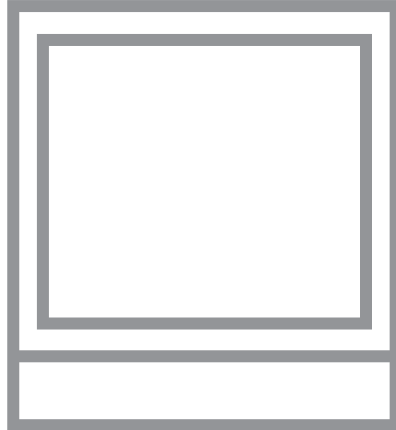


▶ HC452601EB

<b>BG</b>	<b>Ръководство за употреба</b>	2
	Грил плоча за тепаняки	
<b>HU</b>	<b>Használati útmutató</b>	23
	Teppan yaki grill	
<b>PT</b>	<b>Manual de instruções</b>	43
	Placa para grelhar Teppan Yaki	

# USER MANUAL



## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	12
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	16
8. ИНСТАЛИРАНЕ.....	18
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	21

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на AEG. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате от уреда по най-добрия начин.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

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



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

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



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:


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

## ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

### 1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.
- Деца под 3 години трябва да се държат далеч от уреда, винаги когато работи.

### 1.2 Общи мерки за безопасност

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите. Деца под 8-годишна възраст

трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратък процес на готвене трябва да се наблюдава постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- След употреба, изключете плочата от нейния ключ за управление и не разчитайте на детектора за откриване на наличие на тенджера.
- Ако стъклокерамичната/стъклената повърхност е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя на уреда или опоменати от него в инструкциите за употреба, като подходящи или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталиране



#### ВНИМАНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Премахнете цялата опаковка.
- Не монтирайте или използвайте повредени уреди.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Ако уреда е монтиран над шкафове, уверете се, че разстоянието между дъното на уреда и горния шкаф е достатъчно за вентилиране.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Уверете се, че монтирате негорим разделителен панел под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.
- Уверете се че интервала за вентилация от 2 мм между работната повърхност и предната част на долната единица е свободен. Гаранцията не покрива щети причинени от липса на нормална вентилация.
- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършните действия, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагриване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.

### 2.2 Свързване към електрическата мрежа



#### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

### 2.3 Употреба



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Премахнете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е приложимо) преди първа употреба.
- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Настройте зоната за готвене на "изкл." след всяка употреба.
- Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещат.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от щепсела. За да се предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.

- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при пониски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху командното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на котлона.
- Не оставяйте готварските съдове да врят на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото / стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели,

например отопление на помещения.

## 2.4 Грижи и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Изключете уреда от захранващата ел. мрежа преди начало на поддръжката.
- Не почиствайте уреда чрез водна струя или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

# 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

## 3.1 Най-важната функция на Вашата плоча

- Повърхността за готвене има 2 слоя неръждаема стомана със слой алуминий между тях. Притежава висок топлинен капацитет, който предотвратява бързото охлаждане (например, когато пригответе месо директно от хладилника).
- Всеки тепаняки грил е уникален, защото се правят ръчно и са шлайфани от специалисти. Различията в модела на шлайфане са нормални и не предизвикват проблеми в работата на плочата. Колкото повече използвате грила толкова по-ценен изглежда.
- Прорезът около ръба:
  - Намалява температурата на монтираните повърхности, което ви позволява да монтирате повърхността за готвене на различни видове кухненски плотове.
  - Абсорбира част от разширяването на нагрятата повърхност за готвене чрез вдлъбнатината си.

## 2.5 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

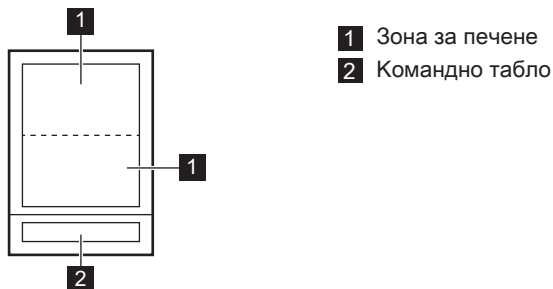
- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

## 2.6 Обслужване

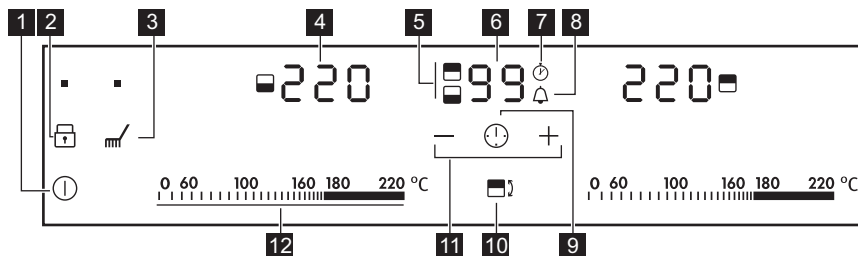
- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

- Събира малки останки от храна и течности, които може лесно да премахнете след готвене.
- Нужната температура може да се поддържа постоянна чрез термостата с видима настройка за температурата. Това предотвратява прегряване на храната и позволява готвене с ниска стойност на мазнини, които запазват хранителните качества на храната.
- Храната се затопля директно върху повърхността за готвене с или без мазнина. Може да готвите с тенджери и тигани.
- Повърхността на грила се нагрява до температура от 180 °C за около 4 минути. Температурата на грила спада от 180 °C до 100 °C за около 25 минути и до 60 °C за около 60 минути.
- Винаги нагрявайте предварително повърхността за готвене преди да готвите.

### 3.2 Разположение на повърхността за готвене








### 3.3 Разположение на командното табло








Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1	ⓘ ВКП./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
2	🔒 Заклучване / Устройството "Заклучване за деца"	За заклучване / отключване на командното табло.
3	🧹 Почистване	За активиране и деактивиране на функцията.
4	- Дисплей за температурата	За да покаже температурата.
5	- Индикатори за времето на зоните за печене (на месо)	За да покаже за коя зона настройвате времето.
6	- Дисплей на таймера	Показва времето в минути.



Сен-зорно поле	Функция	Бележка
<b>7</b> 	CountUp Timer	За да покаже, че функцията работи.
<b>8</b> 	Таймер за обратно брое-не / Таймер	За да покаже, че функцията работи.
<b>9</b> 	-	За избиране на функциите на таймера.
<b>10</b> 	-	За да изберете зона за печене (на месо).
<b>11</b> 	-	Увеличава или намалява времето.
<b>12</b> -	Лента за управление	За да зададете температурата.


### 3.4 Показания за настройката на нагриване

Екран	Описание
	Зоната за печене е изключена.
<b>60 - 220</b>	Зоната за печене работи.
 + число	Има неизправност.
	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето / поддържане топло / остатъчна топлина.
	Функцията Заклучване / Устройството "Заклучване за деца" работи.
	функцията Автоматичното изключване работи.

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



#### ВНИМАНИЕ!

 Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина. Индикаторът посочва нивото на остатъчната топлина.


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

## 4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА





**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 4.1 Активиране и деактивиране

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

### 4.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

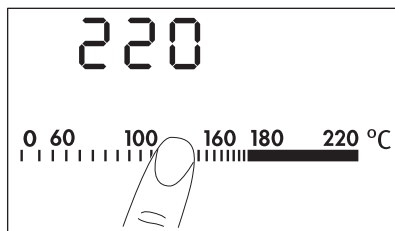
- Всички зони за печене са изключени.
- След включване на плочата не задавайте температура.
- Разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- Не спирайте зоната за печене или променяйте температурата. След 90 минути светва  и плочата се деактивира. Преди следваща употреба, нагласете зоната за печене на .

### 4.3 Степента на нагриване

За настройване или промяна на степен на нагриване:

Докоснете лентата за управление върху правилната настройка на топлината или преместете пръста си по лентата, докато не стигнете до правилната настройка на топлина.

Екранът започва да мига, докато зоната за печене (на месо) достигне подходящата температура. Тогава се включва звуков сигнал и екранът показва температурата.





### 4.4 Таймер


 **Таймер за обратно броене**  
Използвайте тази функция, за да настроите продължителността на работа на зоната за печене за един сеанс.

**Първо настройте зоната за печене, а след това и функцията.** Изборът на функцията "Таймер" е възможен за зоните за печене, които са активни и е зададена температура предварително.


**За да нагласите зона за печене:**




докоснете  неколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за печене. Когато тази функция е активна, светва .

**За да активирате функцията:**



докоснете  на таймера, за да зададете времето (00 - 99 минути). Когато индикаторът на зоната за печене започне да мига по-бавно, времето се отброява обратно.


**За да видите оставащото време:**

задайте зоната за печене с . Индикаторът на зоната за печене започва да мига бързо. Дисплеят показва оставащото време.


**За да смените времето:** задайте зоната за печене с . Докоснете  или .

**За да деактивирате функцията:**

настройте зоната за печене с  и докоснете . Оставащото време се отброява до 00. Индикаторът на зоната за печене угасва.



 Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва. Зоната за печене се деактивира.

**За да спрете звука:** докоснете .




 **CountUp Timer (Таймер за право броене)**

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


**За да зададете зона за печене (ако работи повече от 1 зона за печене) :**

докоснете  няколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за печене. Когато тази функция е активна, светва .





