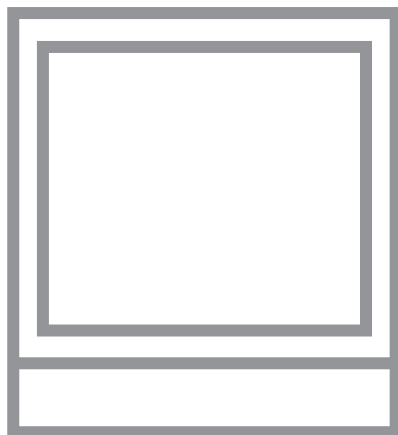


► HC452601EB

NL	Gebruiksaanwijzing	2
	Teppan yaki-grillplaat	
IT	Istruzioni per l'uso	23
	Piastra grill Teppan yaki	
ES	Manual de instrucciones	44
	Placa de grill Teppan Yaki	

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSGEGEVENS.....	3
2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9
5. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	12
6. ONDERHOUD EN REINIGING.....	15
7. PROBLEEMOPLOSSING.....	16
8. MONTAGE	18
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	21

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registreaeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de buurt worden gehouden.

1.2 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand NOOIT met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat-element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.
- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendeckels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de

inductiekookzones als het apparaat in werking is.

- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

2.6 Servicedienst

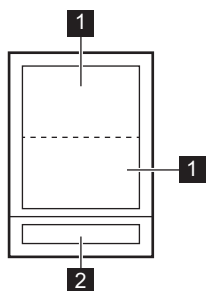
- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 De belangrijkste eigenschappen van uw kookplaat

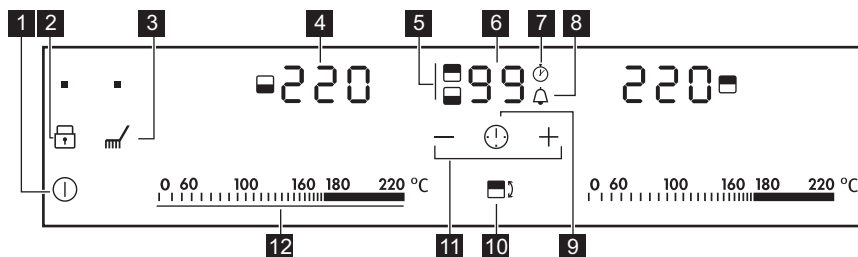
- De kookplaat bestaat uit 2 lagen roestvrij staal met een laag aluminium ertussen. De plaat heeft een hoge thermale capaciteit die een snelle daling van de temperatuur voorkomt (bijvoorbeeld als u vlees bereidt dat rechtstreeks uit de koelkast komt).
- Elke Teppan Yaki-grillplaat is uniek, omdat ze handmatig worden bewerkt en worden geslepen door deskundigen. Verschillen in het slijppatroon zijn normaal en veroorzaken geen problemen met de werking van de kookplaat. En hoe vaker u uw grill gebruikt, des te waardevoller hij eruit ziet.
- De groef rond de rand:
 - Verlaagt de temperatuur op het installatieoppervlak zodat de kookplaat kan worden geïnstalleerd in verschillende soorten keukenbladen.
 - Absorbeert een deel van de expansie van de verwarmde kookplaat door de inkeping.
 - Verzamelt kleine voedselrestjes en vloeistoffen, die u na het koken gemakkelijk kunt verwijderen.
- De benodigde temperatuur kan constant worden gehouden met de thermostaat met afleesbare temperatuurstelling. Dit voorkomt oververhitting van het eten en zorgt ervoor dat voedsel met weinig vet kan worden bereid en de voedingswaarde behouden blijft.
- Het voedsel wordt direct op de kookplaat verwarmd, met of zonder olie. Het is ook mogelijk om met pannen te koken.
- Het oppervlak van de grill wordt in ongeveer 4 minuten tot een temperatuur van 180 °C verwarmd. De temperatuur van het grilloppervlak neemt in ongeveer 25 minuten af van 180 °C tot 100 °C en in ongeveer 60 minuten tot 60 °C.
- U dient de kookplaat voordat u gaat koken, altijd voor te verwarmen.

3.2 Indeling kookplaat



- 1** Grillzone
- 2** Bedieningspaneel

3.3 Indeling Bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tip-toets	Functie	Opmerking
1 ①	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	Toetsblokkering / Het kinderslot	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	Reinigen	De functie in- en uitschakelen.
4 -	Temperatuurweergave	Voor het weergeven van de temperatuur.
5 -	Timerindicatie voor de braadzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
6 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
7	CountUp Timer	Geeft aan dat de functie werkt.
8	Timer met aftelfunctie / Kookwekker	Geeft aan dat de functie werkt.
9	-	Timerfunctie instellen.

Tip-toets	Functie	Opmerking
 	-	Om de braadzone te selecteren.
 	-	De tijd verlengen of verkorten.
 -	Bedieningsstrip	Om de temperatuur in te stellen.

3.4 Kookstanddisplays

Weergave	Omschrijving
	De grillzone is uitgeschakeld.
60-220	De grillzone wordt gebruikt.
 + cijfer	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie) : doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking.
	Automatisch uitschakelen -functie is in werking.

3.5 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

 Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

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

4. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 In- of uitschakelen

Raak  1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

4.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- Alle braadzones zijn uitgeschakeld.
- U de temperatuur niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een

geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

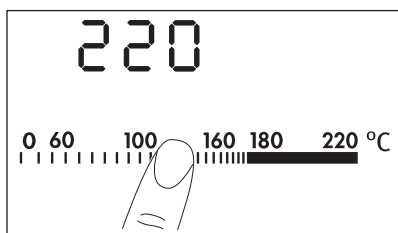
- U een grillzone niet uitschakelt of de temperatuur verandert. Na 90 minuten gaat  branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld. Voor het volgende gebruik, dient u de grillzone in te stellen op .

4.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

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

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



4.4 Timer

Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de braadzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de braadzone in en dan de functie. De selectie van de timerfunctie is mogelijk wanneer de braadzones zijn ingeschakeld en nadat de temperatuur is ingesteld.

De braadzone instellen: raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste braadzone brandt.

Wanneer deze functie actief is, gaat  branden.

Om de functie in te schakelen: raak  van de timer aan om de tijd in te stellen

(00 - 99 minuten). Als het lampje van de braadzone langzamer gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Resterende tijd weergeven: selecteer de braadzone met . Het indicatielampje van de braadzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om het juiste tijdstip van de dag te wijzigen: selecteer de braadzone met . Raak  of  aan.

Om de functie uit te schakelen: stel de braadzone in met  en raak  aan. De resterende tijd telt terug tot 00. Het indicatielampje van de braadzone gaat uit.

 Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De braadzone wordt uitgeschakeld.

Het geluidssignaal stopzetten: raak  aan.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

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

De braadzone instellen (indien er meer dan 1 braadzone actief is): raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste braadzone brandt.

Wanneer deze functie actief is, gaat  branden.

Om de functie in te schakelen: raak  aan. Het symbool  gaat uit en  gaat branden.

Om in de gaten te houden hoelang de braadzone werkt: selecteer de braadzone met . Het indicatielampje van de braadzone gaat sneller knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt. Tijdens de eerste minuut toont het display de tijd in seconden. Na de eerste minuut toont het display de tijd in minuten.

Om de functie uit te schakelen: stel de braadzone in met  en raak  aan. Het symbool  gaat uit en  gaat branden.

Om de functie te resetten: raak  aan. De tijd telt af naar 00.

 Als twee functies tegelijkertijd werken, toont het display eerst de functie CountUp Timer.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als een **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de braadzones niet werken (het display van de temperatuur toont ).

Om de functie in te schakelen: raak  aan. Raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.

