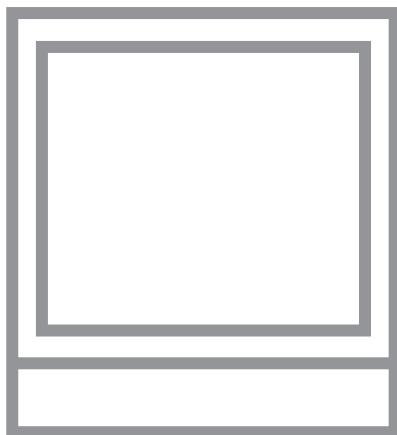


▶ ITE42600KB

<b>CS</b>	<b>Návod k použití</b>	2
	Kontaktní gril teppanyaki	
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	20
	Płyta grillowa Teppan yaki	
<b>PT</b>	<b>Manual de instruções</b>	40
	Placa para grelhar Teppan Yaki	

# USER MANUAL



**AEG**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	10
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	12
6. TIPY A RADY.....	13
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	16
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	17
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	19

## 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 jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Nákupu 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.  
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.  
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete 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 vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Pokud je 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

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát 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.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.

- **POZOR:** Tento spotřebič se nesmí napájet přes externí spínací zařízení, jako jsou časovače, nebo připojovat k okruhu, který je při používání pravidelně zapínán a vypínán.
- **POZOR:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku 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. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného 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 převrzení 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 je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

### 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 typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo 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 úvolněná, nezapojte do ní 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 Použití spotřebiče



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespolehejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze 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.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



#### **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 varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

### 2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před údržbou spotřebič odpojte od elektrické sítě.

- 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 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## 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 smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

### 3.3 Připojovací kabel

- Spotřebič se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší): H05V2V2-F T min. 90 °C. Obrat'te se na místní servisní středisko.

### 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 těsnícího

## 2.6 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

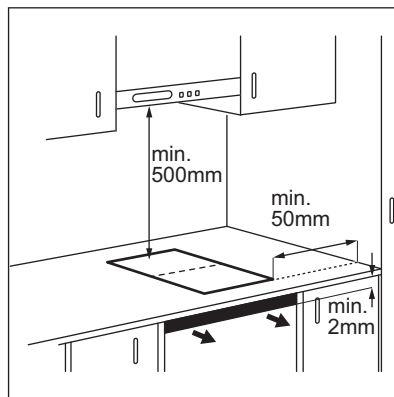
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

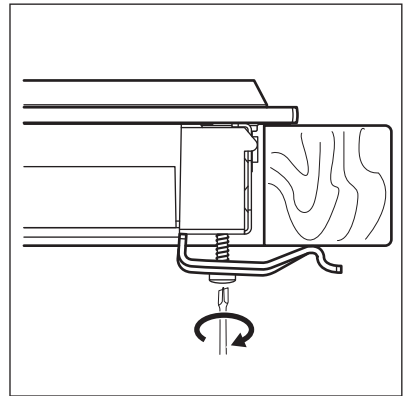
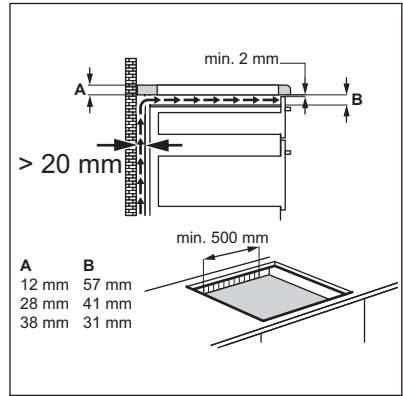
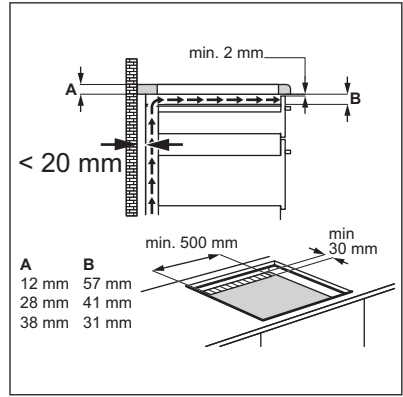
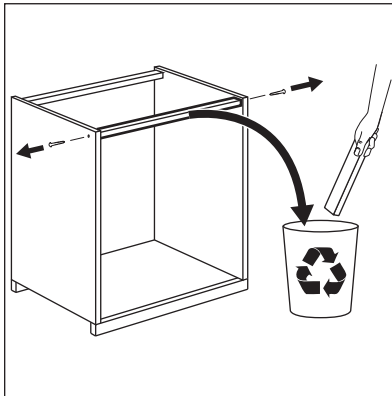
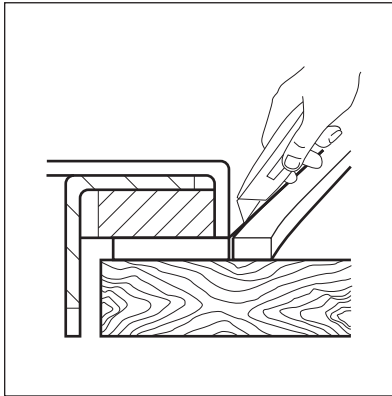
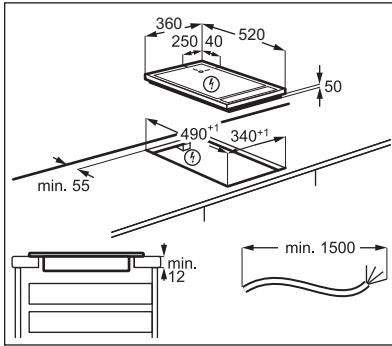
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně spotřebiče.

