru hodin a nastavte požadovanou teplotu. Rozsvítí se kontrolka napájení a kontrolka termostatu. Grilovací deska se začne ohřívat. Po dosažení nastavené teploty, kontrolka zhasne. Nyní můžete začít s vařením.

Upozornění:
Po ukončení vaření nezapomeňte vypnout teppan yaki. Vždy otočte knoflík proti směru hodin na nulu. Nelze nastavit knoflík na nulu otočením ve směru hodin.

Upozornění:
Pamatujte si, že po vypnutí trvá nějaký čas, než se teppan yaki ochladí. Po vychladnutí teppan yaki zhasne indikátor zbytkové teploty.

ÚDRŽBA

Denní čištění

Doporučujeme očistit teppan yaki ihned po použití. Tím zabráníte připálení zbytků na desku a vytvoření skvrn, které se nesnadno odstraňují.

Pro denní čištění je nejvhodnější voda s citronem. Nastříkejte tuto kapalinu na desku, dokud je ještě dost horká (± 65 °C). Kapalina vysaje zbytky a můžete ji nechat odkapat na odkapávači. Nechte teppan yaki na chvíli zapnutý na nízkou teplotu. Poté, co grilovací deska vychladne, otřete zbytek vody papírovou utěrkou. Poté můžete teppan yaki vysušit papírem nebo utěrkou.

Odolné skvrny

Odolné skvrny na grilovací desce z nerezové oceli nejlépe vyčistíte roztokem teplé vody a prostředku na mytí nádobí. Rám můžete očistit čističem na nerezovou ocel. Abyste zabránili šmouhám, vždy leštěte ve směru ocelové konstrukce. Nikdy nepoužívejte nic ostrého, jako jsou drátěnky nebo vytěráky. Mohly by vzniknou škrábance. Otíráním a leštěním vznikají na grilovací desce lesklé skvrny (tento typ poškození není kryt zárukou).

Pokud výše uvedené postupy navedou k odstranění skvrn, můžete očistit grilovací desku houbou, která nedoškrábe povrch. Tuto houbu si můžete objednat online na www.hps.nl. Pamatujte, že musíte ošetřit celou desku, aby se nevytvořily různobarevné plochy. Jako následný krok pak také ošetřete grilovací desku leštidlem nebo prostředkem na údržbu nerezové oceli. Uvědomte si prosím, že během let se barva povrchu mírně změní.

Nikdy nepoužívejte agresivní brusné pasty. Zanechávají škrábance, ve kterých se drží nečistoty a vodní kámen. Pokud musíte použít brusný čisticí prostředek, vždy leštěte ve směru povrchové úpravy.

Omezení teploty

Po zapnutí teppan yaki, senzor průběžně monitoruje teplotu částí grilovací desky. Pokud se teplota příliš zvýší, automaticky se sníží výkon grilovací desky

Tabulka závad

Pokud dojde k poruše napájení, před tím, než budete kontaktovat servis, zkontrolujte všechny pojistky a elektrické propojení ve vašem domě.

Závada	**Možná příčina**	**Řešení**
Při prvním použití grilovací desky je cítit slabý zápach.	Spotřebič se zahřívá.	Tento stav je normální a zápach zmizí po několikerém použití teppan yaki. Vyvětrejte kuchyň.
Grilovací deska se v průběhu používání příliš zahřívá a nereaguje na nastavenou teplotu.	Došlo k poruše termostatu.	Kontaktujte servisní oddělení.

MONTÁŽ

Důležité informace

- Toto zařízení může připojit pouze instalatér s řádným oprávněním!
- Pokud je teppan yaki poškozen, nepoužívejte jej.
- Nikdy neotevírejte pouzdro teppan yaki. Otevřít pouzdro smí pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Zkontrolujte, že se napájecí kabely jiných spotřebičů, např. mixeru, nedotýkají horkých částí grilu.
- Před tím, než začnete provádět jakoukoli opravu, odpojte spotřebič od napájení. Odpojit jej můžete vytažením napájecího kabelu ze zásuvky, vypnutím pojistek nebo, pokud je spotřebič připojen napevno, vypnutím vypínače na kabelu napájení.
- Nepoužívejte poškozený nebo poškrábaný teppan yaki. Aby jste zabránili úrazu elektrickým proudem, ihned vypněte zařízení, vytáhněte napájení ze zásuvky a zavolejte servisní oddělení.
- Zapojení musí vyhovovat všem národním a místním předpisům.
- Spotřebič musí být vždy uzemněn.
- Napájecí kabel musí volně viset tak, aby nemohl být přiskřípnut do zásuvky.
- Teppan yaki musí být vestavěn do rovné desky.
- Stěny a pracovní deska okolo spotřebiče musí být odolné vůči teplotě alespoň 85 °C.
- Záruka nekryje jakékoliv škody způsobené nesprávným zapojením, chybnou montáží nebo nesprávným používáním.
- Kabely připojující teppan yaki k ovládací skříňce nesmí mít ostré zlomy, nesmí být překroucené ani stisknuté jakýmkoli předmětem. Zajistěte, aby k tomu nedošlo při rozbalování a montáži.