Het geluidssignaal stopzetten: raak  aan.

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

4.5 Toetsblokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Om de functie in te schakelen: raak  aan.  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

Om de functie uit te schakelen: raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.

 Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

4.6 Het kinderslot

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie in te schakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

Om de functie uit te schakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

De functie gedurende één kooksessie onderdrukken: zet de kookplaat aan met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

4.7 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak  3 seconden aan.  of  gaat branden. Raak  aan om één van het volgende te kiezen:

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

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

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

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

5. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Öko Timer (Eco-timer)

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

5.2 Eten bereiden met Teppan Yaki

U bereidt het voedsel direct op de grillplaat, met of zonder olie. U kunt ook pannen gebruiken, maar kookgerei wordt niet zo snel warm als op een glazen keramische kookplaat of een gaskookplaat.

U kunt bijgerechten zoals sauzen, in potten of pannen bereiden of warmhouden. Plaats deze direct op de kookplaat.

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



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

Plaats geen kookgerei in het midden van de kookplaat tussen de zones, omdat de oneffenheid de pannen instabiel kan maken. Bakken op de kookplaat waar de zones elkaar raken kan leiden tot ongelijkmatige bruining (bijv. bij pannenkoeken).

5.3 Voorbeelden van kooktoepassingen

Vetten en oliën gebruiken

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

Vetten / Olie	Max. temperatuur (°C)	Rookpunt (°C)
Boter	130	150
Varkensvet	170	200
Rundervet	180	210
Olijfolie	180	200
Zonnebloemolie	200	220
Grondnotenolie	200	235
Kokosolie	200	240



Verwarm de kookplaat altijd voor.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
Vis en schaaldieren	140 – 160	De kookplaat voorverwarmen.
Zalmfilets	160	8 minuten, draaien na 4 minuten
Reuzegarnalen (gepeld)	140	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Haaiensteaks, ongeveer 2,5 cm dik	160	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Zeetong, Müllerin Art (gebakken in boter)	140	8 minuten, draaien na 4 minuten, lichte kant eerst.
Scholfilets	140	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Kalfsvlees	140 – 180	De kookplaat voorverwarmen.
Kalfsbout	180	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Kalfsmedaillons, dikte van 4 cm.	160	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Kalfsstuk, 3-4 cm dik	160	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Kalfslapjes, naturel	180	5 minuten, draaien na 2,5 minuten.
Fricassee van kalf in roomsaus	180	6 minuten, draaien na 3 minuten. De vleesreepjes moeten niet aan elkaar blijven plakken.
Rundvlees	160 – 180	De kookplaat voorverwarmen.
Biefstuk, erg rood	180	2 minuten, draaien na 1 minuut.
Biefstuk, rood	180	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Biefstuk, medium	180	8 minuten, draaien na 2 minuten.
Biefstuk, goed doorbakken	180	8 minuten, draaien na 4 minuten. Zonder vet neemt de baktijd met 20% toe.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
Hamburger	160	6 - 8 minuten, draaien na 3 - 4 minuten.
Châteaubriand	160 dan 100	Bak het vlees aan alle kanten aan in olie (alleen draaien als het vlees niet aan de pan plakt). Gedurende 10 minuten afbakken aan één kant (100°C).
Varkensvlees	160 – 180	De kookplaat voorverwarmen.
Varkensmedaillons	160	8 minuten, draaien na 4 minuten (afhankelijk van de dikte).
Varkenslapjes	180	8 minuten, draaien na 4 minuten.
Varkensschnitzels	160	6 minuten, draaien na 3 minuten.
Spare ribs	160	8-10 minuten, meerdere keren draaien.
Varkensfilet	160	6-8 minuten, goed aangebakken aan alle zijden.
Lamsvlees	160 – 180	De kookplaat voorverwarmen.
Lamsbout	180	10 minuten, draaien na 5 minuten.
Lamsfilet	160	10 minuten, draaien na 5 minuten. De filet moet aan beide zijden worden gebakken.
Lamssteaks	160	6 - 8 minuten, draaien na 3 - 4 minuten.
Gevogelte	140 – 160	De kookplaat voorverwarmen.
Kip supreme	140	8 - 10 minuten, draaien na 4 - 5 minuten.
Kalkoenreepjes	160	6 minuten, meerdere keren draaien.
Worstjes	160	De kookplaat voorverwarmen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd / Tips
Gebakken ei	140	De kookplaat voorverwarmen.
Crepes / Omeletten	140 - 160	De kookplaat voorverwarmen.
Fruit	140 - 160	De kookplaat voorverwarmen.
Groenten	140 - 160	10-10 minuten, meerdere keren draaien.
Groenten	140 - 160	10 - 15 minuten, met deksel op de pan (halverwege draaien).
Voorgekookte rijst koken	140 - 160	10 - 15 minuten, meerdere keren draaien.
Voorgekookte noedels koken	140 - 160	15 - 20 minuten, halverwege draaien.

6. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Algemene informatie

Reinig de kookplaat na elk gebruik.

Gebruik altijd pannen met een schone bodem.



WAARSCHUWING!

Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.

6.2 Reinigingsfunctie

1. Tik op . Elke zone is ingesteld op 80°C. Het display knippert tot de temperatuur 80°C bereikt. De functie vergrendelt het bedieningspaneel, maar niet .
2. Als de temperatuur 80°C bereikt is, klinkt er een geluidssignaal en wordt het bedieningspaneel ontgrendeld.

3. Plaats de ijsklontjes één voor één op de grillzone (u kunt ook koud water gebruiken). Gebruik tegelijkertijd een spatel om de braadresten los te maken en schuif alles in de geul.
4. Droog de kookplaat af met een schone doek.

6.3 Reinigen als de kookplaat is afgekoeld

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

7. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

7.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
		Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets ① geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is beëindigd.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
 gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
 en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
 gaat branden.	De elektrische aansluiting is onjuist. De stroomspanning is buiten bereik.	Laat de installatie controleren door een elektromonteur.
 gaat branden.	Er is een storing opgetreden in de kookplaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. Automatische uitschakeling en de oververhittingsbescherming voor de zones zijn in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het probleem lag bij het kookgerei, verdwijnt het foutbericht. De restwarmte-indicator kan blijven branden. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Controleer of uw kookgerei geschikt is voor de kookplaat. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
 gaat branden.	De ventilator wordt geblokkeerd.	Controleer of voorwerpen de ventilator blokkeren. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

7.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driefijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzekeer u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

8. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Voor montage

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

Serienummer

8.2 Ingebouwde kookplaten

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

8.3 Aansluitkabel

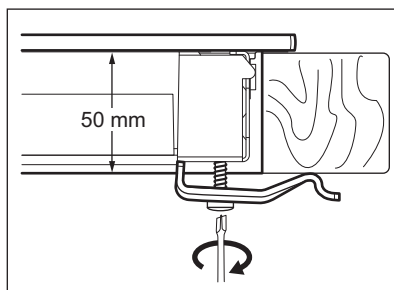
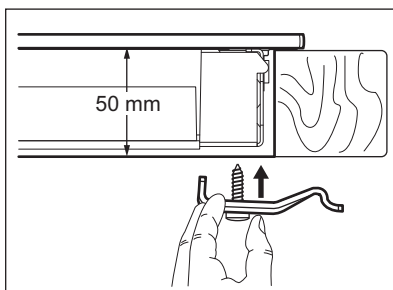
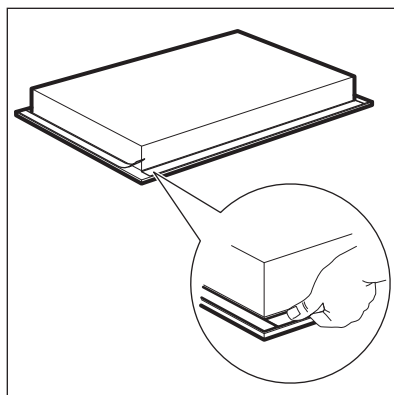
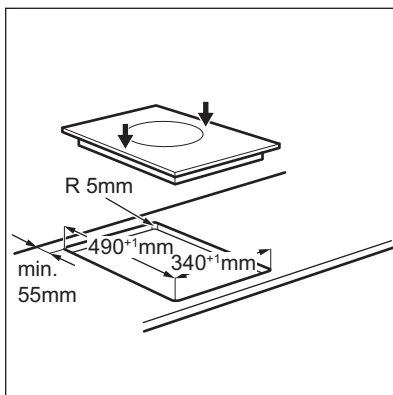
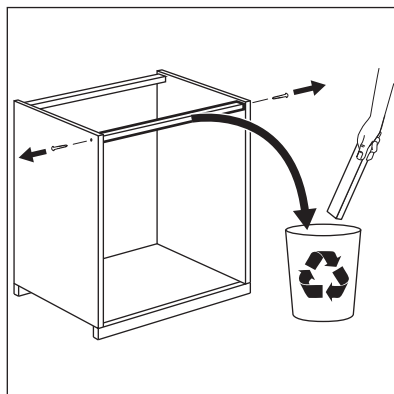
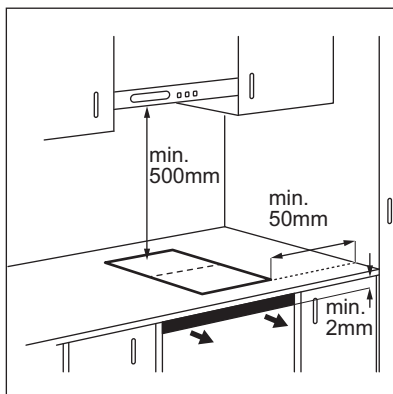
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.

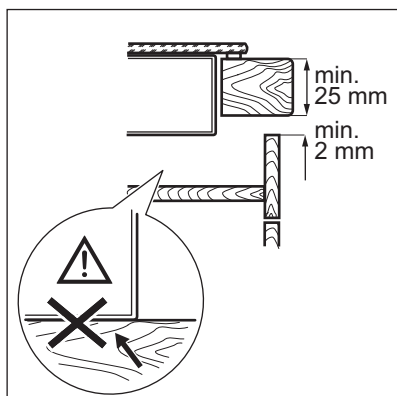
- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05V2V2-F T min. 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

8.4 De afdichting bevestigen

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

8.5 Assemblage





- Dicht het gat tussen het werkblad en het glaskeramiek met siliconen.
- Breng wat sop op de siliconen aan.
- Trek overmatige siliconen eraf met de schraper.

8.6 De installatie van meer dan één kookplaat

Meegeleverde accessoires:

aansluitband, hittebestendige silicone, rubberen vrom, afsluitstrip.

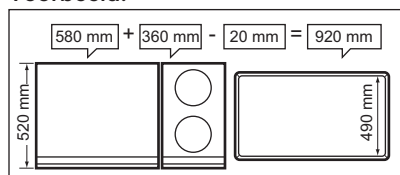


Gebruik alleen speciaal hittebestendig silicone.

De aanrechtuitsparing

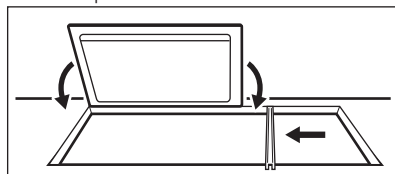
Afstand vanaf de muur	minimaal 50 mm
Diepte	490 mm
Breedte	totaal van alle breedtes van de kookplaten die u installeert minus 20 mm

Voorbeeld:

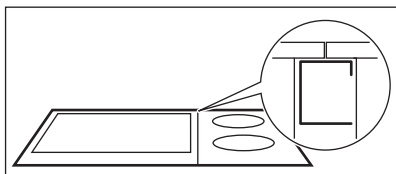


Montage

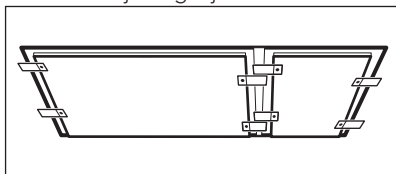
1. Bereken de juiste afmetingen van de uitsparing.
2. Bereid de uitsparing in het aanrechtblad voor.
3. Plaats de kookplaten een voor een op een zacht oppervlak (zoals een deken) met de onderkant omhoog.
4. Bevestig de meegeleverde afdichtstrip rondom de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de glazen keramische plaat.
5. Schroef losjes de bevestigingsplaten in de juiste gaten van de beschermende behuizing.
6. Plaats de eerste kookplaat in de uitsparing van het aanrecht. Plaats dan de aansluitband in de uitsparing van het werkblad. Druk het halverwege de breedte onder de kookplaat.



7. Draai de bevestigingsplaten losjes aan van onder het werkblad op de aansluitstang.

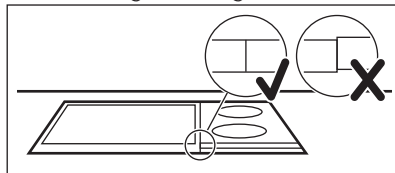


8. Plaats de volgende kookplaat in de uitsparing van het aanrecht. Zorg dat de voorkant van de kookplaten met elkaar zijn uitgelijnd.



9. Draai de schroeven van de bevestigingsplaten/vasthoudgreep aan.
10. Dicht de kier tussen het aanrecht en de kookplaten en tussen de kookplaten met siliconenkit.

11. Breng wat sop op de siliconen aan.
12. Duw de rubberen kitstrijker met enige kracht tegen de glaskeramische plaat en beweeg deze langzaam langs de hele naad.



13. Raak de siliconenkit pas weer aan als het is uitgehard. Dit kan een dag duren.
14. Verwijder de siliconenkit die eruit steekt voorzichtig met een scheermesje.
15. Maak het glas schoon.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model HC452601EB
Type 56 TEP 00 AU
Inductie 2.8 kW
Serienr.
AEG

PNC productnummer 949 595 445 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vervaardigd in Duitsland
2.8 kW



9.2 Specificatie braadzones

Grillzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]
Voorzijde	1400
Achterkant	1400

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

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

10. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recycleren.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

gemarkeerd met het symbool  niet weg
met het huishoudelijk afval. Breng het
product naar het milieustation bij u in de

buurt of neem contact op met de
gemeente.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	24
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	26
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	28
4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	30
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	33
6. PULIZIA E CURA.....	36
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	37
8. INSTALLAZIONE.....	39
9. DATI TECNICI.....	42

PER RISULTATI PERFETTI

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

Visitate il nostro sito web per:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

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

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le

protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra. Per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di installare un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non

copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro di Assistenza autorizzato o un elettricista

qualificato per sostituire un cavo danneggiato.

- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.

- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione, per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.

- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.

- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.5 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

2.6 Assistenza Tecnica

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

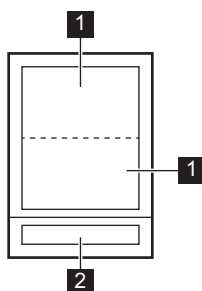
3.1 Le caratteristiche principali del piano di cottura

- La superficie di cottura ha due strati di acciaio inossidabile tra i quali c'è uno strato di alluminio. Ha un'elevata capacità termica che evita il rapido abbassamento della temperatura (per esempio, quando si prepara carne appena prelevata dal frigorifero).
- Ogni superficie Teppan Yaki è un pezzo unico, perché è fatta a mano e levigata da specialisti. Differenze nel motivo di lavorazione sono normali e non causano problemi nel funzionamento del piano di cottura. Inoltre, più è usata, più acquista valore.
- La scanalatura attorno al bordo:
 - Riduce la temperatura sulle superfici di installazione consentendo di installare la superficie di cottura in diversi tipi di piani di lavoro per la cucina.
 - Assorbe parte del calore rilasciato dalla superficie di cottura riscaldata attraverso la sua rientranza.
 - Raccoglie piccole quantità di residui di cibo e liquidi che si possono facilmente eliminare dopo l'utilizzo.
- La temperatura necessaria può essere mantenuta costante dal termostato con una impostazione della temperatura leggibile. Questo evita il surriscaldamento degli alimenti e permette una cottura con utilizzo di pochi grassi, conservando i valori nutrizionali dei cibi.
- Le pietanze vengono riscaldate direttamente sulla superficie di cottura, con o senza olio. C'è anche la possibilità di cuocere con pentole o tegami.
- La superficie della griglia arriva a una temperatura di 180°C in circa 4 minuti. La temperatura della

superficie della griglia passa da 180°C a 100°C in circa 25 minuti e a 60°C in circa 60 minuti.

- Riscaldare sempre la superficie di cottura prima di cucinare.

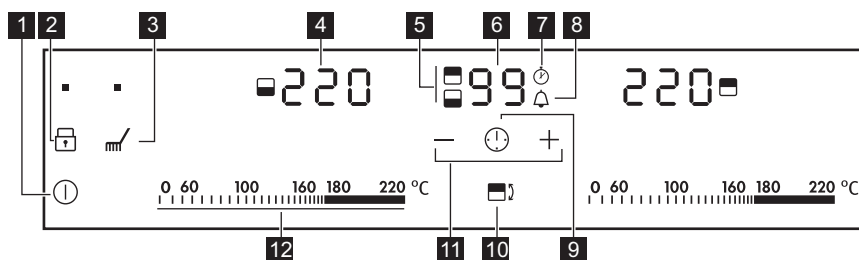
3.2 Disposizione della superficie di cottura



1 Zona di cottura arrosto

2 Pannello comandi

3.3 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1 ①	ON / OFF	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3	Pulizia	Per attivare e disattivare la funzione.
4 -	Display della temperatura	Indica la temperatura.
5 -	Spie del timer delle zone di cottura arrosto	Indica per quale zona è impostato il tempo.
6 -	Display timer	Indica il tempo in minuti.
7	CountUp Timer	Indica che la funzione è attiva.

Tasto sensore	Funzione	Commento
	Timer del conto alla rovescia / Contaminuti	Indica che la funzione è attiva.
	-	Per impostare la funzione Timer.
	-	Per impostare la zona di cottura arrosto.
	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
	Barra dei comandi	Per impostare la temperatura.

3.4 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura arrosto è disattivata.
60-220	La zona di cottura arrosto è in funzione.
 + numero	È presente un malfunzionamento.
 /  / 	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo.
	Blocco/Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
	Spegnimento automatico è attiva.

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



AVVERTENZA!

   Il calore residuo può essere causa di ustioni. La spia indica il livello di calore residuo.

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

4. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

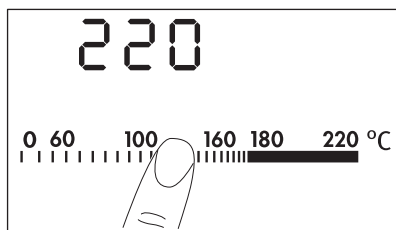
- Tutte le zone di cottura arrosto sono spente.
- Non è stata impostata la temperatura dopo l'accensione del piano di cottura.
- È stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Non è stata spenta una zona di cottura arrosto o non è stata modificata la temperatura. Dopo 90 minuti  si accende e il piano di cottura si spegne. Prima del prossimo uso, impostare la zona di cottura arrosto su .

4.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.

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



4.4 Timer

 **Timer del conto alla rovescia**

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di funzionamento di

una zona di cottura arrosto per la preparazione di una pietanza.

Prima di tutto impostare la zona di cottura arrosto, quindi impostare la funzione. È possibile selezionare la funzione Timer quando le zone di cottura arrosto sono attive e la temperatura è stata impostata.

Per impostare la zona di cottura

arrosto: sfiorare ripetutamente  finché si accende la spia della zona di cottura arrosto desiderata. Quando la funzione è attiva,  si accende.

Per attivare la funzione: sfiorare  del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura arrosto lampeggia lentamente, il tempo scorre a ritroso.

Per visualizzare il tempo residuo: selezionare la zona di cottura arrosto con . La spia della zona di cottura arrosto comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura arrosto con . Sfiorare  o .

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura arrosto con  e sfiorare . Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00. Il display della zona di cottura arrosto si spegne.



Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura arrosto è spenta.

Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare .



CountUp Timer (Timer)

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

Per impostare la zona di cottura arrosto (se è in funzione più di 1 zona di cottura arrosto): sfiorare ripetutamente  finché si accende la

spia della zona di cottura arrosto desiderata. Quando la funzione è attiva,  si accende.

Per attivare la funzione: sfiorare . Il simbolo  si spegne e si accende .

Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura arrosto: selezionare la zona di cottura arrosto con .

La spia della zona di cottura arrosto comincia a lampeggiare rapidamente. Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona. Durante il primo minuto il display mostra il tempo in secondi. Dopo il primo minuto il display mostra il tempo in minuti.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura arrosto con  e sfiorare . Il simbolo  si spegne e si accende .

Per azzerare la funzione: sfiorare . Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00.

 Se sono attive due funzioni contemporaneamente, il display mostra prima la funzione CountUp Timer.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e le zone di cottura arrosto non sono in funzione (il display della temperatura indica ).

Per attivare la funzione: sfiorare .

Sfiorare il tasto  o  del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare .

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

4.5 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione: sfiorare   si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.

 Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

4.6 Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

Per attivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare  per 4 secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .

Per disattivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare  per 4 secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura: attivare il piano di cottura con   si accende. Sfiorare il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione si riattiva.

4.7 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiare il tasto ① per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiare  per 3 secondi.  o  si accendono. Sfiare  del timer per effettuare la selezione seguente:

-  - i segnali acustici sono spenti
-  - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

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

- si sfiora ①
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Öko Timer (Timer Eco)

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

5.2 Preparazione delle pietanze con Teppan Yaki

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

Nelle pentole o nelle padelle è possibile cucinare o tenere in caldo pietanze o

salse. Collocarle direttamente sulla superficie di cottura.

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



I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto del piano di cottura.

Non mettere pentole nella parte centrale della superficie di cottura; la disuniformità delle zone potrebbe renderle instabili. Friggere sulla superficie in cui le zone si toccano può causare un imbrunimento irregolare (ad es. con i pancake).

5.3 Esempi di impiego per la cottura

Utilizzo di grassi e oli

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

Grassi/oli	Temperatura massima (°C)	Punto di fumo (°C)
Burro	130	150
Strutto	170	200
Grasso bovino	180	210

Grassi/oli	Temperatura massima (°C)	Punto di fumo (°C)
Olio d'oliva	180	200
Olio di semi di girasole	200	220
Olio di arachidi	200	235
Grasso di cocco	200	240



Preriscaldare sempre il piano di cottura.

Pietanze da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
Pesce e molluschi	140 – 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Tranci di salmone	160	8 minuti, girare dopo 4 minuti.
Scampi (senza guscio)	140	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Tranci di pesceccane, spessore ca. 2,5 cm	160	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Sogliola, alla Mugnaia	140	8 minuti, girare dopo 4 minuti, prima il lato chiaro.
Filetto di sogliola	140	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Vitello	140 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Cotoletta di vitello	180	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Bistecche di vitello, spessore 4 cm	160	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Bistecche di vitello, spessore 3 - 4 cm	160	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Fettine di vitello, al naturale	180	5 minuti, girare dopo 2,5 minuti.
Spezzatino di vitello	180	6 minuti, girare dopo 3 minuti. I pezzetti di carne non devono toccarsi.
Manzo	160 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.