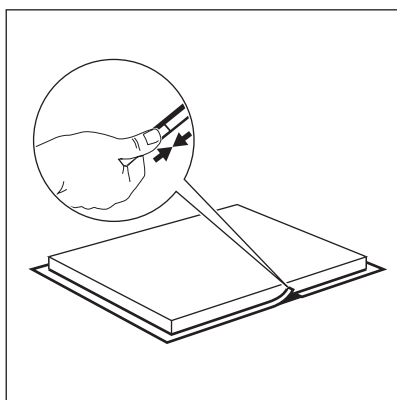
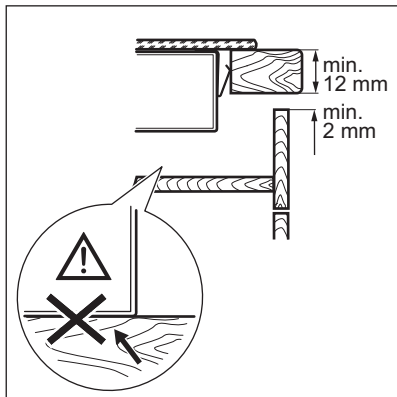
3. Když těsnicí proužek nařezáte na příslušnou délku, přidejte několik milimetrů.
4. Oba konce těsnícího proužku spojte k sobě.

### 3.5 Montáž









### 3.6 Instalace více než jedné varné desky

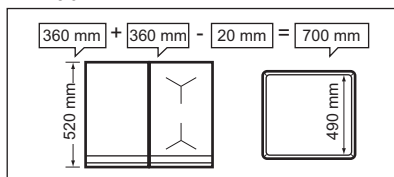
**Dodávané příslušenství:** spojovací lišta, žáruvzdorný silikon, tvarovací pryž, těsnící páska.

**i** Používejte pouze speciální žáruvzdorný silikon.

#### Výřez v pracovní desce

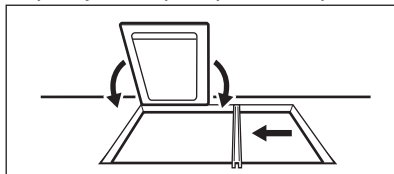
Vzdálenost od stěny	minimálně 50 mm
Délka	490 mm
Šířka	součet všech šířek nainstalovaných spotřebičů minus 20 mm

#### Příklad:

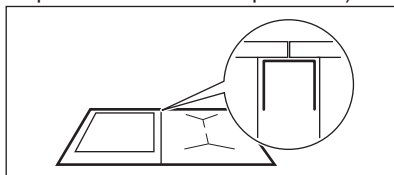


#### Montáž

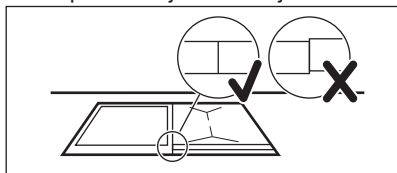
- Proveďte výpočet správných rozměrů výřezu.
- Připravte výřez v pracovní desce.
- Spotřebiče položte na měkký povrch, např. překryvkou, spodní stranou nahoru.
- V případě varné desky Teppan Yaki nalepte dodaný těsnící proužek na spodní hranu podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Volně přišroubujte 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.



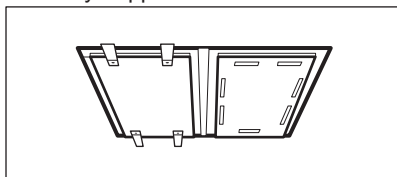
- V případě varné desky Teppan Yaki volně zašroubujte upínací destičky na spodní straně pracovní desky (v přední a zadní části spotřebiče).



- 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 utěsněte mezery mezi spotřebiči a mezi spotřebiči a pracovní deskou.

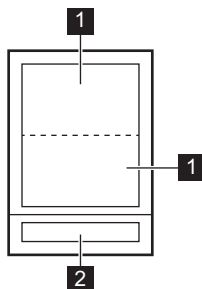
- Tvarovací pryž pevně zatlačte proti sklokeramickému povrchu a pomalu ji posunujte podél hran tak, aby se přebytečný silikon vytlačil.
- Na silikon aplikujte trochu mýdlové vody a prstem vyhladte hrany.
- Nedoťkejte se silikonu, dokud nevytverdne, což může trvat přibližně den.
- Pomocí žiletky opatrně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

## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Nejdůležitější vlastnosti vašeho spotřebiče