**За да активирате функцията:**

докоснете . Символът  изгасва и светва .


**За да видите колко време работи зоната за печене:** задайте зоната за


печене с . Индикаторът на зоната за печене започва да мига бързо. Дисплеят показва колко време работи зоната. По време на първата минута, дисплеят показва времето в секунди. След първата минута, дисплеят показва времето в минути.

**За да деактивирате функцията:**


настройте зоната за печене с  и докоснете . Символът  изгасва и светва .

**За да нулирате функцията:**




докоснете . Времето се отброява до **00**.

 Ако две функции работят едновременно, дисплеят показва функцията CountUp Timer първо.


### Таймер

Можете да използвате тази функция като **Таймер**, когато плочата се активира и зоните за печене не работят (на дисплея за температурата се показва .

**За да активирате функцията:**

докоснете . Докоснете  или  на таймера, за да изберете времето. Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва.

**За да спрете звука:** докоснете .

 Тази функция не влияе върху работата на зоните за печене.

## 4.5 Заклучване


Можете да заключите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.


**Първо настройте степента на нагряване.**

**За да активирате функцията:**

докоснете   светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

**За да деактивирате функцията:**





докоснете . Включва се предната степен на нагряване.

 Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.





## 4.6 Устройството "Заклучване за деца"




Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.


**За да активирате функцията:**

активирайте плочата с . Не задавайте степен на нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Спрете плочата с .






**За да деактивирате функцията:**



активирайте плочата с . Не задавайте степен на нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Спрете плочата с .


**За да отмените функцията само за един период а готвене:** активирайте плочата с .  светва. Докоснете 


за 4 секунди. **Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с , функцията отново започва да работи.

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

Деактивирайте плочата. Докоснете  за 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва. Натиснете  за 3 секунди.  или  ще светне. Докоснете  от таймера, за да изберете едно от следните:

-  - звуците са изключени
  -  - звуците са включени
- За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е зададена на , ще чувате звук от сигнал, само когато:

- натиснете 
- Таймер се понижи
- Таймер за обратно броене се понижи
- поставите нещо върху командното табло.

## 5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Öko Timer (Икономичен таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за печене се деактивира преди сигнала на таймера за обратно броене. Разликата във времето за работа зависи от настройката на температурата и времетраенето на печенето.

### 5.2 Приготвяне на храна с тепаняки

Пригответе храната директно върху повърхността за печене с или без мазнина. Може да използвате тенджери или тигани, но съдовете не загряват толкова бързо като стъклено-керамична плоча или газов котлон.

Може да готвите или да поддържате топли предястия или сосове в тенджери или тигани. Сложете ги директно на повърхността за готвене.

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



**Шумът е нормално явление и не означава повреда в плочата.**

Не поставяйте съдове в средата на повърхността за готвене между зоните, като неравността може да ги направи нестабилни. Пърженето върху повърхността, където се допират зоните може да причини неравно изпичане (например палачинки).

### 5.3 Примери за различни начини за готвене

#### Използване на мазнини и масла

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

Мазнини / Масла	Макс. температура (°C)	Точка на димене (°C)
Чисто масло	130	150

Мазнини / Масла	Макс. температура (°C)	Точка на димене (°C)
Свинска мазнина	170	200
Говежда мазнина	180	210
Зехтин	180	200
Слънчогледово олио	200	220
Масло от ядки	200	235
Кокосово масло	200	240



Винаги предварително затопляйте плочата.

Продукти за готвене	Температура (°C)	Време / Насоки
<b>Риба и морски дарове</b>	140 – 160	Предварително затопляйте плочата.
Филета от съомга	160	8 минути, обърнете след 4 минути.
Кралски скариди (без черупка)	140	6 минути, обърнете след 3 минути.
Филе от акула, около 2,5 см дебело	160	10 минути, обърнете след 5 минути.
Морски език, сос Meunière (пържен в масло)	140	8 минути, обърнете след 4 минути, първо от леката страна.
Писия филе	140	6 минути, обърнете след 3 минути.
<b>Телешко</b>	140 – 180	Предварително затопляйте плочата.
Телешки котлет	180	10 минути, обърнете след 5 минути.
Телешки медальони, 4 см дебели	160	10 минути, обърнете след 5 минути.
Телешки стекове, 3-4 см дебели	160	6 минути, обърнете след 3 минути.
Телешки шницели, натурални	180	5 минути, обърнете след 2,5 минути.

Продукти за готвене	Температура (°C)	Време / Насоки
Телешко фрикасе в сметанов сос	180	6 минути, обърнете след 3 минути. Бонфилетата не трябва да се допират едно до друго.
<b>Говеждо</b>	160 – 180	Предварително затопляйте плочата.
Телешки стек, много суров	180	2 минути, обърнете след 1 минута.
Кървав телешки стек, суров	180	6 минути, обърнете след 3 минути.
Розов телешки стек, средно опечен	180	8 минути, обърнете след 2 минути.
Изпечен телешки стек, добре опечен	180	8 минути, обърнете след 4 минути. Без добавени мазнини, времето за печене се увеличава с около 20%.
Хамбургер	160	6-8 минути, обърнете след 3-4 минути.
Шатобриан	160 и след това 100	Сотирайте месото в олио от всички страни (обръщайте го, колкото да не залепва на тигана). Завършете от едната страна за 10 минути (100 °C).
<b>Pork (Свинско)</b>	160 – 180	Предварително затопляйте плочата.
Свински медальони.	160	8 минути, обърнете след 4 минути (зависимо от дебелината).
Свинск стекове	180	8 минути, обърнете след 4 минути.
Свински шницели	160	6 минути, обърнете след 3 минути.
Свински ребра	160	8-10 минути, обърнете няколко пъти.
Свински шиш	160	6 - 8 минути, сотирайте добре от всички страни.
<b>Агнешко</b>	160 – 180	Предварително затопляйте плочата.

Продукти за готвене	Температура (°C)	Време / Насоки
Агнешки пържоли	180	10 минути, обърнете след 5 минути.
Агнешко филе	160	10 минути, обърнете след 5 минути. Филето трябва да се пържи от двете страни.
Агнешки стекове	160	6-8 минути, обърнете след 3-4 минути.
<b>Птиче месо</b>	140 – 160	Предварително затопляйте плочата.
Пиле сьуприйм	140	8-10 минути, обърнете след 4-5 минути.
Пуешки бонфилета	160	6 минути, обърнете няколко пъти.
Наденици	160	Предварително затопляйте плочата.
Пържено яйце	140	Предварително затопляйте плочата.
Френски палачинки / Ом-плети	140 - 160	Предварително затопляйте плочата.
Плодове	140 - 160	Предварително затопляйте плочата.
Зеленчуци	140 - 160	10-20 минути, обърнете няколко пъти.
Зеленчуци	140 - 160	10-15 минути, под капак (обърнете по средата на готвенето).
Готвене на предварително сварен ориз	140 - 160	10-15 минути, обърнете няколко пъти.
Готвене на предварително сварени оризови спагети	140 - 160	15-20 минути, обърнете по средата на готвенето.

## 6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Обща информация

Почиствайте плочата след всяка употреба.

Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.



**ВНИМАНИЕ!**  
Остри предмети и абразивни почистващи препарати ще увредят уреда.

## 6.2 Почистващи функции

1. Докоснете  $\text{m}/$ . Всяка зона е зададена на 80°C. Дисплеят мига, докато температурата достигне 80°C. Функцията заключва контролния панел, но не и  $\text{m}/$ .
2. Когато температурата достигне 80°C прозвучава звуков сигнал и контролния панел се отключва.
3. Слагайте ледчета едно по едно на зоната за печене (може да използвате и студена вода). В същото време използвайте шпатула, за да премахнете остатъци от печене и да ги избутате в дупката.

4. Подсушете плочата с чиста кърпа.

## 6.3 Почистване, докато плочата е студена

1. Използвайте нормален почистващ препарат върху повърхността за печене и го оставете за 5 минути.
2. Премахнете останките от готвене с шпатула.
3. Почистете плочата с навлажнена кърпа.
4. Подсушете плочата с чиста кърпа.
5. Когато плочата е суха, намажете повърхността за печене с малко олио за готвене.

# 7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!




Вж. глава "Безопасност".

## 7.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плочата.	Плочата не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали плочата е свързана правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
		Включете плочата отново и задайте степеня на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло.



Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плочата се деактивира прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервизния център.
Функцията "автоматично нагряване" не работи.	Зоната е гореща.  Зададена е най-високата степен на нагряване.	Оставете зоната да изстине достатъчно.  Най-високата степен на нагряване има същата мощност като функцията.
Няма сигнал, когато докосват сензорните полета на таблото.	Сигналите са деактивирани.	Активирайте сигналите. Вж. глава "Всекидневна употреба".
[-] светва.	Активирано е автоматично изключване.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново.
[L] светва.	Активирана е функцията за заключване на бутоните или устройството за безопасност на децата.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
[E] и число светва.	В плочата има грешка.	Изключете плочата от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако [E] светне отново, обадете се в оторизирания сервизен център.
[E3] светва.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно. Захранващото напрежение е извън допустимия диапазон.	Говорете с квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
 светва.	Има проблем с котлона, защото водата или течността в съда за готвене е извряла напълно. Работят автоматично изключване и защита против прегряване на зоните.	Деактивирайте плочата. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди включете отново зоната за готвене. Ако проблемът е бил в готварския съд, съобщението за грешка изчезва. Индикаторът за остатъчна топлина може да остане включен. Оставете готварския съд да изстине достатъчно. Проверете дали съдът ви е съвместим с плочата. Вж. глава "Препоръки и съвети".
 светва.	Охлаждащият вентилатор е блокиран.	Проверете дали няма предмети в охлаждащия вентилатор. Ако  светне отново, обадете се в оторизирания сервизен център.

