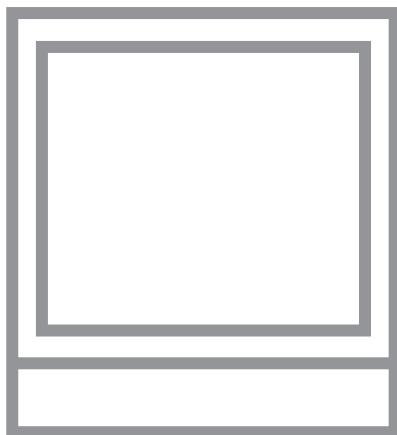


▶ ITE42600KB

RO	<b>Manual de utilizare</b>	2
	Plită pentru grătar Teppan yaki	
SK	<b>Návod na používanie</b>	21
	Grilovacia platnička teppan yaki	

# USER MANUAL



**AEG**

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	7
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	10
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	12
6. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	14
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	17
8. DEPANARE.....	17
9. DATE TEHNICE.....	19

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a vă oferi performanțe impecabile, pentru mulți ani, cu tehnologii inovative care fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute cititului pentru a obține ce este mai bun din acest aparat.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

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



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

### 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați

permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

## **1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Aspecte generale privind siguranța**

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de

producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



#### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Instalați sub aparat un panou de separare realizat din furnir, material pentru cabinete de bucătărie sau alte materiale neinflamabile pentru a împiedica accesul la bază.
- Panoul de separare trebuie să acopere complet zona de sub plită.
- Verificați dacă spațiul de ventilare de 2 mm, dintre blatul de lucru și partea

frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.

### 2.2 Conexiunea electrică



#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherule (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică.

Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.

- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

### 2.3 Modul de utilizare



#### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.

- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.



#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



#### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Aveți grijă să nu se afle vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică.

Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

## 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării aparatului, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a aparatului.

Numărul de serie .....

### 3.2 Aparat încorporabil

Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

### 3.3 Cablu electric de legătură între unități

- Aparatul este furnizat cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat folosiți următorul tip de

## 2.5 Service

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

## 2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

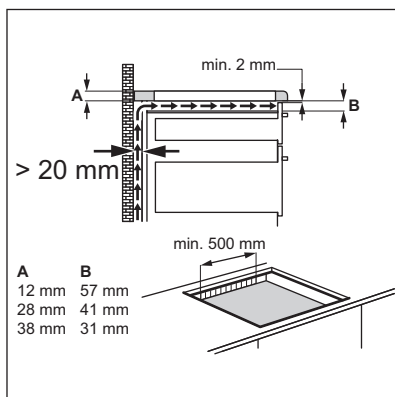
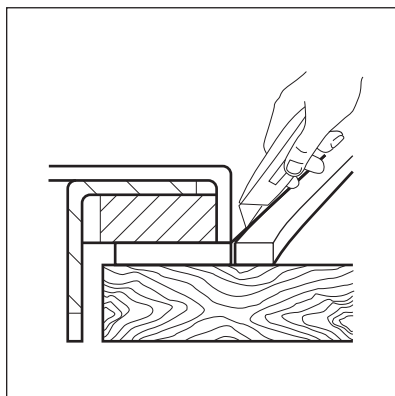
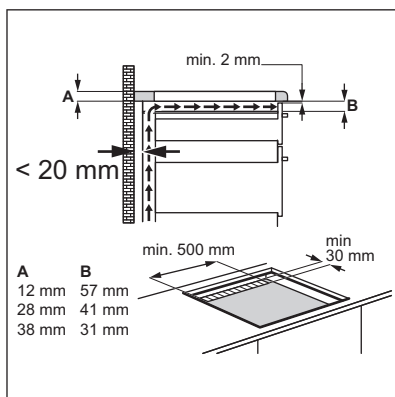
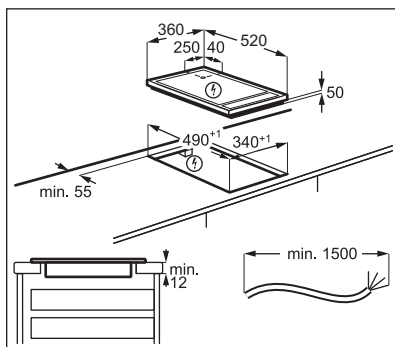
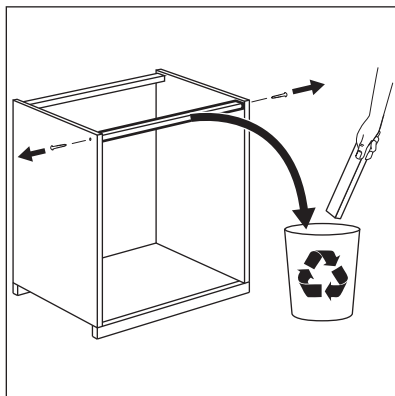
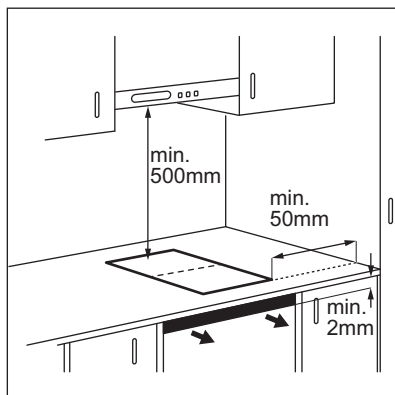
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

cablu de alimentare (sau varianta superioară): H05V2V2-F T min 90°C. Adresați-vă Centrului de service local.

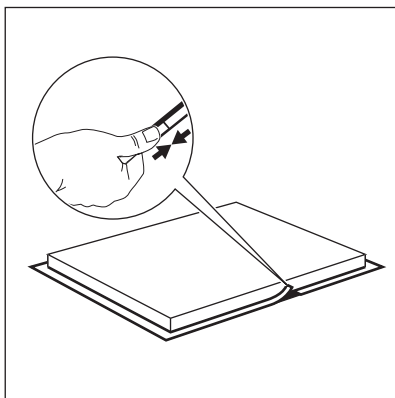
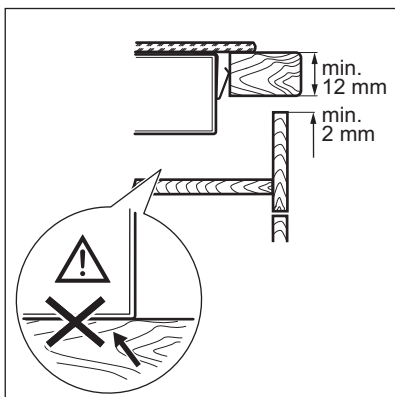
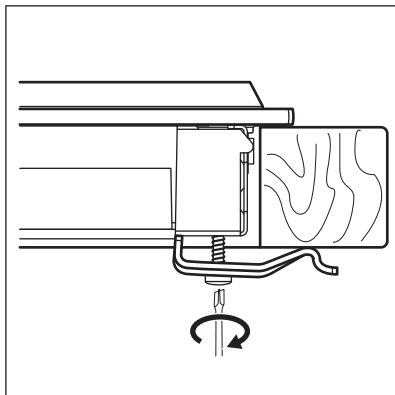
## 3.4 Prinderea garniturii - Instalarea pe blat

1. Curățați blatul în jurul zonei decupate.
2. Prindeți garnitura de etanșare de 2x6 mm furnizată în jurul părții inferioare a aparatului, de-a lungul marginii suprafeței vitroceramice. Nu o întindeți. Asigurați-vă că poziționarea capetelor garniturii se face în mijlocul unei laturi a aparatului.
3. Lăsați în plus câțiva milimetri când tăiați garnitura de etanșare la lungimea dorită.
4. Uniți ambele capete ale garniturii.