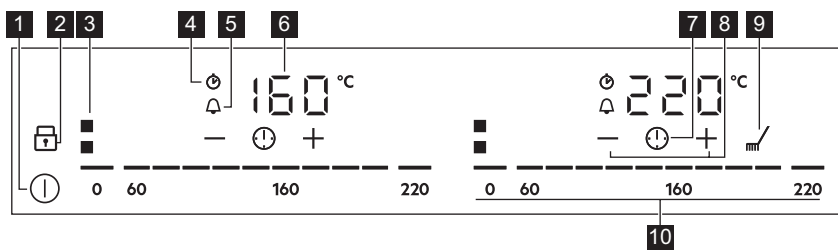
- Grilovací povrch se skládá ze dvou zón, přední a zadní. Podrobnější informace naleznete v části „Technické údaje“.
- Grilovací povrch se skládá ze dvou vrstev nerezové oceli, které jsou proloženy vrstvou hliníku. Jeho vysoká tepelná jímavost zabraňuje rychlému poklesu teploty (např. když připravujete maso vyndané rovnou 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 Blokování tlačítek nebo Dětská bezpečnostní pojistka.
- 3** Slouží k zobrazení aktivní zóny.
- 4** Ukazatel CountUp Timer.
- 5** Ukazatel Odpočítávání času.
- 6** Slouží k zobrazení teploty a času.
- 7** Slouží k volbě funkcí Časovač.
- 8** Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
- 9** Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Čištění.
- 10** Slouží k nastavení teploty 0 - 220.

## 4.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Ukazatele zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte. Když je varná deska vypnutá,

ukazatele jsou stále viditelné. Když je varná deska dostatečně chladná, přestanou se zobrazovat. Ukazatele se mohou rozsvítit také u sousedních varných zón dokonce i tehdy, když je nepoužíváte.

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


## 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



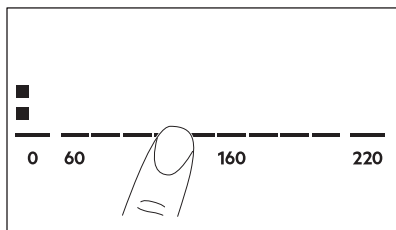
Grilovací povrch je vždy před jeho použitím nutné přehřát.

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 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  zbledlá.

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.

Dvojným 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.


## 5.4 Blokování tlačítek


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 zbělá.


 Funkci také vypnete vypnutím spotřebiče.

## 5.5 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 nezbělá. 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 nezbělá. Zobrazí se ovládací lišty. Vypněte spotřebič.


## 5.6 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 Ōko 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 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 neznamenaají 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).

## 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
Arašídový 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

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



Spotřebič vždy předehejte.

Jídlo k přípravě	Teplota (°C)	Doba přípravy / Tipy
<b>Ryby a korýši</b>	<b>140 – 160</b>	
Losos, filety	160	8 minut, po 4 minutách obraťte.

<b>Jídlo k přípravě</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Doba přípravy / Tipy</b>
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. Pro užky 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 páňvi). 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.

Jídlo k přípravě	Teplota (°C)	Doba přípravy / Tipy
Vepřové řízky	160	6 minut, po 3 minutách obraťte.
Vepřová žebírka <sup>1)</sup>	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.
Jehněčí plátek	160	10 minut, po 5 minutách obraťte. Plátek je nutné osmahnout na obou stranách.
Jehněčí steaky	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 krůtích 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.

<sup>1)</sup> 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  $\text{m}/\text{}$ . Každá grilovací zóna je nastavena na 80 °C. Displej bliká, dokud teplota nedosáhne hodnoty 80 °C. Funkce zablokuje ovládací panel, ne však  $\text{m}/\text{}$ .
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 zapojený do elektrické sítě nebo je připojený nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a spotřebič se vypne. Když je spotřebič vypnutý, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko  .	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	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.
Sensorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Jsou zapnuté funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz „Denní používání“.
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo není zóna zcela zakrytá.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala grilovací zónu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
Zobrazí se  a číslo.	Porucha 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.	Spotřebič odpojte od elektrické sítě. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

## 8.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového

štítku. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v

záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítek

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

PNC 949 597 551 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Vyrobeno v Německu  
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.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	20
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	23
3. INSTALACJA.....	25
4. OPIS URZĄDZENIA.....	29
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	30
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	33
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	35
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	36
9. DANE TECHNICZNE.....	38

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór tego 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 w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia. Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

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



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

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



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

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


## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne 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.

### 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, sensorycznych lub umysłowych**

- 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 od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- 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**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej

temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.

- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych 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.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- 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 jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić

producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.

- **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 wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie 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, uniemożliwiająca dostęp do urządzenia od spodu.
- Przegroda powinna całkowicie zakrywać obszar pod płytą grzejną.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- 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 styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
  - Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
  - Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
  - Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążyć.
  - Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać 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: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

## 2.3 Użytkowanie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawiają się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem 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. Podczas podgrzewania tłuszczy i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw.