## 7.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка,

което се появява. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

## 8. ИНСТАЛИРАНЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

Сериен  
номер .....

### 8.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, подолу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

### 8.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

### 8.3 Свързващ кабел

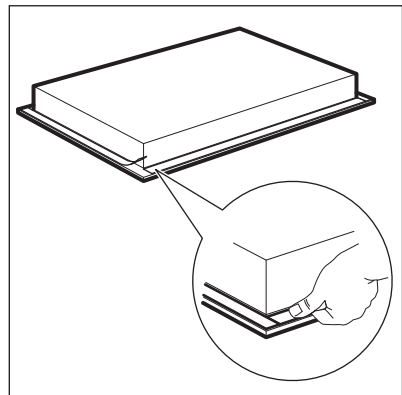
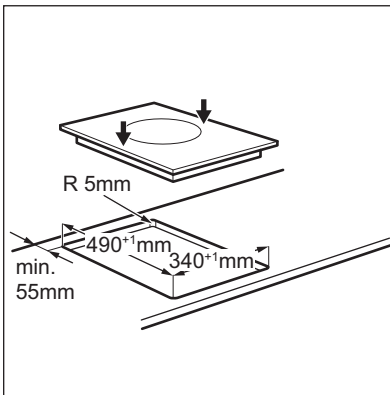
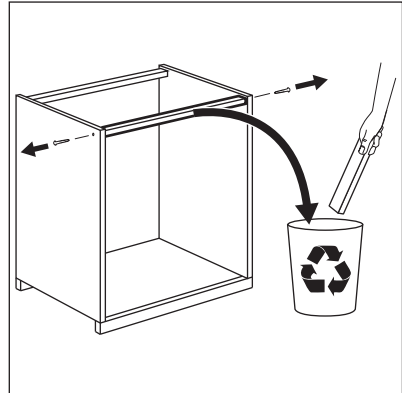
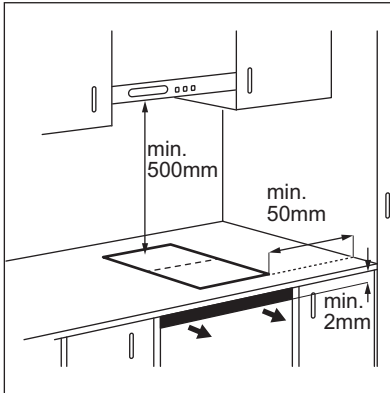
- Плочата е снабдена със захранващ кабел.
- За да замените повреденият мрежов кабел, използвайте следните (или по-високи) типове мрежови кабели: H05V2V2-F Т мин. 90°C. Свържете се с местния сервисния център.

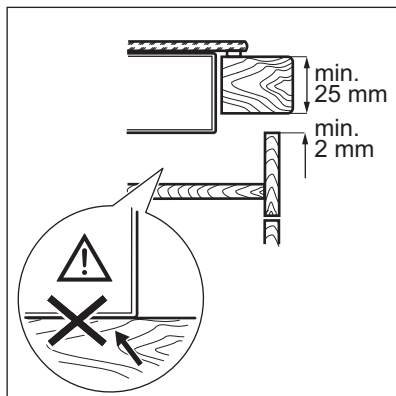
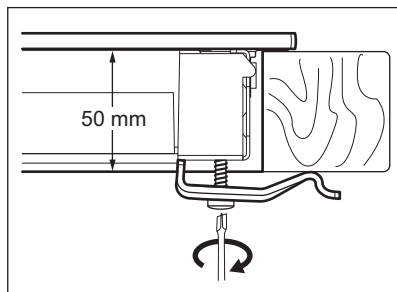
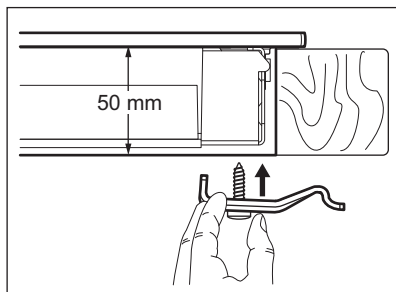
### 8.4 Закрепване на уплътнението

1. Почистете плота около изрязаната зона.

2. Прилепете доставената уплътнителна лента върху долния ръб на плочата, по външния ръб на стъклокерамиката. Не я разтягайте. Уверете се, че краищата на уплътнителната лента са поставени в средата на едната страна на плочата.
3. Добавете няколко милиметра към дължината, когато изрязвате уплътнителната лента.
4. Натиснете двата края на уплътнителната лента един към друг.

### 8.5 Монтаж





- Уплътнете пролуката между работния плот и стъклокерамиката със силикон.
- Напръскайте силикона с малко сапунена вода.
- Отстранете излишния силикон със стъргалката.

## 8.6 Монтаж на повече от един котлон

**Доставени аксесоари:** свързващ лост, термоустойчив силикон, гумена форма, уплътнителна лента.



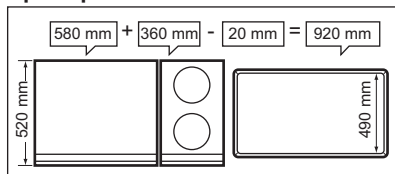
Използвайте само специален термоустойчив силикон.

### Изрез на кухненският плот

Разстояние от стената минимум 50 мм

Дълбочина	490 мм
Ширина	сумата от всички ширини на плотове, които сте инсталирали минус 20 мм

### Пример:

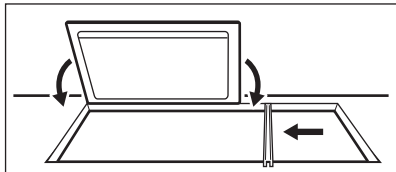


### Монтаж

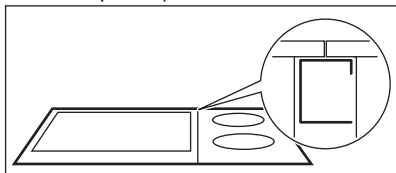
1. Калкулирайте правилни размери на изреза.
2. Подгответе изреза на кухненският плот.
3. Поставете плотовете един по един върху мека повърхност (например одеало) с долната страна нагоре.
4. Прилепете доставената уплътнителна лента върху долния

ръб на плочата, по външния ръб на стъклокерамиката.

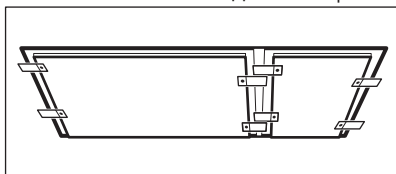
5. Свободно завийте фиксиращите плочи в правилните отвори на защитния корпус.
6. Монтирайте първия плот в изреза на кухненския плот. След това монтирайте свързващият лост към изреза на кухненския плот. Бутнете го на половината на неговата ширина под плота.



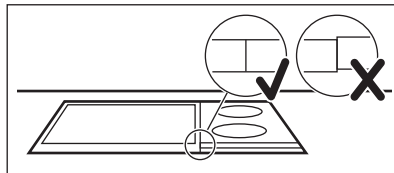
7. Свободно завийте фиксиращите плочи отдолу към кухненския плот и свързващият лост.



8. Монтирайте следващия плот в изреза на кухненския плот. Уверете се, че предните ръбове на плотовете са на едно и също ниво.



9. Затегнете винтовете на фиксиращите плочи / застопоряващи дръжки.
10. Използвайте силикон, за да уплътните фугите между плотовете и между плотовете и кухненския плот.
11. Напръскайте силикона с малко сапунена вода.
12. Притиснете гумената форма, като приложите сила, към стъклокерамиката и я придвижете бавно по свободното място.



13. Не докосвайте силикона, преди да се втвърди, което може да отнеме около един ден.
14. Внимателно отстранете силиконът, който излиза отвън, като използвате бръснарско ножче.
15. Почистете стъклената повърхност.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 9.1 Табелка с технически данни

Модел HC452601EB  
 Тип 56 TEP 00 AU  
 Индукция 2.8 kW  
 Сериен номер .....

AEG

PNC (номер на продукт) 949 595 445 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Произведено в Германия

2.8 kW




## 9.2 Спецификация на зоните за печене


Зона за печене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]
Предна	1400
Задна	1400

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

материала и размерите на готварските съдове.

## 10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	24
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	25
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	28
4. NAPI HASZNÁLAT.....	30
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	33
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	36
7. HIBAEHÁRÍTÁS.....	36
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	39
9. MŰSZAKI ADATOK.....	42

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**




Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ **BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK**

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 **Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága**

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

### 1.2 **Általános biztonság**

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.



- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- FIGYELEM! Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.

- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A készülék alja forróvá válhat. Építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károokra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró fűzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel csereére szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérezékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzőeszkörtartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.

- Az ételmaradékok tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse tárgyát vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.

- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 2.6 Szerviz

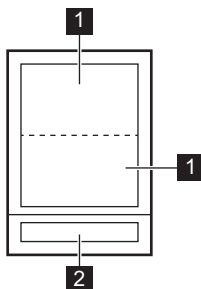
- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

# 3. TERMÉKLEÍRÁS

## 3.1 A főzőlap legfontosabb jellemzői

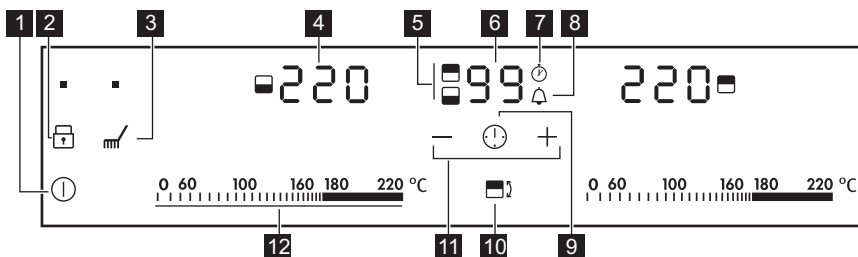
- A főzőfelület két rozsdamentes acélréteggel rendelkezik, amelyek között egy alumínium réteg található. Jó hőtároló képességgel rendelkezik, mely megakadályozza a hőmérséklet gyors csökkenését, például amikor a hűtőből kivett húst készít elő.
- Minden egyes Teppan Yaki grillfelület egyedi, mivel kézzel készültek, és csiszoló szakemberek végezték csiszolásukat. A csiszolási mintázatok közötti eltérés szokásos jelenség, és nem okoz hibát a főzőlap működésében. Minél gyakrabban használja a grillt, az annál értékesebbnek látszik.
- Az él körül található horony:
  - Csökkenti a beépítési felületek hőmérsékletét, így a főzőfelület különböző típusú konyhai pultokba építhető be.
  - A hornyon található recézés elnyeli a felforrósodott főzőfelület hőtágulásának egy részét.
- Felfogja az ételdarabkákat és folyadékokat, melyek a főzés után könnyen eltávolíthatóak.
- A szükséges hőmérséklet a hőmérséklet-kijelzéssel ellátott termosztáttal tartható állandó szinten. Ez megakadályozza az élelmiszer túlhevülését, és lehetővé teszi a tápértékek megtartásával történő alacsony zsírtartalmú sütést.
- Az élelmiszer felhevítése közvetlenül a főzőfelületen történik, zsírral vagy anélkül. Továbbá a főzéshez edényeket és lábasokat is használhat.
- A grillező felület körülbelül 4 perc alatt melegszik fel 180 °C hőmérsékletre. A grillező felület hőmérséklete körülbelül 25 perc alatt csökken le 180 °C-ról 100 °C-ra, valamint körülbelül 60 perc alatt csökken le 60 °C-ra.
- Főzés előtt mindig melegítse elő a főzőfelületet.

## 3.2 Főzőfelület elrendezése






- 1 Píritózóna
- 2 Kezelőpanel

## 3.3 Kezelőpanel elrendezés








A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	ⓘ BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	🔒 Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	🧹 Tisztítás	A funkció be- és kikapcsolása.
4	-	Hőmérséklet-kijelzés
5	-	Időzítés jelzők a hússütő zónákhoz
6	-	Időzítő kijelzés
7	🕒 CountUp Timer	Azt jelzi, hogy a funkció üzemel.
8	🔔 Visszaszámlálásos időzítő / Percszámláló	Azt jelzi, hogy a funkció üzemel.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
<b>9</b> 	-	Az Óra funkció kiválasztása.
<b>10</b> 	-	A hűssütő zóna kiválasztása.
<b>11</b> 	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
<b>12</b> -	Kezelőszáv	A hőmérséklet beállítása.




### 3.4 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A hűssütő zóna ki van kapcsolva.
<b>60 - 220</b>	A hűssütő zóna működik.
 + számjegy	Üzemzavar lépett fel.
	OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
	A Funkciózár / Gyerekzár funkció működik.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

### 3.5 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)



#### FIGYELMEZTETÉS!

 /  /  A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A visszajelző a maradékhő szintjét jelzi.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegerámiát az edények maradékhője melegíti.


## 4. NAPI HASZNÁLAT



#### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



### 4.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

### 4.2 Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:**

- Valamennyi hűssütő zóna ki van kapcsolva.
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a főzőlapot.

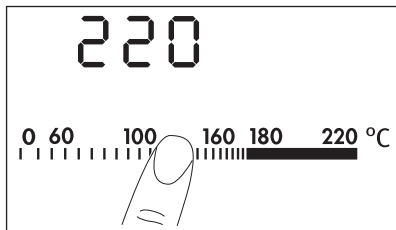
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- Nem állított le egy hússütő zónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. 90 perc után a  szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol. A következő használat előtt a hússütő zónát állítsa a következőre: .

### 4.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

Érintse meg a kezelősávot a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősávon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást.

A kijelző mindaddig villog, amíg a hússütő zóna el nem éri a beállított hőmérsékletet. Ekkor hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a hőmérséklet.






### 4.4 Időzítő

#### Visszaszámlálásos időzítő




A funkcióval beállíthatja, hogy a hússütő zóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.



**Először a hússütő zónát, majd a funkciót állítsa be.** Az Időzítő funkció csak a bekapcsolt hússütő zónákhoz választható ki, a hőfok beállítása után.

**A hússütő zóna kiválasztása:** érintse meg a  kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges hússütő zóna visszajelzője világítani nem kezd. Ha ezt a funkciót bekapcsolja, a  világít.


**A funkció bekapcsolása:** érintse meg az időzítő  gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a hússütő zóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámolása megkezdődött.


**A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a hússütő zónát a  gombbal. A hússütő zóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

**A visszaszámlálási idő beállítása:** válassza ki a hússütő zónát a  gombbal. Érintse meg a  vagy  mezőt.

**A funkció kikapcsolása:** válassza ki a hússütő zónát a  gombbal, majd érintse meg a  gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik. A hússütő zóna visszajelzője kialszik.








Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  kijelzés villog. A hússütő zóna kikapcsol.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.


#### CountUp Timer (Az előreszámlálásos időzítő)

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a hússütő zóna.



**A hússütő zóna beállítása (ha 1-nél több hússütő zóna üzemel):** érintse meg a  kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges hússütő zóna visszajelzője világítani nem kezd. Ha ezt a funkciót bekapcsolja, a  világít.


**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. A  szimbólum kialszik, és megjelenik a következő: .


#### **Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a hússütő zóna:**

válassza ki a hússütő zónát a  gombbal. A hússütő zóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a zóna működési ideje jelenik meg. Az első


percben a kijelző másodpercekben jelzi az időt. Az első perc után a kijelző percekben jelzi az időt.




**A funkció kikapcsolása:** válassza ki a hűssütő zónát a  gombbal, majd érintse meg a  gombot. A  szimbólum kialszik, és megjelenik a következő: .


**A funkció nullázása:** érintse meg a  gombot. Az idő visszaszámlálása a **00** eléréséig történik.


 Ha egyszerre két funkció is be van kapcsolva, a kijelzőn először a CountUp Timer funkció jelenik meg.

### Percszámláló

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a hűssütő zónák nem üzemelnek, ezt a funkciót **Percszámlálóként** használhatja (a hőmérséklet kijelzőjén  látható).

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. Érintse meg az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog.



**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.


 A funkció nincs hatással a hűssütő zónák működésére.


## 4.5 Funkciózár

Amikor a főzőzónák működnek, zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

**Először végezze el a hőbeállítást.**




**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. A  4 másodpercre megjelenik. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.




 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 4.6 Gyerekzár





Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

**A funkció bekapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik.






Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.



**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik.


Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  megjelenik. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

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

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  vagy  jelenik meg. Érintse meg az időzítő  gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

-  - a hangjelzések kikapcsolnak
  -  - a hangjelzések bekapcsolnak
- A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

Amikor a funkció beállítása , a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:



- megérinti a ① gombot;
- a Percszámláló lejár
- a Visszaszámlálásos időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

## 5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság”  
című fejezetet.

### 5.1 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a hússütési idő hosszától függ.

### 5.2 Ételkészítés Tepan Yaki lapon

Az élelmiszert közvetlenül a hússütő lapon készíti elő, olajjal vagy anélkül. Edényeket és lábasokat is használhat, de felmelegedési idejük hosszabb, mint az üvegkerámia főzőlap vagy a gáztűzhely esetén.

Edényekben vagy lábasokban is elkészíthet vagy melegen tarthat

köreteket vagy szószoikat. Helyezze azokat közvetlenül a főzőfelületre.

A gyártó nem javasolja nagyobb mennyiségű víz melegítését, pl. spagetti főzéséhez a hússütő felületen.



**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a főzőlap meghibásodott.**

Ezért ne helyezze a főzőedényt a zónák közötti főzőfelület közepére, mert az egyenetlenség instabilitást okozhat. Amennyiben a zónák közötti érintkezési felületen süt, az egyenetlen barnulást okozhat (pl. palacsinta esetén).

### 5.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra

#### Zsírok és olajok használata

Amikor a hőmérséklet túl magas, a zsír füstölni kezd. Ezt a hőmérsékletet nevezik füstölési (égési) pontnak.

Zsírok / olajok	Max. hőmérséklet (°C)	Füstölési pont (°C)
Vaj	130	150
Disznózsír	170	200
Marhazsír	180	210
Olívaolaj	180	200
Napraforgóolaj	200	220
Földimogyoró-olaj	200	235
Kókuszzsír	200	240



Mindig melegítse elő a főzőlapot.

