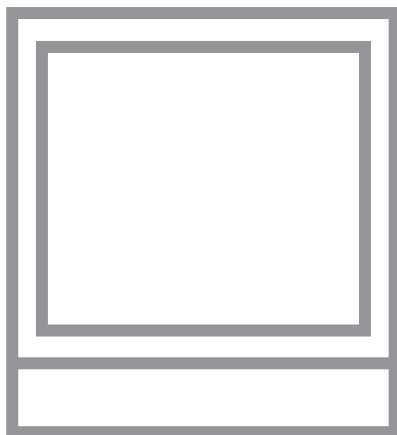


► <b>BG</b> Ръководство за употреба	2	<b>SK</b> Návod na používanie	206
<b>CS</b> Návod k použití	21	<b>ES</b> Manual de instrucciones	224
<b>NL</b> Gebruiksaanwijzing	39		
<b>EN</b> User Manual	57		
<b>FR</b> Notice d'utilisation	74		
<b>DE</b> Benutzerinformation	93		
<b>HU</b> Használati útmutató	113		
<b>IT</b> Istruzioni per l'uso	131		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	150		
<b>PT</b> Manual de instruções	169		
<b>RO</b> Manual de utilizare	188		

# USER MANUAL



## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на AEG. Ние го създадохме, за да Ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години, с иновативни технологии, които правят живота по-лесен – функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да извлечете най-доброто.

**Посетете нашия уебсайт за:**



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. МОНТАЖ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	15
7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	17
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	18
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	19
10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	20

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на

неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

### **1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

### **1.2 Обща безопасност**

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки

един случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи

готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.

- Ако уредът е монтиран над шкафове, уверете се, че разстоянието между дъното на уреда и горния шкаф е достатъчно за циркулация на въздуха.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Монтирайте разделителен панел под уреда, изработен от шперплат, негоримо дърво или други негорими материали, за да предотвратите достъп до дъното.
- Разделящият панел трябва изцяло да покрива областта под плочата.
- Уверете се че интервалът за вентилация от 2 mm между работната повърхност и предната част на долния модул е свободен. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.

### 2.2 Електрическо свързване



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да е заземен.

- Преди за извършване действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващия кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата),

изключватели и контактори за утечка на заземяването.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

## 2.3 Използване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до

мазнината или маслото, когато готвите с такива.

- Парите, които отделя много нагорещено масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

### **2.4 Грижа и почистване**

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.

- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

### **2.5 Обслужване**

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

### **2.6 Изхвърляне**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

## **3. МОНТАЖ**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### **3.1 Преди монтажа**

Преди да монтирате уреда, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с данни е разположена на долната част на уреда.

### 3.2 Вграден уред

Използвайте уредите за вграждане само след като сглобите уреда в подходящи вградени модули и работни повърхности, които отговарят на стандартите.

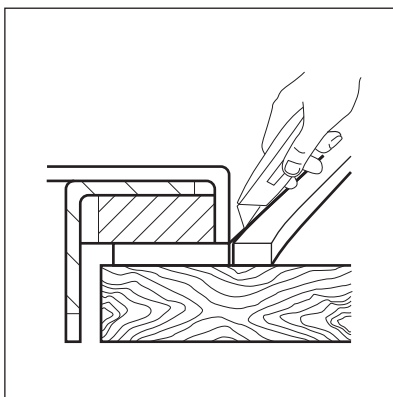
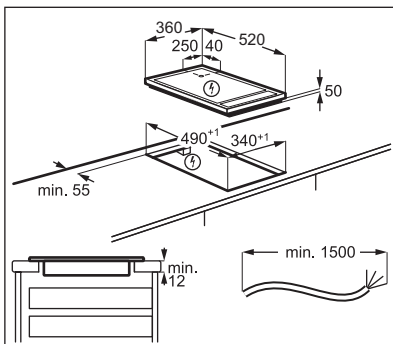
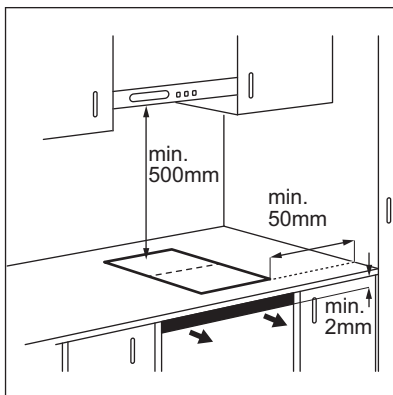
### 3.3 Свързващ кабел

- Уредът е доставен със свързващ кабел.
- За да подмените повредените захранващи кабели, използвайте следния тип захранващ кабел (или по-висок клас): H05V2V2-F, който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

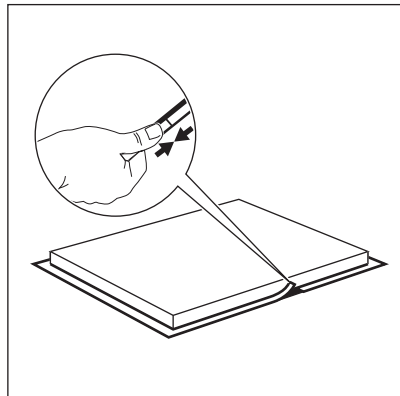
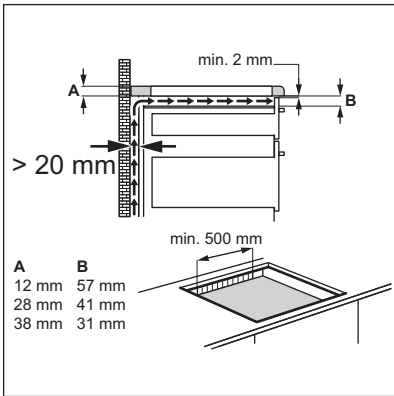
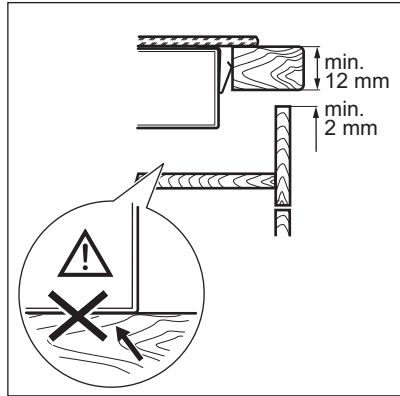
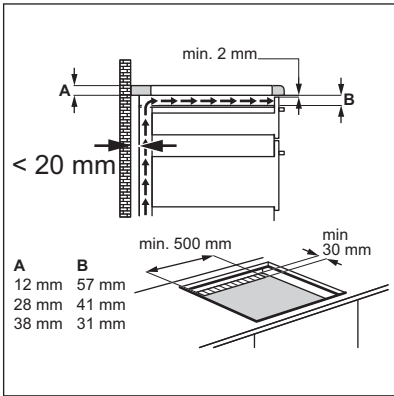
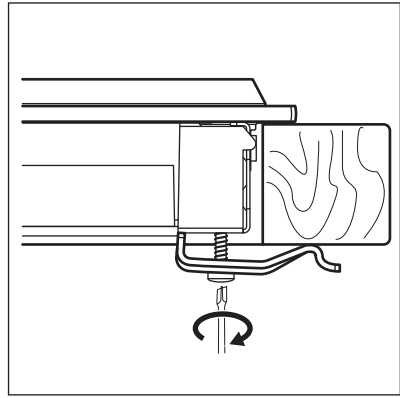
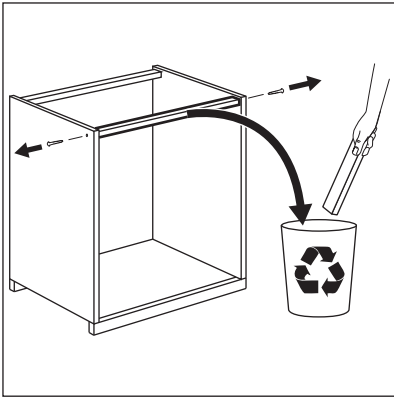
### 3.4 Закрепване на уплътнението – Монтаж отгоре

1. Почистете плота около изрязаната зона.
2. Прилепете доставената уплътнителна лента 2x6 мм върху долния ръб на уреда, по външния ръб на стъклокерамиката. Не я разтягайте. Уверете се, че краищата на уплътнителната лента се намират в средата на едната страна на уреда.
3. Добавете няколко милиметра към дължината, когато режете уплътнителната лента.
4. Съединете двата края на уплътнителната лента един с друг.

### 3.5 Сглобяване







## 3.6 Монтаж на повече от една плоча

**Акcesoари, които са част от комплекта:**  
уплътнителна лента.



Използвайте само специален термоустойчив силикон.

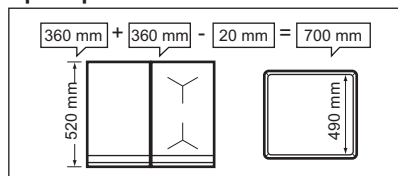
### Изрез на кухненския плот

Разстояние от стената минимум 50 мм

Дължина 490 мм

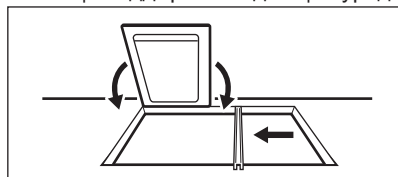
Ширина сумата от всички ширини на уреди, които сте инсталирали минус 20 мм

### Пример:

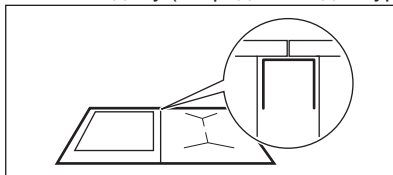


### Сглобяване

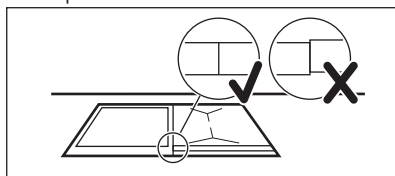
- Изчислете правилните размери на изреза.
- Подгответе изреза на кухненския плот.
- Поставете уредите върху мека повърхност (напр. одеяло), обърнати нагоре.
- В случая на Терпан Yaki, прикрепете доставената уплътнителна лента към долния ърб, по протежение на външния ръб на стъклокерамиката. Свободно завийте фиксиращите плочи в правилните отвори на защитния корпус.
- Монтирайте първия уред в изреза на кухненския плот. Монтирайте свързващата лента под уреда така, че да се вижда половината от ширината – тя ще поддържа следващия уред.



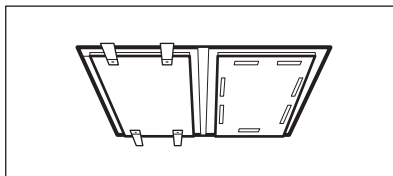
- При Терпан Yaki свободно завинтете фиксиращите плочи към кухненския плот отдолу (отпред и отзад на уреда).



- Монтирайте следващия уред в изреза на кухненския плот. Уверете се, че предните ръбове на уредите са на едно и също ниво.



- Фиксирайте уреди, различни от Терпан Yaki, с помощта на фиксиращи пружини.
- Накрая затегнете винтовете на Терпан Yaki.



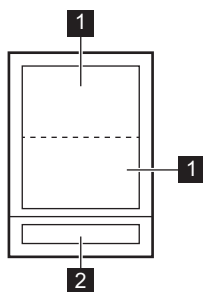
- Използвайте силикон, за да уплътните фугите между уредите и тези между уредите и кухненския плот.
- Притиснете плътно гумената форма към стъклокерамиката и я преместете бавно по краищата, за да изтръгнете излишния силикон.
- Поставете малко сапунена вода върху силикона и изгладете краищата с пръст.
- Не докосвайте силикона, преди да се втвърди, което може да отнеме около един ден.
- Внимателно отстранете силикона, който излиза отвън, като използвате бръснарско ножче.
- Почистете стъклената повърхност.

## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Най-важната функция на вашия уред

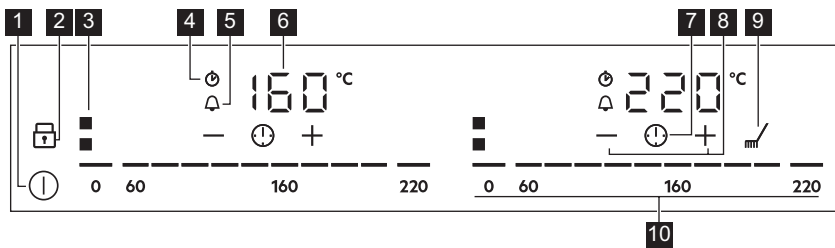
- Повърхността за печене се състои от две зони, предна и задна. За повече информация вижте „Технически характеристики“.
  - Повърхността за готвене се състои от 2 слоя от неръждаема стомана със слой от алуминий между тях. Притежава висок топлинен капацитет, който предотвратява бързото охлаждане (например, когато приготвяте месо директно от хладилника).
  - Всяка повърхност за печене на тепаняки е уникална, защото е ръчно изработена от специалисти в шлайфането. Разликите в моделите на шлайфане са нормални и не засягат работата на уреда.
  - Прорезът около ръба:
    - Намалява температурата около уреда, което Ви позволява да го монтирате в различни видове кухненски плотове.
  - Абсорбира топлината и не позволява разширяване на нагрята повърхност за печене.
  - Събира малки останки от храна и течности, които може лесно да премахнете след готвене.
- На дисплея се показва настройката на температурата. Термостатът поддържа необходимата температура постоянна, за да се предотврати прегреване на храната. Това позволява готвене с ниска стойност на мазини, което запазва хранителните качества на храната.
  - Храната се затопля директно върху повърхността за печене с или без мазнина. Можете също да използвате готварски съд.
  - Повърхността за печене се нагрява до температура от 180°C за около 4 минути. Температурата на повърхността за печене спада от 180°C до 100°C за около 25 минути и до 60°C за около 60 минути.

### 4.2 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Зона за печене
- 2 Контролен панел

### 4.3 Оформление на командното табло



- 1 За активиране и деактивиране на уреда.
- 2 За активиране и деактивиране Заклучване или Защита за деца.
- 3 За показване на активната зона.
- 4 CountUp Timer индикатор.
- 5 Таймер за отброяване индикатор.
- 6 За показване на температурата и на времето.
- 7 За избиране на функции Таймер.
- 8 За увеличаване или намаляване на времето.
- 9 За активиране и деактивиране на Почистване.
- 10 За да зададете температура 0 – 220.

## 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Активиране и деактивиране

Докоснете за 1 секунда, за да активирате или деактивирате уреда.

Контролните ленти светват, след като сте активирали уреда и изгасват след като деактивирате уреда.

### 5.2 Задаване на температура



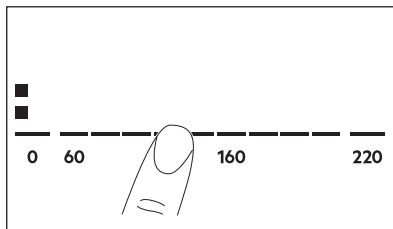
Винаги нагрявайте предварително повърхността за печене, преди да готвите.

Всяка зона за печене разполага със своя собствена контролна лента.

За задаване или промяна на температурата:

Докоснете контролната лента на правилната стойност или преместете пръста си по контролната лента, докато достигнете до правилната температура.

Дисплеят мига, докато зоната за печене не достигне до зададената температура. След това прозвучава звуков сигнал и на дисплея се извежда температурата.



### 5.3 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)



#### ВНИМАНИЕ!

≡ / = / - Докато индикаторът свети, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене, направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрева от топлината на съдовете за готвене.

Индикаторите ≡ / = / - се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента.

Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещи съдове за готвене са поставени на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.


Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.






### 5.4 Таймер



#### Таймер за отброяване

Използвайте тази функция, за да посочите колко дълго искате зона за печене да работи по време на една готварска сесия.





Задайте температурата за подходящата зона за печене, след което задайте функцията.



1. Докоснете , за да активирате функцията или да промените времето.




Цифрите на таймера  и индикаторите  и  се появяват на дисплея.  светва в червено, а  светва в бяло. Ако таймерът не е настроен, всички индикатори изчезват след 4 секунди.




2. Докоснете  или , за да зададете времето (00 – 99 минути).

След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене.

Индикаторите , , и  изчезват.  остава в червено.

Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  премигва. За да спрете сигнала, докоснете .


За да деактивирате функцията: докоснете . Индикаторите  и  светват.

Използвайте  или , за да зададете  на дисплея. Или задайте нивото на нагряване на 0. В резултат на това прозвучава сигнал и таймерът се отменя.



#### CountUp Timer (Таймерът за отброяване)

Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи дадена зона за печене.

Докоснете  два пъти, за да активирате функцията.

Индикаторът  става червен, таймерът започва автоматично броене.



За да деактивирате функцията: докоснете


. Когато индикаторите светнат, докоснете .





#### Таймер

Може да използвате тази функция, когато уредът е активиран, но зоните за печене не работят.

За да видите контролното табло, поставете съд в зона за печене.


1. Докоснете , докато индикаторът  светне в червено, за да активирате функцията.

2. Докоснете  или , за да зададете времето




Функцията започва автоматично след 4 секунди. Индикаторите , , и  изчезват.  остава в червено.




Когато зададете функцията, можете да премахнете съда.


Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  започва да мига.

Докоснете , за да спрете сигнала.

За да деактивирате функцията: докоснете


. Индикаторите  и  светват.

Използвайте  или , за да зададете  на дисплея.


 Тази функция не влияе върху работата на зоната за печене.

## 5.5 Заклучване

Можете да заключите контролното табло, докато уредът работи. Това не позволява случайна промяна на температурата.

 Необходимо е да активирате функцията за всеки уред поотделно.


Задайте първо температурата.

Докоснете , за да активирате функцията.

Символът става червен и мига.


За да деактивирате функцията, докоснете

. Символът става бял.


 Когато деактивирате уреда, Вие също деактивирате и тази функция.

## 5.6 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на уреда.


 Необходимо е да активирате функцията за всеки уред поотделно.

Активирайте първо уреда и не задавайте никаква температура.





Докоснете , докато светне в червено, за да активирате функцията.

Контролните ленти изчезват.


Деактивирайте уреда.

 Когато деактивирате уреда, функцията все още е активна.


**За да деактивирате функцията само за един период на готвене:** Активирайте





уреда с .  светва. Докоснете , докато стане бяло. Контролните ленти се появяват. Задайте температурата в рамките на 50 секунди. Можете да работите с уреда. Когато деактивирате уреда с  функцията все още е активна.





**За да деактивирате функцията за постоянно:** Активирайте уреда и не задавайте никаква температура.

Докоснете , докато стане бяло. Контролните ленти се появяват. Деактивирайте уреда.


## 5.7 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)


Деактивирайте уреда. Докоснете  за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.

Докоснете  за 3 секунди.  или  светва. Докоснете  от таймера, за да изберете едно от следните:

-   – звуците са изключени
-   – звуците са включени

За да потвърдите своя избор, изчакайте докато уредът се деактивира автоматично.

Когато функцията е зададена на , Вие може да чуете звуците само когато:

- докоснете 
- функцията Таймер изгасва
- Таймер за отброяване изгасва
- поставите нещо върху контролното табло.

## 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Икономия на енергия

- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Поставяйте съдовете върху зоната за готвене преди да я включите.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

### 6.2 Öko Timer (Еко таймер)

За да се спести енергия нагревателят на зоната за печене се деактивира, преди прозвучаване на таймера за отброяване. Разликата във времето за работа зависи от настройката на температурата и времетраенето на печенето.

### 6.3 Приготвяне на храна с тепаняки

Пригответе храната директно върху повърхността за печене с или без олио/

### 6.4 Примери за готварски приложения

#### Използване на мазнини и олио

Мазнина/олио	Макс. температура (°C)	Точка на димене на мазнина/олио (°C)
Краве масло	130	175
Свинска мазнина	170	185 – 205
Телешка мазнина	180	205
Зехтин – екстра върджин	180	210
Слънчогледово олио	200	225 – 245
Фъстъчено олио – рафинирано олио	200	225 – 230
Кокосово масло	200	175

Когато температурата е твърде висока, мазнината започва да отделя дим. Тази температура се нарича точка на димене.

мазнина. Може да използвате тенджери или тигани, но съдовете не загряват толкова бързо като при стъклено-керамичен уред или газов уред.

Може да готвите или да поддържате топли предястия или сосове в тенджери или тигани. Поставете готварския съд директно на повърхността за печене.

Производителя не препоръчва завирането на големи количества вода върху повърхността за печене (например слагети).



Шумовете са нормални и не показват неизправност.

Не поставяйте готварски съд в средата на повърхността за готвене, за да избегнете неравномерно нагряване. Пържене в съединението на зоните може да доведе до неравномерно запичане (напр. при палачинки).

Таблицата по-долу съдържа примери за видове храни и ви предоставя оптималните температури, както и препоръчителни времена за готвене.

Параметрите могат да варират в зависимост от температурата, качеството, консистенцията и количеството на храната.



Винаги загревайте предварително уреда.

Храна, която ще готвите	Температура (°C)	Време/съвети
<b>Риба и морски дарове</b>	<b>140 – 160</b>	
Филе от сьомга	160	8 минути, обърнете след 4 минути.
Кралски скариди (без черупка)	140	6 минути, обърнете след 3 минути.
Филе от акула, около 2,5 cm дебелина	160	10 минути, обърнете след 5 минути.
Морски език (пържена в масло)	140	8 минути, обърнете след 4 минути, първо от леката страна.
Филе от писия	140	6 минути, обърнете след 3 минути.
<b>Телешко</b>	<b>140 – 180</b>	
Телешки котлет	180	10 минути, обърнете след 5 минути.
Телешки медальони, 4 cm дебели	160	10 минути, обърнете след 5 минути.
Телешки пържоли, 3 – 4 cm дебели	160	6 минути, обърнете след 3 минути.
Телешки шницели, натурални	180	5 минути, обърнете след 2,5 минути.
Телешко фрикасе в сметанов сос	180	6 минути, обърнете след 3 минути. Бонфилетата не трябва да залепват едно към друго.
<b>Говеждо</b>	<b>160 – 180</b>	
Телешка пържола – много леко изпечена	180	2 минути, обърнете след 1 минута.
Телешка пържола, недопечена	180	6 минути, обърнете след 3 минути.
Телешка пържола – средно изпечена	180	8 минути, обърнете след 2 минути.
Телешка пържола – добре изпечена	180	8 минути, обърнете след 4 минути. Без добавени мазнини, времето за печене се увеличава с около 20%.
Хамбургер	160	6 – 8 минути, обърнете след 3 – 4 минути.
Шатобриан	160 и след това 100	Сотирайте месото в олио от всички страни (обръщайте го, колкото месото да не залепва на тигана). Завършете от едната страна за 10 минути (100°C).
<b>Свинско</b>	<b>160 – 180</b>	
Свински медальони	160	8 минути, обърнете след 4 минути (зависи от дебелината).
Свинска пържола	180	8 минути, обърнете след 4 минути.
Свински шницели	160	6 минути, обърнете след 3 минути.



Храна, която ще готвите	Температура (°C)	Време/съвети
Свински ребра <sup>1)</sup>	160	8 – 10 минути, обърнете няколко пъти.
Свински шиш	160	6 – 8 минути, сотирайте добре от всички страни.
<b>Агнешко</b>	<b>160 – 180</b>	
Агнешки пържоли	180	10 минути, обърнете след 5 минути.
Агнешко филе	160	10 минути, обърнете след 5 минути. Филето трябва да се пържи от двете страни.
Агнешка пържолка	160	6 – 8 минути, обърнете след 3 – 4 минути.
<b>Птиче</b>	<b>140 – 160</b>	
Пиле сьоприйм	140	8 – 10 минути, обърнете след 4 – 5 минути, под капак.
Пуешки бонфилета	160	6 минути, обърнете няколко пъти.
Наденички	160	Обърнете, когато е необходимо.
Пържено яйце	140	Обърнете, когато е необходимо.
Френски палачинки/омлети	140 – 160	Обърнете, когато е необходимо.
Плодове	140 – 160	Обърнете, когато е необходимо.
Зеленчуци	140 – 160	10 – 20 минути, обърнете няколко пъти.
Зеленчуци	140 – 160	10 – 15 минути, под капак (обърнете по средата на готвенето).
Пържене на сварен ориз	140 – 160	10 – 15 минути, обърнете няколко пъти.
Пържене на сварени оризови спажети	140 – 160	15 – 20 минути, обърнете по средата на готвенето.

<sup>1)</sup> Първо ги сварете.

## 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Обща информация

Почиствайте уреда след всяко използване.

Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.



### ВНИМАНИЕ!

Острите предмети и абразивни почистващи препарати ще повредят уреда.


Дървените прибори напр. шпатули, са напълно безопасни за работа. Малки драскотини или петна върху повърхността не влияят върху работата на уреда.

### 7.2 Почистване функция




### ВНИМАНИЕ!

Винаги използвайте предпазни ръкавици, докато чистите уреда, за да защитите ръцете си от топлината.

1. Докоснете . Всяка зона за печене е зададена на 80°C. Дисплеят мига,

докато температурата достигне 80°C. Функцията заключва контролното

табло, но не и .

2. Когато температурата достигне 80°C, прозвучава звуков сигнал и контролното табло се отключва.
3. Поставете ледчета едно по едно на зоната за печене (може да използвате и студена вода). Използвайте шпатула, за да отстраните остатъците от храна. Не забравяйте да почистите и канала около уреда. Отстранете остатъците от варовик или бял протеин чрез лимонена киселина.
4. Подсушете уреда със суха кърпа.

### 7.3 Почистване, когато уредът е студен

1. Използвайте почистващ препарат върху повърхността за печене и го оставете за 5 минути.
2. Премахнете останките от печенето с шпатула.
3. Почистете уреда с влажна кърпа.
4. Подсушете уреда със суха кърпа.
5. Когато уредът е сух, намажете повърхността за печене с малко олио за готвене.


## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ





### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Прозвучава звуков сигнал и уредът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато уредът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Уредът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле  .	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“.
 светва.	Защита за деца или Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Контролната лента мига.	Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита.	Поставете готварски съд върху зоната така, че изцяло да покрива зоната за печене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.
 и число светят.	Има грешка в уреда.	Деактивирайте уреда и го активирайте отново след 30 секунди. Ако светне отново, изключете уреда от електрическото захранване. След 30 секунди свържете уреда отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете уреда от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

## 8.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът

не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 9.1 Табелка с данни

Модел ITE42600KB  
 Тип 61 A2A 80 AD  
 Индукция 2.8 kW  
 Серийн № .....

Продуктов код (PNC) 949 597 551 00  
 220 – 240 V 50-60 Hz  
 Произведено във: Германия  
 2.8 kW


## 9.2 Спецификация на зоните за печене


Зона за печене	Номинална мощност [W]
Предна	1400
Задна	1400

Мощността на зоните за печене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя се променя в зависимост

от материала и размерите на готварския съд.

## 10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

### Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	21
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	24
3. INSTALACE.....	26
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	29
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	30
6. TIPY A RADY.....	33
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	35
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	36
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	37
10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	38

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo

použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

## **1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob**

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- UPOZORNĚNÍ: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného panelu z překližky, kuchyňského nosného materiálu nebo jiného nehořlavého materiálu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Samostatný panel musí zcela zakrývat oblast pod varnou deskou.
- Ujistěte se, že mezi pracovní deskou a přední částí spodní jednotky je volný větrací prostor o šířce 2 mm. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nedostatkem přiměřeného větracího prostoru.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.



- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použijte



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.

- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

## 2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

## 2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích

spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

## 2.6 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

## 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací spotřebiče si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně spotřebiče.

Sériové číslo .....

### 3.2 Vestavný spotřebič

Vestavné spotřebiče se smí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

### 3.3 Připojovací kabel

- Spotřebič se dodává s přívodním kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující (nebo vyšší) typ síťového kabelu: H05V2V2-F, který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Obráťte se na autorizované servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

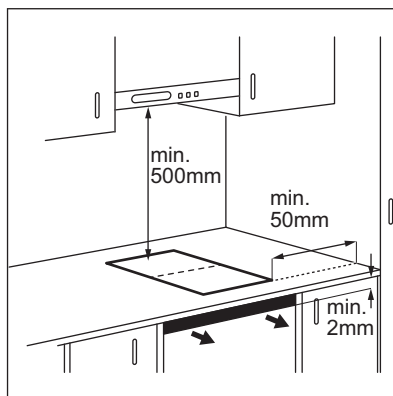
### 3.4 Montáž těsnění - instalace na horní desce

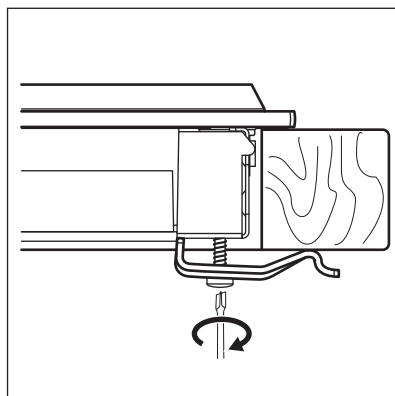
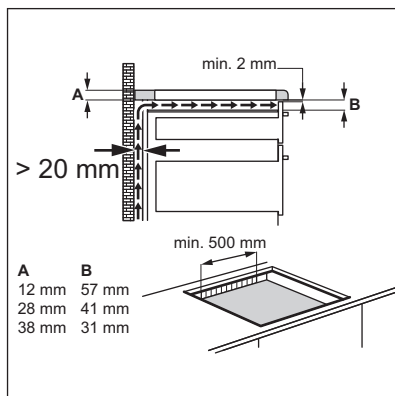
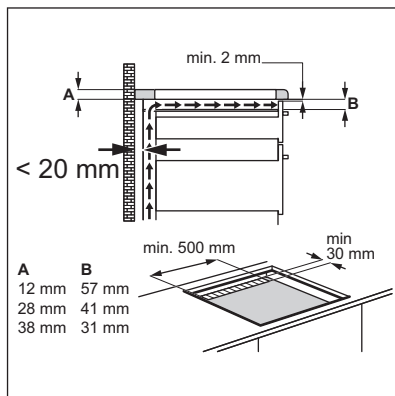
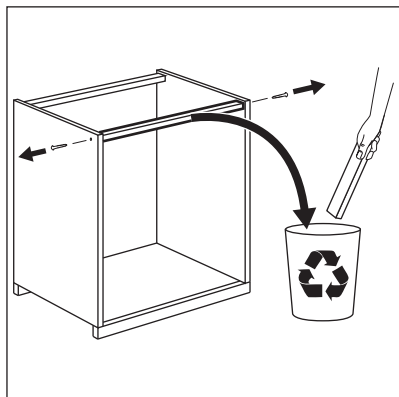
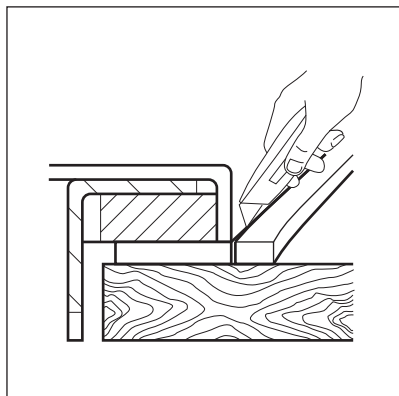
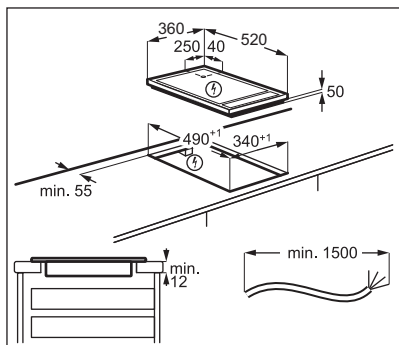
1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný těsnicí proužek 2 x 6 mm nalepte na spodní hraně spotřebiče podél

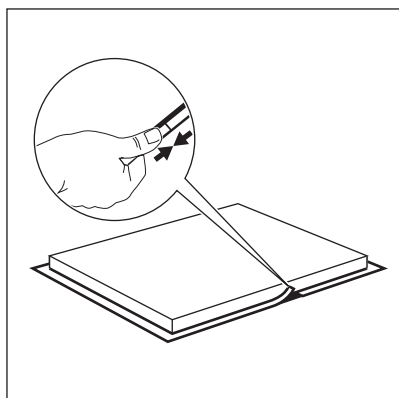
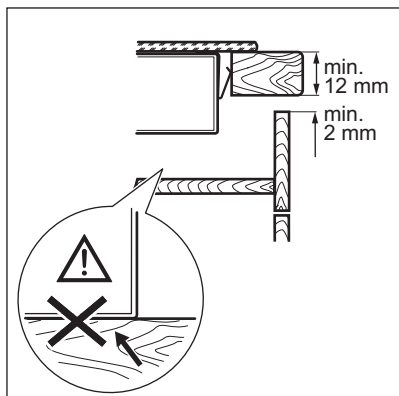
vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně spotřebiče.

3. Když těsnicí proužek nařezáte na příslušnou délku, přidejte několik milimetrů.
4. Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.

### 3.5 Montáž







### 3.6 Instalace více varných desek

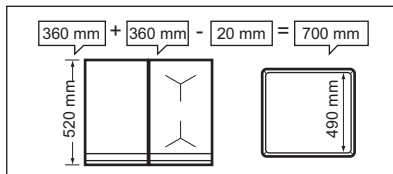
**Dodávané příslušenství:** těsnící páska.

**i** Používejte pouze speciální žáruvzdorný silikon.

#### Výřez v pracovní desce

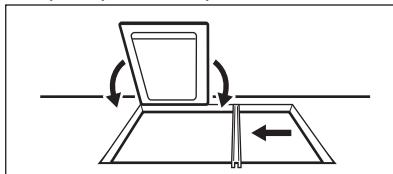
Vzdálenost od stěny	minimálně 50 mm
Délka	490 mm
Šířka	součet všech šířek nainstalovaných spotřebičů minus 20 mm

**Příklad:**

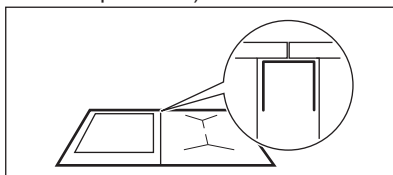


#### Sestava

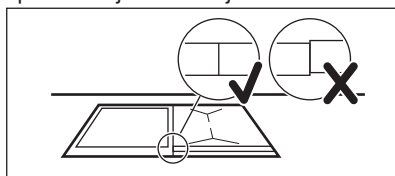
- Vypočítejte správné rozměry výřezu.
- Připravte výřez v pracovní desce.
- Spotřebiče položte na měkký povrch, např. příkrývku, spodní stranou nahoru.
- V případě varné desky Teppan Yaki nalepte dodaný těsnící proužek na spodní hranu podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Volně přišroubujte upínací destičky do příslušných otvorů na ochranném krytu.
- Vložte první spotřebič do výřezu v pracovní desce. Namontujte spojovací lištu pod spotřebič tak, aby polovina její šířky byla stále viditelná - bude poskytovat oporu pro další spotřebič.



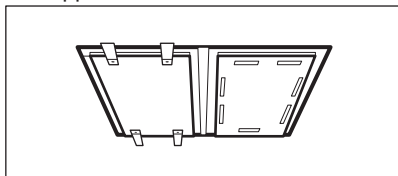
- V případě varné desky Teppan Yaki volně zašroubujte upínací destičky na spodní straně pracovní desky (v přední a zadní části spotřebiče).



- Vložte další spotřebič do výřezu v pracovní desce. Ujistěte se, že čelní části spotřebičů jsou na stejné úrovni.



- Spotřebiče kromě varné desky Teppan Yaki upevníte pomocí zacvakávacích pružin.
- Na konci utáhněte šrouby varné desky Teppan Yaki.



- Pomocí silikonu utěsníte mezery mezi spotřebiči a mezi spotřebiči a pracovní deskou.

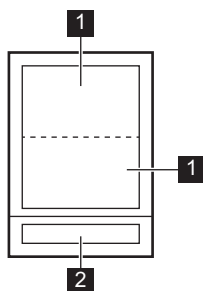
- Tvarovací pryž pevně zatlačte proti sklokeramickému povrchu a pomalu ji posunujte podél hran tak, aby se přebytečný silikon vytlačil.
- Na silikon aplikujte trochu mýdlové vody a prstem vyhladte hrany.
- Nedotýkejte se silikonu, dokud nevytvrdne, což může trvat přibližně den.
- Pomocí žiletky opatrně odstraňte vytlačený silikon.
- Vyčistěte skleněný povrch.

## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Nejdůležitější funkce vašeho spotřebiče

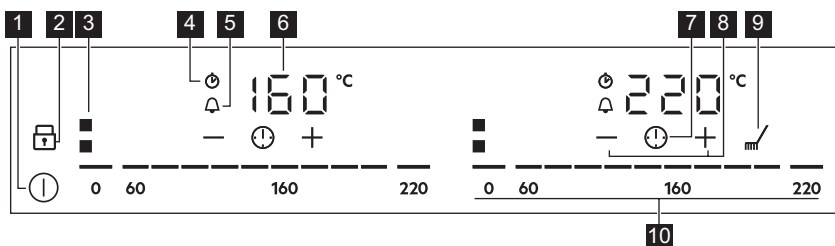
- Grilovací povrch se skládá ze dvou zón, přední a zadní. Podrobnější informace naleznete v části „Technické údaje“.
- Grilovací povrch se skládá ze dvou vrstev nerezové oceli, které jsou proloženy vrstvou hliníku. Má vysokou tepelnou kapacitu, která brání rychlému poklesu teploty (např. při přípravě masa přímo z chladničky).
- Každý grilovací povrch TeppanYaki je jedinečný, protože ho vyrobil ručně brusič. Rozdíly v brusném vzoru jsou normální a nejsou na závadu při provozu spotřebiče.
- Drážka kolem okraje:
  - Snižuje teplotu kolem spotřebiče, díky čemuž můžete spotřebič začlenit do různých druhů kuchyňských pracovních desek.
  - Pohlcuje teplo a zabraňuje rozšíření zahřátého grilovacího povrchu.
  - Zachytává menší zbytky potravin a tekutin, které lze po použití snadno odstranit.
- Na displeji se zobrazí nastavení teploty. Termostat udržuje stálou úroveň potřebné teploty a zabraňuje tak přehřátí jídla. To umožňuje vaření s nízkým obsahem tuků při uchování nutričních hodnot jídla.
- Jídlo se tepelně připravuje přímo na grilovacím povrchu za použití oleje či tuku nebo bez něj. Rovněž lze použít varné nádoby.
- Grilovací povrch se zahřeje na teplotu 180 °C za přibližně čtyři minuty. Teplota grilovacího povrchu se sníží ze 180 °C na 100 °C během přibližně 25 minut a na 60 °C během přibližně 60 minut.

## 4.2 Uspořádání varné desky



- 1 Grilovací zóna
- 2 Ovládací panel

## 4.3 Uspořádání ovládacího panelu



- 1 Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
- 2 Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Zámek nebo Dětská bezpečnostní pojistka.
- 3 Slouží k zobrazení aktivní zóny.
- 4 Kontrolka CountUp Timer.
- 5 Kontrolka Odpočítávání času.
- 6 Slouží k zobrazení teploty a času.
- 7 Slouží k výběru funkcí Časovač.
- 8 Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
- 9 Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Čištění.
- 10 Slouží k nastavení teploty 0 - 220.

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím na jednu sekundu spotřebič zapnete nebo vypnete.

Ovládací lišty se rozsvítí po zapnutí spotřebiče a zhasnou po jeho vypnutí.

### 5.2 Nastavení teploty



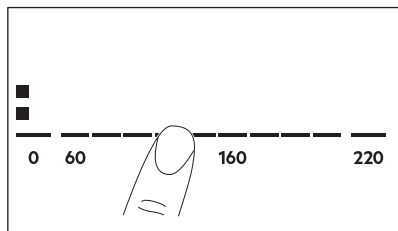
Grilovací povrch je vždy před jeho použitím nutné předehřát.

Každá grilovací zóna má svou vlastní ovládací lištu.

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadované hodnoty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadované teplotě.

Displej bude blikat, dokud grilovací zóna nedosáhne nastavené teploty. Poté zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí teplota.



### 5.3 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



#### VAROVÁNÍ!

☐ / = / - Dokud ukazatel svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem varné nádoby.

Ukazatele ☐ / = / - se zobrazují, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

## 5.4 Časovač

### 🔔 Odpočítávání času

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí grilovací zóny při jednom vaření.

Nastavte teplotu pro danou grilovací zónu a poté nastavte funkci.

1. Stisknutím ⌚ zapnete funkci nebo změníte čas.

Na displeji se zobrazí číslice časovače ☐☐ a ukazatele + a -. 🔔 zčervená a ⌚ zbledá. Pokud není časovač nastaven, všechny ukazatele zmizí po čtyřech sekundách.

2. Stisknutím + nebo - nastavte čas (00 - 99 minut).

Po třech sekundách začne časovač automaticky odpočítávání času. Ukazatele ⌚, + a - se přestanou zobrazovat. 🔔 se nadále zobrazuje červeně. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat ☐☐. Zvukový signál vypnete stisknutím ⌚.

Vypnutí funkce: stiskněte ⌚. Zobrazí se ukazatele + a -. Pomocí - nebo + nastavte na displeji ☐☐. Popřípadě můžete nastavit teplotu na hodnotu 0. Následně zazní zvukový signál a funkce časovače bude zrušena.

### ⌚ CountUp Timer (Měřič času)

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu grilovací zóny.

Dvojitým stisknutím ⌚ zapnete danou funkci.









Ukazatel ⌚ zčervená a časovač automaticky spustí měřič času.



Vypnutí funkce: stiskněte ⌚. Když se ukazatele rozsvítí, stiskněte -.







## Minutka


Tuto funkci můžete použít, když je spotřebič zapnutý, ale není zapnutá žádná grilovací zóna.

K zobrazení ovládacího panelu položte nádobu na grilovací zónu.

1. Funkci zapnete stisknutím , dokud ukazatel  nezčervená.
2. Pomocí  nebo  nastavte čas. Funkce se automaticky spustí po čtyřech sekundách. Ukazatele ,  a  se přestanou zobrazovat.  se nadále zobrazuje červeně. Když funkci nastavíte, můžete odebrat nádobu.


Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se ukazatele  a . Pomocí  nebo  nastavte na displeji .


 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz grilovací zóny.


## 5.5 Zámek


Když spotřebič pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

 Funkci je nutné zapnout u každého spotřebiče zvlášť.

Nejprve nastavte teplotu.


Stisknutím  zapnete danou funkci. Symbol zčervená a začne blikat.

Tuto funkci vypnete stisknutím . Symbol zbledá.


 Funkci také vypnete vypnutím spotřebiče.

## 5.6 Dětská bezpečnostní pojistka


Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče.



 Funkci je nutné zapnout u každého spotřebiče zvlášť.


Nejprve zapněte spotřebič a nenastavujte žádnou teplotu.

Funkci zapnete stisknutím , dokud nezčervená. Ovládací lišty se přestanou zobrazovat. Vypněte spotřebič.






 Když spotřebič vypnete, funkce je stále zapnutá.



**Vypnutí funkce na jedno vaření:** Zapněte spotřebič pomocí . Rozsvítí se .


Stiskněte , dokud nezbledá. Zobrazí se ovládací lišty. Do 50 sekund nastavte teplotu. Nyní můžete spotřebič použít. Když spotřebič vypnete pomocí , funkce je stále zapnutá.


**K trvalému vypnutí funkce:** Zapněte spotřebič a nenastavujte teplotu. Stiskněte , dokud nezbledá. Zobrazí se ovládací lišty. Vypněte spotřebič.

## 5.7 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte spotřebič. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
  -  - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se spotřebič automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.



## 6. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Úspora energie

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu a teprve potom ji zapněte.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

### 6.2 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek pečicí zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce pečení.

### 6.3 Příprava potravin na kontaktním grilu TeppanYaki

Jídlo se připravuje přímo na varném povrchu za použití oleje či tuku nebo bez něj. Také

### 6.4 Příklady použití varné desky

#### Použití tuků a olejů

Tuk / Olej	Max. teplota (°C)	Bod kouřivosti u tuku / oleje (°C)
Máslo	130	175
Vepřové sádlo	170	185 - 205
Hovězí sádlo	180	205
Olivový olej - extra panenský	180	210
Slunečnicový olej	200	225 - 245
Arašidový olej - rafinovaný olej	200	225 - 230
Kokosový olej	200	175

Když je teplota příliš vysoká, tuky začnou kouřit. Tato teplota představuje tzv. bod kouřivosti.

Níže uvedená tabulka zobrazuje příklady druhů jídla a nabízí vám optimální teploty a navrhované doby vaření. Parametry se

lze použít hrnce či pánve, které se však neohřívají tak rychle jako na sklokeramických či plynových spotřebičích.

Lze připravovat přílohy nebo omáčky nebo je uchovávat teplé v hrncích či pánvích. Nádobu položte přímo na grilovací povrch.

Výrobce nedoporučuje na kontaktním grilu vařit velké množství vody (např. na špagety).



Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

Varnou nádobu nepokládejte na střed grilovacího povrchu, aby nedocházelo k nerovnoměrnému ohřevu. Smažení na povrchu, kde se zóny dotýkají, může způsobit nerovnoměrné zhnědnutí (např. u palačinek).

mohou lišit v závislosti na teplotě, kvalitě, konzistenci a množství jídla.



Spotřebič vždy předehřejte.

Jídlo k přípravě	Teplota (°C)	Doba přípravy / Tipy
<b>Ryby a koryši</b>	<b>140 – 160</b>	
Losos, filety	160	8 minut, po 4 minutách obraťte.
Královské krevety (bez krunýře)	140	6 minut, po 3 minutách obraťte.
Žraločí steaky, přibližně 2,5 cm silné	160	10 minut, po 5 minutách obraťte.
Mořský jazyk, po mlynářsku (smažený na másle)	140	8 minut, po 4 minutách obraťte, světlou stranou jako první.
Platýz, filety	140	6 minut, po 3 minutách obraťte.
<b>Telecí</b>	<b>140 – 180</b>	
Telecí kotlet	180	10 minut, po 5 minutách obraťte.
Telecí medailonky, 4 cm silné	160	10 minut, po 5 minutách obraťte.
Telecí steaky, 3 až 4 cm silné	160	6 minut, po 3 minutách obraťte.
Telecí řízky, přírodní	180	5 minut, po 2,5 minutách obraťte.
Zadělávané telecí v krémové omáčce	180	6 minut, po 3 minutách obraťte. Proužky masa se nesmí dotýkat.
<b>Hovězí</b>	<b>160 – 180</b>	
Hovězí steak - velmi nepropečený	180	2 minuty, po 1 minutě obraťte.
Hovězí steak - nepropečený	180	6 minut, po 3 minutách obraťte.
Hovězí steak - středně propečený	180	8 minut, po 2 minutách obraťte.
Hovězí steak - propečený	180	8 minut, po 4 minutách obraťte. Bez tučných částí se doba grilování prodlužuje o přibližně 20 %.
Hamburgery	160	6 až 8 minut, po 3 až 4 minutách obraťte.
Châteaubriand	160 a poté 100	Maso na oleji osmahněte ze všech stran (obraťte jej pouze, když není přichycené k pávni). Dokončete na jedné straně po dobu 10 minut (při 100 °C).
<b>Vepřové</b>	<b>160 – 180</b>	
Vepřové medailonky	160	8 minut, po 4 minutách obraťte (závisí na tloušťce).
Vepřové steaky	180	8 minut, po 4 minutách obraťte.
Vepřové řízky	160	6 minut, po 3 minutách obraťte.
Vepřová žebírka <b>1)</b>	160	8 až 10 minut, několikrát obraťte.
Vepřový špíz	160	6 až 8 minut, dobře osmahněte ze všech stran.
<b>Jehněčí</b>	<b>160 – 180</b>	
Jehněčí kotlety	180	10 minut, po 5 minutách obraťte.

Jídlo k přípravě	Teplota (°C)	Doba přípravy / Tipy
Jehněčí plátek	160	10 minut, po 5 minutách obraťte. Plátek je nutné osmahnout na obou stranách.
Jehněčí steak	160	6 až 8 minut, po 3 až 4 minutách obraťte.
<b>Drůbež</b>	<b>140 – 160</b>	
Rožněný kuřecí steak	140	8 až 10 minut, po 4 až 5 minutách obraťte, pod pokličkou.
Proužky krutích prsou	160	6 minut, několikrát obraťte.
Klobásy	160	Obraťte dle potřeby.
Smažené vejce	140	Obraťte dle potřeby.
Palačinky / Omelety	140 - 160	Obraťte dle potřeby.
Ovoce	140 - 160	Obraťte dle potřeby.
Zelenina	140 - 160	10 až 20 minut, několikrát obraťte.
Zelenina	140 - 160	10 až 15 minut, pod pokličkou (v polovině přípravy obraťte).
Smažení předvařené rýže	140 - 160	10 až 15 minut, několikrát obraťte.
Smažení předvařených nudlí	140 - 160	15 až 20 minut, v polovině přípravy obraťte.

1) Nejprve je předvařte.

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informace

Spotřebič čistěte po každém použití.

Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.



### VAROVÁNÍ!

Ostré předměty a abrazivní čisticí prostředky mohou varnou desku poškodit.



Dřevěné náčiní, jako je např. kuchyňská stěrka, lze naprosto bezpečně používat. Malé škrábance nebo skvrny na povrchu nemají vliv na funkci spotřebiče.

### 7.2 Funkce Čištění



#### VAROVÁNÍ!

Při čištění spotřebiče vždy používejte ochranné rukavice, aby vaše ruce byly chráněny proti horku.

1. Stiskněte . Každá grilovací zóna je nastavena na 80 °C. Displej bliká, dokud teplota nedosáhne hodnoty 80 °C. Funkce zablokuje ovládací panel, ne však .
2. Když teplota dosáhne hodnoty 80 °C, zazní zvukový signál a ovládací panel se odblokuje.
3. Na grilovací zóny postupně pokládejte kostky ledu (také lze použít studenou vodu). Odstraňte zbytky jídla pomocí kuchyňské stěrky. Nezapomeňte vyčistit také drážku kolem okraje spotřebiče. Odstraňte zbytky vodního kamene nebo

bílého proteinu pomocí kyseliny citrónové.

4. Osušte spotřebič čistým hadrem.

### 7.3 Čištění studeného spotřebiče

1. Na grilovací povrch použijte čisticí prostředek a nechte jej pět minut působit.

2. Zbytky po grilování odstraňte pomocí kuchyňské stěrky.
3. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadrem.
4. Osušte spotřebič čistým hadrem.
5. Když je spotřebič suchý, potřete grilovací povrch trochou stolního oleje.


## 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Zazní zvukový signál a spotřebič se vypne. Když se spotřebič vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Spotřebič se vypne.	Něco blokuje pole snímače ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nezsvítí.	Zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
 se rozsvítí.	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Denní používání“.
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala grilovací zónu.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
☒ se rozsvítí a objeví se číslo.	Došlo k chybě spotřebiče.	Spotřebič vypněte a po 30 sekundách ho znovu zapněte. Pokud se symbol znovu zobrazí, odpojte spotřebič od síťového napájení. Po 30 sekundách spotřebič opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

## 8.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste

varnou desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v záruční brožůře.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítek

Model ITE42600KB  
 Typ 61 A2A 80 AD  
 Indukce 2.8 kW  
 Sériové č. ....  
 AEG

PNC 949 597 551 00  
 220–240 V 50–60 Hz  
 Vyrobeno v: Německo  
 2.8 kW



### 9.2 Technické údaje grilovacích zón


Grilovací zóna	Jmenovitý výkon [W]
Přední	1400
Zadní	1400


Výkon grilovacích zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se

na základě materiálu a průměru varných nádob.

## 10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

 Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

**Ga naar onze website voor:**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registreer je product voor een betere service:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	39
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	42
3. INSTALLATIE.....	44
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	47
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	49
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	51
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	54
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	54
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	56
10. MILIEUBESCHERMING.....	56

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit

uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## **1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.



- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Zorg ervoor dat u onder het apparaat een scheidingspaneel installeert

dat gemaakt is van triplex, keukenkastmateriaal of ander niet-brandbaar materiaal om te voorkomen dat hij de bodem raakt.

- Het afscheidingspaneel moet het volledige gebied onder de kookplaat bedekken.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm tussen het werkblad en de voorzijde van de eenheid eronder wordt vrijgelaten. De garantie dekt geen schade die wordt veroorzaakt door het ontbreken van voldoende ventilatieruimte.

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.

- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.

- Verwijder voorafgaand aan het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.

- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## 2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het

apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reserve lampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

# 3. INSTALLATIE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Voor montage

Voordat u het apparaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop het apparaat.

Serienummer .....

## 3.2 Inbouwapparaat

Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte

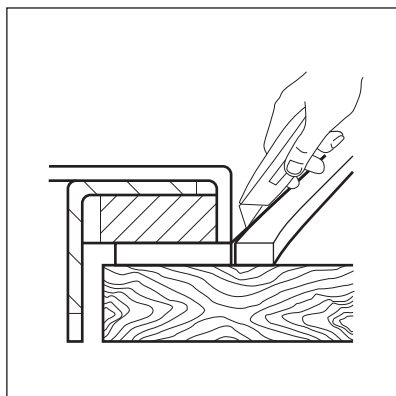
inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

## 3.3 Aansluitsnoer

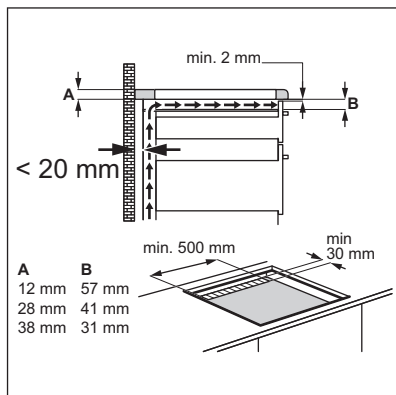
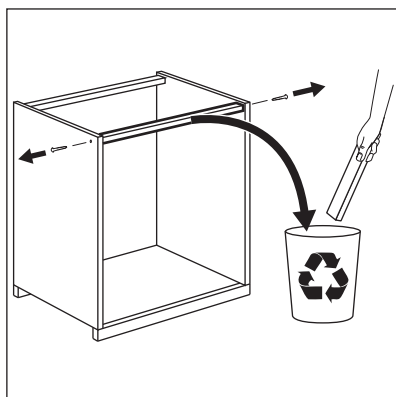
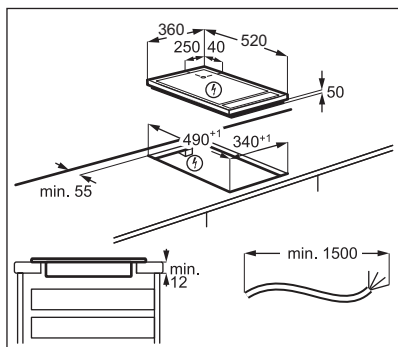
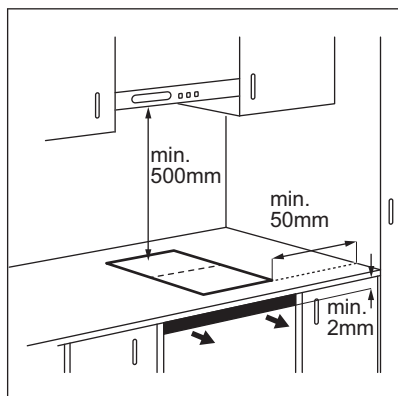
- Het apparaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Gebruik voor het vervangen van een beschadigd netsnoer het volgende type (of hoger): H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

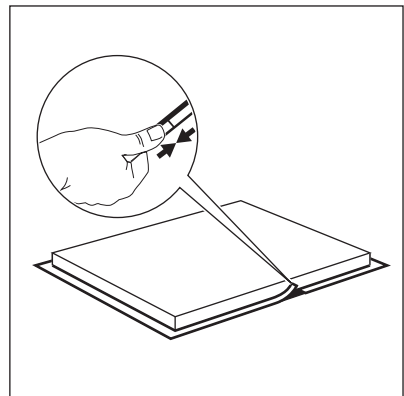
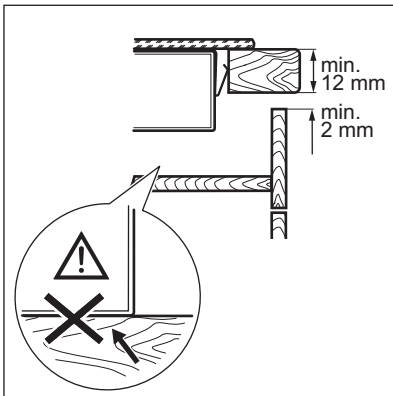
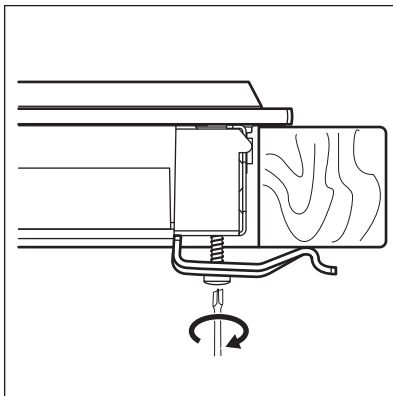
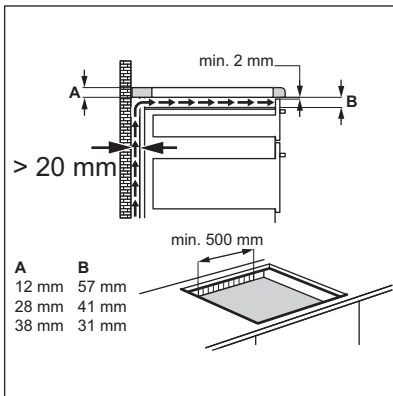
### 3.4 De afdichting bevestigen - Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond de plek waar het gat moet worden uitgezaagd.
2. Bevestig de meegeleverde afdichtstrip van 2 x 6 mm tegen de onderrand van het apparaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek de afdichtstrip niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van het apparaat bevinden.
3. Tel een paar millimeter bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.



### 3.5 Montage





### 3.6 Installatie van meer dan één kookplaat

**Meegeleverde accessoires:** afdichtstrip.

**i** Gebruik alleen een speciaal hittebestendig silicone.

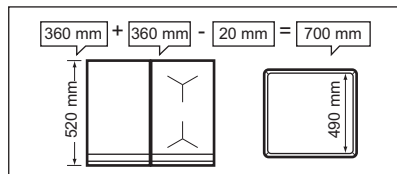
#### De uitsparing van het werkblad

Afstand van-      minimaal 50 mm  
af de muur

Lengte            490 mm

Breedte           het totaal van alle breedtes van de  
apparaten die u installeert minus 20 mm

#### Voorbeeld:

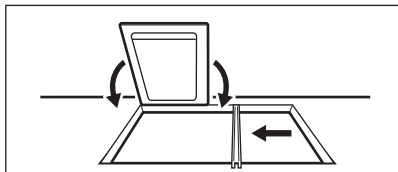


#### Montage

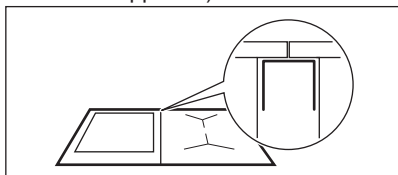
- Bereken de juiste afmetingen van de uitsparingen.
- Bereid de uitsparing van het aanrecht voor.
- Plaats de apparaten op een zacht oppervlak (bijv. een deken) met de onderkant naar boven.
- Bevestig in het geval van de Teppan Yaki de meegeleverde afsluitstrip aan de onderrand, langs de buitenrand van het

glaskeramiek. Schroef losjes de bevestigingsplaten in de juiste gaten van de beschermende behuizing.

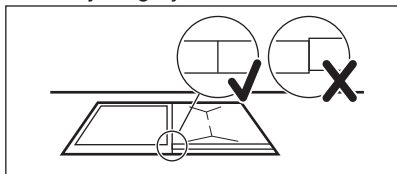
- Plaats het eerste apparaat in de uitsparing van het aanrecht. Monteer de verbindingbalk onder het apparaat zodat de helft van de breedte nog zichtbaar is - die zal het volgende apparaat ondersteunen.



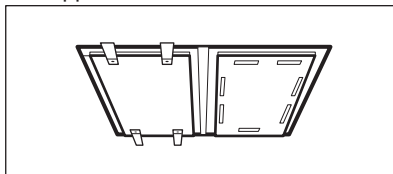
- Schroef voor de Teppan Yaki de bevestigingsplaten van onderaf losjes in het werkblad (aan de voor- en achterkant van het apparaat).



- Plaats het volgende apparaat in de uitsparing van het aanrecht. Zorg dat de voorste randen van de apparaten met elkaar zijn uitgelijnd.



- Bevestig andere apparaten dan Teppan Yaki met behulp van inklikveren.
- Draai aan het einde de schroeven van de Teppan Yaki vast.



- Dicht de kieren tussen de apparaten en de kieren tussen de apparaten en het aanrecht met siliconenkit.
- Druk de rubbervorm stevig tegen het glaskeramiek en beweeg het langzaam langs de randen om overtollig silicone uit te persen.
- Doe wat zeepwater op de silicone en strijk de randen glad met uw vinger.
- Raak de siliconenkit pas weer aan als die is uitgehard. Dit kan ongeveer een dag duren.
- Verwijder de siliconenkit die eruit steekt voorzichtig met een scheermesje.
- Reinig het glazen oppervlak.

## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 De belangrijkste functies van uw apparaat

- Het braadoppervlak bestaat uit twee zones, voor en achter. Zie voor meer informatie "Technische gegevens".
- Het braadoppervlak bestaat uit 2 lagen roestvrij staal met een laag aluminium ertussen. Het heeft een hoge thermische capaciteit, waardoor temperaturen niet

snel dalen (bijv. wanneer u vlees rechtstreeks uit de koelkast bereidt).

- Elk TeppanYaki-braadoppervlak is uniek omdat het handgemaakt is door slijpspecialisten. Verschillen in de slijppatronen zijn normaal en hebben geen invloed op de werking van het apparaat.
- De groef rond de rand:
  - Verlaagt de temperatuur rond het apparaat, waardoor u het in

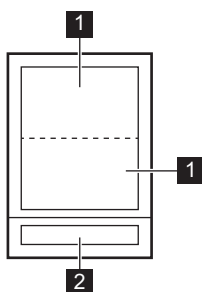
verschillende soorten  
keukenwerkbladen kunt installeren.

- Absorbeert de warmte en voorkomt uitzetting van het verwarmde braadoppervlak.
- Verzamelt kleine voedselrestjes en vloeistoffen, die u na het koken gemakkelijk kunt verwijderen.
- Het display toont de temperatuurinstelling. De thermostaat houdt de nodige temperatuur constant om oververhitting van voedsel te voorkomen. Hierdoor is het mogelijk om vetarm te koken waarbij de

voedingswaarden van het voedsel  
behouden blijven.

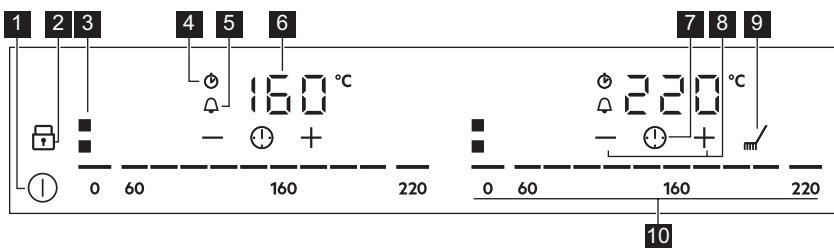
- Het voedsel wordt direct op het braadoppervlak verwarmd, met of zonder olie. U kunt ook kookgerei gebruiken.
- Het braadoppervlak wordt in ongeveer 4 minuten tot een temperatuur van 180 °C verwarmd. De temperatuur van het braadoppervlak neemt in ongeveer 25 minuten af van 180 °C tot 100 °C en in ongeveer 60 minuten tot 60 °C.

## 4.2 Indeling kookplaat



- 1 Grilzone
- 2 Bedieningspaneel

## 4.3 Indeling



- 1 Het apparaat in- en uitschakelen.
- 2 Om Blokkering of Kinderbeveiligingsinrichting in en uit te schakelen.
- 3 Om de actieve zone weer te geven.
- 4 CountUp Timer indicatielampje.

- 5 Timer met aftelfunctie indicatielampje.
- 6 Om de temperatuur en tijd weer te geven.
- 7 Om Timer functies te selecteren.
- 8 De tijd verlengen of verkorten.
- 9 Om Reinigen in en uit te schakelen.



- 10** Om een temperatuur van 0 - 220 in te stellen.


## 5. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 In- of uitschakelen

Raak  1 seconde aan om het apparaat in- of uit te schakelen.

De regelbalken gaan aan als u het apparaat aanzet en gaan uit als u het apparaat uitschakelt.

### 5.2 Instellen van de temperatuur



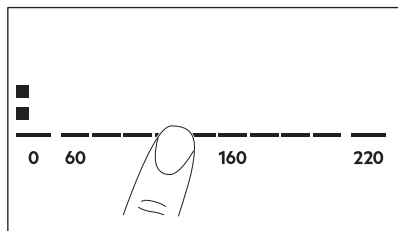
U dient de braadplaat voordat u gaat koken, altijd voor te verwarmen.

Elke braadzone heeft een eigen bedieningsstrip.

Voor het instellen of wijzigen van de temperatuur.

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookwaarde of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de juiste temperatuur heeft bereikt.

Het display knippert totdat de grillzone de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Daarna hoort u een geluid en toont de display de temperatuur.






### 5.3 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)



### WAARSCHUWING!

   - Zolang het indicatielampje brandt, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes    - verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.


### 5.4 Timer



#### Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een braadzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

Stel de temperatuur voor de juiste braadzone in en daarna de functie.

1. Raak  aan om de functie in te schakelen of de tijd te wijzigen.

De timercijfers en de indicatoren en verschijnen op het scherm. wordt rood en wordt wit.

Als de timer is wordt ingesteld, verdwijnen alle aanduidingen na 4 seconden.

2. Raak of aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten).

Na 3 seconden gaat de timer automatisch aftellen. De indicatoren , , en verdwijnen. blijft rood.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert . Om het signaal te stoppen, raakt u aan.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. De indicatielampjes en gaan branden. Gebruik of om op het display in te stellen. U kunt ook het warmteniveau instellen op 0. Als gevolg daarvan hoort u een geluid en wordt de timer geannuleerd.

## CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang een braadzone werkt.

Raak tweemaal aan om de functie in te schakelen.

De aanduiding wordt rood en de timer gaat automatisch optellen.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. Raak aan als de aanduidingen gaan branden.

## Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken terwijl het apparaat is ingeschakeld, maar de braadzones niet werken.

Zet een pan op een braadzone om het bedieningspaneel te zien.

1. Raak aan totdat de indicator rood wordt om de functie te activeren.

2. Tik op of om de tijd in te stellen.

De functie wordt automatisch na 4 seconden gestart. De indicatoren , , en verdwijnen. blijft rood.

Als u de functie instelt, kunt u de pan verwijderen.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert . Tik op om het signaal uit te schakelen.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. De aanduidingen en gaan branden. Gebruik of om op het display in te stellen.

De functie heeft geen invloed op de werking van de braadzones.

## 5.5 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl het apparaat in werking is. Hiermee wordt voorkomen dat de temperatuur per ongeluk wordt veranderd.

U moet de functie voor elk apparaat afzonderlijk activeren.

Stel de temperatuur eerst in.

Tik op om de functie in te schakelen. Het symbool wordt rood en knippert. Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. Het symbool wordt wit.

Als u het apparaat stopt, stopt u deze functie ook.

## 5.6 Kinderbeveiligingsinrichting


Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

U moet de functie voor elk apparaat afzonderlijk activeren.




Schakel eerst het apparaat, maar stel geen temperatuur in.

Raak aan totdat deze rood wordt om de functie te activeren.

De regelbalken verdwijnen. Schakel het apparaat uit.

 Als u het apparaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief.





**Om de functie gedurende één kooksessie te deactiveren:** Schakel het apparaat uit met



 gaat branden. Raak  aan totdat deze wit wordt. De regelbalken verschijnen. Stel de temperatuur binnen 50 seconden in. U kunt het apparaat bedienen. Als u het apparaat uitschakelt met  is de functie nog steeds actief.

**Om de functie permanent te deactiveren:** Activeer het apparaat en stel geen temperatuur in. Raak  aan totdat deze wit wordt. De regelbalken verschijnen. Schakel het apparaat uit.


## 5.7 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel het apparaat uit. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit.

Raak  3 seconden aan.  of  gaat aan. Raak  van de timer aan om één van het volgende te kiezen:

-  - de signalen zijn uit
  -  - de signalen zijn aan
- Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot het apparaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u aanraakt 
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

## 6. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

### 6.2 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen, schakelt het verwarmingselement van de braadzone eerder uit dan het geluid van de timer met aftelfunctie. Het verschil in werkingstijd hangt af van de temperatuurinstelling en de lengte van het braden.

### 6.3 Bereiden van voedsel met de TeppanYaki

U bereidt het voedsel direct op de grillplaat, met of zonder olie/vet. U kunt ook pannen gebruiken, maar kookgerei wordt niet zo snel warm als op een glazen keramisch apparaat of een gasapparaat.

U kunt bijgerechten zoals sauzen, in potten of pannen bereiden of warm houden. Leg het kookgerei direct op het braadoppervlak.

De fabrikant adviseert u geen grote hoeveelheden water op het braadoppervlak te koken (zoals voor spaghetti).



Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

Plaats het kookgerei niet in het midden van het braadoppervlak, om ongelijkmatige verwarming te voorkomen. Het bakken in de aaneenschakeling van de zones kan leiden tot ongelijkmatige bruining (bijv. bij pannenkoeken).

## 6.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

### Vetten en oliën gebruiken

Vet / Olie	Max. temperatuur (°C)	Rookpunt vet/olie (°C)
Boter	130	175
Varkensvet	170	185 - 205
Rundervet	180	205
Olijfolie - extra vergine	180	210
Zonnebloemolie	200	225 - 245
Pindaolie - geraffineerde olie	200	225 - 230
Kokosolie	200	175

Als de temperatuur te hoog is, begint het vet te roken. Deze temperatuur wordt het 'rookpunt' genoemd.

De onderstaande tabel toont voorbeelden van voedselsoorten en biedt u de optimale temperaturen en voorgestelde kooktijden. De

parameters kunnen variëren afhankelijk van de temperatuur, kwaliteit, consistentie en hoeveelheid voedsel.



U dient het apparaat altijd voor te verwarmen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
<b>Vis en schaaldieren</b>	<b>140 – 160</b>	
Zalmfilets	160	8 minuten, draaien na 4 minuten.
Reuzegarnalen (gepeld)	140	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Haaiensteaks, ongeveer 2,5 cm dik	160	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Zee tong, Müllerin Art (gebakken in boter)	140	8 minuten, draaien na 4 minuten, lichte kant eerst.
Scholfilets	140	6 minuten, draaien na 3 minuten.
<b>Kalfsvlees</b>	<b>140 – 180</b>	
Kalfsbout	180	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Kalfsmedaillons, dikte van 4 cm.	160	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Kalfsstuk, 3-4 cm dik	160	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Kalfslapjes, naturel	180	5 minuten, draaien na 2,5 minuten.
Fricassee van kalf in roomsaus	180	6 minuten, draaien na 3 minuten. De vleesreepjes moeten niet aan elkaar blijven plakken.
<b>Rundvlees</b>	<b>160 – 180</b>	
Biefstuk bleu - erg rood	180	2 minuten, draaien na 1 minuut.
Biefstuk rauw	180	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Ossenhaas, medium	180	8 minuten, draaien na 2 minuten.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
Biefstuk - bien cuit	180	8 minuten, draaien na 4 minuten. Zonder vet neemt de baktijd met 20% toe.
Hamburger	160	6 - 8 minuten, draaien na 3 - 4 minuten.
Châteaubriand	160 dan 100	Bak het vlees aan alle kanten aan in olie (alleen draaien als het vlees niet aan de pan plakt). Gedurende 10 minuten afbakken aan één kant (100°C).
<b>Varkensvlees</b>	<b>160 – 180</b>	
Varkensmedaillons	160	8 minuten, draaien na 4 minuten (afhankelijk van de dikte).
Varkenslapjes	180	8 minuten, draaien na 4 minuten.
Varkensschnitzels	160	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Spare ribs <b>1)</b>	160	8-10 minuten, meerdere keren draaien.
Varkensspies	160	6–8 minuten, goed aangebakken aan alle zijden.
<b>Lamsvlees</b>	<b>160 – 180</b>	
Lamskoteletjes	180	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Lamsfilet	160	10 minuten, draaien na 5 minuten. De filet moet aan beide zijden worden gebakken.
Lamssteaks	160	6 - 8 minuten, draaien na 3 - 4 minuten.
<b>Gevogelte</b>	<b>140 – 160</b>	
Kip supreme	140	8 - 10 minuten, draaien na 4 - 5 minuten, onder een deksel.
Kalkoenreepjes	160	6 minuten, meerdere keren draaien.
Worstjes	160	Draai om indien nodig.
Spiegelei	140	Draai om indien nodig.
Crepes / Omeletten	140 - 160	Draai om indien nodig.
Fruit	140 - 160	Draai om indien nodig.
Groenten	140 - 160	10-20 minuten, meerdere keren draaien.
Groenten	140 - 160	10 - 15 minuten, met deksel op de pan (halverwege draaien).
Voorgekookte rijst bakken	140 - 160	10 - 15 minuten, meerdere keren draaien.
Voorgekookte noedels bakken	140 - 160	15 - 20 minuten, halverwege draaien.

