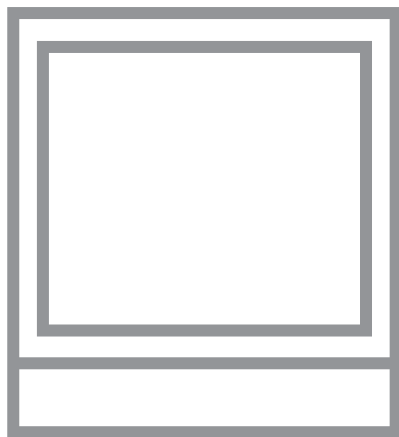


▶ ITE42600KB

<b>BG</b>	<b>Ръководство за употреба</b>	2
	Грил плоча за тепаняки	
<b>HU</b>	<b>Használati útmutató</b>	22
	Teppan yaki grill	

# USER MANUAL



**AEG**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	10
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	15
7. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	18
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	18
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	20

## ЗА ПЕРФЕКТНИ 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:



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

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



Регистрирайте продукта си за по-добро обслужване:

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



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


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

## ГРИЖИ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИТЕ


Винаги използвайте 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 може да се намери на табелата с номинални стойности.

 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

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

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

## **1.1 Безопасност за 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.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всички 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 могат да се нагорещят по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

## **1.2 Основна безопасност**

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.

- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към ел. верига, която постоянно се вкл. и изкл. от устройство.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете готв. плот от ключ за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или

предпазители за котлони вградени в уреда.  
Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Премахнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е монтиран над шкафове, уверете се, че разстоянието между дъното на уреда и горния шкаф е достатъчно за вентилиране.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Монтирайте разделителен панел под уреда, изработен от шперплат, негорими дърво или други негорими материали, за да предотвратите достъп до дъното.
- Разделящият панел трябва изцяло да покрива областта под плочата.

- Уверете се, че отворът за вентилация от 2 mm между работната повърхност и предната част на долния модул е свободен. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.

### 2.2 Съвързване към електрическата мрежа



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване 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 или адаптери с много входове.

- 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.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- 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.
- Не разчитайте на детектора за тигани.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- 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.

## 2.3 Употреба



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Махнете всички опаковки, етикети и защитното фолио (ако има) преди първата употреба.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- След всяка употреба изключвайте зоната за готвене.



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху контролното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.

- 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 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Изключете уреда от електрозахранването преди начало на поддръжката.

# 3. ИНСТАЛИРАНЕ



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

## 3.1 Преди монтажа

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

Сериен  
номер .....

## 3.2 Вграден уред

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

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

## 2.5 Обслужване

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

## 2.6 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.

## 3.3 Свързващ кабел

- Уредът е доставен със свързващ кабел.
- За да подмените повредените захранващи кабели, използвайте следния тип захранващ кабел (или по-висок клас): H05V2V2-F T мин. 90°C. Свържете се с Вашия местен сервизен център.

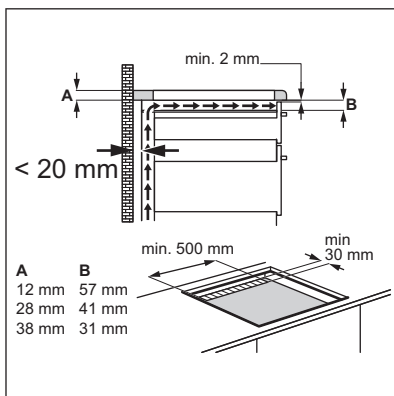
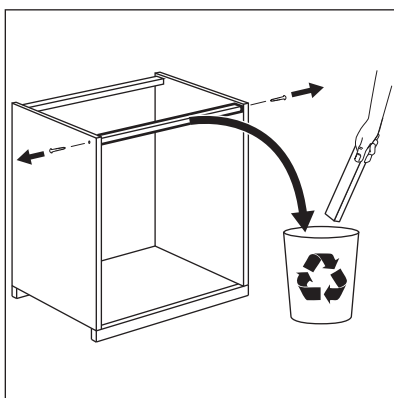
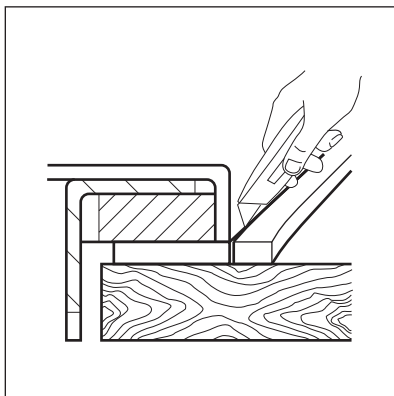
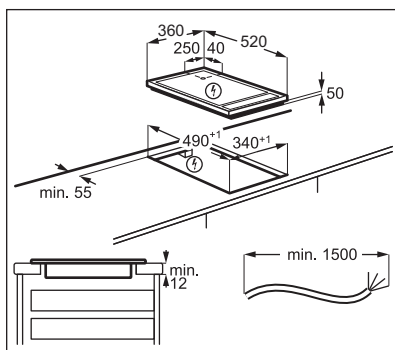
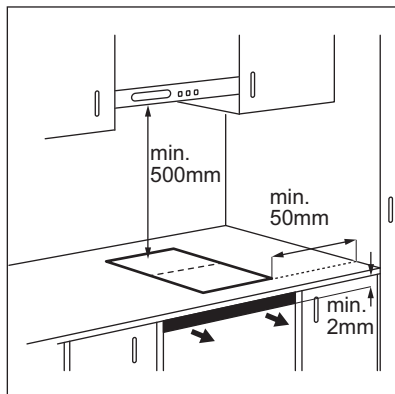
## 3.4 Закрепване на уплътнението – Монтаж отгоре