Készítendő étel	Hőmérséklet (°C)	Idő / Ötletek
<b>Halak és rákfélék</b>	140 – 160	Melegítse elő a főzőlapot.
Lazacfilé	160	8 perc, fordítsa át 4 perc után.
Királyrák (páncél nélkül)	140	6 perc, fordítsa át 3 perc után.
Cápaszelet, hozzávetőlegesen 2,5 cm vastag	160	10 perc, fordítsa át 5 perc után.
Nyelvhal, Müllerin Art (vajban pirítva)	140	8 perc, fordítsa át 4 perc után, világos oldalt először.
Lepényhal-filé	140	6 perc, fordítsa át 3 perc után.
<b>Borjú</b>	140 – 180	Melegítse elő a főzőlapot.
Borjúborda	180	10 perc, fordítsa át 5 perc után.
Borjú szűzérme, 4 cm vastag	160	10 perc, fordítsa át 5 perc után.
Borjúszelet, hozzávetőlegesen 3-4 cm vastag	160	6 perc, fordítsa át 3 perc után.
Borjúfilé, természetes	180	5 perc, fordítsa át 2,5 perc után.
Borjúbecsinált krémszószban	180	6 perc, fordítsa át 3 perc után. A húscsíkok nem ragadhatnak össze.
<b>Marhahús</b>	160 – 180	Melegítse elő a főzőlapot.
Bífsztek, blau, nagyon véresen	180	2 perc, fordítsa át 1 perc után.
Bífsztek, blutig, véresen	180	6 perc, fordítsa át 3 perc után.
Bífsztek rosa, közepesen	180	8 perc, fordítsa át 2 perc után.
Bífsztek durch, jól átsütve	180	8 perc, fordítsa át 4 perc után. Zsírok nélkül a sütési idő hozzávetőlegesen 20%-kal megnő.
Hamburger	160	6 - 8 perc, fordítsa át 3 - 4 perc után.

Készítendő étel	Hőmérséklet (°C)	Idő / Ötletek
Châteaubriand	160 majd 100	Pirítsa meg a hús mindkét oldalát (csak akkor fordítsa meg, amikor a hús nem ragad a serpenyőhöz). Egyik oldalra szánjon 10 percet (100 °C).
<b>Sertés</b>	160 – 180	Melegítse elő a főzőlapot.
Sertés szűzérme	160	8 perc, fordítsa át 4 perc után (a vastagságtól függően).
Sertésszelet	180	8 perc, fordítsa át 4 perc után.
Sertésfilé	160	6 perc, fordítsa át 3 perc után.
Karaj	160	8 - 10 perc, fordítsa át többször.
Sertésnyárs	160	6 - 8 perc, pirítsa meg alaposan az összes oldalt.
<b>Bárány</b>	160 – 180	Melegítse elő a főzőlapot.
Bárányszelet	180	10 perc, fordítsa át 5 perc után.
Bárányfilé	160	10 perc, fordítsa át 5 perc után. A filé mindkét oldalát süssse meg.
Báránypecsenye	160	6 - 8 perc, fordítsa át 3 - 4 perc után.
<b>Szárnyas</b>	140 – 160	Melegítse elő a főzőlapot.
Csirkemell	140	8 - 10 perc, fordítsa át 4 - 5 perc után.
Pulykamell-csikok	160	6 perc, fordítsa át többször.
Kolbászok	160	Melegítse elő a főzőlapot.
Sült tojás	140	Melegítse elő a főzőlapot.
Palacsinta / omlett	140 - 160	Melegítse elő a főzőlapot.
Gyümölcsök	140 - 160	Melegítse elő a főzőlapot.
Zöldségek	140 - 160	10 - 20 perc, fordítsa át többször.

Készítendő étel	Hőmérséklet (°C)	Idő / Ötletek
Zöldségek	140 - 160	10 - 15 perc, lefedve (keverje meg az idő felénél).
Előfőzött rizs főzése	140 - 160	10 - 15 perc, fordítsa át többször.
Előfőzött nudli főzése	140 - 160	15 - 20 perc, félidőben fordítsa meg.

## 6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Általános tudnivalók

Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.



Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.



### FIGYELMEZTETÉS!

Az éles eszközök és a dörzshatású tisztítóanyagok károsítják a készüléket.

### 6.2 Tisztítási funkció

1. Érintse meg a  mezőt. Mindkét zóna 80°C hőmérsékletre van állítva. A kijelző mindaddig villog, amíg a hőmérséklet el nem éri a 80 °C-ot. A funkció lezárja a kezelőpanelt, de a  elérhető marad.
2. Amikor a hőmérséklet eléri a 80 °C-ot, egy hangjelzés hallható, és a kezelőpanel zárolása megszűnik.

3. Egyenként helyezze a jégkockákat a hűssütő zónára (hideg vizet is használhat). Ezzel egy időben, lazítsa fel a sütés maradványait spatulával, és nyomja be azokat a vágatba.
4. Ezután tiszta ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

### 6.3 Kikapcsolt főzőlap tisztítása

1. Vigye fel a szokásos tisztítószeret a hűssütő felületre, és hagyja 5 percig állni.
2. Távolítsa el a főzési maradványokat spatulával.
3. A főzőlapot egy nedves ruhával tisztítsa.
4. Ezután tiszta ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
5. Amikor a főzőlap megszáradt, törölje át a hűssütő felületet némi étolajjal.

## 7. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelét.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	A gyerekzár vagy a gombzár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A <b>[E]</b> visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Húzza ki egy időre a konnektorból a főzőlap hálózati vezetékét. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a <b>[E]</b> jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.
A <b>[E3]</b> visszajelző világítani kezd.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen. A tápfeszültség a normál tartományon kívül esik.	A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A <b>[E4]</b> visszajelző világítani kezd.	A főzőlapnál hiba lépett fel, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzónák túlmelegedés védelme és az Automatikus kikapcsolás működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről. A maradék hő visszajelző tovább világíthat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A <b>[E7]</b> visszajelző világítani kezd.	A hűtőventilátor forgását valami akadályozza.	Ellenőrizze a hűtőventilátort. Ha a <b>[E7]</b> jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.

## 7.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet.

Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

## 8. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 A szerelést megelőző teendők

A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

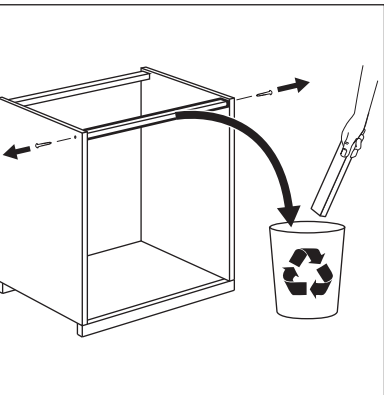
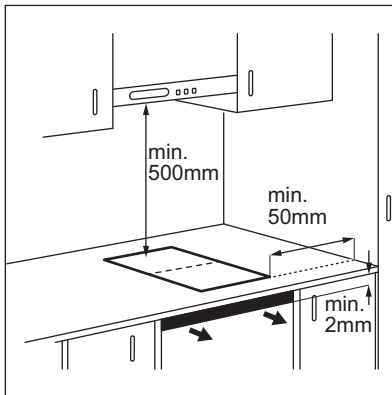
### 8.2 Beépíthető tűzhelylapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

### 8.3 Csatlakozó vezeték

- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.

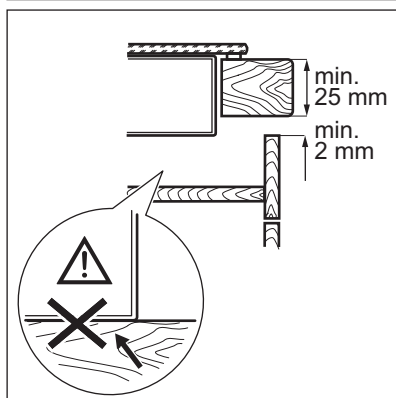
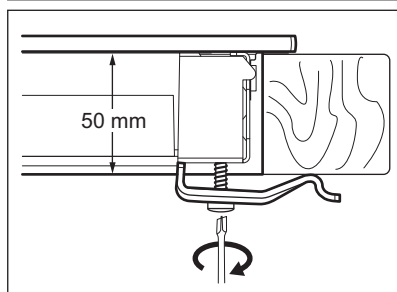
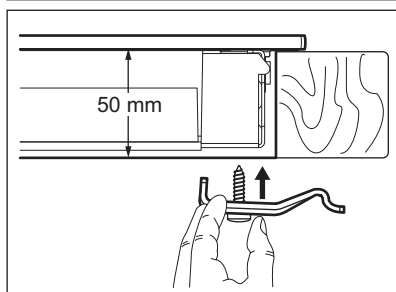
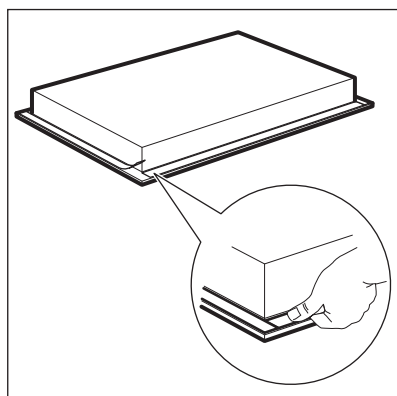
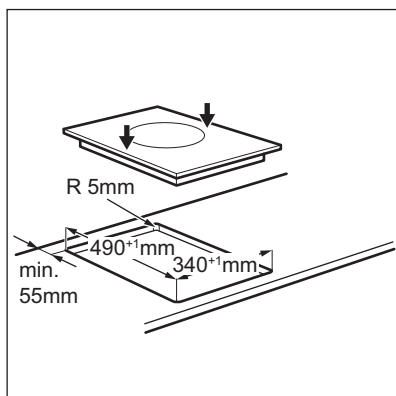
### 8.5 Összeszerelés



- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki az alábbi típusú (vagy ennél nagyobb terhelhetőségű) vezetékre: H05V2V2-F T min. 90 °C. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

### 8.4 A tömítés felerősítése

1. Tisztítsa meg a munkalapon a kivágási terület környékét.
2. Helyezze fel a mellékelt tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső széle mentén. A művelet közben ne nyújtsa meg a csíkot. Ügyeljen arra, hogy a tömítőcsík végei a főzőlap egyik oldalának közepén helyezkedjenek el.
3. Hagyjon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja.
4. Nyomja össze a tömítőcsík két végét.



