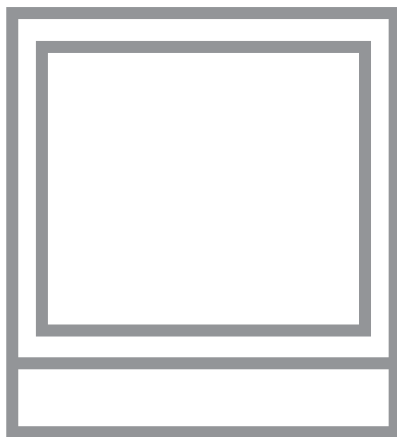


NL	Gebruiksaanwijzing	2
	Teppan yaki-grillplaat	
IT	Istruzioni per l'uso	21
	Piastra grill Teppan yaki	
ES	Manual de instrucciones	41
	Placa de grill Teppan Yaki	

USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE	7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	14
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	17
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	18
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	20

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.

- Probeer NOOIT om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- LET OP: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat-element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het

apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

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

- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm tussen het werkblad en de voorzijde van de eenheid eronder wordt vrijgelaten. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.

- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendecksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.

- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramik. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.

- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

2.6 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Serienummer

3.2 Inbouwapparaat

Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

3.3 Aansluitkabel

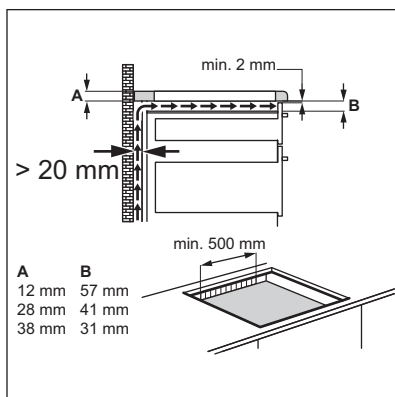
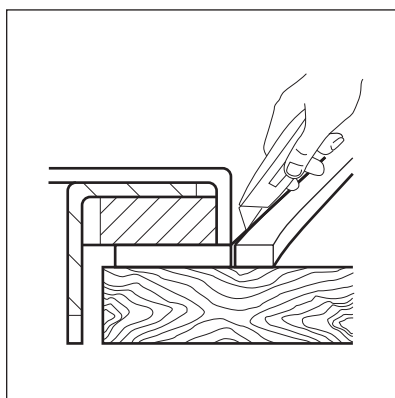
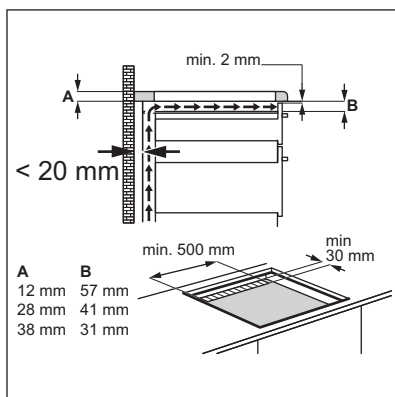
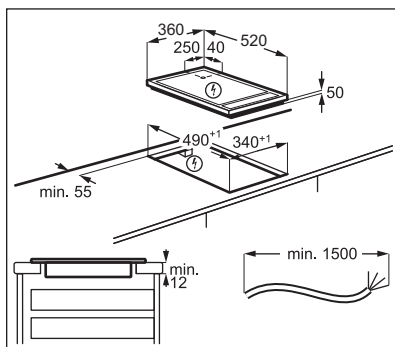
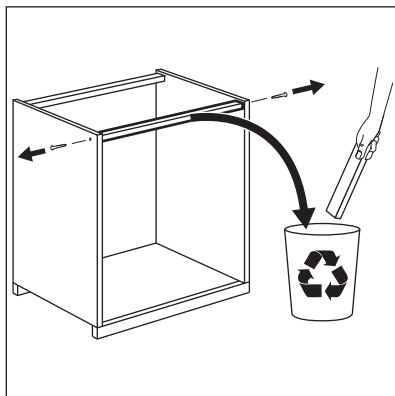
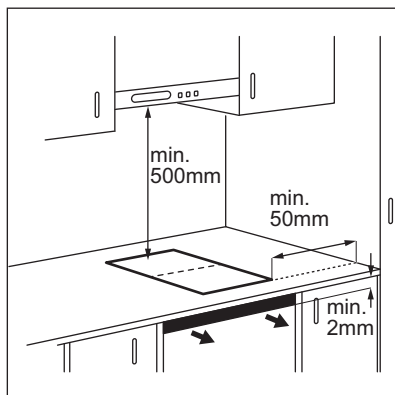
- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.

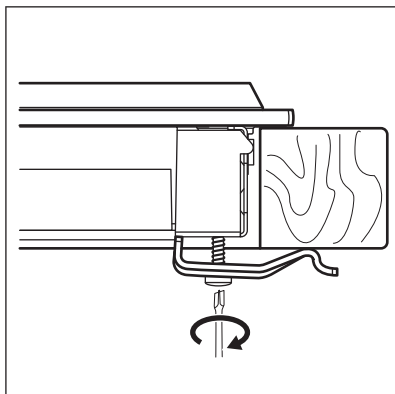
- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05V2V2-F T min 90°C. Neem contact op met uw lokale servicecentrum.

3.4 De afdichting bevestigen - Installatie aan bovenkant

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

3.5 Montage



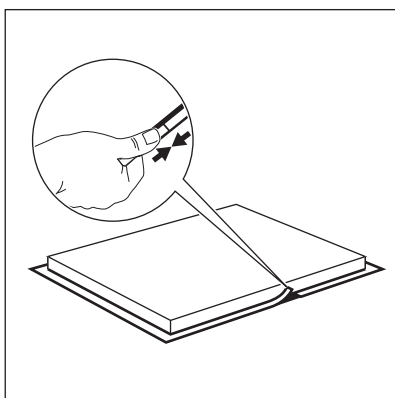
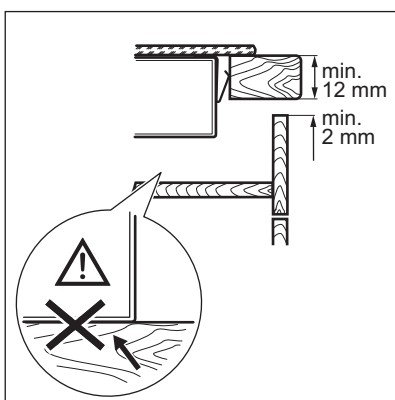
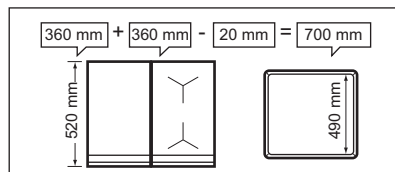


Gebruik alleen speciaal hittebestendig silicone.