1. Почистете плота около изрязаната зона.
2. Прилепете доставената уплътнителна лента 2x6 мм върху долния ръб на уреда, по външния ръб на стъклокерамиката. Не я

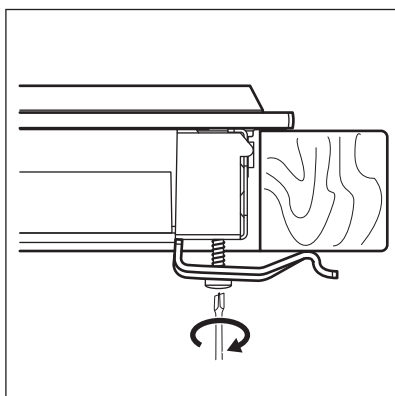
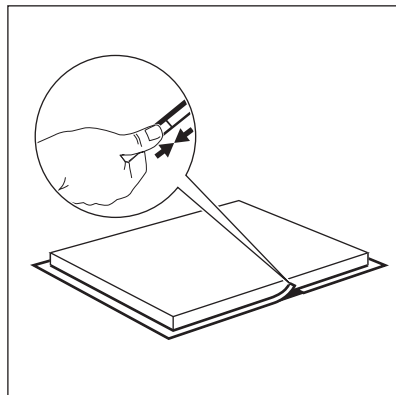
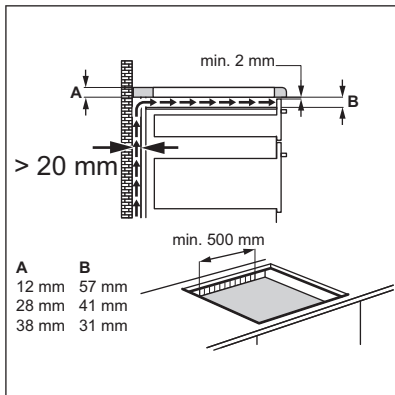
разтягайте. Уверете се, че краищата на уплътнителната лента се намират в средата на едната страна на уреда.

3. Добавете няколко милиметра към дължината, когато режете уплътнителната лента.
4. Съединете двата края на уплътнителната лента един с друг.

### 3.5 Сглобяване







### 3.6 Монтаж на повече от една плоча

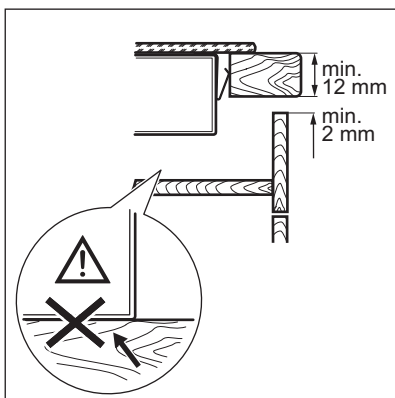
**Доставени аксесоари:** свързващ лост, термоустойчив силикон, гумена форма, уплътнителна лента.



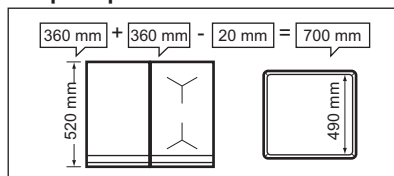
Използвайте само специален термоустойчив силикон.

Изрез на кухненския плот

Разстояние от стената	минимум 50 mm
Дължина	490 mm
Ширина	сумата от всички ширини на уреди, които сте инсталирали минус 20 mm



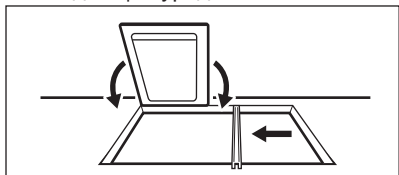
**Например:**



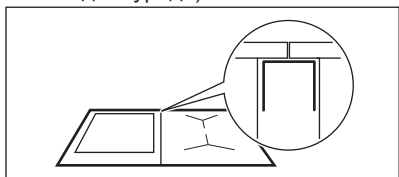
**Монтаж**

- Калкулирайте правилни размери на изреза.
- Подгответе изреза на кухненския плот.
- Поставете уредите върху мека повърхност (напр. одеяло), обърнати нагоре.

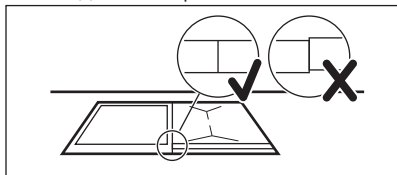
- В случая на Терпан Yaki, прикрепете доставената уплътнителна лента към долния ѝ ръб, по протежение на външния ръб на стъклокерамиката. Свободно завийте фиксиращите плочи в правилните отвори на защитния корпус.
- Монтирайте първия уред в изреза на кухненския плот. Монтирайте свързващата лента под уреда така, че да се вижда половината от ширината – тя ще поддържа следващия уред.



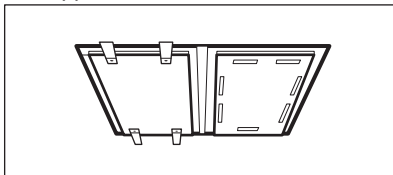
- При Терпан Yaki свободно завинтете фиксиращите плочи към кухненския плот отдолу (отпред и отзад на уреда).