- Szilikonos segédanyag használatával tömítse a munkafelület és az üvegkerámia közötti hézagot.
- Tegyen kevés szappanos vizet a szilikonra.
- Egy kaparó segítségével távolítsa el a szilikonfelesleget.

## 8.6 Több főzőlap együttes üzembe helyezése

**Mellékelt tartozékok:** csatlakozórúd, hőálló szilikon, gumiforma, szigetelőcsík.



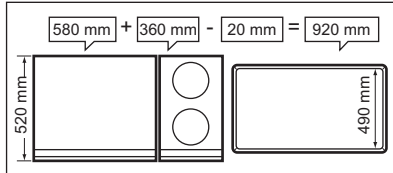
Kizárólag speciális, hőálló szilikont használjon.



## A munkalap kivágása

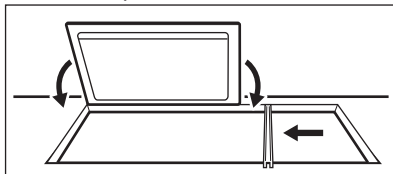
Távolság a faltól	minimum 50 mm
Mélység	490 mm
Szélesség	a beszerelendő főzőlapok teljes szélességének összege mínusz 20 mm

### Példa:

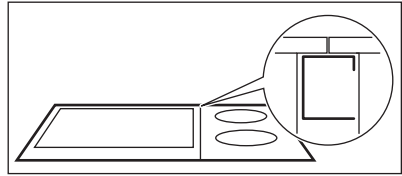


### Összeszerelés

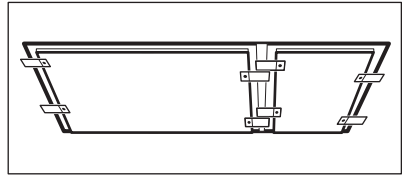
1. Számítsa ki a megfelelő kivágási méreteket.
2. Készítse el a kivágást a munkalapban.
3. Egyesével fektesse le a főzőlapokat egy puha felületre, pl. takaróra úgy, hogy az aljuk felfelé nézzen.
4. Helyezze fel a mellékelt tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső szélé mentén.
5. Lazán csavarozza be a rögzítőlemezeket / ütközőket a védőburkolat megfelelő furataiba.
6. Illessze az első főzőlapot a munkalap kivágásába. Ezután illessze a csatlakozórudat a munkalap kivágásába. A szélessége felét tolja a főzőlap alá.



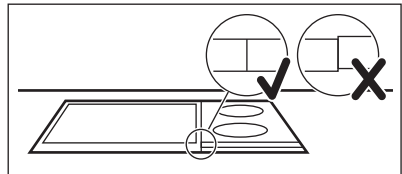
7. Lazán csavarozza a rögzítőlemezeket alulról a munkalaphoz és a csatlakozórúdhoz.



8. Illessze a következő főzőlapot a munkalap kivágásába. Ellenőrizze, hogy a főzőlapok elülső szélei egy síkban vannak-e.



9. Csavarozza be teljesen a rögzítőlemezeket és -csavarokat.
10. Szilikon segítségével töltsse a főzőlapok közötti, valamint a főzőlapok és a munkalap közötti hézagokat.
11. Tegyen kevés szappanos vizet a szilikonra.
12. Helyezze rá és enyhe nyomással mozgassa a gumiformát az üvegkerámia megfelelő részén.



13. Ne nyúljon a szilikonhoz mindaddig, míg meg nem szárad (kb. 1 nap).
14. Egy borotvapengével vágja le óvatosan a felesleges szilikondarabokat.
15. Tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell HC452601EB  
 Típus: 56 TEP 00 AU  
 Indukciós 2.8 kW  
 Sorozatszám: .....  
 AEG

PNC (Termékszám): 949 595 445 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Gyártási hely: Németország  
 2.8 kW




### 9.2 Hűsítő zónák jellemzői


Hűsítő zóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfok-beállítás) [W]
Első	1400
Hátsó	1400

A hűsítő zónák teljesítménye  
 kismértékben eltérhet a táblázat

adataitól. A teljesítmény a főzőedény  
 anyagától és méretétől függően változik.

## 10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	44
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	46
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	48
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	50
5. SUGESTÕES E DICAS.....	53
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	56
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	56
8. INSTALAÇÃO.....	59
9. DADOS TÉCNICOS.....	62

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



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

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

### 1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É

- necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
  - AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
  - NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
  - ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
  - AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
  - Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
  - Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
  - Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
  - Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
  - Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
  - AVISO: Utilize apenas protecções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as protecções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira inferior da unidade se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.
- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

### 2.3 Utilização



**AVISO!**  
Risco de ferimentos,  
queimaduras e choque  
eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue ("off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não confie apenas no detector de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de

indução quando o aparelho estiver a funcionar.

- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



**AVISO!**  
Risco de incêndio e  
explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



**AVISO!**  
Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

## 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

## 2.5 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

## 2.6 Assistência Técnica

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

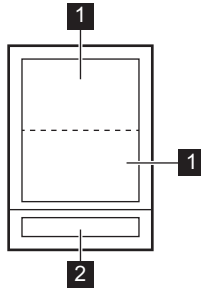
# 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

## 3.1 Principais características da placa

- A placa possui 2 camadas de aço inoxidável com uma camada de alumínio entre ambas. Tem uma elevada capacidade térmica, o que evita uma diminuição rápida da temperatura (por exemplo, quando prepara carne saída directamente do frigorífico).
- Cada grelhador Teppan Yaki é único porque todos são feitos à mão e polidos por polidores especialistas. As diferenças no padrão de polimento são normais e não causam qualquer problema no funcionamento da placa. Quanto mais utilizar o seu grelhador, mais valioso ele parece.
- A ranhura à volta da extremidade:
  - Diminui a temperatura nas superfícies de instalação, pelo que pode instalar a placa em diferentes tipos de bancadas de cozinha.
  - Este entalhe absorve alguma expansão da placa quando esta aquece.
- Recolhe pequenos restos de alimentos e líquidos, que ficam fáceis de remover após cozinhar.
- A temperatura pretendida pode ser mantida constante com o termóstato, que possui marcas de temperatura legíveis. Isto evita o sobreaquecimento dos alimentos e permite cozinhar com pouca gordura, para preservar os valores nutricionais dos alimentos.
- Os alimentos são aquecidos directamente na placa, com ou sem óleo. Existe também a possibilidade de cozinhar com tachos ou panelas.
- A superfície do grelhador aquece até à temperatura de 180 °C em aproximadamente 4 minutos. A temperatura da superfície do grelhador diminui de 180 °C para 100 °C em aproximadamente 25 minutos, e para 60 °C em aproximadamente 60 minutos.
- Pré-aqueça sempre a placa antes de cozinhar.

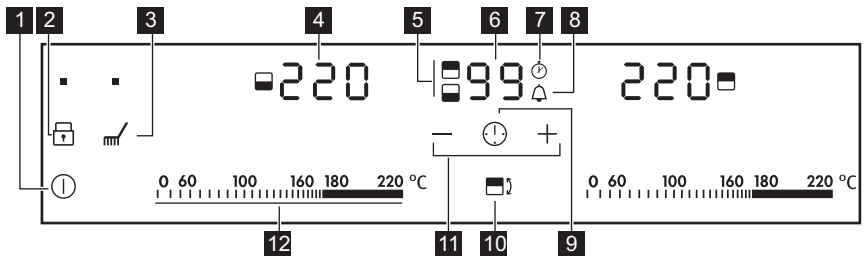


### 3.2 Disposição da placa







- 1 Zona de assar
- 2 Painel de comandos

### 3.3 Disposição do painel de comandos








Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Cam-po do sensor	Função	Comentário
1	① ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	Limpeza	Para activar e desactivar a função.
4	- Visor da temperatura	Para indicar a temperatura.
5	- Indicadores do temporizador das zonas de assar	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
6	- Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
7	CountUp Timer	Para indicar que a função está em funcionamento.