Pietanze da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
Bistecca di manzo, completamente cruda	180	2 minuti, girare dopo 1 minuto.
Bistecca di manzo, al sangue	180	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Bistecca di manzo rosa, cott. media	180	8 minuti, girare dopo 2 minuti.
Bistecca di manzo, ben cotta	180	8 minuti, girare dopo 4 minuti. In mancanza di grasso i tempi di cottura aumentano di circa il 20%.
Hamburger	160	6 - 8 minuti, girare dopo 3 - 4 minuti.
Châteaubriand	160 poi 100	Rosolare bene la carne in olio su ogni lato (girare solo quando la carne si stacca dalla padella). Stufare completamente 10 minuti su un lato (100°C).
Maiale	160 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Medaglioni di maiale	160	8 minuti, girare dopo 4 minuti (in base allo spessore).
Bistecche di maiale	180	8 minuti, girare dopo 4 minuti.
Fettine di maiale	160	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Costolette di maiale	160	8 - 10 minuti, girare più volte.
Spiedini di maiale	160	6 - 8 minuti rosolare bene su ogni lato.
Agnello	160 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Cotolette di agnello	180	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Filetti di agnello	160	10 minuti, girare dopo 5 minuti. Il filetto va fritto su entrambi i lati.
Bistecche di agnello	160	6 - 8 minuti, girare dopo 3 - 4 minuti.

Pietanze da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
Pollame	140 – 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Pollo	140	8 - 10 minuti, girare dopo 4 - 5 minuti.
Filetti di petto di tacchino	160	6 minuti, girare più volte.
Salicce	160	Preriscaldare il piano di cottura.
Uova all'occhio di bue	140	Preriscaldare il piano di cottura.
Crepe/Omelette	140 - 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Frutta	140 - 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Verdure	140 - 160	10 - 20 minuti, girare più volte.
Verdure	140 - 160	10 - 15 minuti, sotto una campana grill (girare a metà del tempo).
Cottura di riso precotto	140 - 160	10 - 15 minuti, girare più volte.
Cottura di pasta precotta	140 - 160	15 - 20 minuti, girare a metà tempo.

6. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Informazioni generali

Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.

Usare sempre pentole con il fondo pulito.



AVVERTENZA!

I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano il piano di cottura.

6.2 Funzione di pulizia

1. Sforare . Ogni zona è impostata su 80°C. Il display lampeggia fino a quando la temperatura ha raggiunto gli 80°C. La funzione blocca il pannello dei comandi, ma non .
2. Quando la temperatura ha raggiunto gli 80°C, si sente un segnale acustico e il pannello dei comandi si sblocca.
3. Posizionare i cubetti di ghiaccio uno a uno sulla zona di cottura arrosto (in alternativa è anche possibile usare acqua fredda). Allo stesso tempo, utilizzare una spatola per rimuovere i pezzi di arrosto residui e spingere tutti i pezzi nel contenitore.
4. Asciugare il piano di cottura con un panno pulito.

6.3 Pulire quando il piano di cottura è freddo

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

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Solution
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
		Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.

Problema	Causa possibile	Solution
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
La funzione di preriscaldamento automatico non si accende.	La zona è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.
	È impostato il livello di potenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione.
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivarli. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Lo spegnimento automatico è in funzione.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare  .	Il Blocco tasti o il dispositivo di Sicurezza bambini sono attivi.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
Compare  .	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. La tensione di alimentazione è fuori gamma.	Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

Problema	Causa possibile	Solution
Compare E4	Nel piano di cottura c'è un errore dovuto all'esaurimento del liquido in ebollizione nella pentola. Lo spegnimento automatico e la protezione da surriscaldamento delle zone sono in funzione.	Disattivare il piano di cottura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio scompare. L'indicatore del calore residuo può restare acceso. Lasciar raffreddare sufficientemente la pentola. Verificare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
Compare E7	La ventola di raffreddamento è bloccata.	Controllare se degli oggetti bloccano la ventola di raffreddamento. Se E7 si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

7.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato. Assicurarsi di aver acceso il

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

8. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di
serie

8.2 Piani di cottura da incasso

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

8.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo di alimentazione seguente (o superiore): H05V2V2-F T min 90°C.

Contattare il Centro di Assistenza locale.

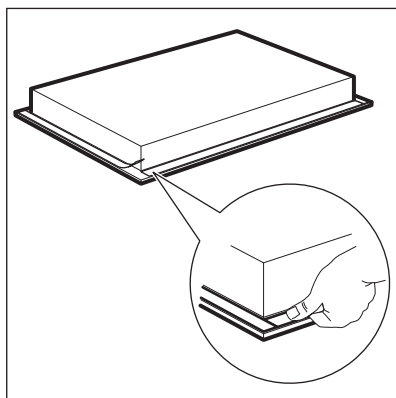
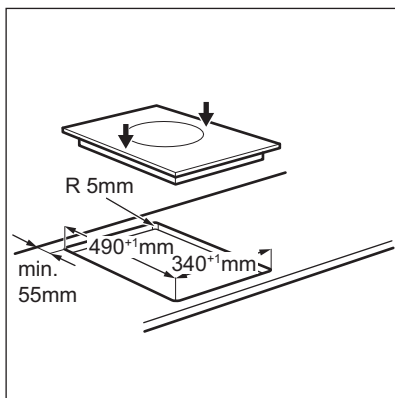
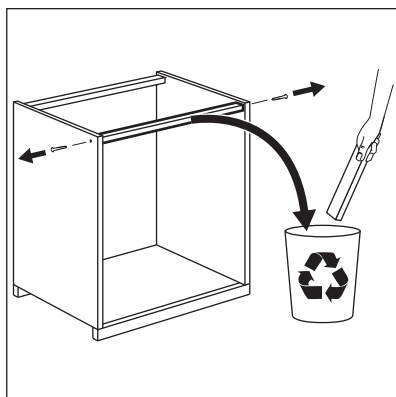
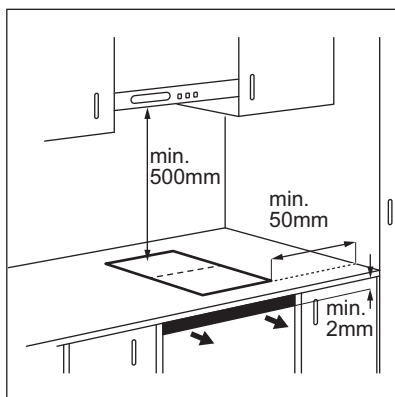
8.4 Posizionamento della guarnizione

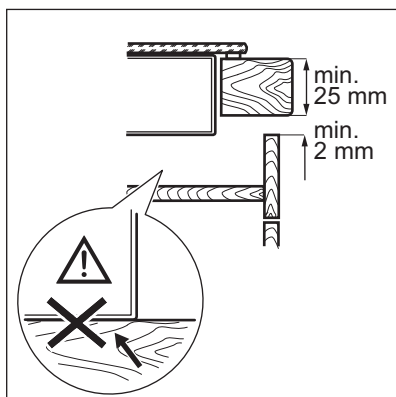
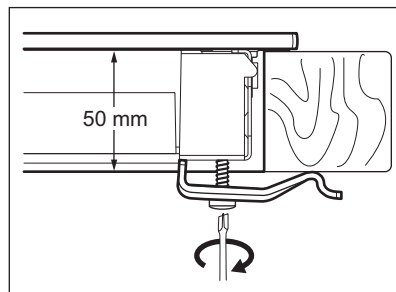
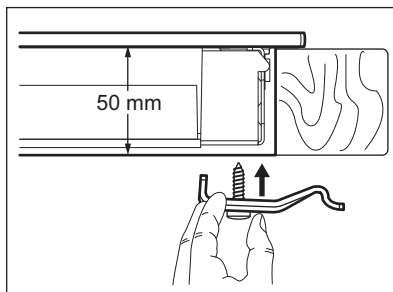
1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore

dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla eccessivamente. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano di cottura.