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



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



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

## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Най-важната функция на вашия уред

- Повърхността за печене се състои от две зони, предна и задна. За повече информация вижте „Технически характеристики“.
- Повърхността за готвене се състои от 2 слоя от неръждаема стомана

със слой от алуминий между тях. Притежава висок топлинен капацитет, който предотвратява бързото охлаждане (например, когато приготвяте месо директно от хладилника).

- Всяка повърхност за печене на тепаняки е уникална, защото е ръчно изработена от специалисти в

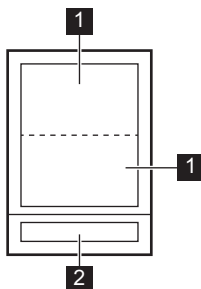
шлайфането. Разликите в моделите на шлайфане са нормални и не засягат работата на уреда.

- Прорезът около ръба:
  - Намалява температурата около уреда, което Ви позволява да го монтирате в различни видове кухненски плотове.
  - Абсорбира топлината и не позволява разширяване на нагрятата повърхност за печене.
  - Събира малки останки от храна и течности, които може лесно да премахнете след готвене.
- На дисплея се показва настройката на температурата. Термостатът

поддържа необходимата температура постоянна, за да се предотврати прегряване на храната. Това позволява готвене с ниска стойност на мазнини, което запазва хранителните качества на храната.

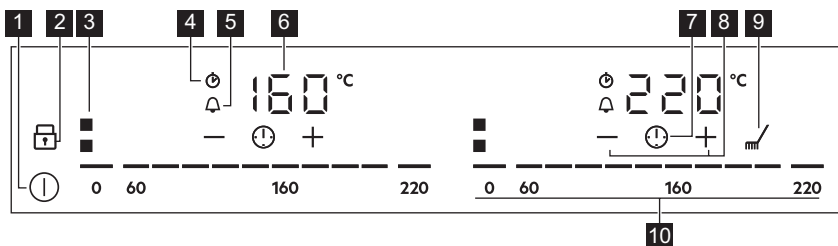
- Храната се затопля директно върху повърхността за печене с или без мазнина. Можете също да използвате готварски съд.
- Повърхността за печене се нагрява до температура от 180°C за около 4 минути. Температурата на повърхността за печене спада от 180°C до 100°C за около 25 минути и до 60°C за около 60 минути.

## 4.2 Разположение на повърхността за готвене



- 1** Зона за печене
- 2** Контролен панел

### 4.3 Разположение на командното табло



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

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



#### ВНИМАНИЕ!

≡ / = / - Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

Индикаторите показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента.

Когато плочата е деактивирана, индикаторите все още са видими. Когато плочата е достатъчно студена, те изчезват. Индикаторите могат да се включат и за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате.

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

## 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



#### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

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

### 5.1 Активиране и деактивиране

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

## 5.2 Задаване на температура

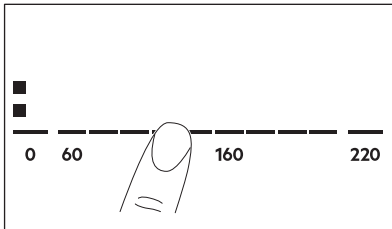
- i** Винаги нагрявайте предварително повърхността за печене, преди да готвите.

Всяка зона за печене разполага със своя собствена контролна лента.

За задаване или промяна на температурата:

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

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



## 5.3 Таймер

### 🔔 Таймер за обратно броене

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

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

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

Цифрите на таймера 🕒 и индикаторите + и — се появяват на

дисплея. 🔔 светва в червено, а 🕒 светва в бяло.

Ако таймерът не е настроен, всички индикатори изчезват след 4 секунди.

2. Докоснете + или —, за да зададете времето (00 – 99 минути). След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене.

Индикаторите 🕒, +, и — изчезват. 🔔 остава в червено.

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

За да деактивирате функцията:

докоснете 🕒. Индикаторите + и — светват. Използвайте — или +, за да зададете 🕒 на дисплея. Или задайте нивото на нагряване на 0. В резултат на това прозвучава сигнал и таймерът се отменя.

### 🕒 CountUp Timer (Таймерът за отброяване)

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

Докоснете 🕒 два пъти, за да активирате функцията.

Индикаторът 🕒 става червен, таймерът започва автоматично броене.

За да деактивирате функцията:





докоснете 🕒. Когато индикаторите светнат, докоснете —.



### 🕒 Таймер







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


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

1. Докоснете 🕒, докато индикаторът 🔔 светне в червено, за да активирате функцията.
2. Докоснете + или —, за да зададете времето

Функцията започва автоматично след 4 секунди. Индикаторите , , и  изчезват.  остава в червено. Когато зададете функцията, можете да премахнете съда.


Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  започва да мига. Докоснете , за да спрете сигнала.

За да деактивирате функцията: докоснете . Индикаторите  и  светват. Използвайте  или , за да зададете  на дисплея.


 Тази функция не влияе върху работата на зоната за печене.


## 5.4 Заклучване


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

 Необходимо е да активирате функцията за всеки уред поотделно.

Задайте първо температурата.


Докоснете , за да активирате функцията.

Символът става червен и мига. За да деактивирате функцията, докоснете . Символът става бял.


 Когато деактивирате уреда, Вие също деактивирате и тази функция.


## 5.5 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на уреда.

 Необходимо е да активирате функцията за всеки уред поотделно.



Активирайте първо уреда и не задавайте никаква температура.

Докоснете , докато светне в червено, за да активирате функцията. Контролните ленти изчезват. Деактивирайте уреда.


 Когато деактивирате уреда, функцията все още е активна.

### За да деактивирате функцията само за един период на готвене:


Активирайте уреда с .  светва.