**1)** Kook ze eerst voor.

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Algemene informatie

Reinig het apparaat telkens na gebruik

Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.



### WAARSCHUWING!

Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.

Houten gebruiksvoorwerpen, zoals spatels, zijn perfect veilig om mee te werken. Kleine krassen of vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

### 7.2 Reinigen -functie



### WAARSCHUWING!

Gebruik altijd beschermende handschoenen tijdens het reinigen van het apparaat, om uw handen te beschermen tegen de hitte.

1. Tik op  $\text{m}/$ . Elke braadzone is ingesteld op 80°C. Het display knippert tot de

temperatuur 80°C bereikt. De functie vergrendelt het bedieningspaneel, maar niet  $\text{m}/$ .

2. Als de temperatuur 80°C bereikt is, klinkt er een geluidssignaal en wordt het bedieningspaneel ontgrendeld.
3. Plaats de ijsklontjes één voor één op de grillzones (u kunt ook koud water gebruiken). Gebruik een spatel om voedselresten te verwijderen. Vergeet niet om ook de groef rond het apparaat schoon te maken. Verwijder kalksteen of witte eiwitresten met citroenzuur.
4. Droog het apparaat af met een schone doek.

### 7.3 Reinigen als het apparaat is afgekoeld

1. Breng een schoonmaakmiddel op het grilloppervlak aan en laat dit 5 minuten intrekken.
2. Verwijder de braadresten met een spatel.
3. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek.
4. Droog het apparaat af met een schone doek.
5. Wanneer het apparaat droog is, wrijft u het grilloppervlak in met wat kookolie.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING






### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening. Raadpleeg het aansluitdiagram.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De zekering is doorgeslagen.	Verzekeer je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal als het apparaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld  geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werken.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De bedieningsbalk knippert.	Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet kookgerei op de zone, zodat het kookgerei de braadzone volledig bedekt.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
 en een getal gaan branden.	Er is een fout in het apparaat.	Schakel het apparaat uit en na 30 seconden weer in. Wanneer het weer verschijnt, trekt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Steek het apparaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Koppel het apparaat los van de elektriciteitsvoorziening. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.

## 8.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de

kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

## 9. TECHNISCHE GEGEVENS

### 9.1 Typeplaatje

Model ITE42600KB  
Type 61 A2A 80 AD  
Inductie 2.8 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC 949 597 551 00  
220-240 V 50-60 Hz  
Gemaakt in: Duitsland  
2.8 kW  


### 9.2 Specificatie braadzones

Grilzone	Nominaal vermogen [W]
Vooraan	1400
Achteraan	1400

Het vermogen van de braadzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de

tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

## 10. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.



## FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Register your product for better service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	57
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	60
3. INSTALLATION.....	62
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	65
5. DAILY USE.....	66
6. HINTS AND TIPS.....	68
7. CARE AND CLEANING.....	71
8. TROUBLESHOOTING.....	71
9. TECHNICAL DATA.....	73
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	73

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect

installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## **1.1 Children and vulnerable people safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- The separation panel has to cover the area under the hob completely.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

### 2.2 Electrical Connection

**WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type

fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



### **WARNING!**

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.

- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## 2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

## 2.6 Disposal



### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. INSTALLATION



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 3.1 Before the installation

Before you install the appliance, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance.

Serial number .....

### 3.2 Built-in appliance

Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

### 3.3 Connection cable

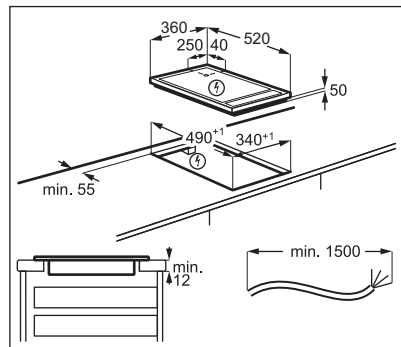
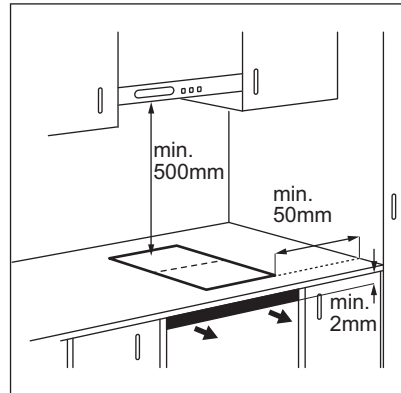
- The appliance is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

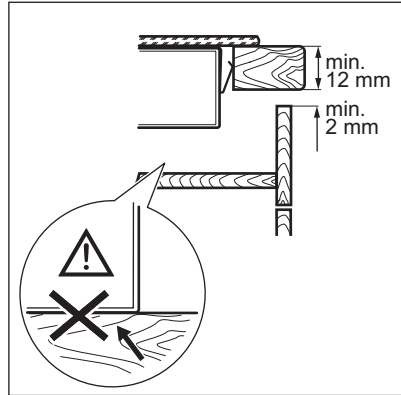
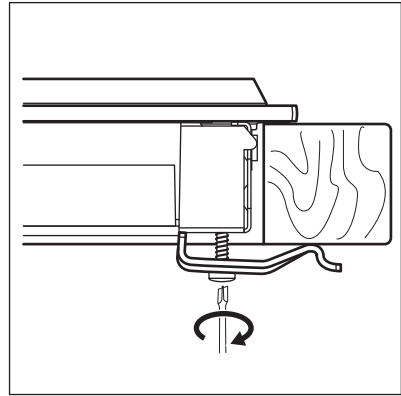
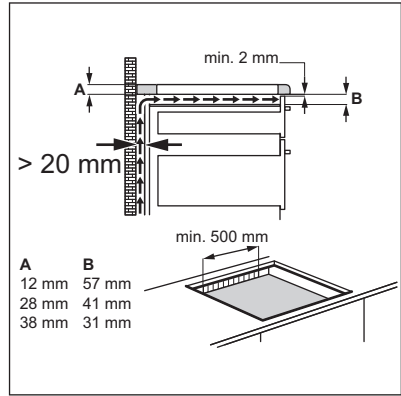
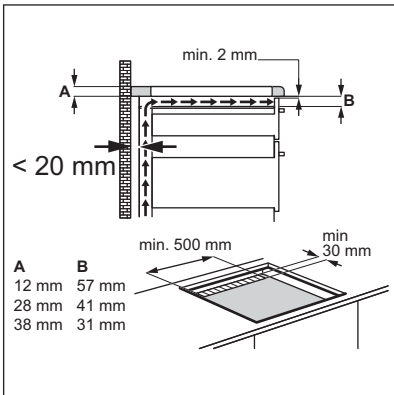
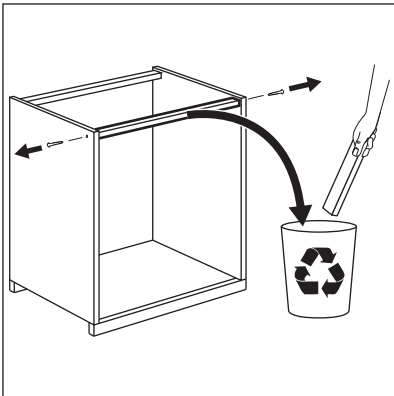
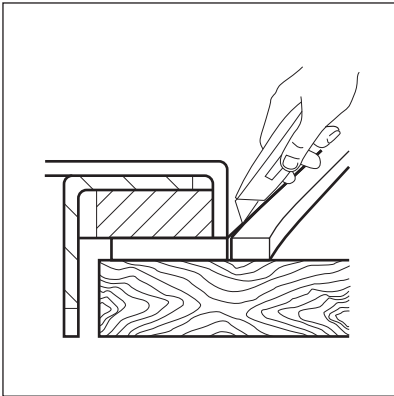
### 3.4 Attaching the seal - On-top installation

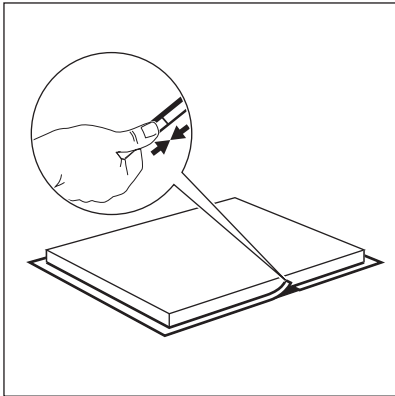
1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6mm seal stripe to the lower edge of the appliance, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the appliance.

3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

### 3.5 Assembly







### 3.6 Installation of more than one hob

**Supplied accessories:** sealing stripe.

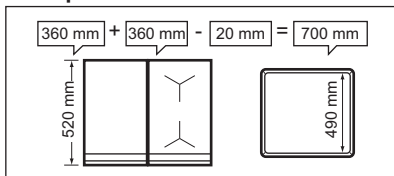


Use only a special heat-resistant silicone.

#### The worktop cutout

Distance from the wall	minimum 50 mm
Length	490 mm
Width	the sum of all widths of appliances that you install minus 20 mm

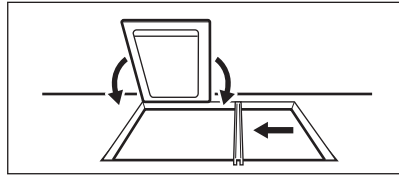
#### Example:



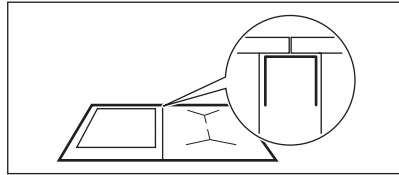
#### Assembly

- Calculate correct cutout dimensions.
- Prepare the worktop cutout.
- Place the appliances on a soft surface (e.g. a blanket) with the bottom side up.
- In the case of the Teppan Yaki, attach the supplied seal stripe to its lower edge, along the outer edge of the glass ceramic. Loosely screw the fixing plates into the correct holes in the protection casing.
- Insert the first appliance into the worktop cutout. Mount the connection bar under

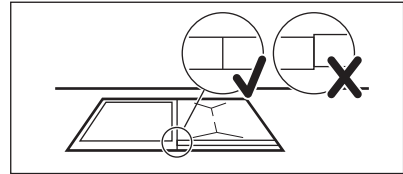
the appliance so that a half of its width is still visible - it will support the next appliance.



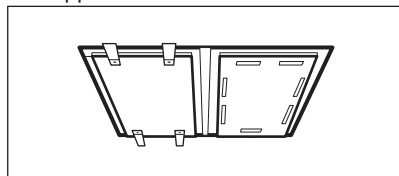
- For the Teppan Yaki, loosely screw in the fixing plates to the worktop from below (at the front and the rear of the appliance).



- Insert the next appliance into the worktop cutout. Make sure that the front edges of the appliances are on the same level.



- Fix appliances other than Teppan Yaki with the use of snap-in springs.
- At the end, tighten the screws of the Teppan Yaki.



- Use silicone to seal the gaps between the appliances and those between the appliances and the worktop.
- Press the rubber shape firmly against the glass ceramic and move it slowly along the edges to squeeze out excess silicone.
- Put some soapy water on the silicone and smoothen out the edges with your finger.
- Do not touch the silicone until it hardens, it can last for about a day.
- Carefully remove the silicone squeeze-out with a shaving razor.



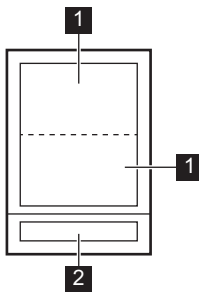
- Clean the glass surface.

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 The most important features of your appliance

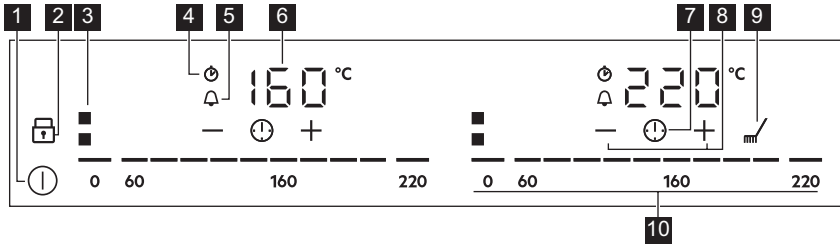
- The roasting surface is comprised of two zones, front and rear. For more information, refer to "Technical data".
- The roasting surface consists of 2 layers of stainless steel with a layer of aluminium between them. It has a high thermal capacity, which prevents temperatures from quickly decreasing (e.g. when you prepare meat directly from the refrigerator).
- Each TeppanYaki roasting surface is unique because it is handmade by grinding specialists. Differences in the grinding patterns are normal and do not affect the operation of the appliance.
- The groove around the edge:
  - Decreases the temperature around the appliance, which enables you to install it in different types of kitchen worktops.
- Absorbs the heat and prevents the expansion of the heated roasting surface.
- Collects small food remains and liquids which you can easily remove after cooking.
- The display shows the temperature setting. The thermostat keeps the necessary temperature constant, to prevent food from overheating. This allows for low-fat cooking that keeps the nutritional values of the food.
- The food is heated directly on the roasting surface, with or without oil. You can also use cookware.
- The roasting surface heats up to the temperature of 180 °C in approximately 4 minutes. The temperature of the roasting surface decreases from 180 °C to 100 °C in approximately 25 minutes, and to 60 °C in approximately 60 minutes.

### 4.2 Cooking surface layout



- 1** Roasting zone
- 2** Control panel

## 4.3 Control panel layout



- 1 To activate and deactivate the appliance.
- 2 To activate and deactivate Lock or Child Safety Device.
- 3 To show the active zone.
- 4 CountUp Timer indicator.
- 5 Count Down Timer indicator.
- 6 To show the temperature and time.
- 7 To select Timer functions.
- 8 To increase or decrease the time.
- 9 To activate and deactivate Cleaning.
- 10 To set a temperature 0 - 220.

## 5. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Touch for 1 second to activate or deactivate the appliance.

The control bars come on after you activate the appliance and go off after you deactivate the appliance.

### 5.2 Setting temperature



Always preheat the roasting surface before cooking.

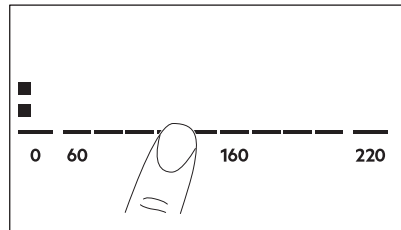
Each roasting zone has its own control bar.

To set or change the temperature:

Touch the control bar at the correct value or move your finger along the control bar until you reach the correct temperature.

The display blinks until the roasting zone reaches the set temperature. Then a signal

sounds and the display shows the temperature.



### 5.3 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



#### WARNING!

- As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The

glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators  $\bar{=}$  /  $\bar{=}$  /  $\bar{-}$  appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.


The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.






## 5.4 Timer

### Count Down Timer



Use this function to specify how long a roasting zone should operate during a single cooking session.





Set the temperature for the appropriate roasting zone and then set the function.



1. Touch  to activate the function or change the time.







The timer digits  and the indicators  and  come on the display.  turns red, and  turns white.

If the timer is not set, all indicators disappear after 4 seconds.

2. Touch  or  to set the time (00 - 99 minutes).


After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators , , and  disappear.  stays red.


When the time comes to an end, a signal sounds and  blinks. To stop the signal, touch .



To deactivate the function: touch . The indicators  and  come on. Use  or  to set  on the display. Alternatively, set the heat level to 0. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.

### CountUp Timer (The count up timer)

You can use this function to monitor how long a roasting zone operates.

Touch  twice to activate the function.



The indicator  turns red, the timer starts to count up automatically.







To deactivate the function: touch . When the indicators light up, touch .

### Minute Minder



You can use this function when the appliance is activated but the roasting zones do not operate.







To see the control panel, place a pot on a roasting zone.


1. Touch , until the indicator  turns red, to activate the function.

2. Touch  or  to set the time. The function starts automatically after 4 seconds. The indicators , , and  disappear.  stays red.

When you set the function, you can remove the pot.


When the time comes to an end, a signal sounds and  flashes. Touch  to stop the signal.

To deactivate the function: touch . The indicators  and  light up. Use  or  to set  on the display.


 The function has no effect on the operation of the roasting zone.


## 5.5 Lock


You can lock the control panel while the appliance operates. It prevents an accidental change of the temperature.

 You need to activate the function for each appliance separately.

Set the temperature first.


Touch  to activate the function.  
The symbol turns red and blinks.

To deactivate the function, touch . The symbol turns white.


-  When you deactivate the appliance, you also deactivate this function.


## 5.6 Child Safety Device




This function prevents an accidental operation of the appliance.


-  You need to activate the function for each appliance separately.


Activate the appliance first and do not set any temperature.

Touch  until it turns red to activate the function.  
The control bars disappear. Deactivate the appliance.






-  When you deactivate the appliance, the function is still active.



**To deactivate the function for only one cooking time:** Activate the appliance with .  comes on. Touch  until it turns white. The control bars appear. Set the

temperature within 50 seconds. You can operate the appliance. When you deactivate the appliance with  the function is still active.


**To deactivate the function permanently:** Activate the appliance and do not set any temperature. Touch  until it turns white. The control bars appear. Deactivate the appliance.


## 5.7 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the appliance. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  or  comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

To confirm your selection wait until the appliance deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch 
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

## 6. HINTS AND TIPS



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 6.1 Energy saving

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

### 6.2 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the roasting zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation

time depends on the temperature setting and the length of the roasting.

### 6.3 Preparing food with the TeppanYaki

You prepare the food directly on the roasting surface, with or without oil / fat. You can also use pots or pans, but the cookware does not heat up as quickly as it does on a glass-ceramic appliance or a gas appliance.

You can cook or keep side dishes or sauces warm in pots or pans. Put the cookware directly on the roasting surface.

The manufacturer does not recommend boiling large quantities of water on the roasting surface (e.g. for spaghetti).



The noises are normal and do not indicate any malfunction.

Frying at the conjunction of the zones can cause uneven browning (e.g. with pancakes).

Do not put cookware in the middle of the roasting surface, to avoid uneven heating.

## 6.4 Examples of cooking applications

### Using fats and oils

Fat / Oil	Max. temperature (°C)	Fat / oil smoke point (°C)
Butter	130	175
Pork fat	170	185 - 205
Beef fat	180	205
Olive oil - extra virgin	180	210
Sunflower oil	200	225 - 245
Peanut oil - refined oil	200	225 - 230
Coconut oil	200	175

When the temperature is too high, the fat begins to produce smoke. This temperature is called the smoke point.

The table below shows examples of food types and provides you with the optimal temperatures and suggested cooking times.

The parameters may vary depending on the temperature, quality, consistency, and quantity of food.



Always preheat the appliance.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
<b>Fish and shellfish</b>	<b>140 – 160</b>	
Salmon fillets	160	8 minutes, turn after 4 minutes.
King prawns (without shell)	140	6 minutes, turn after 3 minutes.
Shark steaks, approximately 2.5 cm thick	160	10 minutes, turn after 5 minutes.
Sole, Müllerin Art (fried in butter)	140	8 minutes, turn after 4 minutes, light side first.
Plaice filets	140	6 minutes, turn after 3 minutes.
<b>Veal</b>	<b>140 – 180</b>	
Veal chop	180	10 minutes, turn after 5 minutes.
Veal medallions, 4 cm thick	160	10 minutes, turn after 5 minutes.
Veal steaks, 3 - 4 cm thick	160	6 minutes, turn after 3 minutes.
Veal escalopes, natural	180	5 minutes, turn after 2,5 minutes.
Veal fricasee in cream sauce	180	6 minutes, turn after 3 minutes. The meat strips must not be stuck to each other.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
<b>Beef</b>	<b>160 – 180</b>	
Beef steak bleu - very raw	180	2 minutes, turn after 1 minute.
Beef steak raw	180	6 minutes, turn after 3 minutes.
Beef steak medium	180	8 minutes, turn after 2 minutes.
Beef steak - well done	180	8 minutes, turn after 4 minutes. Without fatty substances, the roasting time increases by approximately 20%.
Hamburger	160	6 - 8 minutes, turn after 3 - 4 minutes.
Châteaubriand	160 then 100	Sauté the meat in oil on all sides (turn only when the meat does not stick to the pan). Finish off on one side for 10 minutes (100 °C).
<b>Pork</b>	<b>160 – 180</b>	
Pork medallions	160	8 minutes, turn after 4 minutes (depending on the thickness).
Pork steaks	180	8 minutes, turn after 4 minutes.
Pork escalopes	160	6 minutes, turn after 3 minutes.
Spare ribs <b>1)</b>	160	8 - 10 minutes, turn several times.
Pork skewer	160	6 - 8 minutes, sauté well on all sides.
<b>Lamb</b>	<b>160 – 180</b>	
Lamb chops	180	10 minutes, turn after 5 minutes.
Filet of lamb	160	10 minutes, turn after 5 minutes. The filet must be fried on both sides.
Lamb steaks	160	6 - 8 minutes, turn after 3 - 4 minutes.
<b>Poultry</b>	<b>140 – 160</b>	
Chicken supreme	140	8 - 10 minutes, turn after 4 - 5 minutes, under a cooking lid.
Turkey breast strips	160	6 minutes, turn several times.
Sausages	160	Turn as needed.
Fried egg	140	Turn as needed.
Crepes / Omelettes	140 - 160	Turn as needed.
Fruits	140 - 160	Turn as needed.
Vegetables	140 - 160	10 - 20 minutes, turn several times.
Vegetables	140 - 160	10 - 15 minutes, under a cooking lid (turn halfway through).
Frying precooked rice	140 - 160	10 - 15 minutes, turn several times.
Frying precooked noodles	140 - 160	15 - 20 minutes, turn halfway through.

**1)** Precook them first.

## 7. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 General information

Clean the appliance after each use.

Always use cookware with a clean base.



### WARNING!

Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.

Wooden utensils, e.g. spatulas, are perfectly safe to work with. Small scratches or stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

### 7.2 Cleaning function



### WARNING!

Always use protective gloves while cleaning the appliance, to protect your hands against the heat.

1. Touch  $\text{m}/$ . Each roasting zone is set to 80°C. The display blinks until the

temperature reaches 80°C. The function locks the control panel, but not  $\text{m}/$ .

2. When the temperature reaches 80°C, an acoustic signal sounds, and the control panel becomes unlocked.
3. Put ice cubes one by one on the roasting zones (you can also use cold water). Use a spatula to remove food remains. Remember to clean the groove around the appliance too. Remove limestone or white protein residue using citric acid.
4. Dry the appliance with a clean cloth.

### 7.3 Cleaning when the appliance is cold

1. Apply a cleaning agent to the roasting surface and let it set for 5 minutes.
2. Remove the roasting residue with a spatula.
3. Clean the appliance with a moist cloth.
4. Dry the appliance with a clean cloth.
5. When the appliance is dry, rub the roasting surface with some cooking oil.

## 8. TROUBLESHOOTING






### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.

Problem	Possible cause	Remedy
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	A zone is not hot because it operated only for a short time	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operate.	Refer to "Daily use".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the roasting zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
 and a number come on.	There is an error in the appliance.	Deactivate the appliance and activate it again after 30 seconds. If comes on again, disconnect the appliance from the electrical supply. After 30 seconds, connect the appliance again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the appliance from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

## 8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the

servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.



## 9. TECHNICAL DATA

### 9.1 Rating plate

Model ITE42600KB  
Typ 61 A2A 80 AD  
Induction 2.8 kW  
Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 597 551 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in: Germany  
2.8 kW  
CE 


### 9.2 Roasting zones specification


Roasting zone	Nominal power [W]
Front	1400
Rear	1400

The power of the roasting zones can be different in some small range from the data in

the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

## 10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	74
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	77
3. INSTALLATION.....	79
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	82
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	84
6. CONSEILS.....	87
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	89
8. DÉPANNAGE.....	90
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	92
10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	92

## 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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 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.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires

lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **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'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **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.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt 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, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel 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 cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité 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.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.

- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le 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 une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couvercles ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



### **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. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

### **2.4 Entretien et Nettoyage**

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 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 Service**

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

### **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. 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 .....

### **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.

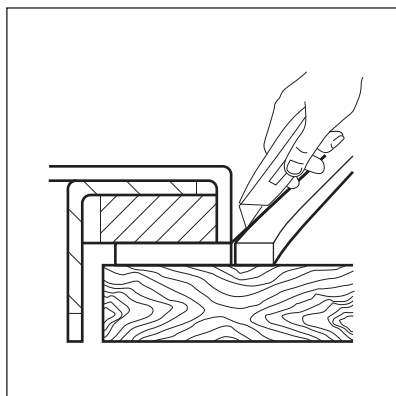
### **3.3 Câble de connexion**

- L'appareil est fourni avec un câble de raccordement.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble d'alimentation suivant (ou supérieur) :

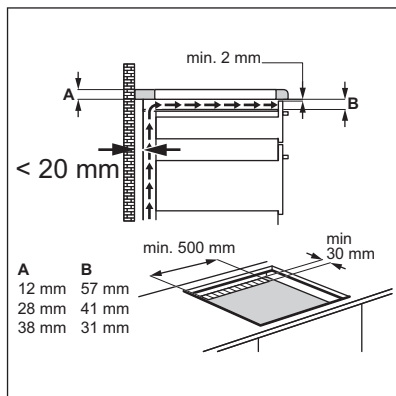
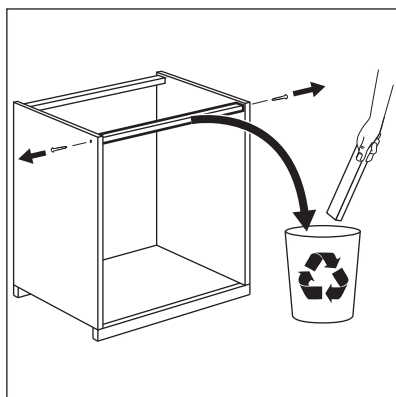
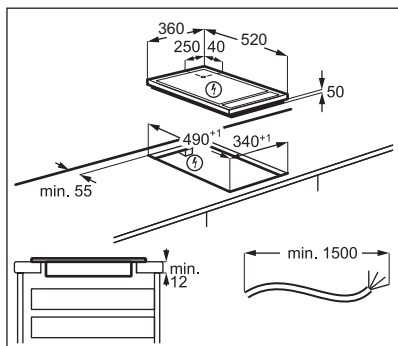
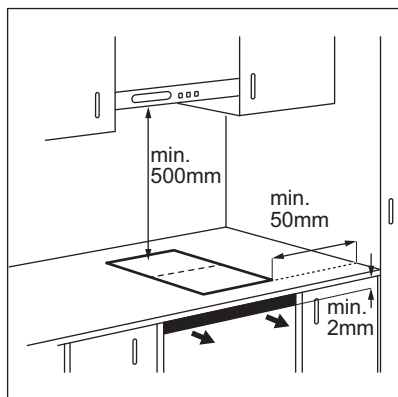
H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

### 3.4 Installation du joint - Installation superposée

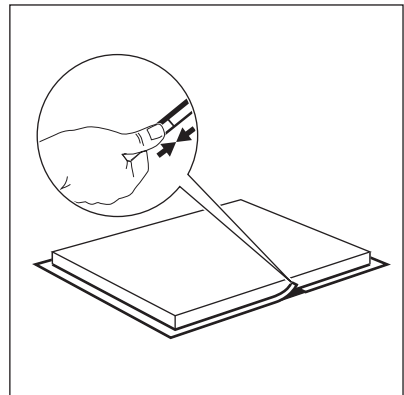
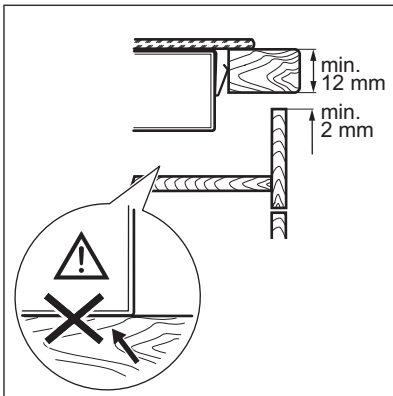
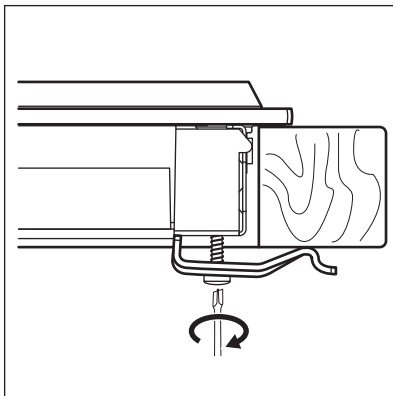
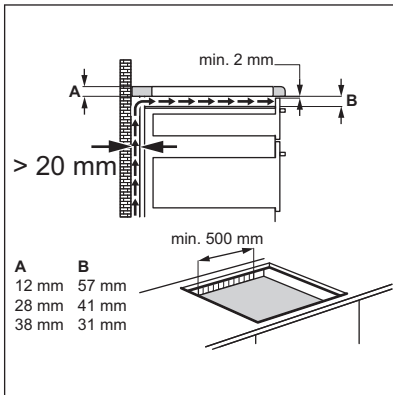
1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint 2 x 6 mm fourni sur le bord inférieur de l'appareil, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de l'appareil.
3. Lorsque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



### 3.5 Assemblage







### 3.6 Installation de plusieurs tables de cuisson

**Accessoires fournis :** bande d'étanchéité.

**i** Utilisez uniquement un silicone spécial résistant à la chaleur.

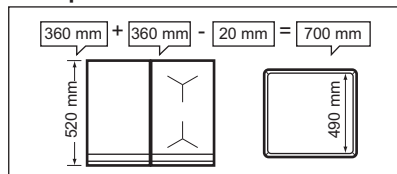
#### Découpe du plan de travail

Distance du mur 50 mm minimum

Longueur 490 mm

Largeur la somme de toutes les largeurs des appareils que vous installez moins 20 mm

#### Exemple :

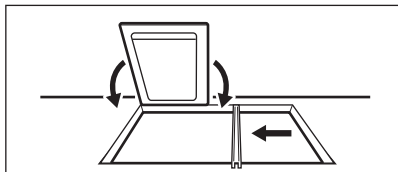


#### Assemblage

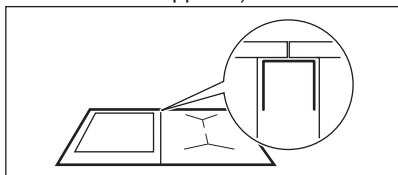
- Calculez les dimensions correctes de découpe.
- Préparez la découpe du plan de travail.
- Placez les appareils sur une surface souple (par exemple une couverture) avec la face inférieure orientée vers le haut.
- Dans le cas du Teppan Yaki, fixez la bande d'étanchéité fournie sur son bord inférieur, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Vissez

légèrement les plaques de fixation dans les bons trous dans le boîtier de protection.

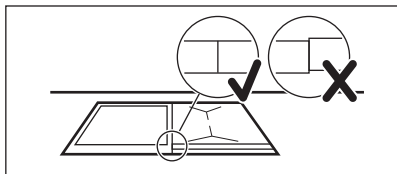
- Insérez le premier appareil dans la découpe du plan de travail. Montez la barre d'accouplement sous l'appareil de sorte que la moitié de sa largeur soit toujours visible : elle supportera l'appareil suivant.



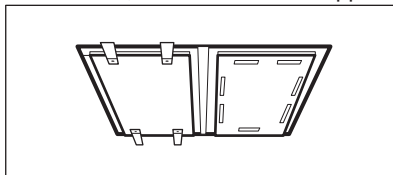
- Pour le Teppan Yaki, vissez légèrement les plaques de fixation sur le plan de travail par en dessous (à l'avant et à l'arrière de l'appareil).



- 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 étanchéifier les écarts entre les appareils et ceux entre les appareils et le plan de travail.
- Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la surface 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 principales fonctions 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. Il a une capacité thermique élevée, ce qui

empêche les températures de diminuer rapidement (par exemple, lorsque vous préparez de la viande sortie directement du réfrigérateur).

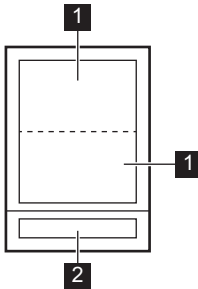
- Chaque surface de rôtissage TeppanYaki est unique car elle est fabriquée à la main par des spécialistes. Les différences de motifs sont normales et n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.
- La rainure autour du bord :

- 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.

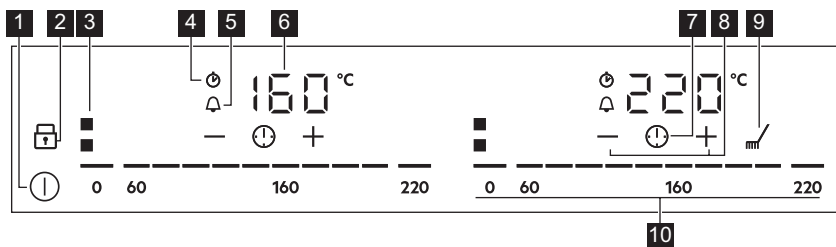
- Les aliments sont chauffés directement sur la surface de rôtissage, avec ou sans huile. Vous pouvez également utiliser un récipient.
- La surface de rôtissage atteint une température de 180 °C en 4 minutes environ. La température de la surface de rôtissage diminue de 180 °C à 100 °C en 25 minutes environ, 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 Disposition du bandeau de commande



- 1** Pour allumer et éteindre l'appareil.
- 2** Pour activer et désactiver la fonction Touches Verrouil ou Dispositif de sécurité enfant.
- 3** Pour indiquer la zone active.
- 4** Voyant CountUp Timer.
- 5** Voyant Minuteur à rebours.
- 6** Pour afficher la température et l'heure.
- 7** Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
- 8** Pour augmenter ou diminuer la durée.
- 9** Pour activer et désactiver la fonction Nettoyage.
- 10** Pour régler une température entre 0 et 220 °C.

## 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



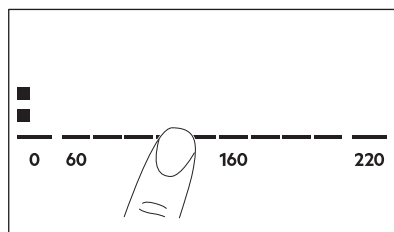
Préchauffez toujours la surface de rôtissage avant de commencer à cuire.

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 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



#### AVERTISSEMENT!

☐ / ☐ / ☐ - Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs ☐ / ☐ / ☐ s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.


L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.






### 5.4 Minuteur

#### Minuteur à rebours



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





.

#### Minuteur



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.


## 5.5 Touches Verrouil


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.


## 5.6 Dispositif de sécurité enfant

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.

## 5.7 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 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours 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 huile/

### 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 ».

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
<b>Poisson et crustacés</b>	<b>140 – 160</b>	
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.
<b>Veau</b>	<b>140 – 180</b>	
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.
<b>Bœuf</b>	<b>160 – 180</b>	
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 %.
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).
<b>Porc</b>	<b>160 – 180</b>	
Médallions de porc	160	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes (en fonction de l'épaisseur).



Aliment à cuire	Température (°C)	Durée / Conseils
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 <b>1)</b>	160	8 - 10 minutes, retournez plusieurs fois.
Brochettes de porc	160	6 - 8 minutes, faites sauter sur tous les côtés.
<b>Agneau</b>	<b>160 – 180</b>	
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.
<b>Volaille</b>	<b>140 – 160</b>	
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.
Oufs au plat	140	Retournez si nécessaire.
Crêpes / Omelettes	140 - 160	Retournez si nécessaire.
Fruits	140 - 160	Retournez si nécessaire.
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 . 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 .
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 ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil n'est pas branché 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 connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. 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.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.