De aansluituitsparing

Afstand vanaf de muur	minimaal 50 mm
Lengte	490 mm
Breedte	het totaal van alle breedtes van de apparaten die u installeert minus 20 mm

Voorbeeld:

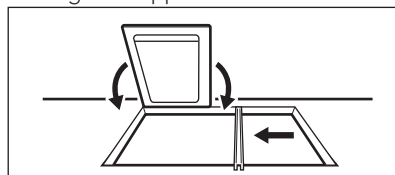


3.6 De montage van meer dan één kookplaat

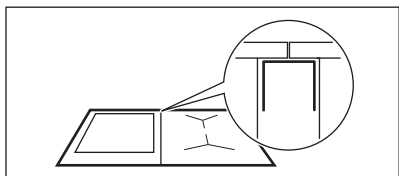
Geleverde accessoires: aansluitstand, hittebestendige silicone, rubberen vrom, afsluitstrip.

Montage

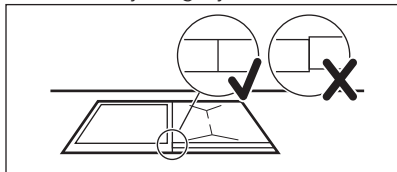
- Bereken de juiste afmetingen van de uitsparing.
- Bereid de uitsparing van het aanrecht voor.
- Plaats de apparaten op een zacht oppervlak (bijv. een deken) met de onderkant naar boven.
- Bevestig in het geval van de Teppan Yaki de meegeleverde afsluitstrip aan de onderrand, langs de buitenrand van het glaskeramiek. Schroef losjes de bevestigingsplaten in de juiste gaten van de beschermende behuizing.
- Plaats het eerste apparaat in de uitsparing van het aanrecht. Monteer de verbindingbalk onder het apparaat zodat de helft van de breedte nog zichtbaar is - die zal het volgende apparaat ondersteunen.



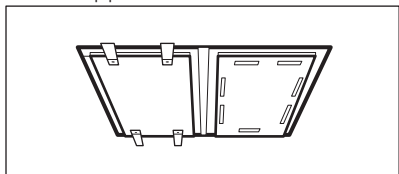
- Schroef voor de Teppan Yaki de bevestigingsplaten van onderaf losjes in het werkblad (aan de voor- en achterkant van het apparaat).



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



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



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

4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 De belangrijkste eigenschappen van uw apparaat

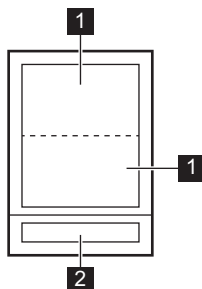
- Het braadoppervlak bestaat uit twee zones, voor en achter. Zie voor meer informatie "Technische gegevens".
- Het braadoppervlak bestaat uit 2 lagen roestvrij staal met een laag aluminium ertussen. De plaat heeft een hoge thermale capaciteit die een snelle daling van de temperatuur voorkomt (bijvoorbeeld als u vlees bereidt dat rechtstreeks uit de koelkast komt).
- Elk TeppanYaki-braadoppervlak is uniek omdat het handgemaakt is door slijpspecialisten. Verschillen in de slijppatronen zijn normaal en hebben geen invloed op de werking van het apparaat.
- De groef rond de rand:
 - Verlaagt de temperatuur rond het apparaat, waardoor u het in verschillende soorten keukenwerkbladen kunt installeren.
 - Absorbeert de warmte en voorkomt uitzetting van het verwarmde braadoppervlak.
 - Verzamelt kleine voedselrestjes en vloeistoffen, die u na het koken gemakkelijk kunt verwijderen.
- Het display toont de temperatuurstelling. De thermostaat houdt de nodige temperatuur constant om oververhitting van voedsel te voorkomen. Hierdoor is het mogelijk om vetarm te koken waarbij de voedingswaarden van het voedsel behouden blijven.
- Het voedsel wordt direct op het braadoppervlak verwarmd, met of

zonder olie. U kunt ook kookgerei gebruiken.

- Het braadoppervlak wordt in ongeveer 4 minuten tot een temperatuur van 180 °C verwarmd. De

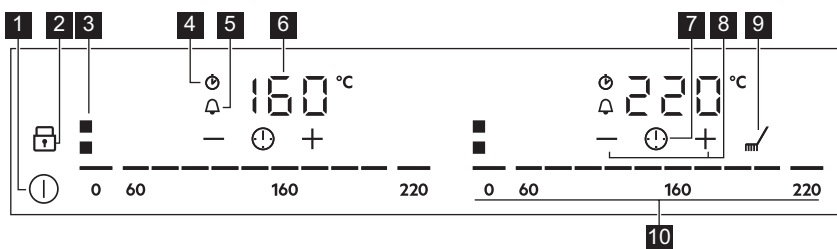
temperatuur van het braadoppervlak neemt in ongeveer 25 minuten af van 180 °C tot 100 °C en in ongeveer 60 minuten tot 60 °C.

4.2 Indeling kookplaat



- 1** Grilzone
- 2** Bedieningspaneel

4.3 Indeling Bedieningspaneel



- 1** ⏻ Het apparaat in- en uitschakelen.
- 2** 🔒 Vergrendelen of Kinderbeveiligingsinrichting in- en uitschakelen.
- 3** ■ De actieve zone tonen.
- 4** ⌚ CountUp Timer -controlelampje.
- 5** ⌚ Timer met aftelfunctie - controlelampje.
- 6** Om de temperatuur en tijd weer te geven.
- 7** ⌚ Om de functies Timer te selecteren.
- 8** +/- De tijd verlengen of verkorten.
- 9** 🧽 Reiniging in- en uitschakelen.
- 10** Om een temperatuur van 0 - 220 in te stellen.

4.4 OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

≡ / = / - Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u momenteel gebruikt. Als de kookplaat uitgeschakeld is, zijn de aanduidingen

nog zichtbaar. Als de kookplaat koud genoeg is, verdwijnen ze. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- of uitschakelen

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

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

5.2 Instellen van de temperatuur



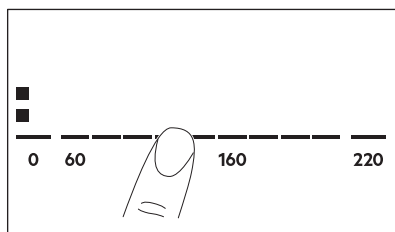
U dient de braadplaat voordat u gaat koken, altijd voor te verwarmen.

Elke braadzone heeft een eigen bedieningsstrip.

Voor het instellen of wijzigen van de temperatuur.

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

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



5.3 Timer

⌚ Timer met aftelfunctie

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

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

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

De timercijfers 00 en de indicatoren + en - verschijnen op het scherm. ⌚ wordt rood en ① wordt wit.

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

2. Raak + of - aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Na 3 seconden gaat de timer automatisch aftellen. De indicatoren ①, +, en - verdwijnen. ⌚ blijft rood.

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

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

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

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

Raak tweemaal aan om de functie in te schakelen.

De aanduiding wordt rood en de timer gaat automatisch optellen. Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. Raak aan als de aanduidingen gaan branden.

Kookwekker

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

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

1. Raak aan totdat de indicator rood wordt om de functie te activeren.
2. Tik op of om de tijd in te stellen.

De functie wordt automatisch na 4 seconden gestart. De indicatoren , , en verdwijnen. blijft rood. Als u de functie instelt, kunt u de pan verwijderen.

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

Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. De aanduidingen en

gaan branden. Gebruik of om op het display in te stellen.

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

5.4 Vergrendelen

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

U moet de functie voor elk apparaat afzonderlijk activeren.

Stel de temperatuur eerst in.