### 3.5 Asamblarea







### 3.6 Instalarea mai multor plite

**Accesorii furnizate:** bară de conectare, silicon termorezistent, bandă de cauciuc, garnitură de etanșare.

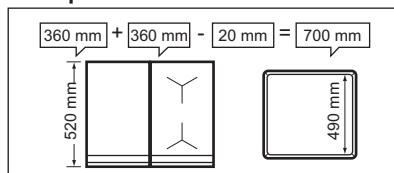


Utilizați doar silicon rezistent la căldură.

### Decuparea blatului de lucru

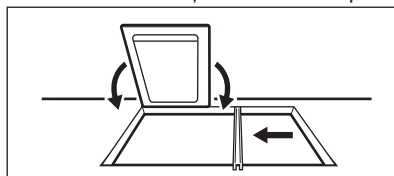
Distanța față de perete	minim 50 mm
Lungime	490 mm
Lățime	suma tuturor lățimilor aparatelor instalate minus 20 mm

### Exemplu:

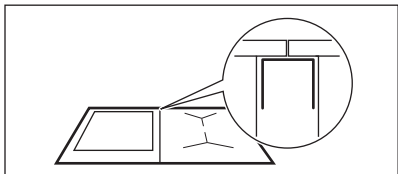


### Asamblarea

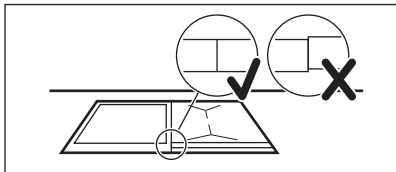
- Calculați dimensiunile corecte de decupare.
- Pregătiți decuparea din blatul de lucru.
- Puneți aparatele pe o suprafață moale (de ex. o pătură) cu partea de jos îndreptată în sus.
- Pentru Teppan Yaki, prindeți banda furnizată de etanșare de muchia sa inferioară, de-a lungul muchiei externe a suprafeței vitroceramice. Prindeți ușor cu șuruburi plăcuțele de fixare în orificiile adecvate din carcasa de protecție.
- Introduceți primul aparat în decupajul blatului. Montați bara de conexiune sub aparat astfel încât o jumătate din lățimea sa să fie în continuare vizibilă. Aceasta va susține următorul aparat.



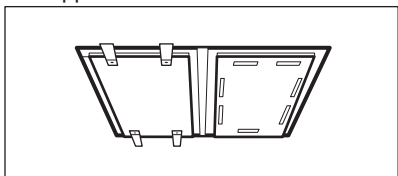
- Pentru Teppan Yaki, prindeți ușor cu șuruburi plăcuțele de fixare de blat din partea de jos (în fața și spatele aparatului).



- Introduceți următorul aparat în decupajul blatului. Muchiile frontale ale aparatelor trebuie să fie la același nivel.



- Fixați aparatele, mai puțin Teppan Yaki, folosind clemele autoblocante.
- La final, strângeți șuruburile de la Teppan Yaki.



- Folosiți silicon pentru a acoperi spațiul liber rămas între aparate și între aparate și blatul de lucru.
- Apăsăți cu fermitate forma din cauciuc pe suprafața vitroceramică și mișcați-o încet de-a lungul muchiilor pentru a îndepărta siliconul în exces.
- Puneți puțină apă cu săpun pe silicon și finisați muchiile cu degetul.
- Nu atingeți siliconul înainte de a se întări, proces care poate dura aproximativ o zi.
- Îndepărtați cu atenție excesul de silicon cu o lamă de ras.
- Curățați suprafața de sticlă.

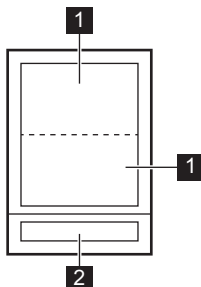
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Cele mai importante funcții ale aparatului

- Suprafața de prăjire este alcătuită din două zone, față și spate. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea „Date tehnice”.
- Suprafața de prăjire are 2 straturi din oțel inoxidabil cu un strat de aluminiu interpus între acestea. Acesta are o capacitate termică ridicată, care împiedică scăderea rapidă a temperaturii (de ex. când preparați carnea direct de la frigider).
- Fiecare suprafață de prăjire TeppanYaki este unică deoarece este creată manual de specialiști în polizare. Diferențele dintre modelele de polizare sunt normale și nu afectează funcționarea aparatului.
- Șanțul de pe margini:
  - Scade temperatura din jurul aparatului, ceea ce vă permite să îl instalați în diferite tipuri de blaturi de bucătărie.
  - Absoarbe căldura și previne extinderea suprafeței de prăjire încălzite.
  - Colectează resturile mici de alimente și lichidele pe care le puteți îndepărta după gătire.
- Afișajul indică setarea pentru temperatură. Termostatul păstrează constantă temperatura necesară pentru a preveni supraîncălzirea alimentelor. Acest lucru permite gătitul cu conținut redus de grăsime pentru a păstra valorile nutriționale ale alimentelor.
- Alimentele sunt încălzite direct pe suprafața de prăjire, folosirea uleiului fiind opțională. Puteți folosi și vase.
- Suprafața de prăjire se încălzește la o temperatură de 180 °C în aproximativ 4 minute. Temperatura suprafeței de prăjire scade de la 180 °C la 100 °C

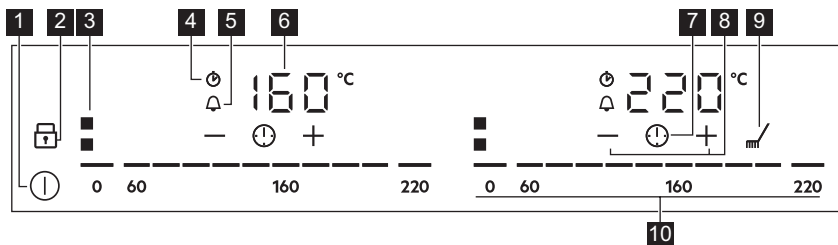
în aproximativ 25 de minute și la 60 °C în aproximativ 60 de minute.