Problème	Cause possible	Solution
Un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
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 un service après-vente agréé.
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche 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'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	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 un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. 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 est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 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. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle ITE42600KB  
Type 61 A2A 80 AD  
Induction 2.8 kW  
Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 597 551 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. 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.

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	93
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	96
3. MONTAGE.....	98
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	102
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	103
6. TIPPS UND HINWEISE.....	105
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	108
8. FEHLERSUCHE.....	109
9. TECHNISCHE DATEN.....	110
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	111

## 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/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das

(durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus 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, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.



#### **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 der Belüftungsraum von 2 mm zwischen der Arbeitsplatte und der Vorderseite der Unterseite des Geräts frei ist. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch einen unzureichenden Belüftungsraum verursacht werden.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- 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.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose 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, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das 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 (Schraubsicherungen 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.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch „aus“.
- Legen Sie kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.



### WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.

- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



#### **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 Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas/der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

### **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
- 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 Wartung**

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

### **2.6 Entsorgung**



#### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- 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.

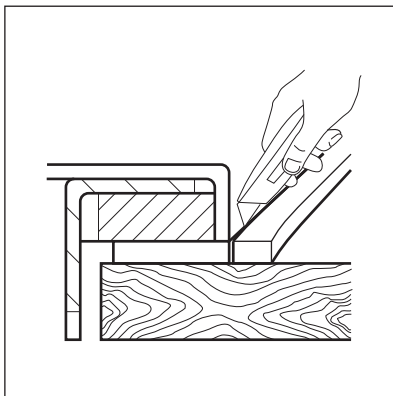
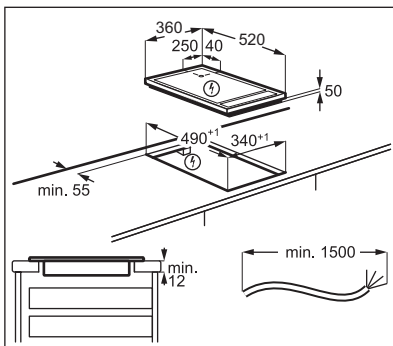
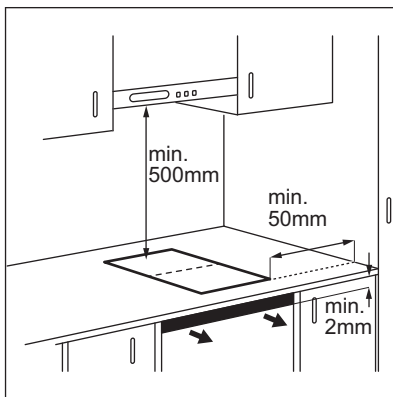
### 3.3 Anschlusskabel

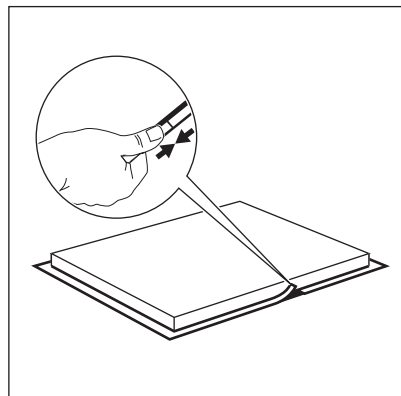
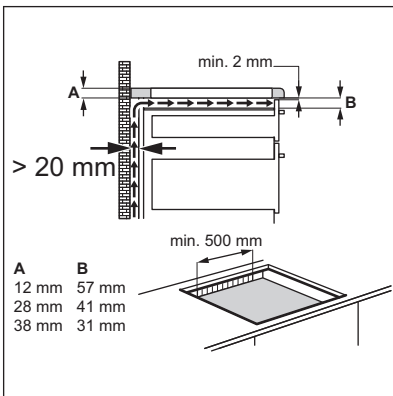
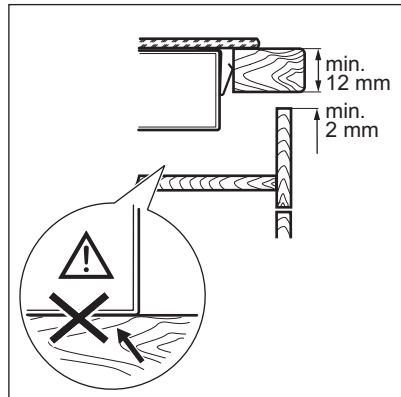
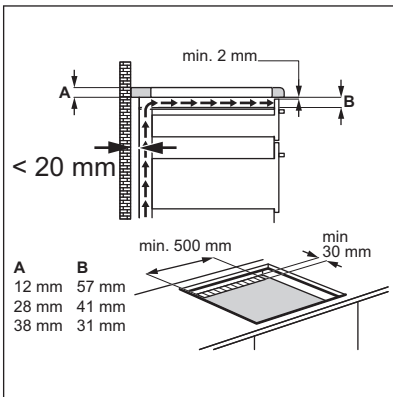
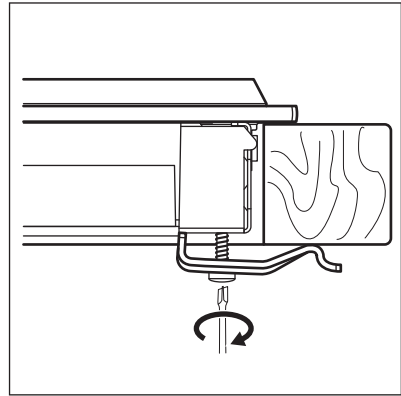
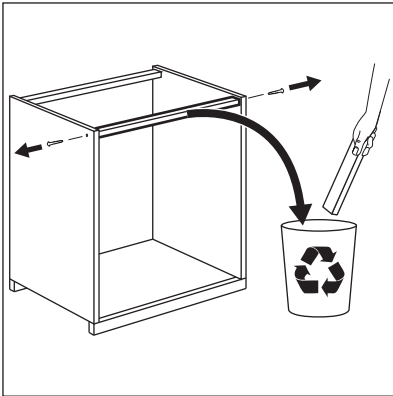
- Das Gerät wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Um das beschädigte Netzkabel auszutauschen, verwenden Sie den folgenden (oder höheren) Kabeltyp: H05V2V2-F, der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

### 3.4 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 Glaskeramikplatte 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.

### 3.5 Montage





### 3.6 Montage mehrerer Kochfelder

Enthaltenes Zubehör: Dichtungsband.



Verwenden Sie nur ein spezielles hitzebeständiges Silikon.

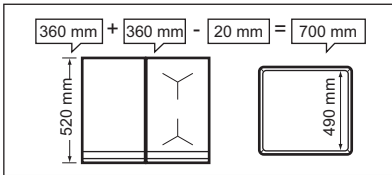
### Ausschnitt der Arbeitsplatte

Abstand zur Wand min. 50 mm

Länge 490 mm

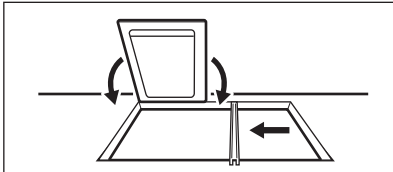
Breite Summe der Breiten aller Geräte, die installiert werden, minus 20 mm

### Beispiel:

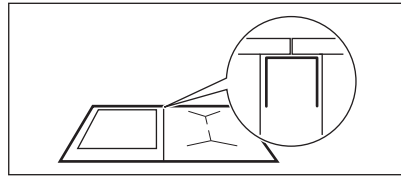


### Aufbau

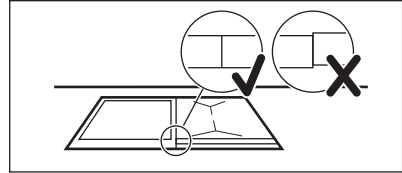
- Berechnen Sie die korrekten Abmessungen des Ausschnitts.
- Bereiten Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte vor.
- Legen Sie die Geräte auf eine weiche Oberfläche (z. B. eine Decke) mit der Unterseite nach oben.
- Bringen Sie beim Teppan Yaki das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf seiner Unterseite 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 der Arbeitsplatte. Montieren Sie die Verbindungsschiene unter dem Gerät so, dass noch die Hälfte ihrer Breite sichtbar ist - sie stützt das nächste Gerät.



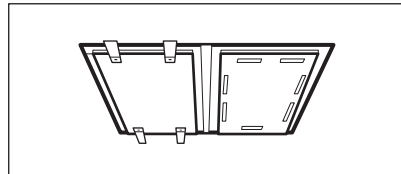
- Schrauben Sie beim Teppan Yaki die Befestigungsplatten von unten (vorne und hinten am Gerät) lose an die Arbeitsplatte.



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



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



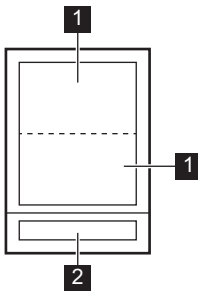
- Dichten Sie die Spalten zwischen den Geräten und zwischen den Geräten und der Arbeitsplatte mit Silikon ab.
- Drücken Sie das Gummiprofil fest gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam entlang der Kanten, um überschüssiges Silikon herauszudrücken.
- Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon 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 Glasoberfläche.

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Die wichtigsten Funktionen Ihres Geräts

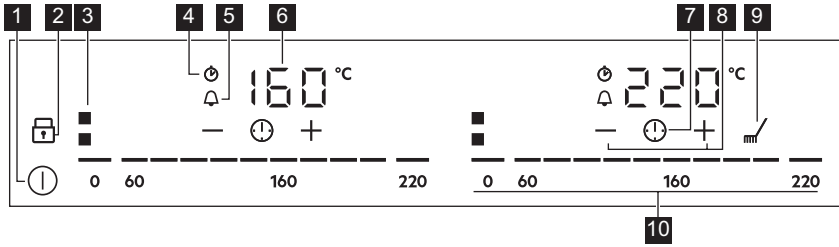
- Die Grillfläche besteht aus zwei Zonen, der vorderen und hinteren. Weitere Informationen finden Sie unter „Technische Daten“.
  - Die Grillfläche besteht aus zwei Schichten Edelstahl mit einer Aluminiumschicht dazwischen. Es hat eine hohe thermische Kapazität, die verhindert, dass die Temperaturen schnell sinken (z. B. wenn Sie Fleisch direkt 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 Einkerbung an der Kante:
    - 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 Layout des Bedienfelds



- 1** Ⓛ Ein- und Ausschalten des Geräts.
- 2** 🚪 Ein- und Ausschalten der Verriegelung oder der Kindersicherung.
- 3** ■ Anzeige der aktiven Zone.
- 4** 🕒 CountUp Timer-Anzeige.
- 5** 🔔 Countdown-Timer-Anzeige.
- 6** Anzeigen der Temperatur und Zeit.
- 7** 🕒 Zum Auswählen der Kurzzeitwecker Funktionen.
- 8** +/- Erhöhen oder Verringern der Zeit.
- 9** 🧽 Ein- und Ausschalten von Reinigung.
- 10** Einstellen einer Temperatur von 0 - 220.

## 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



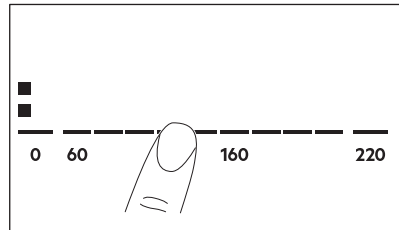
Heizen Sie stets die Grillplatte vor dem Garen vor.

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 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)



#### WARNUNG!

≡ / = / - Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im

Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen  $\bar{=}$  /  $\bar{=}$  /  $\bar{-}$  erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.




## 5.4 Kurzzeitwecker

### Countdown-Timer

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  $\bar{+}$  und  $\bar{-}$  erscheinen im Display.  leuchtet rot und  leuchtet weiß.


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

2. Berühren Sie  $\bar{+}$  oder  $\bar{-}$ , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.

Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die Anzeigen ,  $\bar{+}$ , und  $\bar{-}$  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  $\bar{+}$  und  $\bar{-}$  leuchten im Display.

Verwenden Sie  $\bar{-}$  oder  $\bar{+}$ , 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  $\bar{-}$ , 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  $\bar{+}$  oder  $\bar{-}$ , um die Zeit einzustellen.

Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden. Die Anzeigen ,  $\bar{+}$  und  $\bar{-}$  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  $\bar{+}$  und  $\bar{-}$  leuchten.

Verwenden Sie  $\bar{-}$  oder  $\bar{+}$ , um  auf dem Display einzustellen.





Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Grillplattenbetrieb.

## 5.5 Verriegelung

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.

## 5.6 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.

## 5.7 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 eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von
- Wenn der Kurzzeit-Wecker abgelaufen ist
- Wenn der Countdown-Timer 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 zubereiten. Sie können aber auch Töpfe und Pfannen verwenden, die Aufheizzeit ist jedoch länger als auf dem Glaskeramikfeld oder auf dem Gaskochfeld.

## 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

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

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.

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



Das Gerät immer vorheizen.

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
<b>Fisch und Schalentiere</b>	<b>140 – 160</b>	
Lachsfilets	160	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden.
Riesengarnelen (ohne Schale)	140	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
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.
<b>Kalb</b>	<b>140 – 180</b>	
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.
<b>Rind</b>	<b>160 – 180</b>	
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 %.
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).
<b>Schweinefleisch</b>	<b>160 – 180</b>	
Schweinemedallions	160	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden (je nach Dicke).
Schweinsteaks	180	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden.
Schweineschnitzel	160	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Rippchen <sup>1)</sup>	160	8 - 10 Minuten, mehrmals wenden.
Schweinefleischspießchen	160	6 - 8 Minuten, von allen Seiten gut anbraten.
<b>Lamm</b>	<b>160 – 180</b>	
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.
<b>Geflügel</b>	<b>140 – 160</b>	

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
Hähnchen in Rahmsoße	140	8–10 Minuten, nach 4–5 Minuten wenden, unter einem Kochdeckel
Putenbruststreifen	160	6 Minuten, dabei mehrmals wenden.
Wurstchen	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.
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  $m$ . 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  $m$  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 zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Eine Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
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“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
 leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist in Betrieb.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone 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 Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es liegt ein Fehler im Gerät vor.	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. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unschlagmäßiger elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

## 8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

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

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochüre.

# 9. TECHNISCHE DATEN

## 9.1 Typenschild

Modell ITE42600KB  
 Typ 61 A2A 80 AD  
 Induktion 2.8 kW  
 Ser.-Nr. ....  
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 551 00  
 220–240 V ~ 50–60 Hz  
 Hergestellt in: Deutschland  
 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. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

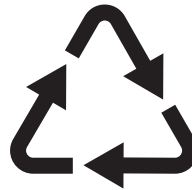
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im

Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für

kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.



## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	113
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	116
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	118
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	121
5. NAPI HASZNÁLAT.....	122
6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	125
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	127
8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	128
9. MŰSZAKI ADATOK.....	129
10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	130

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a

helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## **1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága**

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## **1.2 Általános biztonság**

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más

hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.

- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.

- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A készülék alja forróvá válhat. Feltétlenül tegyen funérból, tömör fából vagy más nem gyúlékony anyagból készült elválasztó lapot a készülék alá, hogy

megakadályozza az aljával való érintkezést.

- Az elválasztó lapnak teljesen le kell fednie a főzőlap alatti területet.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

### 2.2 Elektromos csatlakozás



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez,

amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.

- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.

- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.

- Ne helyezzen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

## 2.6 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Az üzembe helyezés előtt

A készülék üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a készülék alján található.

Sorozatszám: .....

## 3.2 Beépíthető készülék

Csak azután használja a beépíthető készüléket, miután azt a szabványoknak megfelelő beépített egységekbe és munkafelületekbe beszerelte.

## 3.3 Csatlakozókábel

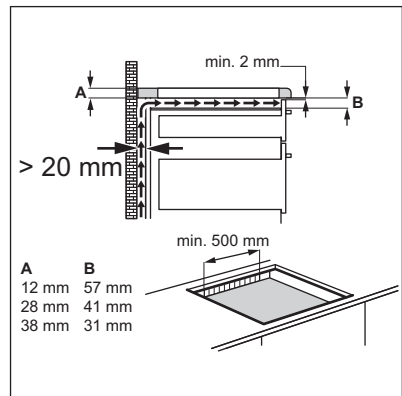
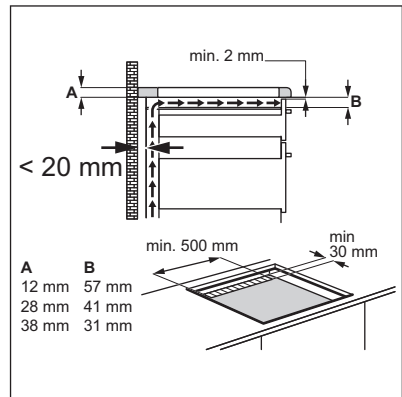
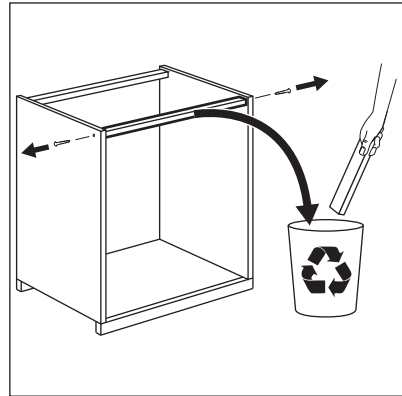
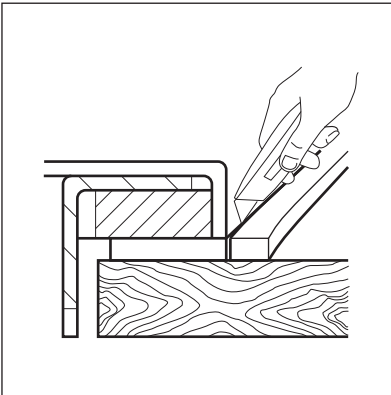
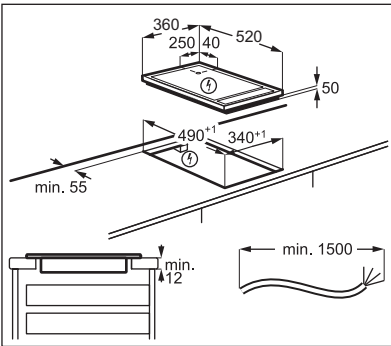
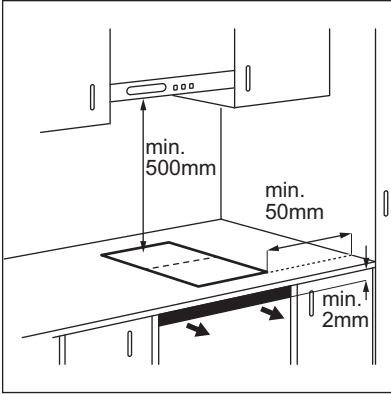
- A készüléket csatlakozókábellel együtt szállítják.
- A megsérült hálózati vezeték cseréjéhez használja a következő (vagy magasabb

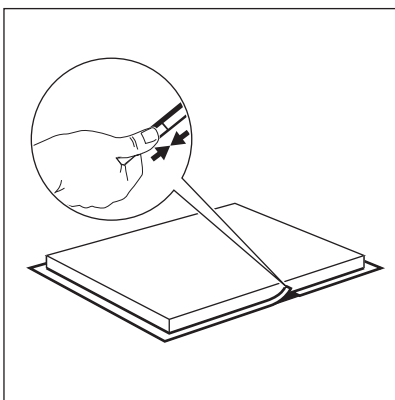
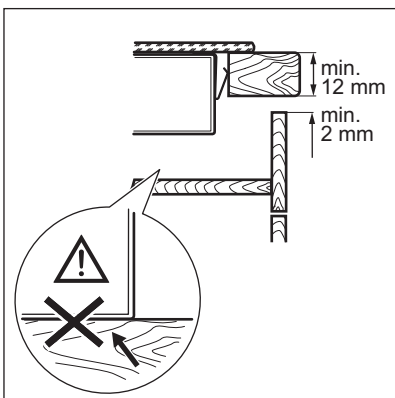
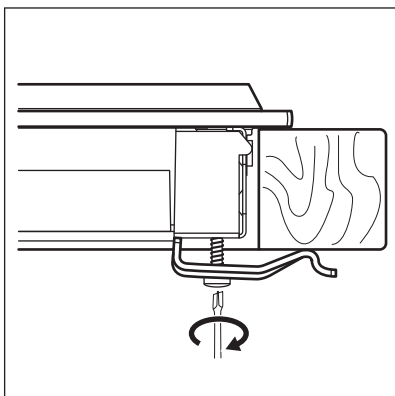
besorolású) vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

## 3.4 A tömítés felerősítése – Munkalapra szerelés

1. Tisztítsa meg a munkalapot a kivágott terület körül.
2. Helyezze fel a mellékelt 2x6 mm-es tömítőcsíkot a készülék alsó szélére, az üvegkerámia külső széle mentén. Eközben ne nyújtsa. Ügyeljen arra, hogy a tömítőcsík végei a készülék egyik oldalának közepére essenek.
3. Hagyjon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja.
4. Illessze egymáshoz a tömítőcsík két végét.

### 3.5 Összeállítás





### 3.6 Több főzőlap együttes üzembe helyezése

**Mellékelt tartozékok:** tömítőcsík.

**i** Kizárólag speciális, hőálló szilikont használjon.

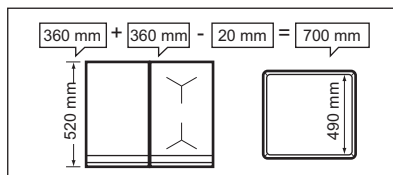
#### A munkalap kivágása

Távolság a minimum 50 mm  
faltól

Hosszúság 490 mm

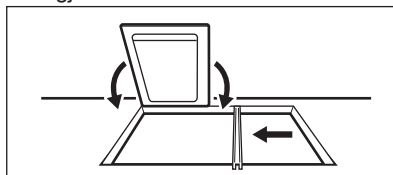
Szélesség a beszerelendő készülékek teljes szélességének összege mínusz 20 mm

#### Példa:



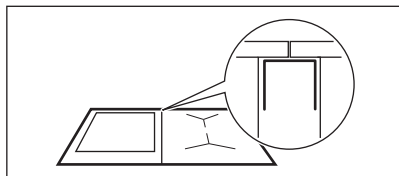
#### Összeállítás

- Számítsa ki a megfelelő kivágási méreteket.
- Készítse el a kivágást a munkalapban.
- Helyezze a készülékeket egy puha felületre (pl. takaróra) az aljukkal felfele fordítva.
- Teppan Yaki esetén a mellékelt tömítőcsíkot illesse az alsó élhez, az üvegkerámia külső széle mentén. Lazán csavarozza a rögzítőlemezeket / ütközőket a védőburkolat megfelelő furataiba.
- Illesse az első készüléket a munkalap kivágásába. Szerelje az összekötő rudat a készülék alá úgy, hogy szélességéből a fele rész továbbra is látható legyen - ez fogja tartani a következő készüléket.

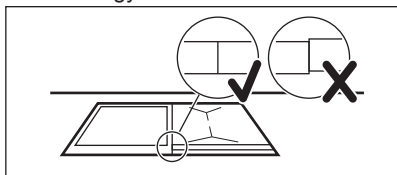


- Teppan Yaki esetén lazán csavarozza a rögzítőlemezeket a munkalaphoz alulról (a készülék elejénél és hátuljánál).

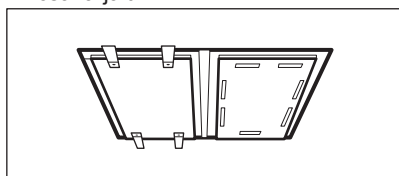




- Illessze a következő készüléket a munkalap kivágásába. Ügyeljen arra, hogy a készülékek elülső szélei egy szintben legyenek.



- A nem Teppan Yaki készülékeket a rögzítőrugókkal rögzítse.
- Végül húzza meg a Teppan Yaki készülék csavarjait.



- Szilikon segítségével tömítse a készülékek közötti, valamint a készülékek és a munkalap közötti hézagokat.
- Erősen nyomja a gumiformát az üvegkerámiához, és lassan mozgassa végig a széleken a fölös mennyiségű szilikon kiszorításához.
- Szappanos vízzel nedvesítse meg a szilikont, és az éleket az ujjával simítsa el.
- Ne nyúljon a szilikonhoz mindaddig, míg meg nem szárad (kb. 1 nap).
- Egy borotvapengével vágja le óvatosan a gumiformával kiszorított szilikondarabokat.
- Tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 A készülék legfontosabb jellemzői

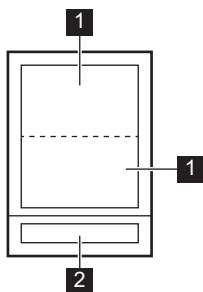
- A sütőfelület két - első és hátsó - zónából áll. További információkért olvassa el a „Műszaki adatok” c. dokumentációt.
- A sütőfelület 2 rozsdamentes acélrétegből áll, köztük egy alumíniumréteggel. Nagy hőkapacitása megakadályozza a hőmérséklet gyors csökkenését (például amikor a húst közvetlenül a hűtőszekrényből kivéve készíti).
- Mindegyik TeppanYaki sütőfelület egyedi, mivel felületcsiszoló szakemberek kézzel készítik. A csiszolási minták különbségei normálisak, és nem befolyásolják a készülék működését.
- A horony a széle körül:
  - Csökkenti a hőmérsékletet a készülék körül, ami lehetővé teszi, hogy

különbéféle típusú konyhai munkalapokra szerelhesse fel.

- Elnyeli a hőt és megakadályozza a felmelegített sütőfelület hőtágulását.
- Összegyűjti a kisebb ételmaradékokat és folyadékot, amelyeket főzés után könnyen eltávolíthat.
- A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja. A termosztát állandó értéken tartja a szükséges hőmérsékletet, így megakadályozza az ételek túlmelegedését. Ez lehetővé teszi az alacsony zsírtartalmú főzést, amely megőrzi az élelmiszer tápértékét.
- Az ételt közvetlenül a sütőfelületen melegítjük, olajjal vagy anélkül. Főzőedényt is használhat.
- A sütőfelület kb. 4 perc alatt felmelegszik 180 °C hőmérsékletre. A sütőfelület hőmérséklete 180 °C-ról 100 °C-ra

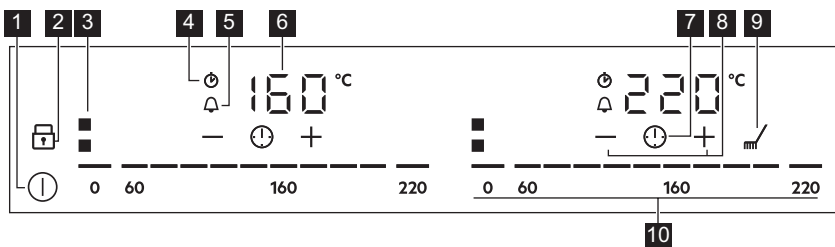
körülbelül 25 perc alatt, 60 °C-ra pedig kb. 60 perc alatt hűl le.

## 4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Pirítózóna
- 2 Kezelőpanel

## 4.3 Kezelőpanel elrendezése



- 1 A készülék be- és kikapcsolása.
- 2 A Funkciózár vagy Gyermekebiztonsági eszköz funkció be- és kikapcsolása.
- 3 Az aktív főzőzóna megjelenítése.
- 4 CountUp Timer visszajelző.
- 5 Visszaszámláló időzítő visszajelző.
- 6 A hőmérséklet és az idő kijelzése.
- 7 A Időzítő funkciók kiválasztása.
- 8 Növeli vagy csökkenti az időt.
- 9 A Tisztítás funkció be- és kikapcsolása.
- 10 Hőmérséklet beállítása 0-220.

## 5. NAPI HASZNÁLAT



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a gombot 1 másodpercig a készülék bekapcsolásához illetve kikapcsolásához.

A kezelőpult megjelenik a készülék bekapcsolásakor, és eltűnik a kikapcsolás után.

## 5.2 Hőmérséklet-beállítás



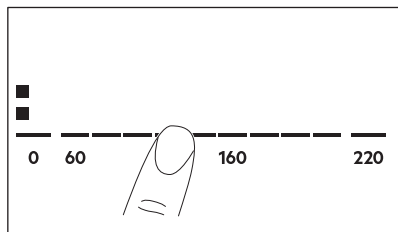
Mindig melegítse elő a sütfelületet főzés előtt.

Minden sütfelület saját kezelősávval rendelkezik.

A hőmérséklet beállítása vagy megváltoztatása

Érintse meg a kezelősávot a megfelelő értéknél, vagy mozgassa az ujját a kezelősáv mentén, amíg el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.

A kijelző villog, amíg a sütfelület el nem éri a beállított hőmérsékletet. Ezután hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a hőmérséklet.



## 5.3 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)



### FIGYELMEZTETÉS!

≡ / = / - Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A ≡ / = / - visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

## 5.4 Időzítő

### 🔔 Visszaszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott sütfőzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

Állítsa be a hőmérsékletet a megfelelő sütfőzőzónához, majd állítsa be a funkciót.

1. Érintse meg a 🕒 mezőt a funkció bekapcsolásához vagy az idő módosításához.

Az időzítő számjegyei 00 és a visszajelzők: + és a - világítanak a kijelzőn. 🔔 pirosra vált és 🕒 fehérre változik.

ha az időzítő nincs beállítva, minden visszajelző kialszik 4 másodperc múlva.

2. Érintse meg a + vagy a - mezőt az idő beállításához (00 - 99 perc).

3 másodperc múlva az időzítő automatikusan megkezd a visszaszámlálást. A visszajelzők 🕒, +, és - eltűnnek. 🔔 piros marad. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 villog. A jelzés leállításához érintse meg a 🕒 mezőt nem.


A funkció kikapcsolásához: érintse meg a 🕒.


A visszajelzők: + és a - világítanak.



Használja a - vagy a + mezőt a 00 beállításához a kijelzőn. Vagy állítsa be a hőfokot 0 értékre. Ekkor hangjelzés hallható, és az időzítő kikapcsol.

### 🕒 CountUp Timer (Az előre számláló időzítő)

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik egy sütfőzőzóna.

Érintse meg a  mezőt kétszer a funkció bekapcsolásához.





A visszajelző  pirosra változik, az időzítő automatikusan elindul.





A funkció kikapcsolásához: érintse meg a  mezőt. Amikor a visszajelzők világítani kezdenek, érintse meg a  mezőt nem.



## Percszámláló







Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a készülék be van kapcsolva, de a sütőzónák nem üzemelnek.


A kezelőszáv bekapcsolásához helyezzen egy edényt a sütőzónára.

1. Érintse meg a , amíg a visszajelző  pirosra vált, a funkció bekapcsolásához.
2. Érintse meg a  vagy a  az idő beállításához.

A funkció 4 másodperc elteltével automatikusan elindul. A visszajelzők , , és  eltűnnek.  piros marad. Miután beállította a funkciót, leveheti a főzőedényt.


Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog. Érintse meg a  mezőt a jelzés leállításához.

A funkció kikapcsolásához: érintse meg a . A visszajelzők:  és a  világítani kezdenek. Használja a  vagy a  mezőt a  beállításához a kijelzőn.

 A funkció nincs hatással a sütőzónák működésére.

## 5.5 Funkciózár


A készülék működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ez megakadályozza a hőmérséklet véletlen megváltoztatását.


 A funkciót minden készüléknél külön kell bekapcsolni.

Először állítsa be a hőmérsékletet.

Érintse meg a  a funkció bekapcsolásához.


A szimbólum pirosra vált és villogni kezd.

A funkció kikapcsolásához: érintse meg a  mezőt. A szimbólum fehérre vált.


 Amikor kikapcsolja a készüléket, ezt a funkciót is kikapcsolja.


## 5.6 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen működtetését.





 A funkciót minden készüléknél külön kell bekapcsolni.

Először kapcsolja be a készüléket és ne állítson be semmilyen hőmérsékletet.


Érintse meg a  mezőt, amíg pirosan nem világít a funkció bekapcsolásához. A kezelőszávok eltűnnek. Kapcsolja ki a készüléket.

 Amikor a készüléket kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad.






## A funkció kikapcsolása egyetlen főzés

**idejére:** Kapcsolja be a készüléket a  mezővel.  világít. Érintse meg a  mezőt, amíg fehérén nem világít. A kezelőszávok megjelennek. Állítsa be a hőmérsékletet 50 másodpercen belül. Használhatja a készüléket. Amikor kikapcsolja a készüléket a  mezővel, a funkció aktív marad.

## A funkció végleges kikapcsolása:

Kapcsolja be a készüléket és ne állítson be semmilyen hőmérsékletet. Érintse meg a  mezőt, amíg fehérén nem világít. A kezelőszávok megjelennek. Kapcsolja ki a készüléket.

## 5.7 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a készüléket. Érintse meg a  mezőt 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a  mezőt 3 másodpercig.  vagy a  visszajelző világítani kezd. Érintse meg a  mezőt az időzítőnél az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- **b |** - a hangjelzések ki vannak kapcsolva
- **b 0** - a hangjelzések be vannak kapcsolva

A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a készülék automatikusan kikapcsoljon.

Amikor a funkció be van állítva a **b |** állapotra, csak akkor hallja a hangjelzéseket, amikor:

- megérinti a **ⓘ** mezőt
- a Percszámoló funkció beállított ideje lejár
- a Visszaszámláló időzítő lejár
- rátesz valamit a kezelőpanelre.

## 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

### 6.2 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a sütőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a visszaszámláló. A különbség a működési időben a hőmérsékleti beállítástól és a sütés hosszától függ.

### 6.3 Ételkészítés a TeppanYaki-val

Az ételt közvetlenül a sütőfelületen készítjük el, olajjal vagy anélkül. Használhat

### 6.4 Példák a főzési alkalmazásokra

#### Zsír és olaj használata

Zsír / olaj	Max. hőmérséklet (°C)	Zsír / olaj füstpont (°C)
Vaj	130	175
Disznózsír	170	185 - 205
Marhafaggyú	180	205
Olívaolaj - extra szűz	180	210
Napraforgó olaj	200	225 - 245
Mogyoróolaj - finomított olaj	200	225 - 230

edényeket vagy serpenyőket is, de az edények nem melegsenek fel olyan gyorsan, mint az üvegkerámia készülékeken vagy a gáztűzhelyen.

Főzhet, vagy melegen tarthatja a köreteket vagy szószoikat edényekben vagy serpenyőkben. Tegye a főzőedényt közvetlenül a sütőfelületre.

A gyártó nem ajánlja a nagy mennyiségű víz forralását a sütőfelületen (például spagettihez).



A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

Az egyenetlen melegítés elkerülése érdekében ne tegyen edényeket a sütőfelület közepére. A zónák találkozásánál való sütés egyenetlen barnulást okozhat (pl. palacsinta esetén).

Zsír / olaj	Max. hőmérséklet (°C)	Zsír / olaj füstpont (°C)
Kókuszosaj	200	175

Ha a hőmérséklet túl magas, a zsír füstölni kezd. Ezt a hőmérsékletet füstpontnak nevezik.

Az alábbi táblázat ételfajtákhoz mutat be példákat, továbbá megadja az optimális hőmérsékleteket és javasolt ételkészítési

időket. Az értékek az étel hőmérsékletétől, minőségétől, állagától és mennyiségétől függően változhatnak.



Mindig melegítse elő a készüléket.