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





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



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


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

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

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

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

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

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

## 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



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

### 6.1 Икономия на енергия

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

### 6.2 Öko Timer (Икономичен таймер)

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

### 6.3 Приготвяне на храна с тепаняки

Пригответе храната директно върху повърхността за печене с или без

### 6.4 Примери за готварски приложения

Използване на мазнини и олио

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

Когато температурата е твърде висока, мазнината започва да отделя

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

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

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



Шумовете са нормални и не показват неизправност.

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

дим. Тази температура се нарича точка на димене.

Таблицата по-долу съдържа примери за видове храни и ви предоставя оптималните температури, както и препоръчителни времена за готвене. Параметрите могат да варират в зависимост от температурата,

качеството, консистенцията и количеството на храната.



Винаги загревайте предварително уреда.

Храна, която ще готвите	Температура (°C)	Време/съвети
<b>Риба и морски дарове</b>	<b>140 – 160</b>	
Филе от сьомга	160	8 минути, обърнете след 4 минути.
Кралски скариди (без черупка)	140	6 минути, обърнете след 3 минути.
Филе от акула, около 2,5 см дебелина	160	10 минути, обърнете след 5 минути.
Морски език (пържена в масло)	140	8 минути, обърнете след 4 минути, първо от левата страна.
Филе от писия	140	6 минути, обърнете след 3 минути.
<b>Телешко</b>	<b>140 – 180</b>	
Телешки котлет	180	10 минути, обърнете след 5 минути.
Телешки медальони, 4 см дебели	160	10 минути, обърнете след 5 минути.
Телешки пържоли, 3 – 4 см дебели	160	6 минути, обърнете след 3 минути.
Телешки шницели, натурални	180	5 минути, обърнете след 2,5 минути.
Телешко фрикасе в сметанов сос	180	6 минути, обърнете след 3 минути. Бонфилетата не трябва да залепват едно към друго.
<b>Говеждо</b>	<b>160 – 180</b>	
Телешка пържола – много леко изпечена	180	2 минути, обърнете след 1 минута.
Телешка пържола, недопечена	180	6 минути, обърнете след 3 минути.
Телешка пържола – средно изпечена	180	8 минути, обърнете след 2 минути.
Телешка пържола – добре изпечена	180	8 минути, обърнете след 4 минути. Без добавени мазнини, времето за печене се увеличава с около 20%.



Храна, която ще готвите	Температура (°C)	Време/съвети
Хамбургер	160	6 – 8 минути, обърнете след 3 – 4 минути.
Шатобриан	160 и след това 100	Сотирайте месото в олио от всички страни (обръщайте го, колкото месото да не залепва на тигана). Завършете от едната страна за 10 минути (100°C).
<b>Свинско</b>	<b>160 – 180</b>	
Свински медальони	160	8 минути, обърнете след 4 минути (зависи от дебелината).
Свинска пържола	180	8 минути, обърнете след 4 минути.
Свински шницели	160	6 минути, обърнете след 3 минути.
Свински ребра <sup>1)</sup>	160	8 – 10 минути, обърнете няколко пъти.
Свински шиш	160	6 – 8 минути, сотирайте добре от всички страни.
<b>Агнешко</b>	<b>160 – 180</b>	
Агнешки пържоли	180	10 минути, обърнете след 5 минути.
Агнешко филе	160	10 минути, обърнете след 5 минути. Филето трябва да се пържи от двете страни.
Агнешка пържола	160	6 – 8 минути, обърнете след 3 – 4 минути.
<b>Птиче</b>	<b>140 – 160</b>	
Пиле сюприйм	140	8 – 10 минути, обърнете след 4 – 5 минути, под капак.
Пуешки бонфилета	160	6 минути, обърнете няколко пъти.
Наденички	160	Обърнете, когато е необходимо.
Пържено яйце	140	Обърнете, когато е необходимо.
Френски палачинки/омлети	140 – 160	Обърнете, когато е необходимо.
Плодове	140 – 160	Обърнете, когато е необходимо.
Зеленчуци	140 – 160	10 – 20 минути, обърнете няколко пъти.
Зеленчуци	140 – 160	10 – 15 минути, под капак (обърнете по средата на готвенето).

Храна, която ще готвите	Температура (°C)	Време/съвети
Пържени на сварен ориз	140 – 160	10 – 15 минути, обърнете няколко пъти.
Пържени на сварени оризо-ви спагети	140 – 160	15 – 20 минути, обърнете по средата на готвенето.

1) Първо ги сварете.

## 7. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



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

### 7.1 Обща информация

Почиствайте уреда след всяко използване.

Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.




**ВНИМАНИЕ!**  
Острите предмети и абразивни почистващи препарати ще повредят уреда.


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

### 7.2 Почистване функция



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

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

Дисплеят мига, докато температурата достигне 80°C. Функцията заключва контролното табло, но не и .

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

### 7.3 Почистване, когато уредът е студен



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

## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



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

## 8.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Прозвучава звуков сигнал и уредът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато уредът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Уредът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле  .	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звучите. Вижте „Всекидневна употреба“.
 светва.	Защита за деца или Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Контролната лента мига.	Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита.	Поставете готварски съд върху зоната така, че изцяло да покрива зоната за печене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.
Е и число светят.	Има грешка в уреда.	Деактивирайте уреда и го активирайте отново след 30 секунди. Ако светне отново, изключете уреда от електрическото захранване. След 30 секунди свържете уреда отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звук сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете уреда от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

## 8.2 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. 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.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 9.1 Табелка с технически данни

Модел ITE42600KB  
 Тип 61 A2A 80 AD  
 Индукционен 2.8 kW  
 Серийн номер .....