## 4.2 Configurația plitei de gătit



- 1 Zonă de prăjire
- 2 Panou de comandă

## 4.3 Configurația panoului de comandă



- 1 Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
- 2 Pentru activarea și dezactivarea Blocarea sau a Dispozitivul de siguranță pentru copii.
- 3 Pentru a indica zona activă.
- 4 Indicator CountUp Timer.
- 5 Indicator Cronometru cu numărătoare inversă.
- 6 Pentru a indica temperatura și timpul.
- 7 Pentru a selecta funcțiile Cronometru.
- 8 Pentru a crește sau a descrește durata.
- 9 Pentru activarea și dezactivarea Curățare.
- 10 Pentru a seta o temperatură între 0 - 220.

## 4.4 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



### AVERTISMENT!

≡ / = / - Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorii prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment. Atunci când plita este dezactivată, indicatoarele sunt în continuare vizibile. După ce plita este suficient de rece, acestea dispar. Indicatoarele se pot aprinde și pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le folosiți.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru gătire direct în

baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.


## 5. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva aparatul.

Barele de comandă se aprind după activarea aparatului și se sting după dezactivarea acestuia.

### 5.2 Setarea temperaturii



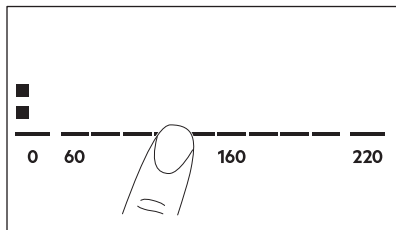
Preîncălziți întotdeauna suprafața de prăjire înainte de gătire.

Fiecare zonă de prăjire are propria bară de comandă.

Pentru a seta sau modifica temperatura:

Atingeți bara de comandă la valoarea corectă sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la temperatura corectă.

Afișajul clipește până când zona de prăjire atinge temperatura. După aceea este emis un semnal sonor și afișajul indică temperatura.




### 5.3 Cronometru






#### Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de



prăjire în timpul unei singure sesiuni de gătit.

Setați temperatura pentru zona de prăjire respectivă și după aceea setați funcția.





1. Pentru a activa funcția sau modifica timpul, atingeți .


Cifrele cronometrului  și indicatoarele  și  se aprind pe afișaj.  se face roșu și  se face alb.

Dacă cronometrul nu este setat, toți indicatorii dispar după 4 secunde.

2. Atingeți  sau  pentru a seta timpul (00 - 99 de minute).






După 3 secunde, cronometrul începe automat numărătoare inversă.

Indicatorii ,  și  dispar.  rămâne roșu.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .


Pentru a opri semnalul, atingeți .


Pentru a dezactiva funcția: atingeți .


Indicatoarele  și  se aprind. Folosiți  sau  pentru a seta  pe afișaj. Alternativ, setați nivelul de căldură la 0. Astfel, este emis un sunet și cronometrul este anulat.


#### CountUp Timer (Numărătorul)

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării unei zone de prăjire.

Pentru activarea funcției atingeți de două ori .

Indicatorul  se face roșu, cronometrul începe automat numărătoare.





Pentru a dezactiva funcția: atingeți .

Când indicatorii se aprind, atingeți .

## Ceas avertizor

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată, însă zonele de gătit nu funcționează.


Pentru a vedea panoul de comandă, puneți un vas pe o zonă de prăjire.

1. Atingeți  până când indicatorul  se face roșu pentru a activa funcția.
2. Atingeți  sau  pentru a seta timpul.


Funcția pornește automat după 4 de secunde. Indicatorii ,  și  dispar.






 rămâne roșu.


Atunci când setați funcția, puteți îndepărta vasul.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .

Atingeți  pentru a opri semnalul.


Pentru a dezactiva funcția: atingeți .

Indicatoarele  și  se aprind. Folosiți  sau  pentru a seta  pe afișaj.


-  Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonei de prăjire.


## 5.4 Blocarea


Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării aparatului. Previne modificarea accidentală a temperaturii.

-  Trebuie să activați funcția separat pentru fiecare aparat.

Setați mai întâi temperatura.


Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul se face roșu și clipește.

Pentru a dezactiva funcția atingeți . Simbolul se face alb.


-  Când dezactivați aparatul se dezactivează și această funcție.

## 5.5 Dispozitivul de siguranță pentru copii


Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

-  Trebuie să activați funcția separat pentru fiecare aparat.

Activați mai întâi aparatul și nu setați nicio temperatură.




Atingeți  până când se face roșu pentru a activa funcția.

Barele de comandă dispar. Dezactivați aparatul.


-  Când dezactivați aparatul, funcția este în continuare activă.

### Pentru a dezactiva funcția pentru doar






**o singură gătire:** Activați aparatul cu .



 se aprinde. Atingeți  până când se face alb. Barele de comandă apar. Setați temperatura în 50 de secunde. Puteți utiliza aparatul. Când dezactivați aparatul cu , funcția este în continuare activă.

### Pentru a dezactiva permanent


**funcția:** Activați aparatul și nu setați nicio temperatură. Atingeți  până când se face alb. Barele de comandă apar. Dezactivați aparatul.

## 5.6 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivați aparatul. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge. Atingeți  timp de 3 secunde. Se afișează  sau . Atingeți  de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

-  - sunetele sunt dezactivate
-  - sunetele sunt activate

Pentru a confirma selecția, așteptați până când aparatul se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți ①
- Ceas avertizor scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade

- puneți ceva pe panoul de comandă.

## 6. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Economisirea energiei

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

### 6.2 Öko Timer (Cronometru ECO)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de prăjire se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de temperatură și de durata prăjirii.

### 6.3 Prepararea alimentelor cu TeppanYaki

Alimentele se prepară direct pe suprafața de prăjire, folosirea uleiului / grăsimii fiind

### 6.4 Exemple de gătit

Utilizarea grăsimilor și a uleiului

Grăsimi / Ulei	Temperatură max. (°C)	Punct de fumegare grăsimi / ulei (°C)
Unt	130	175
Slănină	170	185 - 205
Seu de oaie	180	205
Ulei de măsline - extra virgin	180	210
Ulei de floarea soarelui	200	225 - 245
Ulei de arahide - ulei rafinat	200	225 - 230
Ulei de nucă de cocos	200	175

opțională. Puteți utiliza și oale și cratițe, însă vasele nu se vor încălzi la fel de rapid ca pe un aparat vitroceramic sau cu gaz.

Puteți găti sau păstra calde garniturile sau sosurile în oale sau cratițe. Puneți vasul direct pe suprafața de prăjire.

Producătorul nu recomandă fierberea unei cantități mari de apă pe suprafața de prăjire (de ex. pentru spaghete).



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

Nu puneți vasul în mijlocul suprafeței de prăjire pentru a evita încălzirea neuniformă. Prăjirea la intersecția zonelor poate cauza rumenirea neuniformă (de ex. la clătite).

Când temperatura este prea ridicată, grăsimea începe să producă fum. Această temperatură este denumită punctul de fumegare.

Tabelul de mai jos prezintă exemple de tipuri de alimente și vă oferă temperaturile optime și duratele sugerate

pentru gătire. Parametrii pot varia în funcție de temperatură, calitate, consistență și cantitatea de alimente.



Pre-încălziți întotdeauna aparatul.