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

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

5.5 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

U moet de functie voor elk apparaat afzonderlijk activeren.

Schakel eerst het apparaat, maar stel geen temperatuur in.

Raak aan totdat deze rood wordt om de functie te activeren. De regelbalken verdwijnen. Schakel het apparaat uit.

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

Om de functie gedurende één kooksessie te deactiveren: Schakel het apparaat uit met . gaat branden. Raak aan totdat deze wit wordt. De regelbalken verschijnen. Stel de

temperatuur binnen 50 seconden in. U kunt het apparaat bedienen. Als u het apparaat uitschakelt met ① is de functie nog steeds actief.

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

5.6 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel het apparaat uit. Raak ① 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak  3 seconden aan.  of 

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

-  - de signalen zijn uit
-  - de signalen zijn aan

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot het apparaat automatisch uitschakelt.

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

- u aanraakt ①
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Energie besparen

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

6.2 Öko Timer (Eco Timer)

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

6.3 Bereiden van voedsel met de TeppanYaki

U bereidt het voedsel direct op de grillplaat, met of zonder olie/vet. U kunt

ook pannen gebruiken, maar kookgerei wordt niet zo snel warm als op een glazen keramisch apparaat of een gasapparaat.

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

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



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

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

6.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

Vetten en oliën gebruiken

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

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

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

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



U dient het apparaat altijd voor te verwarmen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
Vis en schaaldieren	140 – 160	
Zalmfilets	160	8 minuten, draaien na 4 minuten.
Reuzegarnalen (gepeld)	140	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Haaiensteaks, ongeveer 2,5 cm dik	160	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Zeetong, Müllerin Art (gebakken in boter)	140	8 minuten, draaien na 4 minuten, lichte kant eerst.
Scholfilets	140	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Kalfsvlees	140 – 180	
Kalfsbout	180	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Kalfsmedaillons, dikte van 4 cm.	160	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Kalfsstuk, 3-4 cm dik	160	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Kalfslapjes, naturel	180	5 minuten, draaien na 2,5 minuten.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
Fricassee van kalf in room-saus	180	6 minuten, draaien na 3 minuten. De vleesreepjes moeten niet aan elkaar blijven plakken.
Rundvlees	160 – 180	
Biefstuk bleu - erg rood	180	2 minuten, draaien na 1 minuut.
Biefstuk rauw	180	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Ossenhaas, medium	180	8 minuten, draaien na 2 minuten.
Biefstuk - bien cuit	180	8 minuten, draaien na 4 minuten. Zonder vet neemt de baktijd met 20% toe.
Hamburger	160	6 - 8 minuten, draaien na 3 - 4 minuten.
Châteaubriand	160 dan 100	Bak het vlees aan alle kanten aan in olie (alleen draaien als het vlees niet aan de pan plakt). Gedurende 10 minuten afbakken aan één kant (100°C).
Varkensvlees	160 – 180	
Varkensmedaillons	160	8 minuten, draaien na 4 minuten (afhankelijk van de dikte).
Varkenslapjes	180	8 minuten, draaien na 4 minuten.
Varkensschnitzels	160	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Spare ribs ¹⁾	160	8-10 minuten, meerdere keren draaien.
Varkensspies	160	6-8 minuten, goed aangebakken aan alle zijden.
Lamsvlees	160 – 180	
Lamskoteletjes	180	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Lamsfilet	160	10 minuten, draaien na 5 minuten. De filet moet aan beide zijden worden gebakken.
Lamssteaks	160	6 - 8 minuten, draaien na 3 - 4 minuten.
Gevogelte	140 – 160	
Kip supreme	140	8 - 10 minuten, draaien na 4 - 5 minuten, onder een deksel.
Kalkoenreepjes	160	6 minuten, meerdere keren draaien.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
Worstjes	160	Draai om indien nodig.
Spiegelei	140	Draai om indien nodig.
Crepes / Omeletten	140 - 160	Draai om indien nodig.
Fruit	140 - 160	Draai om indien nodig.
Groenten	140 - 160	10-20 minuten, meerdere keren draaien.
Groenten	140 - 160	10 - 15 minuten, met deksel op de pan (halverwege draaien).
Voorgekookte rijst bakken	140 - 160	10 - 15 minuten, meerdere keren draaien.
Voorgekookte noedels bakken	140 - 160	15 - 20 minuten, halverwege draaien.

1) Kook ze eerst voor.

7. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Algemene informatie

Reinig het apparaat telkens na gebruik

Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.



WAARSCHUWING!

Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.

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

7.2 Reiniging -functie



WAARSCHUWING!

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

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

7.3 Reinigen als het apparaat is afgekoeld

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

8. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	U hebt 2 of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Er ligt water of er zitten vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als het apparaat uit is.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het apparaat wordt gedeactiveerd.	U hebt iets op sensorveld ① gezet.	Verwijder het object van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 gaat branden.	Kinderbeveiligingsinrichting of Vergrendelen werken.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De bedieningsbalk knippert.	Er staat geen kookgerei op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet kookgerei op de zone, zodat het kookgerei de braadzone volledig bedekt.
	Het kookgerei is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Raadpleeg "Technische gegevens".
Een een getal gaat branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden.	Schakel het apparaat uit en na 30 seconden weer in. Wanneer het weer verschijnt, trekt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Steek het apparaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een erkend servicecentrum
U kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is onjuist.	Trek de stekker uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.

8.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Verzekert u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het

apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

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

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



9.2 Specificatie braadzones

Grilzone	Nominaal vermogen [W]
Vooraan	1400
Achteraan	1400

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

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

10. MILIEUBESCHERMING

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

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

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	21
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	24
3. INSTALLAZIONE.....	26
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	29
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	31
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	33
7. PULIZIA E CURA.....	36
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	37
9. DATI TECNICI.....	39

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

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

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

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

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

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

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

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

superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.

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

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

può provocare il surriscaldamento del terminale.

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

2.3 Utilizzare



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

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



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.

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



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei

materiali che compongono la superficie.

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

2.5 Assistenza tecnica

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

2.6 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare l'apparecchiatura, annotare l'informazione riportata di