PNC949 597 551 00  
 220 – 240 V 50 – 60 Hz  
 Произведено в Германия  
 2.8 kW

AEG




## 9.2 Спецификация на зоните за печене


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

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

зависимост от материала и размерите на готварския съд.

## 10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте 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.....	22
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	25
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	27
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	30
5. NAPI HASZNÁLAT.....	32
6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	34
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	37
8. HIBAEHÁRÍTÁS.....	37
9. MŰSZAKI ADATOK.....	39

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



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

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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

## VEVŐSZOLGÁLAT 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

ℹ 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 Gyermek 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.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 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. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## **1.2 Általános biztonság**

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- **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.
- VIGYÁZAT: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket 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 bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek 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.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró 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. Feltétlenül tegyen funérból, tömör fából vagy más nem gyúlékony anyagból készült elválasztó lapot a készülék alá, hogy megakadályozza az aljával való érintkezést.
- Az elválasztó lapnak teljesen le kell fednie a főzőlap alatti területet.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

### 2.2 Elektromos 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 adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- 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 cseréje 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 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).
- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a

készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.

- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

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



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse tárgyat 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 felület károsodását.
- 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 súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Szerviz

- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám: .....

## 3.2 Beépíthető készülék

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

## 3.3 Csatlakozókábel

- A készüléket csatlakozókábellel együtt szállítják.
- A megsérült hálózati vezeték cseréjéhez használja a következő (vagy magasabb besorolású) vezetéktípust: H05V2V2-F T min 90 °C. Vegye fel a kapcsolatot a helyi szervizközponttal.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## 2.6 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

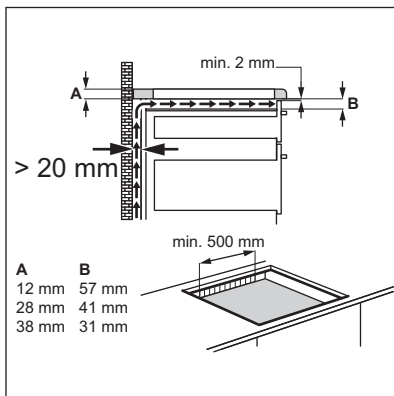
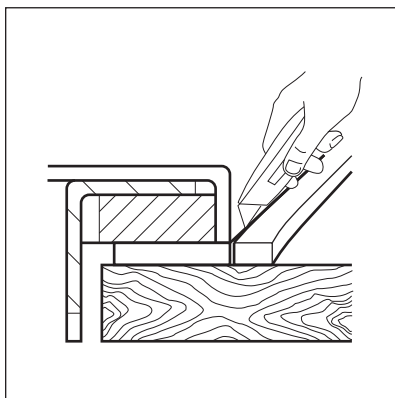
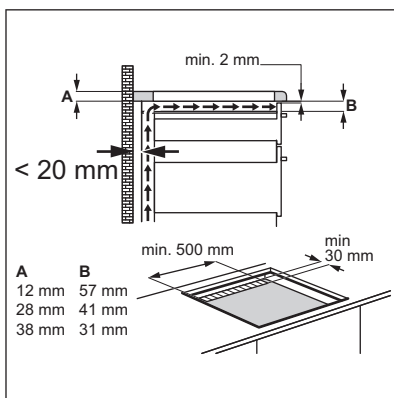
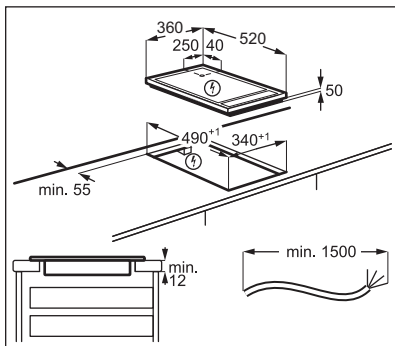
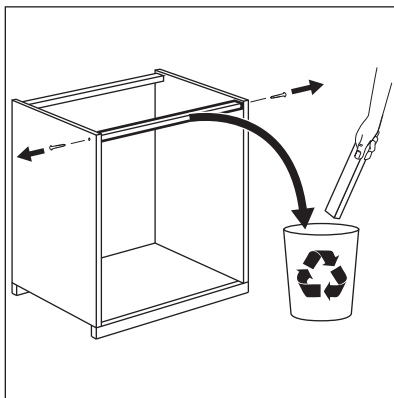
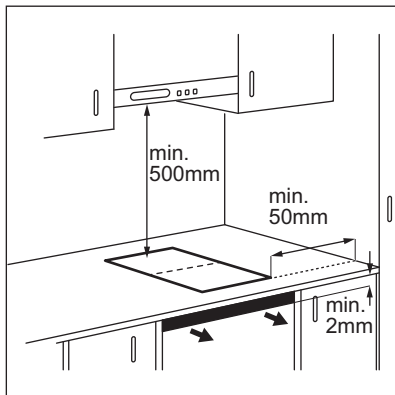
Sérülés- vagy fulladásveszély.