### 3. INSTALACJA

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

### 2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- 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 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

### 2.6 Utylizacja

**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

### 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.

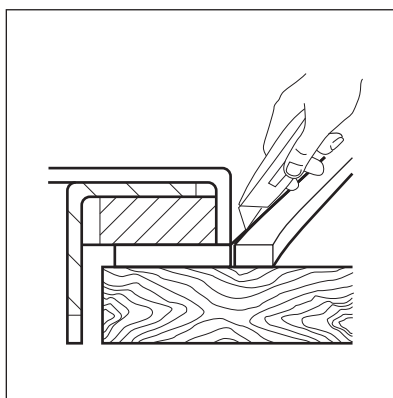
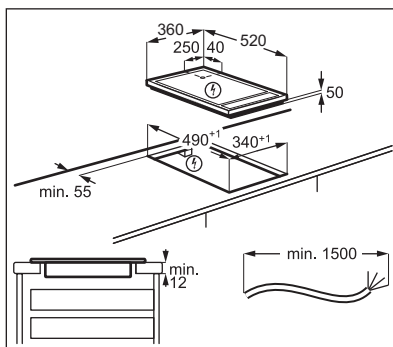
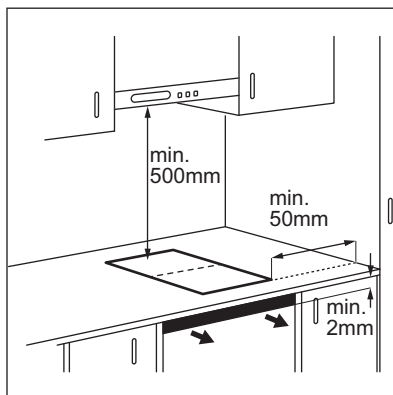
### 3.3 Przewód zasilający

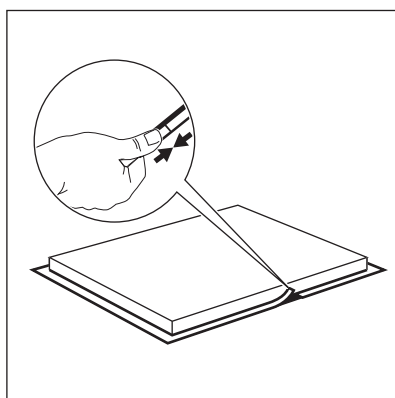
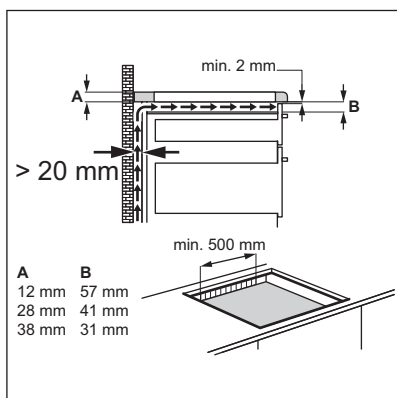
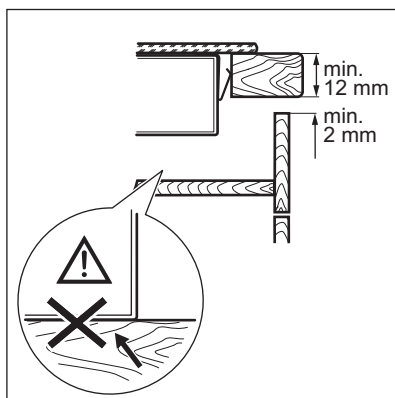
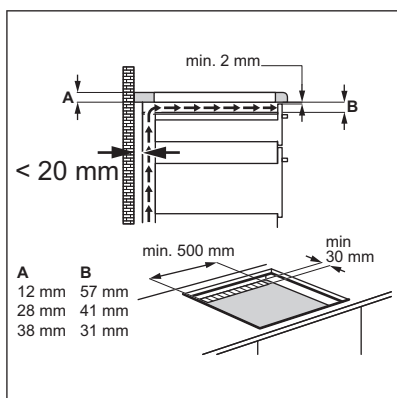
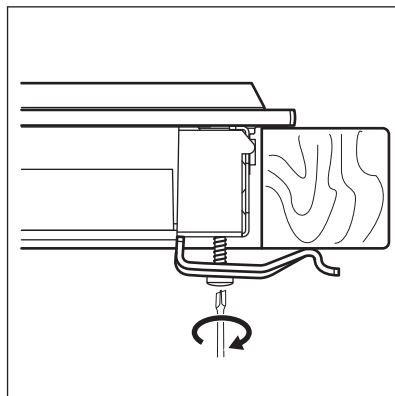
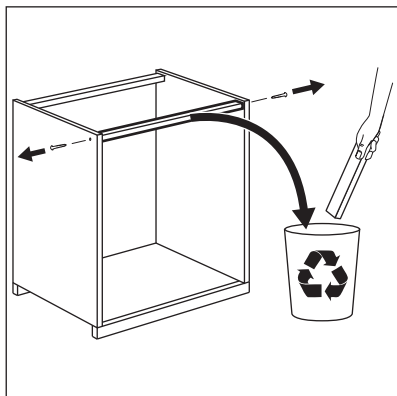
- W zestawie z urządzeniem znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć następującego przewodu zasilającego (lub przewodu o lepszych parametrach): H05V2V2-F T min. 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

### 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 jednego z boków.
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

Akcesoria w zestawie: poprzeczka połączeniowa, silikon żaroodporny,

gumowy kształtnik, taśma uszczelniająca.

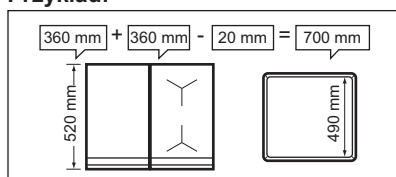


Używać wyłącznie silikonu żaroodpornego.