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

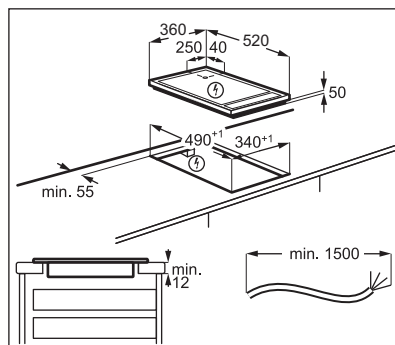
Numero di
serie

3.2 Apparecchiatura da incasso

Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

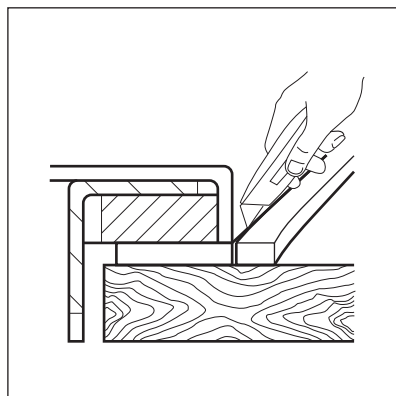
3.3 Cavo di collegamento

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

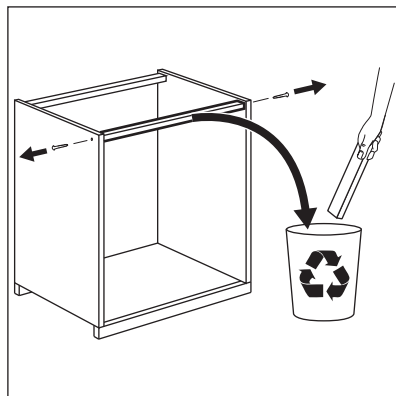
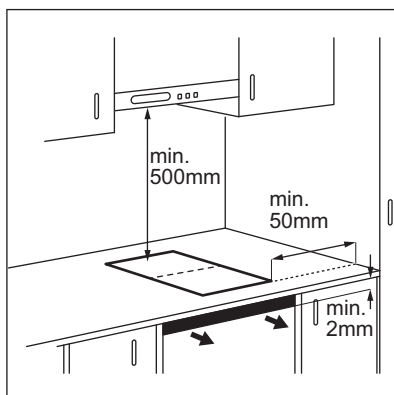


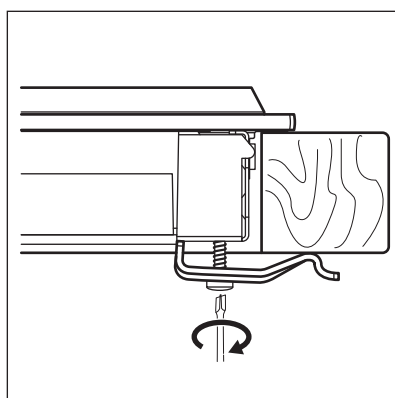
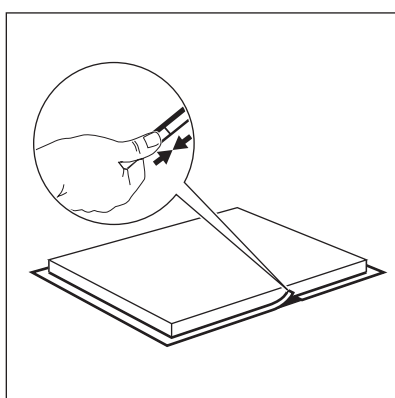
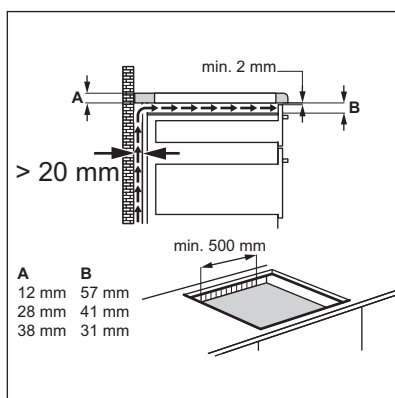
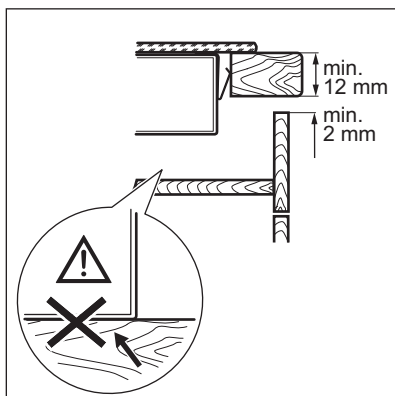
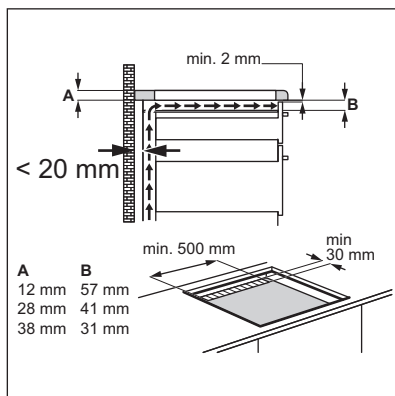
3.4 Fissaggio della guarnizione - Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione 2x6 mm attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato dell'apparecchiatura.
3. Lasciare alcuni qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.



3.5 Sequenza





3.6 Installazione di più di un piano di cottura

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

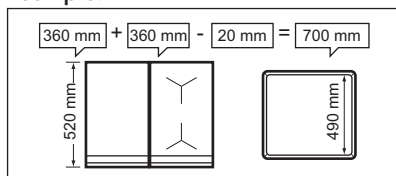
i Usare solo uno speciale silicone resistente al calore.

Intaglio piano di lavoro

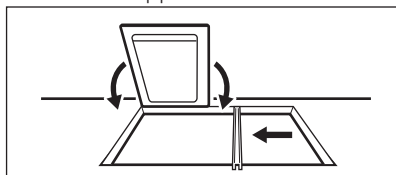
Distanza dalla parete minimo 50 mm

Lunghezza 490 mm

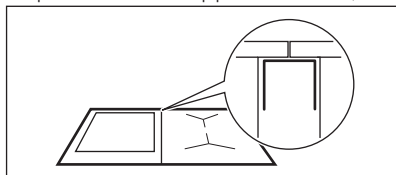
Larghezza La somma delle larghezze delle apparecchiature installate meno 20 mm

Esempio:**Sequenza**

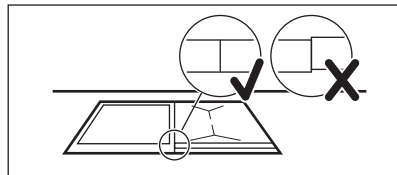
- Calcolare le dimensioni corrette dell'intaglio.
- Preparare il piano di lavoro.
- Posizionare le apparecchiature su una superficie morbida (ad esempio su una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.
- Per la Teppan Yaki, fissare la striscia di tenuta in dotazione al bordo inferiore, lungo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



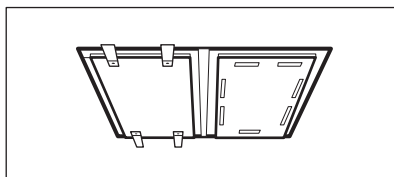
- Per la Teppan Yaki, avvitare le piastre di fissaggio al piano di lavoro dal basso (nella parte anteriore e posteriore dell'apparecchiatura).



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



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



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

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Le caratteristiche principali della sua apparecchiatura

- La superficie di cottura arrosto è composta da due zone, anteriore e

posteriore. Per maggiori informazioni, fare riferimento a "Dati tecnici".

- La superficie di cottura arrosto ha due strati di acciaio inossidabile tra i quali c'è uno strato di alluminio. Ha

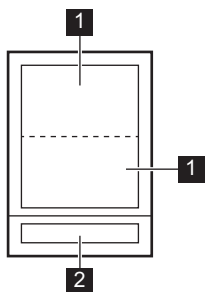
un'elevata capacità termica che evita il rapido abbassamento della temperatura (per esempio, quando si prepara carne appena prelevata dal frigorifero).