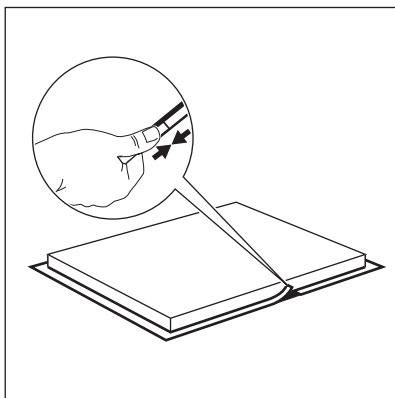
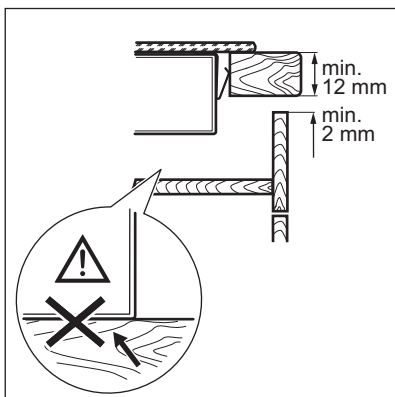
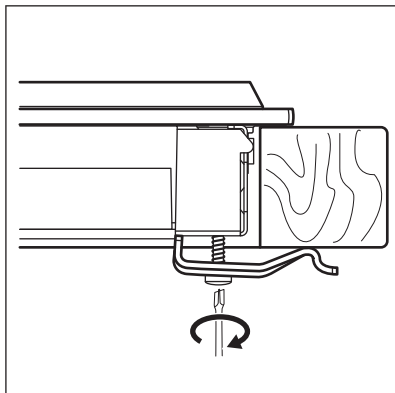
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 3.4 A tömítés felerősítése – Munkalapra szerelés

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

### 3.5 Összeállítás





### 3.6 Több főzőlap együttes üzembe helyezése

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

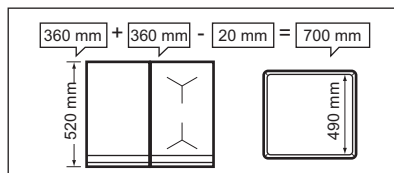


Kizárólag speciális, hőálló szilikont használjon.

#### A munkalap kivágása

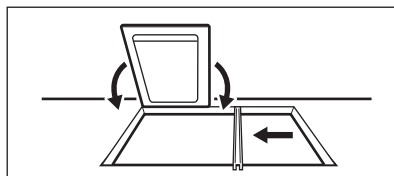
Távolság a faltól	minimum 50 mm
Hossz	490 mm
Szélesség	a beszerelendő készülékek teljes szélességének összege mínusz 20 mm

#### Példa:

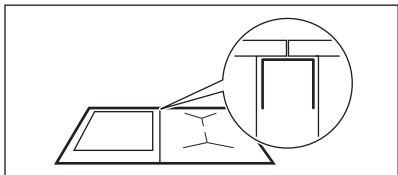


#### Összeszerelés

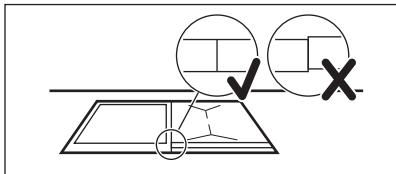
- Számítsa ki a megfelelő kivágási méreteket.
- Készítse el a kivágást a munkalapban.
- Helyezze a készülékeket egy puha felületre (pl. takaróra) az aljukkal felfele fordítva.
- Teppan Yaki esetén a mellékelt tömítőcsíkot illessze az alsó élhez, az üvegkerámia külső széle mentén. Lazán csavarozza a rögzítőlemezeket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



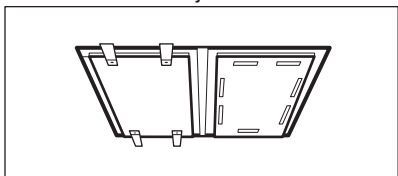
- Teppan Yaki esetén lazán csavarozza a rögzítőlemezeket a munkalaphoz alulról (a készülék elejénél és hátuljánál).



- Illessze a következő készüléket a munkalap kivágásába. Ellenőrizze, hogy a készülékek elülső szélei egy szintben vannak-e.



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



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

## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 A készülék legfontosabb jellemzői

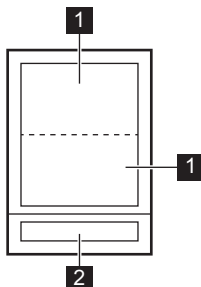
- A sütőfelület két - első és hátsó - zónából áll. További információkért olvassa el a „Műszaki adatok” c. dokumentációt.
- A sütőfelület 2 rozsdamentes acélrétegből áll, köztük egy alumíniumréteggel. Nagy hőkapacitása megakadályozza a hőmérséklet gyors csökkenését (például amikor a húst közvetlenül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

hogy különféle típusú konyhai munkalapokra szerelhesse fel.

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

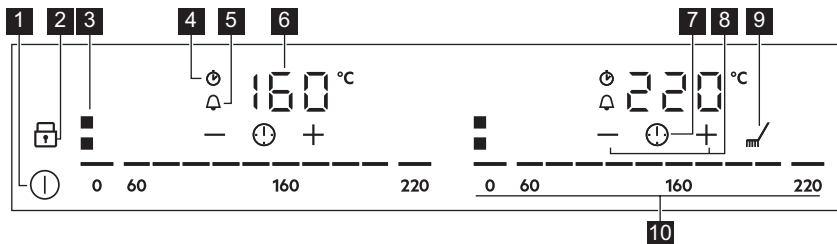
100 °C-ra körülbelül 25 perc alatt,  
60 °C-ra pedig kb. 60 perc alatt hűl le.

## 4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Pirítózóna
- 2 Kezelőpanel

## 4.3 Kezelőpanel elrendezés



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

## 4.4 OptiHeat Control (maradék hő kijelzése 3 lépésben)



### FIGYELMEZTETÉS!

☰ / = / - A maradék hő  
miatt égési sérülés veszélye  
áll fenn.