### Wycięcie w blacie roboczym

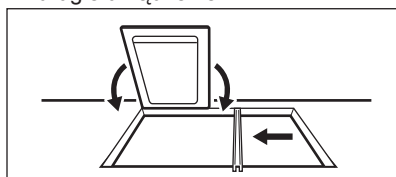
Odległość od ściany	minimum 50 mm
Długość	490 mm
Szerokość	suma szerokości wszystkich instalowanych urządzeń minus 20 mm

### Przykład:

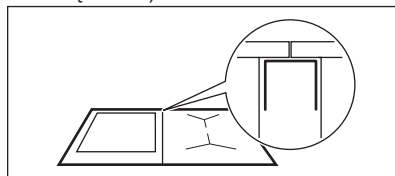


### Montaż

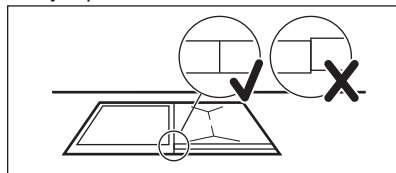
- Obliczyć prawidłowe wymiary wycięcia.
- Przygotować wycięcie w blacie roboczym.
- Położyć urządzenia na miękkim podłożu (np. na kocu) spodem do góry.
- W przypadku płyty Teppan Yaki przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą do dolnej krawędzi urządzenia, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła 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.



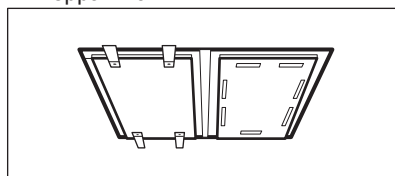
- W przypadku płyty Teppan Yaki lekko przykręcić od spodu do blatu płytki mocujące (z przodu i z tyłu urządzenia).



- 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 zatraskowych.
- Na koniec dokręcić śruby płyty Teppan Yaki.



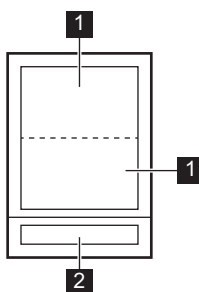
- Szczeliny między urządzeniami oraz między urządzeniami a blatem roboczym uszczelnąć za pomocą silikonu.
- Mocno docisnąć gumowy kształtnik do szkła ceramicznego i przesunąć go powoli wzdłuż krawędzi, aby wycisnąć nadmiar silikonu.
- Lekko zwilżyć silikon roztworem wody z detergentem i wygładzić krawędzie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

## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Najważniejsze cechy urządzenia

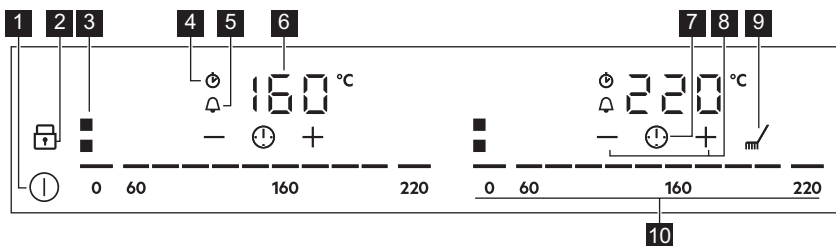
- Powierzchnia do smażenia składa się z dwóch pól grzejnych: przedniego i tylnego. Więcej informacji znajduje się w części „Dane techniczne”.
- Powierzchnia jest wykonana z dwóch warstw stali nierdzewnej oddzielonych warstwą aluminium. Charakteryzuje się ona dużym ciepłem właściwym, co zapobiega szybkiemu spadkowi temperatury (np. w przypadku przyrządzania mięsa wyjętego bezpośrednio z chłodziarki).
- 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 stałą 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



- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b> Ⓛ Włączanie i wyłączenie urządzenia.</p> <p><b>2</b> 📁 Włączanie i wyłączenie funkcji Blokada lub Blokada uruchomienia.</p> <p><b>3</b> ■ Wskazanie aktywnego pola.</p> <p><b>4</b> ⌚ Wskaźnik funkcji CountUp Timer.</p> <p><b>5</b> 🔔 Wskaźnik funkcji Wyłącznik czasowy.</p> <p><b>6</b> Wyświetlanie wskazania temperatury i czasu.</p> | <p><b>7</b> ⌚ Wybór funkcji Zegar.</p> <p><b>8</b> + / - Przedłużanie lub skracanie czasu.</p> <p><b>9</b> 🧼 Włączanie i wyłączenie funkcji Czyszczenie.</p> <p><b>10</b> Ustawianie temperatury w zakresie od 0 do 220°C.</p> |
|---|--|

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



#### OSTRZEŻENIE!

≡ / = / - Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych. Po

wyłączeniu płyty grzejnej wskaźniki pozostają widoczne. Po ostygnięciu płyty grzejnej wskaźniki znikają. Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są one używane.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.

## 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



#### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączenie

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



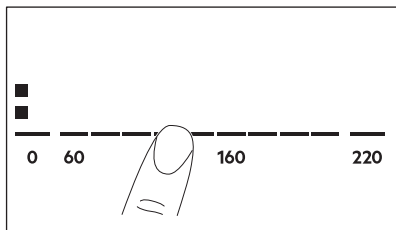
Przed rozpoczęciem smażenia należy zawsze wstępnie rozgrzać powierzchnię do smażenia.