Elektrické připojení

230 V - 50 Hz - 2500 W

- Elektrické zapojení musí vyhovovat národním a místním předpisům.
- Zásuvka na zdi i zástrčka musí být kdykoli přístupné.
- Chcete-li vytvořit pevné připojení, přesvědčte se, že je v napájecím kabelu zařazen vícepólový vypínač se vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Pro připojení zařízení k elektrické síti nepoužívejte adaptér ani prodlužovací kabel. S takovýmto příslušenstvím není možné zaručit bezpečné používání zařízení.

MONTÁŽ

Výstraha!
Tento spotřebič musí být uzemněn.

Instalaci, údržbu nebo opravy smějí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci s oprávněním od výrobce, nesplněním této podmínky zaniká záruka.

Před zahájením instalace, údržby nebo oprav je nutné odpojit zařízení od elektrického napájení. Zařízení je odpojeno od přívodu elektřiny, pouze jsou-li splněny následující podmínky:

- je vypnut hlavní vypínač elektrického domovního rozvodu/instalace, nebo
- je zcela odstraněna pojistka elektrického domovního rozvodu/instalace, nebo
- zástrčka napájení je vytažena ze zásuvky.

Vadné díly je dovoleno nahrazovat pouze originálními díly Gorenje+. Pouze u těchto dílů Gorenje+ zaručuje splnění bezpečnostních požadavků.

Je-li poškozen připojovací kabel, může jej vyměnit jen výrobce, servisní organizace výrobce nebo osoba příslušným způsobem kvalifikovaná, aby se zabránilo vzniku nebezpečných situací.

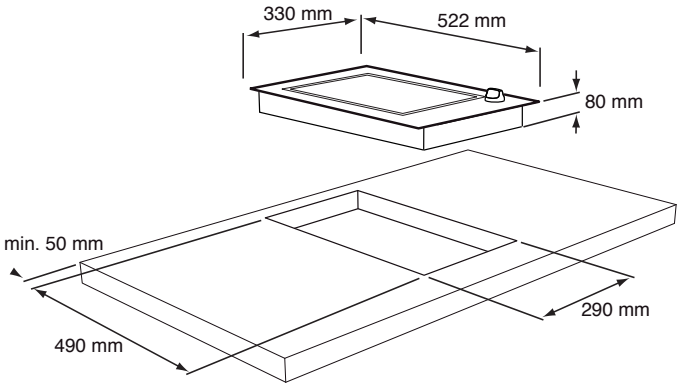
Vestavba

Teppan yaki může být vestavěn do pracovní desky nebo kuchyňské skříňky.

Upozornění:
Spodní strana teppan yaki se zahřívá. Mezi spodní stranou teppan yaki a pracovní deskou musí být mezera alespoň 5 cm. Z tohoto důvodu neodkládejte do zásuvky ve skříňce pod teppan yaki žádné hořlavé předměty.

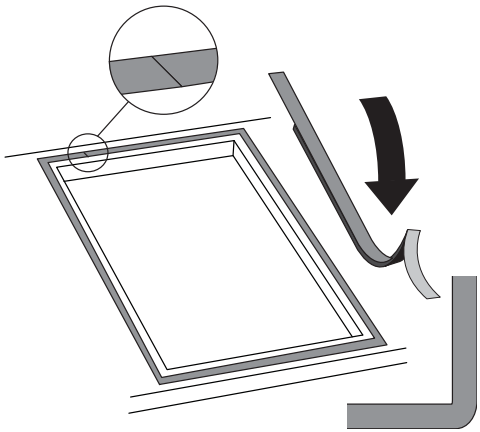
Vyříznutí otvoru v pracovní desce

- Vyřízněte pilkou otvor v pracovní desce. Výřez musí být proveden velmi přesně (viz rozměry pro montáž).
- Je-li pracovní deska z dřevotřísky, natřete řezné plochy těsnicím lakem, aby vlivem vnikání vlhkosti nemohlo časem docházet k jejímu bobtnání.