Alimentele care urmează a fi gătite	Temperatura (°C)	Durată / Sfaturi
<b>Pește și moluște</b>	<b>140 – 160</b>	
File de somon	160	8 minute, întoarceți după 4 minute.
Creveți uriași (decorticați)	140	6 minute, întoarceți după 3 minute.
Fripturi de rechin, groase de aproximativ 2,5 cm	160	10 minute, întoarceți după 5 minute.
Calcan, Müller Art (prăjit în unt)	140	8 minute, întoarceți după 4 minute, prima dată pe partea fără piele.
Fileuri de cambulă	140	6 minute, întoarceți după 3 minute.
<b>Vițel</b>	<b>140 – 180</b>	
Cotlet de vițel	180	10 minute, întoarceți după 5 minute.
Medalioane de vițel, 4 cm grosime	160	10 minute, întoarceți după 5 minute.
Fripturi de vițel, 3 - 4 cm grosime	160	6 minute, întoarceți după 3 minute.
Escalop de vițel, natural	180	5 minute, întoarceți după 2,5 minute.
Tocăniță de vițel în sos de smântână	180	6 minute, întoarceți după 3 minute. Bucățile de carne nu trebuie să adere între ele.
<b>Vită</b>	<b>160 – 180</b>	
Friptură de vită, foarte crudă	180	2 minute, întoarceți după 1 minut.
Friptură de vită în sânge	180	6 minute, întoarceți după 3 minute.
Friptură de vită, mediu	180	8 minute, întoarceți după 2 minute.
Friptură de vită - bine făcută	180	8 minute, întoarceți după 4 minute. Dacă carnea nu are grăsime, durata de frigere crește cu aproximativ 20%.
Hamburger	160	6 - 8 minute, întoarceți după 3 - 4 minute.

Alimentele care urmează a fi gătite	Temperatura (°C)	Durată / Sfaturi
Châteaubriand	160 după care 100	Faceți un sote de carne în ulei pe toate părțile (întoarceți doar atunci când carnea nu se lipește de suprafață). Rumeniți pe o latură timp de 10 minute (100°C).
<b>Porc</b>	<b>160 – 180</b>	
Medalioane de porc	160	8 minute, întoarceți după 4 minute (în funcție de grosime).
Fripturi de porc	180	8 minute, întoarceți după 4 minute.
Escalop de porc	160	6 minute, întoarceți după 3 minute.
Coaste de porc <sup>1)</sup>	160	8 - 10 minute, întoarceți de câteva ori.
Frigărui de porc	160	6 - 8 minute, faceți sote pe toate părțile.
<b>Miel</b>	<b>160 – 180</b>	
Cotlete de miel	180	10 minute, întoarceți după 5 minute.
File de miel	160	10 minute, întoarceți după 5 minute. Fileul trebuie fript pe ambele laturi.
Fripturi de miel	160	6 - 8 minute, întoarceți după 3 - 4 minute.
<b>Pasăre</b>	<b>140 – 160</b>	
Suprem de pui	140	8 - 10 minute, întoarceți după 4 - 5 minute, sub un capac de gătit.
Fâșii din piept de curcan	160	6 minute, întoarceți de câteva ori.
Cârnați	160	Întoarceți dacă este necesar
Ouă ochiuri	140	Întoarceți dacă este necesar
Clătite/Omlete	140 - 160	Întoarceți dacă este necesar
Fructe	140 - 160	Întoarceți dacă este necesar
Legume	140 - 160	10 - 20 minute, întoarceți de câteva ori.
Legume	140 - 160	10 - 15 minute, sub un capac (întoarceți la jumătatea duratei).
Orez prăjit, preparat anterior	140 - 160	10 - 15 minute, întoarceți de câteva ori.



Alimentele care urmează a fi gătite	Temperatura (°C)	Durată / Sfaturi
Tăiței prăjiți, preparați anterior	140 - 160	15 - 20 minute, întoarceți la jumătatea duratei.

1) Gătiți-le pe acestea mai întâi.

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitelele privind siguranța.

### 7.1 Informații cu caracter general

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.

Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.



### AVERTISMENT!

Obiectele ascuțite și agenții de curățare abrazivi deteriorează aparatul.

Ustensilele din lemn, de ex. spatule, se pot folosi în siguranță. Zgârieturile mici sau petele de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

### 7.2 Funcția Curățare



### AVERTISMENT!

Folosiți întotdeauna mănuși de protecție atunci când curățați aparatul pentru a vă proteja mâinile de căldură.

1. Atingeți . Fiecare zonă este setată la 80 °C. Afișajul clipește până când temperatura ajunge la 80 °C. Funcția blochează panoul de comandă, însă nu și .
2. Atunci când temperatura ajunge la 80 °C, este emis un semnal acustic și panoul de comandă se deblochează.
3. Puneți cuburile de gheață unul câte unul pe zonele de prăjire (puteți utiliza și apă rece). Folosiți o spatulă pentru a îndepărta resturile alimentare. Nu uitați să ștergeți și șanțul din jurul aparatului. Îndepărtați depunerile de calcar sau resturile proteice albe folosind acid citric.
4. Uscați aparatul cu o lavetă curată.

### 7.3 Curățarea când aparatul este rece

1. Aplicați un agent de curățare pe suprafața de prăjire și lăsați-l să lucreze timp de 5 minute.
2. Îndepărtați resturile de la prăjire cu o spatulă.
3. Curățați aparatul cu o lavetă umedă.
4. Uscați aparatul cu o lavetă curată.
5. Când aparatul este uscat, frecați suprafața de gătit cu ulei de gătit.


## 8. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitelele privind siguranța.

## 8.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Pe panoul de comandă este apă sau panoul de comandă este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Când aparatul se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Aparatul se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	O zonă nu este fierbinte pentru că fost utilizată doar o scurtă perioadă de timp	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați un Centru de service autorizat.
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu este emis niciun sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocarea funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Bara de comandă luminează intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de prăjire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Vasul este inadecvat.	Utilizați vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
Este afișat E și un număr.	Aparatul prezintă o eroare.	Dezactivați aparatul și activați-l din nou după 30 de secunde. Dacă se aprinde din nou, deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. După 30 de secunde, conectați din nou aparatul. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat
Auziți un bip constant.	Conexiunea electrică este necorespunzătoare.	Scoateți aparatul din priză. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

## 8.2 Dacă nu găsiți o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Verificați dacă ați utilizat plita corect. În caz contrar, trebuie să

plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

# 9. DATE TEHNICE

## 9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model ITE42600KB  
Tip 61 A2A 80 AD  
Inducție 2.8 kW  
Nr. ser. ....  
AEG

PNC 949 597 551 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabricat în Germania  
2.8 kW  
CE 


## 9.2 Specificațiile zonelor de prăjire


Zonă de prăjire	Putere nominală [W]
Față	1400
Spate	1400

Puterea zonelor de prăjire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel.

Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

## 10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	21
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	24
3. INŠTALÁCIA.....	26
4. POPIS VÝROBKU.....	29
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	31
6. TIPY A RADY.....	33
7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	35
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	36
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	38

## NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vyrobili sme ho tak, aby vám poskytoval perfektný výkon mnoho rokov, a s inovatívnymi technológiami, ktoré vám uľahčia život – to sú vlastnosti, ktoré pri bežných spotrebičoch často nenájdete. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie. Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

### 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny

uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa môžu počas používania nahriať.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani

nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.

- **UPOZORNENIE:** Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do zabudovanej štruktúry.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **VAROVANIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vyudutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Zabezpečte inštaláciu oddelovacieho panelu z preglejky, kuchynského skeletového materiálu alebo iných nehořľavých materiálov pod spotrebič, aby ste zabránili prístupu k dolnej časti.
- Oddelovací panel musí plne zakrývať oblasť pod varným panelom.
- Dbajte na to, aby medzi pracovnou doskou a prednou časťou spodnej kuchynskej jednotky zostal voľný priestor s veľkosťou 2 mm na vetranie. Záruka sa nevzťahuje na

poškodenia spôsobené nedostatočným vetracím priestorom.

### 2.2 Elektrické zapojenie



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo privodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie.



Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.

- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.3 Používanie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od

indukčných varných zón minimálne 30 cm.

- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebič vypnite a nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## 2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

# 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním spotrebiča si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane spotrebiča.

Sériové číslo .....

## 3.2 Zabudovateľný spotrebič

Zabudovateľné spotrebiče sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

## 3.3 Napájací kábel

- Spotrebič sa dodáva s pripojovacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite sieťový kábel s nasledujúcou špecifikáciou (alebo vyššou): H05V2V2-F T min 90 °C. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.

- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.6 Likvidácia



### VAROVANIE!

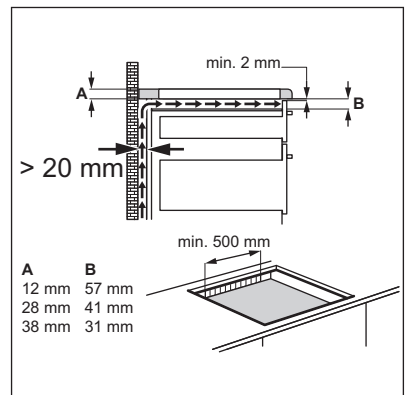
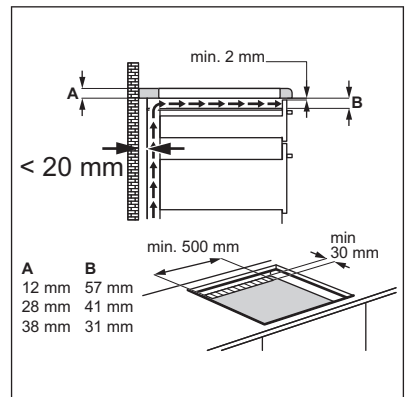
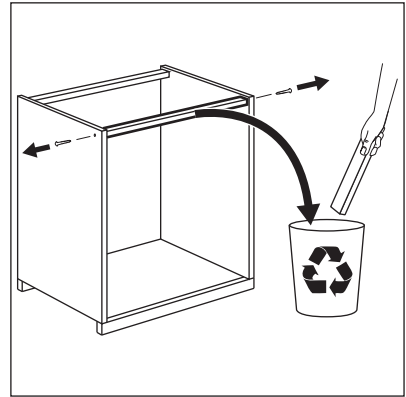
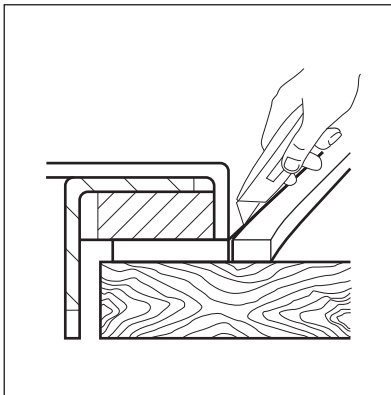
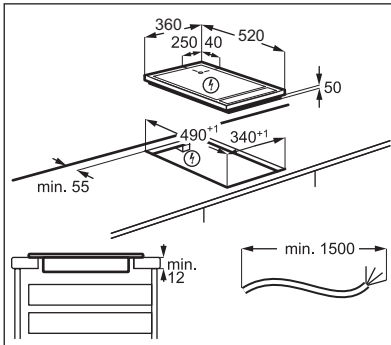
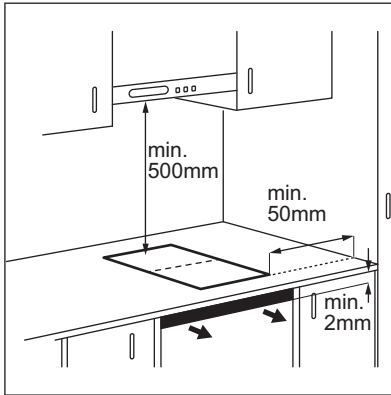
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

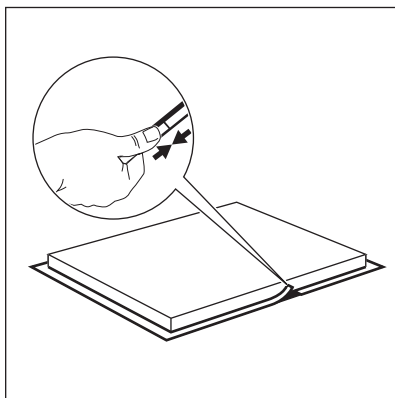
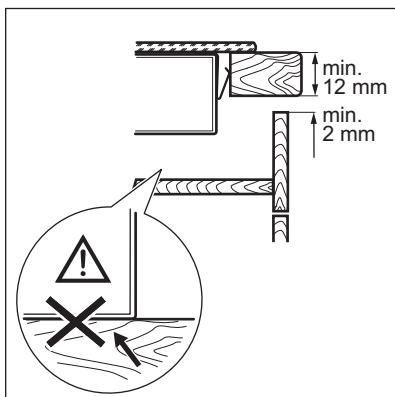
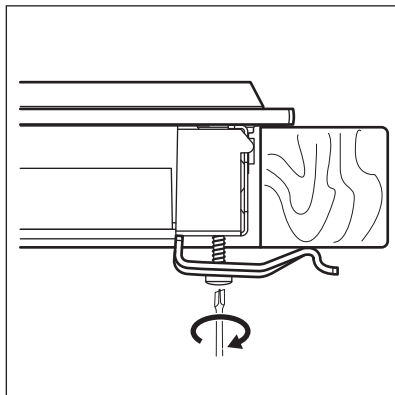
- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## 3.4 Pripevnenie tesnenia – Inštalácia na povrch

1. Očistite pracovnú plochu okolo vyrezanej plochy.
2. Na spodnej hrane spotrebiča pozdĺž vonkajšej hrany sklokeramiky nalepte dodávané tesnenie 2x6 mm. Tesnenie pritom net'ahajte. Dbajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany spotrebiča.
3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše.
4. Prítlačte k sebe oba konce tesniacich pásov.