- Ogni superficie di cottura arrosto TeppanYaki è unica perché fatta a mano da specialisti della macinazione. Le differenze nei modelli di lavorazione sono normali e non influiscono sul funzionamento dell'apparecchiatura.
- La scanalatura attorno al bordo:
 - Diminuisce la temperatura intorno all'apparecchiatura, il che consente di installarla in diversi tipi di piani di lavoro in cucina.
 - Assorbe il calore e impedisce l'espansione della superficie di cottura arrosto riscaldata.
 - Raccoglie piccole quantità di residui di cibo e liquidi che si

possono facilmente eliminare dopo l'utilizzo.

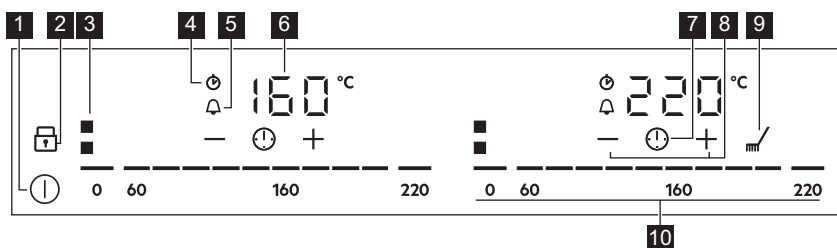
- Il display mostra l'impostazione di temperatura. Il termostato mantiene costante la temperatura necessaria per evitare il surriscaldamento degli alimenti. Questo permette una cottura con utilizzo di pochi grassi, conservando i valori nutrizionali dei cibi.
- Le pietanze vengono riscaldate direttamente sulla superficie di cottura arrosto, con o senza olio. È possibile usare anche pentole.
- La superficie di cottura arrosto arriva a una temperatura di 180°C in circa 4 minuti. La temperatura della superficie di cottura arrosto passa da 180°C a 100°C in circa 25 minuti e a 60°C in circa 60 minuti.

4.2 Disposizione della superficie di cottura



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

4.3 Disposizione del pannello dei comandi



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

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



AVVERTENZA!

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

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

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

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

5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

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

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

5.2 Impostazione della temperatura



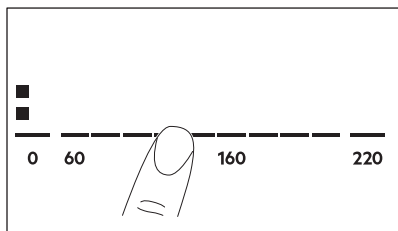
Riscaldare sempre la superficie di cottura arrosto prima di cucinare.

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

Per impostare o modificare la temperatura:

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

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



5.3 Timer

🕒 Timer del conto alla rovescia

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

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

1. Sfiorare 🕒 per attivare la funzione o modificare l'orario.

Le cifre del timer 00 e gli indicatori + e - si accendono sul display. 🕒 diventa rosso e 🕒 diventa bianco.

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

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

Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla rovescia. Le spie 🕒, + e -

scompaiono. 🕒 resta rosso.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare 🕒.

Per disattivare la funzione: sfiorare 🕒. Le spie + e - si accendono. Usare - o

+ per impostare 00 sul display. In alternativa, impostare il livello di potenza su 0. Come risultato viene emesso un segnale e il timer viene annullato.

🕒 CountUp Timer (Timer)

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

Sfiorare due volte 🕒 per attivare la funzione.

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

Per disattivare la funzione: sfiorare 🕒.

Quando la spia si accende, toccare -.

🕒 Contaminuti

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

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

1. Toccare 🕒 fino a che la spia 🕒 non diventa rossa per attivare la funzione.
2. Sfiorare + o - per impostare il tempo.

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

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Toccare 🕒 per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione: sfiorare 🕒. Le spie + e - si accendono. Usare - o + per impostare 00 sul display.

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

5.4 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre l'apparecchiatura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente la temperatura.

-  È necessario attivare la funzione per ogni apparecchiatura separatamente.

Impostare prima la temperatura.

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

Per disattivare la funzione sfiorare . Il simbolo diventa bianco.

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

5.5 Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

-  È necessario attivare la funzione per ogni apparecchiatura separatamente.

Attivare prima l'apparecchiatura e non impostare alcuna temperatura.

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

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

Per disattivare la funzione per una sola operazione di cottura:

Attivare l'apparecchiatura con .  si accende.

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

Per disattivare la funzione in modo permanente:

Attivare l'apparecchiatura e non impostare la temperatura. Toccare  fino a che non diventa bianco. Compare la barra dei comandi. Disattivare l'apparecchiatura.

5.6 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare l'apparecchiatura. Sfiorare il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare il tasto  per 3 secondi.  o  si accende.

Sfiorare  del timer per effettuare la selezione seguente:

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

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

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

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Risparmio energetico

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.

- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

6.2 Öko Timer (Timer Eco)

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

6.3 Preparazione di alimenti con TeppanYaki

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

6.4 Esempi di impiego per la cottura

Utilizzo di grassi e oli

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

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

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

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

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



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

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

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



Preriscaldare sempre l'apparecchiatura.

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

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

¹⁾ Precuocere.

7. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.

Usare sempre pentole con il fondo pulito.



AVVERTENZA!

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

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

7.2 Pulizia funzione



AVVERTENZA!

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

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

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

4. Asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.

7.3 Pulire quando l'apparecchiatura è fredda

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

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

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

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

Problema	Causa possibile	Rimedio
È un numero si accendo- no.	L'apparecchiatura presenta un errore.	Spegnere e riaccendere l'ap- parecchiatura dopo 30 se- condi. Se si accende nuova- mente, scollegare l'apparec- chiatura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente l'ap- parecchiatura. In caso di ri- comparsa dell'anomalia, ri- volgersi a un Centro di Assi- stenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato corretta- mente.	Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Consulta- re un elettricista qualificato per controllare l'installazio- ne.

8.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

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

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

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

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

PNC 949 597 551 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Prodotto in Germania
2.8 kW



9.2 Specifiche delle zone di cottura arrosto

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

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a

seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	41
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	44
3. INSTALACIÓN.....	46
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	49
5. USO DIARIO.....	51
6. CONSEJOS.....	53
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	56
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	57
9. DATOS TÉCNICOS.....	58

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registreaeg.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciőrese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

🌿 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos.

Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓN: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.
- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.
- Asegúrese de dejar libre un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frontal de la unidad inferior. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del

suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de

alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.

- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que

moverlos sobre la superficie de cocción.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior del aparato.