3. Lasciare qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Far combaciare le due estremità del nastro adesivo.

8.5 Montaggio





- Sigillare lo spazio tra il piano di lavoro e la superficie di vetroceramica con del silicone.
- Passare dell'acqua saponata sul silicone.
- Rimuovere il silicone in eccesso con un raschietto.

8.6 Installazione di più di un piano di cottura

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



Usare solo uno speciale silicone resistente al calore.

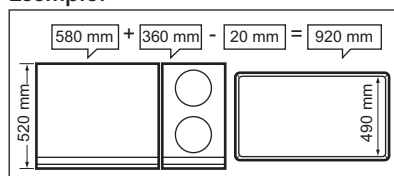
Intaglio piano di lavoro

Distanza minimo 50 mm
dalla pa-
rete

Profondità 490 mm

Larghezza somma delle larghezze dei piani di cottura installati meno 20 mm

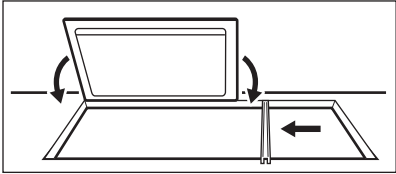
Esempio:



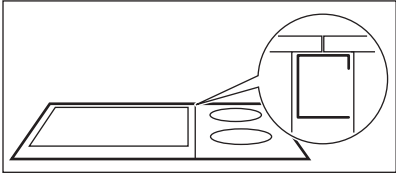
Montaggio

1. Calcolare le dimensioni corrette dell'intaglio.
2. Preparare l'intaglio del piano di lavoro.
3. Uno dopo l'altro posizionare i piani di cottura su una superficie morbida (ad esempio su una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.
4. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica.

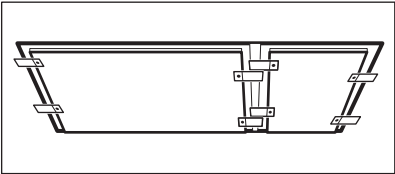
- 5. Avvitare in modo lasco le piastre di fissaggio nei fori appropriati all'interno del rivestimento protettivo.
- 6. inserire il primo piano di cottura nell'intaglio del piano di lavoro. Quindi inserire la barra di collegamento nell'intaglio del piano di lavoro. Spingerlo per metà della larghezza al di sotto del piano di cottura.



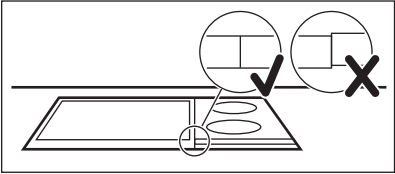
- 7. Ruotare leggermente le piastre di fissaggio dal basso sul piano di lavoro e la barra di collegamento.



- 8. inserire il successivo piano di cottura nell'intaglio del piano di lavoro. Controllare che le parti anteriori dei piani di cottura si trovino sullo stesso livello.



- 9. Serrare le viti delle piastre/maniglie di fissaggio.
- 10. Utilizzare il silicone per sigillare gli spazi tra i piani di cottura e tra questi e il piano di lavoro.
- 11. Passare dell'acqua saponata sul silicone.
- 12. Premere con forza la guarnizione in gomma contro la superficie di vetroceramica e spostarla lentamente lungo l'interspazio.



- 13. Non toccare il silicone per almeno un giorno finché non si sarà solidificato.
- 14. Rimuovere accuratamente il silicone in eccesso con una lama per rasatura.
- 15. Pulire la superficie di vetro.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

Modello HC452601EB
Tipo 56 TEP 00 AU
Induzione 2.8 kW
Numero di serie.....
AEG

PNC 949 595 445 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Prodotto in Germania
2.8 kW
CE

9.2 Specifiche delle zone di cottura arrosto

Zona di cottura arrosto	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]
Anteriore	1400
Posteriore	1400

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

seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	45
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	47
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	49
4. USO DIARIO.....	51
5. CONSEJOS.....	54
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	57
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	58
8. INSTALACIÓN.....	60
9. DATOS TÉCNICOS.....	63

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.

- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

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

2.4 Mantenimiento y limpieza

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Las características más importantes de su placa de cocción

- La superficie de cocción tiene 2 capas de acero inoxidable con una capa de aluminio entre ellas. Ofrece una alta capacidad térmica, lo que evita una bajada rápida de las temperaturas (p. ej., al preparar carne directamente del frigorífico).
- Cada superficie de grill Teppan Yaki es única, ya que se fabrican a mano y las rectifican especialistas. Las diferencias en el patrón de rectificado son normales y afectan al funcionamiento de la placa de cocción. Asimismo, cuanto más use el grill, más valioso parecerá.
- La ranura alrededor del borde:
 - Reduce la temperatura de las superficies de instalación, para que la superficie de cocción pueda instalarse en distintos tipos de encimera de cocina.
 - La muesca absorbe parte de la expansión de la superficie de cocción caliente.

2.5 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

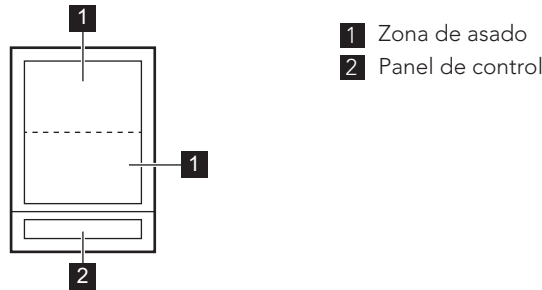
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

2.6 Asistencia

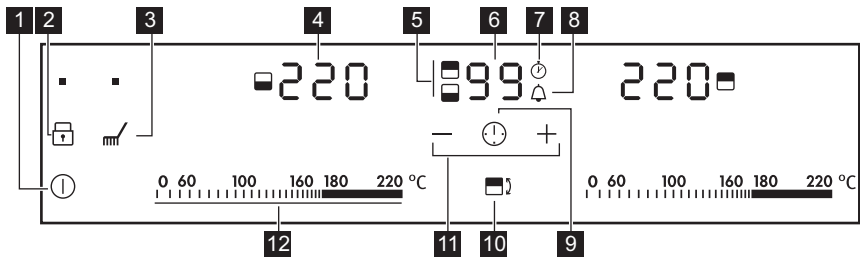
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

- Recoge los restos pequeños de alimentos y líquidos que se pueden limpiar fácilmente después.
- La temperatura necesaria se puede mantener constante con el termostato usando un ajuste de temperatura. Esto evita el sobrecalentamiento de la comida y permite una cocina baja en grasas conservando los valores nutricionales.
- Los alimentos se calientan directamente en la superficie de la plancha, con o sin grasa. También existe la opción de cocinar con recipientes o sartenes.
- La superficie del grill se calienta a una temperatura de 180 °C en unos 4 minutos. La temperatura de la superficie del grill disminuye de 180 °C a 100 °C en unos 25 minutos, y a 60 °C en unos 60 minutos.
- Precaliente siempre la superficie de cocción antes de cocinar.

3.2 Disposición de las zonas de cocción



3.3 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función	Comentario
1	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	Cierre / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	Limpieza	Para activar y desactivar la función .
4	Pantalla de la temperatura	Para mostrar la temperatura.
5	Indicadores de tiempo de las zonas de asado.	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
6	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
7	CountUp Timer	Para indicar que la función está activa.
8	Temporizador / Avisador tiempo	Para indicar que la función está activa.
9	-	Para seleccionar la función del reloj.