Főzésre kerülő ételmyszer	Hőmérséklet (°C)	Idő / tippek
<b>Hal és kagyló</b>	<b>140 – 160</b>	
Lazac filé	160	8 perc, 4 perc után fordítsa meg.
Királyrák (páncél nélkül)	140	6 perc, 3 perc után fordítsa meg.
Cápa steak, kb. 2,5 cm vastag	160	10 perc, 5 perc után fordítsa meg.
Nyelvhal molnárné módra (vajban sütve)	140	8 perc, fordítsa meg 4 perc után, világos oldalt először.
Lepényhal filé	140	6 perc, 3 perc után fordítsa meg.
<b>Borjú</b>	<b>140 – 180</b>	
Borjúkaraj	180	10 perc, 5 perc után fordítsa meg.
Borjúérmék, 4 cm vastag	160	10 perc, 5 perc után fordítsa meg.
Borjú steak, 3 - 4 cm vastag	160	6 perc, 3 perc után fordítsa meg.
Borjúszelet, natúr	180	5 perc, 2,5 perc után fordítsa meg.
Borjúbecsinált tejszínes mártással	180	6 perc, 3 perc után fordítsa meg. A húscsíkoknak nem szabad egymáshoz ragadniuk.
<b>Marha</b>	<b>160 - 180</b>	
Bífsztek bleu - nagyon nyers	180	2 perc, 1 perc után fordítsa meg.
Bífsztek nyers	180	6 perc, 3 perc után fordítsa meg.
Bífsztek közepesen átsütve	180	8 perc, 2 perc után fordítsa meg.
Bífsztek - jól átsütve	180	8 perc, 4 perc után fordítsa meg. Zsíradék nélkül a sütési idő kb. 20% -kal növekszik.
Hamburger	160	6 - 8 perc, 3 - 4 perc után fordítsa meg.
Châteaubriand	160 aztán 100	A húst olajban megsütjük mindkét oldalán (csak akkor fordítsa meg, ha a hús nem tapad a serpenyőbe). Egy oldalán 10 percig süssük (100 °C).
<b>Sertés</b>	<b>160 - 180</b>	
Szűzermék	160	8 perc, 4 perc után fordítsa meg (a vastagságtól függően).

Főzésre kerülő élelmiszer	Hőmérséklet (°C)	Idő / tippek
Sertésszelet	180	8 perc, 4 perc után fordítsa meg.
Bundázott sertésszelet	160	6 perc, 3 perc után fordítsa meg.
Tarja <sup>1)</sup>	160	8 - 10 perc, fordítsa meg többször.
Sertésnyárs	160	6- 8 perc minden oldalon jól megpirítva.
<b>Bárány</b>	<b>160 - 180</b>	
Bárányszelet	180	10 perc, 5 perc után fordítsa meg.
Bárány filé	160	10 perc, 5 perc után fordítsa meg. A filét mindkét oldalon meg kell sütni.
Bárány steak	160	6 - 8 perc, 3 - 4 perc után fordítsa meg.
<b>Szárnnyasok</b>	<b>140 - 160</b>	
Csirkemell	140	8-10 perc, 4 - 5 perc után fordítsa meg, fedő alatt.
Pulykamell csíkok	160	6 perc, fordítsa meg többször.
Kolbász	160	Forgassa szükség szerint.
Tükörtojás	140	Forgassa szükség szerint.
Palacsinta / omllett	140 - 160	Forgassa szükség szerint.
Gyümölcs	140 - 160	Forgassa szükség szerint.
Zöldségek	140 - 160	10 - 20 perc, fordítsa meg többször.
Zöldségek	140 - 160	10-15 perc, fedő alatt (félidőben fordítsa meg).
Előfőzött rizs sütése	140 - 160	10 - 15 perc, fordítsa meg többször.
Előfőzött tészta sütése	140 - 160	15 - 20 perc, félidőben fordítsa meg.

1) Először főzze meg.

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Általános információ

Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét.

Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



### FIGYELMEZTETÉS!

Az éles tárgyak és dörszölő hatású tisztítószeresek károsíthatják a készüléket.

Fából készült eszközökkel, például spatulákkal tökéletesen biztonságosan lehet dolgozni. A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a készülék működését.

## 7.2 Tisztítás funkció



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék tisztítása közben mindig viseljen védőkesztyűt, hogy megvédje a kezét a hőtől.

1. Érintse meg a  $\text{mm}$  mezőt. Minden sütőzóna 80 °C-ra lesz beállítva. A kijelző villog, amíg a hőmérséklet el nem éri a 80 °C-ot. A funkció zárolja a kezelőpanelt, de a  $\text{mm}$  mezőt nem.
2. Amikor a hőmérséklet eléri a 80 °C-t, hangjelzés hallható, és a kezelőpanel zárolása megszűnik.
3. Helyezzen jégkockákat egyenként a sütőzónákra (hideg vizet is használhat). Spatula segítségével távolítsa el az élelmiszer-maradványokat. Ne felejtse el

megtisztítani a barázdát sem a készülék körül. A citromsavval távolítsa el a vízkövet vagy a fehérje-maradékot.

4. Szárítsa meg a készüléket egy tiszta kendővel.

## 7.3 Tisztítás a készülék hideg állapotában

1. Vigyen fel egy tisztítószert a sütőfelületre és hagyja hatni 5 percig.
2. Spatula segítségével távolítsa el a sütés maradványait.
3. Tisztítsa meg a készüléket egy nedves kendővel.
4. Szárítsa meg a készüléket egy tiszta kendővel.
5. Amikor a készülék száraz, dörzsölje át a sütőfelületet kevés főzőolajjal.

## 8. HIBAEELHÁRÍTÁS





### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a készülék kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A készülék kikapcsol.	Letakarta a ① érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.



Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje üzemel	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
 visszajelző világítani kezd.	A Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kezelősáv villog.	Nincs főzőedény a zónára helyezve, vagy a zónát az edény nem fedi le teljesen.	A főzőedényt úgy helyezze a sütőzónára, hogy teljesen lefedje azt.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
 és egy szám jelenik meg.	Hiba van a készülékben.	Kapcsolja ki a készüléket, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a készüléket. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a készüléket. A beszerelés ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

## 8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a

készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell: ITE42600KB  
Típus: 61 A2A 80 AD  
Indukció 2.8 kW  
Sorozatszám .....

Termékszám (PNC) 949 597 551 00  
220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz  
Készült: Németország  
2.8 kW



## 9.2 Sütőzónák műszaki adatai

Sütőfelület	Névleges teljesítmény [W]
Elöl	1400
Hátul	1400

A sütőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott

adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

## 10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott

készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie. Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	131
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	134
3. INSTALLAZIONE.....	136
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	139
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	141
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	143
7. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	146
8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	146
9. DATI TECNICI.....	148
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	149

## 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**

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in 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 scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza

autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di 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 di ventilazione di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante, sia libero. La garanzia non copre i danni causati dalla mancanza di uno spazio di ventilazione adeguato.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati 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 un forte surriscaldamento del terminale.

- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- 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 Utilizzo:



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente 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.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.



### AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere 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 attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

## 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.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

## 2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

## 2.6 Smaltimento



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

# 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. 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.

## 3.3 Cavo di collegamento

- In dotazione all'apparecchiatura vi è un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il seguente tipo di cavo di alimentazione (o superiore): H05V2V2-F che resiste una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di

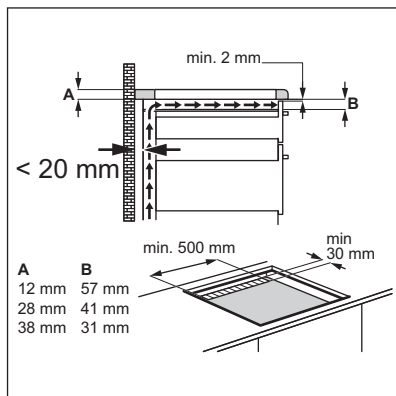
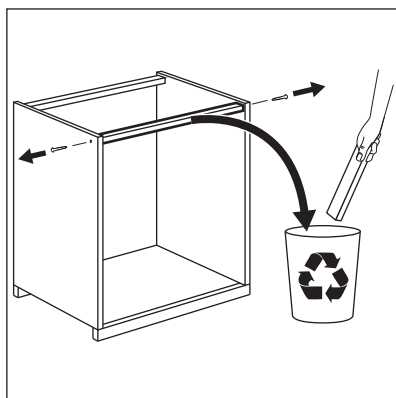
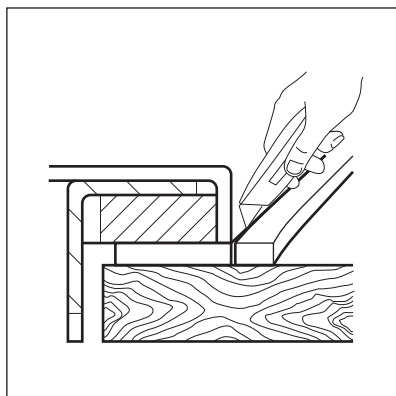
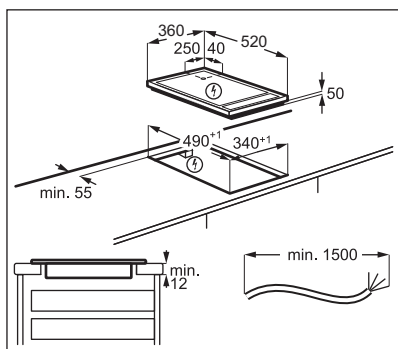
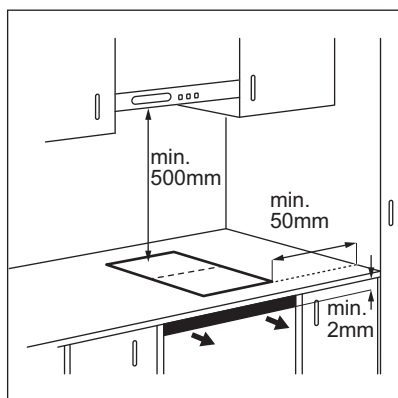


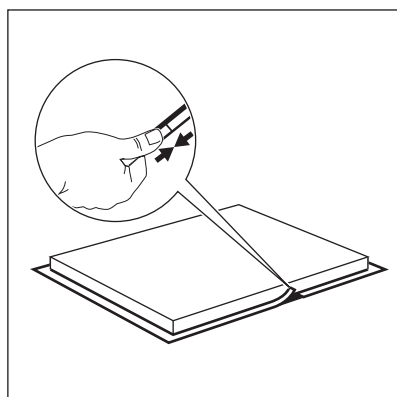
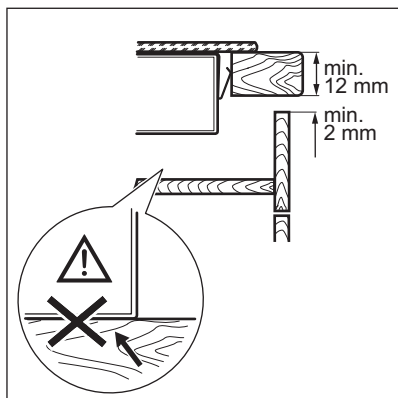
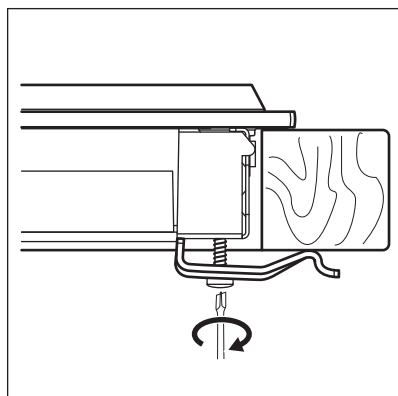
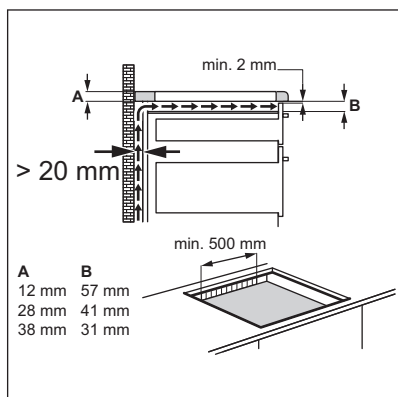
collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

### 3.4 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.

### 3.5 Sequenza





### 3.6 Installazione di più di un piano cottura

**Accessori in dotazione:** striscia sigillante.

**i** Servirsi unicamente di un silicone speciale resistente al calore.

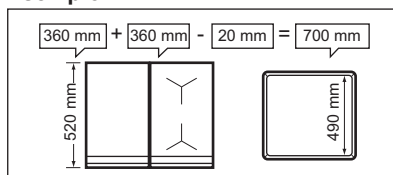
#### Sagomatura del piano di lavoro

Distanza dalla parete - minimo 50 mm

Lunghezza 490 mm

Larghezza la somma delle larghezze degli elettrodomestici installati meno 20 mm

#### Esempio:

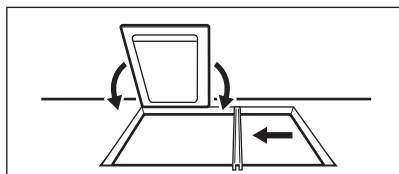


#### Montaggio

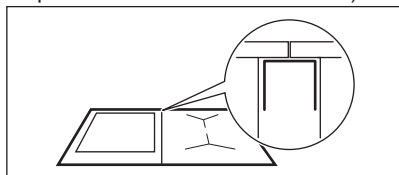
- Calcolare le dimensioni corrette della sagoma.
- Preparare la sagoma del piano di lavoro.
- Posizionare gli elettrodomestici su una superficie morbida (ad esempio, una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.
- Per la Teppan Yaki fissare la striscia di tenuta in dotazione sul bordo inferiore, lungo il bordo esterno del vetroceramica.

Avvitare lasciando allentate le piastre di fissaggio nei fori appropriati all'interno dell'alloggiamento protettivo.

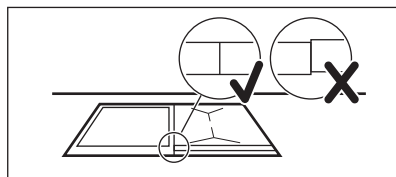
- Inserire il primo elettrodomestico nella sagoma del piano di lavoro. Montare la barra di collegamento sotto l'elettrodomestico in modo che metà della sua larghezza sia ancora visibile; sosterrà l'elettrodomestico successivo.



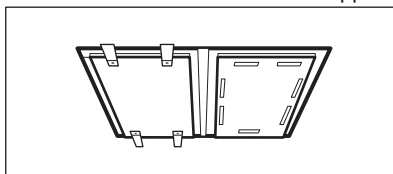
- Per la Teppan Yaki avvitare lasciando allentate le piastre di fissaggio al piano di lavoro dal basso (nella parte anteriore e posteriore dell'elettrodomestico).



- Inserire l'elettrodomestico successivo nella sagoma del piano di lavoro. Controllare che le parti anteriori degli elettrodomestici si trovino sullo stesso livello.



- Fissare gli elettrodomestici diversi dalla Teppan Yaki mediante molle a scatto.
- Alla fine serrare le viti della Teppan Yaki.



- Utilizzare il silicone per sigillare gli spazi tra gli elettrodomestici e tra questi e il piano di lavoro.
- Premere con forza la guarnizione in gomma contro il vetroceramica e muoverla lentamente lungo i bordi per schiacciare 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 lametta da barba.
- Pulire la superficie in vetro.

## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Le caratteristiche più importanti dell'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 una capacità termica elevata, che impedisce una rapida diminuzione delle temperature (ad es. quando si prepara la carne direttamente 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.

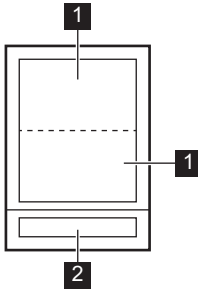
- La scanalatura intorno al bordo:
  - Diminuisce la temperatura intorno all'apparecchiatura, il che consente di installarla in diversi tipi di piani di lavoro in cucina.
  - Assorbe il calore e impedisce l'espansione della superficie di cottura arrosto riscaldata.
  - Raccoglie piccole quantità di residui 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.

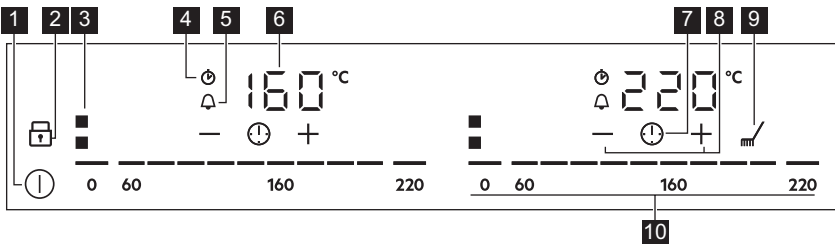
- La superficie di cottura arrosto arriva a una temperatura di 180°C in circa 4 minuti. La temperatura della superficie di cottura arrosto passa da 180°C a 100°C in circa 25 minuti e a 60°C in circa 60 minuti.

## 4.2 Disposizione della superficie di cottura



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

## 4.3 Disposizione del pannello dei comandi



- 1** Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
- 2** Per attivare e disattivare Blocco Dispositivo di sicurezza per bambini.
- 3** Per mostrare la zona attiva.
- 4** Indicatore CountUp Timer.
- 5** Indicatore Timer.
- 6** Per mostrare temperatura ed orario.
- 7** Per selezionare le funzioni Timer.
- 8** Per aumentare o ridurre il tempo.
- 9** Per attivare e disattivare Pulizia.
- 10** Per impostare la temperatura 0-220.

## 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



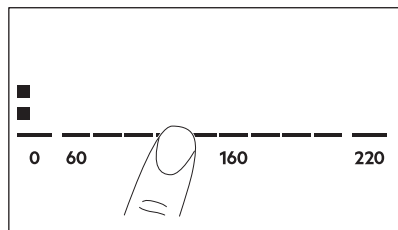
Riscaldare sempre la superficie di cottura arrosto prima di cucinare.

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 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



### AVVERTENZA!

 Se la spia è accesa, il calore residuo può essere causa di ustioni.

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

Le spie  /  /  compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.


La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.






### 5.4 Timer

#### Timer



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. Sfiorare  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. Sfiorare  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.

Sfiorare 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. Sfiorare  o  per impostare il tempo. La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi. Le spie ,  e  scompaiono.  resta rossa.

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.


### 5.5 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.

### 5.6 Dispositivo di sicurezza per 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.


## 5.7 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare l'apparecchiatura. Sfiore il tasto  per 3 secondi Il display si accende e si

spigne. Sfiore il tasto  per 3 secondi  o  i si accende. Sfiore  del timer per effettuare la selezione seguente:

-  i - 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, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Timer 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.

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).

## 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

parametri potrebbero variare a seconda di temperatura, qualità, uniformità e quantità di cibo.



Preriscaldare sempre l'apparecchiatura.

Pietanza da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
<b>Pesce e molluschi</b>	<b>140 – 160</b>	
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.
<b>Vitello</b>	<b>140 – 180</b>	
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.
<b>Manzo</b>	<b>160 – 180</b>	
Bistecca di manzo, completamente cruda	180	2 minuti, girare dopo 1 minuto.



Pietanza da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
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).
<b>Maiale</b>	<b>160 – 180</b>	
Medaglioni di maiale	160	8 minuti, girare dopo 4 minuti (in base allo spessore).
Bistecche di maiale	180	8 minuti, girare dopo 4 minuti.
Fettine di maiale	160	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Costolette di maiale <b>1)</b>	160	8 - 10 minuti, girare più volte.
Spiedini di maiale	160	6 - 8 minuti rosolare bene su ogni lato.
<b>Agnello</b>	<b>160 – 180</b>	
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.
<b>Pollame</b>	<b>140 – 160</b>	
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. MANUTENZIONE E PULIZIA



### 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. Sfiurare  $\text{m}/$ . 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  $\text{m}/$ .

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 palette 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 palette.
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. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 8.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si spegne. Viene emesso un segnale acustico quando l'apparecchiatura viene spenta.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
L'apparecchiatura si spegne.	È stato appoggiato qualcosa 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, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o 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.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 si accende.	È attivato Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco.	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 pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".

Problema	Causa possibile	Soluzione
E e un numero si accendono.	Si è verificato un errore nell'apparecchiatura.	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 corretto.	Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

## 8.2 Qualora non sia 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 identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Targhetta identificativa

Modello ITE42600KB  
 Tipo 61 A2A 80 AD  
 Induzione 2.8 kW  
 Numero di serie .....  
 AEG

PNC 949 597 551 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. 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.

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	150
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	153
3. INSTALACJA.....	155
4. OPIS URZĄDZENIA.....	159
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	160
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	162
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	165
8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	166
9. DANE TECHNICZNE.....	167
10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	168

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z

dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

## **1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych**

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w

- gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
  - **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
  - Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
  - **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
  - **PRZESTROGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
  - **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
  - Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
  - Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
  - Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
  - Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
  - Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy



wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z

urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

- Instalując urządzenie nad szufladami, należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Zamontować pod urządzeniem płytę oddzielającą wykonaną ze sklejki, kuchennej płyty meblowej lub innego niepalnego materiału, uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu.
- Przegroda powinna całkowicie zakrywać obszar pod płytą grzejną.
- Upewnić się, że między blatem roboczym a przodem poniższego modułu zapewniona jest 2-milimetrowa szczelina wentylacyjna. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń w następstwie braku odpowiedniej szczeliny wentylacyjnej.

### 2.2 Podłączenie elektryczne



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciażającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykał rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.

- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz stycznych.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zatkane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

## **2.4 Konserwacja i czyszczenie**

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## **2.5 Usługi**

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

## **2.6 Utylizacja**



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

# **3. INSTALACJA**



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## **3.1 Przed instalacją**

Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia należy zapisać poniższe

informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części urządzenia.

Numer seryjny: .....

### 3.2 Urządzenie do zabudowy

Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

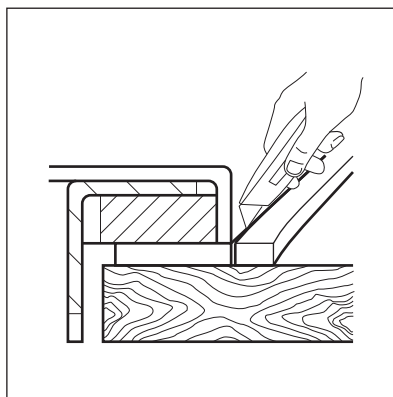
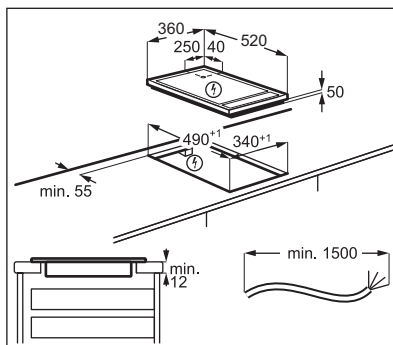
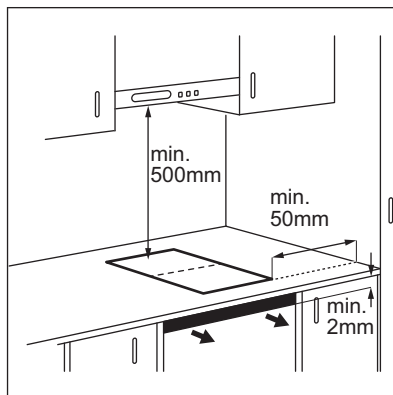
### 3.3 Przewód zasilający

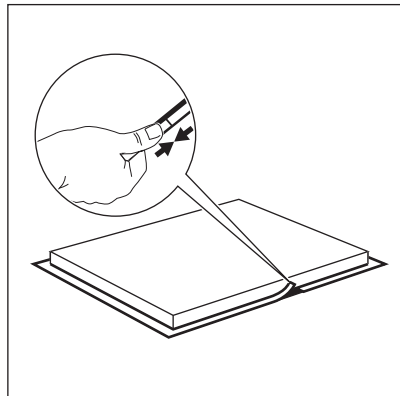
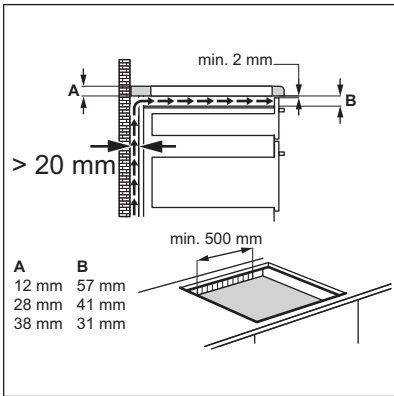
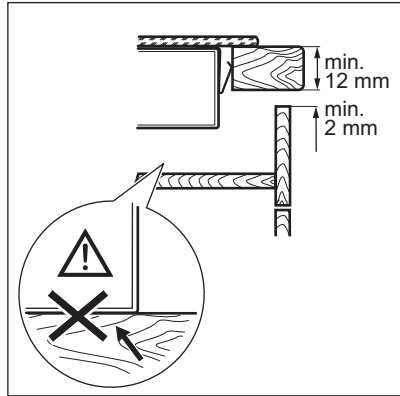
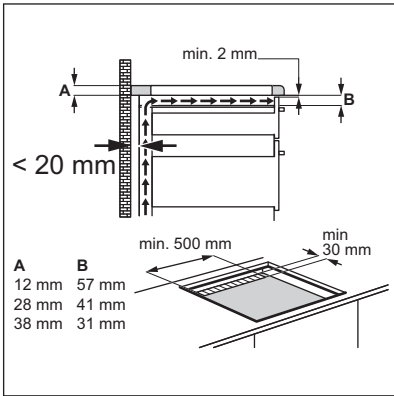
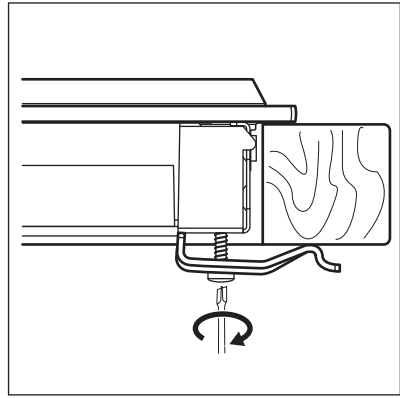
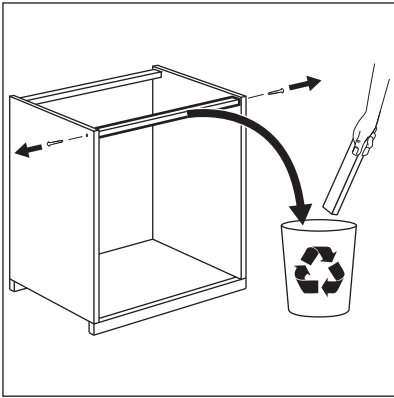
- Urządzenie jest wyposażone w kabel przyłączeniowy.
- W celu zastąpienia uszkodzonego przewodu zasilającego należy użyć następującego (lub lepszego) przewodu zasilającego: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

### 3.4 Mocowanie uszczelki – instalacja na blacie

1. Oczyszczyć blat roboczy wokół obszaru wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą 2 x 6 mm wokół dolnej krawędzi urządzenia, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków urządzenia.
3. Przycinając taśmę uszczelniającą na długość, należy dodać kilka milimetrów.
4. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

### 3.5 Montaż





### 3.6 Instalacja więcej niż jednej płyty grzejnej

**Dołączone akcesoria:** taśma uszczelniająca.



Używać wyłącznie specjalnego silikonu żaroodpornego.

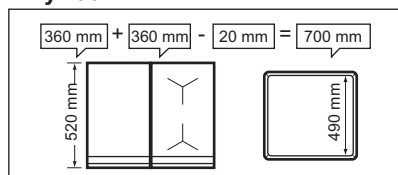
#### Wycięcie w blacie roboczym

Odległość od ściany co najmniej 50 mm

Długość 490 mm

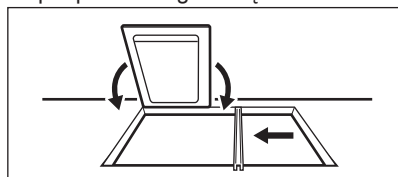
Szerokość suma szerokości wszystkich instalowanych urządzeń minus 20 mm

#### Przykład:

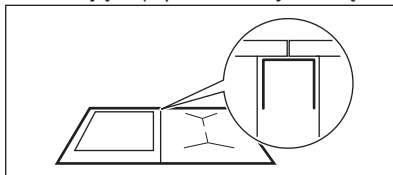


#### Montaż

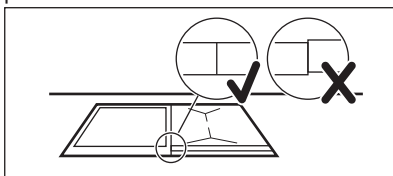
- Obliczyć prawidłowe wymiary wycięcia.
- Przygotować wycięcie w blacie roboczym.
- Położyć urządzenia na miękkim podłożu (np. na kocu) spodem do góry.
- W przypadku płyty Teppan Yaki przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą do dolnej krawędzi szkła ceramicznego. Lekko przykręcić płytki mocujące w odpowiednich otworach w osłonie ochronnej.
- Umieścić pierwsze urządzenie w wycięciu w blacie roboczym. Zamontować poprzeczkę połączeniową pod urządzeniem, tak aby pozostała widoczna połowa jej szerokości – będzie ona podierać drugie urządzenie.



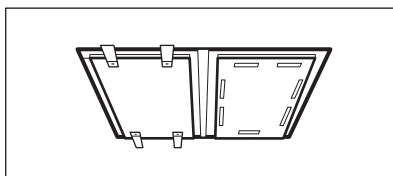
- W przypadku płyty Teppan Yaki lekko przykręcić od spodu do blatu płytki mocujące (z przodu i z tyłu urządzenia).



- Umieścić drugie urządzenie w wycięciu w blacie roboczym. Ustawić przednie krawędzie urządzeń na tym samym poziomie.



- Przymocować urządzenia (nie dotyczy płyty Teppan Yaki) za pomocą sprężyn zatraskawowych.
- Na koniec dokręcić śruby płyty Teppan Yaki.



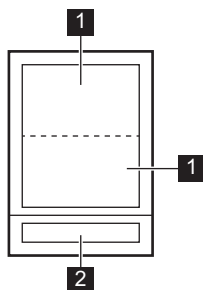
- Szczeliny między urządzeniami oraz między urządzeniami a blatem roboczym uszczelnić za pomocą silikonu.
- Mocno docisnąć gumowy kształtownik do szkła ceramicznego i przesunąć go powoli wzdłuż krawędzi, aby wycisnąć nadmiar silikonu.
- Lekko zwilżyć silikon roztworem wody z detergentem i wygładzić krawędzie palcem.
- Nie dotykać silikonu, aż stwardnieje – może to potrwać cały dzień.
- Ostrożnie usunąć nadmiar silikonu żyłką.
- Wyczyścić szklaną powierzchnię.

## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Najważniejsze cechy urządzenia

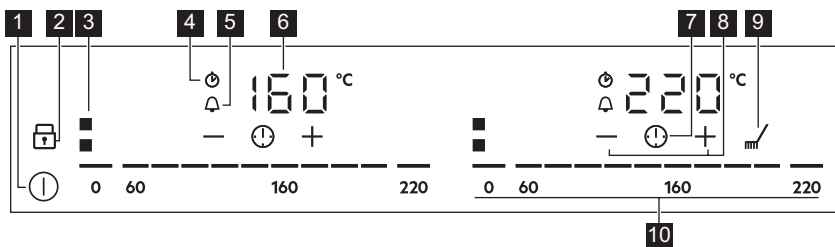
- Powierzchnia do smażenia składa się z dwóch pól grzejnych: przedniego i tylnego. Więcej informacji znajduje się w części „Dane techniczne”.
  - Powierzchnia jest wykonana z dwóch warstw stali nierdzewnej oddzielonych warstwą aluminium. Charakteryzuje się wysoką pojemnością termiczną, która zapobiega szybkiemu spadkowi temperatury (np. podczas pieczenia mięsa bezpośrednio z lodówki).
  - Każda powierzchnia do smażenia TeppanYaki jest unikalna, ponieważ została poddana procesowi ręcznego szlifowania. Różnice we wzorze szlifowania są normalnym zjawiskiem i nie mają wpływu na działanie urządzenia.
  - Rowek wokół krawędzi:
    - Obniża temperaturę wokół urządzenia, dzięki czemu można je zamontować w różnych rodzajach blatów kuchennych.
    - Pochłania ciepło i zapobiega rozszerzaniu się rozgrzanej powierzchni do smażenia.
- Gromadzą się w nim małe resztki potraw i płyny, które można łatwo usunąć po zakończeniu gotowania.
  - Wyświetlacz wskazuje ustawioną temperaturę. Termostat utrzymuje stały poziom temperatury, zapobiegając nadmiernemu ogrzaniu potraw. Umożliwia to smażenie na niewielkiej ilości tłuszczu, które sprzyja zachowaniu składników odżywczych.
  - Potrawy przyrządza się bezpośrednio na powierzchni do smażenia – z użyciem lub bez użycia oleju. Można również używać naczyń.
  - Powierzchnia do smażenia rozgrzewa się do temperatury 180°C w ciągu około 4 minut. Temperatura powierzchni do smażenia obniża się ze 180°C do 100°C w ciągu ok. 25 minut, zaś do 60°C – w ciągu około 60 minut.

### 4.2 Układ powierzchni gotowania



- 1 Pole pieczenia
- 2 Panel sterowania

## 4.3 Układ panelu sterowania



- 1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.
- 2 Włączanie i wyłączanie funkcji Blokada lub Blokada uruchomienia.
- 3 Wskazanie aktywnego pola.
- 4 Wskaźnik CountUp Timer.
- 5 Wskaźnik Wyłącznik czasowy.
- 6 Wyświetlanie wskazania temperatury i czasu.
- 7 Wybór funkcji Timer.
- 8 Przedłużanie lub skracanie czasu.
- 9 Włączanie i wyłączanie funkcji Czyszczenie.
- 10 Ustawianie temperatury w zakresie od 0 do 220°C.

## 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

Paski regulacji wyświetlają się po włączeniu urządzenia i gasną po jego wyłączeniu.

### 5.2 Ustawianie temperatury



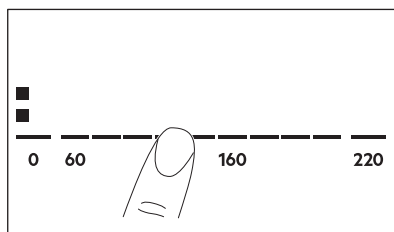
Przed rozpoczęciem smażenia należy zawsze wstępnie rozgrzać powierzchnię do smażenia.

Każda z pól grzejnych jest wyposażone we własny pasek regulacji.

Aby ustawić lub zmienić temperaturę:

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej wartości lub przesunąć palec wzdłuż paska, aż wyświetli się odpowiednia temperatura.

Wskazanie będzie migać do czasu, aż pole grzejne osiągnie ustawioną temperaturę. Następnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się temperatura.





### 5.3 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



#### OSTRZEŻENIE!

☰ / = / - Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Płyta ceramiczna jest podgrzewana przez ciepło naczyń.

Wskaźniki ☰ / = / - pojawia się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.


Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.






### 5.4 Timer

#### Wyłącznik czasowy



Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.


Wybrać temperaturę dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.



1. Dotknąć , aby włączyć funkcję lub zmienić ustawienie czasu.



Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry  oraz wskaźniki  i . Symbol  zmieni kolor na czerwony, a symbol  – na biały.







Jeśli nie nastąpi ustawienie zegara, wszystkie wskaźniki zgasną po 4 sekundach.

2. Dotknąć  lub , aby ustawić czas (od 00 do 99 minut).

Po upływie 3 sekund zegar automatycznie rozpocznie odliczanie czasu. Wskaźniki ,

 i  zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono.


Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .



Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączą się wskaźniki  i . Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość . Ewentualnie ustawić moc grzania na wartość 0. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja zegara zostanie anulowana.

#### CountUp Timer (Stoper)

Funkcja ta służy do sprawdzania czasu pracy pola grzejnego.

Dotknąć dwukrotnie , aby włączyć funkcję.



Wskaźnik  zmieni kolor na czerwony, a stoper zacznie automatycznie naliczać czas.







Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Gdy zaświeci się wskaźnik, dotknąć .

#### Minutnik



Funkcji tej można użyć, gdy urządzenie jest włączone, ale pola grzejne nie pracują.







Aby wyświetlić panel sterowania, należy umieścić naczynie na polu grzejnym.


1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż wskaźnik  zmieni kolor na czerwony.

2. Dotknąć  lub , aby ustawić czas. Po upływie 4 sekund funkcja uruchomi się automatycznie. Wskaźniki ,  i  zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono.

Po ustawieniu funkcji można zdjąć naczynie.


Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Zaświecą się wskaźniki  i . Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość .


 Funkcja nie ma wpływu na działanie pola grzejnego.


## 5.5 Blokada


Podczas pracy urządzenia można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia temperatury.

 Funkcję tę należy włączyć oddzielnie dla każdego urządzenia.

Najpierw ustawić temperaturę.


Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol zmieni kolor na czerwony i zacznie migać.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały.