Cam-po do sensor	Função	Comentário
8	 Temporizador da Contagem Decrescente / Contagem -Minutos	Para indicar que a função está em funcionamento.
9	 -	Para seleccionar a função Temporizador.
10	 -	Para seleccionar a zona de assar.
11	 -	Para aumentar ou diminuir o tempo.
12	- Barra de comandos	Para seleccionar a temperatura.


### 3.4 Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de assar está desactivada.
60 - 220	A zona de assar está a funcionar.
 + dígito	Existe uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis) : continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	A função Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	A função Desactivação Automática está a funcionar.

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



#### AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras. O indicador mostra o nível de calor residual.

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


## 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



#### AVISO!



Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 4.1 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

## 4.2 Desactivação Automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

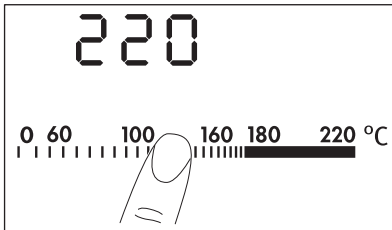
- Quando todas as zonas de assar estão desactivadas.
- Quando não for definida uma temperatura após a activação da placa.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Não desactive uma zona de assar, nem altere a temperatura. Após 90 minutos, o símbolo  acende-se e a placa desactiva-se. Antes da próxima utilização, regule a zona de assar para .

## 4.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.

O visor pisca até a zona de assar atingir a temperatura. Em seguida, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta a temperatura.






## 4.4 Temporizador


### Temporizador da Contagem Decrescente




Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de assar apenas para uma sessão de cozedura.



Comece por seleccionar a zona de assar e seleccione depois a função. A selecção da função Temporizador é possível apenas para zonas de assar activas e com uma temperatura definida.

**Para seleccionar a zona de assar:** toque em  repetidamente até que o indicador da zona de assar pretendida se acenda. Quando esta função está activada,  está aceso.

**Para activar a função:** toque no  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de assar começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

**Para ver o tempo restante:** seleccione a zona de assar com . O indicador da zona de assar começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

**Para alterar o tempo:** seleccione a zona de assar com . Toque em  ou .

**Para desactivar a função:** seleccione a zona de assar com  e toque em . O tempo restante é contado para trás até 00. O indicador da zona de assar apaga-se.





Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de assar é desactivada.




**Para desligar o som:** toque em .


### CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)





Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de assar.


**Para seleccionar a zona de assar (se estiver mais de 1 zona de assar a funcionar):** toque em  repetidamente até que o indicador da zona de assar pretendida se acenda.


Quando esta função está activada,  está aceso.

**Para activar a função:** toque em . O símbolo  apaga-se e  acende-se.


**Para ver o tempo de funcionamento da zona de assar:** seleccione a zona de assar com . O indicador da zona de assar começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona. Durante o primeiro minuto, o visor indica o tempo em segundos. Após o primeiro minuto, o visor indica o tempo em minutos.




**Para desactivar a função:** seleccione a zona de assar com  e toque em . O símbolo  apaga-se e  acende-se.

**Para reinicializar a função:** toque em . A contagem de tempo volta a 00.


 Se estiverem duas funções a funcionar em simultâneo, o visor indica primeiro a função CountUp Timer.

#### Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activada e as zonas de assar estão desactivadas (o indicador de temperatura indica ).

**Para activar a função:** toque em . Toque em  ou  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente.



**Para desligar o som:** toque em .


 Esta função não afecta o funcionamento das zonas de assar.


## 4.5 Bloqueio de Funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração accidental do grau de cozedura.

**Comece por definir o grau de cozedura.**





**Para activar a função:** toque em .  acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.





**Para desactivar a função:** toque em . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.





 Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

## 4.6 Dispositivo de Segurança para Crianças






Esta função evita o accionamento accidental da placa.



**Para activar a função:** active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

**Para desactivar a função:** active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .


**Para contornar a função por apenas um período de cozedura:** active a placa com .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com , a função fica novamente activa.

## 4.7 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)

Desactive a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende. Toque no  do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

-  - os sons ficam desactivados
-  - os sons ficam activados

Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em ;
- o Conta-Minutos chega ao fim;

- o Temporizador da Contagem Decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

## 5. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de assar é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende da temperatura definida e da duração do assado.

### 5.2 Preparação de alimentos com o Teppan Yaki

Prepare os alimentos directamente na superfície de assar, com ou sem óleo. Também pode utilizar tachos e panelas, mas estes utensílios não aquecem tão rapidamente como uma placa de vitrocerâmica ou uma placa a gás.

Pode cozinhar acompanhamentos ou molhos em tachos ou panelas, ou apenas

mantê-los quentes. Coloque-os directamente sobre a placa.

O fabricante não recomenda o aquecimento de grandes quantidades de água até à fervura na superfície de assar (por ex., para cozer esparguete).



**Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria na placa.**

Não coloque tachos no centro da placa, entre as zonas, uma vez que o desnível pode torná-los instáveis. Fritar na superfície onde as zonas entram em contacto pode resultar num alourar irregular (por exemplo, no caso de panquecas).

### 5.3 Exemplos de modos de cozinhar

#### Utilização de óleos e gorduras

Quando a temperatura é demasiado elevada, a gordura começa a produzir fumo. Esta temperatura denomina-se "ponto de fumo".

Gorduras / Óleos	Temperatura máxima (°C)	Ponto de fumo (°C)
Manteiga	130	150
Banha de porco	170	200
Gordura de vaca	180	210
Azeite	180	200
Óleo de girassol	200	220
Óleo de amendoim	200	235
Óleo de coco	200	240



Pré-aqueça sempre a placa.

<b>Alimento a cozinhar</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo/Conselhos</b>
<b>Peixe e crustáceos</b>	140 – 160	Pré-aqueça a placa.
Filetes de salmão	160	8 minutos, virar após 4 minutos.
Camarão grande (sem casca)	140	6 minutos, virar após 3 minutos.
Bifes de tubarão, com aprox. 2,5 cm de espessura	160	10 minutos, virar após 5 minutos.
Linguado à moleira (frito em manteiga)	140	8 minutos, virar após 4 minutos, primeiro o lado claro.
Filetes de solha	140	6 minutos, virar após 3 minutos.
<b>Vitela</b>	140 – 180	Pré-aqueça a placa.
Costeletas de vitela	180	10 minutos, virar após 5 minutos.
Medalhões de vitela, 4 cm de espessura	160	10 minutos, virar após 5 minutos.
Bifes de vitela, 3-4 cm de espessura	160	6 minutos, virar após 3 minutos.
Escalopes de vitela, natural	180	5 minutos, virar após 2,5 minutos.
Tiras de vitela com molho de natas	180	6 minutos, virar após 3 minutos. As tiras de carne não devem ficar coladas umas às outras.
<b>Carne de vaca</b>	160 – 180	Pré-aqueça a placa.
Bife de vaca, muito mal passado	180	2 minutos, virar após 1 minuto.
Bife de vaca, mal passado	180	6 minutos, virar após 3 minutos.
Bife de vaca, médio	180	8 minutos, virar após 2 minutos.
Bife de vaca, bem passado	180	8 minutos, virar após 4 minutos. Sem gorduras, o tempo de assar aumenta aproximadamente 20%.
Hambúrguer	160	6 - 8 minutos, virar após 3 - 4 minutos.

Alimento a cozinhar	Temperatura (°C)	Tempo/Conselhos
Châteaubriand	160 e depois 100	Saltear a carne em óleo por todos os lados (virar apenas quando a carne se soltar do tacho). Finalizar num dos lados durante 10 minutos (100 °C).
<b>Porco</b>	160 – 180	Pré-aqueça a placa.
Medalhões de porco	160	8 minutos, virar após 4 minutos (dependendo da espessura).
Bifes de porco	180	8 minutos, virar após 4 minutos.
Escalopes de porco	160	6 minutos, virar após 3 minutos.
Entrecosto	160	8 - 10 minutos, virar diversas vezes.
Espetadas de porco	160	6 - 8 minutos, dourar bem todos os lados.
<b>Borrego</b>	160 – 180	Pré-aqueça a placa.
Costeletas de borrego	180	10 minutos, virar após 5 minutos.
Filetes de borrego	160	10 minutos, virar após 5 minutos. Os filetes devem ser fritos em ambos os lados.
Bifes de borrego	160	6 - 8 minutos, virar após 3 - 4 minutos.
<b>Aves</b>	140 – 160	Pré-aqueça a placa.
Supremo de frango	140	8 - 10 minutos, virar após 4 - 5 minutos.
Tiras de peito de peru	160	6 minutos, virar diversas vezes.
Salsichas	160	Pré-aqueça a placa.
Ovos estrelados	140	Pré-aqueça a placa.
Crepes/omeletas	140 - 160	Pré-aqueça a placa.
Fruta	140 - 160	Pré-aqueça a placa.
Legumes	140 - 160	10 - 20 minutos, virar diversas vezes.

Alimento a cozinhar	Temperatura (°C)	Tempo/Conselhos
Legumes	140 - 160	10 - 15 minutos, sob uma tampa de tacho (virar a meio do tempo).
Cozer arroz pré-cozinhado	140 - 160	10 - 15 minutos, virar diversas vezes.
Cozer massa pré-cozinhada	140 - 160	15 - 20 minutos, vire a meio do tempo.

## 6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Informações gerais

Limpe a placa após cada utilização.



Utilize sempre a placa com a base limpa.