	Sensor	Función	Comentario
10		-	Para seleccionar la zona de asado.
11		-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
12	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.

3.4 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de asado está apagada.
60 - 220	La zona de asado está en funcionamiento.
 + número	Hay un fallo de funcionamiento.
 /  / 	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos) : seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	La función Cierre / Bloqueo de seguridad para niños está funcionando.
	Apagado automático está funcionando.

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



ADVERTENCIA!

 /  /  Riesgo de quemaduras por calor residual. El indicador muestra el nivel de calor residual.

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

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar la placa de cocción.

4.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

- Todas las zonas de asado están apagadas.
- No se ajusta una temperatura después de encender la placa de cocción.

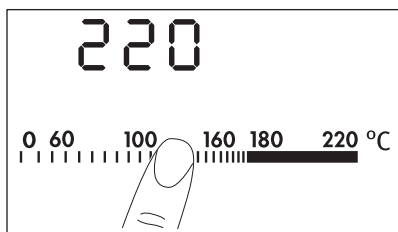
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- No apague una zona de asado ni cambie la temperatura. Al cabo de 90 minutos, se enciende el símbolo  y se apaga la placa de cocción. Antes del siguiente uso, ajuste la zona de asado en .

4.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

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

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



4.4 Temporizador

Temporizador

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de asado, solo esta vez.

Ajuste primero la zona de asado y después la función. La selección de la función del temporizador puede realizarse cuando las zonas de asado están activadas y después de ajustar el nivel de calor.

Para seleccionar la zona de asado:

toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de

asado que desea. Cuando se activa esta función,  se ilumina.

Para activar la función: toque  del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de asado parpadee más lentamente.

Para comprobar el tiempo restante:

seleccione la zona de asado con . El indicador de la zona de asado comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para modificar la hora: seleccione la zona de asado con . Toque  o .

Para desactivar la función: seleccione la zona de asado con  y toque . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de asado se apaga.



Quando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. La zona de asado se apaga.

Para detener la señal acústica: toque .

 **CountUp Timer (Temporizador de cronometraje)**

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

Para seleccionar la zona de asado (en caso de que se active más de 1 zona de asado):

toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de asado que desea. Cuando se activa esta función,  se ilumina.

Para activar la función: toque . El símbolo  se apaga y  se enciende.

Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de asado: seleccione la zona

de asado con . El indicador de la zona de asado comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona. Durante el primer minuto, la pantalla

muestra el tiempo en segundos. Después del primer minuto, la pantalla muestra el tiempo en minutos.

Para desactivar la función: seleccione la zona de asado con  y toque . El símbolo  se apaga y  se enciende.

Para reiniciar la función: toque . El tiempo se sigue descontando hasta llegar a 00.

 Cuando se utilizan a la vez dos funciones, la pantalla muestra primero la función CountUp Timer.

Avisador tiempo

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada y las zonas de asado no funcionan (el ajuste de calor muestra ).

Para activar la función: toque .

Toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

Para detener la señal acústica: toque .

 La función no afecta al funcionamiento de las zonas de asado.

4.5 Cierre

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque .  se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.

 La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.6 Bloqueo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

Para activar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con .  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

4.7 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden.

Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
-  - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

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

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

5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Öko Timer (Temporizador ecológico)

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

5.2 Preparación de alimentos con el Teppan Yaki

La comida se prepara directamente en la superficie de asado, con o sin grasa. También puede utilizar recipientes o sartenes, pero el tiempo de calentamiento es superior al de la placa vitrocerámica o la placa de gas.

Puede cocinar o mantener calientes acompañamientos, como salsas o arroz, en recipientes o sartenes. Colóquelos

directamente sobre la superficie de cocción.

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



Los ruidos son normales y no indican fallo alguno de la placa.

No coloque utensilios de cocina en el centro de la superficie de cocción entre las zonas, porque la irregularidad puede hacerlos inestables. Si fríe en la superficie donde se tocan las zonas puede obtener un tueste irregular (por ejemplo con tortitas).

5.3 Ejemplos de aplicaciones de cocción

Utilización de grasas y aceites

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

Grasas / aceites	Temperatura máxima (°C)	Punto de humo (°C)
Mantequilla	130	150
Grasa de cerdo	170	200
Grasa de vaca	180	210
Aceite de oliva	180	200
Aceite de girasol	200	220
Aceite de cacahuete	200	235
Manteca de coco	200	240



Precaliente siempre la placa de cocción.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Pescados y crustáceos	140 – 160	Precaliente la placa de cocción.
Filetes de salmón	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Langostinos (sin cáscaras)	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Filetes de tiburón, aprox. 2,5 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Lenguados, a la molinera	140	8 min., dar la vuelta a los 4 min., primero el lado más claro.
Filetes de platija	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Ternera	140 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Chuleta de ternera	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Bistecs de ternera, 3–4 cm de grosor	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Escalope de ternera, al natural	180	5 min., dar la vuelta a los 2,5 min.
Fricasé de ternera en salsa de crema	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min. Las tiras de carne no deben estar en contacto entre sí.
Carne de res	160 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Bistec, muy poco hecho	180	2 min., dar la vuelta al cabo de 1 min.
Bistec, poco hecho	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Bistec, al punto	180	8 min., dar la vuelta a los 2 min.
Bistec, muy hecho	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min. Sin grasa, los tiempos de asado aumentan en un 20%.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Hamburguesa	160	6-8 min., dar la vuelta a los 3-4 min.
Châteaubriand	160 y 100	Saltee la carne en aceite por todos los lados (dele la vuelta sólo cuando la carne ya no se pegue a la sartén). Terminar de hacer durante 10 min (100 °C).
Cerdo	160 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Medallones de cerdo	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min (según el grosor).
Bistecs de cerdo	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Escalope de cerdo	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Costillas	160	8 - 10 min, dar la vuelta varias veces.
Pinchos de carne de cerdo	160	6 - 8 min., dorar bien por todos los lados.
Cordero	160 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Chuletas de cordero	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Filetes de cordero	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min. El filete se debe freír por ambos lados.
Bistecs de cordero	160	6-8 min., dar la vuelta a los 3-4 min.
Aves	140 – 160	Precaliente la placa de cocción.
Suprema de pollo	140	8 - 10 min, dar la vuelta a los 4 - 5 min.
Pechuga de pavo en tiras	160	6 min, dando la vuelta varias veces.
Salchichas	160	Precaliente la placa de cocción.
Huevos fritos	140	Precaliente la placa de cocción.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Crepes / tortillas	140 - 160	Precaliente la placa de cocción.
Fruta	140 - 160	Precaliente la placa de cocción.
Verduras	140 - 160	10 - 20 min, dar la vuelta varias veces.
Verduras	140 - 160	10 - 15 min. tapadas (dar la vuelta a la mitad del tiempo).
Preparar arroz precocinado	140 - 160	10 - 15 min, dar la vuelta varias veces.
Preparar pasta precocinada	140 - 160	15 - 20 min, dar la vuelta a la mitad del tiempo.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Información general

Limpie la placa después de cada uso.

Utilice siempre utensilios de cocina cuya base esté limpia.



ADVERTENCIA!

Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato.

6.2 Función de limpieza

1. Toque . Cada zona está ajustada a 80°C. La pantalla parpadea hasta que la temperatura alcanza 80°C. La función bloquea el panel de control, pero no .
2. Cuando la temperatura alcanza 80°C, se emite una señal acústica y el panel de control se desbloquea.

3. Coloque los cubitos de hielo en la zona de asado uno tras otro (también puede usar agua fría). A la vez, despegue los restos de asado usando una espátula y empújelos en la cavidad.
4. Seque la placa de cocción con un paño limpio.

6.3 Limpieza con la placa de cocción fría

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

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.