 Wyłączenie urządzenia również powoduje wyłączenie tej funkcji.


## 5.6 Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.





 Funkcję tę należy włączyć oddzielnie dla każdego urządzenia.

Najpierw włączyć urządzenie i nie ustawiać żadnej temperatury.


Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na czerwony. Paski regulacji znikną. Wyłączyć urządzenie.

 Po wyłączeniu urządzenia funkcja pozostanie aktywna.






### Aby wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:



Włączyć urządzenie za pomocą . Zaświeci się . Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawia się paski regulacji. Ustawić temperaturę w ciągu 50 sekund. Teraz można korzystać z urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia za pomocą  funkcja pozostanie aktywna.


### Aby całkowicie wyłączyć funkcję:


włączyć urządzenie i nie ustawiać temperatury. Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawia się paski regulacji. Wyłączyć urządzenie.

## 5.7 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)

Wyłączyć urządzenie. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub . Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
  -  – sygnały dźwiękowe są włączone
- Aby potwierdzić wybór, należy poczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

## 6. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Oszczędzanie energii

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.

- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

## 6.2 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionej temperatury oraz czasu smażenia.

## 6.3 Przygotowywanie potraw przy użyciu płyty TeppanYaki

Potrawy przyrządza się bezpośrednio na powierzchni do smażenia – z użyciem lub bez użycia oleju/tłuszcza. Można również używać naczyń, ale ich czas nagrzewania

będzie dłuższy niż na płycie ceramicznej lub gazowej.

W naczyniach można gotować lub podtrzymywać temperaturę przystawek. Naczynia należy stawiać bezpośrednio na powierzchni do smażenia.

Nie zaleca się gotowania na powierzchni do smażenia dużych ilości wody (np. do spaghetti).



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

Nie umieszczać naczyń pośrodku powierzchni do smażenia, aby uniknąć nich nierównomiernego ogrzewania. Smażenie na połączeniu pól grzejnych może skutkować nierównym przyrumienieniem potraw (np. naleśników).

## 6.4 Przykłady zastosowania w gotowaniu

### Stosowanie tłuszczu i oleju

Tłuszcz/olej	Maks. temperatura (°C)	Temperatura dymienia tłuszczu/oleju (°C)
Masło	130	175
Ślona	170	185 - 205
Tłuszcz wołowy	180	205
Oliwa z oliwek (extra virgin)	180	210
Olej słonecznikowy	200	225 - 245
Olej arachidowy (rafinowany)	200	225 - 230
Olej kokosowy	200	175

Gdy temperatura jest zbyt wysoka, tłuszcz zaczyna dymić. Tę wartość temperatury określa się temperaturą dymienia.

W poniższej tabeli podano przykłady potraw, optymalną temperaturę oraz zalecany czas gotowania. Parametry mogą się różnić

zależnie od temperatury, jakości, konsystencji i ilości potrawy.



Zawsze należy wstępnie rozgrzać urządzenie.

Rodzaj produktu	Temperatura (°C)	Czas/wskazówki
<b>Ryby i mięczaki</b>	<b>140 – 160</b>	
Łosoś, filety	160	8 minut, odwrócić po 4 minutach.
Krewetki królewskie (bez skorupki)	140	6 minut, odwrócić po 3 minutach.

Rodzaj produktu	Temperatura (°C)	Czas/wskazówki
Steki z rekina, grubość około 2,5 cm	160	10 minut, odwrócić po 5 minutach.
Sola „Müllerin Art” (smażona na maśle)	140	8 minut, odwrócić po 4 minutach, najpierw na jasnej stronie.
Gładzica, filety	140	6 minut, odwrócić po 3 minutach.
<b>Cielęcina</b>	<b>140 – 180</b>	
Kotlet cielęcy	180	10 minut, odwrócić po 5 minutach.
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	160	10 minut, odwrócić po 5 minutach.
Steki cielęce, grubość 3-4 cm	160	6 minut, odwrócić po 3 minutach.
Eskalopki cielęce, naturalne	180	5 minut, odwrócić po 2,5 minutach.
Frykasy cielęce w sosie kremowym	180	6 minut, odwrócić po 3 minutach. Paski mięsa nie powinny się ze sobą stykać.
<b>Wołowina</b>	<b>160 – 180</b>	
Stek wołowy, krwisty	180	2 minuty, odwrócić po 1 minucie.
Stek wołowy, lekko wysmażony	180	6 minut, odwrócić po 3 minutach.
Stek wołowy, średnio wysmażony	180	8 minut, odwrócić po 2 minutach.
Stek wołowy, dobrze wysmażony	180	8 minut, odwrócić po 4 minutach. Bez dodatku tłuszczu czas smażenia wydłuża się o około 20%.
Hamburger	160	6-8 minut, odwrócić po 3-4 minutach.
Châteaubriand	160, następnie 100	Podsmażyć mięso ze wszystkich stron na oleju (odwrócić tylko wtedy, gdy mięso nie przylega do patelni). Dosmażyć na jednej stronie przez 10 minut (100°C).
<b>Wieprzowina</b>	<b>160 – 180</b>	
Medaliony wieprzowe	160	8 minut, odwrócić po 4 minutach (zależnie od grubości).
Steki wieprzowe	180	8 minut, odwrócić po 4 minutach.
Eskalopki wieprzowe	160	6 minut, odwrócić po 3 minutach.
Żeberka <b>1)</b>	160	8-10 minut, odwracać kilka razy.
Szaszłyki wieprzowe	160	6-8 minut, obsmażyć dobrze ze wszystkich stron.
<b>Jagnięcina</b>	<b>160 – 180</b>	
Kotlety jagnięce	180	10 minut, odwrócić po 5 minutach.
Filet jagnięcy	160	10 minut, odwrócić po 5 minutach. Filet musi być usmażony po obu stronach.
Steki jagnięce	160	6-8 minut, odwrócić po 3-4 minutach.
<b>Drób</b>	<b>140 – 160</b>	

Rodzaj produktu	Temperatura (°C)	Czas/wskazówki
Kurczak	140	8-10 minut, odwrócić po 4-5 minutach, pod przykryciem
Paski piersi z indyka	160	6 minut, odwrócić kilka razy.
Kiełbaski	160	Odwrócić w razie potrzeby.
Smażone jajka	140	Odwrócić w razie potrzeby.
Naleśniki/omlety	140 - 160	Odwrócić w razie potrzeby.
Owoce	140 - 160	Odwrócić w razie potrzeby.
Warzywa	140 - 160	10-20 minut, odwrócić kilka razy.
Warzywa	140 - 160	10-15 minut, pod przykryciem (odwrócić po upływie połowy czasu).
Smażenie podgotowanego ryżu	140 - 160	10-15 minut, odwrócić kilka razy.
Smażenie podgotowanego makaronu	140 - 160	15-20 minut, odwrócić po upływie połowy czasu.

1) Upřednio je podgotováč.

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Informacje ogólne

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu.

Zawsze używać naczyń z czystym dnem.



### OSTRZEŻENIE!

Ostre przedmioty i środki do szorowania mogą uszkodzić urządzenie.

Doskonale do czyszczenia nadają się drewniane przybory – np. łopatki. Małe zarysowania lub plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie urządzenia.

### 7.2 Funkcja Czyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

Podczas czyszczenia należy zawsze używać ochronnych, aby zabezpieczyć dłonie przed oparzeniem.

1. Dotknąć  $\text{m}^{\text{f}}$ . Każde z pól grzejnych jest ustawione na temperaturę 80°C. Wskazanie temperatury będzie migać, aż osiągnie ona wartość 80°C. Funkcja powoduje zablokowanie panelu sterowania, lecz nie  $\text{m}^{\text{f}}$ .
2. Gdy temperatura osiągnie poziom 80°C, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i panel sterowania zostanie odblokowany.
3. Położyć kostki lodu na jednym z pól grzejnych (można również użyć zimnej wody). Usunąć resztki potraw za pomocą łopatki. Pamiętać również o oczyszczeniu rowka wokół urządzenia. Usunąć osad z kamienia lub biały osad pochodzenia białkowego, używając kwasu cytrynowego.
4. Osuszyć urządzenie czystą ściereczką.

### 7.3 Czyszczenie, gdy urządzenie jest zimne

1. Rozprowadzić na powierzchni do smażenia płyn do mycia naczyń i pozostawić na 5 minut.
2. Usunąć pozostałości ze smażenia za pomocą łopatki.

3. Wyczyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki.
4. Osuszyć urządzenie czystą ściereczką.

5. Po osuszeniu urządzenia posmarować powierzchnię do smażenia olejem spożywczym.


## 8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Gdy urządzenie jest wyłączone, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Urządzenie wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Włączy się  .	Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Pasek regulacji miga.	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Na wyświetlaczu pojawi się <b>E</b> i cyfra.	Wystąpił błąd urządzenia.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie po 30 sekundach. Jeśli wskazanie wyświetli się ponownie, należy odłączyć urządzenie od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć urządzenie. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągly sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć urządzenie od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

## 8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była

prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 9. DANE TECHNICZNE

### 9.1 Tabliczka znamionowa

Model ITE42600KB  
 Typ 61 A2A 80 AD  
 Indukcja 2.8 kW  
 Nr seryjny.....  
 AEG

Numer produktu (PNC) 949 597 551 00  
 220–240 V ~ 50–60 Hz  
 Wyprodukowano w: Niemcy  
 2.8 kW




### 9.2 Parametry pól grzejnych


Pole grzejne	Moc znamionowa [W]
Przednie	1400
Tylne	1400

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów

naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

## 10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.



## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso **website** para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	169
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	172
3. INSTALAÇÃO.....	174
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	177
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	179
6. SUGESTÕES E DICAS.....	181
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	184
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	185
9. DADOS TÉCNICOS.....	186
10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	187

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de

instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

## **1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos

semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação

elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.



**AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.

- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- O painel de separação tem de cobrir completamente a área sob a placa.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte da frente do armário inferior se mantém desobstruído. A garantia não cobre danos causados pela falta de um espaço de ventilação adequado.

### 2.2 Ligação elétrica



**AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o

aparelho está desligado da corrente eléctrica.

- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isto evita choque eléctrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.



### AVISO!

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos

inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



#### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

### **2.4 Manutenção e limpeza**

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes

## **3. INSTALAÇÃO**



#### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### **3.1 Antes da instalação**

Antes de instalar o aparelho, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo do aparelho.

Número de série .....

neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

### **2.5 Assistência Técnica**

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

### **2.6 Eliminação**



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

### **3.2 Aparelho de encastrar**

Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

### **3.3 Cabo de ligação**

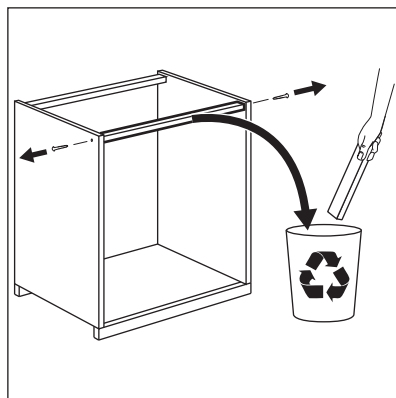
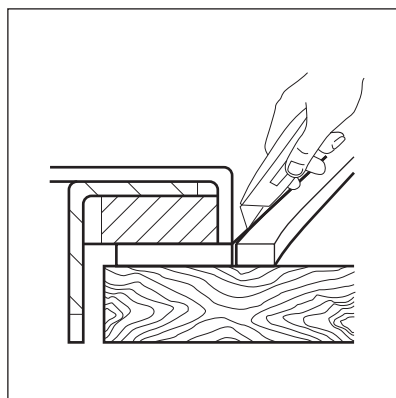
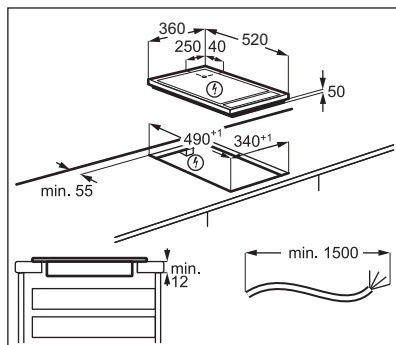
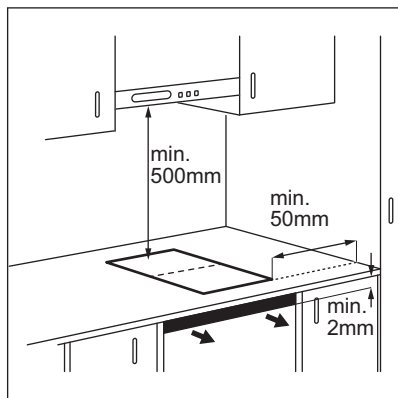
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize o seguinte (ou superior) tipo de cabo de alimentação:

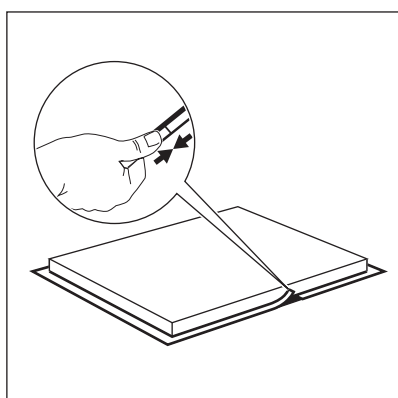
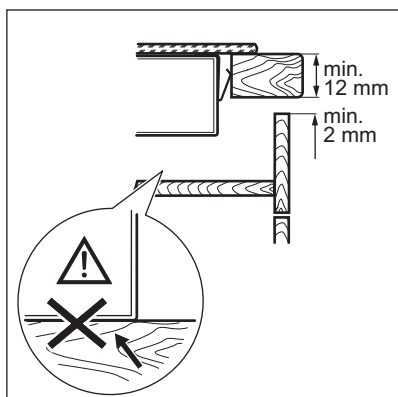
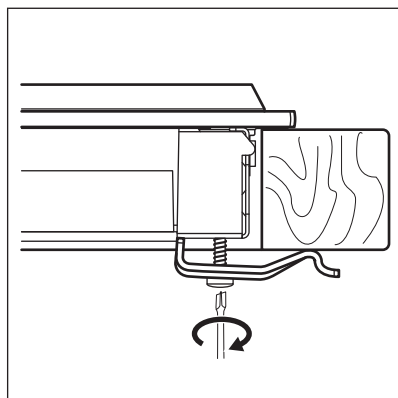
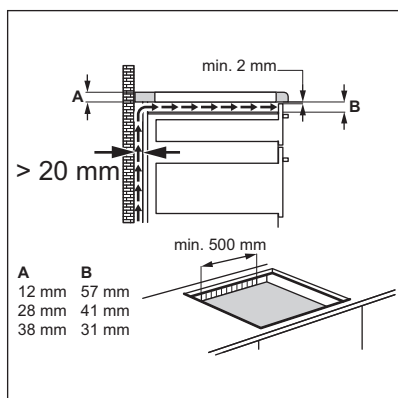
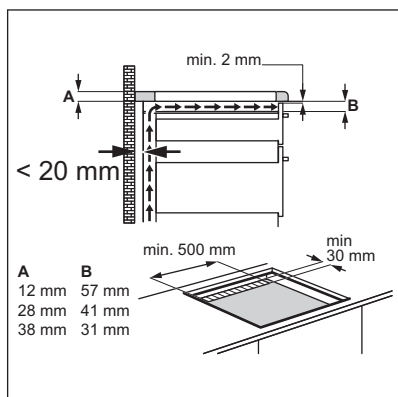
H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

### 3.4 Colar o vedante - Instalação num balcão

1. Limpe o balcão na zona da área cortada.
2. Cole a tira vedante de 2 x 6 mm fornecida na parte inferior do aparelho, ao longo das extremidades da vitro-cerâmica. Não a estique. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados do aparelho.
3. Acrescente alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

### 3.5 Montagem





### 3.6 Instalação de mais de uma placa

**Acessórios fornecidos:** fita vedante.



Utilize apenas silicone especial resistente ao calor.

#### O corte da bancada

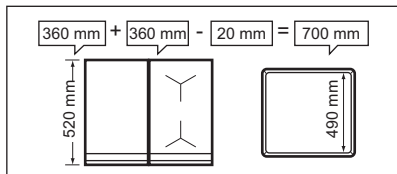
Distância da parede mínimo: 50 mm

Comprimento 490 mm

Largura a soma das larguras de aparelhos que instalar menos 20 mm

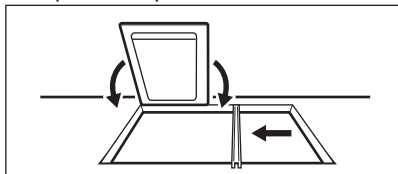
**Exemplo:**



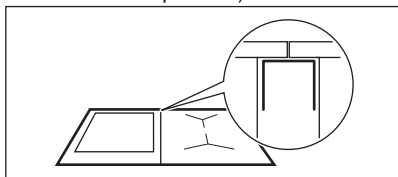


### Montagem

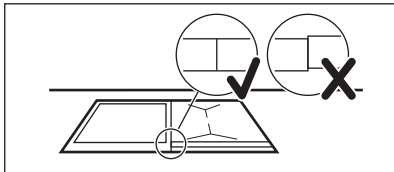
- Calcular as dimensões de corte corretas.
- Prepare o corte da bancada.
- Coloque os aparelhos numa superfície macia (por exemplo, um cobertor) com a base virada para cima.
- No caso de Teppan Yaki, prenda a fita de vedação fornecida à sua extremidade inferior, ao longo da extremidade externa da vitrocerâmica. Aperte ligeiramente as placas de fixação, nos orifícios adequados da estrutura de proteção.
- Coloque o primeiro aparelho no corte da bancada. Instale a barra de ligação sob o aparelho de modo a que metade da sua largura continue a ser visível - irá suportar o próximo aparelho.



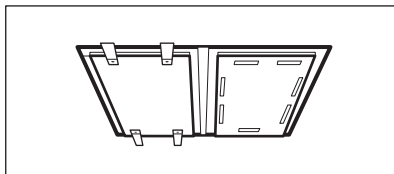
- Para o Teppan Yaki, aperte ligeiramente as placas de fixação à bancada a partir da parte inferior (nas partes dianteira e traseira do aparelho).



- Coloque o próximo aparelho no corte da bancada. Certifique-se de que as extremidades dianteiras dos aparelhos estão ao mesmo nível.



- Prenda os aparelhos, que não o Teppan Yaki, com molas de pressão.
- No final, aperte os parafusos do Teppan Yaki.



- Utilize silicone para vedar as folgas entre ambas os aparelhos e entre os aparelhos e a bancada.
- Prima com firmeza o molde em borracha contra a vitro-cerâmica e mova-o lentamente ao longo das extremidades para retirar o silicone em excesso.
- Coloque alguma água com sabão no silicone e suavize as extremidades com o seu dedo.
- Não toque no silicone até que endureça, o que pode demorar cerca de um dia.
- Remova cuidadosamente o silicone em excesso com um lâmina de barbear.
- Limpe a superfície de vidro.

## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 As características mais importantes do seu aparelho

- A superfície de assar é composta por duas zonas, dianteira e traseira. Para mais informações, consulte "Dados técnicos".

- A superfície de assar consiste de 2 camadas de aço inoxidável com uma camada de alumínio entre ambas. Tem uma elevada capacidade térmica, que impede que as temperaturas diminuam rapidamente (por exemplo, quando

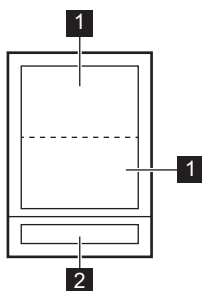
prepara carne diretamente a partir do frigorífico).

- Cada superfície de assar do TeppanYaki é única porque é feita à mão por especialistas em moagem. Diferenças nos padrões de moagem são normais e não afetam o funcionamento do aparelho.
- A ranhura à volta da extremidade:
  - Diminui a temperatura à volta do aparelho, o que lhe permite instalá-lo em diferentes tipos de bancada de cozinha.
  - Absorve o calor e previne a expansão da superfície de assar aquecida.
  - Recolhe pequenos restos de alimentos e líquidos, que ficam fáceis de remover após cozinhar.
- O visor apresenta a definição da temperatura. O termóstato mantém a

temperatura necessária constante para prevenir que os alimentos sobreaqueçam. Tal permite-lhe cozinhar com pouca gordura o que mantém os valores nutritivos dos alimentos.

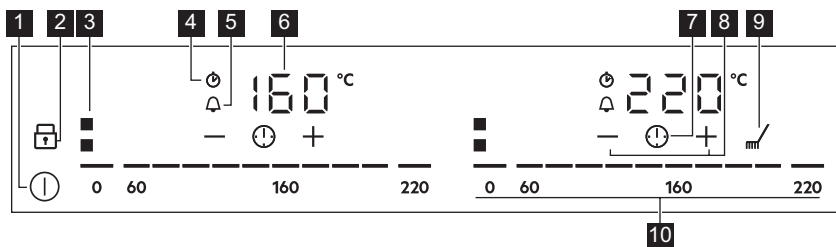
- Os alimentos são aquecidos diretamente na superfície de assar, com ou sem óleo. Pode também utilizar um recipiente.
- A superfície de assar aquece até à temperatura de 180 °C em aproximadamente 4 minutos. A temperatura da superfície de assar diminui de 180 °C para 100 °C em aproximadamente 25 minutos, e para 60 °C em aproximadamente 60 minutos.

## 4.2 Disposição da placa



- 1** Zona de assar
- 2** Painel de comandos

## 4.3 Disposição do painel de comandos



- 1 Para ativar e desativar o aparelho.
- 2 Para ativar e desativar Bloquear ou Dispositivo de segurança para crianças.
- 3 Para exibir a zona ativa.
- 4 Indicador CountUp Timer.
- 5 Indicador Temporizador de contagem decrescente.
- 6 Para mostrar a temperatura e o tempo.
- 7 Para selecionar as funções Temporizador.
- 8 Para aumentar ou diminuir o tempo.
- 9 Para ativar e desativar Limpeza.
- 10 Para definir uma temperatura 0-220.

## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Activar e desactivar

Toque em durante 1 segundo para ativar ou desativar o aparelho.

As barras de controlo acendem-se após a ativação do aparelho e apagam-se após a desativação do aparelho.

### 5.2 Definir a temperatura



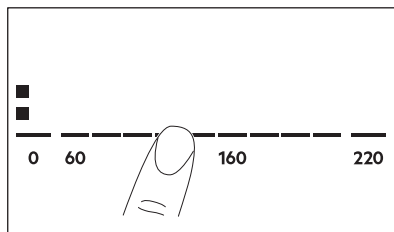
Pré-aqueça sempre a superfície de assar antes de cozinhar.

Cada zona de assar tem a sua própria barra de controlo.

Para definir ou alterar a temperatura:

Toque no valor correto, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar à temperatura correta.

O visor pisca até a zona de assar atingir a temperatura definida. Em seguida, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta a temperatura.



### 5.3 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



#### AVISO!

- Enquanto o indicador estiver aceso, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores  $\bar{=}$  /  $=$  /  $-$  acendem-se quando uma zona de aquecimento está quente. Eles mostram o nível do calor residual das zonas de aquecimento que está atualmente a usar.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.


O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.




## 5.4 Temporizador

### Temporizador de contagem decrescente

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de assar apenas para uma sessão de cozedura.

Defina a temperatura para a zona de assar adequada e, de seguida, defina a função.



1. Toque em  para ativar a função ou alterar o tempo.



Os dígitos e  e os indicadores  $+$  e  $-$  do temporizador aparecem no visor.  fica vermelho e  fica branco.



Se o temporizador não estiver definido, todos os indicadores desaparecem após 4 segundos.

2. Toque em  $+$  ou  $-$  para definir o tempo (00 - 99 minutos).

Após 3 segundos, o temporizador inicia automaticamente a contagem decrescente.


Os indicadores ,  $+$ , e  $-$  desaparecem.  fica vermelho.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e  fica intermitente. Para desligar a função, toque em .

Para desativar a função: toque em . Os indicadores  $+$  and  $-$  acendem. Utilize  $-$  ou  $+$  para definir  no visor. Em alternativa, defina o nível de calor para 0. Como resultado, soa um sinal e o temporizador é cancelado.

### CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)

Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de assar.

Toque em  duas vezes para ativar a função.

O indicador  fica vermelho, o temporizador começa a contar automaticamente.





Para desativar a função: toque em .



Quando o indicador acender, toque em  $-$ .

### Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando o aparelho estiver ativado mas as zonas de assar não estiverem em funcionamento.

Para ver o painel de comandos, coloque um recipiente numa zona de assar.

1. Toque em , até o indicador  ficar vermelho, para ativar a função.
2. Toque em  $+$  ou  $-$  para definir o tempo. A função começa imediatamente após 4 segundos. Os indicadores ,  $+$ , e  $-$  desaparecem.  fica vermelho. Quando define a função, pode remover o recipiente.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e  fica intermitente. Toque em  para parar o sinal.

Para desactivar a função: toque em . Os indicadores e acendem-se. Utilize ou para definir no visor.

Esta função não afeta o funcionamento da zona de assar.

## 5.5 Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos enquanto o aparelho estiver a funcionar. Isto impede uma alteração acidental da temperatura.

Precisa de ativar a função para cada aparelho separadamente.

Defina a temperatura em primeiro lugar.

Toque em para ativar a função. O símbolo fica vermelho e intermitente. Para desactivar a função, toque em . O símbolo fica branco.

Quando desligar o aparelho, também desactivará esta função.

## 5.6 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Precisa de ativar a função para cada aparelho separadamente.

Ative o aparelho em primeiro lugar e não defina qualquer temperatura

Toque em até ficar vermelho para ativar a função.

A barra de controlo desaparece. Desligue o aparelho.

Quando desligar o aparelho, a função continua ativa.

**Para desativar a função para apenas um tempo de confeção:** Ligue o aparelho com . acende-se. Toque em até ficar branco. As barras de controlo aparecem. Defina a temperatura dentro de 50 segundos. Pode utilizar o aparelho. Quando desligar o aparelho com a função continua ativa.

**Para desativar a função permanentemente:** Ative o aparelho e não defina qualquer temperatura. Toque em até ficar branco. As barras de controlo aparecem. Desligue o aparelho.

## 5.7 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

Desligue o aparelho. Toque em durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em durante 3 segundos. ou acende-se. Toque no do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

- - os sons ficam desativados
  - - os sons ficam ativados
- Para confirmar a seleção, aguarde até que o aparelho se desative automaticamente.

Quando a função está definida para pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em
- Conta-minutos chega ao fim
- Temporizador de contagem decrescente chega ao fim
- coloca algo sobre o painel de comandos.

# 6. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 6.1 Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a ligar.

- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 6.2 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de assar é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende da temperatura definida e da duração do assado.

## 6.3 Preparar alimentos com o TeppanYaki

Prepare os alimentos directamente na superfície de assar, com ou sem óleo/gordura. Também pode utilizar tachos e panelas, mas estes utensílios não aquecem

## 6.4 Exemplos de modos de cozinhar

### Utilização de óleos e gorduras

Gordura / Óleo	Temperatura máxima (°C)	Ponto de fumo de gordura/óleo (°C)
Manteiga	130	175
Banha de porco	170	185 - 205
Gordura de vaca	180	205
Azeite - extra virgem	180	210
Óleo de girassol	200	225 - 245
Óleo de amendoim - óleo refinado	200	225 - 230
Óleo de coco	200	175

Quando a temperatura é demasiado elevada, a gordura começa a produzir fumo. Esta temperatura denomina-se "ponto de fumo".

A tabela abaixo exhibe exemplos de tipos de alimentos e disponibiliza-lhe as temperaturas ideais e sugere tempos de cozedura. Os

tão rapidamente como um aparelho de vitro-cerâmica ou um aparelho a gás.

Pode cozinhar ou manter quentes acompanhamentos ou molhos em tachos ou panelas. Coloque o recipiente directamente na superfície de assar.

O fabricante não recomenda ferver grandes quantidades de água na superfície de assar (por ex., para cozer esparguete).



Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

Não coloque o recipiente no meio da superfície de assar, para evitar um aquecimento irregular. Fritar na junção das zonas pode provocar um alourado irregular (por exemplo, com panquecas).

parâmetros podem variar dependendo da temperatura, qualidade, consistência e quantidade de alimentos.



Pré-aqueça sempre o aparelho.

Alimento a cozinhar	Temperatura (°C)	Tempo/Conselhos
<b>Peixe e crustáceos</b>	<b>140 – 160</b>	
Filetes de salmão	160	8 minutos, virar após 4 minutos.
Camarão grande (sem casca)	140	6 minutos, virar após 3 minutos.

Alimento a cozinhar	Temperatura (°C)	Tempo/Conselhos
Bifes de tubarão, com aprox. 2,5 cm de espessura	160	10 minutos, virar após 5 minutos.
Linguado à moleira (frito em manteiga)	140	8 minutos, virar após 4 minutos, primeiro o lado claro.
Filetes de solha	140	6 minutos, virar após 3 minutos.
<b>Vitela</b>	<b>140 – 180</b>	
Costeletas de vitela	180	10 minutos, virar após 5 minutos.
Medalhões de vitela, 4 cm de espessura	160	10 minutos, virar após 5 minutos.
Bifes de vitela, 3 a 4 cm de espessura	160	6 minutos, virar após 3 minutos.
Escalopes de vitela, natural	180	5 minutos, virar após 2,5 minutos.
Tiras de vitela com molho de natas	180	6 minutos, virar após 3 minutos. As tiras de carne não devem ficar coladas umas às outras.
<b>Carne de vaca</b>	<b>160 – 180</b>	
Bife de vaca, muito mal passado	180	2 minutos, virar após 1 minuto.
Bife de vaca cru	180	6 minutos, virar após 3 minutos.
Bife de vaca médio	180	8 minutos, virar após 2 minutos.
Bife de vaca - bem passado	180	8 minutos, virar após 4 minutos. Sem gorduras, o tempo de assar aumenta aproximadamente 20%.
Hambúrguer	160	6 - 8 minutos, virar após 3 - 4 minutos.
Châteaubriand	160 e depois 100	Saltear a carne em óleo por todos os lados (virar apenas quando a carne se soltar do tacho). Finalizar num dos lados durante 10 minutos (100 °C).
<b>Porco</b>	<b>160 – 180</b>	
Medalhões de porco	160	8 minutos, virar após 4 minutos (dependendo da espessura).
Bifes de porco	180	8 minutos, virar após 4 minutos.
Escalopes de porco	160	6 minutos, virar após 3 minutos.
Entrecosto <sup>1)</sup>	160	8 - 10 minutos, virar diversas vezes.
Espetadas de porco	160	6 - 8 minutos, dourar bem todos os lados.
<b>Borrego</b>	<b>160 – 180</b>	
Costeletas de borrego	180	10 minutos, virar após 5 minutos.
Filetes de borrego	160	10 minutos, virar após 5 minutos. Os filetes devem ser fritos em ambos os lados.
Bifes de borrego	160	6 - 8 minutos, virar após 3 - 4 minutos.

Alimento a cozinhar	Temperatura (°C)	Tempo/Conselhos
<b>Aves</b>	<b>140 – 160</b>	
Supremo de frango	140	8 - 10 minutos, virar após 4 - 5 minutos, sob uma tampa de tacho.
Tiras de peito de peru	160	6 minutos, virar diversas vezes.
Salsichas	160	Vire conforme necessário.
Ovos estrelados	140	Vire conforme necessário.
Crepes/omeletas	140 - 160	Vire conforme necessário.
Fruta	140 - 160	Vire conforme necessário.
Legumes	140 - 160	10 - 20 minutos, virar diversas vezes.
Legumes	140 - 160	10 - 15 minutos, sob uma tampa de tacho (virar a meio do tempo).
Fritar arroz previamente cozinhado	140 - 160	10 - 15 minutos, virar diversas vezes.
Fritar massa previamente cozinhada	140 - 160	15 - 20 minutos, vire a meio do tempo.

1) Cozinhe previamente.

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

Limpe o aparelho após cada utilização.

Utilize sempre o acessório com a base limpa.



### AVISO!

Os objectos aguçados e os agentes de limpeza abrasivos danificam o aparelho.



Os utensílios de madeira, por exemplo, espátulas, são perfeitamente seguros para se trabalhar. Pequenos riscos ou manchas na superfície não afetam o funcionamento do aparelho.

### 7.2 Limpeza Função



### AVISO!

Utilize sempre luvas de proteção enquanto limpar o aparelho para proteger as suas mãos do calor.

1. Toque em . Cada zona de assar é regulada para 80 °C. O visor pisca até que a temperatura atinja os 80 °C. A função bloqueia o painel de comandos, mas não o .
2. Quando a temperatura atingir os 80 °C, é emitido um sinal sonoro e o painel de comandos fica desbloqueado.
3. Coloque cubos de gelo numa das zonas de assar um após o outro (também pode utilizar água fria). Utilize uma espátula para retirar os restos de alimentos. Lembre-se de limpar também a ranhura em torno do aparelho. Remova calcário ou resíduo de proteína branca utilizando ácido cítrico.
4. Seque o aparelho com um pano limpo.

### 7.3 Limpeza com o aparelho frio

1. Aplique um produto de limpeza na superfície de assar e deixe fazer efeito durante 5 minutos.
2. Remova os resíduos de assado com uma espátula.
3. Limpe o aparelho com um pano húmido.
4. Seque o aparelho com um pano limpo.



5. Quando o aparelho estiver seco, unte a superfície de assar com um pouco de óleo alimentar.



## 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.	Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
O aparelho emite um sinal sonoro e desativa-se. É emitido um sinal acústico quando o aparelho é desativado.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
O aparelho desativa.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor  .	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	Uma zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
 acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.	Consulte "Utilização diária".
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o recipiente na zona para que cubra totalmente a zona de assar.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas".

Problema	Causa possível	Solução
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
E e um número acendem-se.	Ocorreu um erro no aparelho.	Desative o aparelho e ative-o novamente após 30 segundos. Se se ligar novamente, desligue o aparelho da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue o aparelho novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue o aparelho da alimentação elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.

## 8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a

manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de classificação

Modelo ITE42600KB  
 Tipo 61 A2A 80 AD  
 Indução 2.8 kW  
 N.º de série.....  
 AEG

PNC 949 597 551 00  
 220 – 240 V 50 – 60 Hz  
 Fabricado em: Alemanha  
 2.8 kW




### 9.2 Especificações das zonas de assar


Zona de assar	Potência nominal [W]
Dianteira	1400
Traseira	1400

A potência das zonas de assar pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela.

Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

## 10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	188
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	191
3. INSTALAREA.....	193
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	196
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	198
6. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	200
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	202
8. DEPANAREA.....	203
9. DATE TEHNICE.....	205
10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	205

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau

utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

## **1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale privind siguranța**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriti aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **AVERTISMENT:** Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriti aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat

sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mânuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Instalați sub aparat un panou de separare realizat din furnir, material pentru cabinete

de bucătărie sau alte materiale neinflamabile pentru a împiedica accesul la bază.

- Panoul de separare trebuie să acopere complet zona de sub plită.
- Asigurați-vă că spațiul de ventilare de 2 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau încorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.

- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

### 2.3 Utilizarea



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.

- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața



vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

## 2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute

separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

## 2.6 Eliminare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

# 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării aparatului, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a aparatului.

Numărul de serie .....