Każda z pól grzejnych jest wyposażone w 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.

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



## 5.3 Zegar

### 🔔 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 pojawią się cyfry 00 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 00. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć 🕒.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć 🕒.

Włączą się wskaźniki + i -. Za pomocą - lub + ustawić na wyświetlaczu wartość 00. 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 00. 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.


## 5.4 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.


## 5.5 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. Pojawią 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. Pojawią się paski regulacji. Wyłączyć urządzenie.

## 5.6 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

### 6.4 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Stosowanie tłuszczu i oleju

Tłuszcz/olej	Maks. temperatura (°C)	Temperatura dymienia tłuszczu/oleju (°C)
Masło	130	175
Słonina	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.

bez użycia oleju/tłuszczu. 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).

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.
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 przywiera do patelni). Dosmażyć na jednej stronie przez 10 minut (100°C).
<b>Wieprzowina</b>	<b>160 – 180</b>	

Rodzaj produktu	Temperatura (°C)	Czas/wskazówki
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 <sup>1)</sup>	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>	
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.

<sup>1)</sup> Uprzednio je podgotować.

## 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 dłoń przed oparzeniem.

1. Dotknąć . 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 .
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. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW****OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

**8.1 Co zrobić, gdy...**

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić urządzenia ani nim sterować.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania lub jest podłączone nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie prawidłowo podłączono do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy urządzenie jest wyłączone, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Urządzenie wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotknięcia pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla 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.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się $\text{E}$ oraz liczba.	Urządzenie wykryło błąd.	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 nadal występował, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe.	Odłączyć urządzenie od zasilania. Zwrócić się 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 autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy upewnić się, że

płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

# 9. DANE TECHNICZNE

## 9.1 Tabliczka znamionowa

Model ITE42600KB  
Typ 61 A2A 80 AD  
Moc indukcyjna 2.8 kW  
Nr seryjny .....  
AEG

Numer produktu 949 597 551 00  
220-240 V, 50-60 Hz  
Wyprodukowano w Niemczech  
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.

# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	40
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	43
3. INSTALAÇÃO.....	45
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	48
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	50
6. SUGESTÕES E DICAS.....	52
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	55
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	56
9. DADOS TÉCNICOS.....	58

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer 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:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquirir 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

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

### 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 para crianças e pessoas vulneráveis**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- AVISO: O aparelho 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 na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: 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.
- ATENÇÃO: 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 utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de tacho.
- 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 agente de assistência 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.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- 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 ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso 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 abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar 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 a alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.

- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do 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 próxima.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não confie apenas no detetor de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isso evitará choques elétricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo 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 este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

## 2.3 Utilização



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente 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 e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

**2.4 Manutenção e limpeza**

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

**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 .....

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

**2.5 Assistência**

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

**2.6 Eliminação****AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

**3.2 Aparelho de encastrar**

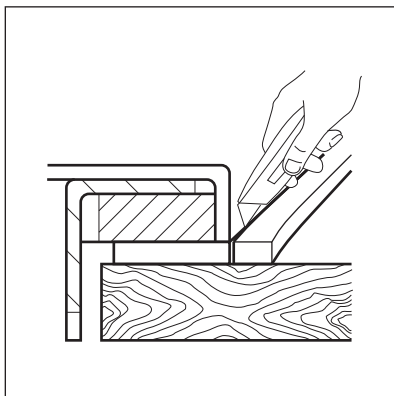
Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

**3.3 Cabo de ligação**

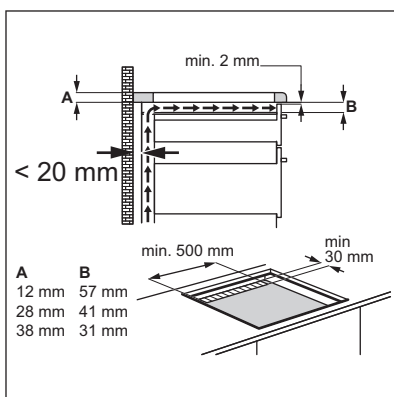
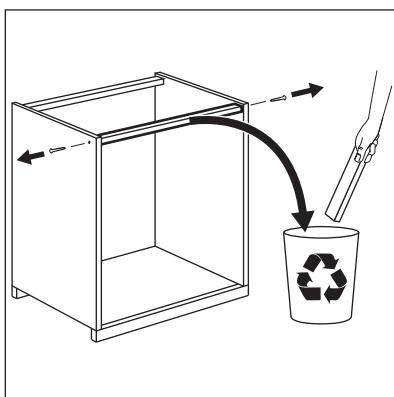
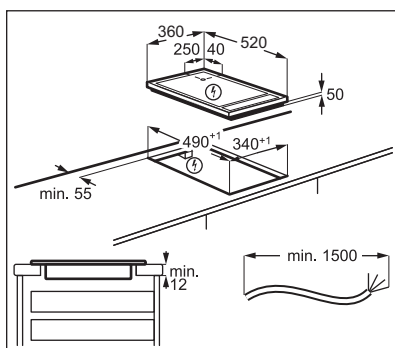
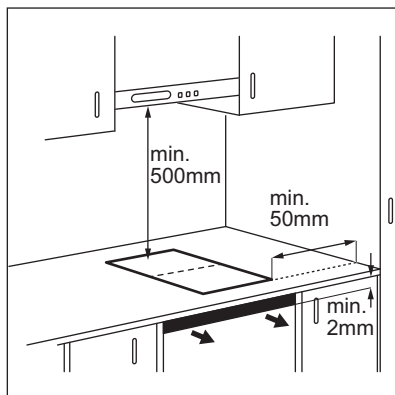
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05V2V2-F T mín. 90°C. Fale com o seu Centro de Assistência local.