Problema	Posible causa	Solución
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	La desconexión automática está activada.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte "Uso diario".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. La tensión de la fuente de alimentación está fuera de rango.	Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación.
 se enciende.	Se ha producido un error en la placa de cocción porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. La desconexión automática y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas se han activado.	Apague la placa de cocción. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. El indicador de calor residual puede mantenerse encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".
 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Compruebe si algún objeto bloquea el ventilador. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

7.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca.

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

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

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

Número de
serie

8.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.3 Cable de conexión

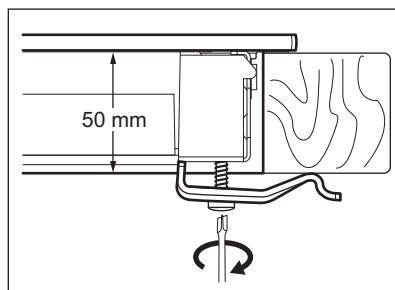
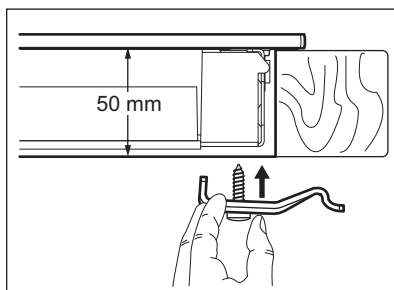
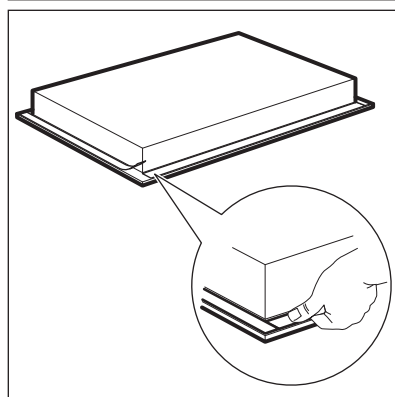
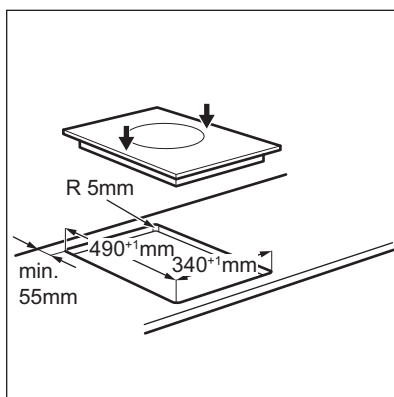
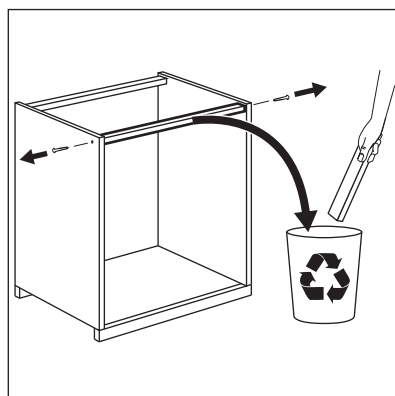
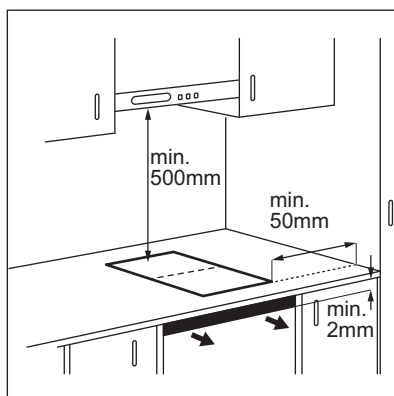
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.

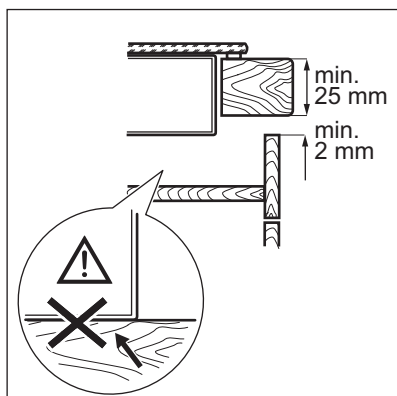
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05V2V2-F T mínimo a 90 °C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.4 Colocación del sello

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

8.5 Montaje





- Rellene con silicona el espacio entre la vitrocerámica y la encimera.
- Ponga algo de agua jabonosa sobre la silicona.
- Quite el exceso de silicona con el rascador.

8.6 Instalación de más de una placa de cocción

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

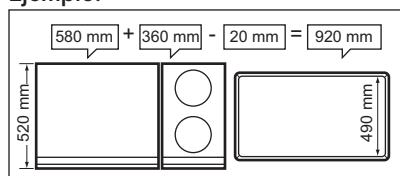


Utilice solo silicona especial resistente al calor.

Corte de la encimera

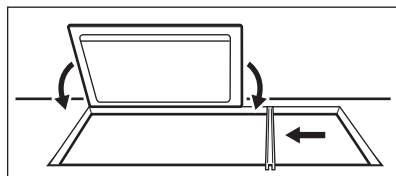
Distancia desde la pared	mínimo 50 mm
Fondo	490 mm.
Ancho	suma del ancho de todas las placas de cocción que va a instalar menos 20 mm

Ejemplo:

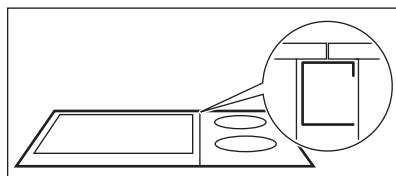


Montaje

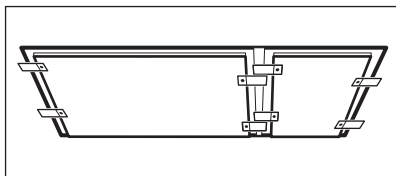
1. Calcule el tamaño del corte.
2. Prepare el corte en la encimera.
3. Coloque las placas de cocción una por una sobre una superficie blanda (por ejemplo una manta) con el lado inferior hacia arriba.
4. Coloque la banda del sello suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica.
5. Fije sin ajustar las placas de fijación en los orificios correspondientes de la carcasa protectora.
6. Inserte la primera placa en el corte de la encimera. Después, inserte la barra de conexión en el corte de la encimera. Empuje la mitad de su ancho por debajo de la placa de cocción.



7. Atornille un poco las placas de fijación desde abajo a la encimera y a la barra de conexión.

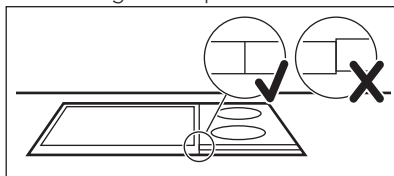


8. Inserte la siguiente placa en el corte de la encimera. Asegúrese de que los extremos frontales de las placas de cocción están al mismo nivel.



9. Apriete los tornillos de las placas de fijación/pinza de retención.
10. Selle con silicona el espacio entre las placas vitrocerámicas y entre éstas y la encimera.
11. Ponga algo de agua jabonosa sobre la silicona.

12. Presione la forma de goma con algo de fuerza contra la placa vitrocerámica y muévala lentamente a lo largo del espacio.



13. No toque la silicona hasta que se endurezca, puede tardar un día.
14. Quite cuidadosamente la silicona que sobresale con una cuchilla.
15. Limpie la superficie de cristal.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo HC452601EB
Tipo 56 TEP 00 AU
Inducción 2.8 kW
Nº ser.
AEG

Número de producto (PNC) 949 595 445 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
2.8 kW



9.2 Especificación de las zonas de pasado

Zona de asado	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]
Frontal	1400
Posterior	1400

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

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

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.aeg.com/shop



867331956-B-392016



AEG