Número de
serie

3.2 Aparato empotrado

Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Cable de conexión

- El electrodoméstico se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o

2.5 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.6 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

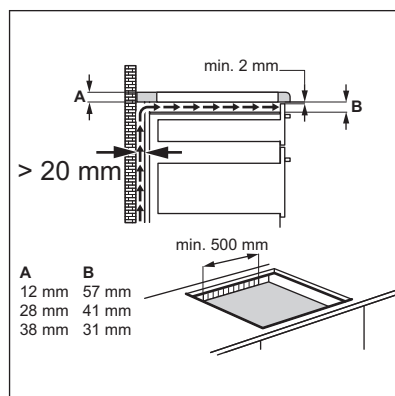
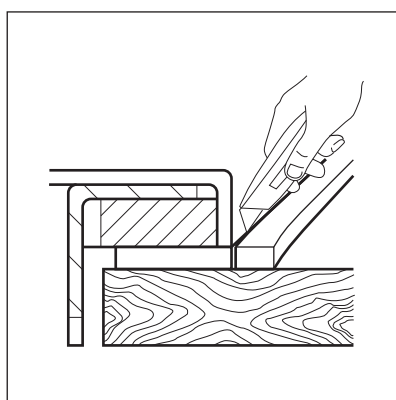
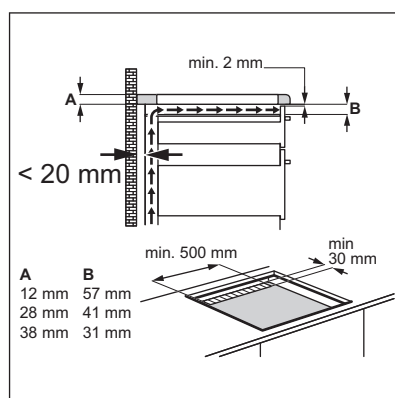
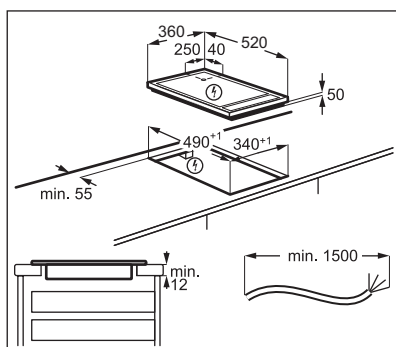
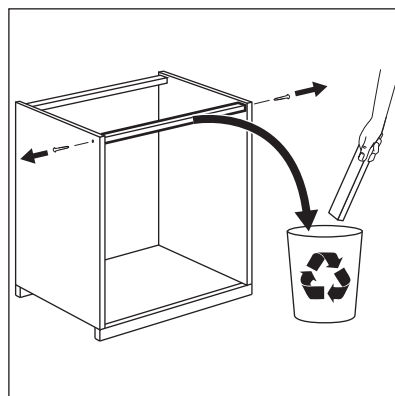
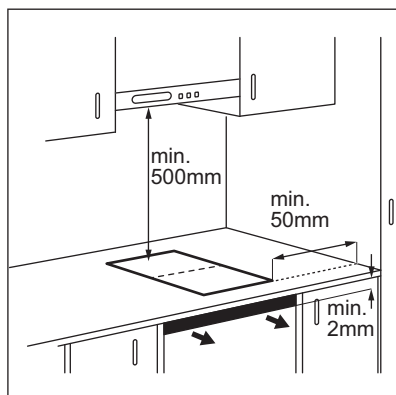
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

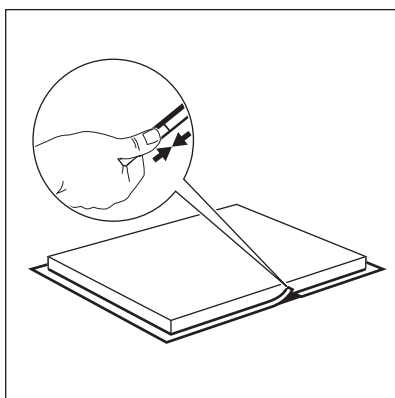
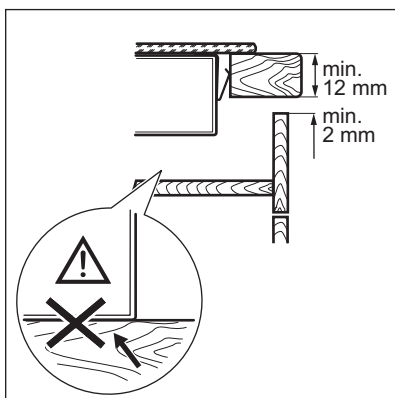
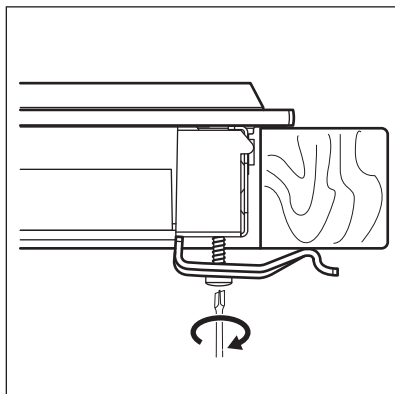
superior) cable de alimentación: H05V2V2-F T mínimo a 90 °C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

3.4 Colocación del sello - Instalación superior

1. Limpie la encimera alrededor del área del corte.
2. Coloque la banda del sello de 2x6mm suministrada en el borde inferior de el aparato a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tense. Asegúrese de que los extremos de la banda de sello están situados en el centro de un lado del aparato.
3. Añada algunos milímetros de longitud cuando corte la banda de sello.
4. Una los dos extremos de la banda de sello.

3.5 Montaje





3.6 Instalación de más de una placa de cocción

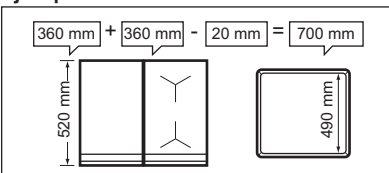
Accesorios suministrados: Barra de conexión, silicona resistente al calor, forma de goma, banda del sello.

i Utilice solo silicona especial resistente al calor.

Corte de la encimera

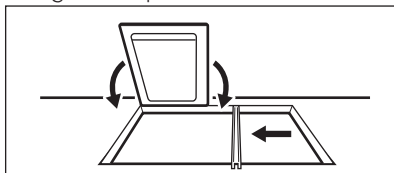
Distancia desde la pared	mínimo 50 mm
Largo	490 mm
Ancho	suma del ancho de todos los aparatos que va a instalar menos 20 mm

Ejemplo:

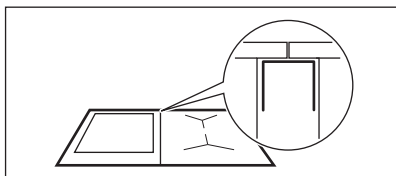


Montaje

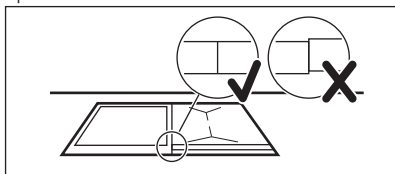
- Calcule el tamaño del corte.
- Prepare el corte en la encimera.
- Coloque los aparatos sobre una superficie blanda (por ejemplo, una manta) con la parte inferior hacia arriba.
- En el caso del Teppan Yaki, fije la banda de sellado suministrada en el borde inferior, a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. Fije sin ajustar las placas de fijación en los orificios correspondientes de la carcasa protectora.
- Inserte el primer aparato en el hueco de la encimera. Monte la barra de conexión debajo del aparato de modo que la mitad de su ancho siga siendo visible, ya que soportará el siguiente aparato.



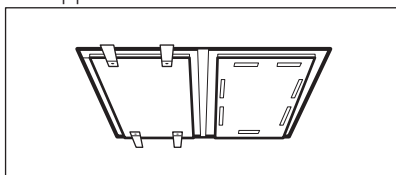
- Para el Teppan Yaki, atornille las placas de fijación a la encimera desde abajo (en la parte delantera y trasera del aparato).



- Inserte el siguiente aparato en el hueco de la encimera. Asegúrese de que los bordes frontales de los aparatos están al mismo nivel.