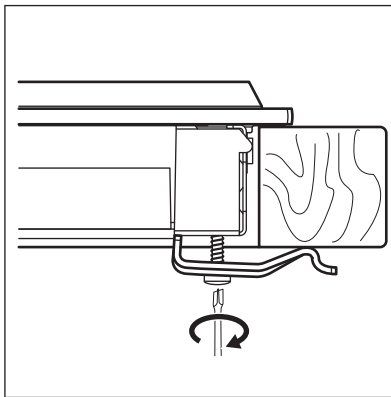
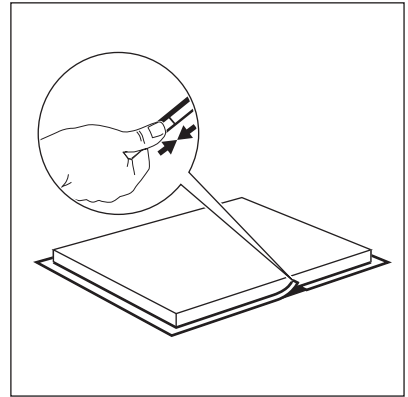
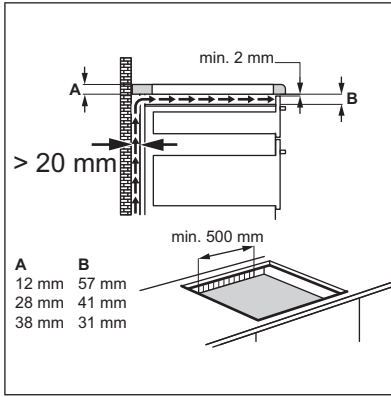
### 3.4 Colar o vedante - Instalação num balcão

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

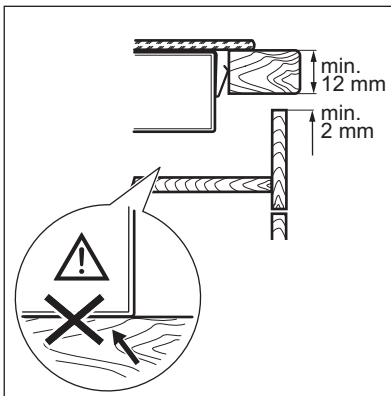
**Acessórios fornecidos:** barra de ligação, silicone resistente ao calor, molde em borracha, tira vedante.



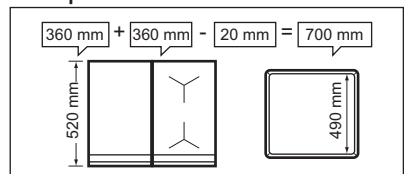
Utilize apenas silicone especial resistente ao calor.

#### Corte da bancada

Distância a partir da parede	mínimo de 50 mm
Comprimento	490 mm
Largura	a soma das larguras de aparelhos que instalar menos 20 mm



#### Exemplo:

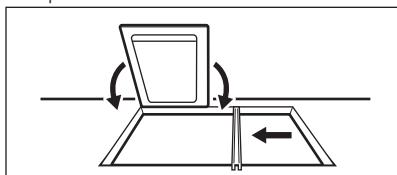


#### Montagem

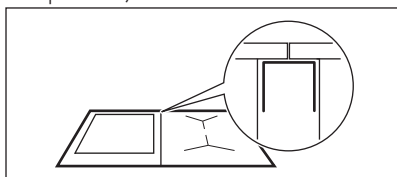
- Calcule as dimensões corretas do corte.
- Prepare o corte da bancada.
- Coloque os aparelhos numa superfície macia (por exemplo, um

cobertor) com a base virada para cima.

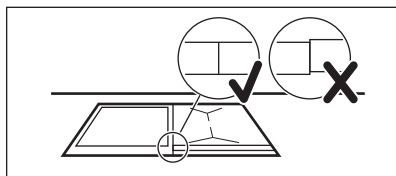
- No caso de Teppan Yaki, prenda a fita de vedação fornecida à sua extremidade inferior, ao longo da extremidade externa da vitrocerâmica. Aperte ligeiramente as placas de fixação, nos orifícios adequados da estrutura de proteção.
- Coloque o primeiro aparelho no corte da bancada. Instale a barra de ligação sob o aparelho de modo a que metade da sua largura continue a ser visível - irá suportar o próximo aparelho.



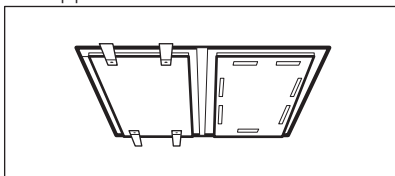
- Para o Teppan Yaki, aperte ligeiramente as placas de fixação à bancada a partir da parte inferior (nas partes dianteira e traseira do aparelho).