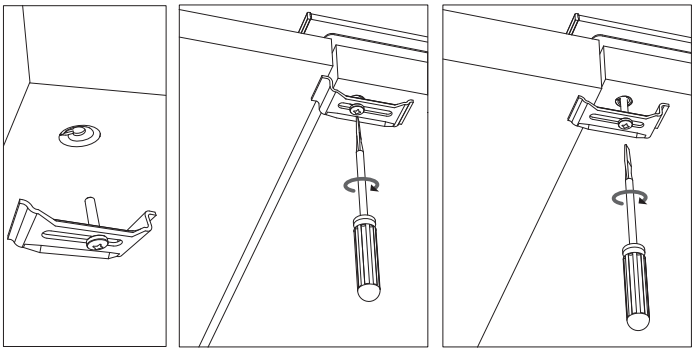


Vložení těsnicí pásky

Odstraňte z těsnicí pásky ochrannou fólii a přiložte pásku dokola podél výřezu v pracovní desce. Zkontrolujte, že konce těsnicí pásky k sobě těsně přiléhají.

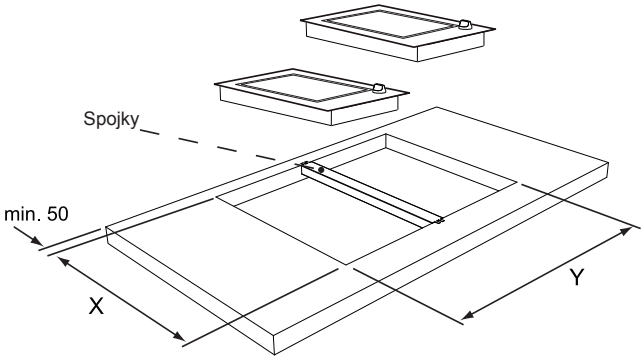


Upevňovací body pro montážní třmeny



Otvor se závitem pro montážní třmen | Tenká pracovní deska | Tlustší pracovní deska

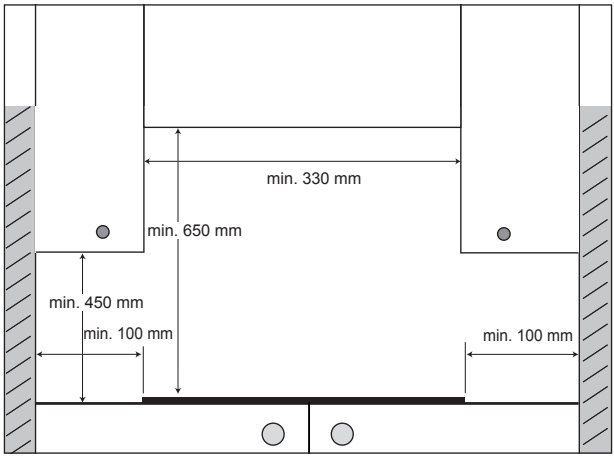
Rozměry otvoru v pracovní desce



Mají-li být jednotky umístěny těsně vedle sebe, použijte spojovací profily. Pokud spojovací díl nepoužijete, ponechte mezi otvory okraj široký alespoň 60 cm.

	y x	y x	y x
x	490	490	490
y	290	620	950

Prostor, který je třeba kolem varné desky ponechat volný
Aby byla zajištěna bezpečnost při používání, musí být kolem teppan yaki dostatečný prostor. Zkontrolujte, zda se prostor okolo dostatečný.



Technické údaje

Na štítku na spodní straně tohoto zařízení je uveden celkový příkon, potřebné síťové napětí a kmitočet.

Likvidace obalu a spotřebiče

Při výrobě tohoto spotřebiče byly použity trvanlivé materiály. Po konci životnosti tohoto spotřebiče jej zlikvidujte odpovědným způsobem. Zjistěte si u příslušných úřadů, jak to provést.

Obal spotřebiče je recyklovatelný. Na obal mohly být použity následující materiály:

- lepenka;
- polyetylénová fólie (PE);
- polystyrén neobsahující CFC (tvrdá pěna PS).

Likvidujte tyto materiály odpovědně a v souladu s předpisy.

Na připomenutí toho, že je nutné třídit odpad z domácích spotřebičů, je výrobek označen symbolem s přeškrtnutou popelnicí. To znamená, že po skončení životnosti výrobku nesmí být tento likvidován jako domovní odpad. Musí být odevzdán do sběrného dvora pro tříděný sběr nebo vrácen prodejci této techniky.

Tříděná likvidace domácích spotřebičů brání negativním dopadům na životní prostředí a zdraví vyplývajících z nevhodné likvidace a umožňuje recyklovat materiály, ze kterých je spotřebič vyroben. To přináší významné úspory energie a přírodních zdrojů.