## 3.2 Aparat încorporabil

Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

## 3.3 Cablu de conectare

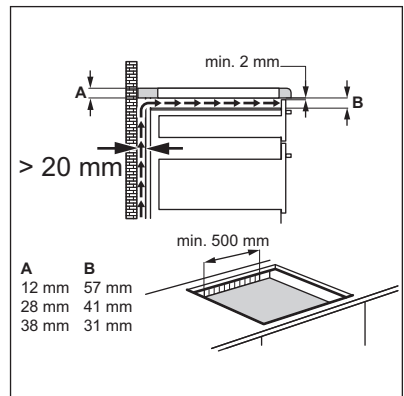
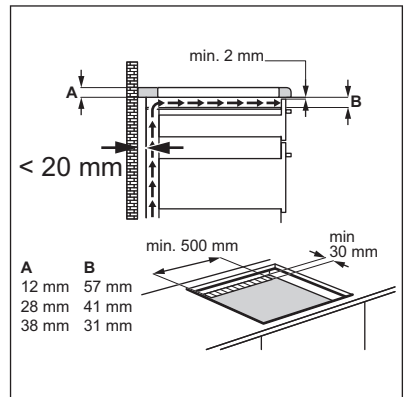
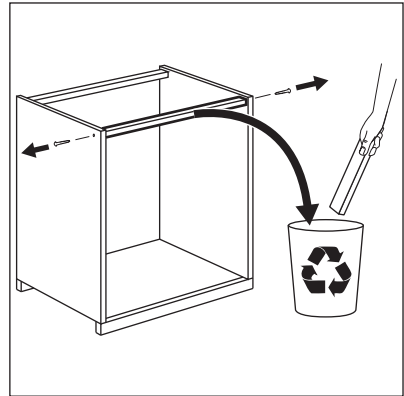
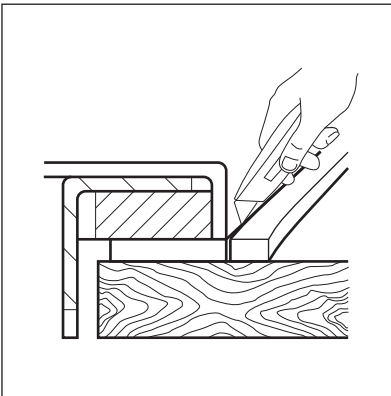
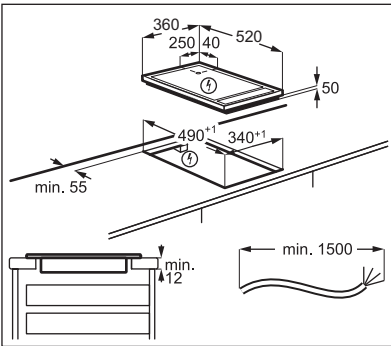
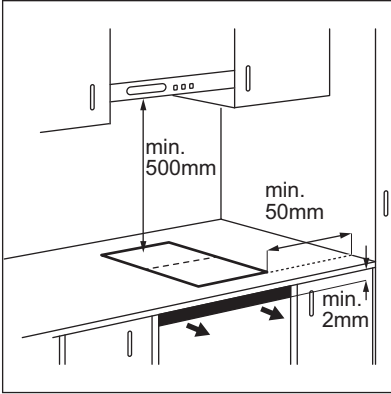
- Aparatul este furnizat cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu de alimentare (sau un cablu cu o tensiune

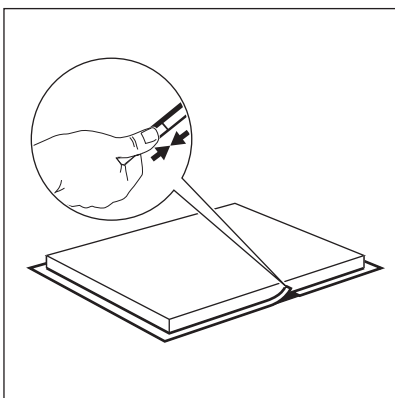
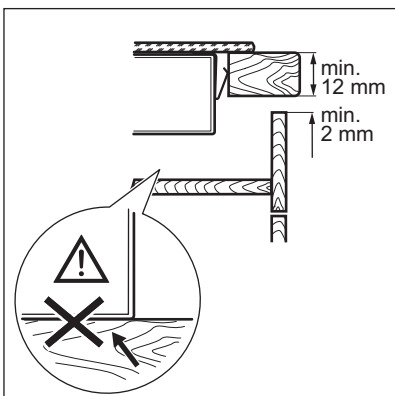
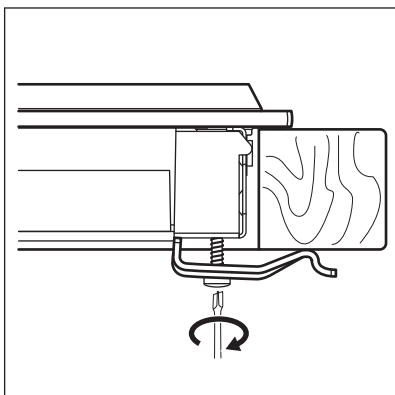
mai înaltă): H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau o temperatură mai ridicată. Contactați un Centru de service autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

## 3.4 Prinderea garniturii - Instalarea pe blat

1. Curățați blatul în jurul zonei decupate.
2. Prindeți garnitura de etanșare de 2x6 mm furnizată în jurul părții inferioare a aparatului, de-a lungul marginii suprafeței vitroceramice. Nu o întindeți. Asigurați-vă că poziționarea capetelor garniturii se face în mijlocul unei laturi a aparatului.
3. Lăsați în plus câțiva milimetri când tăiați garnitura de etanșare la lungimea dorită.
4. Uniți ambele capete ale garniturii.

### 3.5 Asamblarea





### 3.6 Instalarea mai multor plite

Accesorii furnizate: bandă de etanșare.



Folosiți doar un silicon special rezistent la încălzire.

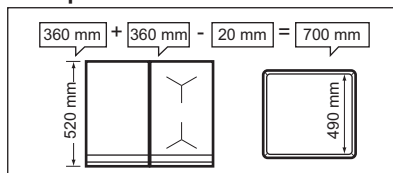
#### Decupajul blatului de lucru

Distanța față de perete minim 50 mm

Lungime 490 mm

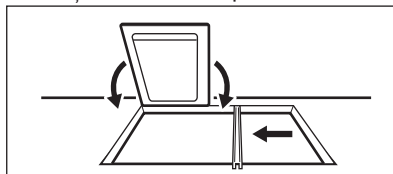
Lățime suma tuturor lățimilor aparatelor instalate minus 20 mm

#### Exemplu:

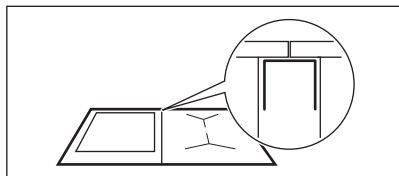


#### Asamblare

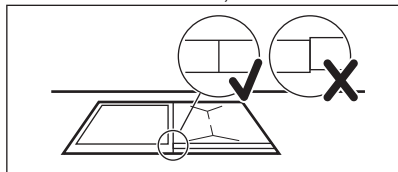
- Calculați dimensiunile corecte pentru decupare.
- Pregătiți decuparea din blatul de lucru.
- Puneți aparatele pe o suprafață moale (de ex. o pătură) cu partea de jos îndreptată în sus.
- Pentru Teppan Yaki, prindeți banda furnizată de etanșare de muchia sa inferioară, de-a lungul muchiei externe a suprafeței vitroceramice. Prindeți ușor cu șuruburi plăcuțele de fixare în orificiile adecvate din carcasa de protecție.
- Introduceți primul aparat în decupajul blatului. Montați bara de conexiune sub aparat astfel încât o jumătate din lățimea sa să fie în continuare vizibilă. Aceasta va susține următorul aparat.



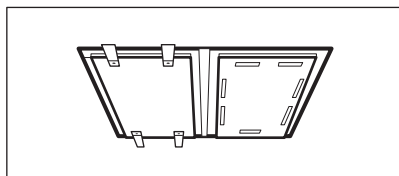
- Pentru Teppan Yaki, prindeți ușor cu șuruburi plăcuțele de fixare de blat din partea de jos (în fața și spatele aparatului).



- Introduceți următorul aparat în decupajul blatului. Muchiile frontale ale aparatelor trebuie să fie la același nivel.



- Fixați aparatele, mai puțin Teppan Yaki, folosind clemele autoblocante.
- La final, strângeți șuruburile de la Teppan Yaki.



- Folosiți silicon pentru a acoperi spațiul liber rămas între aparate și între aparate și blatul de lucru.
- Apăsăți cu fermitate forma din cauciuc pe suprafața vitroceramică și mișcați-o încet de-a lungul muchiilor pentru a îndepărta siliconul în exces.
- Puneți puțină apă cu săpun pe silicon și finisați muchiile cu degetul.
- Nu atingeți siliconul înainte de a se întări, proces care poate dura aproximativ o zi.
- Îndepărtați cu atenție excesul de silicon cu o lamă de ras.
- Curățați suprafața de sticlă.

## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Cele mai importante funcții ale aparatului

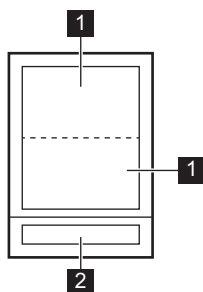
- Suprafața de prăjire este alcătuită din două zone, față și spate. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea „Date tehnice”.
- Suprafața de prăjire are 2 straturi din oțel inoxidabil cu un strat de aluminiu interpus între acestea. Are o capacitate termică ridicată, care împiedică scăderea rapidă a temperaturii (de ex., când preparați carnea direct din frigider).
- Fiecare suprafață de prăjire TeppanYaki este unică deoarece este creată manual de specialiști în polizare. Diferențele dintre modelele de polizare sunt normale și nu afectează funcționarea aparatului.
- Canelura din jurul marginii:
  - Scade temperatura din jurul aparatului, ceea ce vă permite să îl

instalați în diferite tipuri de blaturi de bucătărie.

- Absoarbe căldura și previne extinderea suprafeței de prăjire încălzite.
- Colectează resturile mici de alimente și lichidele pe care le puteți îndepărta după gătire.
- Afișajul indică setarea pentru temperatură. Termostatul păstrează constantă temperatura necesară pentru a preveni supraîncălzirea alimentelor. Acest lucru permite gătitul cu conținut redus de grăsime pentru a păstra valorile nutriționale ale alimentelor.
- Alimentele sunt încălzite direct pe suprafața de prăjire, folosirea uleiului fiind opțională. Puteți folosi și vase.
- Suprafața de prăjire se încălzește la o temperatură de 180 °C în aproximativ 4 minute. Temperatura suprafeței de prăjire

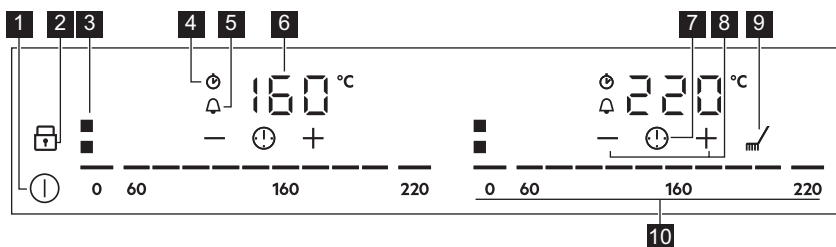
scade de la 180 °C la 100 °C în aproximativ 25 de minute și la 60 °C în aproximativ 60 de minute.

## 4.2 Configurația plitei de gătit



- 1 Zonă de prăjire
- 2 Panou de comandă

## 4.3 Structura panoului de comandă




- 1 Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
- 2 Pentru a activa și a dezactiva Blocare sau Dispozitivul de siguranță pentru copii.
- 3 Pentru a indica zona activă.
- 4 Indicator CountUp Timer.
- 5 Indicator Cronometru cu numărătoare inversă.
- 6 Pentru a indica temperatura și timpul.
- 7 Pentru a selecta funcțiile Cronometru.
- 8 + / - Pentru a crește sau a descrește durata.
- 9 Pentru a activa și a dezactiva Curățare.
- 10 Pentru a seta o temperatură între 0 - 220.

## 5. UTILIZAREA ZILNICĂ



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva aparatul.

Barele de comandă se aprind după activarea aparatului și se sting după dezactivarea acestuia.

### 5.2 Setarea temperaturii



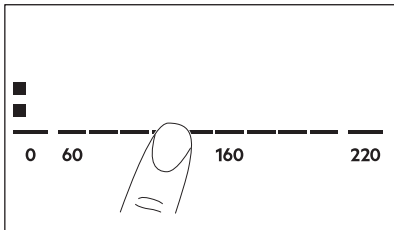
Preîncălziți întotdeauna suprafața de prăjire înainte de gătire.

Fiecare zonă de prăjire are propria bară de comandă.

Pentru a seta sau modifica temperatura:


Atingeți bara de comandă la valoarea corectă sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la temperatura corectă.

Afișajul clipește până când zona de prăjire atinge temperatura. După aceea este emis un semnal sonor și afișajul indică temperatura.




### 5.3 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



**AVERTISMENT!**  
 / = / - Cât timp indicatorul este aprins, există risc de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele  / = / - apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.


Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.






### 5.4 Cronometru

#### Cronometru cu numărătoare inversă



Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de prăjire în timpul unei singure sesiuni de gătit.

Setați temperatura pentru zona de prăjire respectivă și după aceea setați funcția.





1. Pentru a activa funcția sau modifica timpul, atingeți .



Cifrele cronometrului  și indicatoarele  și  se aprind pe afișaj.  se face roșu și  se face alb.


Dacă cronometrul nu este setat, toți indicatorii dispar după 4 secunde.






2. Atingeți  sau  pentru a seta timpul (00 - 99 de minute).

După 3 secunde, cronometrul începe automat numărătoarea inversă. Indicatorii

,  și  dispar.  rămâne roșu.


Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește . Pentru a opri semnalul, atingeți .


Pentru a dezactiva funcția: atingeți .



Indicatoarele  și  se aprind. Folosiți  sau  pentru a seta  pe afișaj. Alternativ, setați nivelul de căldură la 0. Astfel, este emis un sunet și cronometrul este anulat.

### CountUp Timer (Numărătorul)

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării unei zone de prăjire.

Pentru activarea funcției atingeți de două ori .









Indicatorul  se face roșu, cronometrul începe automat numărătoarea.



Pentru a dezactiva funcția: atingeți . Când indicatorii se aprind, atingeți .

### Cronometru






Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată, însă zonele de gătit nu funcționează.


Pentru a vedea panoul de comandă, puneți un vas pe o zonă de prăjire.

1. Atingeți  până când indicatorul  se face roșu pentru a activa funcția.
2. Atingeți  sau  pentru a seta timpul. Funcția pornește automat după 4 de secunde. Indicatorii ,  și  dispar.  rămâne roșu. Atunci când setați funcția, puteți îndepărta vasul.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește . Atingeți  pentru a opri semnalul.


Pentru a dezactiva funcția: atingeți .

Indicatoarele  și  se aprind. Folosiți  sau  pentru a seta  pe afișaj.


-  Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonei de prăjire.


## 5.5 Blocare


Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării aparatului. Previne modificarea accidentală a temperaturii.

-  Trebuie să activați funcția separat pentru fiecare aparat.

Setați mai întâi temperatura.


Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul se face roșu și clipește.

Pentru a dezactiva funcția atingeți . Simbolul se face alb.


-  Când dezactivați aparatul se dezactivează și această funcție.


## 5.6 Dispozitivul de siguranță pentru copii



Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.



-  Trebuie să activați funcția separat pentru fiecare aparat.


Activați mai întâi aparatul și nu setați nicio temperatură.

Atingeți  până când se face roșu pentru a activa funcția. Barele de comandă dispar. Dezactivați aparatul.


-  Când dezactivați aparatul, funcția este în continuare activă.





**Pentru a dezactiva funcția pentru doar o singură gătire:** Activați aparatul cu . 





se aprinde. Atingeți  până când se face alb. Barele de comandă apar. Setați temperatura în 50 de secunde. Puteți utiliza aparatul. Când dezactivați aparatul cu , funcția este în continuare activă.

**Pentru a dezactiva permanent funcția:** Activați aparatul și nu setați nicio temperatură. Atingeți  până când se face alb. Barele de comandă apar. Dezactivați aparatul.


## 5.7 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)


Dezactivați aparatul. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.

Atingeți  timp de 3 secunde. Se afișează  sau . Atingeți  de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

-   - sunetele sunt dezactivate
-   - sunetele sunt activate

Pentru a confirma selecția, așteptați până când aparatul se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți 
- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

## 6. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Economisirea energiei

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

### 6.2 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de prăjire se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de temperatură și de durata prăjirii.

### 6.3 Prepararea alimentelor cu TeppanYaki

Alimentele se prepară direct pe suprafața de prăjire, folosirea uleiului / grăsimii fiind

### 6.4 Exemple de gătit

#### Utilizarea grăsimilor și a uleiului

Grăsime / Ulei	Temperatură max. (°C)	Punct de fumegare grăsime / ulei (°C)
Unt	130	175
Slănină	170	185 - 205

opțională. Puteți utiliza și oale și cratițe, însă vasele nu se vor încălzi la fel de rapid ca pe un aparat vitroceramic sau cu gaz.

Puteți găti sau păstra calde garniturile sau sosurile în oale sau cratițe. Puneți vasul direct pe suprafața de prăjire.

Producătorul nu recomandă fierberea unei cantități mari de apă pe suprafața de prăjire (de ex. pentru spaghete).



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

Nu puneți vasul în mijlocul suprafeței de prăjire pentru a evita încălzirea neuniformă. Prăjirea la intersecția zonelor poate cauza rumenirea neuniformă (de ex. la clătite).



Grăsime / Ulei	Temperatură max. (°C)	Punct de fumegare grăsime / ulei (°C)
Seu de oaie	180	205
Ulei de măsline - extra virgin	180	210
Ulei de floarea soarelui	200	225 - 245
Ulei de arahide - ulei rafinat	200	225 - 230
Ulei de nucă de cocos	200	175

Când temperatura este prea ridicată, grăsimea începe să producă fum. Această temperatură este denumită punctul de fumegare.

Tabelul de mai jos prezintă exemple de tipuri de alimente și vă oferă temperaturile optime

și duratele sugerate pentru gătire. Parametrii pot varia în funcție de temperatură, calitate, consistență și cantitatea de alimente.



Pre-încălziți întotdeauna aparatul.

Alimentele care urmează a fi gătit	Temperatura (°C)	Durată / Sfaturi
<b>Pește și moluște</b>	<b>140 – 160</b>	
File de somon	160	8 minute, întoarceți după 4 minute.
Creveți uriași (decorticați)	140	6 minute, întoarceți după 3 minute.
Fripturi de rechin, groase de aproximativ 2,5 cm	160	10 minute, întoarceți după 5 minute.
Calcan, Müllerin Art (prăjit în unt)	140	8 minute, întoarceți după 4 minute, prima dată pe partea fără piele.
Fileuri de cambulă	140	6 minute, întoarceți după 3 minute.
<b>Vițel</b>	<b>140 – 180</b>	
Cotlet de vițel	180	10 minute, întoarceți după 5 minute.
Medalioane de vițel, 4 cm grosime	160	10 minute, întoarceți după 5 minute.
Fripturi de vițel, 3 - 4 cm grosime	160	6 minute, întoarceți după 3 minute.
Escalop de vițel, natural	180	5 minute, întoarceți după 2,5 minute.
Tocăniță de vițel în sos de smântână	180	6 minute, întoarceți după 3 minute. Bucățile de carne nu trebuie să adere între ele.
<b>Vită</b>	<b>160 – 180</b>	
Friptură de vită, foarte crudă	180	2 minute, întoarceți după 1 minut.
Friptură de vită în sânge	180	6 minute, întoarceți după 3 minute.
Friptură de vită, mediu	180	8 minute, întoarceți după 2 minute.
Friptură de vită - bine făcută	180	8 minute, întoarceți după 4 minute. Dacă carnea nu are grăsime, durata de frigere crește cu aproximativ 20%.

Alimentele care urmează a fi gătit	Temperatura (°C)	Durată / Sfaturi
Hamburger	160	6 - 8 minute, întoarceți după 3 - 4 minute.
Châteaubriand	160 după care 100	Faceți un sote de carne în ulei pe toate părțile (întoarceți doar atunci când carnea nu se lipește de suprafață). Rumeniți pe o latură timp de 10 minute (100°C).
<b>Porc</b>	<b>160 – 180</b>	
Medalioane de porc	160	8 minute, întoarceți după 4 minute (în funcție de grosime).
Fripturi de porc	180	8 minute, întoarceți după 4 minute.
Escalop de porc	160	6 minute, întoarceți după 3 minute.
Coaste de porc <b>1)</b>	160	8 - 10 minute, întoarceți de câteva ori.
Frigărui de porc	160	6 - 8 minute, faceți sote pe toate părțile.
<b>Miel</b>	<b>160 – 180</b>	
Cotlete de miel	180	10 minute, întoarceți după 5 minute.
File de miel	160	10 minute, întoarceți după 5 minute. Fileul trebuie fript pe ambele laturi.
Fripturi de miel	160	6 - 8 minute, întoarceți după 3 - 4 minute.
<b>Pasăre</b>	<b>140 – 160</b>	
Suprem de pui	140	8 - 10 minute, întoarceți după 4 - 5 minute, sub un capac de gătit.
Fâșii din piept de curcan	160	6 minute, întoarceți de câteva ori.
Cârnați	160	Întoarceți dacă este necesar
Ouă ochiuri	140	Întoarceți dacă este necesar
Clătite/Omlete	140 - 160	Întoarceți dacă este necesar
Fructe	140 - 160	Întoarceți dacă este necesar
Legume	140 - 160	10 - 20 minute, întoarceți de câteva ori.
Legume	140 - 160	10 - 15 minute, sub un capac (întoarceți la jumătatea duratei).
Orez prăjit, preparat anterior	140 - 160	10 - 15 minute, întoarceți de câteva ori.
Tăiței prăjiți, preparați anterior	140 - 160	15 - 20 minute, întoarceți la jumătatea duratei.

**1)** Gătiți-le pe acestea mai întâi.

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Informații cu caracter general

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.  
Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.



### AVERTISMENT!

Obiectele ascuțite și agenții de curățare abrazivi deteriorează aparatul.

Ustensilele din lemn, de ex. spatule, se pot folosi în siguranță. Zgârieturile mici sau petele de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

## 7.2 Funcția Curățare



### AVERTISMENT!

Folosiți întotdeauna mănuși de protecție atunci când curățați aparatul pentru a vă proteja mâinile de căldură.

1. Atingeți . Fiecare zonă este setată la 80 °C. Afișajul clipește până când temperatura ajunge la 80 °C. Funcția blochează panoul de comandă, însă nu și .

2. Atunci când temperatura ajunge la 80 °C, este emis un semnal acustic și panoul de comandă se deblochează.
3. Puneți cuburile de gheață unul câte unul pe zonele de prăjire (puteți utiliza și apă rece). Folosiți o spatulă pentru a îndepărta resturile alimentare. Nu uitați să ștergeți și șanțul din jurul aparatului. Îndepărtați depunerile de calcar sau resturile proteice albe folosind acid citric.
4. Uscați aparatul cu o lavetă curată.

## 7.3 Curățarea când aparatul este rece

1. Aplicați un agent de curățare pe suprafața de prăjire și lăsați-l să lucreze timp de 5 minute.
2. Îndepărtați resturile de la prăjire cu o spatulă.
3. Curățați aparatul cu o lavetă umedă.
4. Uscați aparatul cu o lavetă curată.
5. Când aparatul este uscat, frecăți suprafața de gătit cu ulei de gătit.

# 8. DEPANAREA






### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 8.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică. Consultați schema de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Când aparatul este dezactivat este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Aparatul se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor  .	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	O zonă nu este fierbinte pentru că fost utilizată doar o scurtă perioadă de timp	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Bara de comandă se aprinde intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de prăjire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
 și se aprinde un număr.	Aparatul prezintă o eroare.	Dezactivați aparatul și activați-l din nou după 30 de secunde. Dacă se aprinde din nou, deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. După 30 de secunde, conectați din nou aparatul. Dacă problema continuă să apară, apălați un Centru de service autorizat
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

## 8.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...


Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz

contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

## 9. DATE TEHNICE

### 9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model ITE42600KB  
Tip 61 A2A 80 AD  
Inducție 2.8 kW  
Nr. ser.....  
AEG

PNC 949 597 551 00  
220 – 240 V 50 – 60 Hz  
Fabricat în: Germania  
2.8 kW  
CE 


### 9.2 Specificațiile zonelor de prăjire


Zonă de prăjire	Putere nominală [W]
Față	1400
Spate	1400

Puterea zonelor de prăjire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel.

Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

## 10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul .  
Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inováčné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Zaregistrujte si výrobok a využijete tak ešte lepší servis:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	206
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	209
3. INŠTALÁCIA.....	211
4. POPIS VÝROBKU.....	214
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	215
6. TIPY A RADY.....	218
7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	220
8. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	221
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	222
10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	223

## 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené

nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## **1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb**

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.

- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarou pokrývkou alebo pokrievkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- UPOZORNENIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné



líšty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Zabezpečte inštaláciu oddelovacieho panelu z preglejky, kuchynského skeletového materiálu alebo iných nehořľavých materiálov pod spotrebič, aby ste zabránili prístupu k dolnej časti.
- Oddelovací panel musí plne zakrývať oblasť pod varným panelom.

- Uistite sa, že je medzi pracovnou doskou a prednou časťou spodnej jednotky voľný 2 mm vetrací priestor. Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nedostatkom primeraného vetracieho priestoru.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený privodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a

izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.3 Použitie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.

- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadol na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Na spotrebič nekladte allobal.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškrabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.

- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## 2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáciach spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako

ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

## 2.6 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

# 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

## 3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním spotrebiča si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane spotrebiča.

Sériové číslo .....

## 3.2 Zabudovateľný spotrebič

Zabudovateľné spotrebiče sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

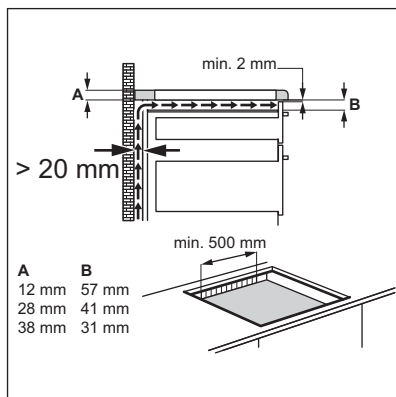
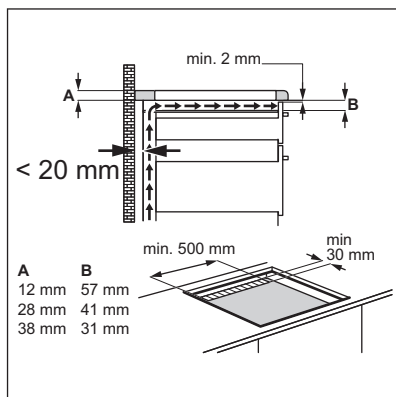
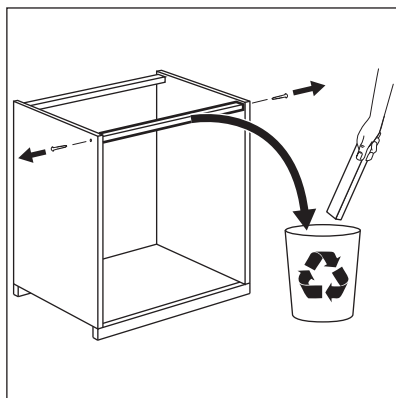
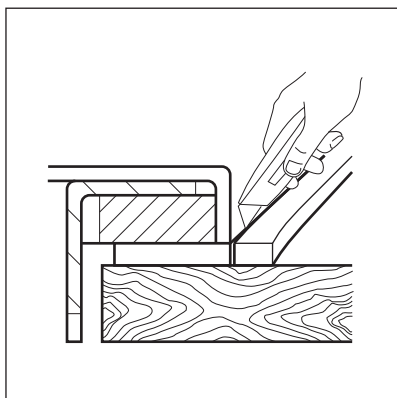
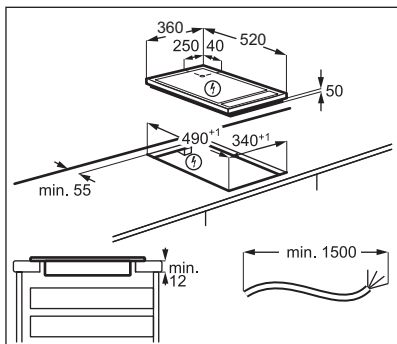
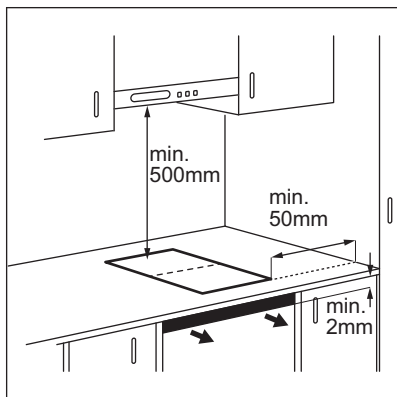
## 3.3 Pripájací kábel

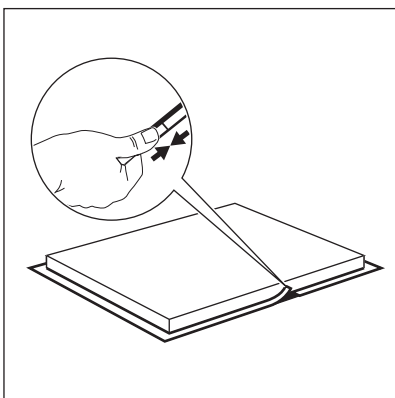
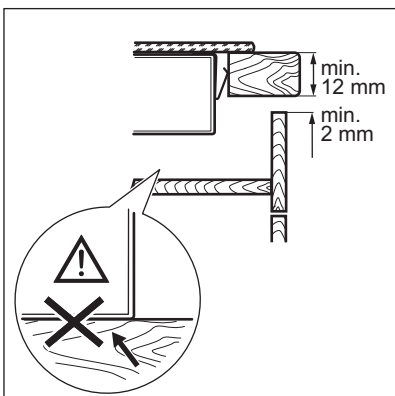
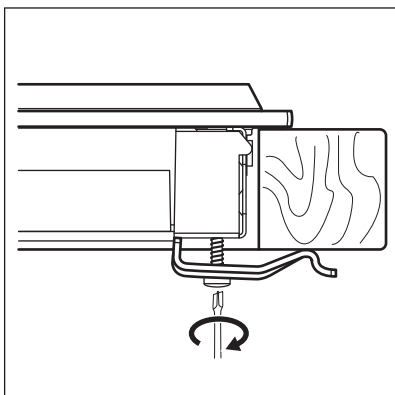
- Spotrebič sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite tento (alebo vyšší) typ sieťového kábla: H05V2V2-F, ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

## 3.4 Pripevnenie tesnenia – Inštalácia na povrch

1. Očistite pracovnú plochu okolo vyrezanej plochy.
2. Na spodnej hrane spotrebiča pozdĺž vonkajšej hrany sklokeramiky nalepte dodávané tesnenie 2x6 mm. Tesnenie pritom neťahajte. Dbajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany spotrebiča.
3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše.
4. Pritlačte k sebe oba konce tesniacich pásov.

### 3.5 Inštalácia





### 3.6 Inštalácia viac ako jedného varného panelu

**Dodávané príslušenstvo:** tesniaci prúžok.

**i** Používajte iba špeciálny teplovzdorný silikón.

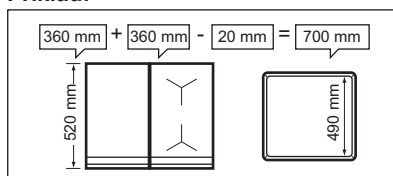
#### Výrez pracovnej dosky

Vzdialenosť od steny minimálne 50 mm

Dĺžka 490 mm

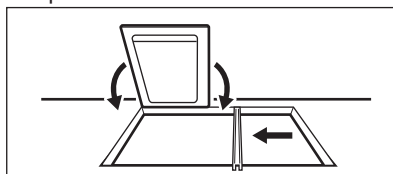
Šírka súčet všetkých šírokr nainštalovaných spotrebičov mínus 20 mm

#### Príklad:

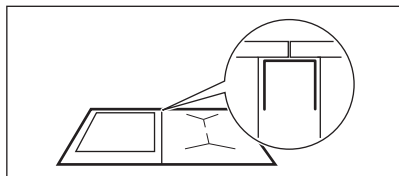


#### Montáž

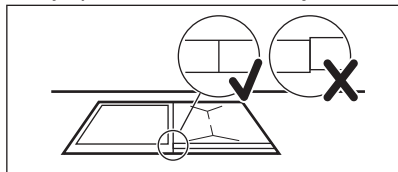
- Vypočítajte správne rozmery výrezu.
- Pripravte výrez v pracovnej doske.
- Spotrebiče uložte na mäkký povrch (napr. deku) otočené spodnou stranou nahor.
- V prípade grilu Teppan Yaki pripevnite dodaný tesniaci pásik pozdĺž jeho dolného okraja, spolu s vonkajším okrajom sklokeramiky. Do vhodných otvorov na ochrannom kryte voľne priskrutkujte upevňovacie doštičky.
- Do výrezu na pracovnej doske vložte prvý spotrebič. Spojovaciu lištu namontujte pod spotrebič, aby zostala spolovice viditeľná – bude slúžiť ako podpera pre ďalší spotrebič.



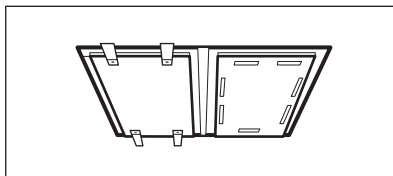
- Pre gril Teppan Yaki voľne priskrutkujte upevňovacie doštičky zospodu na pracovnú dosku (na prednej a zadnej strane spotrebiča).



- Do výrezu na pracovnej doske vložte ďalší spotrebič. Skontrolujte, či sú predné hrany spotrebičov na rovnakej úrovni.



- Iné spotrebiče ako gril Teppan Yaki pripievajte pomocou zaskakovacích pružín.
- Na konci utiahnite skrutky grilu Teppan Yaki.



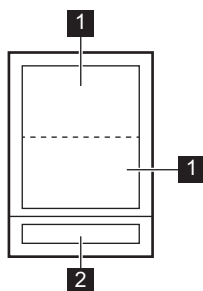
- Na utesnenie medzier medzi spotrebičmi a spotrebičmi a pracovnou doskou použite silikón.
- Pevne zatlačte gumenú pomôcku voči sklokeramike a pomaly ju posúvajte po hranách, aby ste vytlačili prebytočný silikón.
- Na silikón aplikujte mydlovú vodu a prstom vyhladte hrany.
- Silikón nechytajte, kým nestvrdne. Tvrdne približne deň.
- Prebytočný silikón opatrne orežte žiletkou.
- Vyčistite sklenený povrch.

## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Najdôležitejšie funkcie vášho spotrebiča

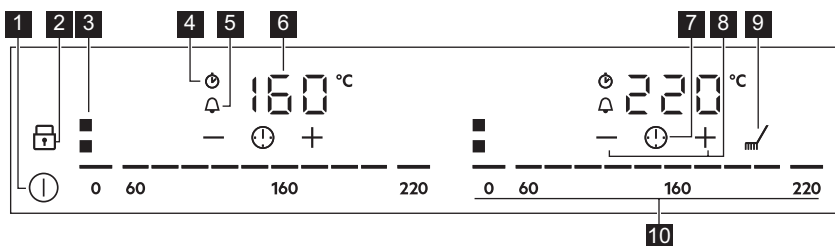
- Varný povrch pozostáva z dvoch zón, prednej a zadnej. Podrobnejšie informácie nájdete v časti „Technické údaje“.
- Varný povrch pozostáva z 2 vrstiev z nehrdzavejúcej ocele s hliníkovou vrstvou medzi nimi. Má vysokú tepelnú kapacitu, ktorá zabraňuje rýchlemu poklesu teploty (napr. pri príprave mäsa priamo z chladničky).
- Každý TeppanYaki varný povrch je jedinečný, pretože ho ručne vyrábajú odborníci na brúsenie. Rozdiely v brúsnych vzoroch sú normálne a nemajú vplyv na činnosť spotrebiča.
- Drážka okolo okraja:
  - Znižuje teplotu okolo spotrebiča, vďaka čomu ho môžete nainštalovať v rôznych typoch kuchynských pracovných dosiek.
  - Absorbuje teplo a zabraňuje rozšíreniu zohrievaného varného povrchu.
  - Zachytáva drobné zvyšky pokrmov a tekutín, ktoré je možné po príprave jedla jednoducho odstrániť.
- Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty. Termostat udržiava potrebnú teplotu konštantnú, aby sa predišlo prehriatiu jedla. To umožňuje nízkoúčinné varenie, ktoré zachováva nutričné hodnoty jedla.
- Jedlo sa zohrieva priamo na varnom povrchu s tukom alebo bez neho. Môžete použiť aj kuchynský riad.
- Varný povrch sa zohreje na teplotu 180 °C za približne 4 minúty. Teplota grilu na pečenie klesne zo 180 °C na 100 °C približne za 25 minút, a na 60 °C približne za 60 minút.