A visszajelzők a jelenleg használt  
főzőzónák maradék hő szintjét jelzik. A  
főzőlap kikapcsolása után a visszajelzők  
láthatók maradnak. Miután a főzőlap  
kellő mértékben lehűlt, a visszajelzők  
eltűnnek. Előfordulhat, hogy a  
szomszédos zónák visszajelzője is  
bekapcsol, annak ellenére, hogy nem  
használja azokat.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az

üvegkerámiát a főzőedény maradékhője melegíti.


## 5. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Be- és kikapcsolás

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

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

### 5.2 Hőmérséklet-beállítás



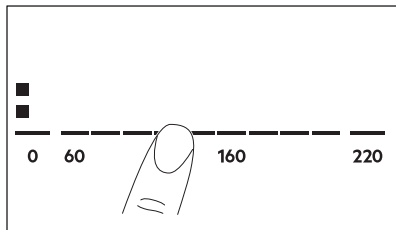
Mindig melegítse elő a sütőfelületet főzés előtt.

Minden sütőfelület saját kezelősávval rendelkezik.

A hőmérséklet beállítása vagy megváltoztatása

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

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









### 5.3 Időzítő

#### Visszaszámlálós időzítő



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

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







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




Az időzítő számjegyei  és a visszajelzők:  és a  világítanak a kijelzőn.  pirosra vált és  fehérre változik.




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

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

3 másodperc múlva az időzítő automatikusan megkezdí a


visszaszámlálást. A visszajelzők , , és  eltűnnek.  piros marad. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog. A jelzés leállításához érintse meg a  mezőt nem.

A funkció kikapcsolásához: érintse meg a . A visszajelzők:  és a 




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

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

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

Érintse meg a  mezőt kétszer a funkció bekapcsolásához.











A visszajelző  pirosra változik, az időzítő automatikusan elindul. A funkció kikapcsolásához: érintse meg a  mezőt. Amikor a visszajelzők világitani kezdenek, érintse meg a  mezőt nem.


## Percszámláló


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







A kezelőszív bekapsolásához helyezzen egy edényt a sütőzónára.


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

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

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog.


Érintse meg a  mezőt a jelzés leállításához.

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



 A funkció nincs hatással a sütőzónák működésére.


## 5.4 Funkciózár

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

 A funkciót minden készüléknél külön kell bekapsolni.


Először állítsa be a hőmérsékletet.

Érintse meg a  a funkció bekapsolásához. A szimbólum pirosra vált és villogni kezd. A funkció kikapcsolásához: érintse meg a  mezőt. A szimbólum fehérre vált.


 Amikor kikapcsolja a készüléket, ezt a funkciót is kikapcsolja.


## 5.5 Gyermezkár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen működtetését.





 A funkciót minden készüléknél külön kell bekapsolni.


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

Érintse meg a  mezőt, amíg pirosan nem világit a funkció bekapsolásához. A kezelőszívok eltűnnek. Kapcsolja ki a készüléket.


 Amikor a készüléket kikapcsolja, a funkció bekapsolva marad.





### A funkció kikapcsolása egyetlen főzés idejére:



Kapcsolja be a készüléket a  mezővel.  világit. Érintse meg a  mezőt, amíg fehéren nem világit. A kezelőszívok megjelennek. Állítsa be a hőmérsékletet 50 másodpercen belül. Használhatja a készüléket. Amikor kikapcsolja a készüléket a  mezővel, a funkció aktív marad.

**A funkció végleges kikapcsolása:** Kapcsolja be a készüléket és ne állítson be semmilyen hőmérsékletet. Érintse meg a  mezőt, amíg fehéren nem világit. A kezelőszívok megjelennek. Kapcsolja ki a készüléket.


## 5.6 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapsolása)


Kapcsolja ki a készüléket. Érintse meg a  mezőt 3 másodpercig. A kijelző bekapsol, majd kikapcsol. Érintse meg a

 mezőt 3 másodpercig.  vagy a  visszajelző világítani kezd. Érintse meg a  mezőt az időzítőnél az alábbiak egyikének kiválasztásához:

-  - a hangjelzések ki vannak kapcsolva
-  - a hangjelzések be vannak kapcsolva

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

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

- megérinti a  mezőt
- a Percszámláló funkció beállított ideje lejár
- a Visszaszámlálós időzítő lejár
- rátesz valamit a kezelőpanelre.

## 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Energiatakarékosság

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

### 6.2 Öko Timer (Eco időzítő)

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

### 6.3 Ételkészítés a TeppanYaki-val

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

### 6.4 Példák a főzési alkalmazásokra

Zsír és olaj használata

Zsír / olaj	Max. hőmérséklet (°C)	Zsír / olaj füstpont (°C)
Vaj	130	175
Disznózsír	170	185 - 205

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

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

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



A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

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

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

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

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

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



Mindig melegítse elő a készüléket.