- 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 ambos 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 Principais características 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, o que evita uma diminuição rápida da temperatura (por exemplo,

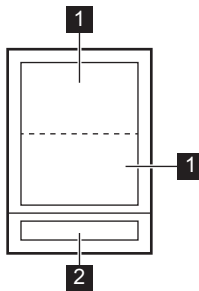
quando prepara carne saída directamente do frigorífico).

- 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.



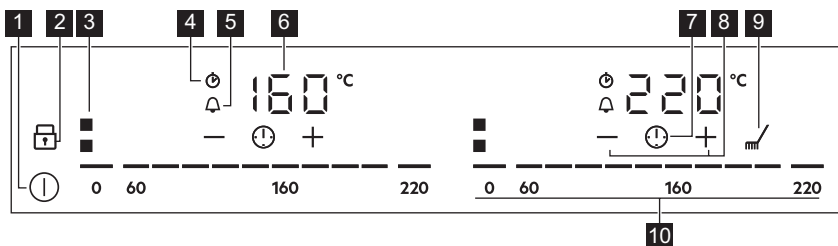
- Absorve o calor e previne a expansão da superfície de assar aquecida.
- Recolhe pequenos restos de alimentos e líquidos, que ficam fáceis de remover após cozinhar.
- O visor apresenta a definição da temperatura. O termostato mantém a temperatura necessária constante para prevenir que os alimentos sobreaqueçam. 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 activar e desactivar o aparelho.
- 2 Para activar e desactivar Bloqueio ou Bloqueio de segurança para crianças.
- 3 Mostrar a zona ativa.
- 4 CountUp Timer Indicador.
- 5 Temporizador de contagem decrescente Indicador.
- 6 Para mostrar a temperatura e o tempo.
- 7 Para seleccionar funções Temporizador .
- 8 Para aumentar ou diminuir o tempo.
- 9 Para activar e desactivar Limpeza.
- 10 Para definir uma temperatura 0-220.

### 4.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



#### AVISO!

≡ / = / - O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está atualmente a usar. Quando a placa estiver desativada, os indicadores

continuam visíveis. Quando a placa estiver suficientemente fria, estes desaparecem. Os indicadores das zonas de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

## 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



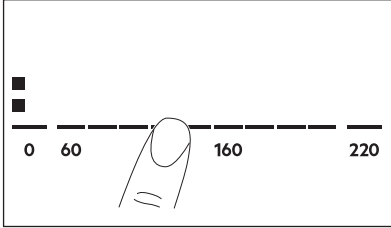
Pré-aqueça sempre a superfície de assar antes de cozinhar.

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 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 00 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 00 fica intermitente. Para desligar a função, toque em 🕒.

Para desativar a função: toque em 🕒. Os indicadores + and - acendem. Utilize - ou + para definir 00 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 00 fica intermitente. Toque em 🕒 para parar o sinal.

Para desactivar a função: toque em 🕒.


Os indicadores + e - acendem-se.

Utilize - ou + para definir 00 no visor.


 Esta função não afeta o funcionamento da zona de assar.


## 5.4 Bloqueio


É possível bloquear o painel de comandos enquanto o aparelho estiver a funcionar. Isto impede uma alteração accidental 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.

## 5.5 Bloqueio de segurança para crianças


Esta função evita o funcionamento accidental 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.


## 5.6 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 tão rapidamente como um aparelho de vidro-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).

## 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 parâmetros podem variar dependendo da temperatura, qualidade, consistência e quantidade de alimentos.



Pré-aqueça sempre o aparelho.

Alimento a cozinhar	Temperatura (°C)	Tempo/Conselhos
Peixe e crustáceos	140 – 160	

<b>Alimento a cozinhar</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo/Conselhos</b>
Filetes de salmão	160	8 minutos, virar após 4 minutos.
Camarão grande (sem casca)	140	6 minutos, virar após 3 minutos.
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.

Alimento a cozinhar	Temperatura (°C)	Tempo/Conselhos
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.
<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.

<sup>1)</sup> Cozinhe previamente.

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.



**AVISO!**  
Os objectos aguçados e os agentes de limpeza abrasivos danificam o aparelho.

### 7.1 Informações gerais

Limpe o aparelho após cada utilização.  
Utilize sempre o acessório com a base limpa.

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  $\text{mm}$  / . 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  $\text{mm}$  / .
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 activar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o aparelho está ligado corretamente à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligação.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Existem manchas de água ou gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.



Problema	Causa possível	Solução
O aparelho emite um sinal sonoro e desactiva-se. O aparelho emite um sinal sonoro quando é desactivado.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
O aparelho desativa-se.	Colocou algum objeto 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 tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Os campos do sensor ficam quentes.	O recipiente é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o recipiente grande 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.	Bloqueio de segurança para crianças ou Bloqueio funcionar.	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 recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do recipiente é demasiado pequena para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
<b>E</b> e um número acendem-se.	Existe 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.

Problema	Causa possível	Solução
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue o aparelho da tomada eléctrica. 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 correctamente. Caso

contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

# 9. DADOS TÉCNICOS

## 9.1 Placa de características

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 na 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.



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



867357509-B-472019



**AEG**