## 4.2 Rozloženie varného povrchu



- 1 Zóna na pečenie
- 2 Ovládací panel

## 4.3 Rozloženie ovládacieho panela



- 1 Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
- 2 Zapnutie alebo vypnutie Blokovanie alebo Detská poistka.
- 3 Zobrazenie aktívnej zóny.
- 4 Indikátor CountUp Timer.
- 5 Indikátor Časovač odpočítavania.
- 6 Nastavenie teploty a času.
- 7 Výber funkcií Časovač.
- 8 Predĺženie alebo skrátenie času.
- 9 Zapnutie alebo vypnutie Čistenie.
- 10 Nastavenie teploty 0-220.

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oňadne bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete spotrebič zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa na 1 sekundu.

Ovládacie pásiky sa rozsvietia po zapnutí spotrebiča a zhasnú po jeho vypnutí.

### 5.2 Nastavenie teploty



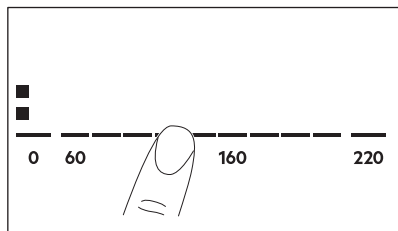
Pred pečením vždy predhrejte varný povrch.

Každá zóna na pečenie má svoj vlastný ovládací pásik.

Nastavenie alebo zmena teploty:

Dotknite sa ovládacieho pásika na správnej hodnote alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete správnu teplotu.

Displej bliká, až kým zóna na pečenie nedosiahne nastavenú teplotu. Potom zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí teplota.



### 5.3 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyšového tepla)



#### VAROVANIE!

☰ / = / - Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, hrozí nebezpečenstvo popálením zo zvyšového tepla.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Ukazovatele sa ☰ / = / - zobrazia, keď je varná zóna horúca. Tie zobrazujú úroveň zvyšového tepla varných zón, ktoré práve používate.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

## 5.4 Časovač

### 🔔 Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá zóna na pečenie pre jedno konkrétne varenie.

Nastavte teplotu pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.

1. Dotykom 🕒 zapnete funkciu alebo zmeňte čas.

Na displeji sa zobrazia číslice časovača 00 a ukazovatele + a -. 🔔 sa sfarbí načerveno a 🕒 sa sfarbí nabiele. Ak nie je nastavený časovač, po 4 sekundách sa zobrazia všetky ukazovatele.

2. Dotknite sa + alebo - a nastavte čas (00 – 99 minút).

Po 3 sekundách časovač automaticky spustí odpočítavanie. Ukazovatele 🕒, + a - zmiznú. 🔔 zostane červený.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikat' 00. Signál vypnete tlačidlom 🕒.

Vypnutie funkcie: dotknite sa 🕒.

Ukazovatele + a - sa rozsvietia. Pomocou - alebo + nastavte 00 na displeji. Prípadne nastavte úroveň ohrevu na 0. V dôsledku toho zaznie signál a časovač bude zrušený.

### 🕒 CountUp Timer (Časovač odpočítavajúci smerom nahor).

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie času prevádzky zóny na pečenie.

Dvojitým dotykom tlačidla 🕒 zapnete funkciu.

Ukazovateľ 🕒 sa rozsvietia načerveno, časovač začne automatické odpočítavanie smerom nahor.









Vypnutie funkcie: dotknite sa 🕒. Keď sa rozsvietia ukazovatele, dotknite sa -.






## Časomer




Túto funkciu môžete použiť, keď je spotrebič zapnutý, ale zóny na pečenie nie sú v činnosti.


Aby sa zobrazil ovládací panel, položte na zónu na pečenie hrniec.

1. Dotknite sa , kým sa ukazovateľ  nerozsvieti načerveno, aby ste zapli funkciu.
2. Dotknite sa  alebo  a nastavte čas. Funkcia sa spustí automaticky po 4 sekundách. Ukazovatele , , a  zmiznú.  zostane červený. Keď nastavíte funkciu, môžete odobrať hrniec.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať  . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa tlačidla .


Vypnutie funkcie: dotknite sa .

Ukazovatele  a  sa rozsvietia. Pomocou  alebo  nastavte   na displeji.



 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť zóny na pečenie.


## 5.5 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky spotrebiča. Zabraňuje neúmyselným zmenám teploty.

 Túto funkciu je potrebné nastaviť samostatne pre každý spotrebič.


Najprv nastavte teplotu.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno a bliká. Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Symbol sa sfarbí nabiele.


 Keď vypnete spotrebič, vypnete aj túto funkciu.

## 5.6 Detská poistka


Táto funkcia znemožňuje neúmyselné zapnutie spotrebiča.

 Túto funkciu je potrebné nastaviť samostatne pre každý spotrebič.





Najprv zapnite spotrebič a nenastavujte teplotu.

Dotknite sa , kým na nesfarbí načerveno, aby ste zapli funkciu.


Ovládacie pásičky zmiznú. Spotrebič vypnite.

 Po vypnutí spotrebiča sa funkcia znovu zapne.






**Ak chcete dočasne vypnúť funkciu iba na jedno varenie:** Zapnite spotrebič pomocou





. Rozsvieti sa . Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabiele. Zobrazia sa ovládacie pásičky. Do 50 sekúnd nastavte teplotu. Spotrebič môžete používať. Po vypnutí spotrebiča pomocou  sa funkcia znovu zapne.

**Ak chcete natrvalo vypnúť funkciu:** Zapnite spotrebič a nenastavujte teplotu.


Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabiele. Zobrazia sa ovládacie pásičky. Spotrebič vypnite.

## 5.7 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Spotrebič vypnite. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo . Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

-   – zvuková signalizácia je vypnutá
  -   – zvuková signalizácia je zapnutá
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie spotrebiča.

Ak je táto funkcia nastavená na  , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete 
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

## 6. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Šetrenie energie

- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Varnú nádobu položte na varnú zónu pred zapnutím.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

### 6.2 Öko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od nastavení teploty a trvania pečenia.

### 6.3 Príprava jedla na grile Teppan Yaki

Jedlo sa pripravuje priamo na varnom povrchu s tukom/olejom alebo bez neho.

### 6.4 Príklady použitia na varenie

#### Používanie tukov a olejov

Tuk/olej	Max. teplota (°C)	Bod dymenia tuku/oleja (°C)
Maslo	130	175
Bravčová masť	170	185 - 205
Hovädzia masť	180	205
Olivový olej – extra panenský	180	210
Slnečnicový olej	200	225 - 245
Arašidový olej – rafinovaný	200	225 - 230
Kokosový olej	200	175

Pri príliš vysokej teplote začne tuk dymiť. Táto teplota sa nazýva bod dymenia.

V nasledujúcej tabuľke nájdete príklady potravín, optimálne teploty a odporúčaný čas varenia. Parametre sa môžu líšiť v závislosti

Môžete tiež používať hrnce alebo panvice, no kuchynský riad sa nezohreje tak rýchlo, ako na sklokeramickom alebo plynovom spotrebiči.

V hrncoch alebo panviciach môžete variť alebo uchovať teplé prílohy alebo omáčky. Kuchynský riad položte priamo na varný povrch.

Výrobca neodporúča, aby ste na varnom povrchu varili veľké množstvá vody (napr. na špagety).



Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

Kuchynský riad nekladte na stred varného povrchu, aby ste predišli nerovnomernému ohrevu. Opekanie na spojení zón môže spôsobiť nerovnomerné zhnednutie (napr. u palacieniek).

od teploty, kvality, konzistencie a množstva potravín.



Spotrebič vždy predhrejte.

Pokrm na pečenie	Teplota (°C)	Čas/Tipy
<b>Ryby a mäkkýše</b>	<b>140 – 160</b>	
Filety z lososa	160	8 minút, otočte po 4 minútach.
Krevety (bez schránky)	140	6 minút, otočte po 3 minútach.
Žraločie steaky, približne 2,5 cm hrubé	160	10 minút, otočte po 5 minútach.
Morský jazyk (opražený na masle)	140	8 minút, otočte po 4 minútach, najprv svetlú stranu.
Filé z platesy	140	6 minút, otočte po 3 minútach.
<b>Teľacie</b>	<b>140 – 180</b>	
Teľacia kotleta	180	10 minút, otočte po 5 minútach.
Teľacie medailóniky, hrubé 4 cm	160	10 minút, otočte po 5 minútach.
Teľacie steaky, 3 – 4 cm hrubé	160	6 minút, otočte po 3 minútach.
Teľacie rezne, na prírodno	180	5 minút, otočte po 2,5 minúte.
Teľacie frikase v smotanovej omáčke	180	6 minút, otočte po 3 minútach. Pásiky mäsa nesmú byť navzájom zlepené.
<b>Hovädzie</b>	<b>160 – 180</b>	
Bifteľ „modrý“ – veľmi málo prepečený	180	2 minúty, otočte po 1 minúte.
Bifteľ – krvavý	180	6 minút, otočte po 3 minútach.
Bifteľ – stredne prepečený	180	8 minút, otočte po 2 minútach.
Bifteľ – prepečený	180	8 minút, otočte po 4 minútach. Pri pečení bez tuku sa čas pečenia predlži o približne 20 %.
Hamburger	160	6 – 8 minút, otočte po 3 – 4 minútach.
Châteaubriand	160 potom 100	Mäso orestujte v oleji zo všetkých strán (otočte len vtedy, keď sa mäso nelepí na panvicu). Potom ho opekajte na jednej strane 10 minút (100 °C).
<b>Bravčové</b>	<b>160 – 180</b>	
Bravčové medailóniky	160	8 minút, otočte po 4 minútach (podľa hrúbky).
Bravčové steaky	180	8 minút, otočte po 4 minútach.
Bravčové rezne	160	6 minút, otočte po 3 minútach.
Rebierka <sup>1)</sup>	160	8 – 10 minút, otočte niekoľkokrát.
Bravčový špíz	160	6 – 8 minút, dobre opečte zo všetkých strán.
<b>Jahňacie</b>	<b>160 – 180</b>	
Jahňacie kotlety	180	10 minút, otočte po 5 minútach.
Jahňacie filé	160	10 minút, otočte po 5 minútach. Filé musí byť opečené z oboch strán.

Pokrm na pečenie	Teplota (°C)	Čas/Tipy
Jahňacie steaky	160	6 – 8 minút, otočte po 3 – 4 minútach.
<b>Hydina</b>	<b>140 – 160</b>	
Kurča najvyššej kvality	140	8 – 10 minút, otočte po 4 – 5 minútach, pod pokrievkou.
Morčacie prsia – prúžky	160	6 minút, otočte niekoľkokrát.
Klobásy	160	Otočte podľa potreby.
Volské oko	140	Otočte podľa potreby.
Palacinky/omelety	140 - 160	Otočte podľa potreby.
Ovocie	140 - 160	Otočte podľa potreby.
Zelenina	140 - 160	10 – 20 minút, otočte niekoľkokrát.
Zelenina	140 - 160	10 – 15 minút, pod pokrievkou (v polovici otočte).
Opečenie prevarenej ryže	140 - 160	10 – 15 minút, otočte niekoľkokrát.
Opečenie predvarených rezancov	140 - 160	15 – 20 minút, v polovici otočte.

1) Najprv ich predvarte.

## 7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informácie

Spotrebič vyčistíte po každom použití.

Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.



### **VAROVANIE!**

Ostré a drsné predmety alebo abrazívne čistiace prostriedky poškodia spotrebič.



Drevené pomôcky, napr. stierky, sú maximálne bezpečné na prácu. Malé škrabance alebo škrvy na povrchu neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

### 7.2 Funkcia Čistenie



### **VAROVANIE!**

Pri čistení spotrebiča vždy používajte ochranné rukavice, aby ste chránili vaše ruky pred teplom.

1. Dotknite sa . Každá zóna na pečenie je nastavená na 80 °C. Displej bude blikať, až kým sa nedosiahne teplota 80 °C. Funkcia zablokuje ovládací panel, ale nie .
2. Po dosiahnutí teploty 80 °C zaznie zvukový signál a ovládací panel sa odblokuje.
3. Na zóny na pečenie ukladajte kocky ľadu po jednom (môžete tiež použiť studenú vodu). Na odstránenie zvyškov jedla použijete stierku. Nezabudnite vyčistiť aj drážku okolo spotrebiča. Pomocou kyseliny citrónovej odstráňte vodný kameň alebo zvyšky vaječnej bielkoviny.
4. Vysušte spotrebič čistou handrou.

## 7.3 Čistenie, keď je spotrebič studený

1. Na varný povrch naneste čistiaci prostriedok a nechajte ho 5 minút pôsobiť.
2. Pomocou stierky odstráňte zvyšky po pečení.

3. Vyčistite spotrebič vlhkou handrou.
4. Vysušte spotrebič čistou handrou.
5. Keď je spotrebič suchý, potrite varný povrch trochu jedlého oleja.


## 8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV




### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvryny.	Vyčistite ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a spotrebič sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď sa spotrebič vypne.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Spotrebič sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba po krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 sa rozsvieti.	Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.

Problém	Možná příčina	Náprava
Ovládací pásek bliká.	Na zónu nie je žiaden kuchynský riad alebo zóna nie je úplne zakrytá.	Na zónu položte kuchynský riad, aby úplne zakrývala zónu na pečenie.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
 a číslo sa rozsvietia.	Na spotrebiči sa vyskytla chyba.	Vypnite spotrebič a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol, odpojte spotrebič od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte spotrebič. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.

## 8.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

případe nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítok

Model ITE42600KB  
 Typ 61 A2A 80 AD  
 Indukcia 2.8 kW  
 Sér. č. ....  
 AEG

Č. výrobku (PNC) 949 597 551 00  
 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz  
 Vyrobené v: Nemecko  
 2.8 kW




### 9.2 Technické údaje zón na pečenie


Zóna na pečenie	Nominálny výkon [W]
Vpredu	1400
Vzadu	1400

Výkon zón na pečenie sa môže v určitej malej miere odchyľovať od údajov v tabuľke.

Mení sa podľa materiálu a rozmeru kuchynského riadu.

## 10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

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


## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	224
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	227
3. INSTALACIÓN.....	229
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	232
5. USO DIARIO.....	234
6. CONSEJOS.....	236
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	239
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	239
9. DATOS TÉCNICOS.....	241
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	241

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado



de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## **1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o

personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.

- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro

material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.

- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.
- Asegúrese de dejar libre un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frontal de la unidad inferior. La garantía no cubre los daños causados por la falta de un espacio de ventilación adecuado.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.

- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

### 2.3 Uso



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.

- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.

- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

## 2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio

autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior del aparato.

Número de serie .....

## 3.2 Aparato empotrado

Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

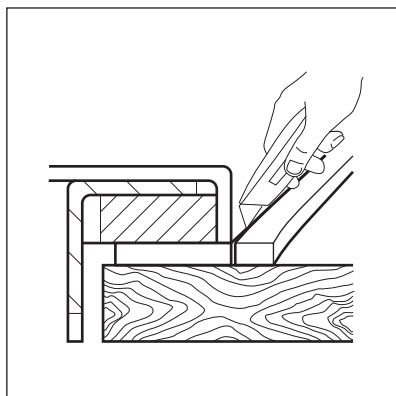
## 3.3 Cable de conexión

- El aparato se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el siguiente tipo de cable de alimentación (o superior): H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el

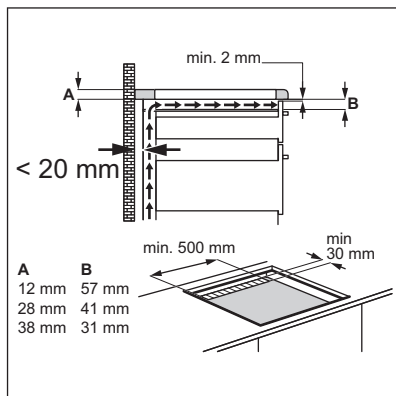
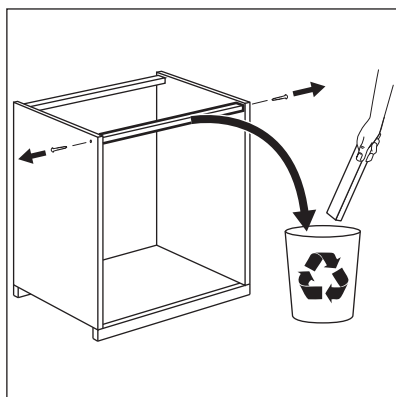
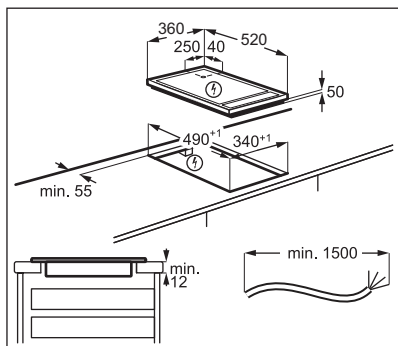
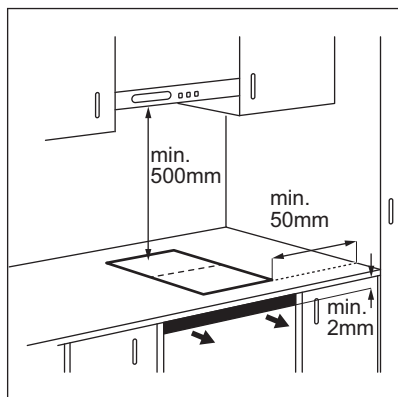
Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

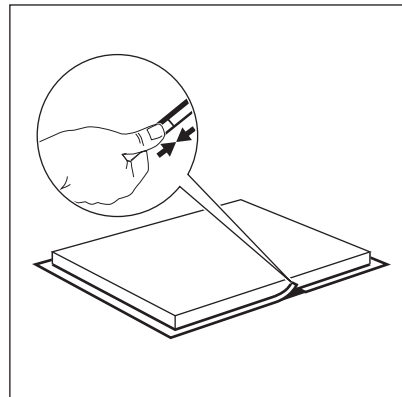
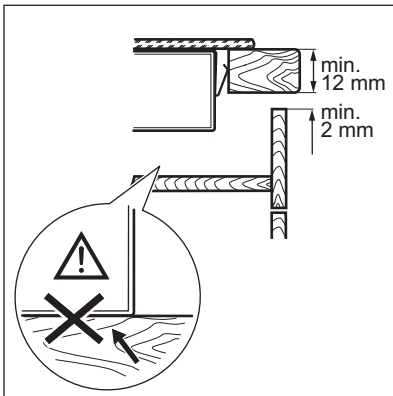
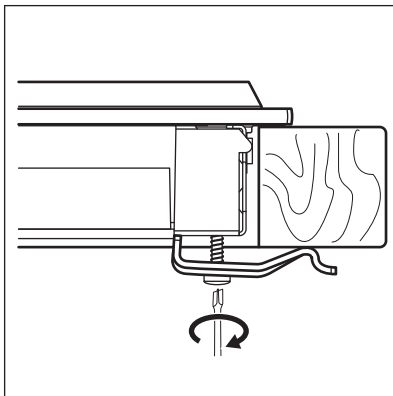
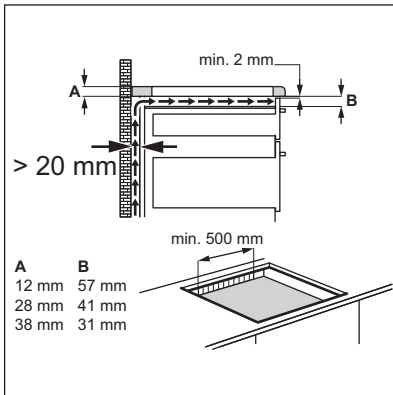
### 3.4 Colocación del sello - Instalación superior

1. Limpie la encimera alrededor del área del corte.
2. Coloque la banda del sello de 2x6mm suministrada en el borde inferior de el aparato a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tense. Asegúrese de que los extremos de la banda de sello están situados en el centro de un lado del aparato.
3. Añada algunos milímetros de longitud cuando corte la banda de sello.
4. Una los dos extremos de la banda de sello.



### 3.5 Montaje





### 3.6 Instalación de más de una placa de cocción

**Accesorios suministrados:** junta.

**i** Utilice únicamente silicona especial resistente al calor.

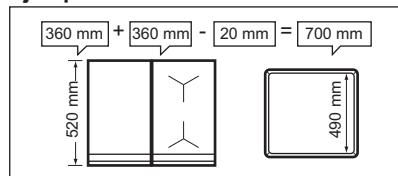
#### Ajuste de la encimera

Distancia desde la pared      mínimo 50 mm

Longitud      490 mm

Ancho      suma del ancho de todos los aparatos que va a instalar menos 20 mm

#### Ejemplo:

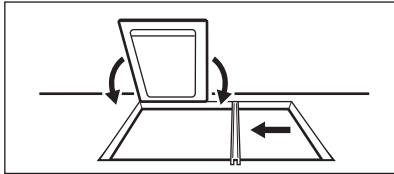


#### Montaje

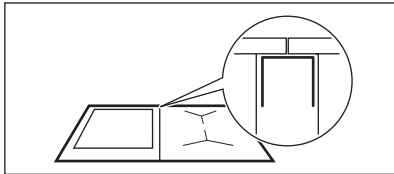
- Calcule las dimensiones de corte correctas.
- Prepare el corte en la encimera.
- Coloque los aparatos sobre una superficie blanda (por ejemplo, una manta) con la parte inferior hacia arriba.
- En el caso del Teppan Yaki, fije la banda de sellado suministrada en el borde inferior, a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. Fije sin ajustar las placas

de fijación en los orificios correspondientes de la carcasa protectora.

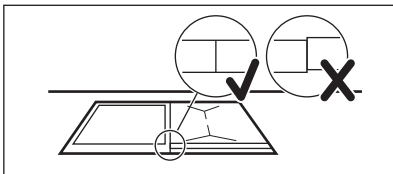
- Inserte el primer aparato en el hueco de la encimera. Monte la barra de conexión debajo del aparato de modo que la mitad de su ancho siga siendo visible, ya que soportará el siguiente aparato.



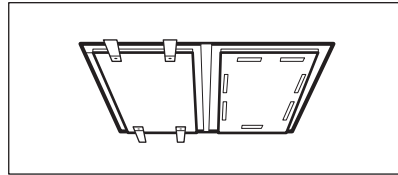
- Para el Teppan Yaki, atornille las placas de fijación a la encimera desde abajo (en la parte delantera y trasera del aparato).



- Inserte el siguiente aparato en el hueco de la encimera. Asegúrese de que los bordes frontales de los aparatos están a nivel.



- Fije los aparatos distintos del Teppan Yaki con muelles de presión.
- Al final, apriete los tornillos del Teppan Yaki.



- Selle con silicona el espacio entre los aparatos y entre estos y la encimera.
- Presione la forma de caucho firmemente contra la vitrocerámica y muévela lentamente a lo largo de los bordes para exprimir el exceso de silicona.
- Ponga un poco de agua jabonosa en la silicona y alise los bordes con el dedo.
- No toque la silicona hasta que se endurezca, puede tardar un día.
- Retire cuidadosamente la silicona sobrante con una cuchilla de afeitar.
- Limpie la superficie de vidrio.

## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Las características más importantes de su aparato

- La superficie de asado se compone de dos zonas, delantera y trasera. Para más información, ver "Datos técnicos".
- La superficie de asado tiene 2 capas de acero inoxidable con una capa de aluminio entre ellas. Tiene una alta capacidad térmica, lo que evita que las temperaturas disminuyan rápidamente (p. ej., cuando prepare carne directamente desde el frigorífico).

- Cada superficie de tostado TeppanYaki es única porque está hecha a mano por especialistas en rectificado. Las diferencias en los patrones de mecanizado son normales y no afectan el funcionamiento del aparato.
- La ranura alrededor del borde:
  - Disminuye la temperatura alrededor del aparato, lo que permite instalarlo en diferentes tipos de encimeras de cocina.
  - Absorbe el calor y evita la expansión de la superficie de asado calentada.

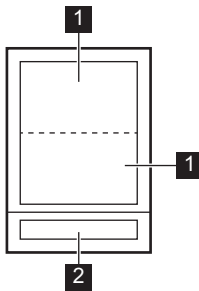


- Recoge los restos pequeños de alimentos y líquidos que se pueden limpiar fácilmente después.
- La pantalla muestra el ajuste de temperatura. El termostato mantiene constante la temperatura necesaria para evitar el sobrecalentamiento de los alimentos. Esto permite una cocción baja en grasas que mantiene los valores nutricionales de los alimentos.
- Los alimentos se calientan directamente en la superficie de asado, con o sin grasa.

También puede utilizar utensilios de cocción.

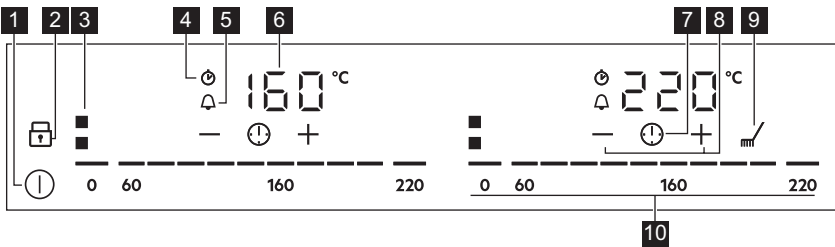
- La superficie de asado se calienta a una temperatura de 180 °C en unos 4 minutos. La temperatura de la superficie de asado disminuye de 180 °C a 100 °C en unos 25 minutos, y a 60 °C en unos 60 minutos.

## 4.2 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de asado
- 2 Panel de mandos

## 4.3 Diseño del panel de control



- 1 Para activar y desactivar el aparato.
- 2 Para activar y desactivar Bloqueo o Dispositivo de seguridad para niños.
- 3 Para mostrar la zona activa.
- 4 Indicador CountUp Timer.
- 5 Indicador Temporizador de cuenta atrás.

- 6 Para mostrar la temperatura y la hora.
- 7 Para seleccionar las funciones Temporizador.
- 8 + / - Para aumentar o disminuir el tiempo.
- 9 Para activar y desactivar Limpieza.
- 10 Para ajustar una temperatura de 0 - 220.


## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

El panel de control se enciende tras activar el aparato y se apaga tras desactivarlo.

### 5.2 Ajuste de la temperatura



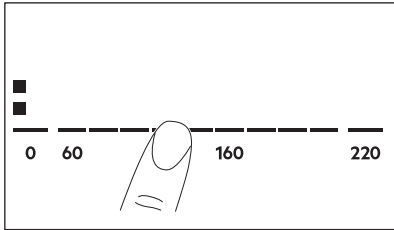
Precaliente siempre la superficie de asado antes de cocinar.

Cada zona de asado tiene su propia barra de control.

Para ajustar o comprobar la temperatura.

Toque la barra de control en el valor adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar a la temperatura adecuada.


La pantalla parpadea hasta que la zona de asado alcanza la temperatura ajustada. Entonces suena una señal y la pantalla muestra la temperatura.




### 5.3 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



### ADVERTENCIA!

 / = / - Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores  / = / - aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.


### 5.4 Temporizador








#### Temporizador de cuenta atrás



Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de asado durante un único proceso de cocción.

Ajuste la temperatura para la zona de asado adecuada y, a continuación, ajuste la función.





1. Toque  para activar la función o cambiar el temporizador.



Los dígitos del temporizador  y los indicadores  y  se encienden en la pantalla.  cambia a rojo y  cambia a blanco.







Si no se ajusta el temporizador, todos los indicadores desaparecen pasados 4 segundos.

2. Toque  o  para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).

Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás automáticamente. Los



indicadores ,  y  desaparecen.  permanece en rojo.



Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Para detener la señal, toque .

Para desactivar la función: toque . Se encienden los indicadores  y . Toque  o  para ajustar  en la pantalla. También puede ajustar el nivel de calor en 0. Como resultado, se oye una señal y se cancela el temporizador.

## CountUp Timer (Tiempo de cocción)

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de asado.





Toque  dos veces para activar la función. El indicador  cambia a rojo, el temporizador arranca la cuenta automáticamente.





Para desactivar la función: toque . Cuando se iluminan los indicadores, toque .



## Avisador







Puede utilizar esta función mientras el aparato está activado, pero las zonas de asado no funcionan.


Para ver el panel de control, coloque un utensilio sobre una zona de asado.

1. Toque  hasta que el indicador  cambie a rojo, para activar la función.
2. Toque  o  para programar el tiempo que necesite.

La función empieza automáticamente tras 4 segundos. Los indicadores ,  y  desaparecen.  permanece en rojo. Cuando ajuste la función, ya puede retirar el utensilio.


Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Toque  para detener la señal.

Para desactivar la función: toque . Se encienden los indicadores  y . Toque  o  para ajustar  en la pantalla.


 La función no afecta al funcionamiento de la zona de asado.


## 5.5 Bloqueo


Se puede bloquear el panel de control mientras el aparato funciona. Evita un cambio accidental de la temperatura.

 Debe activar la función para cada aparato por separado.

Ajuste la temperatura primero.


Toque  para activar la función. El símbolo cambia a rojo y parpadea.

Para desactivar la función, toque . El símbolo cambia a blanco.


 La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

## 5.6 Dispositivo de seguridad para niños


Esta función impide el uso accidental del aparato.

 Debe activar la función para cada aparato por separado.




Active primero el aparato y no fije ninguna temperatura.


Toque  hasta que cambia a rojo para activar la función.


Las barras de control desaparecen. Desactive el aparato.

 Cuando apague el aparato, la función sigue activa.




**Para desactivar la función solo durante el tiempo de cocción:** active el aparato con



.  se enciende. Toque  hasta que cambie a blanco. La barra de control aparece. Ajuste la temperatura en 50 segundos. Ya puede utilizar el aparato.



Cuando apague el aparato con  la función sigue activa.

**Para desactivar la función permanentemente:** Active el aparato y no fije ninguna temperatura. Toque  hasta que cambie a blanco. La barra de control aparece. Desactive el aparato.


## 5.7 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)


Desactive el aparato. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o

 se encienden. Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
-  - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que el aparato se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca 
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

## 6. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Ahorro de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

### 6.2 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de asado se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende del ajuste de temperatura y de la duración del asado.

### 6.3 Preparar la comida con el TeppanYaki

La comida se prepara directamente en la superficie de asado, con o sin aceite/grasa.

También puede utilizar recipientes o sartenes, pero el tiempo de calentamiento es superior al de una vitrocerámica o cocina de gas.

Puede cocinar o mantener calientes acompañamientos en recipientes o sartenes. Coloque los utensilios de cocina directamente sobre la superficie de asado.

El fabricante no recomienda hervir grandes cantidades de agua en la superficie de asado, como por ejemplo espaguetis.



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

No coloque los utensilios de cocina en el centro de la superficie de asado, para evitar un calentamiento desigual. Freír en la unión de las zonas puede causar un tueste desigual (p.ej. con tortitas).

## 6.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

### Utilización de grasas y aceites

Grasa / Aceite	Temperatura máxima (°C)	Punto de humo de grasa / aceite (°C)
Mantequilla	130	175
Grasa de cerdo	170	185 - 205
Grasa de vaca	180	205
Aceite de oliva virgen extra	180	210
Aceite de girasol	200	225 - 245
Aceite de cacahuete - refinado	200	225 - 230
Aceite de coco	200	175

Si la temperatura es excesiva, la grasa comienza a echar humo. Esta temperatura se denomina el punto de humo.

La siguiente tabla muestra ejemplos de tipos de alimentos y le proporciona las temperaturas óptimas y los tiempos de cocción sugeridos. Los parámetros pueden

variar dependiendo de la temperatura, calidad, consistencia y cantidad de alimentos.



Precaliente siempre el aparato.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
<b>Pescados y crustáceos</b>	<b>140 – 160</b>	
Filetes de salmón	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Langostinos (sin cáscaras)	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Filetes de tiburón, aprox. 2,5 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Lenguados, a la molinera	140	8 min., dar la vuelta a los 4 min., primero el lado más claro.
Filetes de platija	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
<b>Ternera</b>	<b>140 – 180</b>	
Chuleta de ternera	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Bistecs de ternera, 3–4 cm de grosor	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Escalope de ternera, al natural	180	5 min., dar la vuelta a los 2,5 min.
Fricasé de ternera en salsa de crema	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min. Las tiras de carne no deben estar en contacto entre sí.
<b>Carne de res</b>	<b>160 – 180</b>	
Bistec, muy poco hecho	180	2 min., dar la vuelta al cabo de 1 min.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Bistec crudo	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Bistec al punto	180	8 min., dar la vuelta a los 2 min.
Bistec muy hecho	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min. Sin grasa, los tiempos de asado aumentan en un 20%.
Hamburguesa	160	6-8 min., dar la vuelta a los 3-4 min.
Châteaubriand	160 y 100	Saltee la carne en aceite por todos los lados (dele la vuelta sólo cuando la carne ya no se pegue a la sartén). Terminar de hacer durante 10 min (100 °C).
<b>Lomo de cerdo</b>	<b>160 – 180</b>	
Medallones de cerdo	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min (según el grosor).
Bistecs de cerdo	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Escalope de cerdo	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Costillas <b>1)</b>	160	8 - 10 min, dar la vuelta varias veces.
Pinchos de carne de cerdo	160	6 - 8 min., dorar bien por todos los lados.
<b>Cordero</b>	<b>160 – 180</b>	
Chuletas de cordero	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Filetes de cordero	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min. El filete se debe freír por ambos lados.
Bistecs de cordero	160	6-8 min., dar la vuelta a los 3-4 min.
<b>Aves</b>	<b>140 – 160</b>	
Suprema de pollo	140	8 - 10 minutos, dar vuelta tras 4 - 5 minutos, bajo una tapa de cocción.
Pechuga de pavo en tiras	160	6 min, dando la vuelta varias veces.
Salchichas	160	Dar vuelta cuando sea necesario.
Huevos fritos	140	Dar vuelta cuando sea necesario.
Crepes / tortillas	140 - 160	Dar vuelta cuando sea necesario.
Frutas	140 - 160	Dar vuelta cuando sea necesario.
Verduras	140 - 160	10 - 20 min, dar la vuelta varias veces.
Verduras	140 - 160	10 - 15 min. tapadas (dar la vuelta a la mitad del tiempo).
Freír arroz precocido	140 - 160	10 - 15 min, dar la vuelta varias veces.
Freír fideos precocinados	140 - 160	15 - 20 min, dar la vuelta a la mitad del tiempo.

**1)** Precocinar primero.

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

Limpe el aparato después de cada uso.

Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



### ADVERTENCIA!

Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato.

Es perfectamente seguro utilizar utensilios de madera, como espátulas. Los pequeños arañazos o las marcas en la superficie no afectan al funcionamiento normal del aparato.

### 7.2 Función Limpieza



### ADVERTENCIA!

Utilice siempre guantes protectores cuando limpie el aparato, para protegerse las manos del calor.

1. Toque  $\text{m}/$ . Cada zona de asado está ajustada a 80°C. La pantalla parpadea hasta que la temperatura alcanza 80°C. La función bloquea el panel de control, pero no  $\text{m}/$ .
2. Cuando la temperatura alcanza 80°C, se emite una señal acústica y el panel de control se desbloquea.
3. Coloque los cubitos de hielo en la zona de asado uno tras otro (también puede usar agua fría). Utilice una espátula para retirar los restos de comida. Recuerde limpiar también la ranura alrededor del aparato. Elimine los residuos de cal o de proteína blanca con ácido cítrico.
4. Seque el aparato con un paño limpio.

### 7.3 Limpieza con el aparato frío

1. Aplique un producto de limpieza a la superficie de asado y déjelo 5 minutos.
2. Retire los residuos del asado con una espátula.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo.
4. Seque el aparato con un paño limpio.
5. Cuando el aparato esté seco, frote la superficie con aceite de cocina.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS






### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
El aparato se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor  .	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	Una zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de asado.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
 y un número se encienden.	Hay un error en el aparato.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer, desconecte el aparato de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar el aparato. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte el aparato de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.



## 8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de datos técnicos

Modelo ITE42600KB

Tipo 61 A2A 80 AD

Inducción 2.8 kW

Nº serie: .....

AEG

Código del número del producto (PNC) 949 597 551 00

220-240 V ~ 50-60 Hz

Fabricado en: Alemania

2.8 kW




### 9.2 Especificación de las zonas de pasado


Zona de asado	Potencia nominal [W]
Frontal	1400
Posterior	1400

La potencia de las zonas de asado puede variar ligeramente de los datos de la tabla.

Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

## 10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.





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



867372271-B-122022



**AEG**