### AVISO!

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

### 6.2 Função de limpeza

1. Toque em . Cada zona é regulada para 80 °C. O visor pisca até que a temperatura atinja os 80 °C. A função bloqueia o painel de comandos, mas não o .
2. Quando a temperatura atingir os 80 °C, é emitido um sinal sonoro e o

painel de comandos fica desbloqueado.

3. Coloque cubos de gelo na zona de assar um após o outro (também pode utilizar água fria). Em simultâneo, utilize uma espátula para remover os resíduos de assados e empurre esses restos para um recipiente.
4. Seque a placa com um pano limpo.

### 6.3 Limpeza com a placa fria

1. Aplique o seu produto de limpeza habitual na superfície de assar e deixe fazer efeito durante 5 minutos.
2. Remova os resíduos de alimentos com uma espátula.
3. Limpe a placa com um pano húmido.
4. Seque a placa com um pano limpo.
5. Quando a placa estiver seca, unte a superfície de assar com um pouco de óleo alimentar.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS





### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



## 7.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor  .	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
Não há sons quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sinais sonoros. Consulte o capítulo "Utilização diária".
 está aceso.	A Desactivação Automática está activa.	Desactive a placa e active-a novamente.

Problema	Causa possível	Solução
<b>L</b> está aceso.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
Aparece <b>E</b> e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer <b>E</b> novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
<b>E3</b> está aceso.	A ligação eléctrica não está correcta. A voltagem da alimentação eléctrica está fora da gama aceitável.	Contacte um electricista qualificado para verificar a instalação.
<b>E4</b> está aceso.	Existe um erro na placa porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada e a Desactivação Automática foi accionada.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem deve desaparecer. O indicador de calor residual pode permanecer ligado. Deixe o tacho arrefecer o suficiente. Verifique se o tacho é compatível com a placa. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".
<b>E7</b> está aceso.	A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.	Verifique se está algum objecto a bloquear a ventoinha. Se aparecer <b>E7</b> novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

## 7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

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

## 8. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série .....

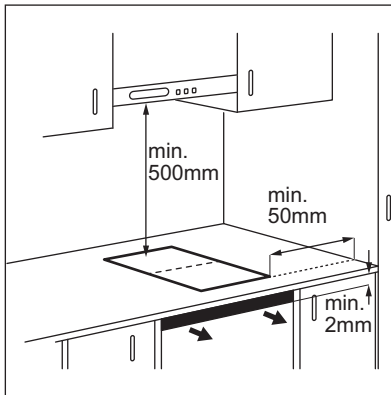
### 8.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

### 8.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.

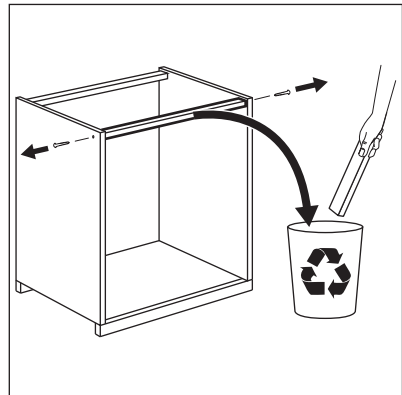
### 8.5 Montagem

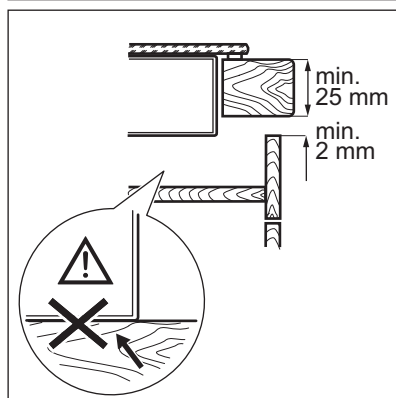
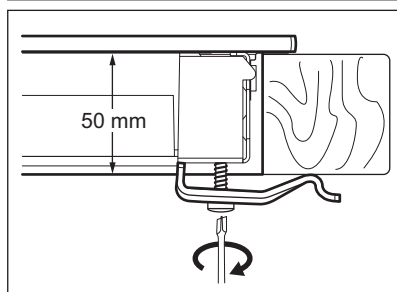
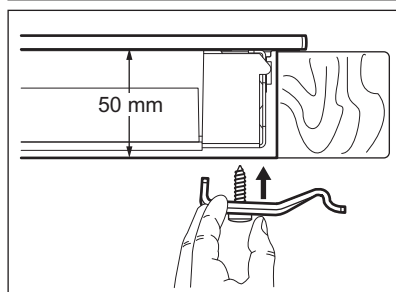
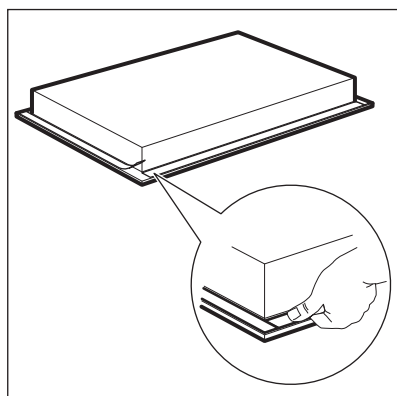
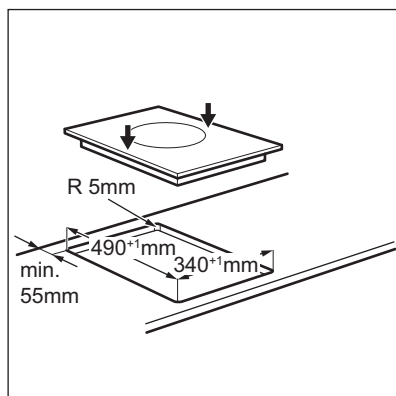


- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05Y2V2-F T mín. 90 °C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

### 8.4 Instalar a junta vedante

1. Limpe o balcão na zona da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica. Não estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Adicione alguns milímetros quando cortar a tira vedante de acordo com o perímetro necessário.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.





- Vede a folga entre o balcão e a placa vitrocerâmica com silicone.
- Coloque alguma água com sabão no silicone.
- Remova o excesso de silicone com um raspador.

## 8.6 Instalação de mais de uma placa

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

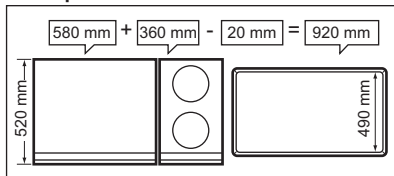


Utilize apenas silicone especial resistente ao calor.

### Corte da bancada

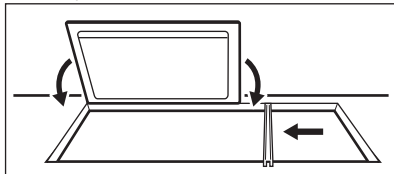
Distância a partir da parede	mínimo de 50 mm
Profundidade	490 mm
Largura	soma das larguras de todas as placas que instalar, menos 20 mm

### Exemplo:

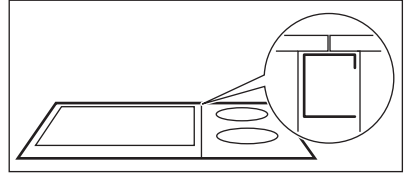


### Montagem

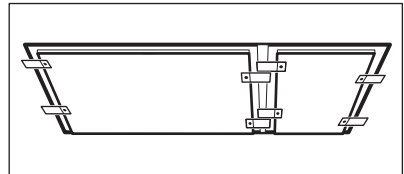
1. Calcule as dimensões correctas do corte.
2. Prepare o corte da bancada.
3. Coloque as placas uma de cada vez numa superfície macia (por exemplo, sobre um cobertor) com a parte inferior para cima.
4. Cole a tira vedante fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica.
5. Aperte ligeiramente as placas de fixação, nos orifícios adequados da estrutura de protecção.
6. Coloque a primeira placa no corte da bancada. De seguida, coloque a barra de ligação no corte da bancada. Empurre-a até que metade do seu comprimento fique debaixo da placa.



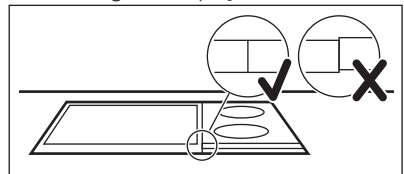
7. Aperte ligeiramente as placas de fixação na parte inferior da bancada e na barra de ligação.



8. Coloque a placa seguinte no corte da bancada. Certifique-se de que as extremidades dianteiras das placas ficam alinhadas.



9. Aperte os parafusos das placas de fixação/retentores.
10. Utilize silicone para vedar as folgas entre ambas as placas e entre as placas e a bancada.
11. Coloque alguma água com sabão no silicone.
12. Pressione, com alguma força, o molde de borracha contra a vitrocerâmica e mova-o lentamente ao longo do espaço.



13. Não toque no silicone até que endureça, o que pode demorar cerca de um dia.
14. Remova cuidadosamente o silicone em excesso com um lâmina de barbear.
15. Limpe a superfície de vidro.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo HC452601EB  
 Tipo 56 TEP 00 AU  
 Indução 2.8 kW  
 N.º de série .....  
 AEG

PNC 949 595 445 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Fabricado na Alemanha  
 2.8 kW




### 9.2 Especificações das zonas de assar


Zona de assar	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]
Dianteira	1400
Traseira	1400

A potência das zonas de assar pode ser ligeiramente diferente da indicada na

tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

## 10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.