## 3.5 Inštalácia





### 3.6 Inštalácia viac ako jedného varného panela

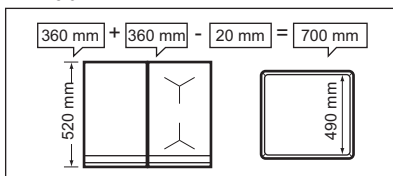
**Dodané príslušenstvo:** spojovacia lišta, teplovzdorný silikón, gumená pomôcka, tesniaci pásik.

**i** Použite len špeciálne teplovzdorné silikónové tesnenie.

#### Výrez na pracovnej doske

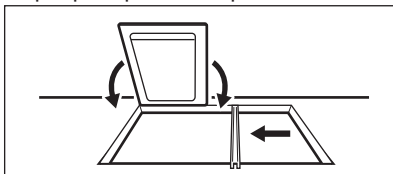
Vzdialenosť od steny	minimálne 50 mm
Dĺžka	490 mm
Šírka	súčet všetkých širokých nainštalovaných spotrebičov mínus 20 mm

#### Príklad:

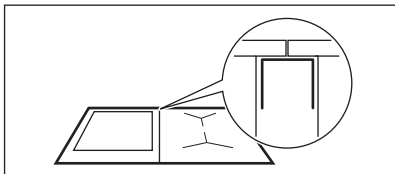


#### Inštalácia

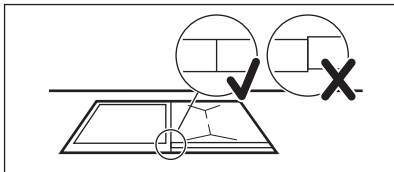
- Vypočítajte správne rozmery výrezu.
- Pripravte výrez v pracovnej doske.
- Spotrebiče uložte na mäkký povrch (napr. deku) otočené spodnou stranou nahor.
- V prípade grilu Teppan Yaki pripevnite dodaný tesniaci pásik pozdĺž jeho dolného okraja, spolu s vonkajším okrajom sklokeramiky. Do vhodných otvorov na ochrannom kryte voľne priskrutkujte upevňovacie doštičky.
- Do výrezu na pracovnej doske vložte prvý spotrebič. Spojovacia lištu namontujte pod spotrebič, aby zostala spoločne viditeľná – bude slúžiť ako podpera pre ďalší spotrebič.



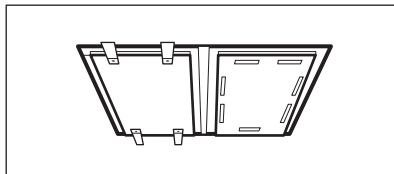
- Pre gril Teppan Yaki voľne priskrutkujte upevňovacie doštičky zospodu na pracovnú dosku (na prednej a zadnej strane spotrebiča).



- Do výrezu na pracovnej doske vložte ďalší spotrebič. Skontrolujte, či sú predné hrany spotrebičov na rovnej úrovni.



- Iné spotrebiče ako gril Teppan Yaki pripevnite pomocou zaskakovacích pružín.
- Na konci utiahnite skrutky grilu Teppan Yaki.



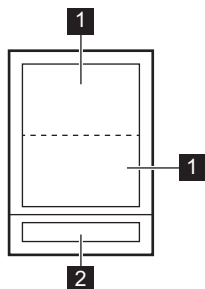
- Na utesnenie medzier medzi spotrebičmi a spotrebičmi a pracovnou doskou použite silikón.
- Pevne zatlačte gumenú pomôcku voči sklokeramike a pomaly ju posúvajte po hranách, aby ste vytlačili prebytočný silikón.
- Na silikón aplikujte mydlovú vodu a prstom vyhladte hrany.
- Silikón nechajte, kým nestvrdne. Tvrdenie približne deň.
- Prebytočný silikón opatrne orežte žiletkou.
- Vyčistite sklenený povrch.

## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Najdôležitejšie vlastnosti vášho spotrebiča

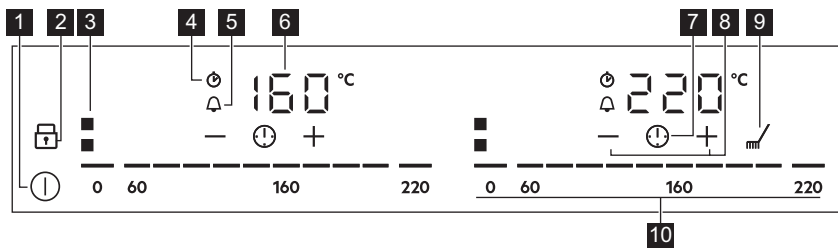
- Varný povrch pozostáva z dvoch zón, prednej a zadnej. Podrobnejšie informácie nájdete v časti „Technické údaje“.
- Varný povrch pozostáva z 2 vrstiev z nehrdzavejúcej ocele s hliníkovou vrstvou medzi nimi. Disponuje vysokou tepelnou kapacitou, ktorá zabraňuje rýchlemu poklesu teploty (napr. ak pripravujete mäso vybraťe priamo z chladničky).
- Každý TeppanYaki varný povrch je jedinečný, pretože ho ručne vyrábajú odborníci na brúsenie. Rozdiely v brúsnych vzoroch sú normálne a nemajú vplyv na činnosť spotrebiča.
- Drážka po okraji:
  - Znižuje teplotu okolo spotrebiča, vďaka čomu ho môžete nainštalovať v rôznych typoch kuchynských pracovných dosiek.
  - Absorbuje teplo a zabraňuje rozšíreniu zohrievaného varného povrchu.
  - Zachytáva drobné zvyšky pokrmov a tekutín, ktoré je možné po príprave jedla jednoducho odstrániť.
- Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty. Termostat udržiava potrebnú teplotu konštantnú, aby sa predišlo prehriatiu jedla. To umožňuje nízkoenergetické varenie, ktoré zachováva nutričné hodnoty jedla.
- Jedlo sa zohrieva priamo na varnom povrchu s tukom alebo bez neho. Môžete použiť aj kuchynský riad.
- Varný povrch sa zohreje na teplotu 180 °C za približne 4 minúty. Teplota grilu na pečenie klesne zo 180 °C na 100 °C približne za 25 minút, a na 60 °C približne za 60 minút.

## 4.2 Rozloženie varného povrchu



- 1 Zóna na pečenie
- 2 Ovládací panel

## 4.3 Rozloženie ovládacieho panela



- 1 Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
- 2 Zapnutie a vypnutie Zámok alebo Detská poistka.
- 3 Zobrazenie aktívnej zóny.
- 4 Ukazovateľ CountUp Timer.
- 5 Ukazovateľ Odpočítavajúci časovač.
- 6 Nastavenie teploty a času.
- 7 Výber funkcií Časovač.
- 8 + / - Predĺženie alebo skrátenie času.
- 9 Zapnutie a vypnutie Čistenie.
- 10 Nastavenie teploty 0-220.