Főzésre kerülő élelmiszer	Hőmérséklet (°C)	Idő / tippek
<b>Hal és kagyló</b>	<b>140 – 160</b>	
Lazac filé	160	8 perc, 4 perc után fordítsa meg.
Királyrák (páncél nélkül)	140	6 perc, 3 perc után fordítsa meg.
Cápa steak, kb. 2,5 cm vastag	160	10 perc, 5 perc után fordítsa meg.
Nyelvhal molnárné módra (vajban sütve)	140	8 perc, fordítsa meg 4 perc után, világos oldalt először.
Lepényhal filé	140	6 perc, 3 perc után fordítsa meg.
<b>Borjú</b>	<b>140 – 180</b>	
Borjúkaraj	180	10 perc, 5 perc után fordítsa meg.
Borjúermék, 4 cm vastag	160	10 perc, 5 perc után fordítsa meg.
Borjú steak, 3 - 4 cm vastag	160	6 perc, 3 perc után fordítsa meg.
Borjúszelet, natúr	180	5 perc, 2,5 perc után fordítsa meg.
Borjúbecsinált tejszínes mártással	180	6 perc, 3 perc után fordítsa meg. A húscsikoknak nem szabad egymáshoz ragadniuk.
<b>Marha</b>	<b>160 - 180</b>	
Bífsztek bleu - nagyon nyers	180	2 perc, 1 perc után fordítsa meg.
Bífsztek nyers	180	6 perc, 3 perc után fordítsa meg.
Bífsztek közepesen átsütve	180	8 perc, 2 perc után fordítsa meg.

<b>Főzésre kerülő élelmiszer</b>	<b>Hőmérséklet (°C)</b>	<b>Idő / tippek</b>
Bífsztek - jól átsütve	180	8 perc, 4 perc után fordítsa meg. Zsiradék nélkül a sütési idő kb. 20% - kal növekszik.
Hamburger	160	6 - 8 perc, 3 - 4 perc után fordítsa meg.
Châteaubriand	160 aztán 100	A húst olajban megsütjük mindkét oldalán (csak akkor fordítsa meg, ha a hús nem tapad a serpenyőbe). Egy oldalán 10 percig süssük (100 ° C).
<b>Sertés</b>	<b>160 - 180</b>	
Szüzérmék	160	8 perc, 4 perc után fordítsa meg (a vastagságtól függően).
Sertésszelet	180	8 perc, 4 perc után fordítsa meg.
Bundázott sertésszelet	160	6 perc, 3 perc után fordítsa meg.
Tarja <sup>1)</sup>	160	8 - 10 perc, fordítsa meg többször.
Sertésnyárs	160	6- 8 perc minden oldalon jól megpirítva.
<b>Bárány</b>	<b>160 - 180</b>	
Bárányszelet	180	10 perc, 5 perc után fordítsa meg.
Bárány filé	160	10 perc, 5 perc után fordítsa meg. A filét mindkét oldalon meg kell sütni.
Bárány steak	160	6 - 8 perc, 3 - 4 perc után fordítsa meg.
<b>Szárnyasok</b>	<b>140 – 160</b>	
Csirkemell	140	8–10 perc, 4 – 5 perc után fordítsa meg, fedő alatt.
Pulykamell csíkok	160	6 perc, fordítsa meg többször.
Kolbász	160	Forgassa szükség szerint.
Tükrötojás	140	Forgassa szükség szerint.
Palacsinta / omlett	140 - 160	Forgassa szükség szerint.
Gyümölcs	140 - 160	Forgassa szükség szerint.
Zöldségek	140 - 160	10 - 20 perc, fordítsa meg többször.
Zöldségek	140 - 160	10–15 perc, fedő alatt (félidőben fordítsa meg).
Előfőzött rizs sütése	140 - 160	10 - 15 perc, fordítsa meg többször.

Főzésre kerülő élelmiszer	Hőmérséklet (°C)	Idő / tippek
Előfőzött tészta sütése	140 - 160	15 - 20 perc, féldíőben fordítsa meg.

<sup>1)</sup> Először főzze meg.

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Általános információ

Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét.

Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



### FIGYELMEZTETÉS!

Az éles tárgyak és dörzsölő hatású tisztítószeresek károsíthatják a készüléket.


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


### 7.2 Tisztítás funkció



### FIGYELMEZTETÉS!

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

1. Érintse meg a  mezőt. Minden sütőzóna 80 °C-ra lesz beállítva. A

kijelző villog, amíg a hőmérséklet el nem éri a 80 °C-ot. A funkció zárolja a kezelőpanelt, de a  mezőt nem.

2. Amikor a hőmérséklet eléri a 80 °C-t, hangjelzés hallható, és a kezelőpanel zárólása megszűnik.
3. Helyezzen jégkockákat egyenként a sütőzónákra (hideg vizet is használhat). Spatula segítségével távolítsa el az élelmiszer-maradványokat. Ne felejtse el megtisztítani a barázdát sem a készülék körül. A citromsavval távolítsa el a vízkövet vagy a fehérje-maradékot.
4. Szárítsa meg a készüléket egy tiszta kendővel.

### 7.3 Tisztítás a készülék hideg állapotában

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



## 8. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 8.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a készülék kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A készülék kikapcsol.	Letakarta az érzékelőmezőt  mezőt nem.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje üzemel	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
 visszajelző világítani kezd.	Gyermekzár vagy Funkciózár működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kezelősáv villog.	Nincs főzőedény a zónára helyezve, vagy a zónát az edény nem fedi le teljesen.	A főzőedényt úgy helyezze a sütőzónára, hogy teljesen lefedje azt.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
⊘ és egy szám jelenik meg.	Hiba van a készülékben.	Kapcsolja ki a készüléket, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a készüléket. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a készüléket. A beszerelés ellenőrzéséhez forduljon szakértett villanyszerelőhöz.

## 8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. 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.

# 9. MŰSZAKI ADATOK

## 9.1 Adattábla

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

PNC 949 597 551 00  
220 - 240 V, 50 - 60 Hz  
Gyártási hely: Németország  
2.8 kW




## 9.2 Sütőzónák műszaki adatai


Sütőfelület	Névleges teljesítmény [W]
Elöl	1400
Hátul	1400

A sütőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott

adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

## 10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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









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



867358581-A-312020



**AEG**