- Fije los aparatos distintos del Teppan Yaki con muelles de presión.
- Al final, apriete los tornillos del Teppan Yaki.



- Selle con silicona el espacio entre los aparatos y entre estos y la encimera.
- Presione la forma de caucho firmemente contra la vitrocerámica y muévela lentamente a lo largo de los bordes para exprimir el exceso de silicona.
- Ponga un poco de agua jabonosa en la silicona y alise los bordes con el dedo.
- No toque la silicona hasta que se endurezca, puede tardar un día.
- Retire cuidadosamente la silicona sobrante con una cuchilla de afeitar.
- Limpie la superficie de cristal.

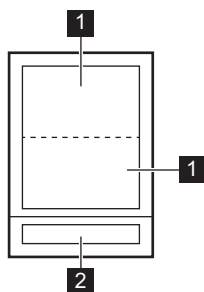
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Las características más importantes de su aparato

- La superficie de asado se compone de dos zonas, delantera y trasera. Para más información, ver "Datos técnicos".
- La superficie de asado tiene 2 capas de acero inoxidable con una capa de aluminio entre ellas. Ofrece una alta capacidad térmica, lo que evita una bajada rápida de las temperaturas (p. ej., al preparar carne directamente del frigorífico).
- Cada superficie de tostado TeppanYaki es única porque está hecha a mano por especialistas en rectificado. Las diferencias en los patrones de mecanizado son normales y no afectan el funcionamiento del aparato.
- La ranura alrededor del borde:
 - Disminuye la temperatura alrededor del aparato, lo que permite instalarlo en diferentes tipos de encimeras de cocina.
 - Absorbe el calor y evita la expansión de la superficie de asado calentada.
 - Recoge los restos pequeños de alimentos y líquidos que se pueden limpiar fácilmente después.
- La pantalla muestra el ajuste de temperatura. El termostato mantiene constante la temperatura necesaria para evitar el sobrecalentamiento de los alimentos. Esto permite una cocción baja en grasas que mantiene los valores nutricionales de los alimentos.
- Los alimentos se calientan directamente en la superficie de asado, con o sin grasa. También puede utilizar utensilios de cocción.

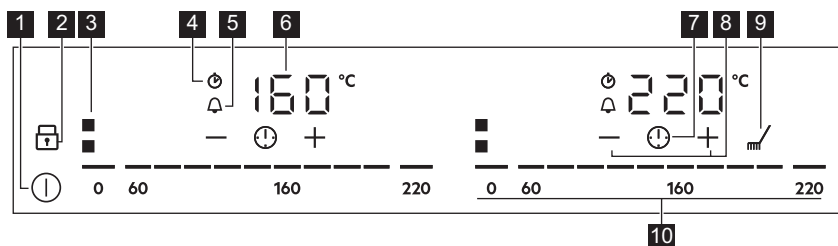
- La superficie de asado se calienta a una temperatura de 180 °C en unos 4 minutos. La temperatura de la superficie de asado disminuye de 180 °C a 100 °C en unos 25 minutos, y a 60 °C en unos 60 minutos.

4.2 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de asado
- 2** Panel de mandos

4.3 Disposición del panel de control



- 1** Para activar y desactivar el aparato.
- 2** Para activar y desactivar Bloqueo o Bloqueo de seguridad para niños.
- 3** Para mostrar la zona activa.
- 4** Indicador CountUp Timer.
- 5** Indicador Temporizador.
- 6** Para mostrar la temperatura y la hora.
- 7** Para seleccionar las funciones de Temporizador.
- 8** $+$ / $-$ Para aumentar o disminuir el tiempo.
- 9** Para activar y desactivar el Limpieza.
- 10** Para ajustar una temperatura de 0 - 220.

4.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



ADVERTENCIA!

☰ / = / - Riesgo de quemaduras por calor residual.

Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando. Cuando la placa de

cocción se desactiva, los indicadores siguen visibles. Cuando la placa se ha enfriado lo suficiente, desaparecen. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

El panel de control se enciende tras activar el aparato y se apaga tras desactivarlo.

5.2 Ajuste de la temperatura



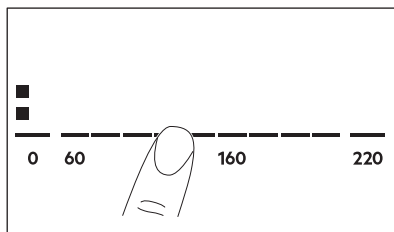
Precaliente siempre la superficie de asado antes de cocinar.

Cada zona de asado tiene su propia barra de control.

Para ajustar o comprobar la temperatura.

Toque la barra de control en el valor adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar a la temperatura adecuada.

La pantalla parpadea hasta que la zona de asado alcanza la temperatura ajustada. Entonces suena una señal y la pantalla muestra la temperatura.



5.3 Temporizador

Temporizador

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de asado durante un único proceso de cocción.

Ajuste la temperatura para la zona de asado adecuada y, a continuación, ajuste la función.

1. Toque  para activar la función o cambiar el temporizador.

Los dígitos del temporizador  y los indicadores  y  se encienden en la pantalla.  cambia a rojo y  cambia a blanco.

Si no se ajusta el temporizador, todos los indicadores desaparecen pasados 4 segundos.

2. Toque  o  para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).

Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás automáticamente. Los indicadores ,  y  desaparecen.  permanece en rojo.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Para detener la señal, toque .

Para desactivar la función: toque . Se encienden los indicadores  y .

Toque  o  para ajustar  en la pantalla. También puede ajustar el nivel de calor en 0. Como resultado, se oye una señal y se cancela el temporizador.

CountUp Timer (Tiempo de cocción)

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de asado.

Toque  dos veces para activar la función.

El indicador  cambia a rojo, el temporizador arranca la cuenta automáticamente.

Para desactivar la función: toque . Cuando se iluminan los indicadores, toque .

Avisador

Puede utilizar esta función mientras el aparato está activado, pero las zonas de asado no funcionan.

Para ver el panel de control, coloque un utensilio sobre una zona de asado.

1. Toque  hasta que el indicador  cambie a rojo, para activar la función.

2. Toque  o  para programar el tiempo que necesite.

La función empieza automáticamente tras 4 segundos. Los indicadores ,  y  desaparecen.  permanece en rojo. Cuando ajuste la función, ya puede retirar el utensilio.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Toque  para detener la señal.

Para desactivar la función: toque . Se encienden los indicadores  y . Toque  o  para ajustar  en la pantalla.

 La función no afecta al funcionamiento de la zona de asado.

5.4 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras el aparato funciona. Evita un cambio accidental de la temperatura.

 Debe activar la función para cada aparato por separado.

Ajuste la temperatura primero.

Toque  para activar la función.

El símbolo cambia a rojo y parpadea.

Para desactivar la función, toque . El símbolo cambia a blanco.

 La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

5.5 Bloqueo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

 Debe activar la función para cada aparato por separado.

Active primero el aparato y no fije ninguna temperatura.

Toque  hasta que cambia a rojo para activar la función.

Las barras de control desaparecen. Desactive el aparato.

 Cuando apague el aparato, la función sigue activa.