## 4.4 OptiHeat Control (3- stupňový ukazovateľ zvyškového tepla)



### VAROVANIE!

/ = / - Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Ukazovatele zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré

práve používate. Keď je varný panel vypnutý, zostanú naďalej zobrazené ukazovatele. Keď varný panel dostatočne vychladne, ukazovatele zhasnú. Môžu sa rozsvietiť aj ukazovatele vedľajších varných zón, aj ak ich nepoužívate.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne nádoby na varenie. Sklokeramika sa ohreje teplom riadu na varenie.

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete spotrebič zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa na 1 sekundu.

Ovládacie pásky sa rozsvietia po zapnutí spotrebiča a zhasnú po jeho vypnutí.

### 5.2 Nastavenie teploty



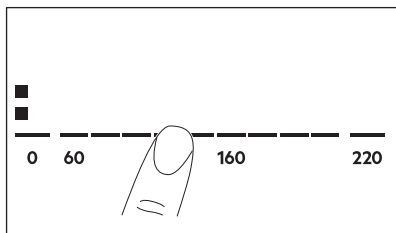
Pred pečením vždy predhrejte varný povrch.

Každá zóna na pečenie má svoj vlastný ovládací pásik.

Nastavenie alebo zmena teploty:

Dotknite sa ovládacieho pásika na správnej hodnote alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete správnu teplotu.

Displej bliká, až kým zóna na pečenie nedosiahne nastavenú teplotu. Potom zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí teplota.



### 5.3 Časovač

#### Odpočítavajúci časovač

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá zóna na pečenie pre jedno konkrétne varenie.

Nastavte teplotu pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.

1. Dotykom zapnite funkciu alebo zmeňte čas.

Na displeji sa zobrazia číslice časovača a ukazovatele a sa sfarbí načerveno a sa sfarbí nabielo. Ak nie je nastavený časovač, po 4 sekundách sa zobrazia všetky ukazovatele.

2. Dotknite sa alebo a nastavte čas (00 – 99 minút).

Po 3 sekundách časovač automaticky spustí odpočítavanie. Ukazovatele , a zmiznú. zostane červený. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikat' . Signál vypnete tlačidlom .

Vypnutie funkcie: dotknite sa .

Ukazovatele a sa rozsvietia.

Pomocou alebo nastavte na displeji. Prípadne nastavte úroveň ohrevu na 0. V dôsledku toho zaznie signál a časovač bude zrušený.

#### CountUp Timer (Časovač odpočítavajúci smerom nahor).

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie času prevádzky zóny na pečenie.

Dvojším dotykom tlačidla zapnite funkciu.





Ukazovateľ sa rozsvieti načerveno, časovač začne automatické odpočítavanie smerom nahor.





Vypnutie funkcie: dotknite sa . Keď sa rozsvietia ukazovatele, dotknite sa .



#### Kuchynský časomer


Túto funkciu môžete použiť, keď je spotrebič zapnutý, ale zóny na pečenie nie sú v činnosti.



Aby sa zobrazil ovládací panel, položte na zónu na pečenie hrniec.




1. Dotknite sa , kým sa ukazovateľ  nerozsvieti načerveno, aby ste zapli funkciu.
2. Dotknite sa  alebo  a nastavte čas.


Funkcia sa spustí automaticky po 4 sekundách. Ukazovatele , , a  zmiznú.  zostane červený. Keď nastavíte funkciu, môžete odobrať hrniec.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa tlačidla .

Vypnutie funkcie: dotknite sa .


Ukazovatele  a  sa rozsvietia.

Pomocou  alebo  nastavte  na displeji.



 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť zóny na pečenie.


## 5.4 Zámok

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky spotrebiča. Zabraňuje neúmyselným zmenám teploty.

 Túto funkciu je potrebné nastaviť samostatne pre každý spotrebič.


Najprv nastavte teplotu.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno a bliká. Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Symbol sa sfarbí nabiele.


 Keď vypnete spotrebič, vypnete aj túto funkciu.


## 5.5 Detská poistka

Táto funkcia zneumožňuje neúmyselné zapnutie spotrebiča.





 Túto funkciu je potrebné nastaviť samostatne pre každý spotrebič.

Najprv zapnite spotrebič a nenastavujte teplotu.


Dotknite sa , kým na nesfarbí načerveno, aby ste zapli funkciu. Ovládacie pásky zmiznú. Spotrebič vypnite.

 Po vypnutí spotrebiča sa funkcia znovu zapne.


**Ak chcete dočasne vypnúť funkciu iba na jedno varenie:** Zapnite spotrebič





pomocou . Rozsvieti sa . Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabiele. Zobrazia sa ovládacie pásky. Do 50 sekúnd nastavte teplotu. Spotrebič môžete používať. Po vypnutí spotrebiča pomocou  sa funkcia znovu zapne.





**Ak chcete natrvalo vypnúť funkciu:** Zapnite spotrebič a nenastavujte teplotu.



Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabiele. Zobrazia sa ovládacie pásky. Spotrebič vypnite.


## 5.6 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Spotrebič vypnite. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.

Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo . Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

-   – zvuková signalizácia je vypnutá
  -   – zvuková signalizácia je zapnutá
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie spotrebiča.

Ak je táto funkcia nastavená na  , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete 
- Kuchynský časomer sa vypne
- Odpočítavajúci časovač sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.



## 6. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Šetrenie energie

- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Varnú nádobu položte na varnú zónu pred zapnutím.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

### 6.2 Öko Timer (Časovač Eko)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od nastavení teploty a trvania pečenia.

### 6.3 Príprava jedla na grile Teppan Yaki

Jedlo sa pripravuje priamo na varnom povrchu s tukom/olejom alebo bez neho.

### 6.4 Príklady použitia na varenie

Používanie tukov a olejov

Tuk/olej	Max. teplota (°C)	Bod dymenia tuku/oleja (°C)
Maslo	130	175
Bravčová masť	170	185 - 205
Hovädzia masť	180	205
Olivový olej – extra panenský	180	210
Slnčnicový olej	200	225 - 245
Arašidový olej – rafinovaný	200	225 - 230
Kokosový olej	200	175

Pri príliš vysokej teplote začne tuk dymiť. Táto teplota sa nazýva bod dymenia.

V nasledujúcej tabuľke nájdete príklady potravín, optimálne teploty a odporúčaný čas varenia. Parametre sa môžu líšiť v

Môžete tiež používať hrnce alebo panvice, no kuchynský riad sa nezohreje tak rýchlo, ako na sklokeramickom alebo plynovom spotrebiči.

V hrncoch alebo panviciach môžete variť alebo uchovať teplé prílohy alebo omáčky. Kuchynský riad položte priamo na varný povrch.

Výrobca neodporúča, aby ste na varnom povrchu varili veľké množstvá vody (napr. na špagety).



Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

Kuchynský riad nekladte na stred varného povrchu, aby ste predišli nerovnomernému ohrevu. Opekanie na spojení zón môže spôsobiť nerovnomerné zhnednutie (napr. u palacienik).

závislosti od teploty, kvality, konzistencie a množstva potravín.



Spotrebič vždy predhrejte.

<b>Pokrm na pečenie</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas/Tipy</b>
<b>Ryby a mäkkýše</b>	<b>140 – 160</b>	
Filety z lososa	160	8 minút, otočte po 4 minútach.
Krevety (bez schránky)	140	6 minút, otočte po 3 minútach.
Žraločie steaky, približne 2,5 cm hrubé	160	10 minút, otočte po 5 minútach.
Morský jazyk (opražený na masle)	140	8 minút, otočte po 4 minútach, najprv svetlú stranu.
Filé z platesy	140	6 minút, otočte po 3 minútach.
<b>Teľacie</b>	<b>140 – 180</b>	
Teľacia kotleta	180	10 minút, otočte po 5 minútach.
Teľacie medailóniky, hrubé 4 cm	160	10 minút, otočte po 5 minútach.
Teľacie steaky, 3 – 4 cm hrubé	160	6 minút, otočte po 3 minútach.
Teľacie rezne, na prírodno	180	5 minút, otočte po 2,5 minúte.
Teľacie frikasé v smotanovej omáčke	180	6 minút, otočte po 3 minútach. Pásky mäsa nesmú byť navzájom zlepené.
<b>Hovädzie</b>	<b>160 – 180</b>	
Bifteľ „modrý“ – veľmi málo prepečený	180	2 minúty, otočte po 1 minúte.
Bifteľ – krvavý	180	6 minút, otočte po 3 minútach.
Bifteľ – stredne prepečený	180	8 minút, otočte po 2 minútach.
Bifteľ – prepečený	180	8 minút, otočte po 4 minútach. Pri pečení bez tuku sa čas pečenia predĺži o približne 20 %.
Hamburger	160	6 – 8 minút, otočte po 3 – 4 minútach.
Châteaubriand	160 potom 100	Mäso orestujte v oleji zo všetkých strán (otočte len vtedy, keď sa mäso nelepí na panvicu). Potom ho opekajte na jednej strane 10 minút (100 °C).
<b>Bravčové</b>	<b>160 – 180</b>	
Bravčové medailóniky	160	8 minút, otočte po 4 minútach (podľa hrúbky).

Pokrm na pečenie	Teplota (°C)	Čas/Tipy
Bravčové steaky	180	8 minút, otočte po 4 minútach.
Bravčové rezne	160	6 minút, otočte po 3 minútach.
Rebierka <sup>1)</sup>	160	8 – 10 minút, otočte niekoľkokrát.
Bravčový špíz	160	6 – 8 minút, dobre opečte zo všetkých strán.
<b>Jahňacie</b>	<b>160 – 180</b>	
Jahňacie kotlety	180	10 minút, otočte po 5 minútach.
Jahňacie filé	160	10 minút, otočte po 5 minútach. Filé musí byť opečené z oboch strán.
Jahňacie steaky	160	6 – 8 minút, otočte po 3 – 4 minútach.
<b>Hydina</b>	<b>140 – 160</b>	
Kurča najvyššej kvality	140	8 – 10 minút, otočte po 4 – 5 minútach, pod pokrievkou.
Morčacie prsia – prúžky	160	6 minút, otočte niekoľkokrát.
Klobásy	160	Otočte podľa potreby.
Volské oko	140	Otočte podľa potreby.
Palacinky/omelety	140 - 160	Otočte podľa potreby.
Ovocie	140 - 160	Otočte podľa potreby.
Zelenina	140 - 160	10 – 20 minút, otočte niekoľkokrát.
Zelenina	140 - 160	10 – 15 minút, pod pokrievkou (v polovici otočte).
Opečenie prevarenej ryže	140 - 160	10 – 15 minút, otočte niekoľkokrát.
Opečenie predvarených rezancov	140 - 160	15 – 20 minút, v polovici otočte.

<sup>1)</sup> Najprv ich predvarte.

## 7. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



### **VAROVANIE!**

Ostré a drsné predmety alebo abrazívne čistiace prostriedky poškodia spotrebič.

### 7.1 Všeobecné informácie

Spotrebič vyčistíte po každom použití.

Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.

Drevené pomôcky, napr. stierky, sú maximálne bezpečné na prácu. Malé

škrabance alebo škrvny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

## 7.2 Funkcia Čistenie



### VAROVANIE!

Pri čistení spotrebiča vždy používajte ochranné rukavice, aby ste chránili vaše ruky pred teplom.

1. Dotknite sa  $\text{m}/$ . Každá zóna na pečenie je nastavená na 80 °C. Displej bude blikať, až kým sa nedosiahne teplota 80 °C. Funkcia zablokuje ovládací panel, ale nie  $\text{m}/$ .
2. Po dosiahnutí teploty 80 °C zaznie zvukový signál a ovládací panel sa odblokuje.
3. Na zóny na pečenie ukladajte kocky ľadu po jednom (môžete tiež použiť

studenú vodu). Na odstránenie zvyškov jedla použite stierku. Nezabudnite vyčistiť aj drážku okolo spotrebiča. Pomocou kyseliny citrónovej odstráňte vodný kameň alebo zvyšky vaječnej bielkoviny.

4. Vysušte spotrebič čistou handrou.

## 7.3 Čistenie, keď je spotrebič studený

1. Na varný povrch naneste čistiaci prostriedok a nechajte ho 5 minút pôsobiť.
2. Pomocou stierky odstráňte zvyšky po pečení.
3. Vyčistite spotrebič vlhkou handrou.
4. Vysušte spotrebič čistou handrou.
5. Keď je spotrebič suchý, potrite varný povrch trochu jedlého oleja.

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV





### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič sa nedá zapnúť ani používať.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých sensorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného sensorového tlačidla.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Zaznie zvukový signál a spotrebič sa vypne. Zaznie zvukový signál pri vypnutom spotrebiči.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Spotrebič sa vypne.	Niečo ste položili na senzorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba po krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zohriali sa senzorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových tlačidiel nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol  .	Je zapnuté Detská poistka alebo Zámok.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Ovládací pásik bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad alebo nie je zóna úplne zakrytá.	Na zónu položte kuchynský riad, aby úplne zakrývala zónu na pečenie.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Používajte vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Na displeji sa zobrazí symbol  a číslo.	Došlo k poruche spotrebiča.	Vypnite spotrebič a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol, odpojte spotrebič od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte spotrebič. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické zapojenie nie je správne.	Spotrebič odpojte od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.

## 8.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. Ak ste ho

používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

# 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

## 9.1 Typový štítok

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

PNC 949 597 551 00  
220-240 V 50-60 Hz  
Vyrobené v Nemecku  
2.8 kW  
CE


## 9.2 Technické údaje zón na pečenie


Zóna na pečenie	Nominálny výkon [W]
Vpredu	1400
Vzadu	1400

Výkon zón na pečenie sa môže v určitej malej miere odchyľovať od údajov v

tabuľke. Mení sa podľa materiálu a rozmeru kuchynského riadu.

# 10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.



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



867357510-B-472019



**AEG**