Para desactivar la función solo durante el tiempo de cocción: active el aparato

con .  se enciende. Toque  hasta que cambie a blanco. La barra de control aparece. Ajuste la temperatura en 50 segundos. Ya puede utilizar el aparato.

Cuando apague el aparato con ① la función sigue activa.

Para desactivar la función

permanentemente: Active el aparato y no fije ninguna temperatura. Toque  hasta que cambie a blanco. La barra de control aparece. Desactive el aparato.

5.6 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Desactive el aparato. Toque ① durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos. **b**

 o **b l** se encienden. Toque **+** en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- **b l** - el sonido se desactiva
 - **b 0** - el sonido se activa
- Para confirmar su selección, espere hasta que el aparato se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en **b l**, solo se oye el sonido cuando:

- se toca ①
- el Avisador baja
- el Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

6. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Ahorro de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

6.2 Öko Timer (temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de asado se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende del ajuste de temperatura y de la duración del asado.

6.3 Preparar la comida con el TeppanYaki

La comida se prepara directamente en la superficie de asado, con o sin aceite/

grasa. También puede utilizar recipientes o sartenes, pero el tiempo de calentamiento es superior al de una vitrocerámica o cocina de gas.

Puede cocinar o mantener calientes acompañamientos en recipientes o sartenes. Coloque los utensilios de cocina directamente sobre la superficie de asado.

El fabricante no recomienda hervir grandes cantidades de agua en la superficie de asado, como por ejemplo espaguetis.



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

No coloque los utensilios de cocina en el centro de la superficie de asado, para evitar un calentamiento desigual. Freír en la unión de las zonas puede causar un tueste desigual (p.ej. con tortitas).

6.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

Utilización de grasas y aceites

Grasa / Aceite	Temperatura máxima (°C)	Punto de humo de grasa / aceite (°C)
Mantequilla	130	175
Grasa de cerdo	170	185 - 205
Grasa de vaca	180	205
Aceite de oliva virgen extra	180	210
Aceite de girasol	200	225 - 245
Aceite de cacahuete - refinado	200	225 - 230
Aceite de coco	200	175

Si la temperatura es excesiva, la grasa comienza a echar humo. Esta temperatura se denomina el punto de humo.

La siguiente tabla muestra ejemplos de tipos de alimentos y le proporciona las temperaturas óptimas y los tiempos de

cocción sugeridos. Los parámetros pueden variar dependiendo de la temperatura, calidad, consistencia y cantidad de alimentos.



Precaliente siempre el aparato.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Pescados y crustáceos	140 – 160	
Filetes de salmón	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Langostinos (sin cáscaras)	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Filetes de tiburón, aprox. 2,5 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Lenguados, a la molinera	140	8 min., dar la vuelta a los 4 min., primero el lado más claro.
Filetes de platija	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Ternera	140 – 180	
Chuleta de ternera	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Bistecs de ternera, 3–4 cm de grosor	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Escalope de ternera, al natural	180	5 min., dar la vuelta a los 2,5 min.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Fricasé de ternera en salsa de crema	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min. Las tiras de carne no deben estar en contacto entre sí.
Carne de res	160 – 180	
Bistec, muy poco hecho	180	2 min., dar la vuelta al cabo de 1 min.
Bistec crudo	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Bistec al punto	180	8 min., dar la vuelta a los 2 min.
Bistec muy hecho	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min. Sin grasa, los tiempos de asado aumentan en un 20%.
Hamburguesa	160	6-8 min., dar la vuelta a los 3-4 min.
Châteaubriand	160 y 100	Saltee la carne en aceite por todos los lados (dele la vuelta sólo cuando la carne ya no se pegue a la sartén). Terminar de hacer durante 10 min (100 °C).
Lomo de cerdo	160 – 180	
Medallones de cerdo	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min (según el grosor).
Bistecs de cerdo	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Escalope de cerdo	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Costillas ¹⁾	160	8 - 10 min, dar la vuelta varias veces.
Pinchos de carne de cerdo	160	6 - 8 min., dorar bien por todos los lados.
Cordero	160 – 180	
Chuletas de cordero	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Filetes de cordero	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min. El filete se debe freír por ambos lados.
Bistecs de cordero	160	6-8 min., dar la vuelta a los 3-4 min.
Aves	140 – 160	
Suprema de pollo	140	8 - 10 minutos, dar vuelta tras 4 - 5 minutos, bajo una tapa de cocción.
Pechuga de pavo en tiras	160	6 min, dando la vuelta varias veces.
Salchichas	160	Dar vuelta cuando sea necesario.
Huevos fritos	140	Dar vuelta cuando sea necesario.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Crepes / tortillas	140 - 160	Dar vuelta cuando sea necesario.
Frutas	140 - 160	Dar vuelta cuando sea necesario.
Verduras	140 - 160	10 - 20 min, dar la vuelta varias veces.
Verduras	140 - 160	10 - 15 min. tapadas (dar la vuelta a la mitad del tiempo).
Freír arroz precocido	140 - 160	10 - 15 min, dar la vuelta varias veces.
Freír fideos precocinados	140 - 160	15 - 20 min, dar la vuelta a la mitad del tiempo.

1) Precocinar primero.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

Limpie el aparato después de cada uso.

Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



ADVERTENCIA!

Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato.

Es perfectamente seguro utilizar utensilios de madera, como espátulas. Los pequeños arañazos o las marcas en la superficie no afectan al funcionamiento normal del aparato.

7.2 Función Limpieza



ADVERTENCIA!

Utilice siempre guantes protectores cuando limpie el aparato, para protegerse las manos del calor.

1. Toque . Cada zona de asado está ajustada a 80°C. La pantalla

parpadea hasta que la temperatura alcanza 80°C. La función bloquea el panel de control, pero no .

2. Cuando la temperatura alcanza 80°C, se emite una señal acústica y el panel de control se desbloquea.
3. Coloque los cubitos de hielo en la zona de asado uno tras otro (también puede usar agua fría). Utilice una espátula para retirar los restos de comida. Recuerde limpiar también la ranura alrededor del aparato. Elimine los residuos de cal o de proteína blanca con ácido cítrico.
4. Seque el aparato con un paño limpio.

7.3 Limpieza con el aparato frío

1. Aplique un producto de limpieza a la superficie de asado y déjelo 5 minutos.
2. Retire los residuos del asado con una espátula.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo.
4. Seque el aparato con un paño limpio.
5. Cuando el aparato esté seco, frote la superficie con aceite de cocina.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se apaga.	Ha puesto algún objeto sobre el campo del sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	Una zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Bloqueo de seguridad para niños o Bloqueo funcionan.	Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de asado.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice un utensilio de cocina adecuado. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte "Datos técnicos".
El y un número se encienden.	Se ha producido un error en el aparato.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer, desconecte el aparato de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar el aparato. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es adecuada.	Desconecte el aparato de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el

personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo ITE42600KB
Tipo 61 A2A 80 AD
Inducción 2.8 kW
Nº ser.
AEG

Número de producto (PNC) 949 597 551 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Hecho en Alemania
2.8 kW


9.2 Especificación de las zonas de pasado

Zona de asado	Potencia nominal [W]
Frontal	1400
Posterior	1400

La potencia de las zonas de asado puede variar ligeramente de los datos de la

tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



867357508-B-472019



AEG